PIACERE
MAGAZINE
114



PM

FRECCIAROSSA: **SORPRESA DI NATALE?**

Renzo Arbore



L'ORCHESTRA ITALIANA



A.D. Motor IN VIAGGIO CON LA MUSICA!

DOMENICA

31 DICEMBRE

ore 22,30

PALAEVANGELISTI - PERUGIA

in collaborazione con

A.D. MOTOR S.p.A.

CONCESSIONARIA BMW E MINI PERUGIA

Via P. Soriano, 1 - Perugia - Tel. 075 5279942
Via Fiamenga, 53/A - Foligno - Te. 0742 22600

A.D. Motor **IN VIAGGIO CON LA MUSICA!**


Recarlo
ANNIVERSARY
Collezione

MARZIOLI

GIOIELLI



Auguri di Cuore

FOLIGNO VIA DANIELE MANIN 22 · **SPELLO** VIA CENTRALE UMBRA 46

INFO@MARZIOLIGIOIELLI.COM


PARLA PER TE.

MASERATI GHIBLI. TUA. A PARTIRE DA 69.400 €*

Maserati presenta le nuove Ghibli GranSport e GranLusso.

Valori massimi (Ghibli Diesel): consumo ciclo combinato 5.9 L/100 km. Emissioni CO^2 158 g/km. *Prezzo di listino al 12/09/2017 IVA INCLUSA, praticato dai concessionari che aderiscono all'iniziativa. Il prezzo potrebbe non riferirsi ai modelli rappresentati.

maserati.it Maserati Italia

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

PERUGIA
Marco & Marco by Egidio
Via Donizetti, 91L (San Sisto)
Tel +39 075 5280066
Egidio è presente il primo e il terzo giovedì del mese

Atelier Egidio Borri Perugia
Di Egidio Borri e Donatella Pelliccia
Via Oberdan, 9 (primo piano)
Tel +39 075 5729969
Egidio è presente il quarto giovedì del mese

AREZZO
Via A. del Borro, 38
(Zona Pescaiola)
Tel +39 0575 370470
Egidio è presente tutti i mercoledì

FIRENZE
Via San Marino, 11/R
(Angolo Viale Europa)
Tel +39 055 6531951
Egidio è presente tutti i venerdì

MONTEVARCHI
Via G. Leopardi, 31/E
(Zona Ospedale)
Tel +39 055 900200
Tel +39 055 9851939
Egidio è presente tutti i martedì e il sabato

SAN GIOVANNI VALDARNO
Via Montegrappa, 35
Tel +39 055 940044
Egidio è presente il primo sabato del mese

WELLA

MERRY SAGRANTINO



arnaldocaprai.it


ARNALDO·CAPRAI
ARNALDO·CAPRAI

HONDA
The Power of Dreams

Nuova Honda Civic Turbo.

Fun & Furious.



Motore 1.0 Turbo VTEC da 129 CV - Servizi smart My Honda e manutenzione programmata 3 anni inclusi. **Ora tua da € 199 al mese (Tan 2,95% - Taeg 4,19%) - anticipo € 4.600 e 5 anni di garanzia a km illimitati. Dopo 4 anni sei libero di sostituirla o rifinanziare la Rata Finale di € 7.500.**

Consumi gamma Civic 1.0, 5 porte, ciclo combinato (l/100 km): da 4,7 a 5,1. Emissioni di CO_2 (g/km): da 106 a 117.

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Per le condizioni contrattuali si veda il documento denominato "IEBCC" presso la Sede Fiditalia S.p.A e le Concessionarie aderenti all'iniziativa. Honda Civic 1.0 Comfort, prezzo di listino € 22.500,00 IVA inclusa (IPT e PFU esclusi). Prezzo promo € 19.900,00 (IPT e PFU esclusi) con il contributo della rete dei concessionari. Con estensione di garanzia XL 2 anni a chilometraggio illimitato del valore € 581,00 in omaggio. Esempio rappresentativo: Honda Civic 1.0 Comfort prezzo di listino € 22.500,00 IVA inclusa (IPT e PFU esclusi). Prezzo promo € 19.900,00, anticipo € 4.600,00 - Spese istruttoria € 350,00 prima rata a 30 gg - Durata del contratto di credito 49 mesi - Importo totale del credito € 15.300,00, 48 rate mensili da € 199,00 **Tan fisso 2,95% - Taeg 4,19%** - Valore garantito al cliente in caso di permuta e valore maxirata finale rifinanziabile pari a € 7.500,00. Importo totale dovuto in caso di pagamento della maxirata € 17.228,76, in caso di rifinanziamento della maxirata 2° piano del finanziamento 24 rate mensili da € 332,44 Tan fisso 6,25% Taeg 4,62% - Totale dovuto in caso di rifinanziamento della maxirata € 17.780,72. Costi accessori: Imposta di bollo € 16,00 - Spese incasso rata € 3,00 - Spese invio rendiconto € 1,20 (annui) più imposta di bollo € 2,00 per salci superiori a € 77,47. I servizi finanziari di Honda sono gestiti da Fiditalia S.p.A. Honda opera quale intermediario del credito in regime di esclusiva con Fiditalia. La valutazione del merito creditizio è soggetta all'approvazione di Fiditalia S.p.A. Offerta valida sino al 30/09/2017.

CONCESSIONARIA UFFICIALE

F.lli PALOMBA

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

L'editoriale

*di Matteo Grandi

IL DRAMMA È CHE NON SEMBRAVA SVEZIA CONTRO ITALIA, SEMBRAVA IKEA CONTRO MONDO CONVENIENZA

Un **Frecciarossa anche in Umbria**. L'annuncio non è ancora **ufficiale**, ma forse stavolta ci siamo davvero; come lungamente invocato da **Piacere Magazine** (in realtà se non ci fosse qualcuno nel perimetro della politica pronto a rivendicare l'illuminazione e a tacciarmi di mitomania, potrei persino asserire di essere stato il primo in assoluto a paventare e proporre con forza l'opzione a cui si è arrivati) la soluzione era dietro l'angolo. Ovvero **l'arretramento del Frecciarossa che arriva ad Arezzo**, già ribattezzato dai maliziosi il "***FrecciaBoschi***" in quanto attivato dal governo Renzi di cui la ministra aretina era uno dei volti di spicco, **fino a Perugia**. Semplice, lineare, veloce. Con buona pace di chi si riempiva la bocca con **il luogo comune** del binario locale che non avrebbe potuto sopportare il transito di una Freccia. Leggende metropolitane. Ma avevamo scritto e sottolineato anche questo in tempi non sospetti.

Ora però, visto che **PM** più che proporre e provocare non può, vorrei anche fare i nomi (rigorosamente bipartisan) di due politici ai quali devo riconoscere il merito di essersi **pubblicamente caricati il tema sulle spalle**. Si tratta di **Marco Squarta** e **Giacomo Leonelli** (Fratelli d'Italia il primo, Partito Democratico il secondo), attivi come pochi in questi mesi nel tentativo di **smuovere le acque**. Due **under 40** che dimostrano come ci sia bisogno di **freschezza e dinamismo** in politica, e di come probabilmente la nostra classe dirigente locale abbia davvero bisogno di un ricambio generazionale.

La **prova del nove**? Il fatto che gli unici a polemizzare con questa scelta siano due **over 60**, il sindaco di **Foligno**, **Nando Mismetti**, e quello di **Terni**, **Leopoldo Di Girolamo**. I quali, invece di applaudire una mossa che finalmente rompe, soprattutto a livello d'immagine, l'**isolamento dell'Umbria**, si lamentano perché perché il Frecciarossa si ferma troppo a **Nord**. È il **triste retaggio dell'Umbria dei campanili**. Un retaggio che solo politici giovani che abbiano davvero a cuore il bene della regione possono spazzare via.

Sia chiaro, **l'età non è una colpa**. Ma il mondo sta cambiando così velocemente che la sensazione è che oggi servano sempre con maggior urgenza giovani preparati (in tutti i settori) con uno sguardo contemporaneo sul presente. Sarà un caso ma la **Nazionale** che non centra un Mondiale per la prima volta da 60 anni a questa parte era allenata da un signore **di 70 anni**.
Sto strumentalizzando troppo? Forse. Il fatto è che certe cose sembrano scritte nelle stelle. E il calcio è un po' la metafora di un paese "***Ta-vecchio***" che per non morire ha bisogno di svecchiare in fretta.

@matteograndi





MONTORSOLO

Grechetto di Todi DOC 2016

MIGLIORE VINO UMBRO

per l'ottimo rapporto qualità prezzo nell'edizione 2018 BEREBENE del Gambero Rosso

GAMBERO ROSSO
Berebene 2018

CANTINA Peppucci

CANTINA PEPPUCCI
Fraz. Petroro, Loc. Montorsolo 3/B - TODI (PG) - Tel/Fax (+39) 075.8947439 - Cell. (+39) 331.5425902
ospitalita@cantinapeppucci.com - cantinapeppucci.com

PM*CONTRIBUTI



CLAUDIA ALFONSO

- - -

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



MORGANA AURIOSO

- - -

24 anni e sorridente per natura. Napoletana d'origine e perugina d'adozione, spera un giorno di fare della comunicazione digitale il suo lavoro. Laureata con lode in scienze della comunicazione, è iscritta alla magistrale in media digitali. Spesso si diletta a dare consigli di moda, makeup e lifestyle sul web. Segni particolari: amante della pizza in ogni sua forma e farcitura.



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

- - -

Lettore onnivoro e scribacchino professionista, ama definirsi "diversamente populista". Dirige PM, ma gli piacerebbe dirigere un'orchestra. Ha un suo blog su Agi, scrive programmi per la TV (Il Labirinto, Carpool Karaoke) e quando ha tempo prova a scrivere libri. L'ultimo è "Far Web, il lato oscuro dei social" edito da Rizzoli.



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

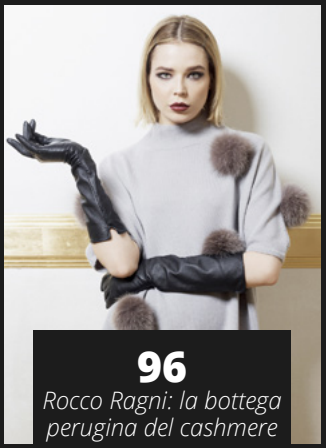
SOMMARIO



54
Gli Istanti di Vincenzo Mascoli



60
Perugia Folgora



96
Rocco Ragni: la bottega perugina del cashmere



114
La grande promozione di Abati



119
Chef dall'Umbria



156
Rugby Perugia, verso la meta

SOMMARIO



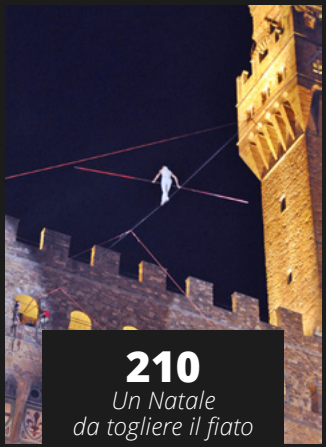
98
Alessandrelli Store



104
Le Tricot Perugia: dalla maglieria al Total Look



164
Ermes Maiolica



210
Un Natale da togliere il fiato

#114

13 *L'Editoriale*

38 *Raccomandati da noi*

48 *Federico Seymour Fagioli: la moda e i social*

66 *Villa Buitoni apre le porte alla città*

70 *Breaking (Smart) News*

90 *Giampaolo Farchioni*

146 *Da Perugia alla Nasa*

152 *Tiziano Sordini*

180 *Caro Babbo Natale...*

206 *Christmas Highlights*







RISTORANTE DEL GOLF

TI ASPETTIAMO IN UNA **CORNICE UNICA** PER **LE TUE CENE DI NATALE**
E IL **31 DICEMBRE** PER UN **INDIMENTICABILE CENONE DI SAN SILVESTRO**
CON *DJ SET LIVE*

PER INFO E PRENOTAZIONI: T. 075.5178581
RISTORANTE DEL GOLF | Strada San Sisto - Lacugnano | PERUGIA | Golf Club Perugia







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
Morgana Aurioso
lauraserra@piaceremagazine.it
morganaaurioso@gmail.com

Ufficio commerciale:
piacere@piaceremagazine.it
T. 338 3541685

Progetto grafico e impaginazione
Brainleaf Communication
brainleaf.eu / info@brainleaf.eu

Editore
Big Projects
SEDE OPERATIVA:
EXELIOGRAFICA
Via delle streghe, 11 A - Perugia
T. 075 9662854 - Fax. 075 9662843
piacere@piaceremagazine.it

DISPIACERI
Le defaillance dell'ultimo numero:

* Le foto di pag.72-73-74-75 sono di Valerio Buonumori.

PM Piacere Magazine
@PiacereMagazine
@piaceremagazine

www.piaceremagazine.it



PM

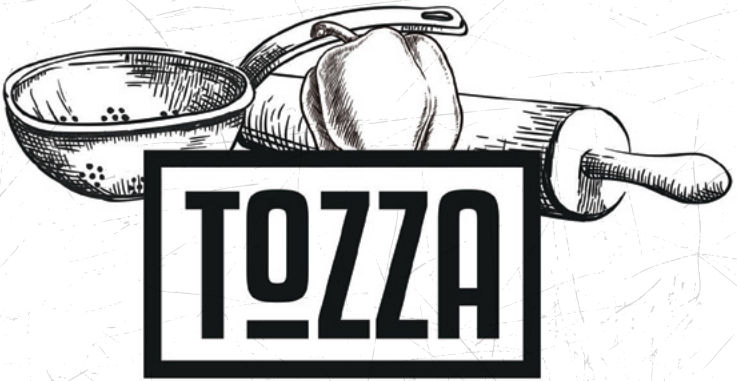
novembre-dicembre 2017

#114

IN COPERTINA:
Elaborazione grafica
Brainleaf

Anno 13 n°114
Novembre-Dicembre 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



- CUCINA SU MISURA -

Aperto tutti i giorni a pranzo e a cena, anche per i tuoi aperitivi.

Tozza&Bocconi: Via Baldeschi, 5 – Centro storico di Perugia

Per info o prenotazioni 340 1818725

seguici su facebook

UP

IL FRECCIAROSSA PER MILANO È (QUASI) REALTÀ

Finalmente!! Dopo aver perso tempo e mesi preziosi sull'irrealizzabile Media Etruria in Regione qualcuno si è svegliato. Ora il Frecciarossa Perugia-Milano (un a/r al giorno) sembra davvero realtà. Era la scelta più pratica e a portata di mano. Ed è auspicabilmente solo un primo passo. Con buona pace di Foligno e Terni che nonostante siano iper-collegate con Roma, adesso polemizzano.

BARBARA PETRONIO

È una sceneggiatrice ternana la "Regina Mida" del cinema italiano. Si tratta di Barbara Petronio, che, dopo aver vinto il David di Donatello (l'oscar nostrano) con la miglior sceneggiatura per il film Indivisibili, ha anche co-firmato la sceneggiatura della serie TV Suburra, punta di diamante della programmazione autunnale di Netflix. Congratulazioni!

LA SIR PERUGIA TRIONFA IN SUPERCOPPA

Finalmente! La Sir Safety Perugia sfata il tabù del successo e apre una stagione piena di ambizioni con il miglior viatico possibile: la vittoria nella Supercoppa Italiana. Un trionfo tanto agognato quanto meritato, proprio in casa della Lube Civitanova, avversario della finalissima. Un trionfo che regala alla squadra perugina il primo trofeo della sua storia. E che rende lecito sognare in grande...

DOWN

CIAO ENRICO

Per chi ama il Perugia, Enrico Santilli è stato molto di più di un semplice radiocronista. La sua voce è rimasta legata a filo doppio alle imprese del Grifo, soprattutto di quel Perugia che, quando non esistevano ne' social ne' pay tv, battagliava in serie C. Il tifo e le espressioni colorite di Santilli sono stati la colonna sonora indimenticabile di quelle gesta ma anche di tanti anni di serie B e serie A. Addio Enrico, ci mancherai.

ADDIO A RAY LOVELOCK

Era un altro d'adozione Ray Lovelock, l'attore che si è spento a Treviso il 10 novembre scorso dopo aver lungamente combattuto contro un male incurabile. Lovelock, con tanti film e fiction di successo sulle spalle (da Banditi a Milano di Carlo Lizzani a Cassandra Crossing, passando per Uomini si nasce poliziotti si muore, La Piovra 5) aveva scelto l'Umbria come dimora e si era stabilito nel borgo di Trevi di cui era innamorato.

UMBRIA E LAVORO: È CRISI

Parlano chiaro le stime di Cgil e Ires: l'Umbria è soffocata dalla crisi dell'occupazione con 7mila posti di lavoro persi soltanto a Perugia. Una fotografia che si fa ancor più dettagliata grazie ai dati Istat sui 14 Sistemi Locali del Lavoro, i quali sottolinea impietosamente i numeri della fascia appenninica con Gubbio e Gualdo Tadino che perdono l'8% degli occupati dal 2008 a oggi, seguite a ruota da Perugia che perde il 7%.

PC FATTORIACREATIVA.IT




Borgobrufa SPA Resort
voucher personalizzabili
prodotti benessere
piscina panoramica riscaldata
grotta salina
private spa
day spa
trattamenti corpo e mente
suite e camere deluxe
ristorante gourmet
SCOPRI TUTTI
I VOUCHER REGALO
DEDICATI AL NATALE,
TRATTAMENTI,
ACCESSI SPA
E SOGGIORNI
ADULTS
ONLY
HOTEL
VIA DEL COLLE, 38 - BRUFA DI TORGIANO - PERUGIA - T. 075.9883 - BORGOBRUFA.IT

Dixie promozione -20%

Dixie

FALL/WINTER 2017-2018



DIXIE PLEASE STORE
CORSO VANNUCCI, 51 - PERUGIA
CENTRO COMMERCIALE GHERLINDA, VIA NERVI, 6 - CORCIANO



LA LINEA D'OMBRA

**di Claudia Alfonso*

In questo numero non potevo non parlare di quello che ormai è su tutte le prime pagine di giornali ovvero lo **scandalo molestie nel mondo del cinema**.



Tutto è nato in realtà in America, dove tantissime attrici hanno denunciato per stupro Harvey Weinstein, noto produttore cinematografico statunitense, padre (se così si può dire) di tantissimi dei più celebri film dell'epoca moderna, un esempio su tutti: **Pulp Fiction**. La cosa che reputo assurda è come la gente, in questi giorni, non faccia altro che gridare allo scandalo, quando in realtà tutti sapevano, non solo le vittime, ma anche gli addetti ai lavori, e tutti hanno taciuto.

Comunque dal territorio americano, torniamo nel **Bel Paese**.
Che succede in Italia?
Succede, che sulla scìa dei fatti americani, ora spuntano come funghi episodi di ragazze molestate qui, nel nostro paese. Ma mentre in America **le donne** (e non solo) fanno **squadra**, si difendono e si appoggiano l'una all'altra, in Italia (ovviamente) succede l'esatto contrario. Qui, se una ragazza afferma di essere stata molestata, scendono in campo conoscenti, amici o collaboratori del presunto molestatore nelle vesti di difensori e paladini della giustizia. Allora c'è qualcosa che non quadra.

STRANGER THINGS ALL'ITALIANA

Mi piacerebbe chiedere ai difensori dei presunti orchi, se c'erano anche loro durante i provini di queste ragazze, se fossero presenti durante gli accadimenti che sono stati raccontati nelle ultime settimane. "*Con me è sempre stato impeccabile*" suona tanto come il nuovo "*Sembrava una persona tanto per bene, salutava sempre*". Ed ecco che in un attimo la vittima passa per semplice accusatrice e il presunto colpevole, ovviamente, per il martire a cui hanno rovinato la vita. **Benvenuti in Italia**, dove tutto è ***sotto sopra***.
***Stranger Things* all'italiana**.

@claelly



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



FAST GOOD

**di Jacopo Cossater*

Anche nel vino capita che una particolare realtà si trovi a fare la **cosa giusta nel momento giusto**. Che per una particolare coincidenza di fattori si trovi a produrre vini non solo particolarmente centrati ma anche straordinariamente attuali.
In questi anni di Fast Good ho avuto il piacere (e l'onore) di raccontare di un fermento produttivo, quello che negli ultimi tempi ha investito un bel pezzo delle **campagne intorno alla città di Perugia**, che solo fino a una decina di anni fa sarebbe stato impensabile, o quasi. Un pugno di cantine che interpretando con personalità le varietà più tipiche della zona - **sangiovese**, **ma anche grechetto e trebbiano** - sono riuscite a raccontare in Italia e nel mondo un'Umbria quanto mai sfaccettata tra le denominazioni storiche e la vivacità che ha investito zone a volte ingiustamente considerate come meno nobili. Da questa narrazione non poteva mancare una delle realtà che negli ultimi tempi più è stata in grado di stupire per qualità. Sono infatti appena un paio d'anni che Danilo Marcucci ha riportato alla luce lo storico marchio di famiglia della moglie, **Conestabile della Staffa**. Un nome particolarmente significativo, che ha segnato alcune delle tappe fondamentali della viticoltura regionale tra la fine dell'Ottocento e la prima metà del Novecento. La **cantina e i relativi vigneti**, **oggi come allora**, **si trovano nella zona intorno al borgo di Monte Melino**, a sud-est di Magione, verso la città. La viticoltura è naturale e anche in cantina l'approccio è per certi versi radicale: **nessun intervento esterno**, neanche un minimo di anidride solforosa, neppure in fase di imbottigliamento. Un approccio capace di portare a un **esito sorprendente**, a dire poco: i vini di Conestabile della Staffa spiccano infatti non solo per **personalità ma anche per una certa leggiadria, per freschezza e per puntualità**. Vini croccanti, golosi, quasi sempre straordinariamente misurati nel calore. Vini contemporanei come pochi altri, non solo in zona. Uno dei miei preferiti è il **Rosso Conestabile 2016**, un Sangiovese incantevole. È però davvero difficile scegliere all'interno di una gamma ampia e sfaccettata, tra vini frizzanti quanto mai divertenti e rossi (da non perdere il Gamay "Due Colli") anche più strutturati. Tutti, o quasi, molto più che consigliati.



LA SQUISITA CONTEMPORANEITÀ DEI VINI DI CONESTABILE DELLA STAFFA

@jacopocossater



KONA
BY HYUNDAI

È arrivata la nuova Hyundai Kona, modellata sui tuoi desideri. 2WD e 4WD, tecnologia innovativa, connettività totale con il Multimedia System compatibile con Apple CarPlay™ e Android Auto™ e sistemi di guida assistita Hyundai.

Nuova Kona 1.0 Turbo 120CV tua a 14.950 euro.

