PIACERE
MAGAZINE
111



EVENTI *DELL'ALTRO* MONDO



MINI CLUBMAN. RAGIONA D'ISTINTO.

TUA A PARTIRE DA 220 EURO AL MESE. TAN FISSO 3,99% E TAEG 5,91%.*

Sofisticata e di carattere, MINI Clubman unisce ora alle dimensioni sorprendenti l'esclusiva trazione integrale ALL4: la potenza del motore, distribuita sulle 4 ruote, assicura sportività, efficienza e sicurezza in qualunque situazione per poter godere al meglio dell'inconfondibile stile di guida MINI.

MINI CLUBMAN. PROVALA CON LA NUOVA TRAZIONE INTEGRALE ALL4.

Concessionaria MINI
A.D. MOTOR Via P. Soriano, 1 - PERUGIA - Tel. 075 5279942
admotor.mini.it

ALL4

Consumi MINI Clubman ciclo misto (litri/100 km): da 3,8 a 7,4. Emissioni CO_2 (g/km): da 99 a 168.

*Un esempio per MINI One Clubman con formula di Finanziamento MINI Free. Prezzo chiavi in mano 22.950 € IVA e messa in strada incluse, IPT esclusa. Anticipo o eventuale permuta pari a 6.450 €. Durata di 48 mesi con 47 rate mensili pari a 219,60 €. Valore residuo minimo finale garantito a 48 mesi /60.000 km pari a 8.572,18 €. TAN fisso 3,99%. TAEG 5,91%. Importo totale del credito 16.500 €. Spese istruzione pratica 350 €. Spese incasso 5 € a rata. Imposta di bollo 16 € come per legge addebitata sulla prima rata. Invio comunicazioni periodiche per via telematica. Importo totale dovuto dal Cliente 19.144,28 €. Salvo approvazione di BMW Bank GmbH – Succursale Italiana. Fogli informativi disponibili presso le Concessionarie MINI aderenti. Offerta valida fino al 30/06/2017. Vettura visualizzata a puro scopo illustrativo. Messaggio Pubblicitario con finalità promozionale.

A *NEW ANGLE* ON LIFE

SUZUKI

Way of Life!



IGNIS

THE ULTRA COMPACT SUV

- IGNIS È IL PRIMO MICRO SUV IBRIDO DELLA STORIA
- NON PAGA IL BOLLO
- FREE ZTL ZONE E PARCHEGGIO STRISCE BLU

È 4X4. È IBRIDA. È IL PRIMO SUV ULTRA COMPATTO.

Trazione **4x4 Allgrip**, tecnologia **ibrida SHVS**, sistemi di sicurezza attiva **"attentofrena"**, **"guidadritto"**, **"restasveglio"** e **"accompagnami"**, sistema multimediale con display **Touch Screen** e bagagliaio **ultra modulabile** grazie ai sedili posteriori **scorrevoli indipendentemente**. Nasce **Suzuki Ignis**, il più alto concentrato di tecnologia per centimetro quadro. Scoprila in tutte le concessionarie. Info su **suzuki.it**

ALLGRIP

SHVS HYBRID

seguici su suzuki.it

800-452625

3 PLUS SUZUKI CONTROLLO GRATUITO CONVENIENZA STRADALE GARANZIA

MOTUL

Consumo ciclo combinato (l/100km) da 4,3 a 5,0. Emissioni CO_2 ciclo combinato (g/km) da 97 a 114.

SUZUKI

PERUGIA MOTORI

VIA G. BENUCCI 16 / PONTE SAN GIOVANNI / 075.5271222



MASERATI GHIBLI 2017. A PARTIRE DA 68.800 €*

GARANZIA DI 3 ANNI A CHILOMETRAGGIO ILLIMITATO

La versione 2017 della Ghibli è equipaggiata con una gamma di avanzati motori V6 3 litri, disponibile anche con il sistema di trazione integrale intelligente Q4, oltre che nella versione diesel da 250 e 275 cv. Grazie ai nuovi sistemi elettronici di intrattenimento ed assistenza alla guida, la vostra esperienza a bordo sarà unica ed in totale sicurezza.
Non vi resta che scegliere tra i nuovi pack Lusso e Sport, decidendo quale abito sia più adatto alla vostra personalità.

www.maserati.it

Maserati Italia



VALORE MASSIMI GHIBLI DIESEL: CONSUMO CICLO COMBINATO 5,9 l/100 KM. EMISSIONI CO2: 156 G/KM. * PREZZO DI LISTINO AL 01/06/16 VALIDO PER I VETTURE MODEL YEAR 2017 PRATICATO DAI CONCESSIONARI CHE ADERISCONO ALL'INIZIATIVA.

MASERATI

Ghibli

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



BORRI EGIDIO 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

Recaro

COLLEZIONE FLORENCE

Love is Art



MARZIOLI

GIOIELLI

FOLIGNO Via Daniele Manin, 22 | **SPELLO** Via Centrale Umbra, 46



#GIROSAGRANTINO

Scopri di più su **arnaldocaprai.it**



arnaldocaprai.it

ARNALDO·CAPRAI



Immagine vettura indicativa. Valori massimi: consumo combinato 25,6 km/l, emissioni CO_2 87 g/km.

L'editoriale

*di Matteo Grandi

BENVENUTI NELLA CITTÀ IN CUI I RESIDENTI CREDONO CHE IL CENTRO STORICO SIA PROPRIETÀ PRIVATA.

Nell'ultimo periodo si sono aperti due fronti di dibattito, sulla città. Il primo riguarda la **nuova gestione** della **ZTL** del **centro storico** voluta dal **Comune di Perugia**. L'idea di spostare l'ingresso a piazza Italia e di tenere il centro aperto anche il sabato non trova consensi fra i **residenti** dell'acropoli. Eppure sembrano soluzioni sagge e non invasive per ridare **vitalità** al centro e, soprattutto, per fare cadere quel **retaggio psicologico** che spesso tiene la gente lontana dal centro a prescindere. Certo, non basta. Serve anche un **progetto**, un'idea forte insieme a degli attrattori commerciali che per la gente siano un traino, un movente per visitare il centro storico di **Perugia** a prescindere dal piacere di farsi una passeggiata in uno dei luoghi più belli d'Italia.

Ma prima bisogna fare un passo indietro. Spiegare ai **residenti** che **il centro non è proprietà privata**. Non è cosa loro. Così come Madonna Alta non è la **tenuta** privata di chi vi abita, così come Elce non è il **giardino** privato degli elcesi. Il centro è di tutti. Ed è bene che i *bofonchiatori* professionisti che in nome di **associazioni** molto **rumorose** e **poco rappresentative** si sono **arrogati** il diritto di fare da megafono dei residenti capiscano che non si sta parlando di un bene privato. Giusto chiedere garanzie su **parcheggi** e **ordine pubblico**; ma tutto il resto sono **pretese arroganti** di un manipolo di signorotti arroccati in una **mentalità vetusta** più che in una **città vecchia**. Se non cambia questo approccio il centro sarà destinato a **morire**. E vivere in un luogo morto non gioverà neanche a voi, signori residenti.

L'altro dibattito su cui d'improvviso si sono accese le attenzioni della politica regionale è l'assenza di un **collegamento ferroviario** degno di tale nome fra la nostra regione e il resto del mondo. D'un tratto tutti vogliono un **Frecciarossa** in Umbria. Battaglia che noi di **PM** portiamo avanti, inascoltati, da anni. Ma in questo periodo il tema va di moda e la politica ama seguire le mode. Soprattutto se possono portare voti. Ed eccoli allora, i nostri politici, tutti improvvisamente **interessatissimi** al tema e tutti acriticamente schierati su **posizioni** arroccate e strumentalmente antitetiche: il **centrosinistra** a favore di quella **Medio Etruria** per la quale ha a lungo illuso i cittadini, il **centrodestra** improvvisamente persuaso che, sì, un **Frecciarossa** in Umbria sia possibile (proprio come avviene in Basilicata).

Ma non vi illudete che questa battaglia sia destinata a portare davvero **qualcosa di buono**. La sensazione è quella dell'ennesimo giro di **schermaglie**, senza capo né coda, teso più a dimostrare l'**inconsistenza** delle tesi dell'**avversario** che la bontà delle proprie. Un teatrino in cui a rimetterci saranno ancora una volta i cittadini. Come si dice? Fra i **due litiganti** il terzo... **rode**; anzi, **rosica**.

@matteograndi

Nuova
Renault MEGANE Sporter

Technology for success



Nuova Renault MEGANE Sporter
In caso di permuta o rottamazione
da **16.450 €***

E tagli **2.250 €**** dal prezzo

Con finanziamento **RENAULT SUPERCUT**** su **VETTURE IN PRONTA CONSEGNA****.
Oltre oneri finanziari. **TAN 5,99% - TAEG 7,93%**

Nuova Renault MEGANE Sporter LIFE Energy TCe 100. Emissioni di CO_2: 120 g/km. Consumi (ciclo misto): da 5,4 l/100 km. Emissioni e cons
*Prezzo riferito a Nuova Renault MEGANE Sporter LIFE ENERGY TCe 100, scontato chiavi in mano, IVA inclusa, IPT e contributo PFU esclusi, valido
È una nostra offerta valida fino al 31/05/2017.
****ESEMPIO DI FINANZIAMENTO RENAULT SUPERCUT** su Nuova Renault MEGANE Sporter LIFE ENERGY TCe 100 in pronta consegna a € 14
adesione, di Finanziamento Protetto e Pack Service a 899€ comprendente: 3 anni di Furto e Incendio, 1 anno di Driver Insurance, Estensione di Ga
TAN 5,99% (tasso fisso); TAEG 7,93%; Valore Futuro Garantito € 7.363 (rata finale); spese istruttoria pratica € 300 + imposta di bollo in misura d
punti vendita della Rete Renault convenzionati FINRENAULT e sul sito www.finren.it. Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. È una no

Renault raccomanda elf

CONCESSIONARIA RENAULT **SUNCO AUTOMOTIVE SPA**

ORGANIZZAZIONE DI VENDITA:

NARCISI AUTO - FOLIGNO
VIA FIAMENGA, 3
TEL. 0742 320666

NOFRI AUTO - GUBBIO
VIA BENEDETTO CROCE
TEL. 075 9220600



umi omologati. Foto non rappresentativa del prodotto. Info su ww.promozioni.renault.it
in caso di ritiro di un usato o vettura da rottamare e di proprietà del cliente da almeno 6 mesi, presso la Rete Renault che aderisce all'iniziativa.

.200 (n caso di permuta o rottamazione): anticipo € 2.960; importo totale del credito € 11.240; 36 rate da € 198,91 comprensive, in caso di aranzia 3 anni o 80.000 km e Manutenzione ordinaria 3 anni o 50.000 km. Interessi €1.860, importo totale dovuto dal consumatore € 14.524; i legge, spese di incasso mensili € 3. Salvo approvazione FINRENAULT. Documentazione precontrattuale ed assicurativa disponibile presso i ostra offerta valida fino al 31/05/2017 solo per vetture in pronta consegna e fino a esaurimento scorte.

renault.it

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

NOFRI AUTO - GUALDO TADINO
VIA PONTE DELLE CARTIERE
TEL. 075 9142447

FUCCELLI AUTO - SPOLETO
MADONNA DI LUGO
TEL. 0743 48530

seguici su

ANCHE IN GIARDINO

ECCELLENZA CULINARIA
ABBINATA AD ARTE E CULTURA



LA FORCHETTA
Bistrot

PRENOTAZIONI 075.39.50.09

Via Pontevecchio, 60 Ponte San Giovanni (PG) | laforchettabistrot

PM*CONTRIBUTI



VALERIO BUONUMORI

- - -

Perugino doc e di bella presenza (la modestia è una delle sue doti principali) non ha mai cercato di domare i suoi ricci. Responsabile web di PM e tuttofare per indole non perde occasione per aprire bocca e dire la sua. Considerato in peso-forma è in realtà un falso magro, amante della musica, se bella, del cibo e del vino bianco alla giusta temperatura.



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.



FEDERICA SALERNO

- - -

Nata a Roma, cresce tra le dolci colline umbre per poi spostarsi a Milano, dove apprende "l'arte del comunicare" attraverso i media. L'amore per la natura e per gli umbricelli la spinge a tornare in Umbria e così approda a Piacere Magazine. Adora i viaggi, i suoi cani e i cavalli. Ascolta tanta musica e legge tanti libri. Vorrebbe fare troppe cose tutte insieme.



LUCREZIA SARNARI

- - -

Giornalista marchigiana, vive a Perugia praticamente da sempre, ma sogna di invecchiare in una metropoli. Da quando è mamma è diventata più produttiva senza per questo riuscire a essere più ordinata. Dopo quattro anni è ancora alla ricerca di quel famoso istinto di maternità e ne scrive nel suo blog "C'era una vodka". Lavora come freelance collaborando con alcuni siti e riviste.



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.



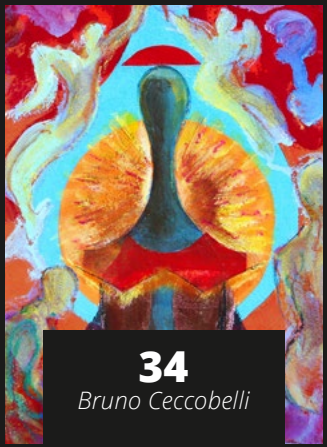
PATRIZIA VAGLIO

- - -

Il Rock è la sua musica, il nero è il suo colore preferito. Cerca di fare la dura, ma non ci riesce. Nel 2006 ha avuto il suo incontro1.0 con Photoshop e da allora infesta il web con i suoi lavori. Ha sempre una piccola scorta di chips nella sua dispensa. Si occupa della grafica di PM.

PM

SOMMARIO



34
Bruno Ceccobelli



38
Beatrice Baldacci



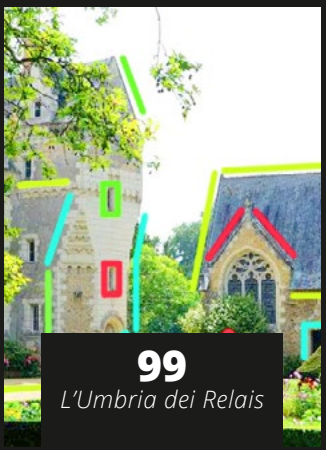
60
Perugia 1416



78
Barbho Body Care



89
Un tour fra le cantine umbre



99
L'Umbria dei Relais

SOMMARIO



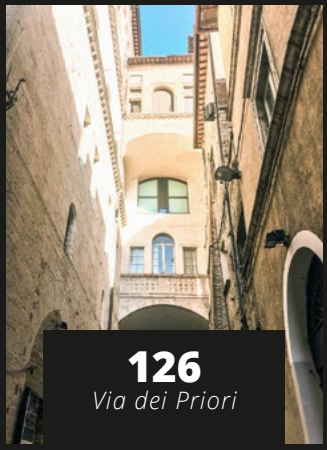
70
Dancity Festival 2017



76
Da Giotto a Morandi



114
Umbria e Dinosauri



126
Via dei Priori

#111

25 *La Linea d'Ombra*
26 *Fast Good*
27 *C'era una Vodka*
29 *Parole parole parole*
31 *Cellulo.idee*
32 *Raccomandati da noi*
42 *Smart News*
49 *Business Campus*
112 *La dura vita dei ciceroni*
134 *L'Impiccione*

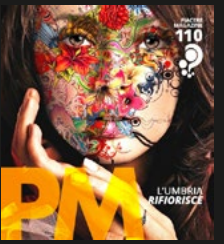


Ristorante del Sole

Ristorante del Sole / Via della Rupe, 1 / Terminal Minimetrò Pincetto / Perugia
Tel. 075-5735031 / Fax. 075-5732588 / ristorante@ristorantesole.com / www.ristorantesole.com
ristorantedelsolepg







LE NOSTRE ULTIME COVER

Direttore Responsabile
Matteo Grandi

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

Web Contents
Valerio Buonumori

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

PM Piacere Magazine
@PiacereMagazine
@piaceremagazine

www.piaceremagazine.it



PM

maggio-giugno 2017

#111

IN COPERTINA:
Dancity
Festival 2017

Anno 13 n°111
Maggio-Giugno 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



COMING SOON

CANTINE APERTE 2017 - 27 E 28 MAGGIO

LUNGAROTTI

INFO: 075.9886649 welcome@lungarotti.it



UP



LA SIR VOLLEY PERUGIA

Per qualcuno si è trattato di una stagione al di sotto delle aspettative. Dipende dai punti di vista. La squadra era senz'altro pensata e costruita per vincere e il fatto che alla fine non sia arrivato nessun titolo lascia l'amaro in bocca. Eppure questa Sir chiude la stagione da vice Campione d'Europa. E con le basi per puntare decisa allo Scudetto l'anno prossimo. Sarà la volta buona?



26 LOCALITÀ UMBRE FRA I BORGHI PIÙ BELLI D'ITALIA

Sono ben 26 i borghi umbri segnalati nell'edizione 2017 de "I Borghi più belli d'Italia". Una curatissima selezione illustrata da oltre 2.200 foto che mette insieme 271 piccoli centri storici, al di sotto dei 15.000 abitanti. Ennesimo segnale che il nostro territorio è ricchissimo di fascino, arte, storia e cultura. Ovvero i migliori biglietti da visita per il rilancio di una regione unica in Italia e nel mondo.



CRESCE L'EXPORT DI VINO UMBRO ALL'ESTERO

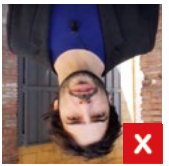
Buone notizie sul fronte vitivinicolo: le esportazioni di vino umbro all'estero hanno superato nel 2016 quota 33 milioni di euro, con un aumento del 11,1% rispetto all'anno precedente. La bella notizia è arrivata durante l'ultima edizione di Vinitaly direttamente da Coldiretti. Dimostrazione che uno stretto connubio tra imprese e territorio può far crescere il brand Umbria sia in Italia che all'estero.

DOWN



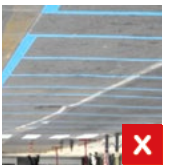
PER PASQUA CALO DI TURISTI

In parte era fisiologico e dopo la pessima campagna d'informazione dei media nazionali seguita al terremoto un'emorragia di turisti era preventivata. Ora ci sono i numeri che parlano di un calo del 40% rispetto all'anno scorso; calo causato prevalentemente dall'assenza di italiani e gruppi organizzati. Per maggio è comunque previsto l'inizio della ripresa anche grazie all'arrivo degli stranieri.



COMUNICAZIONE SOCIAL POST TERREMOTO

I video di Brunello Cucinelli, Nicoletta Spagnoli e Marco Bocci messi online per il rilancio della regione, sono quanto di più lontano da quello che dovrebbe essere il messaggio da comunicare. In particolare il messaggio di Bocci in cui si parla delle vittime di Norcia (quali vittime?) e si implorano i turisti di tornare è stonato e fuori luogo. Il solo messaggio da mandare è venite in Umbria perché la nostra terra è un gioiello.



PERUGIA: 170 NUOVE STRISCE BLU!

È vero che i prezzi dei parcheggi sulle strisce blu, assolutamente sproporzionati per una città come Perugia, si abbassano, ma il conto da pagare alla Sipa è davvero salato: ben 170 nuove soste a pagamento in centro. Davvero troppe. Il vincolo con cui il Comune decise anni addietro di conseguirsi mani e piedi alla società di Parcheggi grida vendetta e necessità di essere rivisto una volta per tutte.



#progettiamoiltuostile

**di Chiara Pucciarini • Arredamenti Pucciarini*

ROMANTICO, TRASANDATO, ELEGANTE... SHABBY CHIC



Lo **shabby chic** è uno stile sempre più amato, letteralmente il nome si tradurrebbe con "**trasandato elegante**", ma l'effetto d'insieme non è affatto trasandato ed è anzi molto curato nei particolari. Potrebbe essere questo **lo stile giusto per voi**? Scopriamolo insieme...

SHABBY CHIC - L'**atmosfera** è **molto soft** e rilassante e può essere ottenuta anche solo **giocando con i complementi d'arredo e i decori**, fondamentali per questo stile, e con i colori delle pareti.
COLORI - Il **bianco** domina e convive con colori **pastello** come il rosa, l'avorio, viola lavanda, beige, grigio chiaro.
ARREDI - I mobili sono "**vecchi**", ma non di antiquariato. Come se fossero appena stati recuperati dalla **soffitta della nonna**, con segni di usura che li rendono **romantici** e un po' trasandati. Non ci sono linee e forme particolari, ma l'arredamento è chiaro, **decapato**, "rovinato". Dimenticate i mobili coordinati: utilizzate un antico comò da bagno come comodino, o un vecchio armadio di metallo, verniciato in colori pastello.
AMBIENTAZIONI - Possono anche essere degli **oggetti** a suggerire l'effetto shabby chic: un portafoto decapato, un **portavaso di ferro battuto** (rigorosamente bianco e "rovinato"), oppure tessuti chiari con **tenui stampe floreali**. Anche **utensili vintage**, tende di lino, cuscini ricamati, lampadari classici con gocce di vetro, **porcellane bianche** e fiori recisi esposti in contenitori di latta usurati concorrono a rendere una casa shabby chic.

PUCCIARINI®
LO STILE DI CASA

Per info:
ARREDAMENTI PUCCIARINI
Viale Roma, 26 - Torgiano (PG)
T. 075 982370
www.pucciarini.it
Pucciarini Arredamenti



LA LINEA D'OMBRA

**di Claudia Alfonso*

Che i luoghi comuni siano duri a morire, lo sappiamo tutti.
Che certe abitudini, specie se cattive, siano difficili da togliere, anche.
Ci sono certe cose che ormai sono diventate genetiche, consolidate nel DNA.
Noi donne siamo costantemente **vittime di sessismo** e la cosa peggiore è che spesso non ce ne accorgiamo.
Per farvi un esempio spicciolo: **quando io e mio marito andiamo al ristorante**, accadono situazioni (ridicole) che si ripetono costantemente. Se ordiniamo due coca cola, una light e una normale, il cameriere, senza neanche chiedere, poserà automaticamente quella zero vicino al mio bicchiere, quella normale la darà a mio marito. Quando ordiniamo un solo dolce, lo daranno a lui, non a me. Questo per il solito luogo comune secondo il quale **la donna è sempre a dieta**, mentre l'uomo no. Se ordiniamo un'acqua frizzante e una birra, automaticamente l'acqua la daranno a me, la birra a lui. In fondo perché mai una donna dovrebbe bere una **birra**?!?



FEMMINISMO 2.0

Queste sono solo piccoli pregiudizi di cui noi donne siamo vittime. Se guardiamo le ultime pagine di cronaca, mi stupisce quanto scalpore e quanta attenzione stia destando la vita privata di **Emmanuel Macron**, politico francese, per il semplice motivo di essere il marito di **Brigitte Trogneux**, una donna che ha 24 anni in più di lui (che ha anche l'aggravante di essere stata una sua insegnante al liceo).
Scandalo!!!
Ci stupiamo e quasi non condividiamo, quando in una coppia la più grande è lei. Ma il contrario non ha mai destato grande scalpore. Per l'opinione pubblica, se una donna ha un compagno più grande, sicuramente è perché avrà qualche secondo fine, o ne trarrà un qualche tipo di vantaggio.

Questo articolo è un **appello alle donne**. Facciamoci valere. Non giudichiamoci. Facciamo branco. Smantelliamo questo sistema di luoghi comuni che ci costringe sempre a essere seconde. Perché purtroppo è vero, ancora la parità di genere non c'è. E di questo, l'unico vantaggio è che il conto al ristorante lo portano a lui.

@claelly



FAST GOOD

**di Jacopo Cossater*

È tutta colpa di **due vini** assaggiati negli ultimi giorni. Bianchi entrambi pensati a partire dalla vendemmia del 2014 dalla stessa varietà, vicinissimi per zona di produzione e per sensibilità produttiva.



Il primo non ha ancora un nome ma dovrebbe vedere la luce a breve. Si tratta di un Grechetto che nasce dalle migliori uve normalmente destinate al più importante dei vini prodotti da **Roccafiore**, il ***Fiorfiore***. Una selezione lasciata fermentare in legno e maturare in botte per 8/9 mesi, periodo che ha anticipato un'ulteriore sosta in bottiglia. Un bianco che nasce dalla volontà di snellire il Fiorfiore senza perdere nulla in termini di dettaglio e di allungo, se possibile. Il risultato ai miei occhi è sembrato sorprendente, si tratta, infatti di **vino di grande definizione**, davvero ben rifinito tra una scia salina di grande pulizia e un frutto croccante e maturo al tempo stesso. Un Grechetto buonissimo che non vedo l'ora di vedere sulle tavole dei ristoranti.

Il secondo lo produce **Peppucci**, si chiama ***I Rovi*** e nasce da una parcella piuttosto giovane che però ha dimostrato da subito peculiarità tali da meritare una vinificazione tutta sua, separata rispetto al *Montorsolo*. Parte della fermentazione avviene in legno e la maturazione (breve) in acciaio anticipa un più lungo affinamento in bottiglia, superiore ai 12 mesi. Un Grechetto che riesce a coniugare la sua naturale struttura a una sicura freschezza, sensazione che si traduce in una **bella idea di mineralità**. Uno di quei vini che risultano da subito irresistibili, appaganti per eleganza e per allungo.

È SEMPRE PIÙ "*GRECHETTO MON AMOUR*"

Due Grechetto che dimostrano, non solo la grande capacità di due cantine, Peppucci e Roccafiore, di saper interpretare al meglio la tipologia ma anche quanto oggi **la zona di Todi** si confermi **area di grande fermento produttivo**. Un laboratorio a cielo aperto che sta inevitabilmente alzando l'asticella su un vino bianco che in questi anni ha attirato su di sé una crescente attenzione un po' in tutta la regione. Ennesima dimostrazione della vocazione che tutta l'Umbria può vantare non solo nei confronti dei rossi.