Vieni a provare nuova Hyundai Kona: puoi vincere un viaggio alle Hawaii.

Scopri tutte le novità di Kona su hyundai.it

HYUNDAI

Trendauto srl

Perugia
via Corcianese 30
075 5270611

Foligno
viale Roma,38
0742 342907

C.di Castello
viale Romagna,38
075 8511228

5 ANNI GARANZIA KM ILLIMITATI *

OFFERTA VALIDA IN CASO DI PERMUTA O ROTTAMAZIONE DI VEICOLO USATO.
Apple CarPlay™ è un marchio registrato di Apple Inc. - Android Auto™ è un marchio registrato di Google Inc. Gamma nuova Kona: consumi l/100km (ciclo medio combinato) da 5,2 a 6,7. Emissioni CO_2 g/km da 117 a 153. Prezzo listino €18.450 e prezzo promo €14.950 riferito a nuova Kona 1.0 T-GDI 120CV Classic, IPT e PFU esclusi. Offerta valida fino al 31/12/2017, con il contributo delle concessionarie aderenti. Concorso Hyundai " The Kona Escape ", valido dal 31/10/2017 al 31/12/2017, montepremi complessivo pari a €13.508,50, regolamento completo su www.thekonaescape.hyundai.it. * Condizioni e limiti della garanzia Hyundai su www.hyundai.it/servizipostvendita/Sanni.aspx. Tale Garanzia proposta non si estende a tutte le componenti delle autovetture. La Garanzia Hyundai di 5 Anni a Chilometri Illimitati si applica esclusivamente ai veicoli Hyundai venduti al cliente finale da un Rivenditore Autorizzato Hyundai, come specificato dalle condizioni contrattuali contenute nel libretto di garanzia.



PAROLE, PAROLE, PAROLE...

**di Isabella Zaffarami*

Mia sorella, 27 anni compiuti da poco, **ha una bambina di 10 anni**.



I nostri genitori ed anche io **lo abbiamo scoperto solo pochi mesi fa** e lo abbiamo saputo solo perché mia madre si è per caso imbattuta nella corrispondenza che lei tiene con le persone che si prendono cura della piccola.

Rosicela è colombiana e vive in una casa di accoglienza gestita da un'organizzazione che si occupa di **bambini soli o in difficoltà**. Mia sorella l'ha **adottata a distanza** 5 anni fa, quando era ancora una studentessa universitaria completamente a carico della famiglia. Per questo **non ha mai detto nulla** ed è riuscita a sostenere il costo di questa **fragile e preziosa vita** - garantendole vitto, alloggio, cure mediche e anche l'istruzione scolastica - **rinunciando a qualche aperitivo e a due o tre paia di jeans firmati**.

Ora Rosicela è abbastanza grande e istruita da scriverle da sola delle lettere. Le manda anche delle foto ed entrambe **sognano di potersi incontrare**, prima o poi.

LA FIGLIA SEGRETA DI MIA SORELLA

Questo ovviamente non fa di mia sorella un'eroina, ma una persona comune che, come tante altre, fa **un piccolo sforzo** per donare un futuro migliore ad un essere umano meno fortunato.

Se per **Natale** non sapete davvero cosa **regalare**, un'adozione a distanza può essere un'ottima alternativa che avrà tra l'altro **ben due destinatari**.

@IsabellaZaffar

outletchristmas

È SEMPRE NATALE CON GLI SCONTI **FINO ALL'80%**



CUCINE / SOGGIORNI / CAMERE / CAMERETTE

WWW.PUCCIARINI.IT

PUCCIARINI®

LO STILE DI CASA

V.LE ROMA 26 //
TORGIANO (PG) //
T. 075.98.23.70 //



C'ERA UNA VODKA

**di Lucrezia Sarnari*



Da settimane sul web non si parla d'altro. A voler essere oneste non si parla d'altro nemmeno a casa mia, ché non siamo gente semplice e le nostre giornate trascorrono tra un video di **Rovazzi**, idolo indiscusso di quello piccolo, e le stories della **Ferragni**. Dunque sì, ci siamo, **i Ferragnez sono in dolce attesa**: in Primavera arriverà un erede e la gravidanza, così come l'incontenibile felicità (e tenerezza) dei neo-genitori, diventa affare del popolo. Affare che, ti pareva, fa indignare quel popolo. Principalmente quel popolo femminile. Principalmente quel popolo femminile composto da **mamme blogger**. Perché dovete sapere, signori miei, che il popolo del web è in buona parte composto da mamme (e papà) blogger. Eh, già, la vita va così: anni passati a costruirsi una carriera e poi diventi madre e un imperativo morale t'impone di raccontare al mondo intero quanto sia **unica e speciale la tua di genitorialità**. Basta un attimo e ti ritrovi a raccontare i dolori e le imperfezioni della tua maternità in un modo che ai tuoi occhi sembra unico, originale, avanguardistico. E che invece hanno già utilizzato in molte prima di te. Ci siamo passate tutte, suvvia, non fate le timide. Ci siamo passate tutte, magari alcune sono state blogger il tempo di una poppata, altre si reinventano e lo sono ancora, ma tutte le mamme 2.0 sono in fondo in fondo un po' mamme blogger. Indignate. Perché? Beh, apparentemente il motivo sembra semplice e superficiale. **Chiara Ferragni annuncia di essere incinta di cinque mesi** e lo fa in maniera impeccabile. Dolce, tenera, con gli occhi che le brillano e soprattutto senza un filo di pancia. Senza. Un. Filo. Di. Pancia. "*Ma ti rendi conto* – ho sentito dire – *questo è un grande bluff... ci stanno prendendo in giro*". Perché se sei incinta di cinque mesi e non hai assunto le sembianze dell'orso Yoghi e non sei sciatta e struccata no, non puoi essere autentica. Oh, l'ha deciso il web mica io. Lo stesso web che roso dall'invidia non può accettare che una coppia famosa, ricca e piacente sia anche innamorata. Che poi sia chiaro, a me se Fedez e la Ferragni sono innamorati o meno non importa molto, importa che non smettano di farci vivere questa meravigliosa e perfetta favola contemporanea. E sorrido. Sorrido perché la verità è che l'indignazione delle mamme blogger deriva dal fatto che in quell'ecografia in diretta hanno visto il declino delle loro carriere, la fine di un'epoca. La bolla doveva scoppiare ed è successo. A causa di un **baby raviolo**.

IL DECLINO DELLE MAMME BLOGGER

www.ceraunavodka.it

MASTRO CIANURI

ALTA GELATERIA - CIOCCOLATERIA - PASTICCERIA

gelateria artigianale dal millenovecentottanta

per Natale

prenota il tuo

PANETTONE O PANDORO

farcito con semifreddo, o crea il tuo

CESTO DI NATALE

con fantasie di cioccolato e tante altre
delizie artigianali



Piazza Matteotti, 17, (PG) - **Tel. 075 5725084**

Potete venire a trovarci anche presso il nostro laboratorio e punto vendita in:
Via Ruggero D'Andreotto, 19/N, (PG) - **Tel. 075 5734665**



LA PAROLA AL PROPERTY MANAGER

**di Stefano Barzagna*



Un sogno o forse un'utopia, quella di far sviluppare il **mercato residenziale** e di renderlo una asset class allo stesso livello di uffici, retail, logistica e hotel.
Ma spesso gli italiani non vogliono investire, a meno che non gli si **garantisca** una somma di denaro derivante dagli affitti. Di solito la prima domanda che mi fanno è: "*ma lei con chi è in contatto? chi è in grado di portare a casa mia? Mi faccia vedere quale profitto mi può garantire* ***e poi vedremo il prossimo anno di migliorare la casa***".
Il problema è che se il consulente spinge a realizzare migliorie per rendere l'abitazione più bella, confortevole ed appetibile per attrarre una clientela eterogenea senza fornire la garanzia di un sicuro guadagno (impossibile da dare), la risposta è sempre la stessa: "a farmi spendere siete tutti capaci".
Alcuni giorni fa ero in ufficio e facevo un resoconto con un **cliente** molto difficile e molto **esigente**, ma al tempo stesso lungimirante, che mi aveva contattato a febbraio del **2015**. Il suo problema? Non sapeva cosa fare con una casa che costava e perdeva valore ogni anno. Dopo numerose riunioni in cui gli ho mostrato la mia visione si è **convinto**: ha investito (e non speso) nella sua seconda casa ubicata in un borgo alla periferia di Perugia per sistemare piscina, mobilio, migliorie agli impianti, giardino, accessori di casa, lenzuola, asciugamani, piatti bicchieri e dotazioni varie. Ora, stando alle ultime dopo due anni di gestione, se il prossimo anno avrà una stagione come quella appena conclusa, recupererà in 3 stagioni tutto ciò che ha investito, oltre comodo godimento del bene fuori stagione. E in più **la sua proprietà sarà notevolmente aumentata di valore**. Non è stato facile convincerlo a investire, per stimolare ed accogliere il turista, ma la soddisfazione maggiore è stato sentirlo ammettere che avvalersi di un consulente si è rivelato un investimento. Non solo. Alla fine del nostro ultimo incontro mi ha anche detto di aver pensato di mettere una vasca idromassaggio in giardino "*perché gli stranieri* – parole sue - *amano l'idromassaggio caldo quando le temperature sono un po' più basse: questo mi permetterà di allungare la stagione degli affitti, mi ripagherà di quanto speso, aumenterà il valore della casa e potrò alzare il prezzo delle locazioni*". Non so se essere contento per l'efficacia del mio lavoro oppure essere preoccupato perché potrebbe non aver più bisogno visto quanto ha imparato.

UNA RISORSA CHIAMATA MERCATO RESIDENZIALE

Per il prossimo triennio si prevedono **costanti aumenti di flussi turistici dall'estero** con milioni di presenze: bisogna assolutamente puntare alla enorme risorsa del turismo. Nell'ultimo trimestre la componente di turismo estero ha rappresentato il **46% del mercato turistico**. Tra i mercati in sensibile aumento si segnala soprattutto quello tedesco, seguito da quello svizzero, olandese, belga, francese e dei Paesi dell'Est.

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

LA PASTICCERIA ARTIGIANALE

Sammagno

FIRMA I TUOI MOMENTI PIÙ DOLCI

PASTICCERIA GELATERIA ARTIGIANALE
PIZZERIA RISTORANTE LUNCH HAPPY HOUR

paracucchiarmas.com



SANMAGNO
CAFFÈ

Il locale con la vita dentro

Auguri di buone feste



VIA DANIELE MANIN 22 FOLIGNO

www.sanmagnocaffe.it



Un nuovo **luogo di incontro** per **Perugia**

LA PIANTA DEL TÈ
NUOVO STORE E SALA DA TÈ

Uno spazio flessibile e polivalente in grado di ospitare degustazioni, corsi, eventi, presentazioni e molto altro ancora

Testo: Isabella Zaffarami - Brano: "La pianta del tè" - Ivano Fossati

Uno **spazio** dedicato al **tè** e alla **cultura**, **millenaria** e **sorprendente**, che ruota intorno a questo straordinario prodotto. È questo, ma anche molto altro la **sala da tè** de "**La Pianta del Tè**", recentemente inaugurata, insieme al **nuovo store**, in via Marconi. Motore dell'iniziativa è sempre **Luciano Riccini o Ricci**, fondatore, nel **2003**, del negozio di Corso Cavour "La Pianta del Tè", caratterizzato anche da un'ampia proposta di **prodotti coloniali** come caffè, orzo, spezie, sali e cioccolato.
Quattordici anni dopo, la nuova Pianta del Tè è stata ideata, progettata e realizzata in collaborazione con l'**interior designer Andrea Rocchi** secondo la filosofia orientale



Più di 220 tipologie di tè, ma anche tisane, infusi ed altre bevande naturali sfuse e accessori

dello **spazio unico**, e quindi come una **grande stanza del tè**, uno spazio flessibile e polivalente in grado di ospitare degustazioni, corsi, eventi, presentazioni e molto altro ancora. Lo stile nasce dalla **contaminazione tra mondo asiatico**, e in particolare cinese, e **mondo europeo**, in particolare Nord Europa.

"L'intento principale – spiega Luciano Riccini – *è quello di creare per Perugia un **punto di incontro** nuovo dove potersi vedere con gli amici, leggere un libro o scrivere al pc. Ci identifica quindi bene l'hashtag che utilizziamo **#con-Tè**: c'è il tè, ma anche il 'te' ossia il **cliente** che è al centro della nostra attenzione e a cui proponiamo non solo un*



*prodotto di qualità, ma anche un **servizio scrupoloso**. Ci piace insomma **coccolare chi ci viene a trovare**".*
Da questa filosofia nascono ad esempio le **iniziative della domenica pomeriggio**, con il "**liberoimpastatore**" **Andrea Pioppi** e la **chef Lucia Moretti** che preparano in diretta deliziosi biscotti all'interno dello store, oppure la linea **Fantasy Division**, nata per avvicinare i più piccoli al mondo delle bevande naturali, con "**pozioni, antidoti e fluidi**" ispirati al magico mondo del fantasy e in particolare ad **Harry Potter**.
Luciano Riccini nasce come selezionatore di prodotti legati al mondo del tè per poi diventare lui stesso **importatore** diretto e produttore di **miscele originali**. Oggi è un **tea-sommelier** certificato e si definisce anche **tea-coach**, ossia formatore sia per il consumatore finale che per l'imprenditore che vuole avvicinarsi al mondo del tè.
Presso la nuova Pianta del Tè è possibile acquistare **tè presente in più di 220 tipologie**, ma anche **tisane**, **infusi**, altre bevande naturali sfuse e accessori legati al mondo del tè.
E per l'attività sono in vista **importanti sviluppi futuri**: vista la grande richiesta, è stato messo a punto un progetto di **franchising** che verrà presentato ufficialmente a gennaio 2018.

Per info:
LA PIANTA DEL TÈ
Via Marconi, 8/10 – Perugia
T. 075 5725550
www.lapiantadelte.it
La Pianta del Tè

“RACCOMANDATI” *da noi*

1



Libri

QUESTA NAVICELLA STA ENTRANDO IN ORBITA

Diario di bordo di una famiglia adottiva

“***Questa navicella sta entrando in orbita. Diario di bordo di una famiglia adottiva***” per la collana **Famiglie Spaziali** (Tau Editrice, 2017), raccoglie le pagine più divertenti e scanzonate, ma anche intrecciate di spiritualità, del diario di bordo di un’astronave che viaggia per lo spazio, indomita, **temeraria** e **stanchissima**. La navicella spaziale in questione si chiama “**famiglia**” e gli autori raccontano come cercano di portarla in orbita nonostante le turbolenze e il tilt. Nel diario sono contenute le **cronache adottive** transoceaniche intraprese per adottare i piccoli colombiani **Miguel Angel** e **Moises David.** Gli autori sono **Christian Cinti** e **Michela Serangeli**: coniugi, lavorano entrambi nel **settore editoriale** e sono **genitori di due bambini colombiani**. Sono impegnati nel cammino di **formazione spirituale** presso il Convento Francescano di Montesanto (Todi) e portano avanti varie iniziative di evangelizzazione. Con la **prefazione di Robert Cheaib**, il libro interroga e commuove. Famiglie Spaziali è la nuova **Collana di Tau Editrice** dedicata al mondo dell’adozione che vuole promuovere la cultura e la bellezza della **fecondità adottiva**, non facendo teorie sentimentalistiche, ma proponendo “**manuali di sopravvivenza**”, chiavi di lettura spirituali e psicologiche, ma soprattutto raccontando tante **storie**. Storie vere, narrate direttamente da chi vive sulla propria pelle questa avventura straordinaria.

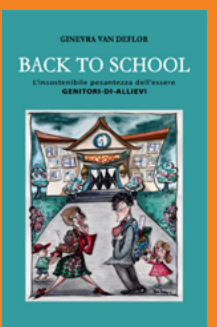
2

Genitori e Figli

BACK TO SCHOOL

L’insostenibile pesantezza di essere Genitori-di-Allievi

Pubblicato il giorno stesso in cui nella maggior parte d’Italia si tornava a scuola, “**BACK TO SCHOOL**” descrive con **ironia** e soprattutto con molta **autoironia** una scoppiettante serie di situazioni-tipo vissute in termini più o meno simili da tutti i **genitori che hanno figli in età scolare** e in particolare iscritti alla scuola primaria: la **modulistica** fai-una-giravolta-falla-un’altra-volta per l’iscrizione, la stele di Rosetta per decifrare i **compiti** da fare, le liti di condominio alle **riunioni dei genitori**, i celeberrimi e ormai famigerati **gruppi di WhatsApp**, le sempre più faraoniche e frequenti **feste di compleanno**, le **etichettature** forsennate del materiale scolastico, le invasioni cicliche di **pidocchi** e così via. Un modo simpatico per **riderci sopra**, calmare gli animi e consolarsi leggendo le avventure **tragicomiche** che accomunano tutti coloro che hanno un bimbo dai 6 anni in su. L’autrice, dopo aver coraggiosamente svelato “**scomode verità**” sull’universo scuola, ha scelto lo **pseudonimo** di **Ginevra Van Deflor** per firmarsi. Il libro è disponibile in versione cartacea su **Amazon** e, in formato **ebook** nelle migliori librerie on-line.



3

Eventi

PINOCCHIO IL MUSICAL

Il 2 e il 3 Dicembre uno spettacolo da non perdere al Teatro Morlacchi



La compagnia *Fin dall'Asilo Teatro Insieme*, che porterà in scena al teatro Morlacchi ***Pinocchio Il Musical*** è composta non da veri attori, che però sin dall'asilo dei propri figli hanno scoperto o riscoperto la passione per il Teatro. Tutti i componenti della Compagnia lavorano con impegno e serietà a **titolo gratuito**, ma c'è di più perché in realtà l'intero incasso degli spettacoli verrà devoluto in beneficenza ad alcune associazione del nostro territorio. Tutto questo è reso possibile grazie a **Liomatic**, lo sponsor di questa bella iniziativa. Per informazioni più dettagliate e le date di tutte le repliche consultare il sito ***www.findallasiloteatroinsieme.it***

4



Arte

STREET ART PER IL DECORO URBANO

Il giovane artista Edoardo Cialfi ha realizzato un'opera sulla parete esterna di un magazzino a ridosso del centro

C'è una nuova opera d'**arte di strada**, a fare bella mostra di sé a **Marsciano**. Ben visibile dall'**ascensore** che collega via del Mulino con piazza degli Uffici, nel **centro storico**, l'opera abbellisce il **timpano di un magazzino dismesso**.
Il dipinto, dal titolo "***Il gruccione***", è stato realizzato gratuitamente, con l'uso di **bombolette spray**, da **Edoardo Cialfi** (giovane artista di Marsciano) e raffigura con uno **stile iperrealistico** un uccello migratore che ogni anno si sposta tra l'Africa, l'Europa e altre zone tropicali dell'Asia, circondato dai colori delle **bandiere** di tutti gli stati dell'Unione europea. Un'opera che, come spiega l'autore, vuole richiamare il **fenomeno della migrazione** che sta interessando tante popolazioni africane e del Medio Oriente costrette a fare i conti con **guerra e povertà**.

Musica

UN ISTANTE DA VIVERE

Il primo singolo degli Audiosfera estratto dall'album di esordio "Ogni cosa al suo posto"

5



È uscito per il pubblico il video di "***Un istante da vivere***", primo singolo degli **Audiosfera** estratto dall'album d'esordio "***Ogni cosa al suo posto***". Il videoclip che accompagna il brano è stato girato a **Perugia** nella settecentesca **Villa Marini Clarelli** nella zona di San Vetturino e racconta i momenti spensierati di una **festa** di fine estate con i cinque componenti degli Audiosfera, impegnati in un concerto per un pubblico giovane ed elegante. Gli Audiosfera sono nati nel **2013** da un'idea di **Lorenzo Lotito**, voce e chitarra acustica, e di **Valentino Palombi**, tastierista. A loro si sono poi uniti **Gianluca Del Torto** al basso, **Maurizio Chiani** alla chitarra elettrica e **Mattia Mattoni** alla batteria. L'album si compone di **undici brani** con melodie molto pop e arrangiamenti curatissimi, il tutto ispirato alle sonorità dello **shoegaze**.

UBERTO CANTARELLI





Possiamo offrirvi un po' di calore...

UBERTO CANTARELLI





... un po' di stile...

UBERTO CANTARELLI



... e tante sorprese!!



UBERTO CANTARELLI

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



Wellness e **relax** approdano nell'**esclusiva** residenza d'epoca

DONINI SPA

Storia, arte, natura e... benessere

Testo: La Redazione - Brano: "Echoes in rain" - Enya

Un'importante **novità** per la residenza d'epoca **Alla Posta dei Donini** della famiglia **Mencaroni**: nel mese di ottobre è nata **Donini SPA**. Si tratta della **prima Bio Wellness SPA in Umbria** che coniuga i prodotti **Herbal Touch**, 100% bio e made in Italy, con l'**arte** e la **storia** del contesto in cui è inserita: una residenza del 1579 circondata da due ettari di parco botanico. Grazie anche al sapiente progetto dell'architetto **Giovanni Celli** qui si trova l'**essenza del benessere**: spazi organizzati, tecnologie, prodotti di altissima qualità abbinati a passione e competenza. Donini SPA propone percorsi SPA total, **personalizzati** e studiati per l'ottenimento di **benefici specifici**. Tante sono le proposte, ideali per regalarsi o regalare dei momenti di relax e di benessere assoluti: percorso SPA con **sauna finlandese** a 90°C e 20% di umidità, **bagno turco** a 50°C e 100% di umidità, fiotto di acqua fredda, **cascata di**

Si tratta della prima Bio Wellness SPA in Umbria



ghiaccio, sala relax con sale himalayano, zona beverage, **piscina riscaldata** con zona chaise longue, idromassaggio, lettini idromassaggianti, lama cervicale e nuoto controcorrente. Un'altra area della SPA è inoltre dedicata a trattamenti, **massaggi** e servizi estetici.

La struttura è studiata per mettere al centro la **persona** con le proprie esigenze e i vari trattamenti sono modulabili per garantire a ciascuno una vera e propria **rigenerazione fisica**, **sensoriale** e anche **mentale**: Linea Thalasso, programmi Remise en Forme, **suite di coppia** per riscoprire intesa e complicità in un ambiente intimo e accogliente, percorsi dedicati agli sposi, trattamenti dedicati agli **uomini**, agli **sportivi** e a chi si dedica al **business**, trattamenti viso, impacchi corpo e programmi specifici per le **donne in gravidanza**. Il tutto ovviamente nell'assoluto e più alto rispetto della **privacy**.
A completare la proposta, un esclusivo **spazio HATMA**, un sistema brevettato che consente un vero e proprio **massaggio tridimensionale**: specifiche manualità e un lettino unico che consentono di massaggiare la **totalità del corpo** per una esperienza di magia, sogno e profondo risveglio.
Per chi vuole vivere l'esperienza in esclusiva la **SPA in notturna** c'è l'originale proposta della **SPA-night**, per chi vuole **donare coccole e wellness** sono a disposizione **gift-coupon personalizzabili** a partire da 25 euro, mentre una esclusiva **Vip Card** è riservata a chi non vuole rinunciare mai al benessere e alla cura del proprio corpo, potendo usufruire di **vantaggi e sconti**.
Donini SPA è aperta **tutti i giorni** dalle 10 alle 20, perché ogni giorno è quello giusto per concedersi tempo di qualità.

DONINI SPA
Bio Wellness & Historical Park
1379

Per info:
ALLA POSTA DEI DONINI
Via Deruta, 43
San Martino in Campo - Perugia
T. 075 609132
benessere@postadonini.it
www.postadonini.it
Alla Posta Dei Donini





IL PANETTONE
È SEMPRE DI
MODA

Visello

PERUGIA 1946


FESTEGGIA IL
TUO NATALE CON
STILE
TEDESCO
GROUP



DALLO **STORICO NEGOZIO DI ABBIGLIAMENTO** NEL CENTRO DI PERUGIA AL **SUCCESSO SU INSTAGRAM**

FEDERICO SEYMOUR FAGIOLI
LA MODA E I SOCIAL

Testo: Isabella Zaffarami
Brano: "Romeo's Tune" - Steve Forbert

Federico Seymour Fagioli, perugino, classe 1991, è un seguitissimo ***fashion influencer***. Popolare soprattutto su **Instagram** dove conta ben **117mila follower**, il suo profilo è ambito da molti marchi non solo di **moda**, ma anche di **fitness**, **benessere** e **cura del corpo**. Ha lavorato con diverse case

di moda, ha posato per riviste e per diverse **campagne pubblicitarie** tra le quali quella di **Perugia1416**, è comparso anche più volte in **videoclip musicali** e **programmi televisivi**: il più recente di questi è stato lo show di **Rai4 Smartlove**.
Negli ultimi anni ha iniziato a partecipare in modo importante anche all'attività di famiglia: i suoi genitori sono infatti i titolari dello **storico negozio di abbigliamento Fagioli**, in corso Vannucci, al quale Federico ha lavorato per dare **un'impronta più giovane e dinamica**.



La tv, l'amore, il suo nuovo brand: il fashion influencer si racconta a PM

Federico, quanto ha influito l'attività di famiglia in questa tua passione per la moda?
Certamente moltissimo. Mi sono sempre interessato di abbigliamento perché ho vissuto immerso in questo mondo già da piccolissimo. Seguendo il lavoro di mio padre e di mia madre ho imparato a cucire, anche se è una cosa che ormai non faccio più, a conoscere i materiali e soprattutto a disegnare che è senza dubbio quello che preferisco fare. Per questo ho scelto anche di studiare all'indirizzo Moda del Liceo Artistico. All'età di 20 anni circa ho poi iniziato a guardarmi intorno e ho mosso così i primi passi sui social. Mi sono molto ispirato anche a Mariano Di Vaio a cui mi lega un rapporto di amicizia. Tuttavia ho sempre mantenuto una mia impronta, sia ovviamente nel vestire che nel modo di comunicare e interagire con fan e follower.

E il successo è arrivato, in particolare su Instagram…
Sì infatti. Il mio account è cresciuto moltissimo in particolare dopo le apparizioni televisive degli ultimi anni. E pian piano sono iniziate ad arrivare anche le richieste di sponsor in vari settori, tutti comunque legati all'estetica.



Descrivici un outfit da uomo che consideri perfetto, non per un'occasione particolare, ma ad esempio per un aperitivo con gli amici.
A me piace molto uno stile


500 mq di stile...
Coming Soon!
momig
SOFA & CO
gm tendaggi
INTERIOR & OUTDOOR
Pievaiola km 6,100 • Castel del Piano (PG)
Tel. 075 5288785
www.gmtendaggi.it

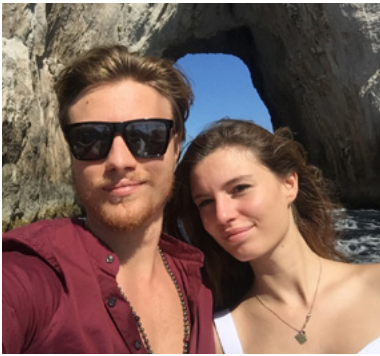
tradizionale, ma allo stesso tempo giovanile quindi sceglierei una camicia bianca con scollo coreano, un pantalone nero che lasci la caviglia un po' scoperta, ma non troppo, scarpe di pelle nera. Sono inoltre un amante degli oggetti: aggiungerei quindi del colore indossando un bracciale di pietre rotonde e colorate appunto, come quelli che da poco ho aggiunto agli articoli in vendita nel mio corner del negozio Fagioli. Altro dettaglio a cui non rinuncio è una catenella da mettere sul pantalone o al collo. Insomma, un outfit classico, ma non senza dettagli che servano a sdrammatizzare.

E una cosa che invece non tolleri proprio nell'abbigliamento maschile?
Ce ne sono molte, ma la prima in assoluto è il calzino bianco di cotone, magari messo sotto a una scarpa elegante o al sandalo. La calza è un dettaglio molto importante anche per l'uomo: è bella scura, ma anche colorata, magari con una fantasia o da abbinare alla cravatta.



"Mariano Di Vaio è un amico, da lui ho preso ispirazione"

Con la tua fidanzata, Eleonora Giunta, formate una coppia da favola, raccontaci qualcosa di voi due…
Con Eleonora ci conosciamo da molto tempo e ci siamo fidanzati dopo tre anni di amicizia. Il nostro amore quindi è davvero maturato nel tempo e con la conoscenza reciproca. Oggi siamo molto felici, abbiamo molti progetti insieme sia lavorativi – abbiamo anche recentemente collaborato in un videoclip musicale – che, ovviamente, di vita.



E per quanto riguarda il tuo futuro professionale che progetti hai?
Be' certamente continuare a lavorare per il mio corner all'interno del negozio Fagioli e magari un giorno aprire un negozio tutto mio. Ho inoltre recentemente lanciato una mia linea che ho chiamato con le iniziali del mio nome, FSF, e con cui ho già realizzato camicie, golf, guanti e un profumo: intendo quindi sviluppare e promuovere questa iniziativa. Probabilmente aprirò inoltre un mio blog e di certo continuerò a lavorare sui social e, se ce ne sarà l'occasione, anche in tv.

IL BLOG DEL DOTT. LATTANZI





E TOMBOLA SIA

POSTATO DAL *DOTT. GIULIO LATTANZI*

Il **luogo comune** è un'affermazione la cui attinenza al vero è fondata sulla sua diffusione, ricorrenza o familiarità: l'ovvietà dell'affermazione non deriva quindi dal vaglio di alcuna prova, anzi molto spesso non se ne ricorda la fonte.

Due luoghi comuni descrivono la **farmacia** come **luogo di cura** e **negozio che vende le medicine**. Per quanto mi riguarda, avendo vissuto l'esperienza del passaggio dalla professione da **speziale** e **farmacista preparatore**, a **farmacista dispensatore** oggi, vedo questo lavoro come quello di un **consulente** esperto di salute e di benessere; lo vedo addirittura un riferimento per il **wellness**, la filosofia di vita che mette il benessere della persona al centro dell'attenzione, proponendo attività sportive, pratiche di rigenerazione e *mental training* combinate con un'**alimentazione corretta** o, quando necessario, con farmaci specifici che possano coadiuvare il raggiungimento dello stato di **salute**.

www.farmacialefornaci.it

Nel **benessere** c'è tutto, lo star bene con se stessi, con gli altri, vivere momenti felici, attimi che possano lasciare un ricordo indelebile; è per questo che mi piace vedere la farmacia come **luogo vivo**, ricolmo di persone che la visitano e la frequentano non solo per acquistare qualcosa, ma per **donarsi un bisogno**, per stampare gratuitamente un referto, per misurare la pressione arteriosa, per controllare la glicemia e per ricevere un **consiglio**.
Come luogo di benessere e non di malattia, la identifico come **ambiente familiare**, di svago, anche di **gioco**: proprio per questo desidero regalare a tutti un momento di **relax** con la **Tombola dell'anno** che si terrà **domenica 7 gennaio 2018** alle ore 17.30 presso la **Farmacia le Fornaci di Marsciano**.

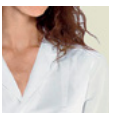
Dal mese di dicembre 2017 ad ogni cliente che verrà a trovarci, anche solo per un consiglio, verrà regalata una **cartella della tombola**, le cartelle successive potranno essere reperite ogni venti euro di acquisto, esclusi ovviamente i farmaci prescrivibili.

Domenica 7 gennaio saranno presenti un **clown** per allietare e truccare i **bambini** presenti ed un altro per estrarre i **numeri fortunati** che daranno la possibilità di vincere, oltre a fantastici **giocattoli**, anche un **televisore**, smartphone, phon, robot da cucina ed altri splendidi **premi**.

Vi aspettiamo anche solo per un **sorriso**, per un complimento o per una critica che possa aiutarci a **migliorare**.



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



DA BAMBINO "**STRANO**"
AD **ARTISTA**
CHE IMMORTALA
LA **CONTEMPORANEITÀ**

GLI ISTANTI DI VINCENZO MASCOLI

Tecniche e materiali particolari per bloccare l'odierno flusso dilagante

Testo: Isabella Zaffarami
Brano: "Lucy in the sky with diamonds" - The Beatles

Gli **istanti** di **Vincenzo Mascoli** sono quelli che egli cattura sulla tela, rendendoli opere d'arte. Istanti di **contemporaneità** che puntano, nel **fluire disordinato e caotico di oggi**, a focalizzare l'attenzione su un **personaggio** in particolare e su tutto quello che **di bello e di brutto**, di utile e di inutile, di appropriato o inappropriato, gli scorre intorno, con l'obiettivo ultimo di indurre una **riflessione**.

Come scrive **Vittorio Sgarbi**: "*Cosa siamo diventati, rispetto al **grande flusso** oggi dilagante? È questa, credo, la domanda di fondo che si pone Mascoli e su cui ci invita a riflettere, riconoscendo all'arte, la sua arte, una prerogativa speciale, la **capacità di bloccare** ciò che di per sé tenderebbe a essere un **panta rei** in **continuo movimento** e a lasciare segni sempre più labili nella nostra coscienza, individuale e collettiva. Siamo davvero delle **trasparenze**, fagocitati da un'entità troppo più grande di noi, **informazioni confuse ad altre informazioni**, parvenze fra parvenze che non riconoscono più precise distinzioni fra reale e virtuale, minando alla base il senso stesso della nostra individualità? Possiamo ancora riconoscerci una **memoria**, davanti a questa grande memoria dell'**incerto** e dell'**instabile** che vuole disgregare tutte le altre? Ed è, questo, uno stato esistenziale che deve **angosciarci**, imponendoci una presa di posizione inevitabilmente **critica** nei confronti del **fattore degenerante**, come le opere di Mascoli potrebbero sembrare suggerire, oppure, allo stesso modo, un **dolce naufragare** che può preludere a una condizione ancora più allettante, un **eterno presente** in cui si verifichi la sostanziale dissociazione dall'ordine delle cose terrene, con tutti gli annessi e connessi del caso? A Mascoli, e a noi, l'ardua sentenza*".

Vincenzo Mascoli, classe 1982, è nato, vive e lavora a **Corato**, in provincia di Bari. Ha esposto a Milano, New York, Mosca, Barcellona, Berlino, Londra. Lavora come **Direttore di scena** presso il teatro Comunale di Corato dal 2012 e come **scenografo-costumista** e realizzatore presso diversi teatri e produzioni teatrali.



Sgarbi: "Siamo davvero delle trasparenze, informazioni confuse ad altre informazioni, parvenze fra parvenze?"

Vincenzo, raccontaci di te e di come ti sei avvicinato all'arte.
Credo che, probabilmente, non si è trattato di un incontro vero e

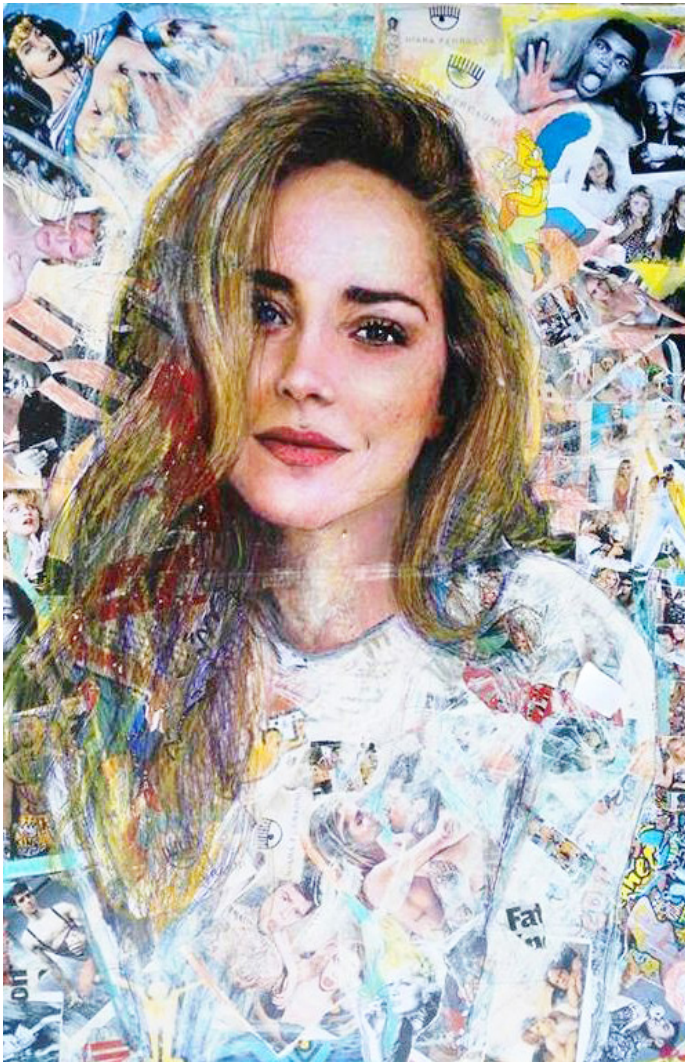
LINDA B.

ABBIGLIAMENTO

STRADA SANTA LUCIA, 56 / PERUGIA / TEL. E FAX 075 43105

LINDA B. LINDABORANGA

Segui Linda anche su @MasLINDA.blog



proprio. Ricordo che da bambino ero strano e così pensavano anche i miei: non ero appassionato di computer, non riuscivo a relazionarmi con i bambini della mia età, ascoltavo musica particolare. I miei due hobby preferiti erano disegnare e colorare su qualsiasi superfice: in particolare costruivo puzzle ricalcando i pezzi sui fogli di cartone per poi dipingerci sopra. Negli anni successivi ho scelto di iscrivermi all'Istituto D'Arte: era inevitabile. Ho continuato poi gli studi all'Accademia di belle Arti dove mi sono laureato in Scenografia e, non contento, dopo aver vinto una borsa di studio in pittura e scultura a New York, intitolata "*Franco Zeffirelli Scholarship in the Arts*", ho deciso di prendermi un'altra laurea in pittura... l'ho detto che ero strano.

Be' è una stranezza che ha portato importanti risultati: come si è evoluta la tua arte fino ad arrivare alla forma sorprendente che la caratterizza oggi?
È un processo non scritto, la mia curiosità nel girare,

guardare e osservare mi porta sempre a sperimentare. Ogni tanto mi fermo e riguardo i miei vecchi lavori e mi accorgo che tutto ciò che racconto con le mie opere si ripete in maniera ciclica e viene poi schiacciato e riproposto come una sorta di palinsesto televisivo.

Nelle tue opere sembri voler bloccare un flusso continuo: ti riconosci in questa interpretazione?
Sì è assolutamente vero. Viviamo in un contesto sociale, culturale e politico unico e strano, dove tutto viene masticato, mangiato e sputato in pochissimo tempo e a me piace invece pensare che nella semplicità di un istante si possa lo stesso far riflettere: questo accade con i mie soggetti, posti sempre in primo piano, ma che assumono un valore paritario con le immagini dello sfondo. Lavoro per progetti ed ogni lavoro deve essere visto ed interpretato insieme a quello precedente, tutto in maniera sequenziale.



"Nella mia testa associo al soggetto in primo piano delle immagini e poi altre e poi altre ancora che hanno per me un filo conduttore che le collega"

E come scegli quali istanti e quali soggetti "bloccare"?
Tutto accade simultaneamente e così nella mia testa associo al soggetto in primo piano delle immagini e poi altre e poi altre ancora che hanno per me un filo conduttore che le collega. Come dei veri e propri fotogrammi.

Le tue creazioni sono molto particolari anche dal punto di vista delle tecniche e dei materiali utilizzati...
Sì, in fase di creazione non mi precludo nulla e utilizzo materiali come

smalti acrilici, matite e pastelli.

La tua produzione, anche secondo la critica, rimanda alla pop-art e al dadaismo, è così?
In realtà come mi spaventano la parola artista e tutte le numerose disquisizioni sulla parola cultura, così mi spaventano un po' le classificazioni. Quelle due parole, pop-art e dadaismo, contengono nomi di artisti unici e grandiosi che hanno fatto la storia dell'arte, hanno avuto percorsi lunghi sui quali poi si poggiano altri artisti. Io spero solo di poter vivere della mia arte e di riuscire a ritagliare un mio spazio per potermi raccontare.



E allora, più in generale, a quali artisti e movimenti ti ispiri e cosa ti ha influenzato e ti influenza di più?
Michelangelo che associo alla parola artista, Picasso per la sua forza caratteriale e pittorica, unico nella sua enorme produzione e sperimentazione, avanguardistico nel vero significato del termine e quasi contemporaneo nel rapporto artista-gallerista, Caravaggio che ingloba concetti come spazio-luce oltre ad una grande sapienza tecnica, Basquiat per quel segno primitivo che ti entra nella testa con i suoi graffiti primordiali bellissimi. In generale mi piace tutto quello che si può "respirare in silenzio" e che riesce ad introdurti nell'opera.

Che progetti hai per il futuro?
Sto incontrando gallerie e ho delle mostre in cantiere, mi piace confrontarmi con il possibile fruitore. In generale, anche pensando al futuro, sono un sognatore: mi annoio facilmente, guardo l'ultimo lavoro e credo che il prossimo sarà migliore.



ALL'INTERNO DELLA **ROCCA PAOLINA** UN'ATTRAZIONE **SUGGESTIVA** E **GRATUITA**

PERUGIA FOLGORA

IN UNA VIDEO-INSTALLAZIONE IMMERSIVA DI 15 MINUTI LA STORIA DI PERUGIA RACCONTATA CON UNA TECNOLOGIA ALL'AVANGUARDIA DAL SAPORE FANTASY. UN ALLESTIMENTO DI ISPIRAZIONE CINEMATOGRAFICA ADATTO A GRANDI E PICCINI

Testo: Matteo Grandi - Brano: "Now We Are Free" - Lisa Gerrard

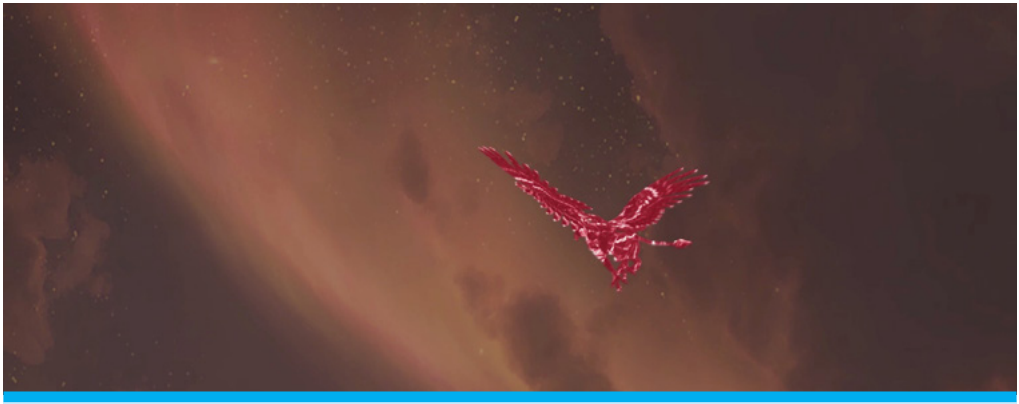
Può il **passato** incontrare il **futuro**? Possono il **Medioevo** e il **Rinascimento** diventare il simbolo di innovazione? Può la divulgazione farsi intrattenimento? Nei **grandi musei** delle **metropoli** più famose del mondo talvolta accade. Ebbene, da qualche mese accade anche a Perugia, grazie all'assessorato alla Cultura. Merito di una straordinaria **video-installazione permanente** allestita all'interno della Rocca Paolina, per l'esattezza nella **Sala del Caminetto**, e che,

con linguaggio contemporaneo e di grande impatto, racconta, per immagini, la storia della città. 15 minuti in cui lo spettatore vive un'esperienza emozionale unica, totalmente immerso in un video che avvolge e coinvolge l'intero ambiente, di per sé già così suggestivo, in cui viene proiettato. Si tratta di un'opera audiovisiva che trasporta il pubblico in un'altra dimensione attraverso **scene immersive**, **proiettate direttamente sulle pareti** della sala e sul **pavimento** con effetti scenografici innovativi: felice connubio tra storia e innovazione.

Se fossimo al Moma di New York o alla Tate Gallery di Londra - o a Berlino, come è stato per la ricostruzione virtuale di Pergamo al Pergamon Museum - sarebbe un'attrazione acclamata, una di quelle cose per cui i turisti si mettono in coda ore prima, anche sotto alla pioggia. Ecco perché "**Perugia Folgora**" merita tutte le **attenzioni** del caso: una forma di **intrattenimento** unica e suggestiva per chi Perugia la vive e una **straordinaria attrattiva** per i turisti. Una di quelle cose per cui si potrebbe alzare il telefono orgogliosi e raccontare all'amico di Roma o di Milano che un giro in Umbria vale una visita anche per poter ammirare questa video-installazione.