@jacopocossater



C'ERA UNA VODKA

**di Lucrezia Sarnari*

L'ho capito solo alla vigilia della mia prima festa della mamma da mamma. Ho capito che le mamme altro non sono che **figlie cresciute**, e che tali resteranno agli occhi delle loro madri per sempre. E ho capito anche che loro, le mamme, continueranno a sentirsi figlie finché avranno vita. Che nel momento in cui si diventa mamme, non si smette di averne una di madre: con la quale continuare a scontrarsi, dalla quale imparare e alla quale insegnare ogni giorno qualcosa.



Ho capito che per diventare mamme, anzi, ci vuole tempo, non ore, né giorni, ma mesi, nel mio caso anni. Ci vuole **tempo** per conoscere il nuovo arrivato, quell'esserino che, oltre al nostro amore, adesso si sta prendendo anche tutto il nostro **tempo**, la nostra **energia** e il nostro **sonno**. Ci vuole tempo per conoscersi e riconoscersi in questo nuovo ruolo, per prendere le misure, per capire cosa ci piace e cosa proprio non sopportiamo dell'essere madri. In cosa siamo brave, perché vi assicuro che in qualcosa siete **brave**, e cosa invece non ci riesce affato.

Ho capito che ogni volta che mia madre mi diceva che per la sua **festa**, quella della mamma, non voleva essere festeggiata perché non "*Lei non è che stava facendo nulla di speciale*", in realtà mentiva. Perché la fatica di ogni giorno è speciale, lo è la **stanchezza**, l'abnegazione continua e la forza di volontà che ci mettiamo ogni volta, anche quando pensiamo di non farcela più.

CHE POI LE MAMME ALTRO NON SONO CHE FIGLIE CRESCIUTE...

Solo ora capisco che le mamme non diventano perfette, di colpo, in quell'istante nel quale la loro vita cambia per sempre. Ora lo capisco quante volte una **mamma** sbaglia pensando di far bene. Ora lo capisco quanta fatica c'è dietro a quei sorrisi di mamme, a quelle carezze dolci. Ora lo capisco quanto **stanchezza** c'è dietro a quella responsabilità. Ora lo capisco che le mamme sono prima di tutto donne.

Solo ora che sono mamma anch'io capisco tutto questo. Capisco quanto ogni mamma si meriti di essere **festeggiata** almeno una volta all'anno. Lo capisco e la mia mamma ora la amo ancora di più.

www.ceraunavodka.it



LA PAROLA AL PROPERTY MANAGER

**di Stefano Barzagna*



IL PATRIMONIO IMMOBILIARE

Dai dati presentati nel volume gli **immobili** in Italia (messo a punto dall'Agenzia del Territorio e dal Dipartimento delle Finanze) emerge che il **74% delle famiglie italiane** possiede l'abitazione in cui risiede per un valore medio di **182mila euro**.
Il valore di mercato complessivo dei **57,82 milioni** di immobili è pari a **5.931 miliardi di euro**, a cui si aggiungono **313 miliardi di euro** di pertinenze. Si può stimare che la ricchezza del settore residenziale ammonti a circa **6.244 miliardi di euro**, quattro volte il PIL nazionale.
Quanti sacrifici facciamo durante la nostra vita per raggiungere l'obiettivo di avere una proprietà immobiliare, avere una seconda o più case. Eppure si sottovaluta troppo spesso l'importanza di una corretta **gestione** del patrimonio immobiliare. In quanti pensano veramente a quanto sia importante una corretta gestione e **valorizzazione** e quando sia il momento di una corretta riqualificazione del proprio patrimonio immobiliare? Ancora in pochi, troppo pochi.
In un momento di "**crisi**" che sembra non finire mai, in un Paese dove "**le cattive**" gestioni bancarie ci hanno dimostrato quali danni possono arrecare ai risparmi di una vita, "**la disponibilità**" di un patrimonio immobiliare può diventare "il bene rifugio" sicuro per garantirsi una rendita.
Tanti lo pensano, molti in effetti ci stanno provando, ma la domanda che vi pongo: **siete sicuri di farlo nel modo giusto**?
Uno dei vizi degli italiani è essere convinti di saper fare tutto; ma il "**fai da te**" se applicato a settori tecnici può essere assai nocivo. Giusto allora affidarsi ad un **professionista**, eppure anche in questo ambito ci sono resistenze dure a morire: "*quello vuole solo farmi spendere i soldi*", "*tanto oggi c'è il web*", "*studio online e risolvo da solo il problema*", "*ci penso io a parlare con l'agenzia*" "*anzi, perché una sola agenzia? più sono e meglio è*", e via dicendo. Quanto ci piace questo, **non aver bisogno di nessuno**, specialmente se cosi facendo risparmiamo qualcosa? Incontro molti clienti che hanno sperimentato a caro prezzo la svalutazione purtroppo del proprio patrimonio immobiliare.
La ricetta giusta? Rivolgersi ad un consulente (un **property manager**) prima ancora che a un agente immobiliare: un professionista che è in grado di fornire attraverso corrette **analisi**, **conoscenze di mercato** e di tutte le problematiche di investimento, risposte e spesso soluzioni fino a quel momento impensate, strade alternative per raggiungere lo **scopo** di veder ampiamente soddisfatte le vostre aspettative. I clienti che approcciano con me le problematiche nel modo corretto purtroppo sono prevalentemente **stranieri** che investono in Italia. **Italiani**? Qualcuno; ma con troppa poca convinzione quando si tratta di lasciarsi guidare anche nell'investimento.

SBpm - STEFANO BARZAGNA PROPERTY MANAGEMENT
Via Gregorovius, 18 - Perugia
Via di San Niccolò, 47r - Firenze
T. 340 5187574 / www.sbpm.it



PAROLE, PAROLE, PAROLE...

**di Isabella Zaffarami*

Breve **elenco** di cose davvero **insopportabili** che si trovano molto, molto spesso sui **social**.



INSOPPORTABILITÀ SOCIAL

• Iniziare i post con "**E poi...**". "E poi ti svegli e il tuo fidanzato ti ha preparato la colazione...", "E poi torni a casa e il gatto ha rotto il vaso dei fiori...". "E poi c'è la mamma che è sempre la mamma...". Ma "E poi" di che? Nemmeno foste **Giorgia**, porca miseria.

• Le **foto** mentre state **saltando**. Con il **volto deformato** dallo sforzo sovrumano necessario per alzarsi di **9,5 cm da terra** e braccia e gambe che sembrano quelle di una **Barbie snodata** dopo che ci ha giocato un bambino di due anni. Bo.

• Il "**ne abbiamo**". "Ansia ne abbiamo?", "Gattini ne abbiamo?", "Fragole con panna ne abbiamo?"... **Tolleranza** no, non ne abbiamo più...

• Le **brevi storie tristi** che sono davvero di una tristezza inaudita.

• Appellare le persone che leggono i vostri post "**Popolo di Facebook**". Brividi su tutto il corpo anche in piena estate.

• Infine il "**Time**", che no, non è il settimanale statunitense, ma il pretesto con cui in molti ci raccontano, allegando rigorosamente **ricchi dossier fotografici**, che fanno colazione la mattina - anche se non gliela prepara il fidanzato - ("**Colazione time**"), vanno a lavoro ("Lavoro time"), si riposano un po' dopo pranzo ("Relax time"), vanno in palestra ("Palestra time"), fanno l'aperitivo ("Aperitivo time") e via dicendo. Mi fate salire l'**omicidio time.**

@IsabellaZaffar











l'Apinella

VIENI A SCOPRIRE LA NUOVA COLLEZIONE
PRIMAVERA-ESTATE '17 0-16ANNI

ABBIGLIAMENTO 0/16 ANNI - PUERICULTURA - LISTE NASCITA E BATTESIMO - PANNOLINI PILLO
Via Mastrodicasa, 91/B - Ponte Felcino, Perugia - T. 075 6910287
Apinella Perugia - Apinella



BLOCKBUSTER

Quinto capitolo della saga con protagonista il pirata **Johnny Depp**. Dal 24 maggio arriva al cinema **PIRATI DEI CARAIBI 5: LA VENDETTA DI SALAZAR**. In questa nuova avventura, Capitan Jack Sparrow vede peggiorare la propria sfortuna quando dei marinai fantasma fuggono dal Triangolo del Diavolo guidati dal terrificante Capitano Salazar (**Javier Bardem**) e decisi a uccidere ogni pirata, soprattutto lui. La sua speranza di sopravvivenza è il leggendario Tridente di Poseidone.



FILM D'AUTORE

Terrence Malick dirige **Ryan Gosling** e **Michael Fassbender** in **SONG TO SONG**, nelle sale il 10 maggio. BV è un musicista che cerca successo con l'aiuto della compagna e del suo produttore. I tre hanno un legame che va oltre il rapporto professionale e che coinvolge anche la cameriera Rhonda. Giudizi contrastanti arrivano dalla stampa. Per ***The New Yorker*** è: "*Potente*", "*Può muovere profondamente e lasciarti dei perché*" scrive ***Minneapolis Star Tribune***, mentre per il ***San Francisco Chronicle***: "*È il primo film terribile di Malick*".

CELLULO.*idee*

**di Agnese Priorelli*

CONSIGLI PER IL GRANDE SCHERMO



FILM PER LA FAMIGLIA

Tratto dall'omonimo romanzo per ragazzi di Patrick Ness, il 18 maggio esce **7 MINUTI DOPO LA MEZZANOTTE** con **Liam Neeson** e **Sigourney Weaver**. Un adolescente, la cui madre è malata terminale, inizia ad avere visioni di un albero mostruoso che gli racconta la verità sulla vita sotto forma di tre storie. Plauso dalla stampa estera: per il ***Washington Post*** "*Il film è memorabile*", "*Suggestivo, misterioso*" scrive ***Rolling Stone***, mentre per ***Hollywood Reporter*** è "*Una lezione sensibile*".



PER LUI E PER LEI

Il 10 maggio esce **KING ARTHUR**, diretto da **Guy Ritchie** con **Charlie Hunnam** e **Jude Law**, primo film di sei sequel previsti sulle gesta di Re Artù. Qui troviamo un giovane Arthur che vive nei vicoli di Londonium con la sua gang, all'oscuro della vita a cui è destinato fino a quando si impadronisce della spada di Excalibur e insieme a lei del suo futuro. Sfidato dal potere di Excalibur, Arthur deve compiere scelte difficili e unire il popolo contro il tiranno Vortigern.

“RACCOMANDATI” *da noi*

1



FOTO DI GIUSEPPE CECCONI

Record

TODI DA GUINNESS

1100 studenti per la catena di pi greco più lunga al mondo

Todi entra nel **Guinness dei primati** con la catena umana formata con le cifre di pi greco più lunga al mondo. A mezzogiorno dello scorso 14 marzo Piazza del Popolo era un mosaico variopinto composto dai primi **1.100 decimali** del numero più famoso della matematica indossati dagli studenti delle scuole della città. L’evento si è svolto in occasione del “**Pi greco day**”, festa della matematica celebrata dal 1988 in tutto il mondo. La catena umana è iniziata a sfilare da via Ciuffelli intorno alle 9.30 con in testa il **sindaco Carlo Rossini** con indosso il numero 3, mentre la **Presidente della Regione Catiuscia Marini**, ha indossato il numero 1, primo decimale del pi greco. Protagonisti della giornata sono stati gli **studenti**, dai 5 ai 19 anni, che, tenendosi per mano, hanno riempito la piazza. Il risultato è stato possibile grazie alla cooperazione dell’intera comunità tuderte: genitori, insegnanti, istituzioni ed associazioni. Per la certificazione del record, erano presenti 22 steward, ognuno dei quali ha tenuto sotto controllo 50 numeri della catena. Il tutto sarà riportato nel portale del “**Guinness World Records**”.

2

Libri

NEL SEGNO DEI PADRI. LA STORIA DI GUGLIELMINA E PETER



Sullo sfondo l’Umbria degli anni ‘40

Questa è la storia di **Guglielmina Roncigli**, figlia di Vittorio, uno dei quaranta civili fucilati nella rappresaglia che la Wehrmacht mise in atto a Gubbio, nel 1944, dopo l’uccisione di un ufficiale medico tedesco, **Kurt Staudacher**, da parte di un gruppo di giovani armati dal GAP locale. Peter Staudacher è figlio di Kurt. Guglielmina e Peter s’incontrano quasi settantanni dopo. Si riconoscono. Si parlano. Si scrivono, a lungo. Né le colpe, né i meriti dei padri ricadono sui figli: ma Peter e Guglielmina capiscono che l’incontro ha lasciato in dono la responsabilità di raccontare, di capire, di comprendere, di perdonare, di riconciliare.
Questa è la trama del libro ***Nel Segno dei Padri*** del giornalista umbro **Giacomo Marinelli Andreoli**.

Must have

ZAINO PRADA

Il nuovo oggetto di culto in tessuto patch



3

È bello e colorato il nuovissimo zaino **PRADA** in tessuto tecnico e nylon con impunture a contrasto e inserti patch in pelle saffiano multicolor sopra la patta, sul davanti e sul retro. Tasca anteriore con stampa **Tuc Tuc multicolor** e **chiusura con zip**, **tasche laterali** e sulla patta con zip e spallacci in tessuto regolabili. Chiusura con **doppia forchetta** e coulisse, logo triangolo laterale in metallo e smalto, tasca con zip e tasca piatta, fodera in tessuto tecnico.



Concorso fotografico

#Umbriainpiedi

Un contest per dimostrare che l'Umbria sta bene

#Umbriainpiedi è un concorso fotografico, promosso da due giovani realtà web umbre, nato per contrastare la disinformazione dei media dopo i recenti avvenimenti del sisma che racconta di una regione distrutta. Ma in realtà **l'Umbria è in piedi**. Fino al **25 Giugno** si potrà partecipare a questo contest seguendo su Instagram i profili @tuqui.it e @peeking_around_ e condividere fotografie scattate in Umbria utilizzando l'hashtag #umbriainpiedi. Le 50 fotografie che avranno ottenuto più *like* verranno valutate da esperti del settore e tra queste ne verranno selezionate 20 che saranno esposte in una mostra a Perugia.

4

Novità

MANUALE DI SOPRAVVIVENZA PER PESSIME MADRI

Tra una vodka e un biberon, la maternità raccontata dalla giornalista Lucrezia Sarnari

Il primo maggio, è uscito il libro "***Manuale di sopravvivenza per pessime madri***" della giornalista **Lucrezia Sarnari**. Un manuale divertente che racconta, da mamma a mamma, **la verità sulla maternità**, un percorso intenso ma pieno d'amore, spesso travagliato che non sempre inizia con un colpo di fulmine per il neonato. Fase dopo fase, tra le pagine di questo libro, imparerete a capire che **far convivere aperitivi e biberon** si può, a patto che impariate ad accettare le vostre imperfezioni. Il libro, già uscito in versione e-book per 40K, è ispirato al blog dell'autrice "***C'era una vodka***" e nella versione cartacea è arricchito dalle **illustrazioni** della torinese Ilaria Urbinati.

Edizioni Bertoni / Prezzo 12 euro/ www.bertonieditore.com

5



PITTORE, **SCULTORE**, CERAMISTA E ANCHE SCRITTORE

BRUNO CECCOBELLI

È uno degli esponenti della cosiddetta Scuola Romana di Via degli Ausoni, ma la sua vita è a Todi

Testo: Isabella Zaffarami
Brano: "It's the End of the World as We Know It (And I Feel Fine)" - R. E. M.



"Non voglio essere un artista alla moda, ma appartenere a tutti i tempi ed è per questo che credo in un'arte preveggente, non storica né letteraria o sociologica, né stilistica; credo in un'arte simbolica, che dia un messaggio e sia di pacificazione con il mondo". Così **Bruno Ceccobelli** descrive se stesso e la sua arte nel suo libro "**Classico Eclettico**" che prende tra l'altro il nome dalla importante mostra personale che l'artista ha realizzato nel 2003 presso il Museo Archeologico di Villa Adriana a Tivoli.
Ceccobelli è nato a **Monte Castello di Vibio**, ma la sua famiglia si è trasferita subito a **Todi** dove attualmente egli vive e lavora: è infatti tornato in Umbria, ormai da 25 anni, dopo una lunga **parentesi romana**. La sua arte spazia dalla **pittura** alla **scultura** alla **scrittura** pertanto è senza dubbio un artista **eclettico**, ma la cui passione è nata dal mondo **classico**.

"*Mi sono avvicinato all'arte come pratica, da subito in **prima elementare*** – racconta Ceccobelli a **PM** – *Mi pare di ricordare che, a **sette anni**, avevo già vinto un premio che all'età di diciotto mi fruttò dei bei soldini. Da ragazzo non ero mai fermo con le mani: model*



lavo con facilità ed entusiasmo la ***creta*** *e i ciottoli dei torrenti vicino a casa, a Pontenaia, piccola frazione ai piedi di Todi. In tutte le materie grezze vedevo facce di personaggi famosi e con pochi mezzi, presi dagli attrezzi del trattore, realizzavo delle improbabili somiglianze. Poi, l'incontro con l'****Arte Classica****, quando facevo la quinta elementare. Passando davanti all'edicola vidi i piccoli libretti della serie 'I diamanti dell'arte' Sansoni Editori; per primo comprai* ***Michelangiolo*** *e poi* ***Leonardo****. Furono degli amori fulminei: credo fossero le prime illustrazioni divoranti che forgiarono definitivamente le aspettative emergenti del mio verdeggiante inconscio collettivo. Per capire che l'arte poteva anche divenire la mia professione ci sono voluti tuttavia molti anni e molte* ***prove e segni e incontri fortunosi*** – continua l'artista – *La svolta fu soprattutto lo spostamento a* ***Roma*** *nel '64 . Una metropoli internazionale che plasticamente racchiudeva tutte le 'vedute' della Storia dell'Arte Antica e Contemporanea. Il coinvolgimento e il convincimento più vigoroso lo ebbi all'Accademia di Belle Arti, ma è stata la mia capacità di vedere e di cercare d'essere coinvolto anche in insignificanti esperienze a* ***contatto con il pubblico delle gallerie****, delle librerie e dei musei ad aprirmi alla scena dell'arte. Essenziale fu la mia estrosa autonomia nel cercare, al di là della vita dei miei genitori contadini, un* ***riscatto culturale e sociale*** *che rendesse giustizia alla mia sensibilità artistica*".



A Roma, in particolare, Ceccobelli entra in contatto con stili ed avanguardie artistiche e con dottrine e filosofie che hanno profondamente influenzato la sua **produzione artistica**: dall'**Astrattismo** all'**Arte Povera**, ma anche la **teosofia**, l'**alchimia** e più in generale le **filosofie orientali**. Dalla seconda metà degli anni Settanta fa parte degli artisti che si



gmtendaggi
INTERIOR & OUTDOOR

momig
SOFA & CO

Via Pievaiola km 6.1 - 06132 Castel del Piano - Perugia
Tel. 075 5288785 - Fax 075 5298406 • info@gmtendaggi.it • *www.gmtendaggi.it*

insediano nell'**ex-pastificio Cerere**, a Roma, nel quartiere San Lorenzo: un gruppo di creativi poi noti come "**Scuola Romana di Via degli Ausoni**" o "Nuova scuola romana" o, ancora, "Officina San Lorenzo". La sua ricerca è inizialmente di tipo concettuale, più tardi arriva all'astrazione pittorica e a un vero e proprio simbolismo spirituale. Opera ed espone un po' in tutta Europa, ma anche a New York, Buenos Aires e in Senegal. E, con la maturità artistica, arriva anche l'esigenza di "tornare a casa".



Nel mondo di un artista "Classico Eclettico"

"*Sono tornato stabilmente a Todi nel **1992** e da allora ho considerato la mia terra umbra un quartiere di Roma con molto verde* – spiega Ceccobelli – *infatti tutt'ora i miei rapporti di lavoro sono operanti presso un altro quartiere di Roma centro: San Lorenzo. Ma sono tornato nel mio paese natio per isolarmi, per **concentrarmi meglio**, per maggior tranquillità famigliare e soprattutto per **innestarmi di nuovo dentro le sue radici culturali e spirituali** tramite le quali si concretizza la mia poetica*".
Tra i progetti ancora da realizzare, il più importante, per **Bruno Ceccobelli**, è quello di dare vita, magari proprio a Todi, a un **museo personale** con **didattica** e produzione e vendita di manufatti suoi, ma anche di altri artisti e creativi.

E proprio per la "**sua**" **Umbria**, l'artista lancia un appello alle istituzioni. "*Ci vogliono più civiltà ed educazione: noi umbri abbiamo ereditato **un grande capitale paesaggistico e artistico**, conserviamolo e accresciamolo* – dichiara l'artista – *Siate più curiosi e generosi con voi stessi nel **vedere 'oltre'**, abbiate più coraggio ad investire nel sapere! Siate previdenti, cercate di capire che con la vera cultura e la vera arte non è vero che 'non si mangia' e che le opere d'arte non sono oggetti strani per arredare le dimore dei ricchi, ma sono **energie positive**, pensieri e filosofie che toccano il profondo di tutti e che ci predispongono a comportamenti virtuosi e ad un benessere psicofisico pacifico, con ricadute soddisfacenti per la nostra coscienza e guadagni economici evidenti per tutti*".





Il suo corto è stato selezionato per lo ***Short Film Corner****,* ***vetrina internazionale*** *fuori concorso del* ***celebre festival cinematografico***

BEATRICE **BALDACCI**

GIOVANISSIMA CON LA PASSIONE PER LA REGIA, PORTA L'UMBRIA A CANNES

Testo: Isabella Zaffarami - Brano: "Do you know where you're going to" - Diana Ross

È giovane, giovanissima, **24 anni** appena compiuti, la passione per la **telecamera** ce l'ha fin da bambina e per il futuro ha le idee molto chiare: vuole fare **film**. Le premesse, tra l'altro, sono molto positive visto che è stata selezionata per lo **Short Film Corner**, vetrina internazionale fuori concorso del **Festival di Cannes** in cui film-maker provenienti da tutto il mondo hanno la possibilità di presentare i propri cortometraggi al pubblico e ai professionisti del settore. Beatrice Baldacci, nata a Città di Castello, si è trasferita a **Todi** all'età di 8 anni. Ha da poco completato, a Roma, gli studi accademici di cinema del terzo anno seguendo il corso di cinematografia di **Susanna Nicchiarelli**, durante il quale ha realizzato il suo terzo cortometraggio "***Corvus Corax***" che è stato girato, nella città di Todi e nei suoi dintorni, a maggio 2016, e che è appunto stato selezionato allo Short Film Corner del Festival di Cannes.



"Corvus Corax" è stato girato, lo scorso maggio, sul territorio di Todi

Beatrice, raccontaci di te e di come è nata la tua passione per la regia...
Sin da piccola ho sempre "divorato" film su film, soprattutto quelli in bianco e nero, e passavo i pomeriggi con mio nonno o mia madre a vedere film, soprattutto di Totò e Mel Brooks, in particolare ero fissata con "*Totò, Peppino e la... malafemmina*" e "*Frankestein Junior*" e li guardavo e riguardavo ogni giorno senza mai stancarmi. Poi casualmente, ma forse non troppo, i miei genitori per il mio compleanno, all'età di otto anni, mi regalarono una telecamera e per me fu una scoperta eccezionale. La portavo ovunque e filmavo ogni cosa, accumulando ore e ore di videocassette con filmati di ogni genere. Insieme a una mia amica cercavamo di realizzare delle piccole storie in cui io ero "la regista" con la telecamera in mano e lei faceva "l'attrice". Uscivano delle cose spesso molto buffe, storie comiche, spot pubblicitari di biscotti o caramelle, videoclip di canzoni in playback, ogni genere di cosa che ci veniva in mente e che ovviamente poi proiettavamo sul televisore di casa. Crescendo sono passata più che altro alla fotografia ed ho approfondito gli studi su quest'ultima, ma comunque continuando ad amare il cinema e i film, ma tralasciandone l'aspetto "più pratico". Mi sono iscritta inizialmente all'università di Psicologia, ma sentivo che in qualche modo mi mancava qualcosa, avevo dentro di me sempre questa irrefrena-

bile voglia di esprimermi, di raccontare attraverso immagini quello che magari non riuscivo ad esprimere in altro modo. La fotografia insomma non mi bastava più e mi ricordo ancora il giorno in cui guardando per caso il film "*J'ai tué ma mère*" di Xavier Dolan pensai "io nella vita voglio fare questo" e da quel momento ho ricominciato a girare video e a montarli cercando di sperimentare e realizzare le idee che avevo in testa.

A chi ti ispiri e quali sono le opere cinematografiche che preferisci?
Non ho in particolare dei registi a cui mi ispiro, ma piuttosto dei film: "*Le cose belle*" di Agostino Ferrente e Giovanni Piperno, "*Lourdes*" di Jessica Hausner, "*Bianca*" di Nanni Moretti, per citarne qualcuno. Uno dei registi che ammiro di più è comunque sicuramente il giovane Xavier Dolan. Posso dire che film come "*J'ai tué ma mère*" e "*Mommy*" non hanno cambiato solo la mia visione del cinema, ma in qualche modo anche la mia vita. Il suo modo di fare cinema è così fresco e profondo allo stesso modo che sembra incredibile. Diciamo che mi piacciono i rivoluzionari, quelli che vanno al di fuori degli schemi seguendo le proprie idee e le proprie emozioni ed è anche quello che mi ha sempre insegnato la mia professoressa e regista Susanna Nicchiarelli.



"Da bambina filmavo ogni cosa che facevo o vedevo, accumulando ore e ore di cassette con filmati di ogni genere"

Da cosa è nata l'idea del cortometraggio "*Corvus Corax*"?
Tutti i miei lavori nascono dall'esigenza di esprimere delle emozioni, di raccontare delle storie e spesso prendo ispirazione da esperienze personali. Molte volte i protagonisti delle mie storie nascono molto naturalmente nella mia testa come se li avessi conosciuti ed incontrati davvero nella mia vita. "*Corvus Corax*" nasce proprio così, dall'esigenza di raccontare la vita di Tom, che prende vita grazie alla straordinaria interpretazione di Andrea Arcangeli, ma soprattutto dalla volontà di raccontare





come la sofferenza e la solitudine possano portare l'uomo a compiere dei cambiamenti drastici e spesso irrazionali. Sono da sempre stata una persona abbastanza solitaria, ho bisogno dei miei spazi e dei miei momenti di solitudine e ho sempre affrontato questo sentimento in modo contrastante. Girare "*Corvus Corax*" è stato un percorso che mi ha aiutata a comprendere come affrontare la solitudine e come vincere molte delle mie paure.