Entrando nel merito: grazie a Perugia Folgora lo spettatore si immerge nelle bellezze storiche della città, attraverso un excursus dei suoi capisaldi storico-artistici e il racconto delle vicende di alcuni personaggi leggendari di allora, capitani di ventura, artisti o letterati. La storia entra nel presente attraverso tecniche all'avanguardia, gli affreschi si animano e **Piazza Grande**, l'attuale Piazza IV Novembre, riacquista la sua immagine di qualche secolo fa; minuti in cui, grazie alla **tecnologia immersiva**, allo spettatore pare di entrare in quel mondo e in quella realtà, cambiando epoca.
E insieme all'**animazione degli affreschi** o delle formelle della **Fontana Maggiore**, ecco prendere corpo mappe e incisioni di allora, dalla **Rocca Paolina** al complesso di **San Pietro**, tra **scenari virtuali** che trasportano il pubblico in una sorta di **set cinematografico**, in cui riecheggiano forti le ispirazioni teatrali e cinefile. **Impressionante** e coinvolgente in virtù di una video-installazione di alto livello realizzata con una tecnologia capace di offrire un forte impatto visivo, utile a enfatizzare il messaggio e il contenuto storico.





I SEGRETI TECNICI

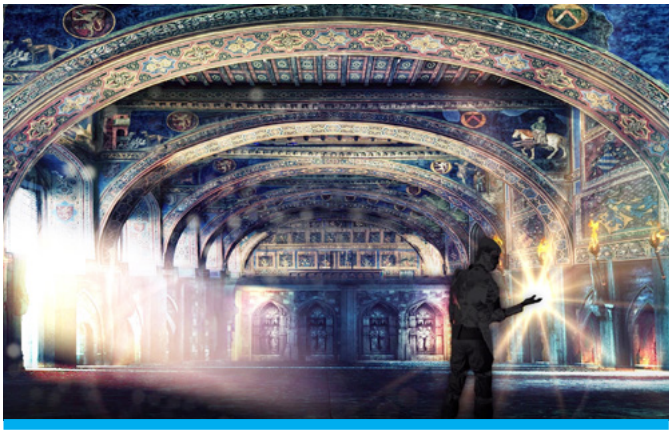
- - -

Molto interessanti le tecniche utilizzate per la realizzazione della video-installazione: dalla **motion graphics 2D all'animazione 3D**. Ecco allora comparire il grifo quasi come **un'incisione antica**, graficamente si tratta di **"shine" animate che si irradiano partendo dal pavimento per raggiungere le altre 3 pareti dello spazio**, andando a creare una mappa antica della città con un suggestivo effetto di giochi al laser. **Il grifo a sua volta è animato e modellato in 3D** per ricreare il realismo del volo. Mentre **i Capitani di Ventura**



che combattono rivivono grazie alle **riprese in green screen e all'utilizzo di tecniche di compositing cinematografico** con aggiunta di effetti digitali. Il tutto combinato all'utilizzo di varie **tecniche cinematografiche e di post produzione** per la ricostruzione della battaglia. Interessante al proposito anche la creazione di **"mattepainting"** (scenografie virtuali) per la ricostruzione panoramica del **campo di battaglia**, ma anche per quella visiva della **Perugia medievale e della Sala dei Notari**. Per facilitarne la comprensione, i luoghi apprezzati nel video sono riportati, con didascalia, in un grande pannello illustrativo nella sala attigua, suggerendone ai turisti l'itinerario nella Perugia di oggi.
A livello narrativo, infine, vale sottolineare come il video si apra con la comparsa degli emblemi della città, **il Grifo e i simboli dei 5 rioni**, e si chiuda sul Grifo passante del **monumento ai caduti del XX Giugno che poi diviene rampante** nello stemma attuale di Perugia.

GRAZIE A QUESTA INSTALLAZIONE PERMANENTE, ALLESTITA ALL'INTERNO DELLA SALA DEL CAMINETTO, LO SPETTATORE TORNA INDIETRO NEL TEMPO, MENTRE LE IMMAGINI DELLA PERUGIA DELL'EPOCA SI FANNO SPETTACOLO





Senza voler essere una ricostruzione storica né tantomeno filologica delle vicende perugine che si intrecciano dal periodo etrusco al Risorgimento, il video proietta lo spettatore nel **contesto storico** indicato dai principali monumenti ed opere d'arte che a volte sono dipinte o interpretate, a volte in immagini fotografiche attuali. Ma la chiave non sta nella cronologia o nella fedeltà delle forme quanto nel suggerire allo spettatore folgoranti suggestioni. "Perugia Folgora" - è proprio il caso di dirlo! - è un allestimento artistico che attinge al mondo della **fantasia** e gioca sugli **effetti scenici e musicali**, con evidenti allusioni al mondo del **fantasy** volto ad **avvincere grandi e piccini**.

Fra le tante cose che colpiscono in questa bellissima opera, a metà strada fra divulgazione e intrattenimento, anche il volo suggestivo del **grifo** che fa da filo conduttore - con richiamo a quel fantasy tanto caro non solo ai ragazzi - all'intero tema narrativo. La cosa **davvero interessante è che il video viene trasmesso in loop, quindi lo si può ammirare in qualsiasi momento della giornata (dalle 9.00 alle 20.00), e l'ingresso è completamente gratuito. E lo si potrà ammirare a tempo indeterminato, trattandosi di un'installazione permanente**.

Andate perciò a vederlo e **diffondetelo**: **è la Perugia di ieri, di oggi e del futuro**!

LA STORIA DELLA CITTÀ DI PERUGIA
IN UNA VIDEO-INSTALLAZIONE IMMERSIVA
Perugia Folgora
Installazione permanente
Sala del Caminetto
Rocca Paolina
Orario 9.00 - 20.00



Artwork SUNMARCO. #Vogueacolorier@CédricRivrain



Perugia Via Settevalli 70/D tel. 0755008834 Of Occhiali

Una **location esclusiva** per **eventi** e **cerimonie**



VILLA BUITONI
APRE LE PORTE ALLA CITTÀ

Grandi progetti per la residenza della storica famiglia perugina

Testo: Isabella Zaffarami
Brano: "Back to life" - Giovanni Allevi

Una **signorile villa di campagna** situata a **ridosso del centro storico di Perugia**, con un suggestivo affaccio sulla città e immersa in un parco secolare con piscina. È stata disegnata, negli **anni '60**, dal famoso architetto **Michele Busiri Vici**, per **Bruno Buitoni** e sua

moglie **Misette** ed oggi è abitata dalla loro nipote, **Mia Buitoni**, una delle menti del progetto di **rivitalizzazione** dell'abitazione, progetto che dovrebbe partire dalla **prossima primavera**.

"*Lo faccio, innanzitutto* – spiega Mia Buitoni – *per il **grande affetto** che mi lega a questa abitazione in cui abito ormai da 15 anni e che lo zio Bruno e la zia Misette amavano profondamente. Lo faccio quindi anche per loro, per far sì che a Perugia e in Umbria si mantenga viva la **memoria** di questa famiglia che ha segnato la storia del secolo scorso in Italia*".

MIA BUITONI



Mia è la figlia di **Francesco Buitoni**, fratello di Bruno, e con gli zii ha avuto sempre un legame particolare, sin da ragazzina. Da giovanissima



LA VILLA

Un immobile di circa **1.200 mq** circondato da **3 ettari di parco**, disposti su due livelli. Ad impreziosire Villa Buitoni ci sono anche la **dependance**, la **limonaia**, la **piscina**, che tuttavia sarà ampliata e rinnovata, e due **ampi terrazzi panoramici**.

La proprietà è delimitata da un alto muro perimetrale in pietra che ne garantisce privacy e tranquillità. Il parco perfettamente curato è caratterizzato da **olivi secolari**, piante da frutto ed alberi ad alto fusto. La pregiata architettura e le finiture signorili rendono la location unica nel suo genere e



le donano **un'atmosfera tutta particolare**. La funzionalità è garantita, tra l'altro, da un **grande parcheggio**, in grado di accogliere ben 300 veicoli, e dall'**ampio ed elegante salone**, con una capienza di circa 200 posti, per eventi o incontri.

IL PROGETTO DI RESTYLING

Seppure bellissima e di grande pregio già oggi, Villa Buitoni sarà a breve oggetto di un'importante **opera di restyling** che la renderà davvero un luogo unico e dal fascino irresistibile.



La **piscina** in particolare sarà, come detto, oggetto di un intervento di ampliamento e riqualificazione, sulla base di un progetto **moderno ed avveniristico**. All'interno del parco verranno inoltre realizzati **un campo da tennis** e una **pista di atterraggio per elicotteri** e un aspetto ancora più curato ed elegante verrà conferito alla **facciata** dell'abitazione, intervenendo in particolare sul **portico** che sarà arricchito di una **moderna struttura in vetro e in acciaio**, per un effetto tutto da scoprire e da vivere.





ha vissuto con loro negli Stati Uniti e si è occupata a lungo del **negozio della Perugina a New York**. Dopo la morte di zia Misette, si è trasferita nella villa insieme a Bruno e gli è stata accanto fino alla fine. Oggi **si prende cura da sola della proprietà** a cui però ormai è decisa a dare un'immagine e una funzione tutte nuove.

"Il progetto di rivitalizzazione di Villa Buitoni è pensato da



me - dichiara Mia - *e dal mio **geniale socio**, di cui voglio aspettare a svelare l'identità, ma che, vi assicuro, è un vero vulcano: in questo mi ricorda tantissimo mio padre e il caso vuole che ad accomunarli sia anche lo stesso giorno di nascita*".
È prevista anche **la fondazione di un club** che sarà ristretto a solo 60 componenti: l'idea è infatti di mantenere e promuovere un'identità che sia in linea con la storia dell'immobile e di farne quindi **un baluardo dell'eleganza e del buon gusto**.
La struttura vuole porsi come **punto di riferimento** a livello cittadino e sarà pertanto aperta alla comunità perugina e non solo, ma allo stesso tempo, anche in seguito agli **importanti interventi di riqualificazione in programma**, sarà vocata all'**esclusività** e ad un'**accoglienza di altissimo livello**.
Villa Buitoni sarà in particolare la location ideale per **eventi**, **cerimonie**, **convegni** e **manifestazioni culturali**, ma anche **sfilate di moda** e **workshop di cucina**.
Esisterà anche un'area business: le aziende interessate potranno usufruire dell'immobile per iniziative ed incontri.
Uno staff qualificato ed esperto gestirà al meglio l'accoglienza, occupandosi di preparare e gestire gli spazi, adeguandoli di volta in volta in base alle necessità e alle richieste dei fruitori.
"*Questo progetto* – aggiunge Mia Buitoni – *è anche per la città di Perugia e per la regione tutta: per dare nuova vita ad **un luogo bello e di valore** che è anche strettamente **legato alla storia migliore di questo territorio***".

Nel giro di pochi mesi insomma, la dimora sarà il nuovo, prestigioso spazio a disposizione di chi è alla ricerca di **ambienti bellissimi e funzionali**, di **comfort** e **servizi di eccellenza**.

Per info:
VILLA BUITONI
Strada San Vetturino, 3
Perugia
T. 339 6970328

BREAKING *(SMART)* NEWS



Abbiamo selezionato per voi 15 notizie da tenere ben a mente

Testo: Claudia Alfonso - Brano: "Running Free" - Iron Maiden

Il contenitore d'innovazione e tecnologia di PM, su questo numero si trasforma e vi racconterà le **10 notizie più smart legate al territorio** e **le 5** che abbiamo ritenuto più rilevanti, in assoluto, **uscendo dai confini della nostra regione**. Innovazioni, scoperte scientifiche, **start up**, idee originali, notizie rivoluzionarie, cose che possono migliorare la **qualità della vita**, modi per sfruttare al meglio la tecnologia, strumenti **hi-tech**, applicazioni, nuovi studi per sconfiggere patologie difficili da curare, nuovi mezzi di trasporto. **PM** vi racconta il ***mondo smart*** che ci circonda.

McFIT

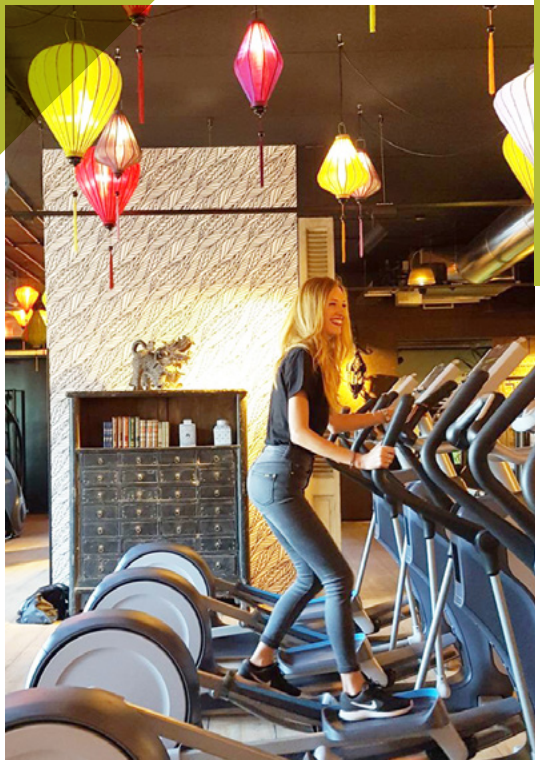
La palestra HiTech sbarca a Perugia

Il 13 Ottobre, a Perugia, è nato il 27° centro fitness della catena internazionale McFIT, numero uno in Europa con i suoi 1,5 milioni di abbonati. Si tratta di palestre altamente tecnologiche, che promuovono un nuovo modo di fare fitness. Cyberobics® infatti è un'esperienza di **allenamento multimediale e multisensoriale**, avvalorata da una qualità cinematografica di livello hollywoodiano. Con ***Cyberobics®*** il mondo reale e quello virtuale si fondono, regalando un'esperienza inedita e immersiva. Infatti, sarà possibile allenarsi sulle spiagge più famose, nelle più grandi metropoli, nelle location più suggestive facendosi motivare da alcuni dei più **celebri trainer americani**.

Il workout diventa non solo un'esperienza unica, ma anche un'opportunità di viaggio, in cui la mente viene catapultata in scenari mozzafiato, mentre il corpo, sollecitato da numerosi stimoli, accusa meno la fatica e lo sforzo legati all'allenamento.
Il nuovo centro ***McFIT - HOME***







OF FITNESS è caratterizzato da un **design innovativo e accattivante**, studiato per far sì che la palestra venga percepita dagli utenti un po' come una seconda casa. McFIT offre svariati moduli di allenamento, pensati per venire incontro alle esigenze di ogni tipo di utente.

Il costo dell'***abbonamento***, di durata annuale, è di 23,90 euro al mese, con una quota di attivazione di 30 euro. Tutti i centri fitness McFIT d'Italia sono **aperti 365 giorni all'anno**, dal lunedì al venerdì dalle 7 alle 23, mentre il fine settimana e i festivi dalle 9 alle 21. ◆


Lungarotti
Brut
Rosé
www.lungarotti.it
LUNGAROTTI
BRUT
Rosé
LUNGAROTTI
LUNGAROTTI

EVERSENSE



Un microsensore sotto pelle per i pazienti diabetici

Si tratta di una ***piccola rivoluzione*** per chi soffre di una patologia subdola come il diabete. Proprio a **Perugia** sono stati impiantati i primi **micro-sensori sottocutanei**, dopo una piccolissima seduta ambulatoriale, su alcuni soggetti affetti da diabete.

Questi microchip, per **90 giorni**, garantiscono un controllo costante del **livello glicemico** nel sangue senza la necessità di sostituire il sensore settimanalmente. ***Eversense*** è collegato a ***una app***, alla quale invia allarmi, avvisi e notifiche relativi ai valori della glicemia rilevati. Quando i livelli di glucosio raggiungono valori non nella norma, il trasmettitore avvisa il paziente preventivamente dell'arrivo di possibili episodi di iper o ipoglicemia. La medicina e la **tecnologia** unite, garantiscono a chi soffre di patologie di questo tipo, un notevole miglioramento della ***qualità della vita***, riducendo il peso della malattia e garantendo più serenità ai pazienti e a chi gli sta vicino. ◆





DAMIANO PARATI

CHRISTMAS IDEA 2017

Pomellato | DoDo | Chantecler CAPRI | Rue des Mille | QUERIOT Queriot | GUCCI | CRIVELLI | BREITLING | OMEGA



PERUGIA ULTRADIGITALE



La fibra ha "invaso" il capolugo umbro



È stata Perugia la prima città italiana a "ospitare" la **fibra ottica**. Tutta la città è ormai **coperta** e ciò vuol dire che navigare sul web, caricare o scaricare contenuti è, adesso, rapidissimo. L'obiettivo era quello di portare la fibra ottica, che è il modo più veloce di navigare, in città rendendola disponibile a qualsiasi operatore telefonico, tramite il progetto ***Open Fiber di Enel***.

Grazie all'avvento della fibra ottica, di un'infrastruttura unica nel suo genere, **Perugia** è entrata a far parte della rosa delle città più smart d'Italia, un ***vantaggio*** da non trascurare, anzi da sfruttare al massimo. ◆









AGRICOLUS

Startup innovativa sull'agricoltura di precisione

Il 15 marzo 2017 **è nata ufficialmente AGRICOLUS S.r.l.** una startup davvero innovativa che migliora il settore agricolo. «*Crediamo profondamente nel potenziale della* ***tecnologia applicata all'agricoltura*** – commenta Andrea Cruciani, fondatore e CEO di Agricolus S.r.l. – *e siamo felici di vedere riconosciuto il valore di* ***Agricolus****. Crediamo nell'agricoltura di precisione e abbiamo l'obiettivo di renderla accessibile a tutti*». AGRICOLUS ha origine idealmente nel 2010, da anni di attività di R&D all'interno di **TeamDev**, software house dal cuore perugino che opera in ambito nazionale e internazionale dal 2008. Agricolus prosegue lo sviluppo di soluzioni di Precision Farming per l'**ottimizzazione del lavoro degli operatori agricoli** e nel corso degli anni si evolve

e consolida crescendo sia in funzionalità che in numero di clienti. I primi di maggio ha fatto il suo debutto in società nel corso di due importanti eventi del settore: **Seeds&Chips** a Milano e **GFIA Europe – Global Forum for Innovations in Agriculture** a Utrecht nei Paesi Bassi, prima edizione europea di un grosso appuntamento in Medio Oriente. Proprio al Seeds&Chips l'ex presidente U.S.A. Barak Obama ha affermato quanto siano importanti l'analisi dei dati e i sistemi di precisione per ridurre l'impatto ambientale dell'agricoltura. Ed è proprio prendendo spunto da questo suo principio che Agricolus si presenta come uno dei protagonisti di questa mission. Dopo ***7 anni*** per creare conoscenza, network e le tecnologie **AGRICOLUS è finalmente realtà**.

La visione di un futuro sostenibile, l'elevata professionalità, l'esperienza pluriennale e un dinamismo assoluto, definiscono l'identità di AGRICOLUS S.r.l. **Ricerca e innovazione** sono i principi chiave, ovvero la capacità di sintetizzare, attraverso processi sperimentali, prodotti e tecniche altamente innovative. A supporto di tali scelte Agricolus ha creato un team interno di Data Scientists. Di rilievo, inoltre, le collaborazioni con prestigiosi enti di ricerca e università fra cui la **Scuola Universitaria Superiore Sant'Anna di Pisa**, l'**Università di Perugia**, l'**Agro Food Park in Aarhus**. **AGRICOLUS S.r.l.** è strutturata come realtà multi-disciplinare al cui interno s'incontrano ***professionisti*** dalle competenze differenziate, nei settori geografico, agronomico e IT: product managers, IT administrators, sviluppatori, tecnici GIS, sociologi, agronomi, biologi, geologi, geografi, esperti in user experience, marketing, comunicazione e formazione.
Per informazioni dettagliate:
www.agricolus.com ◆

REVIFAST



Dal vino nasce l'integratore che fa bene al cuore

Revifast, sviluppato dalla '**S&R Farmaceutici**' di **Bastia Umbria**, si è aggiudicato il titolo di **prodotto dell'anno 2017** nel corso del **Congresso europeo di biotecnologia** di Dubrovnik in Croazia, ottenendo il "***Best biotechnology product award***". Frutto in particolare del lavoro di **Berdard Fioretti**, collaboratore dell'area Ricerca & Sviluppo dell'azienda e professore di fisiologia della nutrizione al Dipartimento di Chimica, Biologia e Biotecnologie (Dcbb) dell'Università degli studi di Perugia, il prodotto a base di **resveratrolo**, molecola contenuta nel vino rosso, è un **cardioprotettivo**.

Nel futuro, viste le grosse potenzialità che vengono attribuite alla molecola, ci si concentrerà nella ***ricerca in campo neurologico***, per proteggere i neuroni durante l'invecchiamento e anche da altri processi degenerativi. Un'altra interessante applicazione potrebbe essere nella **fisiologia del muscolo scheletrico** per rallentare processi di alcune forme distrofiche. ◆

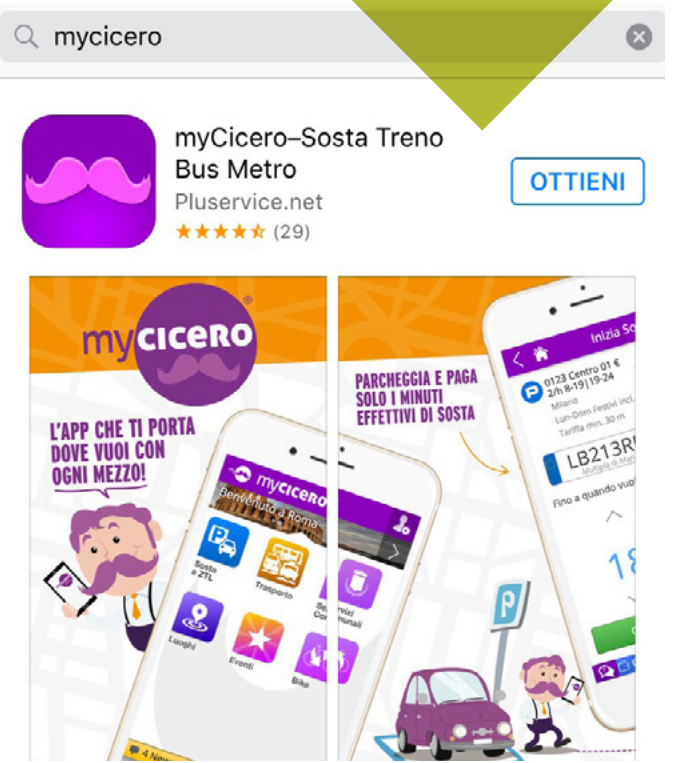
DIGIPASS

Spazi pubblici per servizi digitali

Entro il 2018 nasceranno ***10 DigiPass*** in tutta l'Umbria. I **DigiPass** sono spazi aperti al digitale. Luoghi pubblici ad accesso gratuito e libero, in cui viene trasmessa conoscenza.

Un facilitatore (un **esperto digitale**) aiuterà l'utente (privato o azienda) nell'accesso ai servizi digitali di qualunque tipo: dalla prenotazione di visite mediche alle iscrizioni dei bambini a scuola, dai pagamenti online all'utilizzo dei social network. Questi spazi saranno dotati di **computer**, di un'***area relax*** e un'area polifunzionale multimediale. ◆





MYCICERO A PERUGIA

L'app per la sosta intelligente

Quest'anno altra novità per la città di Perugia è stata l'applicazione **MyCicero**. Questa è un'***app*** che permette di pagare soltanto gli effettivi minuti di sosta dell'automobile. Come si usa? Semplicissimo.
Dopo aver scaricato l'applicazione sullo smartphone, bisogna selezionare la zona in cui la

macchina è stata parcheggiata.

Dopo aver verificato **i costi**, basterà un ***semplice click*** per attivare la sosta che si potrà anche prolungare da remoto, senza quindi avvicinarsi all'automobile per sostituire il tradizionale tagliandino.
Il sistema è intuitivo e quindi facile da usare. ◆

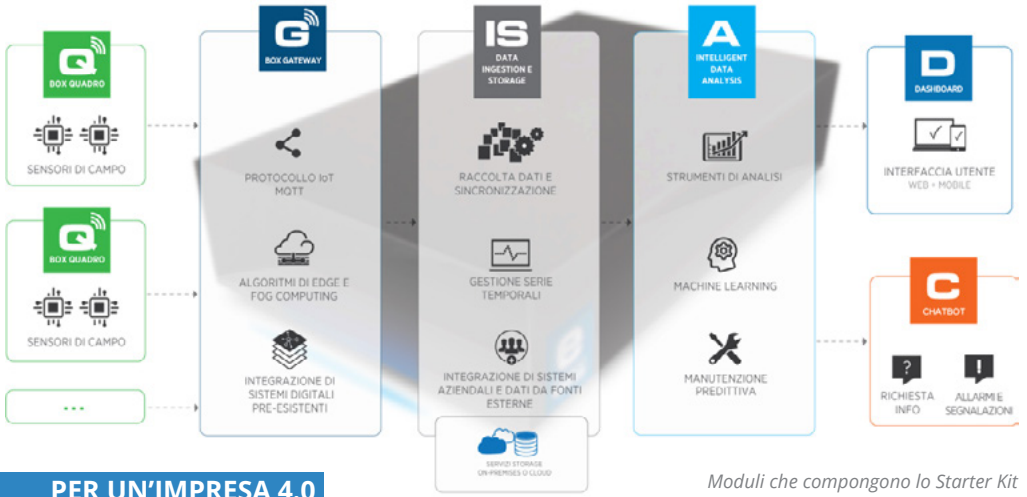


MAXXI G

La lavanderia online

La **lavanderia online** è arrivata anche a **Perugia** e nel territorio circostante. **Maxxi G**, con il suo servizio, attivo dalla metà di settembre 2017, rivoluziona la vita di uomini e donne alle prese con il **bucato**: il cliente potrà prenotare comodamente **online** il ritiro dei capi ***a domicilio***, scegliendo il giorno e l'orario, e lo stesso accadrà per quanto riguarda la riconsegna. Un promemoria con le informazioni su ritiro e consegna sarà inoltre inviato qualche ora prima per **email** o **messaggio whatsapp.**

Sul sito di MaxxiG si possono inoltre acquistare, attraverso l'apposita sezione ***e-commerce***, articoli e prodotti sempre dedicati al **lavaggio** e alla cura dei capi. Un'idea innovativa ed estremamente utile, nata dalla volontà di rispondere alle **esigenze di una cliente-la che ha sempre meno tempo a disposizione**. ◆



Moduli che compongono lo Starter Kit

PER UN'IMPRESA 4.0

LO STARTER KIT ARRIVA DALL'UMBRIA

Massimiliano Sterpinetti, Ceo e Cofounder di K-Digitale, presenta il kit per la trasformazione digitale delle imprese

Oggi la parola d'ordine è "***digitalizzazione***". Ma davvero tutti sono pronti alla Quarta rivoluzione Industriale? Sì, almeno secondo **Massimiliano Sterpinetti**, Ceo e Cofounder della startup perugina **K-Digitale**. Con lui, un team di professionisti affiatato e competente che, proprio per consentire alle piccole e medie imprese di avviare un percorso di digitalizzazione in modo rapido e sostenibile, ha ideato e realizzato lo **Starter Kit per l'Industria 4.0**: soluzione hardware e software dotata di sistemi evoluti di apprendimento automatico

Lo Starter Kit consente di conoscere i consumi delle materie prime, di individuare tempestivamente sprechi e anomalie e di pianificare eventuali misure correttive

(Machine Learning) per l'acquisizione e l'elaborazione di dati energetici, ambientali e di produzione.

"***Il dato** è l'elemento essenziale della **catena del valore** di qualsiasi impresa e il nostro **Starter Kit** permette agli imprenditori di fare **scelte consapevoli** basandosi proprio sull'**oggettività del dato***", afferma Sterpinetti. Subito operativo e di facile installazione, lo **Starter Kit** non richiede interventi strutturali agli impianti preesistenti né alla dotazione informatica dell'azienda. Altrettanto immediati sono i vantaggi per le aziende che decidono di adottarlo: "*Lo **Starter Kit** rende consapevoli le imprese dei propri consumi e dei flussi produttivi. Le aiuta, inoltre, a rispettare gli obiettivi di crescita*", sostiene Sterpinetti. In particolare, permette di conoscere in tempo reale i consumi delle materie prime per la produzione di ogni singolo pezzo, consente di **individuare tempestivamente sprechi e anomalie** e di **pianificare** eventuali **misure correttive** per ottimizzare i flussi produttivi. Le informazioni, fornite tramite report di facile lettura, sono funzionali ai processi di manutenzione preventiva degli impianti e preziose per elaborare strategie di riduzione dei consumi e per rendere più efficiente la produzione.

Nel dettaglio, lo **Starter Kit** è composto da un sistema centrale intelligente che analizza e trasforma in ***dati utili a prendere decisioni*** le informazioni ricevute da componenti hardware in comunicazione **wireless** tra loro secondo i protocolli standard industriali dell'Internet delle cose (IoT, Internet-of-Things). In più è **scalabile e modulare** in base alle esigenze dell'impresa che può utilizzare i dati ottenuti a supporto delle proprie strategie operative.

Non stupisce, dunque, che accanto a piccole e medie imprese, questo **prodotto made in Umbria**, grazie al quale K-Digitale si è aggiudicata il bando regionale a sostegno delle nuove PMI innovative, abbia già destato anche l'interesse di importanti realtà nazionali, pronte a recepire la grande portata innovativa dello **Starter Kit**.

"*È uno **strumento attuativo del Piano Nazionale per l'Industria 4.0**, con particolare riferimento alle politiche fiscali previste dal piano Calenda e dai progetti di Ricerca e Sviluppo" conclude Sterpinetti. "Si tratta, infatti, di una tecnologia abilitante per la trasformazione digitale delle imprese, dei macchinari e dei processi aziendali*". ◆



SE MI PERDO

Uno strumento per i malati di Alzheimer

Semiperdo è nato come dispositivo per rintracciare i cani smarriti e i bambini che si perdevano. Adesso la stessa azienda ha pensato a un congegno simile per tutti quei soggetti che soffrono di **Alzheimer**. Si tratta di un ***particolare braccialetto*** che permette di rintracciare chi lo indossa in pochissime mosse. Infatti, chi ritrova la persona scomparsa, collegandosi all'**indirizzo web stampato** sul braccialetto, fa partire la chiamata telefonica o il messaggio precompilato relativo. In tal modo una notifica istantanea, con la ***posizione geolocalizzata*** su mappa interattiva, viene inoltrata ai familiari su smartphone e tutti i device registrati. Si attiva subito una **chat** tra chi ha trovato il paziente e i familiari, in modo da rendere più semplice il passaggio di informazioni.

La versione "***senior***" di *Semiperdo* è stata studiata con la consulenza del centro diurno Il Pioppo di Roma, che ospita pazienti affetti da demenza senile.





VAR

Se la tecnologia rivoluziona il calcio

La ***Serie A 2017/18*** passerà alla storia del calcio italiano come il primo campionato in cui gli arbitri sono stati affiancati dal **VAR (Video Assistant Referee)**, la **moviola in campo**.

Il VAR è un sistema di **supporto all'arbitro** mediante l'impiego di strumenti tecnologici (video appunto) sotto la supervisione di **due assistenti**. È stato introdotto per correggere decisioni chiaramente sbagliate o ***segnalare episodi importanti*** sfuggiti all'occhio dell'arbitro e si pensava che questa novità, **riducendo al minimo gli errori arbitrali**, potesse mettere finalmente a tacere le tante **polemiche e contestazioni** che inquinano sempre più il mondo del pallone. Per il momento tuttavia, da questo punto di vista, se non si tratta di un **autogol** è quanto meno una **traversa**. ◆



NUOVE PROSPETTIVE PER COMBATTERE *L'ALZHEIMER*

L'intelligenza artificiale permetterà la diagnosi preococe

Secondo studi di alcuni ricercatori dell'Università di Bari, tramite l'intelligenza artificiale è possibile diagnosticare l'**alzheimer** con ***dieci anni di anticipo***. Il gruppo di ricerca barese ha progettato e sviluppato un algoritmo in grado di rivelare **segni precoci della malattia** nelle immagini cerebrali di oltre 200 soggetti. In particolare, le loro analisi hanno consentito di rivelare l'insorgenza della malattia in una speciale classe di soggetti affetti da un "**lieve indebolimento cognitivo**", una condizione che può manifestarsi anche un decennio prima della patologia, con un'accuratezza dell'84%. Se i ricercatori riusciranno a mettere a punto questo nuovo metodo, si consentirebbe di diagnosticare l'Alzheimer con dieci anni di anticipo, il ché avrebbe un valore incredibile affinché nuove ***prospettive terapeutiche*** possano emergere.

Non è tra l'altro trascurabile che questo sistema di **diagnosi** risulterebbe meno invasivo e meno costoso rispetto a quelli attualmente in atto. ◆



LONDRA - NEW YORK IN TRE ORE

Arriva il nuovo Concorde supersonico

2000 Km all'ora.
New York - Londra in tre ore. Ecco cosa sarà in grado di fare il nuovo jet supersonico **S-512 Quiet Supersonic Jet**.

Attualmente il velivolo si sta testando, sono stati già fatti 7 voli di prova per verificare le performance e pare che siano stati un successo.
Potrebbe essere operativo già fra qualche anno, precisamente nel 2021.
Il **design** sarà del tutto innovativo e non avrà la coda, caratteristica questa che incentiverà la sua potenza e la velocità.

Pare che l'aereo sarà in grado di ospitare circa ***20 persone***, ma la vera questione è: quale sarà il biglietto? ◆



iPhone X

La rivoluzione dello smartphone Apple

A **10 anni** dal lancio, nel 2007, del **primo iPhone**, arriva il rivoluzionario **iPhone X**: il design è completamente rinnovato e si sviluppa intorno a un ***display all-screen Super Retina*** da 5,8 pollici, il tasto Home non c'è più e si sblocca con il **riconoscimento facciale**, la **ricarica** è **wireless** ed è



dotato di doppia fotocamera posteriore da **12 megapixel** con doppia stabilizzazione ottica dell'immagine.

Ma si tratta solo di alcune delle tante novità che caratterizzano il nuovo gioiellino di casa ***Apple*** che, in store dal 3 novembre, costa **1189 euro** per la versione con **64 GB** di memoria e **1359 euro** per quella da **256 GB**. ◆



*Tante **novità** e il **divertimento** di sempre*

CENTRO DI INTRATTENIMENTO **GHERLINDA**

CINEMA A PREZZI "PAZZI", NUOVO MAXI-SCHERMO E INTERESSANTI APERTURE PER LO SHOPPING E LA RISTORAZIONE

Testo: La Redazione - "Brano: "She loves you" - The Beatles

Sono tante le **novità** che riguardano il **Centro di intrattenimento Gherlinda** e che rendono il tempo trascorso al suo interno sempre più **divertente e piacevole**. Di recente è stato installato, presso la piazza del piano superiore, un **nuovo schermo**, **gigante e di altissima qualità** (oltre 5 metri per 3) che rende questo spazio sempre più adatto ad essere **vissuto appieno**, in occasione di eventi e manifestazioni e non solo.
Diversi **punti vendita** (AW LAB,

PER NATALE TORNANO IL MERCATINO E IL VILLAGGIO DI BABBO NATALE



Carpisa ed Eos Più) sono stati inoltre oggetto di **restyling** e meritano più che mai una visita, così come le **nuove aperture**, già avvenute o in arrivo, **di abbigliamento e ristorazione**.

Per **Natale** tornano poi il mercatino, il **villaggio di Babbo Natale** e un grande ed originale **albero** all'ingresso. Le iniziative di Natale arrivano tra l'altro dopo un **calendario di eventi molto ricco** che ha caratterizzato i mesi scorsi, con il grande successo dello "**Sport Village**", il "**Tuning Day**" e i laboratori "**Scienziati al Gherlinda**" dedicati ai ragazzi ed organizzati in collaborazione con il Post. Questi ultimi avranno come esito, nei primi mesi del 2018, una **Grande Festa della Scienza**, il tutto a conferma di un'attenzione ad **eventi diversi e vari**, non solo a carattere commerciale. Ma la **novità più importante**, al Gherlinda, riguarda il **cinema**. The Space Cinema, gestore delle sale del centro di intrattenimento perugino, ha infatti lanciato **due straordinarie promozioni**. La **Superkids** prevede una tariffa ridotta, a **3,90 euro**, per tutti i bambini fino a 10 anni, tutti i giorni compresi i weekend e a questa si è recentemente aggiunta la promozione "**MERCOLEDÌ** is the New Sabato Sera", con biglietti scontati a 3,90 euro, **per tutti, adulti e bambini**, su tutti i film in programmazione.
Un divertimento più conveniente quindi ed anche più piacevole grazie agli interventi di **restyling delle sale** che hanno visto la sostituzione delle sedute con poltrone più comode e confortevoli e la realizzazione di nuovi impianti di climatizzazione.

Per info:
GHERLINDA
Via Pierluigi Nervi - Corciano (PG)
T. 075 517 3401
www.gherlinda.it
Gherlinda Perugia



LA **NUOVA FRONTIERA** DEL WELLNESS

CHE COS'È IL FLOATING?

Il **Galleggiamento** o **Floating** è una tecnica di deprivazione sensoriale. Questo significa che tutti gli stimoli ambientali ai quali siamo costantemente sottoposti vengono ridotti al minimo. Si svolge in una stanza comodo ed accessibile con 25cm di acqua satura di **sale Epsom** (solfato di magnesio), l'acqua è a temperatura corporea (calda) e immergendoci a pancia in su ci lasciamo andare sulla superficie dell'acqua. Il nostro corpo sarà in assenza di gravità per tutta la seduta, accompagnato dopo 10 min di musica e luce blu nei 40 min di buio e silenzio. Tutte le tensioni fisiche ed emotive o mentali vengono sciolte, sarà come tornare nel grembo materno, coccolati da un profondo rilassamento. **È la tecnica al mondo più efficace per lo stress e la tensione psioco-fisica oltre che per altri benefici più specifici**.

GROTTA DELL' HIMALAYA

I BENEFICI DEL MARE E MOLTO DI PIU

#iogalleggioperugia

www.grottahimalaya.com

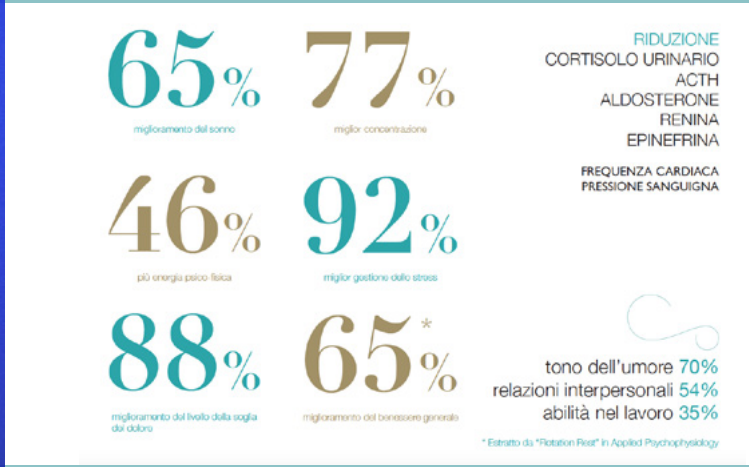
V. Moro, 20 - San Mariano - Corciano (PG) - T. 075 5181123





SCOPRI I BENEFICI:

RELAX | SPORT | BELLEZZA
BUSINESS E CREATIVITÀ
MEDITAZIONE | SALUTE
RIABILITAZIONE MOTORIA
FISIOTERAPIA | GRAVIDANZA



SCONTO DI **10€**

PER I LETTORI DI PIACERE MAGAZINE

Presenta questo coupon alla cassa per usufruire dell'offerta entro il 28/02/2018.

Grotta Dell'Himalaya - grottahimalaya



*GIAMPAOLO **FARCHIONI** E LA SUA VISIONE PER IL **RILANCIO** DEL **TERRITORIO**:*

"L'**UMBRIA** DEVE DIVENTARE UNA **BIO VALLEY**"

Quella di **Farchioni** è prima di tutto una storia di **famiglia**. Una famiglia che da dieci generazioni crede e investe nel territorio e che ha saputo valorizzare al massimo il **comparto agricolo**, esaltandone le **eccellenze**. Per molti Farchioni è soprattutto sinonimo di **olio** e di **grande distribuzione**. Ma l'azienda persegue la strada della **qualità fin dal 1780** e da qualche tempo a questa parte ha iniziato un innovativo percorso nel segno della differenziazione dei prodotti. Insomma, quello di Farchioni è un **futuro che ha radici profonde**. Una realtà che oggi si traduce, oltre che nell'olio, nei vini **Terre de La Custodia** e nelle birre **Mastri Birrai Umbri** per le quali, nel 2018, sono previste ulteriori novità. In ogni scelta Farchioni

Testo: Matteo Grandi
Brano: "OK" - Robin Schulz, James Blunt

A tu per tu con il giovane imprenditore: fra investimenti, nuovo birrificio con malteria interna, importanza del comparto agricolo e un'interessante suggestione per il rilancio del territorio



è mossa dall'**orgoglio** di impegnarsi, da generazioni, nella trasformazione dei prodotti che la natura umbra sa offrire. L'Umbria non è al centro dell'Italia per caso. È centro dei sapori, del buon cibo, del buon bere. Farchioni lo sa, e per questo si impegna per proteggere e perpetuare una **tradizione agroalimentare** che appartiene a questi luoghi. Ne abbiamo parlato con **Giampaolo Farchioni**, vivace e brillante imprenditore, che ci ha raccontato la filosofia dell'azienda di famiglia e le sue visioni per rendere l'Umbria un piccolo **modello** di **stile di vita** e **business**.

Giampaolo, se dovessi tracciare un bilancio della vostra azienda dagli albori a oggi in 10 parole, quali parole useresti?
Un cammino in costante evoluzione, che oggi ci ha portato a lavorare su numeri più mirati.

Voi siete da sempre molto presenti nella grande distribuzione...
Sì, ed è proprio partendo dai numeri importanti che ci siamo focalizzati su quello che il consumatore apprezza davvero. Oggi chi acquista va sempre più in cerca di un fattore esperienziale e noi, con i nostri prodotti, olio, vino e birra, cerchiamo di offrire questo.

Non a caso non avete mai smesso di investire...
Crediamo molto nella qualità del nostro progetto. Che oggi si arricchisce di un'ulteriore eccellenza: un birrificio, con tanto di malteria interna, per un processo produttivo quasi unico al mondo. Il consumatore è sempre più attento e consapevole. Se percepisce un mood in cui il valore dell'esperienza è tangibile, allora vale la pena qualsiasi investimento.

Quando sarà pronto il nuovo birrificio?
Lo inaugureremo nei primi mesi del 2018.

Avete un vostro target di riferimento?
Cerchiamo di aprirci a un pubblico vario e variegato, ma non possiamo non tenere d'occhio i consumatori di domani che già oggi apprezzano i nostri prodotti. I *millennials* sono consumatori attentissimi, aumentano i consumi di biologico e pretendono qualità qualità.

In questo senso la vostra azienda rappresenta una garanzia.
Oggi gli investimenti della famiglia sono soltanto agricoli e vanno tutti in questa direzione: abbiamo 4 frantoi, siamo nella top ten fra le famiglie con proprietà agricole in Italia. Crediamo nei valori della terra e cerchiamo di stare costantemente al passo con i tempi.

A proposito di tempi che passano: nell'era dell'hi-tech c'è una riscoperta della terra?
Oggi le persone si rendono conto che i valori dell'accoglienza e delle famiglie che sanno regalare emozioni sono

S.S. Flaminia Km 147
Trevi, PG
366 878 8472

RIBASSI REALI
FINO ALL'80%

FIERO GUIDI
Blauer USA
M MISSONI
WOOLRICH JOHN RICH & BROS.
LIVIANA CONTI
LIU·JO
PINKO
PATRIZIA PEPE
MOSCHINO
CHIARA FERRAGNI
COMPAGNO
MICHAEL KORS
HOGAN
NAPAPIJRI
TWIN-SET
TRUSSARDI

Temporary one

ABBIGLIAMENTO SCARPE BORSE ACCESSORI
UOMO DONNA E BAMBINO

Dal 3 novembre al 7 dicembre
RICEVI UN BUONO PARI AL 20% DI QUANTO SPENDI



Oggi devi offrire un valore esperienziale. I millennials sono consumatori attentissimi, apprezzano il biologico e pretendono qualità

quelli che fanno la differenza. È vero: viviamo in un'epoca in cui siamo schiacciati dalla tecnologia, dalla quale peraltro non possiamo più prescindere, ma noi arricchiamo la nostra proposta mettendo sul piatto cantina, oliveti ed esperienzialità. In questo senso è cambiata la visione. Per noi produzione non significa più imbottigliare olio, ma produrlo.

Credi dunque che il binomio quantità-qualità sia possibile?
Assolutamente sì. Oggi come oggi non vale più "piccolo è bello"; "piccolo" è soltanto "piccolo". I territori sono trainati dalle grandi aziende che producono e creano innovazione.

Parlando di territorio: vi sentite in qualche modo ambasciatori della vostra terra?
Decisamente sì. E cerchiamo di rafforzare il legame in tutte le direzioni; quest'anno, per esempio, abbiamo anche fortificato la nostra presenza a Umbria Jazz. Per noi il territorio è fondamentale, per questo continuiamo a investire nel calcio e nella pallavolo.