Cosa ti aspetti da questa partecipazione al Festival di Cannes?
Il festival di Cannes è una vetrina importante, partecipare al festival, anche se non nella selezione ufficiale ma allo Short Film Corner, ti offre la possibilità di conoscere professionisti del settore, produttori, acquirenti e altri colleghi e quindi è sicuramente un'occasione di crescita ed arricchimento, soprattutto per chi è all'inizio. In fondo proprio in questo modo potrebbero nascere delle collaborazioni importanti ed è comunque una possibilità di mostrare il proprio lavoro al pubblico, mettendosi in gioco fino in fondo. Quindi più che aspettarmi qualcosa, spero che questa grande opportunità mi dia modo di crescere sotto ogni punto di vista e che magari sia anche il punto di partenza per progetti futuri già in cantiere.

Così giovane hai già raggiunto importanti risultati, ma hai già le idee chiare su cosa vuoi fare "da grande"?
Sì non ho dubbi, voglio fare film e raccontare storie provando a sperimentare cinematograficamente cose sempre nuove.

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.



I GIOVANI E L'AGRICOLTURA, nuove chance anche in Umbria

*Su **iniziativa** del **Governo** nasce la **Banca delle terre agricole***

Un nuovo progetto quello della **Banca delle Terre Agricole**, rivolto soprattutto ai giovani. In Umbria saranno nove in totale ***le aree di demanio pubblico*** che verranno inserite in questa nuova banca dati. "*La grande sfida che ci poniamo con la Banca delle Terre è costruire per la prima volta una mappatura precisa dei terreni di natura pubblica e lavorare per renderli produttivi*". Queste, alcune delle parole pronunciate dal ministro **Maurizio Martina** durante la presentazione di questa nuova e prestigiosa iniziativa, promossa dal ministero delle Politiche agricole e forestali. Grazie alla mappatura delle terre agricole infatti, non solo verranno resi noti i terreni delle Regioni, dei Comuni ed enti pubblici che aderiranno al ***progetto***, ma anche e soprattutto sarà di nuovo possibile rendere coltivabili i terreni incolti. Fiore all'occhiello del



progetto sarà quello di dedicare una ***corsia preferenziale ai giovani***, mettendo così a disposizione di chiunque voglia cimentarsi in questa nuova impresa, i primi **8mila ettari di terreno**, proprietà dell'Ismea, Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare.
Lo scopo del progetto è quello di promuovere e quindi aprire la politica agricola a un ricambio generazionale, mantenendo anche bassi i tassi del mutuo.
"*Finalmente* - dice il ministro Martina - *dopo anni di attesa si parte. Dobbiamo stimolare in ogni modo la crescita delle nostre produzioni, consentendo soprattutto ai giovani di poter avere un accesso alla terra e al credito semplificati*".

Ulteriori **informazioni** sono reperibili nel dettaglio sul ***sito*** del ministero delle Politiche agricole e forestali.

CONTRO I TUMORI *FEMMINILI*

***Spermatozoi antitumorali**, questa l'idea di un team di **ricercatori** tedeschi*



L'idea di alcuni ***studiosi tedeschi*** dell'*Institute for Integrative Nanosciences* e del *Chemnitz University of Technology* è quella di usare gli **spermatozoi come mezzo per combattere i tumori** e le patologie dell'apparato genitale femminile.
Il team in questione ha usato spermatozoi bovini, per l'occasione "imbottiti" di farmaci antitumorali e rivestiti di un leggero involucro di ferro così da poterli guidare tramite magneti, contro ***cellule bersaglio*** da eliminare. Bisogna tener conto che il più grande problema delle **patologie ginecologiche** sta proprio nel portare i farmaci nel punto preciso in cui è presente il tumore senza intaccare i tessuti sani limitrofi e quindi se questa ***sperimentazione*** funzionasse, sarebbe un grandissimo punto di partenza che indicherebbe la strada da perseguire per combattere questi tipi di cancro.



CUCINA CASALINGA,
CHIANINA,
PRODOTTI BIOLOGICI
E TIPICI
CENE DI LAUREA

il MODERNO
SLOW RISTORANTE - SHOP
TEA ROOM



SLOW RISTORANTE
IL MODERNO

Via del carmine, 1 - Perugia
(*in fondo via della viola difronte al cinema Postmodernissimo*)
T. 075 9471930
M. 347 4842551
www.ristoranteilmoderno.com
il moderno ilmoderno



*Presentati i primi **8 interventi** con richiesta di **contributi***

IL COMUNE DI TODI *ADOTTA PIANI* di efficientamento *energetico*

Prosegue l'azione dell'Amministrazione comunale di Todi per l'***efficientamento energetico degli edifici scolastici e pubblici*** con 8 nuovi interventi previsti su altrettanti immobili e strutture di proprietà comunale. Gli interventi, per un investimento complessivo di oltre un **milione di euro** in corso di finanziamento tramite lo specifico bando regionale per l'efficientamento energetico, gli **incentivi** previsti dal Conto Termico del GSE e risorse comunali, interessano Palazzo dei Priori, Palazzo del Capitano del Popolo, gli Uffici comunali di Piazza di Marte, la scuola media Cocchi, la scuola elementare di Porta Fratta, la scuola elementare di Ponterio, la scuola materna Pian di San Martino e la scuola materna di Pian di Porto.

Si tratta d'interventi finalizzati alla **riduzione dei consumi elettrici e termici** attraverso l'utilizzo di tecnologie a basso consumo e ad alta efficienza per una miglior fruibilità e un maggiore comfort degli edifici interessati, un maggiore risparmio economico sulla ***spesa energetica***, oltre ai maggiori vantaggi ambientali in valore assoluto quali risparmio di energia primaria e diminuzione di emissioni di CO_2. In questi giorni sono state inviate le **richieste di contributo** al GSE e alla Regione Umbria e nel giro di qualche settimana saranno definiti i lavori. ◆



*Telecamere a visione incrociata installate sulle **carrozze***

ANCHE I TRENI JAZZ *UMBRI DIVENTANO* più sicuri

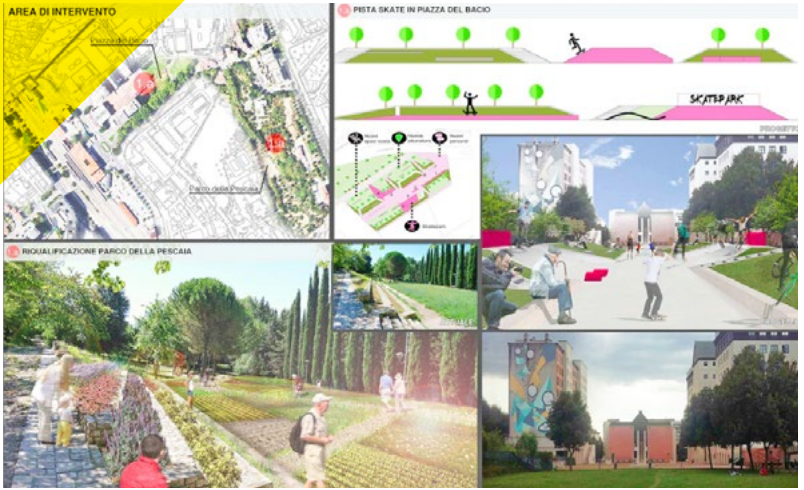
Da Luglio **i treni diventano più sicuri**. Infatti, ***Trenitalia*** ha annunciato che i coinvogli saranno dotati di **telecamere a visione incrociata e continua**, questo vuol dire che sui monitor di tutte le carrozze saranno trasmesse le immagini di tutto il treno. Il ***sistema*** adottato è **di ultima generazione** e consente al personale Trenitalia di consultare in tempo reale le immagini sia a bordo, utilizzando tablet o smatphone, sia da remoto, attraverso un'applicazione web, da cui è possibile anche scaricare le registrazioni col treno ancora in servizio. Il tema della **sicurezza a bordo treno** è di grande importanza al giorno d'oggi e con questa nuova tecnologia sicuramente i passeggeri saranno più tranquilli.

UNA RICERCATRICE *DELL'UNIVERSITÀ DI PERUGIA* nella base artica delle Isole Svalbard



*Per studiare i **cambiamenti climatici** e lo **scioglimento dei ghiacci***

Chiara Petroselli, è una dottoranda dell'**Università di Perugia**, ha solo 26 anni ed è molto coraggiosa. Il motivo? Eccolo di seguito: Chiara resterà tre mesi tra i ghiacci delle ***Isole Svalbard***, per l'esattezza a **Ny-Alesund**, per fare ricerca e supportare a livello tecnico-logistico la base artica "*Dirigibile Italia*" del Consiglio Nazionale delle Ricerche. Qui si fa ricerca sui ***cambiamenti climatici***, sullo scioglimento dei ghiacci, sull'atmosfera, sulla biologia marina e bisogna sempre mantenere la guardia alta, perché gli **orsi** possono sorprendere i ricercatori in qualsiasi momento.



IL NUOVO VOLTO *DI FONTIVEGGE*

*Un **restyling** completo del **quartiere** grazie ai fondi destinati alla **riqualificazione urbana***

Per chi vive a Perugia, è ormai noto che quello di **Fontivegge** è stato negli ultimi anni un quartiere pericoloso, in degrado, caratterizzato dalla criminalità e dalla poca sicurezza.
Ma, dopo la presentazione del progetto di ***riqualificazione urbana*** durante la Giornata della Terra, nella Sala Rossa di Palazzo dei Priori, questo degrado avrà le ore contate. Il quartiere della stazione sarà oggetto di un ***importante restyling***. Saranno **venti** gli **interventi di tipo urbanistico**, **architettonico sociale** ed economico che si attueranno, per un costo complessivo di 37 milioni di euro.

Tra gli altri, verranno realizzati interventi per la **rivitalizzazione economica**, per l'incremento dell'offerta culturale, per il sostegno delle imprese giovanili e per la riqualificare le aree verdi.

Piazza del Bacio diventerà teatro di uno **skate park** per gli amanti dello skateboard, mentre nel parco della Pescaia nasceranno **orti pubblici**, un'area cani e una zona giochi. Il progetto è stato curato dal dirigente comunale **Vincenzo Piro** e **Fabio Bianconi** del dipartimento di Ingegneria civile e ambientale dell'Università. ◆

Numero 00



S P R I N G S U M M E R

2 0 1 7

www.numero00.com



Per anticipare le ***opportunità professionali***

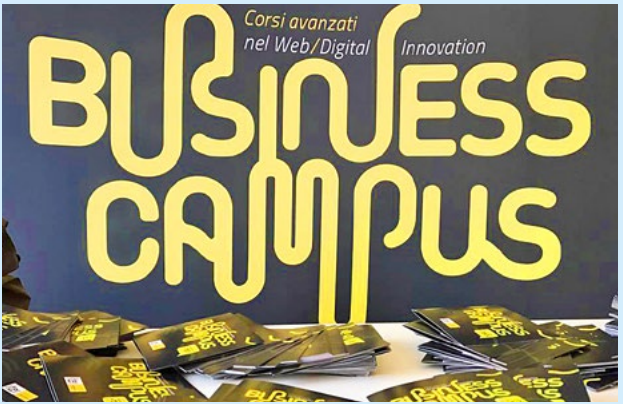
BUSINESS CAMPUS

UN PUNTO DI RIFERIMENTO IN ITALIA PER L'INFORMATION AND COMMUNICATION TECHONOLOGY

Testo: La Redazione - Brano: "I still haven't found what i'm looking for" - U2

Business Campus è il primo e più autorevole Centro di Formazione in Italia nell'**Information and Communication Technology**, punto di riferimento scientifico e culturale di settore per identificare e anticipare le future opportunità professionali e rafforzare le attitudini personali e imprenditoriali.

Spazio d'integrazione tra il mondo aziendale e il mondo formativo, Business Campus nasce dalla collaborazione tra **ITER** – Innovazione Terziario, ente con oltre 20



• **MASTER BUSINESS CAMPUS**
Questi master hanno un taglio fortemente operativo e incentrato su logiche di "**learning by doing**".
Sono organizzati come network finalizzati a *connettere* i partecipanti con le principali aziende del settore ICT che, collaborando all'iniziativa, portano in aula il proprio **know-how** ed esperienze dirette sul campo.
- - -
• **MASTER DIGITAL STRATEGIC PLANNER**
Il **Digital Strategic Planner** è una figura professionale in grado di elaborare, coordinare e gestire strategie di comunicazione digitale



costituendo un'interfaccia tra azienda, account e sviluppatori di progetto in imprese di comunicazione.
La durata del master è di **240 ore**.
Approccio pratico-operativo orientato al business e al mondo del lavoro.
Formula Master part time, dal lunedì al giovedì.
- - -
• **MASTER WEB SECURITY EXPERT**
Il **Web Security Expert** analizza il contesto IT di riferimento, valuta e propone l'opportuna politica di sicurezza in accordo con le policy aziendali e il contesto specifico per proteggere le applicazioni, i server web, i dati e i processi correlati.
Analizza gli scenari di possibili attacchi e definisce i requisiti tecnici di sicurezza.
La durata del master è di **240 ore**.
Approccio pratico-operativo orientato al business e al mondo del lavoro
Formula Master part time, dal lunedì al giovedì.
- - -
• **DIGITAL MARKETING E SOCIAL MEDIA COMMUNICATION**
Il Master punta a formare **Digital Strategist e Web Marketer**, con conoscenze aggiornate e approfondite sulle leve strategiche e operative del digitale per sviluppare un approccio integrato tra tutte le leve di marketing e comunicazione.
La durata del master è di **168 ore.**
Pratica applicativa con esercitazioni, simulazioni in aula e lavori di gruppo
Formula week-end: 4 moduli per 21 incontri.

BUSINESS CAMPUS RAPPRESENTA UN LINK TRA IL MONDO AZIENDALE E QUELLO FORMATIVO



anni di formazione alle spalle e **ASSINTEL**, l'Associazione nazionale di riferimento delle imprese ICT e Digitali e Confcommercio Professioni, l'articolazione organizzativa interna di Confcommercio - Imprese per l'Italia, costituita per rappresentare e coordinare le Associazioni professionali.

Business Campus sviluppa e promuove corsi in formula **Master** per approfondire le conoscenze su temi specifici e acquisire strumenti operativi di management attraverso una significativa base teorica e **Master weekend**, per executive, professionisti ed imprenditori che intendano aggiornare le loro competenze in base alle esigenze del mercato e ai cambiamenti in atto nel mondo dell'ICT.

Punto di forza ed elemento caratterizzante del Business Campus sono i **partner privati**, leader in Italia e all'estero, direttamente impegnati nel processo formativo per favorire una preparazione fortemente orientata al mercato del lavoro. Tale sinergia è garante del **carattere innovativo della scuola** capace di prevedere i cambiamenti nei vari contesti professionali.

PER INFORMAZIONI

\- - -

Per informazioni, per partecipare ai Master o aderire al Progetto scrivere a:*
businesscampus@innovazioneterziario.it

www.business-campus.it

****È possibile rateizzare tutti i Master Business Campus***

*Il 27 maggio la gioielleria del **centro storico** di Perugia, primo **Shop in Shop Pandora in Umbria**, festeggia il suo primo anno di vita con il "**Rose Party**"*

BUON COMPLEANNO **STILE GIOIELLO PERUGIA**



Testo: Isabella Zaffarami - Brano: "Oggi sono io" - Mina

Stile Gioiello, nel **centro storico** di **Perugia**, spegne la sua prima candelina e lo fa festeggiando un anno di importanti risultati. Il grande **affetto** e interesse che, in questi mesi, lo shop di **via Fani** ha suscitato hanno confermato che la gioielleria **era il posto che mancava** con la sua **selezione accurata**, **trendy** e molto **ricercata** di gioielli.

Stile Gioiello è il **primo Shop in Shop Pandora in Umbria** e, per questo amatissimo brand, è anche esclusivista in regione della nuova collezione **Rose**: caratterizzata da una **romantica ed elegante sfumatura rosa antico** e realizzata con una innovativa lega di metalli preziosi, raccoglie



MIMÍ MILANO

una selezione dei **charm più belli di Pandora**, per uno stile ancora più esclusivo.
Ma la gioielleria è anche molto altro, con un'attenzione sempre molto alta alle ultime e più ricercate tendenze del mondo bijoux. C'è S**padarella**, celebre marchio di **Riccione** che si distingue per la sua capacità di interpretare la personalità e i gusti di ognuno con uno stile fresco e giovanile. Ma c'è anche **Maman et Sophie**, gioielli artigianali made in **Firenze**, e **Nora Pfeiffer**, fashion brand milanese che spopola a **Milano** e non solo. Tra i brand trattati ci sono anche **Mimí Milano**, **Recarlo** e, recentissima *new entry*, **Crieri**, marchio di alta gioielleria.

***Mimí Milano**, **Crieri**, **Recarlo**: tanti brand per uno stile trendy, originale e ricercato*

Per festeggiare insieme ai clienti il suo **primo compleanno**, la gioielleria, sabato 27 maggio, organizza l'evento "**Rose Party**" che sarà anche l'occasione per presentare la collezione **Pandora Rose** e tante altre preziose e sofisticate novità.
Stile Gioiello è ormai un vero **punto di riferimento** per la città, in grado di soddisfare **ogni esigenza**, grazie anche allo **staff** sempre disponibile e aggiornato sulle ultime tendenze: una realtà fresca e dinamica, tutta da scoprire.


CRIERI

Per info:
STILE GIOIELLO
Via Fani, 12 – Perugia
T. 075 7971259
Gioielleria Stile Gioiello Perugia

IL BLOG DEL DOTT. LATTANZI



I LUOGHI COMUNI SULLA NUTRIZIONE

POSTATO DAL *DOTT. GIULIO LATTANZI*

Non è detto che nei **luoghi comuni** non ci sia un fondo di verità, ma occorre in ogni caso verificare. In questo articolo prendo in esame **cinque luoghi comuni sulla nutrizione particolarmente diffusi**, provando a distinguere in ciascuno il vero dal falso.

I grassi sono dannosi per l'uomo?
Considerato che le patologie cardiovascolari sono la prima causa di morte al mondo e considerata la stretta connessione fra tali patologie, il colesterolo e un'alimentazione troppo ricca di grassi saturi, è opinione comune che i grassi siano sempre e comunque dannosi. In realtà i lipidi svolgono negli organismi viventi una serie di ruoli indispensabili: oltre ad essere una riserva di energia, entrano nella costituzione delle membrane

biologiche, regolano gli scambi metabolici, proteggono dagli agenti esterni e svolgono una importante funzione ormonale. Ci sono quindi grassi buoni e grassi cattivi.

Il kamut è la panacea di tutti i mali soprattutto per i pazienti celiaci?

www.farmacialefornaci.it

È opinione piuttosto diffusa che il Kamut sia un cereale senza glutine, quindi adatto a soggetti affetti da morbo celiaco o da sensibilità al glutine non celiaca. Non è invece vero che il Kamut appartiene alla famiglia delle graminacee, ed essendo un antenato del grano duro, contiene comunque glutine anche se in minore quantità.

Lo sport fa bene sempre bene?

L'attività fisica, a ragione, è associata al prendersi cura di sé e al benessere in quanto aiuta a tenere sotto controllo il saldo calorico e innesca processi enzimatici e ormonali che inducono allo "star bene". Ma non sempre: se la durata oppure la frequenza degli allenamenti è troppo elevata si va incontro al sovrallenamento. Durante la corsa, ad esempio, circa il 95% dell'ossigeno viene impiegato dalle cellule per produrre energia, mentre la restante parte induce la formazione di radicali liberi.

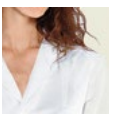
Mangiare tanta frutta fa sempre bene?

Anche in questo caso, mangiare frutta fa bene perché contiene vitamine, fibre e sostanze antiossidanti, ma la frutta, nella misura in cui contiene fruttosio, se consumata in quantità eccessive può comportare un'assunzione troppo elevata di carboidrati semplici in grado di far aumentare i trigliceridi nel sangue.

Un po' di digiuno fa bene a tutti e fa dimagrire?

Mettersi a dieta significa innanzitutto mangiare meno, però il nostro organismo, che ha traghettato sino ad oggi la specie umana attraverso millenni di carestie ed è molto più saggio di noi, al ridursi delle porzioni calorie abbassa il metabolismo basale, adeguando così il proprio dispendio energetico alle scarse risorse disponibili. Inoltre, per sopperire a tale carenza, non attinge solo dalle riserve accumulate nel tessuto adiposo, ma va ad intaccare anche la massa muscolare. E visto che l'organismo è pure previdente, non appena si torna a mangiare normalmente, il surplus energetico tende ad accumularsi sotto forma di grasso: hai visto mai che arrivi di nuovo una carestia. Il digiuno può diventare infine pericoloso nella misura in cui si tende a seguire una dieta fortemente sbilanciata e povera in nutrienti essenziali, con sintomi che vanno dalla sposatezza cronica alle alterazioni dell'umore, dal calo delle difese immunitarie alla disbiosi intestinale.

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
YouTube farmacia fornaci





*Gli **appuntamenti imperdibili** d'inizio estate*

STAY TUNED

RIMANETE SINTONIZZATI, PERCHÉ L'UMBRIA SI ACCENDE DI EVENTI

Testo: Claudia Alfonso
Brano: "La Bicicleta" - Carlos Vives feat. Shakira

Tra primavera ed estate, riprende **la vita all'aperto**. Maggio e Giugno sono mesi pieni di **eventi e manifestazioni** per l'Umbria. Con le pagine che seguono, noi di PM vogliamo segnalarvi alcuni tra gli **appuntamenti imperdibili** che animeranno il nostro territorio in queste settimane. Dalla musica del ***Dancity Festival*** di Foligno alla brace di ***Piacere Barbecue***, dalla rievocazione storica di ***Perugia 1416*** nel centro storico del capoluogo, ai colori del ***Chroma Festival*** a Bastia Umbra, fino alle migliori porchette d'Italia di ***PorchetTiamo*** a San Terenziano di Gualdo Cattaneo. Musica, cibo, sport e intrattenimento si mescolano per regalare delle giornate indimenticabili.
Siete pronti per il divertimento?
Stay Tuned!

SAN TERENZIANO DI GUALDO CATTANEO - ***19, 20 E 21 MAGGIO***

PORCHETTIAMO

IL FESTIVAL DELLE PORCHETTE D'ITALIA



Torna, con la **nona edizione**, la "dichiarazione d'amore" per la porchetta: ***Porchettiamo***, l'evento ideato e organizzato dall'agenzia Anna7Poste Eventi&Comunicazione. I migliori produttori di uno dei cibi più gustosi, antichi e popolari della tradizione gastronomica italiana si danno ancora una volta appuntamento in Umbria, a **San Terenziano di Gualdo Cattaneo** nella "Piazza delle Porchette", per una tre giorni dedicata alla regina del cibo di strada. Tutto in abbinamento alle birre artigianali, selezionate da Fermento Birra, e ai vini della Strada del Sagrantino. Un percorso gastronomico **dai** "**cru**" **della porchetta Umbra fino alla Calabria**, passando per la **Porchetta Abruzzese di Campli**. Un'occasione irrinunciabile, unica in tutta Italia, per gustare le diverse varianti di questo suc-



culento cibo di strada, con gli estimatori della porchetta che potranno quindi ritrovarsi al **Festival delle Porchette d'Italia**. Nella piazza principale del piccolo borgo umbro, rinominata per l'occasione "**La piazza delle Porchette**", si riuniranno stand selezionati attentamente per l'occasione, infatti anche quest'anno a San Terenziano saranno presenti alcune tra le produzioni "top" della tradizione italiana.

Partecipare a *Porchettiamo* significa anche **scoprire l'Umbria più autentica**. Tutte queste iniziative saranno, infatti, il filo conduttore di un soggiorno che, oltre al gusto, stimolerà la curiosità e non mancherà di **regalare emozioni** facendo scoprire l'arte, la cultura e il paesaggio del meraviglioso territorio umbro.

IN PUNTA DI PORCHETTA

Rinomati chef scenderanno "in strada" con preparazioni ispirate alla porchetta. Insomma, un'interpretazione con panini gourmet ispirati al maiale e alla preparazione "in porchetta". La porchetta sarà dunque alla base di tante varianti territoriali e di gusto, con altrettanti ingredienti che entrano nella produzione.

PORCHETTIAMO&FRIENDS

Non solo porchetta, torna infatti l'incontro con altri cibi di strada. A far visita alla porchetta saranno l'hamburger di pecora dalla Sardegna, il **Lampredotto** toscano, **Pane e Panelle** e arancini dalla Sicilia, passando per il locale **Cicotto** di Grutti (presidio Slow Food), le **olive ascolane** e le **polpette di Porchetta**.

ALTRE ATTIVITÀ

Sabato 20 maggio alle ore 18 si parte per "**Porcorriamo**", raduno podistico e goliardico non competitivo di 10 km per la campagna umbra, tra olivi e castelli; passeggiate alla scoperta dei sentieri nascosti del Comune di Gualdo Cattaneo e dei Castelli (a piedi e in bici), musica, animazioni e attività per bambini. Per i **camper** c'è a disposizione un'area verde, riservata, all'ingresso del borgo.



EVENTO: PORCHETTIAMO
ATTIVITÀ: GASTRONOMIA
QUANDO: 19, 20, 21 MAGGIO
DOVE: PIAZZA VITTORIO EMANUELE III
SAN TERENZIANO DI GUALDO CATTANEO (PG)
@Porchettiamo

PORCHETTIAMO

DAL 9 ***ALL'11 GIUGNO***

PERUGIA **1416**

LA RIEVOCAZIONE STORICA PRONTA PER LA SECONDA EDIZIONE



Dopo il successo dello scorso anno con la prima edizione, **Perugia 1416** torna, dal 9 all'11 giugno, pronta a riempire **Corso Vannucci** e le vie della città: la rivisitazione storica dell'evento che ha segnato, con Braccio Fortebracci, il passaggio di **Perugia** dal Medioevo al Rinascimento. Un evento nel segno della riscoperta della **storia**, delle **tradizioni**, con uno sguardo rivolto al **futuro**, attraverso il dialogo di una città dentro e fuori le mura. Un progetto di **coesione sociale**, che attraverso l'approfondimento di un'epoca poco studiata, ha risvegliato l'orgoglio di appartenenza alle proprie **radici**. Ha innescato momenti di





socializzazione, uno spirito di condivisione per amore della propria città. Una grande festa per i cittadini, un **grande appuntamento con la nostra storia**, ma anche un'occasione per vivere Perugia con l'emozione di una sfida, che unisce le sue forze per dare uno slancio positivo alla cultura, all'economia locale nella scoperta e nel recupero di un comune sentire. Sul sito dell'evento è possibile trovare alcuni consigli sull'**itinerario turistico** da fare a piedi, per riscoprire le bellezze della città sulle orme di Braccio Fortebracci.

UN PROGRAMMA RICCO

Questa **seconda edizione** sarà ancora più ricca rispetto a quella precedente: a partire dal pomeriggio del 9 giugno, ci saranno diversi **spettacoli di strada** fino a tarda sera, **mercati dimostrativi** delle arti e dei mestieri tradizionali del tempo e mercatini che faranno da corollario al lancio dei bandi di sfida tra i **cinque Rioni** che competeranno nel lancio del giavellotto (previsto nella mattinata di sabato a San Francesco al Prato), la Mossa alla Torre (nel pomeriggio del sabato) e la Corsa del drappo (la domenica pomeriggio) per aggiudicarsi il Palio 2017.
Il sabato sera invece sarà dedicato all'arrivo di **Braccio Fortebracci**, con una gran festa nel rione di **Porta Sant'Angelo**, aperta a tutta la cittadinanza. Fiaccole, musica e buon cibo allieteranno l'evento che andrà avanti sino a tarda notte, in attesa delle sfide del giorno dopo.
Domenica sarà la **giornata clou della manifestazione**, a partire dalle 15.30, con l'uscita del Corteo della Reggenza Comunale da Palazzo dei Priori verso l'Arco Etrusco per accogliere il drappello armato di Fortebraccio. A seguire ci sarà la Sfida della **Corsa del Drappo**, l'ultima competizione che decreterà il vincitore tra i Rioni (con la consegna del Palio d'artista e l'imposizione del Collare al Capitano del Rione).
Una festa a suon di tamburini che si concluderà con una **tavolata medievale** nel cuore del centro storico.
Esibizioni di arcieri, di sbandieratori e danze



medievali allieteranno l'atmosfera nei tre giorni fino alla sfilata del corteo storico.

PERUGIA 1416 IN MOSTRA

Tante le mostre che saranno allestite nei giorni della rievocazione storica, tra cui quella "***L'oro, il ferro, il sangue. Simboligia e colore della cavalleria europea da Orlando a Braccio Fortebracci***", alla **Rocca Paolina** e, tra le altre in giro per la città, quella delle Pigotte dell'Unicef, vestite per l'occasione in abiti medievali, e quella dell'Unione modellisti perugini, che per l'occasione allestirà una esposizione-laboratorio dedicata ai soldatini medievali.

SPETTACOLI DI STRADA, MERCATI E MERCATINI FARANNO DA COROLLARIO AL LANCIO DEI BANDI DI SFIDA TRA I CINQUE RIONI





I CINQUE MAGNIFICI RIONI

Da tempo immemorabile, forse dall'Alto Medio Evo, se non già dall'antichità classica, il territorio perugino, che allora andava oltre gli attuali confini comunali, è diviso in **cinque rioni** che prendono i nomi dalle cinque porte della città. Ancora oggi le targhe apposte all'interno della città si riferiscono a tale definizione di rione. All'inizio, le cinque partizioni della città ebbero come simboli cinque animali: l'aquila **Porta Sole**, il leone **Porta San Pietro**, il cervo **Porta Eburnea**, l'orso **Porta Santa Susanna** e il cavallo **Porta Sant'Angelo**. Il ricorso ad animali archetipici conferma l'antichità della tradizione: così come gli sfondi sono di cinque colori fondamentali, in perfetta conformità con le regole universali dell'araldica.
In epoca imprecisata e per chiaro influsso del Cristianesimo, i **vecchi simboli** furono sostituiti da altri, rimasti in vigore fino ai nostri giorni. I rioni erano divisioni politiche e amministrative della Repubblica Perugina e comprendevano la città vecchia all'interno delle mura etrusche, quella nuova, cinta dalle mura medievali, ma si spingevano anche nel contado fino ai confini dello Stato Perugino.

EVENTO: PERUGIA 1416
ATTIVITÀ: RIEVOCAZIONE STORICA
QUANDO: 9, 10, 11 GIUGNO 2017
DOVE: CENTRO STORICO – PERUGIA
@PERUGIA1416

BASTIA UMBRA - ***10 e 11 GIUGNO***

CHROMA **FESTIVAL**

MUSICA, ANIMAZIONE E NUMEROSE ATTIVITÀ PER UN EVENTO DESTINATO A ESSERE UN PUNTO DI RIFERIMENTO PER I GIOVANI DEL TERRITORIO E NON SOLO



Il **Chroma Festival** nasce nel 2016, come evento one-day a carattere **gratuito**, indirizzato alla popolazione giovane della città di Bastia Umbra e dintorni. Nella prima edizione dello scorso 10 luglio, è stato proposto il popolare brand del **COLORmob** (organizzato da **HoliEvents**) una particolare festa caratterizzata dal lancio di polveri colorate, unito all'esibizione di alcuni dei DJ più importanti della zona. Il tutto è stato contornato da **animazione su trampoli**, **street food & beverage**, **live writing** e altre attrazioni minori.

La manifestazione ha attirato oltre 700 persone e ha lasciato un feedback decisamente positivo, spingendo l'organizzazione a pensare al futuro anche per la volontà di creare un **punto di aggregazione forte** nelle zone in cui gli stessi organizzatori del festival risiedono.


IL GIGANTE


IL PINGUINO IMPERATORE

Nei giorni **10 e 11 Giugno** 2017 si svolgerà la seconda edizione dell'evento, protratta questa volta su **due giornate** grazie all'unione di forze tra l'équipe originale del festival e del **Rollover Staff**, collettivo artistico attivissimo e ormai ben conosciuto in tutta la provincia. L'evento, patrocinato dalla *Provincia di Perugia* e dal *Comune di Bastia Umbra*, sarà articolato in un sabato sera di musica dal vivo che inizierà nel tardo pomeriggio per poi protrarsi fino a notte e in una domenica pomeriggio che riproporrà il riuscito COLORmob dell'edizione precedente. A esibirsi, sei tra le migliori band del panorama emergente umbro: **Please Diana**, **Il Gigante**, **Virginia Waters**, **JM**, **Il Pinguino Imperatore**, **Monkey OneCanObey**. Durante la giornata e dopo i concerti, dj set a cura del Rollover Staff.



PLEASE DIANA

La manifestazione si svolge in una location unica nel suo genere: **un'immensa area verde** lunga oltre 100 metri e larga 50 di proprietà comunale, situata in **Via della Repubblica**. A questa, si aggiunge lo spazio circostante appartenente al Circolo di Borgo I Maggio e il circolo stesso. In tutto il vasto ambiente circostante saranno organizzate **attività ricreative** quali live painting e writing, animazione, punti di ristoro ed esposizioni di prodotti.

EVENTO: CHROMA FESTIVAL
ATTIVITÀ: MUSICA E INTRATTENIMENTO
QUANDO: 10 – 11 GIUGNO
DOVE: VIA DELLA REPUBBLICA, 28
BASTIA UMBRA (PG)
@ChromaFestival

*PERUGIA – **16-25 GIUGNO***

PIACERE BARBECUE

TORNA IL FESTIVAL PIÙ ARDENTE DELL'ANNO



A Perugia, **dal 16 al 25 giugno**, torna Piacere Barbecue, il **Festival Italiano del Barbecue**. Un "**Ritorno di fiamma**" accompagnato dall'immagine di un fiammeggiante cuore trafitto da un forchettone: è questo il claim scelto per la quinta edizione dell'evento dedicato al mondo della **brace**.

L'evento, ideato e organizzato da **ConsulTravel** e dall'**Agenzia Sedicieventi**, proporrà nuovamente al suo pubblico **gare di cucina**, **show cooking**, corsi e laboratori, degustazioni e speciali aree gastronomiche. Il tutto al ritmo di musica con concerti e feste DJ Set sul grande Palco Live.





L'ARENA

Cuore ardente del festival, anche quest'anno realizzato al **percorso verde di Pian di Massiano**, sarà l'**Arena** di Piacere Barbecue. Qui, tutti i giorni dalle 18 alle 19, gli ormai tradizionali **approfondimenti** del **Consorzio di tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale**. Non mancheranno poi i corsi di Barbecue della Grill Academy Weber, condotti dal **Griller Coach Marco Agostini**, gli originali Cooking Contest e gli Eating Contest (previsti il venerdì, il sabato e la domenica).
Sabato 17 giugno alle 20,30, torna l'evento riservato ai **più piccoli**: **Junior Griller**, il Family Contest firmato da Weber. **Giovani maghi della griglia** si sfideranno nella realizzazione di **sfiziose ricette**, sostenuti dal caldo tifo e supporto di tutta la famiglia.

NOVITÀ

Novità assoluta a Piacere Barbecue sarà poi il **Master Griller**, la **competizione per adulti** che sabato 24 giugno alle 20,30 metterà alla prova appassionati di cucina alla griglia sulla preparazione di piatti a base di **Chianina IGP**, messa a disposizione dal Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco IGP. In palio per il vincitore, oltre al titolo di Master Griller 2017, una fornitura di carne Chianina IGP.





FAI DA TE O RISTORANTE?
Nell'Area fai da te **Il Braciere è tutto mio!**, bracieri, griglie e tutto il necessario per un barbecue perfetto saranno a disposizione degli appassionati che non vogliono rinunciare al piacere di cucinare sulla brace. Nel grande e rinnovato Mercato di Piacere Barbecue sarà possibile acquistare tutti i prodotti freschi e gli ingredienti pronti da cucinare al momento. Completamente rinnovata l'**Area ristoranti-Mi faccia il braciere!** che quest'anno porta la firma del Pit Master più famoso d'Italia, **Gianfranco Lo Cascio** e da BBQ4All.
Gli appassionati potranno scegliere fra **5 diversi nuovi menù** e andare alla ricerca del piatto che più accende la loro fiamma: Steakhouse - Pasta, Panini & Co - American BBQ - Hamburgeria - Fish Joint. Tante le possibilità per poter **soddisfare ogni gusto** e **curiosità gastronomica**, scegliendo tra grandi classici USA, prelibatezze di casa nostra e stuzzicanti innovazioni culinarie a base delle migliori carni locali e internazionali, pesce, verdure e molto altro.

IL MASTER GRILLER È LA NOVITÀ DI QUEST'ANNO: UNA COMPETIZIONE PER ADULTI CHE SI TERRÀ SABATO 24 GIUGNO







MUSICA

E anche in questa quinta edizione, la **musica** sarà grande protagonista. Nel corso del festival, tutti i giorni a partire dalle 20, sul palco di Piacere Barbecue, si esibiranno alcune delle più divertenti e conosciute **live band umbre**. Oltre ai gruppi, che intratterranno il pubblico a suon di **rock**, **blues**, **country** e **folk**, è confermato l'atteso ritorno della **festa dance** firmata **Friday I'm in Rock** in collaborazione con l'Urban Club di Perugia. L'appuntamento è previsto per venerdì 16 giugno. Per la prima volta, inoltre, sabato 23 giugno, salirà sul palco la crew di **Bounce**, il party hip hop e dancehall più seguito di Perugia e ideato da **Dj Chiskee**.
Piacere Barbecue si conferma quindi una grande storia d'amore che sta per vivere il suo **Ritorno di fiamma**.

EVENTO: PIACERE BARBECUE
ATTIVITÀ: GASTRONOMIA
QUANDO: 16-25 GIUGNO
DOVE: PERCORSO VERDE
DI PIAN DI MASSIANO – PERUGIA
@PIACERE BARBECUE

FOLIGNO - ***30 GIUGNO / 1 E 2 LUGLIO***

DANCITY FESTIVAL 2017

TORNA IL FESTIVAL DI MUSICA ELETTRONICA PIÙ ATTESO: UN RICCO PROGRAMMA PER L'UNDICESIMA EDIZIONE



Caribou - Foto di Giovanni Galardini

IL FESTIVAL

Welcome to Dancity! Torna il **Dancity Festival**, **festival internazionale di cultura e musica elettronica**, la cui undicesima edizione si svolgerà a **Foligno**, in Umbria, **venerdì 30 giugno**, **sabato 1** e **domenica 2 luglio 2017** in alcuni tra i più suggestivi luoghi della città dal prezioso valore storico-artistico. Un atteso ritorno dopo la pausa dello scorso anno, che prende forma anche nel concept scelto, **Welcome to Dancity** appunto. Il Festival si pone nuovamente al centro della scena culturale nell'ambito della musica elettronica valorizzando gli elementi che da sempre l'hanno contraddistinto: la **ricerca** e la **sperimentazione** in diversi

ambiti creativi, che permettono la fruizione e l'incontro di un **pubblico diversificato**; la collaborazione con interessanti e compatibili realtà culturali **nazionali** ed **internazionali**; la valorizzazione di esperienze artistiche che promuovono lo **scambio** e il **confronto fra i diversi mondi culturali**, dando vita a **nuovi linguaggi** nel campo performativo e delle arti digitali. La formula sarà quella collaudata dei **tre giorni**, a partire dal pomeriggio fino alla sera, con la presenza di artisti internazionali che si esibiranno tra **concerti**, **live & DJ set**, **performance audio-video**, **mostre**, **installazioni**. Uno spazio importante avrà l'**Art Session**, con una nuova edizione dell'Open Call, così come proseguirà l'appuntamento con **Dancity School**, la scuola di educazione al mondo dell'elettronica dedicata ai più piccoli.



IL PROGRAMMA

Una **line-up**, quella dell'undicesima edizione, che vedrà performance inedite e presentate per la prima volta in Italia, con **artisti** che rappresentano un punto di riferimento nell'evoluzione della musica elettronica accanto a giovani dal grande talento.

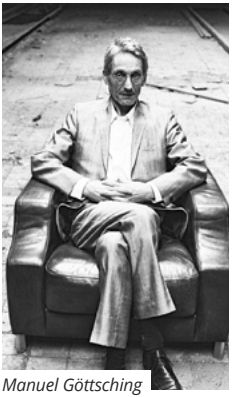
Venerdì 30 giugno

Concerto di punta di **venerdì 30 giugno** è quello di **Manuel Göttsching**, fondatore della band psichedelica Ash Ra Temple, che si esibirà al Festival come **prima data assoluta in Italia**. Musicista e compositore tedesco, ha influenzato decine di artisti ed è considerato uno dei principali esponenti del Krautrock: a Dancity presenterà il suo incredibile progetto **E2-E4** nella splendida cornice dell'Auditorium S. Domenico, ex chiesa del Trecento situata nel centro storico di Foligno. In apertura il live dei **Gaussian Curve**, collaborazione nata da Gigi Masin - che torna a Dancity dopo la sua presenza nel 2015 - insieme a Jonny Nash e Marco Sterk (conosciuto anche come Young Marco) che sarà presentata al Festival come **prima data italiana**. La parte notturna del venerdì si svolgerà presso il club **Serendipity**, con tre stage tra Play Room, Rec Room e Outdoor. Tra i DJ set quello di **Blawan**, uno dei più eccitanti produttori techno a livello mondiale, **Mike Servito**, lo storico resident di The Bunker New York, e del duo **Optimo**, formato da JD Twitch e JG Wilkes. Suggestioni mistiche e hyper-sessuali per l'artista canadese **Bernardino Femminielli**, che suonerà per la prima volta in Italia, le cui accattivanti performance tra look stravaganti e provocazioni uniscono insieme musica, poesia e video. Dall'Olanda ci sarà **Palmbomen II**, moniker dell'artista Kai Hugo, che tra le altre cose ha realizzato la colonna sonora del gioco per PlayStation Metrico e di Gran Theft Auto V, mentre dall'Italia **Lamusa II**, che affascinerà con le sue atmosfere fine anni 80-primi 90, guidate da drum machine, sintetizzatori e MIDI sequencer provenienti dalla stessa era. Altri due progetti da scoprire faranno parte del secondo giorno del Festival: **Romans** di **Gunnar Haslam** e **Tin Man**, con sonorità acid e psichedeliche, e la fluttuante techno di **Dresvn**, originale duo composto da Dynamo Dreesen e SVN.

I PUNTI DI FORZA DEL FESTIVAL RIMANGONO RICERCA E SPERIMENTAZIONE IN DIVERSI AMBITI CREATIVI, COLLABORAZIONE CON INTERESSANTI REALTÀ CULTURALI NAZIONALI ED INTERNAZIONALI; VALORIZZAZIONE DI ESPERIENZE ARTISTICHE CHE PROMUOVONO IL CONFRONTO FRA DIVERSI MONDI

Sabato 1 luglio
La giornata di **sabato 1 luglio** si svolgerà interamente nel centro storico della città presso Largo F. Frezzi e il Complesso dell'Auditorium S. Domenico. Tra le varie performance quella di **A Certain Ratio**, pionieri del punk funk, che si esibiranno per l'**unica data italiana del tour estivo** con il loro inconfondibile sound, in cui elementi avant-garde di funk, jazz e elettronica si fondono con il pop dando vita ad un estetico post punk. Poliritmi gambiani/senegalesi con **Mark Ernestus' Ndagga Rhythm Force**, il progetto afro di Mark Ernestus, metà dei Basic Channel e Rhythm & Sound insieme con **Moritz Von Oswald**. Il compositore americano **Craig Leon** suonerà **Nommos**, il suo album avant-garde del 1981, insieme con il **Dancity Strings Quartet**. Un altro live quello dello sperimentatore di Chicago **Hieroglyphic Being**, a cui seguiranno la new wave della canadese **Marie Davidson**, il pianoforte di **Fabrizio Rat** con le sue sonorità techno-acustiche e il DJ set di **Herva**, fresco di release su Planet Mu. Doppia veste per Uwe Schmidt, che il sabato presenterà il suo live **Atom™ GND ∞**, anticipato dalle poliritmie di **Dorisburg** e seguito da **Call Super**, DJ e musicista di Londra, al primo posto della classifica dei migliori album del 2014 sia di XLR8R che di Juno Plus magazine. Di base a Tel Aviv Nadav Spiegel aka **Autarkic**, produttore e songwriter con un personale approccio all'elettronica che unisce sampler, synth, drum machine e voce. Una contaminazione di generi per **Khidja**, in cui il mondo latino incontra il prog e il funk si fonde col jazz, e per Detlef Weinrich con il suo progetto **Tolouse Low Trax**, che esplora l'eleganza afro-barocca unendola a sound ipnotici intrisi di scenari offuscati.

Domenica 2 luglio
Il giorno conclusivo del Festival, **domenica 2 luglio**, sarà presentato in collaborazione con


Manuel Göttsching

SABATO 1 LUGLIO, "*A CERTAIN RATIO*", PIONERI DEL PUNK FUNK, SI ESIBIRANNO A FOLIGNO PER L'UNICA DATA ITALIANA DEL TOUR ESTIVO: UNA PERFORMANCE POST PUNK, CONTRADDISTINTA DA AVANT-GARDE DI FUNK, JAZZ ED ELETTRONICA CHE SI FONDONO CON IL POP

la **Red Bull Music Academy** e si svolgerà nella parte pomeridiana presso la cantina Caprai di Montefalco con il live di **Yussef Kamaal**, che si esibiranno dopo il bellissimo album Black Focus, e il jazz velato dell'italiano **Tommaso Cappellato**. La parte serale, presso il suggestivo Chiostro Sgariglia adiacente l'Auditorium S. Domenico, si aprirà con l'attesa performance di **Señor Coconut**, il progetto latin-electronic di Uwe Schmidt che, dopo diversi anni di pausa, torna con la sua formazione originale: quello al Festival sarà dunque il **primo show dell'anno**. Il DJ set conclusivo sarà ad opera di **Hunee**, il pupillo di Rush Hour che arriva in Italia dopo aver suonato nei migliori festival in giro per il mondo.

ART SESSION
Dopo la pausa del 2016, sentito il bisogno di interrogarsi sull'evoluzione e il cambiamento



Flying Lotus - Foto di Giovanni Galardini

del panorama culturale, in un contesto in perenne movimento, Dancity Festival ritorna forte delle passate edizioni con la voglia di dare corso a nuove sperimentazioni. Prosegue così anche per l'undicesima edizione l'**Art Session**, la parte del Festival dedicata al mondo dell'arte, curata quest'anno da Carla Capodimonti e Marta Silvi.

Open Call

Un aspetto importante avrà la rinnovata **Dancity Open Call**, il bando rivolto a giovani artisti che potranno confrontarsi sul tema scelto con la cornice del Festival, nella suggestiva location del secondo piano di **Palazzo Candiotti**, tra i più importanti complessi architettonici settecenteschi della città. Sarà possibile partecipare alla Call fino al 15 maggio, presentando il proprio lavoro, mediante qualsiasi forma di espressione artistica (pittura, scultura, fotografia, video, sound, istallazione, performance). Una giuria di esperti selezionerà l'opera migliore: il premio per l'artista selezionato sarà un'occasione espositiva all'inizio della stagione 2018 presso lo spazio indipendente e no profit **AlbumArte** di Roma.

Tema di quest'anno è **Control Reversal**, una riflessione sulla necessità di rinascita come metafora di estensione dell'esperienza passata attraverso un reindirizzamento, un cambio di rotta. Nell'aviazione Control Reversal è un effetto che influisce negativamente sulla governabilità del velivolo. In alcune particolari condizioni, come ad esempio nel superamento della barriera del suono, la controllabilità dell'aereo perde la sua logica intuitiva. I piloti, non più in grado di fornire gli input corretti, sono obbligati a manovrare i comandi all'opposto della direzione consequenziale, riportando immediatamente in sicurezza l'assetto del mezzo. Per Dancity Open Call questo movimento è inteso come la capacità di adattarsi ai cambiamenti improvvisi, sviluppando soluzioni alternative di fronte a scenari non previsti.

DANCITY E IL TERRITORIO

Una ricca edizione, quindi, quella del 2017: un ritorno che segna la volontà di continuare a promuovere la **cultura** e, nel contempo, a valorizzare il territorio, in questi ultimi tempi particolarmente colpito dai noti drammatici eventi naturali. Un territorio, in realtà, che ha molto da offrire, immerso nel verde della natura e pieno di suggestivi scorci storici, in cui è presente un'eccellente tradizione eno-gastronomica. Quale occasione migliore per ri-scoprire una delle **bellezze** nel cuore d'Italia? Benvenuti in Umbria, benvenuti al Dancity Festival!

EVENTO: DANCITY FESTIVAL
ATTIVITÀ: CULTURA
E MUSICA ELETTRONICA
QUANDO: 30 GIUGNO – 1 E 2 LUGLIO
DOVE: FOLIGNO
dancityfestival.com



Tra **artigianalità** e **qualità**, Perugia ospiterà questa **eccellenza** nel suo centro storico

MASTRO CIANURI È ARRIVATO IN CENTRO

Testo: Alessandro Palamara - Brano: "John Wayne" - Lady Gaga

Sinonimo di qualità ed eccellenza non solo a Perugia ma in tutta l'Umbria, **Mastro Cianuri** ha aperto un nuovo locale nel centro storico perugino. La spinta definitiva ad aprire, dopo una lunga meditazione, è arrivata dalla moglie **Fernanda** e dalle figlie **Alice** e **Giorgia**. L'attività arriva in centro puntando sull'artigianalità, sulla qualità, ma soprattutto sulla cura delle **materie prime**, aspetto fondamentale del marchio Mastro Cianuri.
Il locale, situato in **Piazza Matteotti 17**, è pronto ad offrire alla sua clientela tantissime prelibatezze.
Si parte dal **gelato**, artigianale



Dopo il famoso gelato, arricchito di nuovi gusti, si punterà anche sul cioccolato

e conosciutissimo nell'ambiente umbro, che per la nuova apertura è stato arricchito di un nuovo gusto: "***ingrifato***" è stato realizzato con cioccolato bianco, marmellata di lamponi e meringhe.
Altra particolarità, presente in occasione dell'inaugurazione, è stata la riproduzione in cioccolato della **Fontana Maggiore**, realizzata in collaborazione con **Quintaliani design**.
La risposta della popolazione alla nuova apertura è stata importante, tantissime le persone che si sono presentate per festeggiare insieme alla **famiglia Cianuri**.



All'interno del locale è presente anche un piccolo **laboratorio del cioccolato** a vista, dove verranno preparate varie pietanze dalle figlie Alice e Giorgia, diplomate all'Accademia di Cioccolateria di Belluno. Per quanto riguarda la colazione, le **brioche** che verranno servite saranno realizzate con **farina macinata in pietra**: un segno distintivo di **tradizione**, **qualità** e **originalità**. Ci si potrà concedere anche qualche gustosa merenda con infusi e tisane e soprattutto con le **cioccolate calde** realizzate con le miscele dal "team Cianuri".

Dopo tanti successi e riconoscimenti ottenuti in questi 30 anni di attività, arriva una nuova sfida da vivere con i piedi saldi per terra, non dimenticando il **laboratorio di gelateria** nella storica sede di **via D'Andreotto**.