Oggi, secondo te, che cosa manca all'Umbria per fare il grande salto di qualità?
Io credo che l'Umbria debba cercare una nuova cifra identitaria senza rinnegare la sua storia. Siamo da sempre associati a un concetto di green, il cuore verde d'Italia, e allora perché non fare della nostra regione una regione ecologica? Si tratta di una visione, forse di un sogno, ma prova a immaginare: invece di entrare nella Silicon Valley, arrivi in Umbria e sei nella Bio Valley.

Credi che sia una "visione" economicamente sopportabile?
Inizialmente questa realtà dovrebbe sostenersi con dei contributi comunitari, ma nel frattempo il concetto biologico si consoliderebbe e l'Umbria inizierebbe a vivere di luce riflessa. Di fatto sarebbe in tutto e per tutto un nuovo passaporto identitario.

La suggestione è affascinante...
Pensa anche al valore dell'intero paesaggio in una regione dal mood biologico al 100%; potremmo diventare un esempio internazionale, una piccola arcadia in cui coltivare bio in modo equilibrato non certo "talebano": soltanto meno pesticidi, meno antibiotici... insomma, il mondo reale del biologico.

In questo senso la ricerca sarebbe una componente fondamentale...
Certo. La ricerca diventerebbe l'altra faccia della medaglia. Una simile trasformazione implica ricerca tecnologica, agricola, scientifica. Partendo da *cultivar* che non vengano attaccate dalle malattie fino a tutte quelle innovazioni capaci di rendere produttivi gli investimenti.

Quali resistenze può incontrare questa visione?
Tutto ciò che implica un cambiamento, nel nostro settore, comporta fatiche, sacrifici e spesso una redditività iniziale più bassa; è evidente che ci possano essere delle resistenze. Ma dobbiamo comprendere che oggi il mondo del biologico è sempre più un mondo di qualità e vive di un fattore esperienziale che, a mio avviso, è la vera chiave per il futuro.



Nuova Kia Stonic. La vita sempre in play.

Con Easy Kia anche il top di gamma tuo da 175 euro[2] al mese, TAEG 5,28%
Scopri in Concessionaria l'urban crossover di Kia.

Centralcar S.p.A.

Via G.Dottori 62
06128 Perugia (PG)
+39 075-5270162

Via Benucci 30
05100 Terni (TR)
+39 0744-300322

Limitazioni garanzia* e dettagli offerta promozionale valida fino al 30.11.2017[1/2]
*Garanzia 7 anni o 150.000 km escluso parti e/o componenti che hanno un limite naturale legato alla loro deperibilità temporale come: batterie (2 anni chilometraggio illimitato), sistem
Condizioni valide su ogni vettura Kia venduta dalla Rete Ufficiale di Kia Motors nel territorio della UE. Dettagli, limitazioni e condizioni su www.kia.com e nelle Concessionarie.
Consumo combinato (l×100 km): da 4,2 a 5,5. Emissioni CO_2 (g/km): da 109 a 125. [1]Annuncio pubblicitario con finalità promozionale. **Stonic 1.4 MPI Urban** da € 13.950, pre
contributo KIA e delle Concessionarie. Offerta valida per vetture acquistate entro il 30.11.2017, non cumulabile con altre iniziative in corso. [2]Annuncio pubblicitario con finalità promozion
da restituire in 35 rate mensili ognuna di € 175, ed una rata finale di € 13.195, importo totale dovuto dal consumatore € 19.487,73. TAN 3,97% (tasso fisso) – **TAEG 5,28%** (tasso fisso
periodica annuale € 1 cad; imposta sostitutiva € 45,73. Offerta valida dal 12.10.2017 al 30.11.2017. Condizioni contrattuali ed economiche nelle "Informazioni europee di base sul credit



KIA

The Power to Surprise

ni audio, video, navigazione (3 anni / 100.000 km). Taxi o vetture destinate al noleggio con conducente (NCC): 7 anni o 150.000 Km, escluso il chilometraggio illimitato per i primi tre anni.

ezzo promo chiavi in mano, IVA e messa su strada incluse, I.P.T. e contributo Pneumatici Fuori Uso (PFU) ex DM n. 82/2011 esclusi. Listino € 16.250 meno € 2.300 (IVA incl.) grazie al nale. Esempio rappresentativo di finanziamento EASY KIA: **Stonic 1.6 DS Energy**, prezzo di listino € 22.750; prezzo promo € 20.450, anticipo € 3.310; importo totale del credito € 17.140,). Spese comprese nel costo totale del credito: interessi € 1.830, istruttoria € 350, incasso rata € 3 cad. a mezzo SDD, produzione e invio lettera conferma contratto € 1; comunicazione to ai consumatori" presso le concessionarie e sul sito www.santanderconsumer.it. Salvo approvazione di Santander Consumer Bank. La foto è inserita a titolo indicativo di riferimento.



UN'**ECCELLENZA** CHE NASCE IN **UMBRIA**

ROCCO RAGNI
LA BOTTEGA PERUGINA DEL CASHMERE

Artigiani umbri confezionano a mano capi preziosi per ogni momento della vita

Testo: Claudia Alfonso
Brano: "Silk" - Wolf Alice

L'Umbria talvolta riesce a generare **piccole eccellenze preziose**. La passione, la dedizione e la **creatività**, unite a un territorio da sempre vocato per la lavorazione del **cashmere** possono proiettare un'azienda dal cuore locale fra i creatori di **moda italiani** maggiormente apprezzati.

Una delle realtà più interessanti e significative in questo settore è quella di **Rocco Ragni**. Ed è la storia affascinante e coinvolgente di una **tradizione familiare** iniziata quarant'anni fa. Una storia che racconta di **maestri umbri** che, oggi come ieri, lavorano per ottenere un prodotto realmente artigianale e vero.



I valori del territorio, uniti a **un'artigianalità unica**, sono il cuore della filosofia di Rocco Ragni.

Nel suo **laboratorio** si fondono così l'eccellenza umbra con l'**eleganza** e lo **stile** italiani. Da questo **connubio** prendono vita **creazioni sartoriali** dai dettagli unici e inimitabili. Creazioni che emozionano al tatto e riempiono gli occhi, pezzi pregiati e bellissimi, ma soprattutto **autentici.**

ROCCO RAGNI
cashmere

Per info:
ROCCO RAGNI
Punto Vendita
Colle Umberto (PG)
Strada Compresso, 6
T. 075 605115
roccoragni.it



STILE, **ELEGANZA**, STORIA

ALESSANDRELLI STORE

Un grande spazio, dedicato a chi ama vestire bene, è il risultato della passione e del buon gusto di Massimiliano Alessandrelli

Testo: Isabella Zaffarami - Brano: "Stairway To Heaven" - Led Zeppelin





Alessandrelli è un nome che, a Perugia e non solo, evoca **eleganza**, **stile**, cura nella **scelta dei dettagli e dei materiali**: la sua storia va avanti da ben **tre generazioni**.
Tutto ha avuto inizio **più di 70 anni fa** con Vincenzo, titolare del negozio di stoffe al Mercato Coperto, poi il figlio, Giovanni Alessandro, ha portato avanti l'attività ampliando però all'**abbigliamento sposa**, **sposo e cerimonia** e



spostandosi in via Bartolo, mentre oggi **Massimiliano** è l'anima di **Alessandrelli Store**, a Pila, con una proposta caratterizzata dalle due divisioni **moda uomo-donna** e **moda sposa**, **sposo e cerimonia**.

Questo grande spazio interamente dedicato a chi ama vestire bene è il risultato della **passione** e dello **stile** di **Massimiliano Alessandrelli**: accogliente e sofisticato allo stesso tempo, è **curato in ogni dettaglio**, anche dal punto di vista dell'arredamento, del design e della disposizione dei capi.

Qui la **ricerca dell'eleganza** e l'**entusiasmo per la bellezza** sono di casa e non solo per i tanti servizi offerti – dalla **parrucchieria** alla **lavanderia**, dalla **sartoria** fino allo spazio dedicato alla **pelletteria artigianale e su misura** – ma anche per gli **eventi** e gli **incontri** che animano la location, come il recente aperitivo con **Alessandro Squarzi**, vera e propria icona di stile nel mondo italiano della moda.

E da **Alessandrelli Store** a fare la differenza è più di tutto proprio **Massimiliano** che accompagna in ogni scelta di stile chi decide di affidarsi alla sua **esperienza**, alla sua approfondita **conoscenza** del settore e al suo **buon gusto**.



MODA UOMO-DONNA

La proposta uomo e donna di **Alessandrelli Store** si caratterizza innanzitutto per la continua **ricerca** e lo studio sui **marchi** e i **materiali**, con l'obiettivo di proporre il miglior **rapporto qualità-prezzo**. Ogni capo è selezionato con cura e non solo per offrire un buon prodotto, ma anche per dar vita ad **un'offerta sempre particolare e di stile**.

Abbigliamento, ma anche **accessori** e **calzature**, **borse**, **cappelli**, **profumi**, ciondoli, orecchini e altri piccoli bijoux di tendenza: da Alessandrelli è possibile trovare davvero un mondo di oggetti e componenti di moda. Lo store è quindi il posto giusto sia per chi cerca **un capo particolare**, sia per chi intende acquistare **un outfit completo**: in ogni caso, uno **staff professionale ed esperto** si mette a completa disposizione del cliente, accompagnandolo in ogni scelta e offrendo quindi un vero servizio ***personal shopper***.

MODA SPOSA, SPOSO E CERIMONIA

Una selezione di **marchi italiani** proposti in **esclusiva per il centro Italia** compone l'offerta sposa, sposo e cerimonia di Alessandrelli Store. Grande attenzione viene dedicata agli accessori, ricercati e pregiati: **cappelli**, **spille e gemelli** per lui, veli, **guanti**, **applicazioni e lingerie** per lei. Ad arricchire la proposta, una linea di **scarpe da cerimonia artigianali e fatte a mano** mentre la **sartoria interna** permette di produrre e di adattare abiti e complementi per soddisfare ogni richiesta ed esigenza. Ed ovviamente un supporto attento, disponibile e professionale da parte dello staff.

Chi, per il suo giorno più importante, si rivolge ad Alessandrelli Store, si affida ad una realtà che ha scritto una **lunga storia di buon gusto ed eleganza**.



ALESSANDRELLI FOR CHRISTMAS





Tante **idee-regalo** originali e di stile da Alessandrelli Store. **Guanti in pelle** o un **cappello** alla moda, una **sciarpa** o un **profumo**: lo staff sa guidare ed accompagnare il cliente nella scelta del dono più adatto per gli altri o per se stesso.

Tra i tanti, **Massimiliano Alessandrelli** ha selezionato **due oggetti** fashion, ma particolari, per ispirare i lettori di PM.

PER LEI…
Borse in pelle, fatte a mano e invecchiate: eleganti e pregiate, ma in grado di sposarsi bene con stili e gusti diversi.

PER LUI…
Una selezione di orologi dal cinturino intercambiabile, con un design particolare che si ispira all'orologeria americana e tante diverse funzionalità ed opzioni.

Per info:
ALESSANDRELLI STORE
Via Settevalli, 905 – Perugia
T. 075 774563
www.maxalessandrelli.it
Alessandrelli Store













PROMOZIONE LOSAN

-25% SULL'ACQUISTO DI UN ARTICOLO / -50% SU UNA SPESA MINIMA DI 100€

l'Apinella

L'APINELLA - Via Mastrodicasa, 91/B - Ponte Felcino, Perugia - T. 075 6910287











ACQUISTANDO
2 ARTICOLI
QUELLO CHE
COSTA MENO
LO PAGHI LA METÀ

ANGOLO OUTLET
ABBIGLIAMENTO 5-10-15-20€ / CALZATURE -50%

l'Apinella

Apinella Perugia - Apinella



AUTUNNO/ INVERNO 2017-2018

LE TRICOT PERUGIA
DALLA MAGLIERIA AL TOTAL LOOK

*Una **collezione ricca di dettagli ed emozioni**, dove i **temi colore** scelti si **uniscono** tra loro creando **accordi cromatici** insoliti ma assolutamente **armoniosi***



Il **core business** di Le Tricot Perugia è da sempre la **maglieria** ma ormai la produzione si è ampliata creando collezioni **Total Look**.
Quella presentata da Le Tricot Perugia è una collezione caratterizzata dai colori naturali, arricchita con sfumature di celesti e tonalità giallo lime, il tutto armoniosamente coordinato tra loro, dando vita a nuovi abbinamenti cromatici.

Colori naturali in toni che vanno dal **bianco neve**, al **beige** fino al **taupe**. Sfumature di colori presentate in filati tinta unita e melangè.
Tenui grigi vengono abbinati al bianco. **Giallo pastello** accostato a un **giallo lime** più intenso. Colori che danno un'atmosfera soffice e morbida.
Grigi melangè e uniti partono da tonalità chiare che spaziano fino all'**antracite**. Il tocco sofisticato alla collezione lo dona il **lurex argento** abbinato al nero, garantendo una giusta luminosità.

L'**azzurro polveroso**, è presente in tinta unita o miscelato insieme al grigio chiaro e al bianco in **filati moulinè** per dare più profondità visiva ai capi. Gli **azzurri** vengono anche accostati al **blu carta da zucchero** e al blu notte.

Nell'ultima collezione A/I 2017-18, si possono trovare sia capi in linea con i trend del momento, come quelli in **velluto**, sia look più eleganti e sofisticati, creati abbinando la **splendida maglieria** a delle raffinate **creazioni in seta opaca**.



Protagonisti di questa collezione sono i giochi di colori che ricordano la tecnica del patchwork, balze con **colori a contrasto**, capi a tre colori e fantasie di righe "disegnate" sui capi tramite punti maglia, creando **ottiche tridimensionali**.



*I **colori** e i loro abbinamenti sono i **protagonisti assoluti** di questa stagione*



La collezione è impreziosita da lavorazioni con **fili di lurex** su trame a maglia inglese o a chicco di riso, abbinamenti fra fili apparentemente difficili da mixare, ma da cui nascono intrecci e accostamenti unici e molto gradevoli. Non mancano i giochi di colore per la maglieria tagliata double, mentre il cashmere, lavorato con un nuovissimo **trattamento a infeltrimento**, diventa sempre più morbido e piacevole da indossare.
Ormai un **must** in ogni armadio della Donna chic, sono i **total look** di maglia con carattere **Wellness**.
La donna 2017/2018 è anche sportiva, si veste comoda ma senza dimenticare l'eleganza e il buongusto.

Le Tricot Perugia garantisce un prodotto di altissima qualità e rigorosamente **made in Italy**. Ogni creazione è pensata e realizzata interamente nel territorio umbro, in grado di **ispirare la bellezza** con la sua tradizione artigianale e l'uso di materie prime eccellenti.



FACTORY STORE

Tutte le collezioni di Le Tricot Perugia sono acquistabili presso il **Factory Store** in Via Del Rame 79, Ponte Felcino a Perugia.
Lo store è aperto tutti i giorni dal Lunedì al Sabato, dalle 9 alle 13 e dalle 16 alle 19.



Per info:
LE TRICOT PERUGIA S.P.A.
Via Val di Rocco, 46/48
Ponte Felcino – Perugia
Tel. 075 591091
info@letricotperugia.com
@letricotperugia

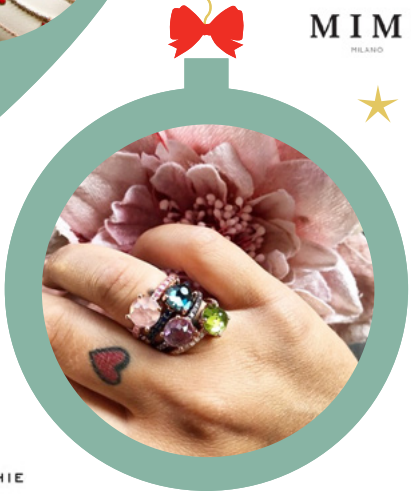




MIMÍ
MILANO



NORA PFEIFFER
MILANO



MAMAN ET SOPHIE
FLORENCE

CUOREPURO
ITALIA

Stile Gioiello
perugia

VIA FANI, 12 - PERUGIA - T. 075 7971259 - STRADA TRASIMENO OVEST, 7 (PIAN DI MASSIANO) - PERUGIA





PANDORA



PESAVENTO



SPADARELLA
gioielli

CRIERI
VESTIAMO DIAMANTI

WORLD
DIAMOND
GROUP

Stile Gioiello 1991
Silvioni & Trottini

GIOIELLERIA STILE GIOIELLO PERUGIA - WWW.STILEGIOIELLO.COM

DAJE







SCEGLI E PRENOTA
IL TUO CESTO NATALIZIO
CON I MIGLIORI PRODOTTI
A KM ZERO!

...PICCOLO, MEDIO O GRANDE!

APERITIVI E DEGUSTAZIONI • CONFEZIONATI TIPICI • BANCONE ALIMENTARE
PRODOTTI A KM ZERO • VINI SFUSI

VIA DANZETTA, 5 - (TRAVERSA CORSO VANNUCCI) PERUGIA - 075.8674275 - 366.5979245 - DEGUSTAZIONI@HOTMAIL.COM DAJEE

PASHMERE

Qualità e grandi occasioni nel nuovo punto vendita aziendale

Pashmere, il brand perugino di Cashmere Extrafine, cresce nel mondo e **rinnova i locali del Punto vendita Aziendale**.
Il marchio Pashmere è ideato, prodotto e distribuito dal **Maglificio Galassia** di Ponte s. Giovanni, **uno dei maglifici più storici del territorio umbro**, fondato nel **1965** ed oggi alla terza generazione di imprenditori.

Il **brand** è specializzato in maglieria Uomo e Donna realizzata prettamente in Cashmere Extrafine di altissima qualità: "*Veniamo apprezzati nei mercati internazionali, da Tokyo a Mosca, da New York a Parigi, soprattutto per l'artigianalità del prodotto "Made in Umbria"* - spiega Emanuele Galatioto, parte della famiglia proprietaria dell'azienda - *che sviluppiamo con dettagli mai banali per accontentare i consumatori moderni sempre di più alla ricerca di qualcosa che possa unire qualità ed innovazione*".



L'**azienda**, molto attenta anche alle esigenze del territorio, ha recentemente rinnovato i locali del Negozio di Fabbrica "*Abbiamo voluto migliorare il punto vendita per tutte le persone che ci vengono a trovare a Perugia* - continua Galatioto -; *anche in Umbria c'è molta attenzione per l'alta qualità e proprio per questo abbiamo ampliato l'offerta e l'assortimento dei prodotti mantenendo una* ***scontistica*** *che permetta di indossare una bella maglia di Cashmere a prezzi di fabbrica. Inoltre con l'avvicinarsi del Natale uno dei regali più belli da fare e da ricevere è proprio un caldo e morbido capo in Cashmere, sia esso una sciarpa, un berretto o una maglia*".

Il **Pashmere Factory Outlet** si trova a Ponte s. Giovanni e presenta le ultime collezioni invernali oltre che una serie di occasioni. Gli **sconti vanno dal 40% al 50%**.

Pashmere
Extrafine Cashmere
100% made in Italy

Per info:
PASMHERE FACTORY OUTLET
Via Edison - Ponte San Giovanni (PG)
T. 075 5996932 - outlet@pashmere.it
Orari: dal lunedì al sabato dalle 15,30 alle 19,30. Mattina su Appuntamento.
A Dicembre aperto anche la Domenica dalle 15,30 alle 19,30

PEZZI UNICI E OFFERTE IRRIPETIBILI

LA GRANDE *PROMOZIONE* DI ABATI

*Vi sveliamo **tutti i vantaggi** di un **evento eccezionale:** un momento unico per un **luogo iconico** che ha fatto la **storia dell'arredamento e del design***

Edra "Gina"
Jacopo Foggini (designer)
Un unico prezioso ricamo di estruso di policarbonato eseguito manualmente dall'autore: designer e scultore insieme. L'effetto è un incantevole gioco di luce e trasparenze dedicato al mondo femminile.

1



C'è **fermento in città**. Inutile sottolineare quanto la notizia della **grande promozione di Abati** abbia messo in subbuglio la comunità degli appassionati del bello e del design e non solo.

Nella clientela storica, ma anche nel semplice appassionato di design, c'è la consapevolezza di un'**opportunità unica** di un **momento straordinario** che scandirà i prossimi mesi. Straordinario perché è la seconda volta nella sua storia che Abati dà vita a una promozione di simili proporzioni.

Si tratta di una scelta dettata dai cambiamenti del mercato, sempre più repentini, dall'**incalzare del digitale e dalla richiesta di prodotti e servizi sempre più personalizzati e innovativi da parte della clientela**.

Ecco perché i prossimi mesi si annunciano davvero ricchi di proposte e di occasioni irripetibili. Quante volte avete sentito ripetere la frase "**ora o mai più**"? Ecco, questo è uno di quei casi in cui la frase si può davvero prendere alla lettera.

Per orientarci meglio, ma soprattutto per cogliere l'essenza di questo eccezionale evento, abbiamo deciso di porre alcune domande ad Abati. Un modo per comprendere **cosa succede dietro le quinte di questo straordinario momento** che offre a chiunque la possibilità di assicurarsi vere e proprie **icone del design a prezzi sensazionali**, di fare ottimi affari anche **in previsione del Natale**.

•PERCHÉ QUESTA GRANDE PROMOZIONE?

Perché per noi si tratta di un momento da celebrare. La nostra è un'azienda che ha alle spalle 70 anni di storia feconda di soddisfazioni umane e professionali. E quest'anno ricorrono i 35 anni dall'apertura dell'attuale punto vendita di Sant'Andrea delle Fratte.

•PERCHÉ CONVIENE APPROFFITTARNE?

Perché durante questa promozione è possibile acquistare articoli nuovi delle migliori marche quasi a prezzo di costo, ovvero con il minimo ricarico, e ricevere extra sconti e altri vantaggi. Perché nelle settimane a venire sarà il cliente il fulcro intorno a cui ruoterà Abati. Che farà del proprio meglio per corrisponderne le aspettative, sia che si tratti di mobili, che di complementi di arredo o di oggettistica.



Venini "Lampadario Giò Ponti"
Giò Ponti (designer)
Uno dei simboli del grande marchio Venini e del suo stesso autore, sin dal 1946, il lampadario a bracci in vetro multicolore soffiato e lavorato a mano con struttura in metallo dorato e catena. Sempre in edizione datata e numerata.