Per info:
MASTRO CIANURI
Via Ruggero D'Andreotto, 19/N
e Piazza Matteotti,17 - Perugia
T. 075 5734665
www.gelateriacianuri.it
Il Gelato di Mastro Cianuri



A **PALAZZO BALDESCHI** FINO AL 15 SETTEMBRE
"UN TEMPORANEO E MAGNIFICO **MUSEO PARALLELO**"

Testo: Isabella Zaffarami
Brano: "Heart Of Glass" - Blondie

Valorizzare il patrimonio artistico posseduto dalle fondazioni di origine bancaria e delle banche d'Italia. Questo è l'obiettivo di "***Da Giotto a Morandi. Tesori d'arte di Fondazioni e Banche italiane***", la mostra della **Fondazione Cassa di Risparmio di Perugia**, inaugurata l'11 aprile nelle sale di Palazzo Baldeschi, nel cuore di Perugia. **100 opere**, tra dipinti e sculture, resteranno esposte fino al 15 settembre. Le collezioni artistiche di banche e fondazioni costituiscono un patrimonio ampio che, per la varietà della sua composizione e per la sua stratificazione temporale, costituisce una fetta importante e preziosa di **storia e cultura** dei diversi territori della penisola italiana.

DA GIOTTO A MORANDI TESORI D'ARTE DI FONDAZIONI E BANCHE ITALIANE

La mostra, della Fondazione Cassa di Risparmio di Perugia, si compone di 100 opere, tra dipinti e sculture, ed è curata da Vittorio Sgarbi

Vittorio Sgarbi, ideatore e curatore della mostra, parla di circa **13mila opere**: "*Un tesoro straordinario dal quale abbiamo selezionato alcuni capolavori con l'obbiettivo di creare un temporaneo e magnifico* ***museo parallelo***". Questo patrimonio, diffuso e in parte nascosto, vuole essere promosso e appunto messo in mostra dall'iniziativa della Fondazione Cassa di Risparmio di Perugia. L'esposizione, che è stata organizzata proprio quest'anno, in occasione dei **25 anni dalla nascita delle fondazioni di origine bancaria**, da sempre impegnate nella salvaguardia e nella promozione dell'arte, vuole essere anche un incentivo per attrarre visitatori in Umbria.
Il percorso espositivo copre **sette secoli** e si snoda in ordine cronologico lungo gli ambienti



del palazzo, interessando **sei sale** e alternando artisti più famosi ad altri meno noti.
Una sala è dedicata alla **proiezione** delle immagini di alcune delle **13mila opere** in possesso di banche e fondazioni e catalogate in **R'Accolte**, la banca dati consultabile online realizzata dall'Acri, l'Associazione di Fondazioni e Casse di Risparmio che ha concesso il suo patrocinio, insieme alla Regione Umbria e al Comune di Perugia. Il **catalogo** della mostra (italiano/inglese), curato da Vittorio Sgarbi e Pietro Di Natale, è edito da Fabrizio Fabbri Editore.

Parte del ricavato sarà destinato al restauro dei beni storico-artistici danneggiati dai recenti eventi sismici



Parte degli incassi dell'esposizione sarà destinato al **restauro dei beni storico-artistico danneggiati dai recenti eventi sismici**: un motivo ulteriore per visitare questo prestigioso e in parte sconosciuto "**museo dei musei**", per usare un'altra definizione del curatore Vittorio Sgarbi.

Per info:
FONDAZIONE CARIPERUGIA ARTE
Corso Vannucci, 47 - Perugia
T. 075 5734760 - *www.fondazionecariperugiaarte.it*
Cariperugia Arte





BASTA POCO PER PRENDERSI CURA DI SÉ STESSI

BARBHO BODY CARE
Stile Unico Made in Umbria

Nasce a Foligno l'azienda che sta firmando i prodotti più trendy nel campo del body care, dello skin care e del tattoo care

Lo **stile** deve essere unico, da difendere e mostrare con **orgoglio**. Le doti un po' da **testardo** e un po' da bastian contrario: devi essere sopra le righe, oltre gli schemi e senza etichette. L'uomo con la **barba**, il più delle volte, ha addosso molte **etichette**: barbuto, vichingo, pirata, hipster servono solo per definire, comprendere e spiegare lo stile della propria barba agli occhi degli altri. Ma portare la barba così lunga, riempirsi di tatuaggi e le altre scelte estetiche sono un modo per parlare di **sé stessi**, rispecchiando il proprio essere. Sono i piccoli dettagli a costruire **uno stile completo**, curato e personale. La linea Barbho è composta dal **gel rinforza barba**, utile a renderla omogenea e resistente, al gel modellante per barba e baffi, allo shampoo purificante e dall'acqua condizionante pronta ad ammorbidire la barba.

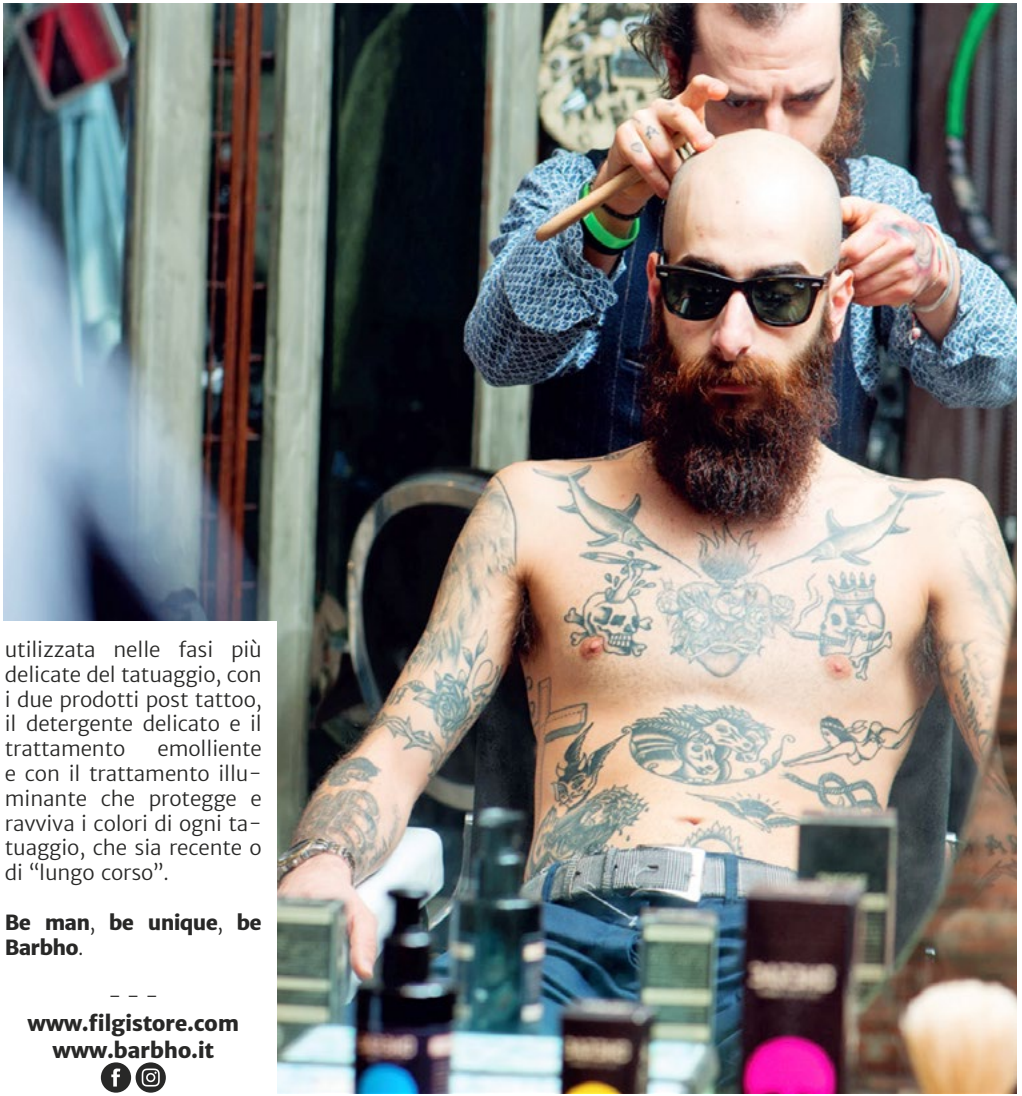
Barbho nasce per prendersi cura della barba, dei tatuaggi e della testa rasata e per aiutare a comunicare uno stile unico. **Curarsi esteticamente** è sinonimo di affidabilità, sicurezza e rispetto per se stessi

Barbho è composto da 3 linee: **Beard Care**, **Head Skin Care** e **Tatto Care**.

Per la barba ha 10 prodotti per ogni esigenza, dal gel rinforza



barba, utile a renderla omogenea e resistente, al gel modellante per barba e allo **shampoo purificante fino all'ultimo nato**: "**l'acqua condizionante**", utile ad ammorbidire la barba in ogni occasione.
5 prodotti compongono l'attuale linea **Head Skin Care**, per la rasatura delicata di testa e viso e per la cura della cute rasata con sieri specifici.
Tatoo Care è l'unica linea unisex, specifica per tutti gli amanti dei tatuaggi.
La linea è una novità assoluta nel mondo cosmetico e si propone di essere



utilizzata nelle fasi più delicate del tatuaggio, con i due prodotti post tattoo, il detergente delicato e il trattamento emolliente e con il trattamento illuminante che protegge e ravviva i colori di ogni tatuaggio, che sia recente o di "lungo corso".

Be man, **be unique**, **be Barbho**.

– – –

www.filgistore.com
www.barbho.it



Nuova Kia Picanto. Go discover more.
Fino al 31 maggio 2017 grazie a Easy Kia[1] anche il Top di Gamma può essere tuo da 100 euro al mese, TAEG 6,03%.

KIA RECOMMENDS | Shell HELIX Motor oils | Iscriviti a: MyKia

Limitazioni garanzia* e dettagli offerta promozionale valida fino al 31.05.2017[1]
*Garanzia 7 anni o 150.000 km esclusi parti e/o componenti che hanno un limite naturale legato alla loro deperibilità temporale come: batterie (2 anni chilometraggio illimitato), sistemi audio, video, navigazione (3 anni/100.000 km). Taxi o vetture destinate
Consumo combinato (l/x100 km) da 4,4 a 4,6. Emissioni CO_2 (g/km) da 101 a 106. [1]Annuncio pubblicitario con finalità promozionale. Esempio rappresentativo di finanziamento EASY KIA: **New Picanto 1.2 GT Line WA**. Prezzo € 13.500, anticipo
del credito: interessi € 1.280, istruttoria € 250, incasso rata € 3 cad. a mezzo SDD, produzione e invio lettera conferma contratto € 1; comunicazione periodica annuale € 1 cad; imposta sostitutiva: € 26,93. Offerta valida dal 04.04.2017 al 31.05.2017. Condizio
La foto è inserita a titolo indicativo di riferimento.

Vieni a scoprire la Nuova Picanto da:

CENTRALCAR S.P.A.



KIA

The Power to Surprise

al noleggio con 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.
€ 2.980, importo totale del credito € 10.520, da restituire in 35 rate mensili ognuna di € 100, ed una rata finale di € 8.350. Importo totale dovuto dal consumatore € 12.200,93. TAN 4,41% (tasso fisso) – **TAEG 6,03%** (tasso fisso). Spese comprese nel costo totale
ni contrattuali ed economiche nelle "informazioni europee di base sul credito ai consumatori" presso i concessionari e sul sito www.santanderconsumer.it. Salvo approvazione di Santander Consumer. Salvo condizioni e limitazioni previste da contratto.

VIA G. DOTTORI, 62 - S. ANDREA DELLE FRATTE - PERUGIA TEL. 075 5270162 centralcar@centralcar.it

Esuberanza, ***talento****, dinamicità, gioia di fare: l'****hair-stylist*** *svela i segreti del suo* ***successo***

EGIDIO BORRI

Testo: Isabella Zaffarami
Brano: "Starman" - David Bowie

"ESALTARE LA BELLEZZA È LA MIA MISSIONE"



Un mix esplosivo di **esuberanza**, **esperienza** e **talento**, la voglia di migliorare, con il suo tocco, l'aspetto delle donne. Tutto questo e molto altro è **Egidio Borri**: eclettico, esuberante, iper-dinamico e instancabile, con-voglia tutte le sue energie e i suoi pensieri nel valorizzare ed **esaltare la bellezza**. Con ben **10 saloni** tra Umbria, Toscana, Roma e Lugano, da molti anni è anche stilista per **Wella** e testimonial dell'azienda ed è 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.

Raccontaci la tua storia: come è nata la passione per l'hair-styling e come hai mosso i primi passi in questo settore?
Tutto è iniziato quando, ancora ragazzino, un amico, più grande di me, che frequentava la scuola da parrucchiere per uomo, mi chiese di fargli da modello per il taglio dei capelli. Quell'ambiente e quella professione mi sono subito piaciuti, così poco dopo ho trovato lavoro presso un parrucchiere da uomo. Qualche tempo dopo, ho iniziato a frequentare una scuola di hair-styling per donna a Firenze e da quel momento ho deciso che quello doveva essere il mio mestiere. Dopo alcuni anni da praticante mi sono spostato in una realtà di Siena e poi sono approdato da Marco Stagi a Viareggio, potendo fare un'esperienza eccezionale che mi ha permesso di sperimentare il top in questo settore. Ho lavorato infatti con molte modelle, per sfilate, ma anche per servizi moda di importanti riviste e giornali. In seguito ho



PARRUCCHIERE E STILISTA DEI CAPELLI, HA CREATO UNA RETE DI BEN 10 SALONI TRA UMBRIA, TOSCANA, ROMA E LUGANO

deciso di tornare dalle mie parti, a San Giovanni Valdarno, e aprire il mio primo salone. Avevo 21 anni.

E nonostante la giovane età è stato un successo...
Sì devo dire che è andata bene da subito, talmente bene che poco dopo ne ho aperto un altro in città, ad Arezzo, e poi molti altri ancora.

Infatti oggi gestisci una rete di ben 10 saloni che vanno tutti molto bene. Ma come sei riuscito a fare tutto questo e perché le donne adorano farsi curare i capelli da te?
Innanzitutto sono una persona iper-dinamica, sempre piena di energia e con tanta forza di volontà. Nella gestione dei miei saloni ho avuto anche la fortuna di trovare delle persone davvero brave con le quali collaborare. Per mia natura sento l'esigenza di fare tanto e di dare tanto, non sono mai stanco anche perché ricevo tanta energia anche dal mio lavoro: fare felici le donne è la mia missione ed è quello che, più di tutto, mi fa sentire realizzato. Da sempre sono attratto anche dalla moda e anche questa passione è una componente importante del mio lavoro: io punto a rendere belle le persone, a dare un'immagine contemporanea, curata e piacevole e uno stile proprio. Quando una donna entra in uno dei miei saloni diventa subito protagonista. Per ognuna, dopo un attento esame delle caratteristiche, dei colori e dei lineamenti e dopo aver parlato con lei e aver capito cosa le piace e cosa vuole, costruisco un vero e proprio progetto che la valorizzi e che ne esalti la bellezza.

Per il futuro che progetti hai, ci sono ancora dei sogni nel cassetto?
La mia realtà è già un sogno pertanto l'unica cosa che mi auguro per il futuro è di continuare a desiderare questo per la mia vita.



I PUNTI DI FORZA

• SPOSE E CERIMONIE
Tutti i saloni di Egidio Borri sono specializzati nella cura delle **spose** (hair-styling e make-up) e più in generale nel settore **wedding e cerimonie**.

• INFOLTIMENTO
I saloni di Egidio Borri sono specializzati anche nella realizzazione di extension e, attraverso il metodo **Contact Skin**, anche nell'**infoltimento** di capelli interessati da **diradamento** o **calvizie**.

WELLA PROFESSIONALS

Per info:
BORRI EGIDIO HAIR
Via Donizetti, 91L - Perugia
T. 075 5280066
Via Eugubina, 66 - Perugia
T. 075 5721903
Via Oberdan, 9 - Perugia
T. 075 5729969
Cell. 335 5305882
www.egidioborri.com
Egidio Borri



*Nasce da quella che fu la **Società Anonima Birra Perugia***

SOCIETÀ ANONIMA
MOLTO PIÙ CHE UN RISTORANTE

Testo: Alessandro Palamara - Brano: "Freedom" - Wham!

Tra piatti di **qualità**, la **passione** per il vino e le prelibate **birre artigianali**, un nuovo locale arriva nel centro storico di **Perugia**. Si chiama **Società Anonima** e i proprietari, **Antonio Boco** e **Paolo Baldelli**, hanno voluto dare un nuovo **concept** a quello che è da sempre un locale storico della capitale umbra.
Viene definito come uno **spazio libero** dove mangiare, bere e socializzare, adatto per restare un quarto d'ora per un aperitivo o due ore per una cena. Il vero **protagonista**, qui, è il bancone presidiato da **Roberto Pirri**: pensato e realizzato per dare l'idea di una **cucina aperta**, dove gli chef sono a contatto diretto con la sala, presentando loro stessi i piatti al tavolo, e il cliente può seguire passo dopo passo la creazione delle pietanze.
I due chef, **Matheus Portichhio** e **Francesco Madera**, sono due giovani **umbri** che hanno viaggiato tanto e lo raccontano attraverso i piatti. Caratteristiche appositamente ricercate dai proprietari, in modo da creare una cucina libera, aperta a prodotti e tecniche nuove senza scadere nel puro e



A PERUGIA PER RESTITUIRE ALLA CONTEMPORANEITÀ UNA STRUTTURA STORICA DELLA CITTÀ

semplice esercizio di stile.
Nel menu, dove la caratteristica principale è la **materia prima** locale e stagionale, hanno risalto gli ingredienti poveri: dalle patate di Pietralunga alle uova Liberovo.
Il locale, quindi, non è pensato come un classico ristorante ma come **punto di incontro** tra diverse culture e di grande dinamismo.



Aperto dalle **18,30 fino a mezzanotte**, Società Anonima offre anche una proposta gastronomica particolarmente dinamica: tanti piatti, dagli assaggi a quelli più sostanziosi, una ricca carta dei vini e delle birre artigianali che cambiano continuamente per offrire al cliente una scelta sempre nuova.

Un luogo ideale, dove si può entrare anche da soli per conoscere nuova gente, per cenare o solo per bere. Pensato per il cliente che ama la trasparenza e la **creatività** in cucina.

Per info:
SOCIETÀ ANONIMA
Via Bartolo, 25 - Perugia
Aperto dalle 18 alle 00:00
www.societaanonimaperugia.it
Società Anonima



ABBIGLIAMENTO • CASHMERE • COMPLEMENTI D'ARREDO • PRODOTTI TIPICI SELEZIONATI

"Tutto made in Italy"

ONLITALY

MULTISTORE

Via Calderini, 4 • Perugia • Tel. 393 8264124 • www.onlitaly.it • Onlitaly

ALLA SCOPERTA DI **IMPORTANTI REALTÀ VITIVINICOLE** REGIONALI



UN TOUR FRA LE CANTINE UMBRE

*Il **27 e 28 maggio** porte aperte e calici in mano per una grande **festa del vino***

Testo: La Redazione - Brano: "Don't Worry, Be Happy" - Bobby McFerrin

In questo numero **PM** vi accompagna alla scoperta di alcune tra le principali **cantine** della regione e lo fa, in particolare, in occasione della **25° edizione di Cantine Aperte**, importante ed amatissimo **evento eno-turistico**.
Molte realtà, in tutta **Italia**, e quindi anche in **Umbria**, aprono le porte, sabato 27 e domenica 28 maggio, permettendo non solo di assaggiare ed acquistare i propri **vini**, ma di fare anche un'**esperienza** diretta delle strutture, delle attrezzature e delle tecniche di produzione vitivinicola.
Nelle pagine che seguono PM vi propone, in anteprima, un piccolo **tour** tra alcune delle più **importanti cantine umbre**.
I **wine-lovers** sono quindi avvertiti: dopo aver letto, non vi resterà che andare e assaggiare!



ATTIVITÀ ALL'**ARIA APERTA** PER GRANDI E PICCINI, "**IMPARANDO E DEGUSTANDO**"

LUNGAROTTI

*Porte aperte a **Torgiano** e **Montefalco***

È all'insegna della natura e del buon vivere il week-end di **Cantine Aperte** da **Lungarotti**, che aprirà le porte delle sue location di **Torgiano** e **Montefalco**, per tante attività all'aria aperta con divertenti iniziative per **grandi** e **piccini**. Il 27 e 28 maggio, dalle 10 alle 18, si terranno **visite guidate**, degustazioni e molto altro, per rimanere fedeli al motto "**imparando e degustando**".
Sabato 27 maggio a **Torgiano** si terranno visite in cantina e degustazioni all'enoteca e all'**Osteria del Museo** e il pranzo degustazione nell'enoteca della cantina. Dalle 20, per tutta la **notte**, imperdibile avventura per i più piccoli al Museo dell'Olivo e dell'Olio-MOO con il POST e Sognando al Museo.
Alle 20,30 torna il consueto appuntamento con "**A tavola con il vignaiolo**" al L'U Winebar.
Domenica 28 maggio a **Torgiano**, si rinnoverà la festa, tutta *open-air*.
Il Lungarotti Wine Express, il **trenino** dalla cantina, condurrà gli enoturisti alla scoperta della struttura e del borgo. Anche la domenica il POST sarà in cantina con le sue attività didattiche per i più piccoli. E ancora **nordic walking**, **yoga** e yoga della risata, ma anche **street food**.

Anche nella cantina di **Turrita di Montefalco** si terranno visite guidate e degustazioni. Domenica, **Ecobike** propone un itinerario **tra i vigneti in bici** e alle 12,45 pranzo a bordo vigna con prodotti tipici.

Per info:
CANTINE GIORGIO LUNGAROTTI
Viale Giorgio Lungarotti, 2
Torgiano (PG)
T. 075 988661
www.lungarotti.it
Cantine Giorgio Lungarotti

UNA **META CULT** CHE RINNOVA OGNI ANNO LA SUA **PROPOSTA**



CANTINA ROCCAFIORE

*Dalla tradizionale **cena del vignaiolo** alla novità del **Grekking***



Nel weekend del 27 o 28 maggio, porte aperte anche per la **Cantina Roccafiore**, per intraprendere un viaggio suggestivo nell'**enologia ideale**. Il tradizionale appuntamento che mette a contatto diretto il produttore con il consumatore torna anche quest'anno e la cantina Roccafiore propone un programma ricco di eventi e appuntamenti. Oltre alle visite guidate e alle degustazioni, sabato sera ritorna l'usuale **Cena del Vignaiolo**, all'insegna del divertimento, del buon cibo e del buon vino, allietata dai **Briganti della Fratta**. I posti sono limitati, quindi la prenotazione è obbligatoria.

La novità per Domenica 28 maggio è rappresentata dal ***Grekking***, un simpatico neologismo che nasce dalla fusione delle parole "Grechetto" e "Trekking", una passeggiata di 6 km tra le vigne del Grechetto che si conclude con un pranzo sotto forma di picnic. Un weekend imperdibile in cui i **vini biologici** dell'azienda e le specialità gastronomiche del territorio umbro saranno i protagonisti, nel magico scenario della cantina Roccafiore.

Per info:
CANTINA ROCCAFIORE
Loc. Collina 110/A
Todi Fraz. Chioano (PG)
T. 075 894 2746
www.roccafiorewines.com



CANTINA GORETTI

*Un **weekend ricco** di eventi e sapori*



Il weekend del 27 e 28 maggio, in programma alla **Cantina Goretti** è ricco di eventi e di sapori. Il Sabato parte con la presentazione del libro di **Sergio De Angelis** all'ombra dei pini del parco della cantina alle ore 16. Per poi proseguire, dalle ore 19, con l'attesissima ***Cena del vignaiolo***, in stile "Festa contadina" per rivivere la vita semplice delle campagne all'interno della **Sala Marcella della Torre Goretti**. Una serata in cui il buon vino sposa i piatti della tradizione umbra creati dallo Chef della Cantina. I posti sono limitati e la cena è solo su prenotazione.

Domenica 28 Maggio, invece, dalle 10 alle 18 tutti gli ospiti della Cantina Goretti avranno la possibilità di degustare la migliore selezione dei **vini Goretti** della cantina di Perugia e Montefalco. All'interno della Torre del XII sec. sarà possibile fare delle **degustazioni guidate** da esperti sommelier in abbinamento con i tipici piatti della gastronomia umbra. Non mancheranno l'angolo firmato **Winetherapy** e quello della Birra Cruda Artigianale **Tular** e l'ormai tradizionale **gelato al vino** al gusto de L'Arringatore, al Sagrantino Goretti, al Grechetto Goretti. Tra le altre cose sarà possibile prenotare un pic-nic nel parco, oppure immergersi tra le vigne di proprietà iscrivendosi alla **passeggiata di nordic walking** e **a cavallo**, o ammirare le colline della DOC Colli Perugini da un'altra prospettiva, prenotando un **giro in elicottero** partendo dall'Eli-superficie Goretti. Come da tradizione, tutte le iniziative verranno accompagnate da musica dal vivo!

Per info:
CANTINA GORETTI
Agr. Goretti Produzione Vini s.r.l.
Str. Del Pino, 4 - Pila (PG)
T.075 607316



CANTINA ARNALDO CAPRAI

*Degustazione per tutti e le novità **Chardonnay** e **Sauvignon***



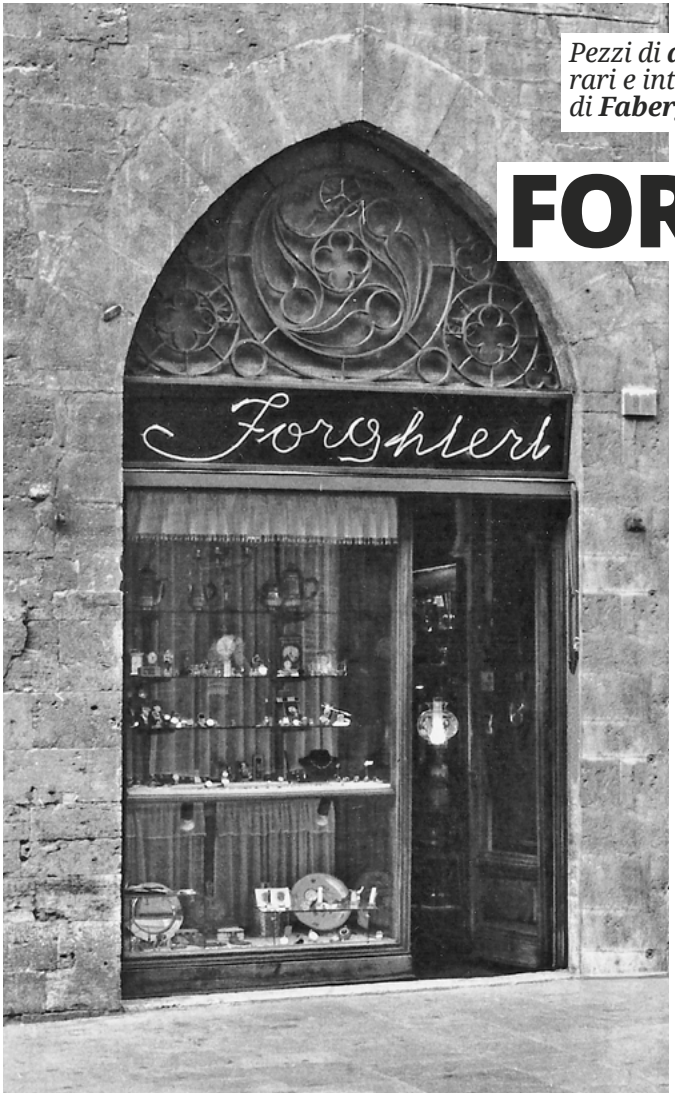
Sarà, come ogni anno, una delle **mete più ambite** e prese di mira. Quando le cantine aprono le loro porte e si offrono, vigne, barrique, profumi e prodotti ai visitatori, la **Cantina Caprai** ha sempre il suo **fascino**, indiscutibile e unico. Vuoi per la bellezza della struttura, vuoi per il verde che abbraccia la cantina, vuoi perché quando si parla di **Sagrantino** non si può non pensare a chi lo ha cullato, riscoperto e rilanciato, vuoi perché ci troviamo al cospetto di una delle migliori cantine d'Italia.

In attesa di scoprire quali **sorprese** e quali **suggestioni** accoglieranno gli amanti del vino nel giorno dedicato alla scoperta delle cantine, sono già confermati un paio di appuntamenti. In primis la classica **visita** della Cantina con **degustazione**: un'opportunità aperta a tutti e completamente gratuita dalle **10** alle **17** di **domenica 28 maggio**. E poi la possibilità di scoprire e toccare con mano il progetto **Chardonnay** e **Sauvignon**. Varietà internazionali capaci di valorizzare superbamente i vigneti policlonali nella zona dei "fiumi", un'area di pianura di **cinque ettari** caratterizzata da terreni **freschi** e **profondi**, dotati di importanti riserve idriche naturali, favorevoli alla maturazione delle varietà a bacca bianca più precoci. Lo Chardonnay e il Sauvignon **ARNALDO CAPRAI** diventano così una piacevole scommessa di confronto con l'espressione varietale di altri territori, nonché lo stimolo per il raggiungimento di **performance di eccellenza** con varietà internazionali nel rispetto dell'efficienza produttiva e della sostenibilità territoriale.





Per info:
CANTINA ARNALDO CAPRAI
Località Torre di Montefalco (PG)
T. 0742 378802
arnaldocaprai.it
Cantina Arnaldo Caprai



*Pezzi di **antiquariato** e **artigianato** rari e introvabili, ma anche oggetti di **Fabergé** e **Buccellati***

FORGHIERI

Testo: Isabella Zaffarami
Brano: "Precious" - Depeche Mode

In centro a Perugia, nel centro d'Italia, c'è un negozio, **piccolo ma prezioso**, che è storicamente un punto di riferimento per l'**argenteria** e la **gioielleria** di pregio. L'attività è stata aperta nel **1939** da **Giuseppe Forghieri**, orologiaio già dal 1926, e oggi è in mano alla nipote, **Erika Bellini**, che lo gestisce insieme alla zia, **Luisanna Forghieri**, vera colonna portante che, in questo **scrigno pieno di oggetti preziosi** di Corso Vannucci, opera dal 1954.
La storia e la tradizione di questo negozio si tramandano quindi grazie alla **passione**, al **gusto** e alla **conoscenza** della stessa famiglia, ma vivono anche negli **allestimenti** e negli **arredi** del locale che sono quelli **autentici degli anni '30**, artigianali e realizzati nel tipico stile umbro del tempo, che caratterizza tra l'altro anche altri **negozi storici** della città.

Argenteria, gioielleria e **orologeria**: sono questi i settori trattati da **Forghieri** che punta sempre



ARGENTERIA E GIOIELLERIA DI PREGIO: UN PUNTO DI RIFERIMENTO A PERUGIA E NON SOLO





su oggetti artigianali, realizzati da **laboratori storici** e operanti in diverse parti d'Italia. **Artigianato italiano artistico**, o comunque **di pregio**, ma anche antiquariato, **pezzi antichi**, molto rari o introvabili, **articoli unici e senza tempo**, delle vere e proprie **chicche**: di questo si compone l'offerta del negozio che si rivolge ovviamente a un pubblico di **nicchia** e appassionato del genere.

Chi, in Umbria e non solo, ama **contornarsi di oggetti particolari e pregiati**, è solito cercare proprio da **Forghieri**.
Il negozio conserva anche una notevole **collezione** delle famose **uova di Fabergé** ed è concessionario unico in Umbria per **Buccellati**. Sono questi gli unici due marchi che l'attività tratta, entrambi in pieno "**stile Forghieri**", quello stile che lo rende **storico e prezioso baluardo perugino di eleganza, tradizione e ricercatezza**.

Per info:
GIOIELLERIA FORGHIERI
Corso Vannucci, 23 - Perugia
T. 075 5722307
www.gioielleriaforghieri.it
Gioielleria Forghieri



AL SERVIZIO DI CHI VUOLE **IMPARARE UNA SECONDA LINGUA**

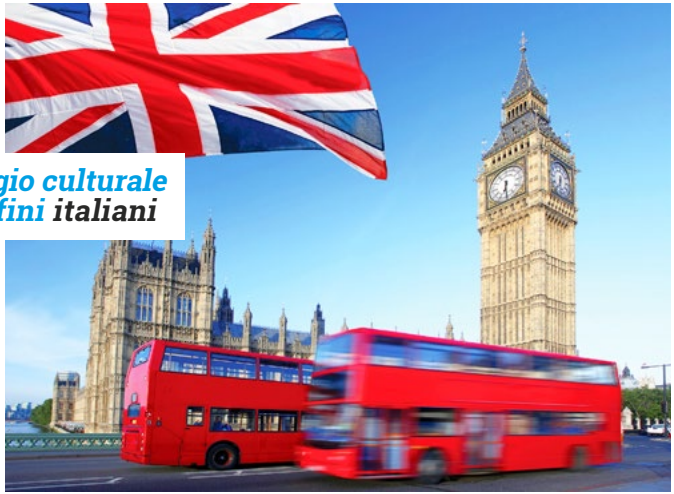
BABEL
UNA LINGUA UN COLORE

Testo: Alessandro Palamara - Brano: "London Loves" - Blur

Una lingua, un colore. È racchiuso in questo motto il progetto fondamentale di **Babel Language Projects**, tour operator che dalla sua sede di Perugia organizza da **più di vent'anni** soggiorni linguistici all'estero. La filosofia ce la spiega il fondatore di Babel, il professor Neville Taylor "*L'apprendimento di una **seconda lingua** arricchisce e **abbatte le barriere**, ci fa scoprire il 'nuovo', ci permette di conoscere, di capire e di migliorare nello studio, nel lavoro e, soprattutto, come persone. Il nostro **motto** 'Una lingua, un colore' è un gioco di parole: il colore della pelle può*

essere diverso, quello della lingua è sempre uguale. Allo stesso modo, siamo divisi da lingue diverse, ma ***ci uniamo dal momento in cui parliamo una lingua comune****, così imparare una nuova lingua ci permette di comunicare con gli altri in tutto il mondo*".

Il vostro viaggio culturale fuori dai confini italiani



Vacanze studio, stage linguistici durante l'anno scolastico, **corsi individuali** per tutte le età, corsi di aggiornamento per insegnanti, vacanze "linguistiche" per tutta la famiglia, semestre o anno scolastico all'estero, fino alla possibilità di effettuare la famosa **alternanza scuola-lavoro in un contesto internazionale** o addirittura trovare un vero e proprio impiego retribuito fuori dall'Italia. Le proposte che Babel mette a disposizione sono tante e variegate. Merito anche di uno **staff** che lavora con **professionalità e passione** e dedica grande attenzione alla ricerca e allo sviluppo dei prodotti. Le **scuole** con cui collabora all'estero sono tutte riconosciute dalle più prestigiose **associazioni internazionali** e dai rispettivi **ministeri della pubblica istruzione**, a garanzia di qualità e professionalità.



Tra le proposte di Babel, non solo l'**Europa** con le sue mete classiche e quelle più esclusive, ma anche gli **Usa**, il **Canada** e la **Cina**, per citarne alcune. Grazie a programmi entusiasmanti legati alla cultura del luogo, i viaggiatori, oltre a studiare la lingua, vengono coinvolti in numerose attività parallele. Si può addirittura coniugare l'esperienza didattica all'allenamento con un famoso **club inglese di calcio** o con un **corso di moda** presso uno dei più prestigiosi istituti di fashion design.

Il tutto con la supervisione costante dello staff Babel che dalla sede operativa di Perugia offre un'assistenza costante per tutta la durata del viaggio.

Babel
LANGUAGE PROJECTS

Per info:
BABEL LANGUAGE PROJECTS
Via Pinturicchio 44 – 44/a
Perugia
T. 075 5734681 / 075 5734154
www.babellp.com



Tua da € 139 al mese con 5 anni di garanzia a km illimitati (Tan 3,95% - Taeg 5,68%).
Anticipo di € 4.650 e dopo 4 anni sei libero di sostituirla o rifinanziare la Rata Finale di € 5.350.
Scoprila negli Showroom Honda.

Consumi gamma Jazz, ciclo combinato (l/100 km): da 4,6 a 5,1. Emissioni di CO_2 (g/km): da 106 a 120.

CONCESSIONARIA UFFICIALE

F.lli PALOMBA

Perugia - Via Cortonese,67
T. 075 5051741
palomba@hondaauto.it

*Per **staccare** dalla **routine** quotidiana*



L'Umbria dei Relais terra di relax

Una panoramica sulle migliori strutture del territorio: luoghi magici in cui rigenerarsi anche a due passi da casa

Spesso si ha voglia di scappare dal **tran tran quotidiano**, di staccare dagli impegni di lavoro, di non pensare ai problemi che ci attanagliano e alle ansie con le quali conviviamo tutti i giorni. Per farlo non c'è territorio migliore dell'Umbria.

L'Umbria dei **Relais**, uno dei migliori biglietti da visita per il nostro territorio. Una bellissimna vetrina in chiave turistica, ma anche un'opportunità per chi in **Umbria** ci vive. La nostra regione è sinonimo di quiete e **natura** in tutto il mondo, perché non essere i primi ad approfittarne? Per scegliere il meglio, nelle pagine che seguono trovate un piccolo e **prezioso vademecum** sulle migliori strutture della regione.
Fatene buon uso.

*L'**area benessere** è di **1.200 mq**; si tratta dello SPA Resort **più grande** dell'Umbria*



Borgobrufa

Relax esclusivo, grazie anche alla formula "Adults Only"



Un **piccolo borgo** che è stato trasformato in un'oasi di benessere, relax ed esclusività. Questo è **Borgobrufa** che, con i suoi **1.200 metri quadri di area benessere**, è lo SPA Resort più grande dell'Umbria, con **Mondo delle Acque** (piscina interna collegata all'esterna, entrambe riscaldate a 34° e piscina estiva), **Mondo delle Saune**, grotta salina, bagno rasul e tre esclusive *private* SPA.

Quello che più di tutto caratterizza questo resort è la **riservatezza** e l'**assoluto relax** che offre ai suoi ospiti grazie in particolare alla formula "**Adults Only**": di fatto un hotel per adulti, accessibile solo a partire dai 15 anni di età. E anche i trattamenti possono essere all'insegna dell'esclusività grazie alla possibilità di utilizzare le **private SPA** di Borgobrufa e i **rituali tematici pensati per la coppia**.



Perugia e **Assisi**. Ma l'unicità offerta da questa struttura è anche nell'**alta professionalità del personale**, continuamente formato e aggiornato soprattutto per quanto riguarda il settore **benessere**: gli operatori propongono trattamenti di **wellness** basati su **prodotti naturali** come olio, vino e cioccolata, tutti a **marchio Borgo Brufa** e di altissima qualità, e **programmi personalizzati** abbinati a tecniche e manualità innovative e all'avanguardia.

Di recente la struttura ha ricevuto il premio di "Best Destination SPA" nell'ambito degli Italian Spa Awards



Camere e suite sono arredate secondo la **tradizione umbra**, alcune con travi a vista, pavimento in cotto o parquet, area soggiorno ed una, la **Presidential Suite**, caratterizzata da soggiorno con romantico **camino**. Pochi sono gli hotel che possono vantare una simile particolarità: l'**Imperial Suite** di 110 mq con **sauna ad infrarossi e piscina interna riscaldata** a 34° ad uso esclusivo.
L'ospitalità di Borgobrufa è quindi davvero unica, grazie anche alla **location**, immersa **nel verde dei vigneti e oliveti** della campagna umbra e a pochi minuti dalle più importanti città d'arte umbre,

L'ospitalità e l'accoglienza di questo resort sono dunque ad altissimi livelli e a confermarlo è anche il **premio** di "**Best Destination SPA**" per il quale Borgobrufa è stato recentemente selezionato nell'ambito degli **Italian Spa Awards**.

Per info:
BORGOBRUFA
Via del Colle, 38
Brufa - Torgiano (Pg)
T. 075 9883
www.borgobrufa.it
Borgobrufa SPA Resort

*Lo chateau, il parco con le **piscine**, il **centro benessere**, ma anche il ristorante e "**La Terrazza**": non manca nulla per un **soggiorno perfetto***



Borgo dei Conti

Un'oasi di bellezza e tranquillità, tra storia e natura



Secoli di **storia nobiliare** si combinano perfettamente con i più contemporanei concetti di ospitalità, comfort ed eleganza. Questo succede al **Borgo dei Conti**, affascinante resort che nasce dal restauro di un vero e proprio **borgo** composto dalla Villa, dalla Colonica e da ben **20 ettari di parco**. E proprio la dialettica tra **antico e moderno** è la chiave stilistica che accomuna le **58 camere**: comfort, funzionalità e tecnologia si coniugano con il **fascino degli elementi originali**, come i camini, i soffitti dipinti, le pareti affrescate, gli intarsi e i vetri d'epoca.

Le lunghe passeggiate nel parco, il silenzio del **giardino all'italiana**, il relax da godere immersi nelle **piscine esterne con vista panoramica** sulle colline umbre: di tutto questo si compone un soggiorno al Borgo dei Conti.

E c'è ancora di più: il **ristorante** "**La Limonaia**", ricavato dall'antica sala da ballo, offre un menu à la carte stagionale che prende ispirazione dalla **tradizione culinaria italiana**: presenta piatti deliziosi ed originali che spesso hanno le loro basi nelle ricette tipiche della regione.

che agli esterni.
La struttura mette inoltre a disposizione dei suoi ospiti una sala biliardo, un **campo da tennis**, un'**area fitness attrezzata**, una zona relax dotata di **saune**, **bagno turco**, **idromassaggio** e trattamenti benessere.





Di recente l'apertura del bistrot-pizzeria: sapori nuovi nell'atmosfera sempre unica del Borgo dei Conti

"**La Terrazza**" è una novità più recente e con i suoi tavoli distribuiti a bordo piscina e tra le due terrazze, mette a disposizione una possibilità di scelta in più nell'**atmosfera sempre unica** del Borgo dei Conti. Sia il ristorante che la pizzeria sono aperti sia agli ospiti del resort

Borgo dei Conti è quindi la location ideale anche per **eventi privati**, ed è infatti nota anche per i matrimoni da favola che ospita, ma è ugualmente il posto giusto per **meeting** e **convention** di ogni tipo: tra gli spazi a disposizione c'è infatti anche la Sala Convegni, la Library, la Cigar Lounge, la Living Room e l'**Anfiteatro esterno**.

Borgo dei Conti è insomma un luogo **tutto da scoprire** ed è unico e perfetto anche per scoprire l'Umbria e il suo territorio.

Per info:
BORGO DEI CONTI
Strada Montepetriolo, 26 - Perugia
T. 075 600338
www.borgodeicontiresort.com
Borgo Dei Conti Resort

Nato dalla ristrutturazione dell'antico ***monastero di Santa Caterina****, è un perfetto* ***connubio tra design, comfort e storia***



nun

Assisi Relais & Spa Museum



Nel **cuore di Assisi**, nella zona più alta del centro storico, con una magnifica vista sulla Rocca Maggiore e Minore e sulle morbide curve del Monte Subasio, sorge il **Relais Nun**. La struttura è il risultato di una attenta **ristrutturazione dell´antico monastero di Santa Caterina**, costruito nel 1275 sui resti dell'Anfiteatro Romano e delle fonti Perlasio per una comunità di donne seguenti la regola benedettina e il rispetto per la storia di questo luogo antico ha fatto sì che durante i lavori di restauro venisse mantenuta nei dettagli la **struttura medievale**. **Comfort ed eleganza** caratterizzano le **18 suite**, tutte uniche e costruite tra nicchie, affreschi e volte a crociera.

Nun è situato a pochi passi dal centro della città di **San Fran-**

Le 18 suite sono tutte uniche e costruite tra nicchie, affreschi e volte a crociera



cesco, ma in una posizione comunque isolata e tranquilla. Il relais è ideale per qualsiasi tipo di soggiorno: al suo interno si trovano infatti il centro benessere **Nun Spa Museum**, il ristorante **Eat Out Osteria Gourmet** e l'antica **Sala Santa Caterina**.



Il **Nun Spa Museum**, immerso in una cornice storica intima e suggestiva, è un centro benessere realizzato negli stessi spazi in cui sorgeva l'anfiteatro di epoca romana e si presenta come una sorta di **museo privato**. Sei pilastri in calcare, **maestosi reperti archeologici** del I secolo d.C, si specchiano nelle acque della piscina. Nel **percorso Nun**, formato da 4 sale con differenti temperature e livelli di umidità (Tepidario, Caldario, Sudatorio, Frigidario), **rivive il culto degli antichi romani per le terme e la cura del corpo**. E il centro benessere Nun mette a disposizione degli ospiti personale esperto nelle discipline della **salute** capace di studiare **percorsi e trattamenti personalizzati**.

L'Umbria è un luogo di antiche **culture contadine**, una terra rinomata per i suoi profumi forti, per la semplicità dei suoi piatti e per la genuina decisione dei suoi **sapori**: i piatti dello chef di **Eat Out Osteria Gourmet** raccontano proprio questa parte della storia umbra, interpretando in maniera innovativa i **contrasti** che questo territorio conserva.

L'**antica chiesa del monastero**, infine, perfettamente restaurata, è oggi occupata dalla **Sala Santa Caterina**, uno spazio prestigioso e versatile, ideale per l'organizzazione di eventi o conferenze.

Il Relais Nun è un luogo in cui si incontrano **storia**, **contemporaneità** e **benessere**, un posto affascinante e **unico**.

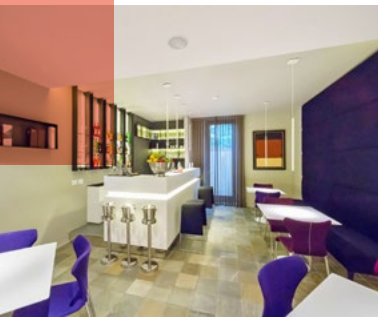
Per info:
NUN RELAIS
Via Eremo delle Carceri, 1°
Assisi (PG)
T. 075 8155150
www.nunassisi.com
Nun Assisi Relais & Spa Museum
Nun Relais

*Immersa nel **verde di un palmeto**, la struttura è un **perfetto connubio** di **atmosfere d'epoca** esaltate da **interventi contemporanei***



Relais Metelli

Ospitalità, comfort ed eleganza a pochi passi dal centro di Foligno



Il **Relais Metelli** è ubicato in un bellissimo quartiere della città di **Foligno**, a pochi passi dal **centro storico** e in prossimità della **stazione ferroviaria**. La Residenza Metelli, ispirata al gusto **liberty** dei primi del '900, è un perfetto connubio di atmosfere d'epoca esaltate da interventi contemporanei, in grado di garantire **riservatezza** e un'ospitalità senza tempo.

Avanzata **tecnologia** nelle camere e negli spazi comuni, materiali, luci, tessuti, **arredamenti**: tutto fa pensare al concetto di "***home away from your home***", un'accoglienza capace di **ricreare le sensazioni di casa**, un luogo, dunque, familiare, dotato di ogni comodità e assistenza costante agli ospiti. Immerso in un **verdeggiante palmeto**, il relais è composto

L'accoglienza del relais è capace di ricreare le sensazioni di casa, secondo il concetto dell'"home away from your home"



di **nove camere** e **due suite**, tutte elegantemente decorate, diverse per dimensione e scelte stilistiche: mobili, letti, armadi e luci del miglior **design italiano**, parquet, TV led 42" satellitare, aria condizionata, cassaforte digitale. coli di storia nobiliare si comb.
L'albergo mette a disposizione un **parcheggio auto**, privato e custodito e alcune **biciclette** per poter girare in tutta tranquillità in centro città.

Il Relais Metelli, soddisfa le richieste della clientela più esigente: wi-fi gratuito sull'intero edificio, una **colazione a buffet** con prodotti freschi di giornata e il **Lounge Club Bar** specializzato nel celebre whisky giapponese Nikka. Per chi è in **viaggio di affari** è disponibile una *meeting-room* confortevole ed equipaggiata con un tavolo riunioni per 12 partecipanti. A disposizione servizi quali **coffee break**, segreteria meeting e servizio **hostess**.



Il relais, a Foligno dal 2013, ha fatto dell'ospitalità il suo punto di forza, grazie ad uno **staff** estremamente **cortese e disponibile** nel dispensare consigli e suggerimenti su ristoranti, eventi e manifestazioni locali.

Per info:
RELAIS METELLI
Via Fabio Filzi - Foligno
T. 0742 344774
www.relaismetelli.com
Relais Metelli


PRINT
the right
THING
ARTIGRAFICHE
PACIOTTI
artigrafichepaciotti.com



Country Chic Resort Roccafiore

Charme e benessere fra le colline che abbracciano Todi

Un **gioiello** incastonato **nelle colline di Todi**, questo è il **Country Chic Resort Roccafiore**, che prende il suo nome dal roseto selvatico che avvolge le mura della casa padronale. Un **resort** che è diventato, nel tempo, il simbolo dell'amore della famiglia Baccarelli nei confronti della natura circostante. L'**ideale per chi è alla ricerca della serenità**, questo resort è dotato di camere e suite, arredate con gusto e ricercatezza, che si presentano come luoghi magici in cui trovare rifugio dagli stress quotidiani. Nella quiete più totale, ci si può coccolare nell'**Anthea Spa**, il centro benessere di Roccafiore, un vero e proprio eden di tranquillità e di equilibrio tra corpo e mente.
I fiori e la loro essenza di colori, profumi, forme e sensazioni hanno dato il nome al centro. Il tema del fiore, viene approfondito ogni mese, grazie alla preziosa collaborazione con flower artists di fiducia. Infatti, la novità di quest'anno è la ***Flower Experiences***, appuntamenti dedicati alla cura, alla composizione e alla potatura dei **fiori**, che si concludono con la possibilità di trascorrere un paio d'ore all'Anthea Spa per godere di un po' di relax. Al centro benessere di Roccafiore è comunque possibile accedervi anche da esterni, riservando una delle numerose **offerte daily**, prima fra tutte la ***Day Spa & Dinner*** che comprende un ingresso Spa e una cena presso il **Fior Fiore**, il ristorante del resort. Il **Country Chic Resort Roccafiore** è il posto ideale per intraprendere un percorso alla ricerca dell'antica armonia e per immergersi tra le fragranze e i colori dell'Umbria.

Per info:
COUNTRY CHIC RESORT
ROCCAFIORE
Località Chioano – Todi (PG)
T. 075 8942416
www.roccafiore.it

Settanta ettari di ***meraviglia***



Valle di Assisi Resort Spa Golf

Per immergersi nell'armonia e nella pace

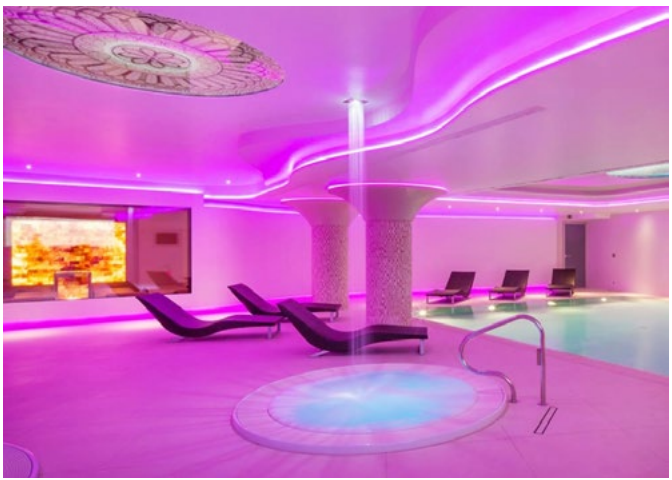


Settanta ettari di terra che si estendono lungo la campagna umbra, curati dalla **stessa famiglia da ben due generazioni**. La pace e l'armonia, che la vista sull'immensa superficie costellata di viti, ulivi, piante di fichi e alberi da frutto, regala, sono impagabili.