2

AFFARI INCREDIBILI SUI PIÙ GRANDI MARCHI DEL DESIGN CONTEPORANEO

In questo periodo da Abati potrete trovare offerte eccezionali su:

KARTELL, EDRA, MOROSO, BAXTER, ALESSI, ALIAS, DIESEL, LEMA, ARTEMIDE, FLOS, STOKKE, VARIER, FERMOB, VENINI, ROSENTHAL, SAMBONET, ELMAR CUCINE, STOSA, CAMPEGGI, MAGIS, LIGNE ROSET, KNINDUSTRIES, TWILS.



Ligne Roset “Togo”
Michel Ducaroy (designer)
Storica linea di divani disegnata nel 1973: l’anima anticonformista degli anni ‘70 va oltre le mode e celebra il milione di esemplari venduti in tutto il mondo. Piccolo e confortevole sa vestire la pelle e i tessuti di alta qualità proposti da un marchio francese icona del design.

3



Edra “Soshun”
Masanori Umeda (designer)
Leggerezza di aspetto su una solida struttura di acciaio modellata manualmente. Tecnologia ed abilità artigiana per una poltrona scultura che resta una icona del design da più di 35 anni (e non li dimostra).

4

•QUALI I VANTAGGI?
I vantaggi sono molteplici e chiunque ci verrà a trovare potrà direttamente toccarli con mano. Potrà ricevere spunti, suggerimenti e proposte utili per realizzare una nuova cucina, per rinnovare la zona living o notte, la camera dei figli o per arricchire di qualcosa di unico i propri spazi di vita. In più per acquisti multipli: per esempio letto, armadio e materasso o combinazioni di prodotti si potrà accedere a un extra sconto, trasporto e montaggio gratuiti.

•QUALI PRODOTTI POTRANNO TROVARE I CLIENTI?
Di tutto. C’è soltanto l’imbarazzo della scelta: cucine complete di ogni optional e corredate dei relativi elettrodomestici; divani e poltrone in tessuto e in pelle di qualsiasi colore; tavoli in cristallo e legno massello ovali, rotondi o rettangolari, sedie dalla spiccata personalità in essenza o in materiale plastico; sistemi parete componibili, librerie, mobili tv e contenitori; letti e cabine armadio; scrivanie e poltrone wellness per lo studio o per il lavoro; mobili tuttofare per il bagno, la lavanderia, il garage; complementi d’arredo di ogni genere come tappeti,

specchi, tavolini e molto altro ancora; luci e lampade, vere e proprie sculture di luce; nella zona prima infanzia carrozzine, culle e passeggini robusti e confortevoli.

•CI SARANNO OCCASIONI ANCHE NELL'OGGETTISTICA?
Certamente. Vasi, cornici, speaker e altre idee anche a partire da 10 euro. E poi accessori da cucina e per la tavola come piatti, bicchieri, coltelli, taglieri, stampi per dolci, caffettiere, affettatrici, estrattori, bollitori, tostapane e via dicendo a partire da poche decine di euro.

•IN QUESTO PERIODO CONTINUERETE A OFFRIRE TUTTI I VOSTRI SERVIZI?
Assolutamente sì. Una cura particolare dedicheremo a qualsiasi attività rivolta alla clientela, dalla progettazione in 3D al sopralluogo a casa del cliente. Questo passaggio è molto importante perché ci permette sia d'immergerci negli spazi e nelle atmosfere dell'habitat familiare in cui i mobili dovranno essere inseriti, che d'interpretare la luce e gli elementi già presenti all'interno della casa.
La nostra preziosa rete di sapienti artigiani (montatori, tappezzieri, falegnami, marmisti, ecc.) ci accompagnerà nella fase esecutiva e di personalizzazione.

•PUÒ ESSERE UN'OCCASIONE ANCHE PER I FUTURI SPOSI?
Senz'altro, per chi deve convolare a nozze questo evento può rappresentare l'occasione giusta per progettare e realizzare la casa dei propri sogni a condizioni d'acquisto davvero speciali, anche con finanziamenti a tasso zero. Senza dimenticare che da Abati è possibile organizzare e gestire in modo assolutamente unico le liste nozze.



Kartell "Louis Ghost"
Philippe Starck (designer)
L'ideotipo del Barocco rivisitato per stupire, emozionare, affascinare: il più coraggioso esempio al mondo d'iniezione del policarbonato in un unico stampo. Evanescente e cristallina è al tempo stesso stabile e resistente.

5

Abati
Via Dottori, 64
Perugia
T. 075 5288247
abati.it


ROCCAFIORE
CAMPAGNA E BENESSERE
Sotto l'albero
A NATALE REGALA
ROCCAFIORE
www.roccafiore.it/shop
+39 075 8942416 / info@roccafiore.it

*Sei **grandi cuochi** raccontano se stessi e la loro vita, ai **fornelli** e non solo*

CHEF DALL'UMBRIA

AUTORI DI PIATTI ECCELLENTI E DI MENÙ STRAORDINARI:
PM HA CURIOSATO NELLE LORO CUCINE



Testo: La Redazione - Brano: "Tangerine" - Led Zeppelin - Foto: Alessandro Pellicciari

A caratterizzare un luogo o una **regione** sono i suoi paesaggi e i suoi monumenti, la sua storia, le sue tradizioni e anche i suoi **sapori**. Questo vale in particolare per la nostra **Umbria**, una delle patrie per eccellenza del **buon mangiare**, tipico e all'italiana, ma non solo.
E così noi di **PM**, che ad ogni numero cerchiamo di **raccontarvi questa terra** in modo nuovo e da diversi punti di vista, questa volta abbiamo deciso di dare la parola a chi in Umbria i sapori **li esalta e li promuove**, li studia continuamente e li combina al meglio.
Siamo entrati nelle cucine di **Ada Stifani**, **Marco Gubbiotti**, **Riccardo Benvenuti**, **Filippo Artioli**, **Luca Meoni** e **Valentino Palmisano**, sei grandi chef in grado di far assaporare insieme la **tipicità** e l'**internazionalità**, la tradizione e la sperimentazione, ma soprattutto l'**altissima qualità**.
A tutti abbiamo posto queste domande:

1. L'ingrediente che non manca mai nella tua cucina.
2. Il piatto più difficile che hai preparato.
3. Per chi ti piace cucinare?
4. Chi ti piace che cucini per te?
5. Un piatto umbro a cui sei particolarmente legato.
6. Un aneddoto particolare su un cliente famoso.

Andiamo a conoscerli insieme, confidando che sarà una lettura gustosissima…



ADA STIFANI

QUESTIONE DI CHIMICA...

Voleva fare la ricercatrice in **Chimica e Tecnologie farmaceutiche** e così, mentre frequentava l'**università**, lavorava come aiuto nelle cucine dei ristoranti per arrotondare. La passione per la cucina di **Ada Stifani** è nata in questo modo e alla fine è diventata la sua **professione**, ma le nozioni di chimica apprese sono risultate comunque utili, viste le crescenti inerenze scientifiche nella preparazione di buoni piatti. Nel 2006 ha aperto il ristorante **L'Officina** di Borgo XX Giugno che è stato per Ada anche un luogo di **crescita** e di **sperimentazione**, grazie anche ai **laboratori** e agli eventi di approfondimento organizzati con **altri importanti chef**.

1. Nella mia cucina non mancano mai i **cress** e in generale i **germogli**: sono buonissimi e anche molto nutrienti.

2. Di certo il piatto più complicato è stato **l'uovo a bassa temperatura**. L'ho inserito nel menù circa **cinque anni fa**, ma prima di arrivare ad una preparazione ottimale ho dovuto faticare un bel po': oggi **i clienti ne vanno matti**.

3. Ovviamente adoro cucinare per i miei **figli**. In realtà la **femminuccia**, che ha 8 anni, non apprezza ancora troppo, ma confido che crescendo le cose cambino. Per fortuna il **maschio** invece è un vero **buongustaio** e adora assaggiare e provare cose nuove. Per loro preparo ovviamente un po' di tutto, molto spesso gli faccio i **cappelletti in brodo** che piacciono tantissimo a entrambi.

4. Devo dire per forza **mio marito** – ride. Sto scherzando, il problema in realtà non è che non sia bravo a cucinare anzi lo fa molto bene. Gli manca solo un po' di **pazienza**.

5. Il **baccalà** accompagnato da una passata di **Fagiolina del Trasimeno**.

6. **Nino Frassica**, qualche anno fa. Venne al ristorante e andai io a prendere la comanda. Be' è successo che sono rimasta al tavolo non so quanto tempo a ridere e **scherzare** con lui. Per ogni piatto del menù aveva una **battuta** da fare. Alla fine ho dovuto lasciar perdere e me ne sono dovuta andare dicendo che gli avrei fatto portare del **prosciutto** nell'attesa che scegliesse cosa ordinare.





RICCARDO BENVENUTI

UN RIBELLE AI FORNELLI

Era un ragazzo molto, forse troppo **vivace e impulsivo**, per questo la famiglia ha deciso di iscriverlo all'**Istituto Alberghiero di Assisi**: stando nel **collegio** della scuola era costretto a rispettare regole e disciplina. Il primo impatto non è stato dei migliori, ma poi è rimasto **affascinato** dall'ambiente e dalle **opportunità** offerte e ha capito che quello poteva diventare davvero il suo lavoro. Oggi, **Riccardo Benvenuti,** dopo importanti esperienze anche internazionali – e quella fondamentale con lo chef **Mauro Uliassi** che, racconta lui stesso "mi ha cambiato nel lavoro e anche nella vita" - segue varie attività di ristorazione in Italia e all'estero come **consulente**, è docente e coordinatore dei docenti di Cucina per l'**Università dei Sapori di Perugia** e lavora come **chef freelance** per eventi in tutto il mondo.

1. Certamente le **note acide**, e in particolare il **limone**, non mancano mai nella mia dispensa perché caratterizzano gran parte dei miei piatti: non sono mai prevalenti, ma utili a **far spiccare gli altri sapori**.

2. Il piatto più difficile in assoluto sono stati degli **spaghettoni** molto grossi che qualche tempo fa mi sono intestardito di voler cucinare. Non riuscivo ad abbinarci un condimento adatto e alla fine, dopo **un mese** di esperimenti, li ho preparati con un **brodo di acciughe e polpettine di maialino**: il risultato finale è stato davvero gustoso.

3. Mi piace preparare gli **omogeneizzati** di carne e le **pappe** per mio figlio che è nato a febbraio scorso: vederlo così piccolo già mangiare di gusto è una bella soddisfazione.

4. Be' la cucina della **mamma** è sempre la cucina della mamma, casa sua è sempre il **rifugio migliore** per essere certi di mangiare bene.

5. Di umbro c'è il **piccione** che mi fa letteralmente impazzire, soprattutto nella particolare preparazione in **arrosto morto**: il nome non è il massimo, ma il sapore senza dubbio sì.

6. Lavoravo per un importante ristorante di **Stoccolma**, un giorno viene a mangiare uno dei soci proprietari, poi chiama me e l'executive chef e ci riempie di complimenti. Io molto contento dico: "Grazie, grazie, quanti **complimenti mamma mia**!". Al che tutti scoppiano a **ridere**. Poi mi hanno spiegato che questo signore era uno dei cantanti degli **Abba**.





MARCO GUBBIOTTI

ALTA QUALITÀ IN CUCINAA

Per **Marco Gubbiotti** la passione per la cucina è nata innanzitutto, da **bambino,** osservando la dedizione della **mamma** e della **nonna** nella preparazione di ricette anche molto elaborate e complesse. "La molla – racconta – è poi scattata potendo lavorare fianco a fianco con professionisti come **Igles Corelli**, **Bruno Barbieri** e **Mauro Gualandi**, durante uno stage nel ristorante Trigabolo di Argenta". Una molla che l'ha spinto in alto, fino a conquistare, nel **2004**, una **stella Michelin** presso **La Bastiglia** di Spello e poi a dare vita, a **Foligno**, al suo "**Cucinaa Progetto Gastronomico**": molto più di un ristorante, fa anche **catering**, formazione e **consulenza**.

1. Dalla mia dispensa non mancano mai **baccalà** e **piccione**: mi piace prepararli spesso e in modi diversi

2. Se parliamo di piatti difficoltosi non posso non menzionare un **brodo di beccaccia** che ho tentato di preparare circa **10 anni fa**: nonostante la fatica non sono riuscito a tirare fuori quello che volevo e alla fine ho buttato tutto. Mi ha creato non poche difficoltà anche il **soufflé all'arancia** che preparavo alla Bastiglia: prima di arrivare al risultato desiderato ho dovuto fare **numerose prove**, ma in questo caso alla fine sono riuscito nel mio intento.

3. Mi piace cucinare ovviamente per la mia **famiglia**, quindi in particolare per mia **moglie** e per i miei **figli**. Lo faccio spesso, anche in **vacanza** sono sempre ai fornelli e devo dire che si sentono molto fortunati per questo.

4. Vengo da una famiglia molto golosa e gourmet: in particolare **le mie sorelle** mi danno sempre delle **belle emozioni** quando si mettono in cucina.

5. Un piatto umbro che adoro è certamente il **piccione allo spiedo**, preparato nel modo tradizionale, come lo faceva tra l'altro **mia madre**.

6. Racconterò un aneddoto che in realtà si ripete frequentemente. **Francesco De Gregori** viene spesso da noi a Cucinaa e ogni volta si rifiuta di chiedermi un piatto in particolare, ma dice sempre "**fai tu**". Devo dire che si dichiara sempre molto soddisfatto, ma è rimasto colpito in particolare dal **baccalà in oliocottura**.





FILIPPO ARTIOLI

TALENTO E PASSIONE… DI FAMIGLIA

Anche in questo caso l'**amore per la cucina** nasce grazie alla **famiglia** di origine, e in particolare questa volta è legato a un **padre** cuoco, quell'Oscar titolare della **Trattoria di Oscar** di **Ferrara** da cui ha ereditato il nome la Trattoria di Oscar di **Bevagna**, aperta, otto anni fa, dal figlio, **Filippo Artioli**, insieme alla moglie **Enza**. Prima di approdare a Bevagna e **scegliere** di fermarsi in questo piccolo ma prezioso centro umbro, Filippo ha girato il mondo alla scoperta di tecniche e sapori nuovi, è stato insegnante presso il **Gambero Rosso** e ha collaborato, tra gli altri, con **Igles Corelli** e **Bruno Barbieri**.

1. Da me sicuramente non manca mai l'**olio extravergine di oliva**. Lo considero indispensabile quasi per ogni piatto, lo chiamo "**sua maestà l'olio**" e lo metto in qualche modo al centro della mia cucina: forse è stato anche per il suo olio che ho scelto di vivere e di lavorare in **Umbria**.

2. La **salsa marchand de vin** mi ha fatto impazzire circa 10 anni fa. È davvero una preparazione complicata e tra l'altro per farla ho usato del **Sagrantino** e non del vino francese come vorrebbe la ricetta originale. Insomma ho dovuto studiarci un bel po', ma alla fine è stato un **grande successo**.

3. Mi piace preparare la **colazione** ai miei **figli**. Loro adorano in particolare le **uova strapazzate col pecorino** o i **toast**: dei piatti ideali per iniziare la giornata con tanta energia.

4. Adoro quando mia **mamma** cucina la **cacciagione**, ma anche quando mia **moglie** prepara la sua **parmigiana di melanzane** che è senza dubbio la più buona del mondo.

5. Tra i piatti umbri scelgo la **crescionda**: mi piace moltissimo e ne ho studiato a fondo storia e preparazione. Ad esempio in pochi sanno che un tempo veniva preparata con il **grasso del brodo di pollo**, raccolto dopo che si era raffreddato e addensato.

6. Non posso che citare il mio amico **Lamberto Sposini**. Anche lui ama la cucina ed è molto bravo, soprattutto con l'**amatriciana**, il **pollo alla cacciatora** e le crostate: tante volte ci siamo ritrovati a **cucinare e a mangiare insieme**.





LUCA MEONI

CHEF PRODIGE...

Giovanissimo (classe **1988**) ha già fatto tante **fondamentali esperienze** (a Le Gavroche di Londra, al Miramonti l'altro di Concesio, al Lido Lido di Cesenatico e da Mauro Uliassi) che gli hanno permesso di raggiungere la giusta **maturità** per dirigere la cucina del **Gradale**, presso il Castello di Monterone. Del resto l'**esordio tra i fornelli**, per **Luca Meoni**, è stato estremamente precoce: già da **bambino**, con la mamma e la nonna si dedicava a ricette e preparazioni. Ben presto ha capito quindi che quella era la sua strada e l'ha percorsa con **tenacia e passione**.

1. Un elemento che non manca mai nella mia cucina è l'**anatra**. L'anatra in **porchetta alla umbra** con crema di arancia e mandorla e **cipolla rossa di Cannara in agrodolce** è infatti uno dei piatti che più mi identifica e ormai un cult del nostro menù.

2. Molto complicato per me è stato apprendere al meglio la **cottura del piccione**: farlo a puntino è difficile, poi io ho avuto un maestro come **Marco Bistarelli**, dagli standard eccellenti. Oggi comunque, dopo tanta **pratica**, posso dire di essere arrivato ad ottimi risultati.

3. Mi piace molto rielaborare ed esaltare la cucina di mia **mamma** e di mia **nonna** quindi mi piace anche molto preparare da mangiare per loro.

4. Devo menzionare di nuovo loro, **mamma e nonna**, ma perché fondamentalmente sono convinto che il loro modo di cucinare, **quello di una volta**, sia il migliore. Andare a pranzo e a cena da loro è quindi sempre fantastico.

5. L'**uovo con crema di patate di Colfiorito**, **affumicato al fieno dei campi umbri con tartufo di stagione**. È un ricordo dell'uovo in camicia che mangiavo da bambino e lo adoro.

6. Qualche tempo fa, quando ero ancora sous-chef di Marco Bistarelli, venne a mangiare da noi **Gualtiero Marchesi**. Io ho sempre avuto grandissima ammirazione per lui e quando è venuto a farci i **complimenti** non riuscivo quasi e crederci ed è stata un'emozione fortissima e stupenda.





VALENTINO PALMISANO

SPAGHETTI AL POMODORO, D'AUTORE

Da ragazzo voleva fare il **chitarrista** e per arrotondare aiutava nelle cucine. Poi ha capito che gli riusciva meglio **cucinare** piuttosto che suonare e così, dopo essersi diplomato all'Istituto Alberghiero di Napoli, ha iniziato a fare **esperienze** in importanti realtà come il Don Alfonso di Sant'Agata o l'Arquade di Villa del Quar, il Capri Palace, dove è stato secondo chef di Oliver Glowig, e il Ritz-Carlton di **Kyoto**, per approdare infine, lo scorso aprile, a **Norcia**, al ristorante **Vespasia** di Palazzo Seneca, che con lui ha mantenuto la **Stella Michelin**: "un luogo che mi **entusiasma** – spiega **Valentino Palmisano** – perché mi permette di far parte di un progetto di rinascita che coinvolge tutto il territorio nursino".

1. Nella mia cucina, visto anche dove mi trovo, non manca mai il **tartufo nero**.

2. Di certo il piatto più complicato è stato il mio, ormai **famoso, spaghetto al pomodoro**. Lo preparavo a casa per mia moglie e lei mi ripeteva di inserirlo nel menù. Alla fine ho ceduto e per trovare la **perfetta combinazione** di ingredienti e lavorazione ho impiegato circa **sei mesi**. Oggi è il piatto che mi identifica di più, chi lo assaggia resta incredulo, tutti mi chiedono la **ricetta** e io **la do a tutti**: ne teniamo delle copie stampate in ristorante.

3. Mi piace cucinare per mia **moglie**, ma anche per i miei genitori, per mia sorella, per gli amici: l'importante per me è **regalare**, con la mia cucina, un **momento**, un ricordo, una sensazione.

4. Amo mangiare da chi, come me, cucina per il piacere di donare qualcosa.

5. La **lenticchia di Castelluccio** per me è quasi una droga, adoro in particolare utilizzarla per preparare una **zuppa con spuma di Parmigiano Reggiano**: un piatto in qualche modo doppiamente umbro e nursino visto che i primi a produrre il parmigiano furono i **monaci benedettini**.

6. Devo premettere che a me piace dare a tutti i clienti **lo stesso valore** e infatti non chiedo mai chi sono o cosa fanno. Comunque qualche tempo fa viene a mangiare una coppia a cui era stato **raccomandato** di ordinare i miei **spaghetti al pomodoro**. Porto io stesso il piatto, lui guarda gli **spaghetti**, poi alza gli occhi verso di me come a dire: "**Mi state prendendo in giro?**". Io faccio finta di nulla, auguro buon appetito e rientro in cucina. Più tardi torno al tavolo, il signore stava ridendo e mi fa: "Erano effettivamente **gli spaghetti al pomodoro più buoni del mondo…** e te lo dice uno che ha 100 ettari di pomodoro". Non ho mai saputo chi fosse, ma di certo era un buon **intenditore**.




"La felicità esiste solo se condivisa"
V. Woolf
cene aziendali
con menù personalizzati
CAFFETTERIA
il Bistrot.
FOOD & DRINKS



Tra storia e ***avanguardia***

IL BISTROT.

NUOVO MENÙ INVERNALE PER TUTTI GLI AMANTI DEL BUON CIBO

Consueto appuntamento con **il Bistrot.** che, puntuale come sempre, presenta il **menù invernale** per il cambio di stagione.
Piatti tipici della tradizione umbra accompagnati da **due percorsi gastronomici**, uno di terra e uno di mare, e da **tre tipologie di aperitivo**: classico, vegetariano e gluten free.
Per affrontare i freddi pomeriggi invernali, il Bistrot. propone **dessert fatti in casa** e una vasta gamma di **tè e tisane** Whittington e **cioccolate** Eraclea.
Un menù inedito che va alla scoperta dei sapori tipici stagionali proponendo percorsi di gusto adatti ad ogni appuntamento culinario della giornata.