Tutto questo è **Valle di Assisi Spa & Golf**. Un luogo in cui ricaricare anima e corpo, recuperando, nel frattempo, anche un forte legame con la natura.
Questo resort, immerso nel verde della valle di **Santa Maria Degli Angeli**, a soli 6 Km dal centro di Assisi, stupisce tutti i suoi ospiti per le accoglienti **camere e le spaziose suite**, moderne, eleganti e arredate con materiali naturali. Gli **antichi casali restaurati** a circa un chilometro dal corpo centrale dell'hotel, ospitano, invece, gli **apparta-**

menti, perfetti per chi vuole godere della privacy, del silenzio e del relax che la campagna regala. Per celebrare **il gusto**, poi, non c'è posto migliore del **Ristorante Recanto**, situato in un abbraccio di **vetrate panoramiche**, al centro della struttura. In questo ristorante gli ospiti intraprenderanno un **viaggio culinario** tra i sapori e gli odori dell'Umbria, attraverso tanti **piatti simbolo del territorio** (per citarne alcuni: crema di ceci bio, penne alla norcina, maialino in porchetta). **Valle di Assisi**, disponendo quindi di una cucina interna, rappresenta il posto ideale per **organizzare piccoli o grandi eventi**. Infatti, all'occasione, diventa la location da sogno per celebrare un **matrimonio immersi nel verde della suggestiva valle**. Le sale interne e gli spazi esterni esclusivi con entrata riservata, sono perfetti per festeggiare il giorno del fatidico sì.

Altra chicca di questo resort è il nuovissimo **campo da Golf** con **3 buche par 3** e 6 postazioni coperte, pensato per gli amanti dello sport. Ma non solo per gli adulti, infatti, **Assisi Golf Club è anche il primo Centro SNAG® in Umbria**, il miglior programma per insegnare ai più piccoli le basi del golf attraverso il gioco. Dulcis in fundo, l'**Assisi Cantico Spa**. Un **tempio del benessere** in cui rigenerarsi. 700 mq per rimettersi al mondo, ricaricare le energie, liberarsi dagli stress della routine quotidiana e riconciliarsi con il mondo. La **Social Spa** è composta da: bagno mediterraneo, sauna finlandese, bagno di vapore, relax del sale, idromassaggio e piscina interna ed esterna. Per regalarsi un momento di benessere a due, invece, è possibile riservare la **Private Spa**, pensata per quelle coppie che vogliono concedersi un romantico e riservato relax. Ovviamente è possibile accedere all'Assisi Cantico Spa anche da esterni. Valle di Assisi Resort Spa Golf è l'emblema stesso della **bellezza dell'Umbria**.



Un piccolo paradiso ai piedi di Assisi



Per info:
VALLE DI ASSISI
Via San Bernardino da Siena
Santa Maria degli Angeli - (PG)
T. 075 8044580
info@valleassisi.com
www.valleassisi.com
ValleDiAssisi



*In **Umbria** si guarda **verso l'estate** sperando nel **rilancio del turismo***

LA DURA VITA DEI CICERONI NELL'UMBRIA CHE VUOLE RINASCERE

Testo: Isabella Zaffarami - Brano: "Shape of you" - Ed Sheeran

GUIDE TURISTICHE: LA TESTIMONIANZA DI ALESSIA OTTAVIANI



Non solo alberghi e agriturismo, ristoranti, bar ed esercizi commerciali in generale, la **crisi del settore turistico**, generata dagli **eventi sismici** dei mesi scorsi, colpisce anche, e molto duramente, una categoria di cui si parla poco, ma che in regione conta almeno un **centinaio** di professionisti con partita Iva. Alle guide turistiche dell'Umbria il terremoto, e soprattutto il racconto che ne è stato fatto da parte dei media, ha creato danni tali che, la maggior parte di loro, si chiede se riuscirà, quest'anno, a guadagnare abbastanza da riuscire a pagare i contributi.

"Già dopo le scosse di agosto, il cui epicentro era comunque nelle Marche – spiega **Alessia Ottaviani**, **guida turistica perugina** – ci sono state le prime cancellazioni e un primo calo. Dopo il sisma del **30 ottobre**, che ha avuto epicentro tra Norcia e Preci, le prenotazioni, su tutto il territorio regionale, sono letteralmente **precipitate** e la gran parte di chi aveva prenotato un soggiorno e magari anche una guida turistica, ha disdetto. Nel solo mese di **marzo 2017**, la società con cui lavoro, Guide in Umbria, ha registrato **un meno 70%** di servizi rispetto allo scorso anno. E le previsioni per i mesi successivi non sono molto migliori: si stima ancora un calo intorno al 50%".

A mancare sono, a quanto pare, soprattutto le **gite scolastiche** che costituiscono la parte preponderante del lavoro, per i ciceroni umbri, soprattutto nelle giornate **infrasettimanali** dei mesi di **marzo**, **aprile** e **maggio**. Le prenotazioni sono in caduta libera anche per quanto riguarda il **turismo italiano** mentre, paradossalmente, sembra salvarsi quello **straniero**: le richieste da parte di gruppi tedeschi e in lingua inglese hanno subito una flessione pari quasi allo zero. "Per quanto riguarda noi guide turistiche – dichiara Alessia – e più in generale tutti i **tantissimi operatori** di questo settore, la speranza è che innanzitutto arrivi qualcosa in seguito alla richiesta, inoltrata dalla Regione Umbria al Governo, di sostegno per le categorie che hanno subito un **danno indiretto** dagli eventi sismici dei mesi scorsi. Soprattutto confidiamo, poi, che finalmente si capisca che **il 95% del territorio regionale non ha subito alcun danno** ed è in condizioni perfette e che arrivi una ripresa del settore: è ovviamente auspicabile che le **campagne di comunicazione e sensibilizzazione** in questo senso non si arrestino".

*Tra Amelia e Gubbio le **mostre** che ci **riportano nel passato***

UMBRIA E DINOSAURI
TRA PREISTORIA E PRESENTE



Testo: Alessandro Palamara - Brano: "Theme from Jurassic Park"- John Williams

I **dinosauri**, grazie anche alla famosa pellicola **Jurassic Park**, hanno da sempre suscitato grande interesse nelle persone. Proprio per questo arrivano in Umbria, sia ad **Amelia** che a **Gubbio**, le mostre che ci riportano nel passato tra dinosauri a grandezza naturale e intrattenimento pronto a raccontare il fascino di queste creature nell'immaginario collettivo.

La mostra '**World of Dinosaurs**', che fa tappa al parco 'Mattia Giurelli' di Porchiano del Monte, ad **Amelia**, contiene ben **cinquanta** riproduzioni a grandezza naturale allestite dalla Wonderworld Entertainment e dall'associazione 'Noi Amici Per Leo': dal **Tyrannosaurus Rex**, con i suoi otto metri di altezza, all'imponente Triceratopus fino al Diplodocus lungo trenta metri. L'**obiettivo** della mostra, **unica** in Italia, è quello di presentare i giganti della preistoria nel modo più





DA ‘WORLD OF DINOSAURS’ FINO A ‘EXTINCION’ E ‘GODZIL-LAND’ PER AMMIRARE LE CREATURE ESTINTE

verosimile possibile, con finalità **didattico-educative**. Infatti, l’esposizione è corredata di semplici spiegazioni sulle condizioni di vita, sulle forme e le dimensioni dei dinosauri. I visitatori possono anche ammirare **veri reperti** ossei e uova che sono esposti al museo civico. L’evento, **dal 15 aprile al 28 maggio 2017**, potrebbe essere prorogato fino a giugno.
Per quanto riguarda invece **Gubbio**, presso l’ex Monastero di San Benedetto, la mostra ‘**Extincion**’ si divide in due sezioni: la prima, racconta l’estinzione con la teoria del meteorite che cadendo sulla Terra fece scomparire i dinosauri. La seconda, invece, indaga sulla possibilità di riportare in vita un



dinosauro con le teorie di John Horner, curatore scientifico della saga di Jurassic Park.
L’altra esposizione, ‘**Godzil-land**’, prevede un viaggio fantastico tra letteratura, fumetto, cinema, televisione e musica, presentando un’ampia selezione di materiali provenienti da collezioni private e musei. Si propone di indagare il fascino dei dinosauri come assoluti protagonisti della **Pop Culture** e la loro costante presenza nella nostra quotidianità. Le ricostruzioni scientifiche dei paleontologi si affiancano alle produzioni fantasiose della cultura di massa, trovando comune denominatore nell’attrattiva comune che riescono ad esercitare.

Entrambe le mostre saranno visitabili fino a **domenica 1 ottobre 2017**. Il costo del biglietto per tutte le mostre descritte sarà di dieci euro per gli adulti e di sei per i bambini.

Per info:
MOSTRE EXTINCION E GODZIL-LAND
Monastero di San Benedetto
Via del Perilasio, 2 - Gubbio
www.dinosauricarneossa.it
T. 334 5874719
MOSTRA WORLD OF DINOSAURS
Parco Mattia Giurelli
Porchiano del Monte di Amelia (TR)
www.dinoworld.it
T. 338 4637708



*Da **sempre** uno dei **locali più belli** e frequentati di **Perugia***

PUNTO DI VISTA

Testo: Alessandro Palamara - Brano: "Punti di vista" - Bandabardò

Riparte da un **volto nuovo**, il Punto di Vista, storico locale del centro che tra la primavera e l'estate viene preso d'assalto dai perugini e soprattutto dai turisti, visto il **bellissimo panorama** che si presenta davanti agli occhi. Si chiama **Marco Lana**, ex storico proprietario del bar 'Caffè Corretto' a Perugia, ed è pronto a dare un tocco di allegria e nuove idee ad un locale da sempre punto di riferimento del centro perugino. Il **Punto di Vista**, una balconata su un panorama pronto a lasciarvi a bocca aperta, è **pronto ad aprire** la sua stagione.

Dal **primo maggio**, infatti, sarà aperto tutti i giorni da mezzogiorno fino alle due di notte, escluso nei giorni di maltempo. Ideale per un aperitivo al tramonto o un



IL LOUNGE BAR È PRONTO A RIPARTIRE IN VISTA DELL'ESTATE



pranzo in una cornice romantica pronto ad offrire **deliziose prelibatezze**. Dalla famosa torta al testo, fino ai taglieri con salumi e formaggi italiani ed esteri, passando per le ricche insalatone fino ai carpacci di pesce. Un piatto forte, tra i tanti, è la **burrata pugliese** con all'interno la **panzanella**, il tutto "saldato" dallo **spiedo di gamberoni**. Punto di forza del locale è anche il ***beverage***, infatti la carta degli alcolici è vasta e di prima scelta. Si parte con le bollicine, **champagne** compreso, per poi passare ai vini sia bianchi che rossi e alle birre in bottiglia o alla spina.

Novità per quanto riguarda i **cocktail**: il barista, dalla sua esperienza in terra **londinese**, ha portato in Italia un nuovo modo di creare i mix alcolici. Dalla macerazione di **erbe stagionali**, miscelate con gli spiriti, vengono fuori cocktail freschi e pronti da gustare.

Il Punto di Vista, al calar del sole, dentro un'atmosfera rilassante e di **meditazione**, è pronto ad organizzare serate all'insegna della **musica *lounge* e dal vivo**. Duetti strumentali di musica dal vivo, tra gli ospiti del locale. Altre serate vedranno la presenza di un inedito **Ricky L**.

Per info:
PUNTO DI VISTA
Viale Indipendenza, 2
Perugia
T. 339 2537969
puntodivistapg@gmail.com
Punto Di Vista

Quando c'è vita, c'è Sanmagno!



PASTICCERIA
GELATERIA ARTIGIANALE
PIZZERIA
RISTORANTE
LUNCH
HAPPY HOUR





SANMAGNO
CAFFÈ

Il locale con la vita dentro

VIA DANIELE MANIN 22 FOLIGNO





WWW.SANMAGNOCAFFE.IT

paracucchiarmas.com

Un **locale per tutti**, che si sdoppia **tra Fast e Slow**,
per un'**offerta ampia** che va dal pranzo, all'aperitivo alla cena

CARBOIDRATI
PASTA&BREAD, MA NON SOLO

Testo: Isabella Zaffarami - Brano: "We have all the time in the world" - Fun Lovin' Criminals

Con le farine grezze e i grani biologici, tante tentazioni buone, ma genuine



FOTO: LUCA PETRUCCI

Il nome scelto per questa nuova attività perugina potrebbe sembrare **provocatorio**, e forse un po' lo è davvero, ma i carboidrati di **Carboidrati** sono delle **tentazioni buone**, e non solo perché molto **gustose**, ma anche perché realizzate con **ingredienti genuini** e di alta qualità: solo **farine grezze**, locali e biologiche e **grani antichi**, come il Senatore Cappelli, sono i prodotti utilizzati per le **paste fresche** e per la **panificazione**.

Carboidrati nasce per iniziativa dei proprietari di **Italian Burger**, affermata realtà di via Corcianese di cui condivide filosofia e capisaldi: **prodotti freschi**, ingredienti di stagione, piatti rigorosamente **hand-made**.



Da maggio aperti tutto il giorno per diventare sempre più un punto di ritrovo cittadino

Oltre alle paste fresche e al pane, preparati solo dallo staff di Carboidrati, ci sono le paste secche del marchio "***Pastificio dei Campi***", pasta di Gragnano, top del top. In generale la proposta gastronomica punta sulla **genuinità**: cucina espressa, senza soffritti, con grande utilizzo di **acqua-cottura**, aromi e spezie, mentre l'olio è solo di alta qualità e aggiunto a crudo. Molto apprezzati sono i piatti di **pesce**, le **tartare** e i già famosi **hamburger gourmet**.
Il locale **può essere vissuto in due modi**. Al piano terra c'è la zona "**Fast**", fast-food gourmet che punta principalmente su **tosteria** e **bruschetteria**, ideale per un **aperitivo** differente dal solito, chic e di qualità, grazie anche alla ricca cantina, ma ottimo anche per un **pasto completo**, ma veloce.



Al primo piano c'è invece il ristorante "**Slow**", con un importante focus ovviamente sui **primi piatti** e, più in generale, sui "Carboidrati", ma con un'interessante proposta anche su "**Proteine**", "**Vegetali**" e "**Zuccheri**", per seguire l'originale impostazione del menù, che varia continuamente per seguire la stagionalità dei prodotti. L'atmosfera è calda e **informale**, con la **cucina a vista** e il **grande tavolo conviviale**, l'ambiente è curato in ogni dettaglio, dalle stoviglie customizzate alla scelta dei **materiali per l'arredo**, tutti **naturali**, per rispettare la filosofia generale del locale. Un'attenzione e una ricerca importanti sono stati dedicati anche allo **stile** e al **design**, curati dall'**architetto Diego Cacciamani**.

Il locale è **aperto tutto il giorno** (*lunch*, *afternoon break*, *afterhours* e *dinner*): l'obiettivo è infatti quello di diventare sempre più un punto di ritrovo cittadino. Carboidrati è insomma un **locale per tutti**, giovane e informale, **easy** e **di tendenza**, attento al **gusto**, ma anche alla **qualità** del prodotto.

Per info:
CARBOIDRATI PASTA&BREAD
Piazzale Bellucci, 1 - Perugia
T. 075 9662594
www.carboidrati.net
Carboidrati . pasta & bread



*La mortadella di Mora Presidio Slow Food, **gnocco fritto** e bollito ai piedi di **Assisi***

OSTERIA EMILIANA

NEL CUORE DELL'UMBRIA, ALL'INTERNO DEL RELAIS FAVORITA

Testo: Isabella Zaffarami - Brano: "Bacco perbacco" - Zucchero

Un'osteria con accenti, **sapori** e tutto lo **spirito conviviale** dell'**Emilia**, ma ai piedi di **Assisi**. Questo è l'**Osteria Emiliana**, all'interno del **Relais Favorita** che, in bilico tra provocazione e sperimentazione, in aperta campagna, unisce la **tavola umbra e quella emiliana** e a "celebrare il matrimonio" sono una famiglia di sei modenesi doc.

Alla Favorita si sperimenta il cosiddetto "***comfort food***", il cibo che fa bene allo spirito: profumati antipasti coi migliori **salumi e formaggi**, sia **umbri** che **emiliani**, la Mortadella di Mora Romagnola e lo gnocco fritto. E ancora il **Parmigiano Reggiano** "**Vacche Bianche**" stagionato fino a 60 mesi accompagnato dall'**Aceto Balsamico di Modena** e i caprini umbri di Francesco Rossi.
Se a questo benvenuto si aggiungono **tigelle**, **gnocco fritto**,



lardo all'aglio e rosmarino, verdure in pinzimonio e cacciatora, ecco servito il Piatto Unico della Favorita, "**EmiliaLove**". C'è anche una selezione di carni locali in versione estate con il "**Bollito non Bollito**" accompagnato dalle **salse tradizionali** e la mitica "**Giardiniera della Rosy**", fatta con le verdure dell'orto, a vero chilometro zero: basta affacciarsi alla finestra.

DALLA CANTINA

Proposta **ricercata** nella sua semplicità, la selezione si basa sui cosiddetti vini "**Glu Glu**" tra i quali regna sovrano il **Lambrusco** di Vittorio Graziano, per passare a una varietà che vede in forte rappresentanza l'Umbria dei **vini Naturali**. Molte sono anche le proposte del **Piemonte** e delle maggiori realtà vitivinicole del mondo, sempre con grande attenzione alla tipologia di produzione e al rapporto qualità prezzo.



AFTER DINNER

"*Far assaggiare **cose nuove*** – dice l'oste Domenico – *è una sfida coi clienti umbri, ma soprattutto un modo per **divertirsi a tavola***". Uno **spirito** che ha reso la cucina emiliana tra le più famose al mondo e che, all'osteria Favorita, si respira sia a pranzo che a cena e anche per un '**pre**' **o after-dinner sfizioso**.

APERITIVO E PRANZO IN PISCINA

Da giugno l'osteria rinnova il suo **giardino con piscina**, offrendo la possibilità di gustarsi, dalle 18, una selezione di **aperitivi** in linea con la filosofia dell'osteria, per passare ad una **cena** a bordo piscina e finire con un ottimo **distillato in giardino**.

Per info:
RELAIS FAVORITA – OSTERIA EMILIANA
Via Andrea Costa, 18
Bastia Umbra (PG)
T. 075 8002832
www.relaisfavorita.com
Osteria Emiliana


L'ESTATE
È VICINA.
SEI PRONTA
PER LA PROVA
COSTUME?

DA NOI PUOI PERDERE UNA TAGLIA IN UN MESE

Ti aspettiamo per una consulenza!

i me
centri estetici

DIMAGRIMENTO



da così *a così*

EPILAZIONE



cera *laser*

NAILS



gel *semi permanente*

SOLARIUM



doccia *lettino*

ECO BIO DERMO COSMESI



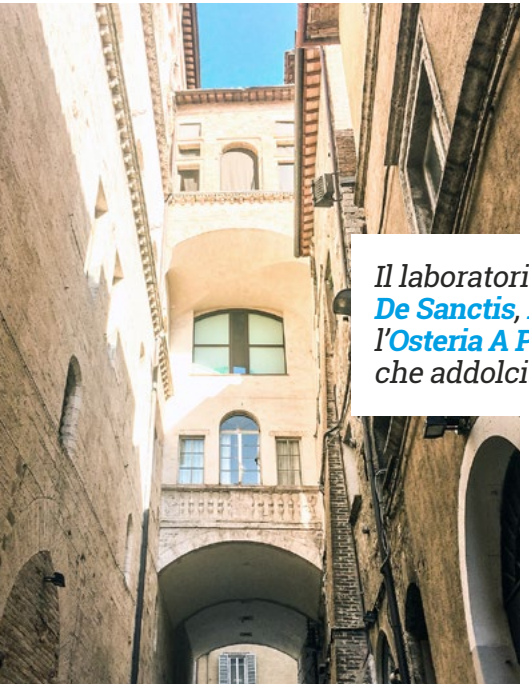
natur *bio*

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

VIA DEI PRIORI

UNA DELLE **STRADE PIÙ CARATTERISTICHE** DI PERUGIA, TRA ARTIGIANATO, **MODA** E **OTTIMO CIBO**

Testo: La Redazione - Brano: "Paradise" - Coldplay



Chi la percorre in **salita** rischia di fare un po' di fatica a causa della forte pendenza che la caratterizza: il consiglio quindi è di passeggiare con calma lungo **Via dei Priori**, anche per godere appieno dei suoi **scorci** e della sua **atmosfera**. Ed è meglio non andare di fretta anche perché questa strada, ricca di storia e di arte, offre a chi la frequenta solo tanti motivi e occasioni per fare delle soste più o meno lunghe. Costellata di **chiese**, di case e **palazzi antichi**, di **botteghe** e **laboratori artigiani**, è al centro di un **intreccio di vicoli** che contribuiscono a darle un fascino particolare. Segue un tracciato di origine etrusca che dava accesso al Trasimeno e alla Toscana: quasi in fondo, nella porzione più a valle della via, c'è infatti **Porta Trasimena**. Da capo, invece, l'**Arco dei Priori** fa da cornice a un primo scorcio su Corso Vannucci.

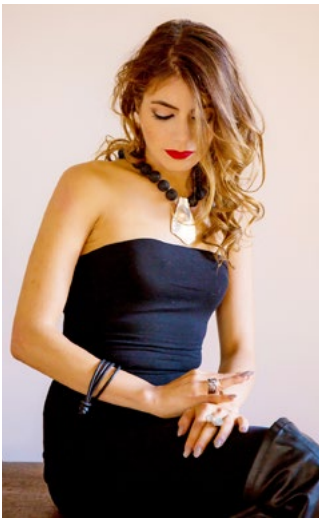
*Il laboratorio orafo **Ca D'or**, la boutique da uomo **De Sanctis**, **Mandrelli** per l'abbigliamento donna, l'**Osteria A Priori** e il **Ristorante Regina**: ecco le attività che addolciscono la salita e rallentano la discesa*

Ma ad addolcire la salita e a rallentare la discesa di chi frequenta questa via ci sono anche le tante **attività** che la abitano: **artigianato**, **commercio** e **ristorazione** contribuiscono a renderla una porzione **vitale**, dinamica e **allegra** del centro storico perugino. Sia per chi la scopre per la prima volta, sia per chi ci passa ogni giorno, **Via dei Priori** è sempre unica e sorprendente.



*Da **Ca D'or** le preziose e uniche creazioni di Ines, orafa, ma anche consigliera di bellezza e di stile*

Sorprendente è ad esempio il laboratorio orafo **Ca D'or**. Un locale piccolo, ma ricchissimo delle preziose opere della sua titolare **Ines Renate Döllert**, **orafa**, ma anche **pittrice**, di origine tedesca. Ines crea **gioielli unici e particolari**, lavorando diversi materiali: oro e argento, pietre preziose e semipreziose.
Fa questo lavoro da 35 anni e trent'anni fa ha scelto di trascorrere la sua vita in **Umbria** perché ama il territorio di questa regione, le sue città e soprattutto la sua **campagna**, dove vive e alla quale si è ispirata per la creazione della sua famosa "***Olive Collection***", collezione di gioielli in oro giallo satinato che richiama appunto gli **olivi**, elemento dominante della vita e dei paesaggi umbri. Ines mette inoltre a disposizione la sua esperienza e creatività per **esaudire ogni desiderio** di chi le si rivolge in cerca di monili **particolari e pregiati**: realizza infatti **preziosi personalizzati**, anche sulla base dei disegni dei suoi clienti.



Ma Ines offre ancora di più a chi varca la soglia del suo negozio al civico 37 di Via dei Priori: con il suo **gusto** e la sua passione per il bello dà **consigli di bellezza e stile** per quanto riguarda la gioielleria, ma anche i colori, le forme e la sfumature che possono valorizzare il volto e l'aspetto di ognuno. Non solo, ma per i turisti, in particolare stranieri, organizza dei **tour in Umbria** (*www.umbriafashionartour.com*) alla scoperta del meglio della **moda**, del **cibo**, di arte e artigianato e più in generale del **lifestyle** italiano e umbro.

Per info:
CA D'OR
Via dei Priori, 37 - Perugia
T. 075 5729215
info@cadorgold.com
www.cadorgold.com
Ca D'or



***De Sanctis**, 50 anni di tradizione sartoriale italiana da uomo*

Una **tradizione di famiglia** sapientemente tramandata e riproposta senza perdere di vista le necessità del tempo presente e molto apprezzata da una **clientela appassionata del buon vestire**: tutto questo è invece la boutique da uomo De Sanctis. I prodotti offerti con il marchio di famiglia, così come gli altri brand trattati, sono tutti **garanzia di qualità e durevolezza**, ma è il **servizio personalizzato e su misura**, **100% fatto a mano**, che fa la differenza per un pubblico di clienti affezionati.



La storia di De Sanctis è custodita nei locali al civico 49 di Via dei Priori: i macchinari del mestiere di Domenico, come la **vecchia macchina da cucire** e l'**Ambrogino d'Oro**, assegnato al sarto perugino dal Comune di Milano nel 1970 durante il **Gran Premio delle Forbici d'Oro**.

De Sanctis, **boutique per uomo**, propone accessori e capi di abbigliamento pronti o confezionati dalle mani esperte di **Domenico**, sarto da una vita, e dalla figlia **Daniela** che con passione ha voluto raccogliere l'eredità di **conoscenza della vera tradizione sartoriale italiana**.

Per info:
DE SANCTIS BOUTIQUE - SARTORIA
Via dei Priori, 49 - Perugia
T. 075 5721325



***Mandrelli**, abbigliamento e non solo*

E per chi ama uno **stile chic**, ma **ricercato**, Via dei Priori è davvero il posto giusto. Al civico 12, si incontra infatti il negozio di abbigliamento **Mandrelli**: la proprietaria, **Ornella Mandrelli**, dal 1996 ricerca, con impegno e dedizione, il gusto e le tendenze della **moda italiana ed europea**.

Tante le scelte di stile: **Moschino boutique**, per vestire un outfit giovane, **dinamico** e divertente, **Malìparmi** che offre un look totale per la **donna contemporanea**, indipendente, viaggiatrice, **Sofie D'Hoore**, stilista belga, che con creatività e determinazione propone **linee nuove** ed esalta le forme in un connubio tra perfezione tessile e sofisticata eleganza.
Ma la ricerca dello stile da parte della titolare è continua, seguendo le emozioni e le **tendenze** del momento, rimanendo pur sempre libera dall'articolo di massa, per un'accuratezza del prodotto e un **gusto distinto**.

Per info:
MANDRELLI
Via dei Priori, 12 - Perugia
T. 075 5731613
Negozio Mandrelli



Ma **Via dei Priori** è anche il posto giusto per **bere e mangiare bene**. Lo è ad esempio grazie all'**Osteria A Priori**, conosciuta e apprezzata per la sua **cucina tipica umbra** e per l'utilizzo di **materie prime prevalentemente locali**, in particolare il **tartufo**, protagonista di alcuni dei suoi piatti più richiesti ed amati. Particolarmente ricca e ricercata è anche la **carta dei vini** e delle **birre**: le bottiglie, che possono anche essere acquistate, visto che il locale lavora anche come **bottega**, sono selezionate con l'obiettivo di valorizzare **realtà nuove e di nicchia**, piccoli produttori **locali** e, in particolare per quanto riguarda il **vino**, con una preferenza ai **biodinamici** e a quelli **naturali**.



*Cucina tipica e una ricercata selezione di vini e birre locali all'**Osteria A Priori***



L'Osteria A Priori, aperta sia a pranzo che a cena, in primavera ed estate offre inoltre ai suoi ospiti l'opportunità di **mangiare all'aperto**, nella piazzetta adiacente al locale, pienamente immersi nell'affascinante atmosfera di Via dei Priori.

Per info:
OSTERIA A PRIORI
Via dei Priori, 39 - Perugia
T. 075 5727098
www.osteriaapriori.it
osteriaapriori



La stessa opportunità è offerta agli ospiti del **Ristorante Regina** che con i suoi tavoli all'esterno permette di vivere davvero a pieno Via dei Priori. Qui semplicità, **genuinità** e freschezza, stagionalità e soprattutto **familiarità** sono le parole chiave. Non a caso '**La cucina familiare**' è il motto del locale, perché lo **chef**, **Simone Ragni**, prepara i suoi piatti in modo tradizionale e **casereccio**, senza troppi artifizi.

Semplicità, genuinità, freschezza e soprattutto familiarità: le parole chiave del ***Ristorante Regina***

La familiarità è inoltre quella dell'**ambiente** e dell'**atmosfera** del locale, accogliente, confortevole, **intima** e rilassante: Ristorante Regina è un posto **davvero per tutti**.

Le materie prime sono sempre fresche e scelte accuratamente, la cucina è quella tipica italiana e a ogni piatto Simone aggiunge un pizzico di un ingrediente segreto: la sua **creatività**.
Di recente per gli ospiti la scelta si è ampliata con l'aggiunta di tanti **piatti di pesce**, ma il **menù** continua a essere **variabile** e cambia anche di settimana in settimana così da **sorprendere ogni volta**, ma anche da seguire la **stagionalità** e la **freschezza** degli ingredienti.



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

NOTIZIE UTILI
MA NON **INDISPENSABILI**

GLI ASCENSORI DELLA KENNEDY

Sono stati inaugurati dopo **20 mesi di lavori** i nuovi **ascensori** della **Galleria Kennedy**, che collegheranno via XIV settembre con il Terminal del Minimetrò. Sui nuovi ascensori è stato applicato un innovativo telo in fibra di vetro, autopulente e utilizzabile per proiezioni e illuminazioni ad hoc. Il costo dell'opera è stato di **840 mila euro**, interamente finanziati dal Ministero. Grazie ai lavori è stata riportata alla luce l'opera d'arte contemporanea "**Cupere Pacem**"dello scultore bevanate **Pilade Trabalza**, una **scultura in bronzo e cera persa** che figura in numerosissimi cataloghi d'arte di tutto il mondo. Gli ascensori osserveranno il seguente orario: **1° novembre – 31 maggio** (lun.-ven.: 7.00-21.20 / sab. e prefestivi: 7.00-00.30 / dom. e festivi: 7.00-21.00); **1° giugno – 31 ottobre** (lun. - dom.:7.00-02.00).







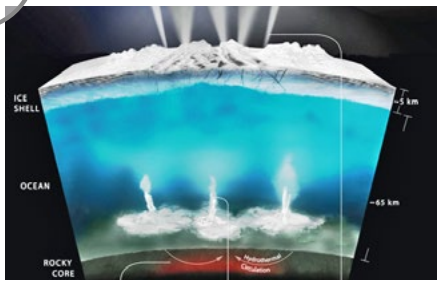
NEW YORK: UN GRATTACIELO A FORMA DI ARCO?

E se i **grattacieli** in futuro fossero indicati per la **lunghezza** più che per l'altezza? È questa la sfida lanciata dagli architetti di **Oiio Studio** per la zona di **Midtown Manhattan** a New York, che sta vedendo la proliferazione di palazzi sempre più alti e sottili. Ma il nuovo progetto supera anche la fantasia: un concept esagerato, chiamato ***The Bend***, (che difficilmente vedrà la luce), che si sviluppa come un vero e proprio **arco** lungo 1,2 km, da piano terra a piano terra.



Una costruzione che sfida le leggi della gravità e che è stata pensata per svettare nella cosiddetta "Billionaire's Row", a sud di **Central Park**, tra alcuni dei più contestati palazzi super sottili che stanno vedendo la luce nella zona.

TUTTE LE CONDIZIONI PER LA VITA SU UNA LUNA DI SATURNO



Su **Encelado**, una delle lune di Saturno, sono stati scoperti oceani sotterranei e, secondo gli scienziati, ci sono tutte le condizioni per la vita.
Lo ha annunciato la **Nasa**, illustrando le rilevazioni della **sonda Cassini**, che orbita intorno a Saturno dal 2004, e del **telescopio spaziale Hubble**.
Fino a oggi si pensava che nel sistema solare ad avere oceani fosse soltanto la Terra. La grande presenza di **idrogeno** nell'oceano della luna di Saturno significa che i **microbi** - se presenti - potrebbero utilizzarlo per ottenere energia combinando il gas con anidride carbonica disciolta nell'acqua.
Questa reazione chimica, nota come "**metanogenesi**" perché produce metano come sottoprodotto, è alla radice dell'**albero della vita sulla Terra**, e potrebbe anche essere il punto di partenza per l'origine della vita sul nostro pianeta. L'oceano salato sotto la superficie de Encelado, pertanto, potrebbe contenere tracce di vita.



A PASQUA: PER I TURISTI UNA STRANA SORPRESA A PERUGIA

Cosa si fa quando nella tua splendida città arriva un bus pieno di turisti pronti a visitarla e a degustare i piatti tipici della regione? Beh, di solito si cerca di assecondarli. Aspetto che a Perugia, forse è ancora da consolidare. Questi i fatti: è Venerdì Santo, quando un ristoratore riceve una prenotazione per una cena di sessanta turisti pronti ad arrivare in bus. Lo stesso proprietario così manda immediatamente una richiesta ai vigili per permettere al bus di arrivare nel centro città, affinché le persone possano essere agevolate nel raggiungere il ristorante. Ma dopo svariate chiamate, con il permesso che stenta ad arrivare, gli stessi vigili consigliano al ristoratore di far parcheggiare il bus a Pian di Massiano e far prendere ai turisti il Minimetrò. Nulla di male se non fosse per un piccolo particolare: l'ultima corsa che effettua il Minimetrò nei giorni festivi è alle 20.45. Più che di una cena dunque si è trattato di una merenda! Domanda: com'è possibile che i vigili ritardino tanto a dare certi permessi e soprattutto consiglino di parcheggiare a Pian di Massiano quando avrebbero potuto indirizzare l'autobus verso piazza Partigiani, zona servita da scale mobili aperte fino alle due di notte? Quando la disorganizzazione si abbatte sul turismo non è mai un bene!

L'IMPICCIONE

cinguettii politicamente scorretti

@limpiccione LimpiccionePiccione

GIMO... SÌ, MA COL "POSTALE" A SINISTRA!

Ha preso il via il 7 aprile, Gimo, la sperimentazione della mobilità notturna nel capoluogo umbro. Dopo anni e anni di richieste e battaglie, soprattutto degli studenti, i bus notturni hanno iniziato a girare per le vie della città, garantendo i collegamenti tra le varie zone. Un'iniziativa portata avanti con grande forza da UdU – Sinistra Universitaria, messa in atto poi dall'attuale Giunta Comunale di centrodestra. I risultati finora sono positivi. Quindi, a quanto pare, il Comune tiene d'occhio anche le proposte e le battaglie che le fazioni opposte portano avanti, speriamo senza vantarsene! In ogni caso poco importa se le buone idee vengano usate come fonte d'ispirazione o per mancanza di fantasia, quello che conta davvero è ottenere risultati del genere per fare di Perugia una città competitiva anche sotto l'aspetto della mobilità. E chissà che a breve non si smuova concretamente qualcosa anche sul fronte Minimetrò... Lotta dura senza paura!



~~A TUTTA STRISCIA BLU!~~

Addio strisce gialle! I residenti del centro storico perugino dovranno prepararsi a una rivoluzione sui posti auto. Ebbene sì, la Giunta Comunale ha deciso di mettere a pagamento anche gran parte di quei posti auto (strisce gialle) che fino ad oggi erano riservati ai residenti, firmando una nuova convenzione con la Saba (società che gestisce i parcheggi). Ma allora perché non fare le strisce blu in proporzione a quelle bianche? Il problema sta tutto qui. Come chiarito dalla circolare (prot. N° 1712 del 30.03.2012) del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti dovrebbero esserci parcheggi liberi nelle vicinanze delle strisce blu. Piazza Italia si trasformerà in un'area di sosta a pagamento per un massimo di due ore con i residenti che saranno dirottati in via Marzia dove saranno montati dei pilomat. Con la magra consolazione di poter comunque sempre usufruire delle strisce blu, nel caso vi trovassero posto. Per la lunga sosta invece? Ecco l'impopolare soluzione: via Victor Ugo Bistoni e parte di via Ripa di Meana avranno le loro bellissime strisce blu dove si potrà parcheggiare a 1,50 euro al giorno. Niente parcheggi liberi, ma sconti del 30 e 20% sugli abbonamenti: pagheremo di meno, ma pagheremo comunque. Si stava meglio quando si stava P(arch)EGGIO!





MONICA CHI? NOI ABBIAMO VERONICA!

Uno spot per veicolare l'immagine dell'Umbria, un testimonial d'eccezione e un successo sperato. Per la 'promozione turistica', in una nota ufficiale della Regione, si presentava la nuova testimonial che da lì a poco avrebbe dovuto girare gli spot promozionali: Monica Bellucci, la bellissima attrice di Città di Castello ormai famosa a livello internazionale, che avrebbe avuto il compito di prestare la sua immagine per l'Umbria. Ma... colpo di scena! Nessuno spot verrà girato dalla Bellucci. Ancora oggi non si conoscono i motivi che hanno spinto ad un cambio di 'volto'. Al suo posto ci sarà invece la bevenate Veronica Corvellini, già testimonial della regione attraverso la mostra 'Sensational Umbria' curata dal fotografo americano Steve McCurry. Sarà la scelta giusta per rimettere in piedi il turismo e il volto bello della nostra regione o sarà la solita minestra riscaldata senza unione d'intenti? Viste le temperature di questo inizio di primavera un brodino ci starebbe proprio bene!



Il must per la bella stagione in un luogo di culto della città

MENCHETTI, FRA GELATO E NOVITÀ

Frutta freschissima*, passione, lenta mantecazione: i segreti di una *ricetta perfetta

La **passione** di fare bene le cose, tra passato e futuro. Con grandi novità in vista, tra aperture in prestigiose piazze e un'identità sempre più forte, Menchetti è pronta a **rinfrescare** le calde giornate estive che si intravedono all'orizzonte.

In una società veloce le **emozioni lente** sono estinte, ma non per tutti. In poche parole la sintesi di una storia di famiglia, di una missione, portare sulle tavole emozioni lente, senza tempo, ma senza dimenticare una società che tutto il giorno, tutti i giorni, ha a che fare con il tempo.

E d'estate il tempo è bello, **caldo**, con il sole che allieta le giornate sino all'ora tarda, permettendo di gustare un **gelato** a tutte le ore, per rinfrescarsi, a pausa pranzo magari dopo una **centrifuga** e ancora dopo cena.



Un gelato fatto con **frutta fresca**, consegnata tutti i giorni, nel modo più naturale possibile, **mantecato lentamente** come una lunga lievitazione fatta con lievito naturale, la firma dei panificati Menchetti.
Anche il gelato può essere un'emozione vera, lenta, con tanta ***#passionedifarebenelecose***.

Un'attrazione in più per un luogo che grazie alla sua **atmosfera**, alla **qualità** dei suoi prodotti, alla ricerca costante protesa verso il **meglio** e verso la **novità** anima e rallegra i **palati** e le serate dei perugini, giorno dopo giorno, stagione dopo stagione.

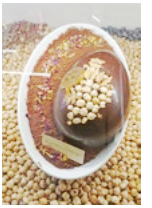


Per info:
MENCHETTI
Strada Trasimeno Ovest, 7
Perugia
T. 075 5009617
www.menchetti.it
menchetti1948





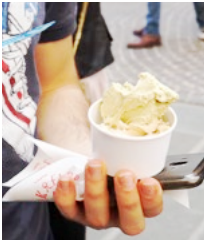




INAUGURAZIONE @MASTRO CIANURI - CENTRO STORICO, PERUGIA







POST IT

miscellanea
di appunti
per vivere
meglio
l'Umbria



Dal 12 al 14 Maggio

PERUGIA *FLOWER SHOW*

MOSTRA MERCATO DI PIANTE RARE E INCONSUETE

Perugia Flower Show, giunto alla sua decima edizione, nella splendida cornice dei Giardini del Frontone, ospiterà anche quest'anno **70 espositori** fra i migliori **produttori e collezionisti** nazionali e internazionali **di piante rare** e inconsuete, pronti a mostrare al grande pubblico le loro varietà più particolari e a mettere a disposizione le loro conoscenze nei **corsi gratuiti** organizzati durante il week-end. Sono previsti corsi di **giardinaggio**, mini-conferenze sulla storia e cura delle piante, laboratori specializzati di coltivazione, incontri su arte floreale, mise en place, **floriterapia** e degustazioni guidate su fiori eduli ed erbe spontanee.

Giardini del Frontone – Perugia
www.perugiaflowershow.com



21 Maggio

AMORE CHE VIENI, *AMORE CHE VAI*

SERATA DEDICATA "ALLE DONNE" E "ALLE STORIE" DI FABRIZIO DE ANDRÉ

Amore che vieni, Amore che vai è il titolo della celebre canzone di Fabrizio de André che fa da fonte d'ispirazione alla serata che avrà come protagonista la cantante **Cristina Donà**. Lo spettacolo della celebre artista, infatti, sarà dedicato ai personaggi ("alle donne" e "alle storie") della poetica cantata dal cantante genovese. Per questo spettacolo, la Donà verrà inoltre affiancata dai **grandi** del jazz italiano: **Rita Marcotulli** pianoforte, **Enzo Pietropaoli** contrabasso, **Fabrizio Bosso** tromba, **Javier Girotto** sax, **Saverio Lanza** chitarra, **Cristiano Calcagnile** batteria, percussioni. Lo spettacolo avrà inizio alle ore 21.

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



25 Maggio

INCONTRO CON FRANCESCO GUCCINI

E LA PARTECIPAZIONE DEI MUSICI

"***Un burattinaio di parole***" così si definì in un verso della canzone "*Samantha*", uno dei maestri della canzone italiana, **Francesco Guccini**. Da allora sono passati 40 anni, e una delle più grandi penne della nostra musica torna a raccontarsi, ma questa volta lo fa con una chiave inedita. L'artista ripercorrerà questo "**neverending tour**" durato oltre 40 anni, attraverso i suoi miti, le sue canzoni e i suoi libri. A fare da cornice alla serata, un concerto dei *Musici*, che hanno accompagnato Guccini nella sua lunga carriera di concerti live.

PalaEvangelisti
Pian di Massiano – Perugia
www.ticketone.it



25 Giugno

MORGAN

L'ARTISTA ITALIANO PIÙ DISCUSSO D'ITALIA
SI ESIBISCE LIVE

È da settimane l'**artista più controverso** protagonista delle pagine dei quotidiani italiani. Discusso coach della trasmissione televisiva **Amici di Maria De Filippi** e ancor prima imprevedibile giudice del talent di Sky, X Factor. Innegabile è la sua grande cultura musicale che porta egregiamente in scena sui palchi della penisola. **Morgan**, al secolo Marco Castoldi, il **25 giugno** giunge sull'Isola Maggiore per raccontare Luigi Tenco, uno dei suoi artisti preferiti, con **piano e voce**.

Isola Maggiore – Perugia
@mooninjunepg



Fino all'11 Giugno

IO E TE

FOTOGRAFIE DI CLAUDIO MONTECUCCO

La mostra ***Io e te***, realizzata da Sistema Museo, in collaborazione con il Comune di Montefalco, rappresenta sicuramente un'utile occasione per fornire uno sguardo ampio sulla produzione artistica di **Claudio Montecucco**, basata su uno stile che mira a **reinterpretare in chiave moderna la fotografia classica d'autore**. **Uomo di strada**, **come si definisce lui stesso**, Claudio Montecucco svolge la sua ricerca artistica in contesti dinamici e mutevoli. La sua è la **ricerca dell'imperfezione perfetta**, della foto talmente "vera" da sembrare quasi costruita o posata, sebbene i soggetti prescelti siano ignari di tutto.

Complesso Museale di San Francesco
Via Ringhiera Umbra, 6 – Montefalco (PG)
T. 0742 379598
montefalco@sistemamuseo.it



Fino al al 9 Luglio

TEATRO DELLE ORGE E DEI MISTERI - COLORE DAL RITO

LA MOSTRA DI HERMANN NITSCH

Il **25 marzo** è stata inaugurata l'importante mostra ***O.M.T Orgien Mysterien Theatre (Teatro delle Orge e dei Misteri) - Colore dal Rito***, che il **CIAC di Foligno** dedica **sino al 9 luglio** al maestro austriaco **Hermann Nitsch**, quindi creatore di performance e installazioni molto discusse e rimaste memorabili. La mostra raccoglie circa **40 opere**, **divise in 9 diversi cicli di lavori**, realizzati tra il 1984 e il 2010 e allestite come fossero un'unica grande opera. Un percorso esaustivo della poetica di Hermann Nitsch, **personalità che rappresenta ad alto livello tensioni**, **problematiche e istanze della società contemporanea**.

CIAC – Centro Italiano Arte Contemporanea
Via del Campanile, 13 – Foligno (PG)
T. 0742 353230



Fino al al 9 Luglio

VIOLENTI CONFINI

DIPINTI, SCULTURE E FOTOGRAFIE
DI 21 ARTISTI CONTEMPORANEI

Violenti confini, il progetto espositivo ideato e curato dalla casa editrice **Magonza** raccoglie le opere di **ventuno artisti contemporanei**, **italiani e stranieri**. La mostra intende indagare il **tema del confine** e la sua rappresentazione in diversi ambiti. Interpretando il concetto di territorio e di limite, la mostra guarda con attenzione anche all'**attualità**, dalle questioni di ridefinizione di vecchie e nuove frontiere, ai fenomeni dei flussi migratori. *Violenti confini* costituisce un campo aperto di confronto su questioni cruciali del presente, capace di definire anche una **geografia dell'arte contemporanea degli ultimi decenni**.

Pinacoteca Comunale di Città di Castello
Via Cannoniera, 22/A – Città di Castello (PG)
T. 075 8554202 – 075 8520656



Fino al 1 Ottobre

SASSOFERRATO
DAL LOUVRE A SAN PIETRO

DALLA FRANCIA, TORNA
L'IMMACOLATA CONCEZIONE DI SASSOFERRATO

A distanza di due secoli, ecco tornare eccezionalmente in Italia la pala che insieme ad altre opere, fa parte del tesoro dell' abbazia di San Pietro di Perugia. L'opera de ***L'Immacolata Concezione***, infatti, verrà esposta presso le sale della Galleria Tesori d'Arte - Complesso monumentale di San Pietro fino al 01 Ottobre. L'intento della mostra, curata da Cristina Galassi e Vittorio Sgarbi, è anche quello di risaltare l'**originalità dell'artista**, ma accanto alle opere del Sassoferrato verranno esposte alcune di **Pietro Perugino**, il grande maestro umbro lungamente studiato dallo stesso Sassoferrato.

Galleria Tesori d'Arte – Complesso Monumentale
di San Pietro – Fondazione per l'Istruzione Agraria
Via Borgo XX Giugno, 74 – Perugia
T. 075 33753



Perugia

LA FAME

ATMOSFERA MAGICA, OTTIMI VINI
E UNA FINESTRA SUL... MARE

Locale **accogliente** e **informale** che da qualche anno è entrato nel cuore della città e del suo centro storico. La Fame propone un menù vario, in gran parte a **chilometri zero**, in cui le sole licenze sono dedicate al pesce che in carte trova sempre un posto d'onore. Davvero ottima la **selezione di vini**. Ma la vera magia sta nell'**atmosfera**: quando esci hai la sensazione di essere stato a cena a casa di amici.

La Fame
Via della Viola, 56 – Perugia
T. 075 3725093



Perugia

LA BISLACCA

CUCINA DI QUALITÀ IN UN LOCALE PICCOLO
E D'ATMOSFERA

Proporre qualcosa di nuovo su una piazza come **Perugia** non è impresa semplice. La Bislacca ci prova e ci riesce bene. Il tutto grazie a un **connubio perfetto** fra scelta di **materie prime eccelse** e **concept** azzeccato che appaga anche la vista. In **carta** pochi piatti ma scelti (ricercati ma non pretenziosi sia quelli a base di carne che quelli a base di pesce). In **sala** si respira la **cortesia** del personale. Il locale è piccolo, la cucina è a vista.

La Bislacca
Strada Bellocchio San Faustino, 52 – Perugia
T. 393 5564673



Perugia

LA LOCANDA DEL MORLACCHI

ATMOSFERA ACCOGLIENTE,
OTTIMA CUCINA E TERRAZZE MOZZAFIATO

Una delle **sorprese** più liete per quanto riguarda la **ristorazione** in città. La Locanda del Morlacchi è un ristorante che propone piatti della **tradizione rivisitati** in chiave **contemporanea** in un menù che spazia dagli ottimi primi a secondi di carne e di pesce fino a una deliziosa carta dei **dolci**. Locale molto curato e accogliente, con la bella stagione può contare sulle **meravigliose terrazze** con incantevole **panorama** sulla città.

La locanda del Morlacchi
Via del Verzaro, 39 – Perugia
T. 075 4651240



Perugia

RISTORO LE TERME DI SAN GALIGANO

L'ECCELLENZA DEI SAPORI DEL MARE

Un gustoso menù a base di **pesce**, in un ristorante che fa della **cucina mediterranea** il suo fiore all'occhiello. In un ambiente **elegante** ma non formale prende forma una realtà intrigante che, sotto l'egida della chef Flavia, riesce a declinare la **proposta del mare** in maniera eccellente. Da sottolineare la cortesia del personale. Curiosità: il ristorante si trova nel luogo che in passato ospitava le celebri **acque termali** di San Galigano.

Ristoro Le Terme di San Galigano
Via S. Galigano, 134 – Perugia
T. 075 44429
ristorotermedisangaligano.it



UN INTERO FINE-SETTIMANA
DEDICATO ALL'AMORE

WEDDING **WEEKEND**

Un sogno che dura un weekend... è alla portata di tutti!

Il **wedding weekend** ci fa pensare sicuramente a nozze extra lusso di vip e personaggi facoltosi, ma in realtà, tutti i matrimoni possono essere festeggiati in più giorni. Senza allontanarsi troppo dalla città di provenienza degli sposi, si può scegliere di aggiungere al ricevimento di nozze **due giornate di festeggiamenti** per godersi fino in fondo la **gioia dell'evento**. Un bucolico agriturismo, un'antica abbazia, un magico castello o una villa storica potrebbero essere la cornice perfetta per i vostri giorni di festa.

L'idea è quella di **iniziare i festeggiamenti il venerdì sera** con una **cena per gli amici più stretti e i parenti più vicini**, un barbecue o un pizza party è l'ideale per iniziare, e una **serenata** dello sposo alla sposa sarebbe il massimo per coinvolgere gli invitati nell'atmosfera romantica dell'evento. Il **sabato** verrà dedicato alla **cerimonia** e al ricevimento vero e proprio, per poi concedersi la domenica, in tarda mattinata, un **rilassante brunch informale per pochi intimi**, un ottimo momento per concludere e salutarsi.

Questa tipologia di matrimonio è molto usata dalle **coppie di stranieri** che si sposano nella nostra regione, ma i wedding weekend saranno particolarmente in **voga nelle stagioni estive 2017-2018** anche per le **coppie italiane**.
Sembra una formula più costosa, ma in realtà si possono trovare delle **ottime occasioni** riuscendo a stupire i vostri ospiti senza sforare il vostro budget.
Non serve, infatti, esagerare con allestimenti, portate e iniziative, **bastano poche idee**, buone e originali... sono sempre i **dettagli** a fare la differenza!

Wedding house

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
WeddingHouseItalia



la Riviera Atelier

ci vado a nozze

LA RIVIERA ATELIER • SPOSA • SPOSO • BOMBONIERE

Perugia - Ponte San Giovanni - Via Alessandro Manzoni, 168
T. 075 393133 - info@larivieraatelier.it - www.larivieraatelier.it
La Riviera Atelier



Audi Zentrum Perugia

Via Pievaiola, 207 - Perugia
Tel. 075.528301
www.giustozziauto.com