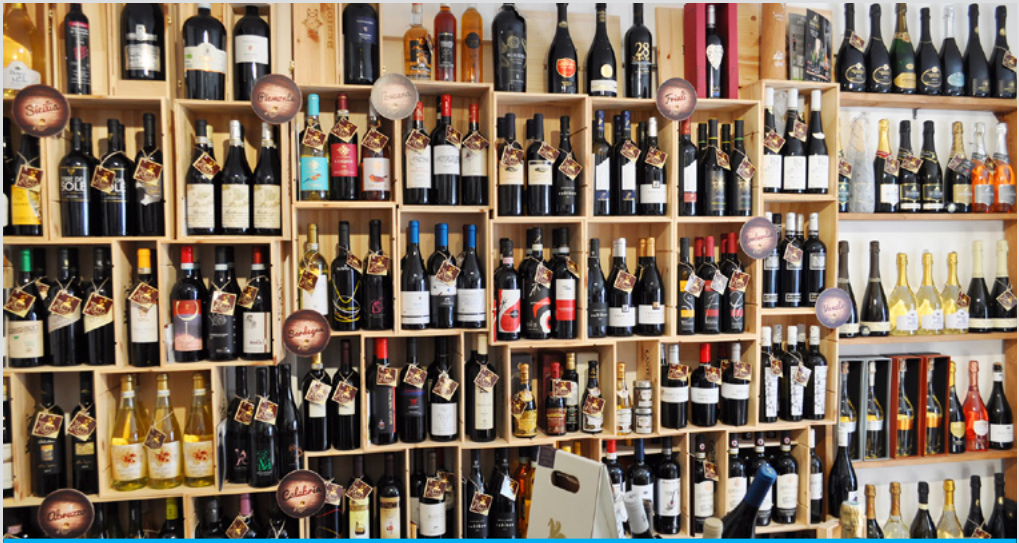
Il tutto è incorniciato da una fornita **carta di vini** e da un'**ampia scelta di cocktail** che spazia dai grandi classici, a quelli di tendenza per sfociare infine nell'improvvisazione del barman che saprà conquistarvi con le sue creazioni.

Lo staff de il Bistrot. vi aspetta per due appuntamenti speciali: una degustazione formaggi



giovedì 14 dicembre e il **cenone di Capodanno**, per festeggiare l'arrivo del nuovo anno immersi nelle bellezze del centro storico perugino.

Per info:
IL BISTROT.
Piazza Giacomo Matteotti, 32
Perugia
T. 075 573 1752
www.ilbistrotperugia.it
@ilBistrotperugia



Un viaggio di gusto alla scoperta del vino

IL TEMPIO DI BACCO
ENOTECA WINE SHOP

Tradizioni centenarie* e produzione di alta qualità per un'*enoteca di assoluta eccellenza

Il Tempio di Bacco, l'enoteca da poco aperta a Perugia in via della Pallotta, si pone come punto di riferimento per tutti gli appassionati del buon vino, proponendo bottiglie di nicchia di assoluta eccellenza. Vini spesso sconosciuti al grande pubblico perché prodotti da piccole cantine che, investendo quasi esclusivamente sulla **qualità**, rinunciano a campagne pubblicitarie e alle lusinghe della grande distribuzione. Autentiche "**perle enologiche**" ricercate, scovate ed accuratamente selezionate dagli esperti del Tempio di Bacco.

Finora sono state individuate oltre **2800 etichette non com-**





merciali provenienti da tutto il mondo, Cile, California arrivando fino all'Australia, con un'attenzione particolare per il territorio italiano.

In occasione delle festività natalizie l'enoteca propone un **Natale diVino**: tante fantastiche idee regalo consigliate dal preparato staff de Il Tempio di Bacco che sarà a vostra completa disposizione per ogni esigenza.

La consulenza enologica del **sommelier Arthur** garantisce la scelta più appropriata per un regalo, una cena o un evento. Il vino perfetto per ogni occasione.
Il Wine shop offre inoltre un servizio di **consegna a domicilio** delle bottiglie a giusta temperatura, un'ora prima della cena.
Un **vero viaggio alla scoperta del vino** da intraprendere all'interno dell'enoteca per bere bene, per bere meglio.

Per info:
TEMPIO DI BACCO
ENOTECA WINE SHOP
Via della Pallotta, 22/F - Perugia
T. 333 3936538
tempiodibacco.cittaweb.it
@Tempio di Bacco Enoteca





Università dei Sapori
Via Montecorneo 45
loc. Montebello - Perugia
Tel. +39.075.5729935
uds@universitadeisapori.it
www.universitadeisapori.it

#chef #barman&bartender
#gelatiere #pizzaiolo #panificatore
#Maitre&Management #pasticcere
#wineschool #chocoacademy

Corsi avanzati nel Web/Digital Innovation

BUSINESS CAMPUS

Diventa un professionista di nuova generazione, entra da protagonista nella rivoluzione digitale!
Partecipa ai Master Business Campus, unico centro di formazione nell'ICT, in collaborazione con Assintel.

MASTER IN PARTENZA:

- Cyber Security & Data Protection;
- Digital Marketing & Social Media Communication;
- Cloud Architect Master con Levita srl;
- Executive Master in Export Management e Digital Marketing con Nexo Corporation.

MASTER CYBER SECURITY & DATA PROTECTION

Per la prima edizione del Master in Cyber Security & Data Protection abbiamo coinvolto le **migliori aziende del settore**: *Get Solution, Partner Data, Ifin, Axis, SSI, Value Data Trust e Present SpA.* Le aziende parteciperanno direttamente nel processo formativo. Grazie alla collaborazione con AIEA, il corso è propedeutico alla **certificazione CISM**, la più importante in ambito security a livello professionale.
Il Master è l'unico in Italia finalizzato all'immediato inserimento occupazionale degli allievi formati. Garantisce fin da subito un approccio operativo grazie a un programma che prevede esercitazioni pratiche intermedie e case study, allo scopo di **formare professionisti ed esperti** nella progettazione e nella gestione di sistemi ICT preposti alla sicurezza e protezione del patrimonio informativo di un'organizzazione.

In partenza a fine gennaio, il Master si svolgerà a Milano, si rivolge a laureati, prevede un tirocinio curriculare all'interno delle Aziende partner e sbocchi occupazionali sicuri.

Per maggiori informazioni: www.business-campus.it
businesscampus@innovazioneterziario.it | T. 075 518491 | BCampus2017 | @business_campus

NUOVA APERTURA

2°centro estetico

me

centri estetici & nails spa

giovedì 7 dicembre

MADONNA ALTA

Via M. Angelucci 4

Invito alla prova

-50%

SU 1 TRATTAMENTO ACQUISTATO DAL 7 AL 9 DICEMBRE

Servizio da consumare entro 28/02/2018.
Regolamento completo all'interno del punto vendita.

www.i-me.it

seguici su



GIMO, IL RITORNO... MA DUA GIMO?

Dopo mesi di attesa e trattative tra Comune e Regione, finora titubanti a causa della questione 'pecunia', finalmente arriva il via libera: venerdì 27 ottobre è ripartito GIMO, il servizio di mobilità notturna tanto agognato dagli studenti. Pensato infatti principalmente per questi ultimi e per i turisti, GIMO mette a disposizione tre linee (GIMO1 – GIMO2 – GIMO3) per collegare il centro storico ai principali quartieri perugini, con corse il venerdì e il sabato notte dalle 22:00 alle 02:30. L'accordo finanziario che ha permesso il riavvio del servizio lo garantisce infatti solamente fino alla fine dell'anno accademico in corso (ottobre 2018). Per dovere di cronaca va detto che GIMO verrà sospeso a dicembre 2017 e riprenderà a febbraio 2018. La battaglia sui costi tra Comune e Regione, vera giudice del progetto, sembra quindi aver trovato un esito... almeno fino al prossimo rinnovo. Dunque gente battete il ferro finché è caldo e approfittate del servizio ora che è a disposizione, sperando che il 2019 non ci riservi brutte sorprese.
Ce la faranno i nostri eroi a trovare fondi sufficienti a garantire lunga vita a un servizio finalmente prezioso?

L'IMPICCIONE
cinguettii politicamente scorretti

@limpiccione **LimpiccionePiccione**

SORPRESA SOTTO L'ALBERO DI SAN PIETRO: BIGLIETTO A PAGAMENTO PER TUTTI

Così San Pietro spicca fra le altre basiliche: la prima chiesa di Perugia a divenire a pagamento. Benedettini e Fondazione Istruzione Agraria, co-governatori della basilica, hanno deciso di comune accordo di introdurre un biglietto di 5 € che consentirà la visita dell'intero complesso monumentale. Proprio così, dopo secoli di lotte e contrapposizioni, pare che Stato e Chiesa abbiano finalmente trovato una linea comune. Curioso come il fattore che ha spinto le due parti a tale passo sia, casualmente, quello economico. Poco rilevante che nel 2012 il Consiglio Permanente della Cei in una nota garantiva «*a tutti l'accesso gratuito alle chiese aperte al culto, perché se ne risalti la primaria e costitutiva destinazione alla preghiera liturgica e individuale*», e che l'ingresso a pagamento sia riservato solo per la visita turistica di particolari parti del complesso «*distinte dall'edificio principale della chiesa*». Non vai a messa, paghi. A Natale a quanto pare non siamo tutti più buoni!



L'IRONIA DEL WEB NON PERDONA

È risaputo come il web sempre più spesso ironizzi sulla politica e sugli amministratori sottolineando come ci siano delle discordanze tra le parole e i fatti che a volte rasentano la comicità involontaria. Questa volta l'attenzione è ricaduta sulla Presidente della Regione Umbria Catiuscia Marini, presente a New York per vari incontri istituzionali. Uno su tutti è stato oggetto di ironia. Si tratta del workshop di 'This is Italy, parts unknown' alla Downtown Foundation, per la tre giorni di eventi americana organizzata da Panorama in cui sono state trattate le esperienze in materia di sostenibilità ambientale di alcune regioni italiane. Dopo Emilia Romagna e Lombardia è toccato all'Umbria, con la presidente della Regione che, interpellata sull'argomento, ha rivendicato il record che l'Umbria detiene sul fronte della mobilità alternativa. Tra Assisi, Perugia e Spoleto «*abbiamo perseguito progetti innovativi riuscendo a realizzare varie forme di mobilità alternativa all'auto*». Subito è scattata l'ironia della rete sulla governatrice: CHIUDE LA FCU, L'AEROPORTO È UN FLOP. VOLA A NEW YORK A PARLARE DI MOBILITÀ ALTERNATIVA. E per avere un treno decente dobbiamo fare i salti mortali, aggiungiamo noi. Non se la prenda presidente, fa parte del gioco. A proposito di sostenibilità, avete voluto la bicicletta, ora pedalate!





~~PROVE DI MACROREGIONE (FATTE MALE)?~~

Non una bella figura istituzionale quella andata in scena a ottobre alla Fiera del Turismo di Rimini; più che una vicenda tragicomica un piccolo Bignami di incompetenza e superficialità. Per promuovere gli itinerari del 'Cuore verde d'Italia' ecco comparire sul desk dell'Umbria un bello scorcio di un centro storico con tanto di logo della Regione Umbria in bella vista. Peccato per un piccolo ma significativo dettaglio: le bellezze ritratte in foto non erano umbre ma raffiguravano la zona della Val d'Orcia (in Toscana). Immediato è scattato lo scarica-barile. Con Sviluppumbria, l'agenzia regionale che si occupa anche del settore turistico, che ha subito puntato il dito contro l'agenzia che aveva in carica la realizzazione del manifesto, indicando questa come sola e unica responsabile dell'errore. Poi, puntualmente, il responsabile dell'agenzia ha spiegato la dinamica degli eventi, mettendo in luce la 'buona fede' dell'errore, assumendosi ogni colpa e sollevando da responsabilità dirette sia Regione che Sviluppumbria. La domanda però sorge spontanea. È possibile che enti specializzati e dirigenti profumatamente pagati non si accorgano di un tale errore? Forse sono così impegnati a promuovere la nostra regione in giro per il mondo da non avere il tempo di controllare ciò che commissionano? Sarà, ma forse in fondo ha ragione la Presidente Marini quando afferma che «*l'episodio è assolutamente marginale*» e del tutto insensato aggiungiamo noi. Basta infatti ragionare come se fossimo già sudditi di una Macroregione. E il problema è prontamente risolto.

A Natale Regala

IL BENESSERE



Assisi Cantico SPA

Valle di Assisi Hotel & SPA Resort
Via San Bernardino da Siena, 116 | S.Maria degli Angeli Assisi (PG) | Tel: +39 075 80 44 580

A Natale Celebra

IL GUSTO



RESORT · SPA · GOLF
Valle di Assisi

Valle di Assisi Hotel & SPA Resort
info@valleciassisi.com | www.valleciassisi.com | Valle di Assisi Hotel & Spa Resort



*L'**idea regalo** che **guarda lontano***

A NATALE REGALA **L'ESTATE... BABEL**

VACANZE-STUDIO: UNA FORMIDABILE OPPORTUNITÀ DI CRESCITA

Testo: La Redazione - Brano: "We are young" - Fun. ft. Janelle Monáe

APPRENDIMENTO LINGUISTICO, MA ANCHE PROGRAMMI DI INTEGRAZIONE, SPORT, VOLONTARIATO ED ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO



Sono tanti e, come sempre, di altissima qualità i **programmi** pensati da **Babel Language Projects** per l'**estate 2018**. Il **tour operator perugino**, sempre alla ricerca di nuove opportunità di **apprendimento linguistico** e di progetti per l'**arricchimento culturale dei giovani** - i programmi sono rivolti alla fascia d'età compresa **tra i 10 e i 18 anni** - ha preparato un'ampia proposta di pacchetti che puntano sull'**integrazione** con studenti di altre nazionalità, ma anche su **alternanza scuola-lavoro**, **sport**, **volontariato**, **leadership**, **danza**, **teatro**. Un viaggio-studio Babel può essere **un'idea regalo per Natale** certamente innovativa e che costituisce un vero e proprio **investimento a lungo termine** nella vita di un giovane.

"*Viaggiare e fare **esperienza del mondo** è fondamentale per ogni essere umano e lo è in particolare per un **ragazzo*** - spiega **Julie Louvet**, Direttrice Babel Language Projects Italy - *Le **conoscenze**, l'educazione, i **valori** che può insegnarci un viaggio, difficilmente possono essere acquisite in modo diverso. E anche per quanto riguarda l'**apprendimento**, e in particolare l'apprendimento di una **lingua straniera**, dove non può arrivare la **formazione scolastica** arriva invece certamente l'**esperienza all'estero***".

I programmi pensati da **Babel** per l'**estate 2018** sono di alto livello sia per quanto riguarda la scelta delle **mete** e delle **scuole**, sia in riferimento all'organizzazione del soggiorno.
Ogni **destinazione** è selezionata attentamente con l'obiettivo di offrire una **didattica di qualità**, l'**internazionalità** - e quindi l'integrazione con studenti del posto, ma anche di altri Paesi del mondo - la **sicurezza**, un'alta qualità della vita, varietà e **ricchezza** dal punto di vista **monumentale** e **paesaggistico**. La scelta è ampissima e comprende **mete più classiche**, ma anche **destinazioni particolari ed esclusive**. Ogni **progetto** è inoltre frutto di studio e **approfondimenti** continui che lo **staff Babel**, composto di linguisti, **docenti madrelingua** ed esperti del settore, porta avanti con passione, ormai da più di **20 anni**. Si tratta di **professionisti** che esplorano il **mondo** alla ricerca dei **migliori college**, che instaurano e consolidano di anno in anno rapporti di fiducia e collaborazione reciproca con **partner all'estero**, che selezionano addirittura **in loco** le strutture e le **famiglie** ospitanti.
Affidare a Babel l'estate di un giovane significa quindi garantirgli un periodo di fondamentale **formazione** e **arricchimento personale**, che passa anche da attività di **svago e divertimento**. Un viaggio estivo può rivelarsi inoltre un **primo step**, un'anteprima di vita all'estero, utile per disegnare importanti **progetti per il futuro**.

Per info:
BABEL LANGUAGE PROJECTS
Via Pinturicchio, 44 - Perugia
T. 075 5734681 - 075 5734154
www.babellp.com
Babel Language Projects



*Dal Dipartimento di **Medicina sperimentale** dell'Unipg alla **Nasa***

RICERCATORI **"SPAZIALI"**

GLI UMBRI GUGLIELMO SORCI E SARA CHIAPPALUPI AL LAVORO PER PORTARE L'UOMO SU MARTE

Testo: Isabella Zaffarami
Brano: "Talk" - Coldplay

Dal Kennedy Space Center di **Cape Canaveral** (Florida, USA) lo scorso 14 agosto è decollato il razzo **SpaceX-12** che ha lanciato sulla **Stazione Spaziale Internazionale (ISS)** il modulo Dragon con a bordo rifornimenti per l'equipaggio e una serie di **esperimenti scientifici**, alcuni dei quali italiani. Tra questi, il progetto **MyoGravity** al quale partecipano ricercatori dell'**Ateneo perugino**: **Guglielmo Sorci**, docente di Anatomia Umana, e **Sara Chiappalupi**, giovane assegnista del Dipartimento di Medicina sperimentale. Il progetto, interamente italiano e finanziato dall'Agenzia Spaziale Italiana (ASI), ha lo scopo di studiare gli effetti della **microgravità** sulla biologia delle cellule del **muscolo scheletrico**, uno degli organi più colpiti nei **viaggi di lunga durata nello spazio**. Abbiamo incontrato il professor Sorci e la dottoressa Chiappalupi per farci raccontare questa loro "**avventura**".

"*È stata sicuramente un'**esperienza molto particolare** durante la quale abbiamo lavorato all'interno dei laboratori Nasa supportati dal team locale* - racconta **Sorci** - *Abbiamo operato in un **ambiente molto stimolante**, sempre immersi in un contesto che richiamava lo spazio e le **missioni spaziali** che la Nasa ha portato avanti negli anni. Il momento del lancio il **14 agosto** è stato particolarmente* **emozionante***". "Sì un'esperienza davvero unica* - aggiunge la dottoressa **Chiappalupi** - *sia dal punto di vista **scientifico** che **personale**; essere impiegati temporanei della Nasa e lavorare nei laboratori di questa grandiosa struttura non è una cosa che accade tutti i giorni*".

In cosa sono consistiti gli esperimenti che avete mandato nello spazio?
Questo progetto - spiega la ricercatrice - si colloca in un più ampio studio scientifico denominato VITA-BIOMISSION di cui fanno parte anche altri gruppi di ricercatori italiani, ma coinvolge anche ESA (Agenzia Spaziale Europea) e NASA e vede come protagonista il nostro astronauta Paolo Nespoli che sulla ISS ha lavorato e lavorerà attivamente ai nostri esperimenti.

Dottor Sorci, quali risultati ha riportato la vostra "missione" a Cape Canaveral?
La missione a Cape Canaveral è stata solo una parte di un progetto complesso che prevede lo studio di cellule muscolari. Alcune di queste cellule, comprese quelle isolate dal muscolo di Paolo Nespoli, sono state appunto inviate sulla ISS per sottoporle a microgravità reale. Sulla ISS sono state anche inviate cellule muscolari iperesprimenti un fattore di crescita coinvolto nell'ipertrofia muscolare, l'IGF-1, per verificare se la presenza di tale fattore possa essere in grado di proteggere il muscolo dall'atrofia indotta dalla permanenza nello spazio. Tutte queste cellule verranno poi analizzate per una serie di parametri, per capire quale effetto produce l'assenza di gravità sulle cellule muscolari. Inoltre, al termine della sua missione spaziale della durata di 5 mesi, Paolo Nespoli ci donerà ancora le sue cellule muscolari per studiare quali modificazioni avranno subito nella loro condizione fisiologica, ossia all'interno del muscolo. Dalle analisi che abbiamo condotto finora abbiamo potuto ricavare dati preliminari che indicano che la mancanza di gravità si traduce in una riduzione della capacità delle cellule muscolari di formare muscolo.

Quali applicazioni pratiche avrà quindi questa vostra ricerca?
Nei voli spaziali di lunga durata gli astronauti vanno incontro ad una serie di problemi a carico di


DA SINISTRA: SARA CHIAPPALUPI E GUGLIELMO SORCI



Huawei IP Phone eSpace
La nuova generazione di Centralini e telefoni aziendali

La gamma di telefoni **Huawei eSpace** per comunicazioni unificate (Unified Communications), è costituita da terminali di nuova generazione dalle altissime prestazioni e dai prezzi economicamente vantaggiosi che li rendono alla portata anche delle aziende di piccole dimensioni. Dotati di un **design innovativo** e allo stesso tempo funzionale, sono semplici e intuitivi da utilizzare e consentono di sfruttare i servizi relativi a mobilità, video e collaborazione. Basandosi sui concetti di "apertura, convergenza e innovazione", Huawei è impegnata nella creazione di sistemi aziendali economicamente vantaggiosi ed efficienti: dai servizi voce alle conferenze, passando per multimedia e fax per reti IP e ibride. Passa anche tu alla nuova generazione della telefonia con Huawei, richiedendo una **consulenza gratuita** a **In.I.T.**, società del Gruppo PA e GOLD partner Huawei. Grazie a un team di assistenza tecnica globale altamente competente, In.I.T. individuerà la soluzione più adatta alle tue esigenze, assicurando servizi professionali e risposte rapide ed efficienti.

Contatta **In.I.T.** scrivendo una e-mail a ***sales.telco@pa-group.com*** oppure chiamando il numero **075 5997279**.



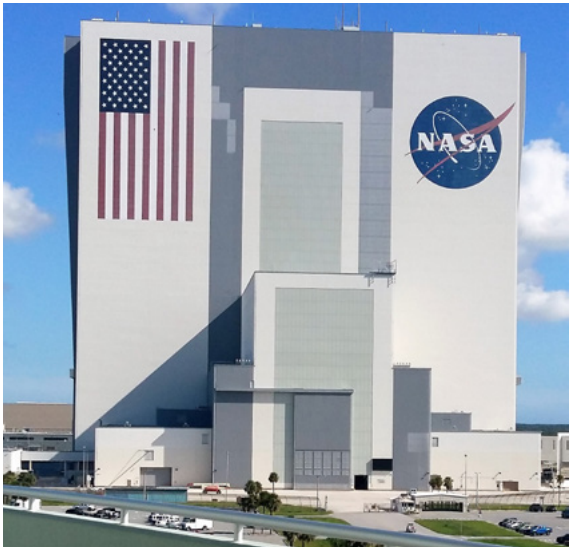






HUAWEI

In.I.T.
A member firm of PA GROUP



IL PROGETTO MYOGRAVITY POTREBBE DARE RISULTATI IMPORTANTI ANCHE PER LA CURA DI DISTROFIE ED ALTRE PATOLOGIE MUSCOLARI

vari organi. Uno degli organi più colpiti è il muscolo scheletrico, che tende a perdere massa e forza. Essendo l'attuale obiettivo della Nasa il raggiungimento di Marte, il che comporterà un viaggio spaziale della durata di mesi, conoscere i meccanismi che vengono attivati a livello muscolare dall'assenza di gravità è importante al fine di poter studiare e progettare efficaci contromisure. Questo è lo scopo principale del nostro progetto. Inoltre, l'atrofia è un meccanismo comune in diverse condizioni patologiche muscolari, come le distrofie, la denervazione o il disuso; quello che andremo a studiare potrebbe quindi avere ripercussioni anche in ambiti più prettamente "terrestri".

Su cosa state lavorando ora e su cosa le piacerebbe lavorare in futuro?
Oltre al progetto MyoGravity, abbiamo in corso un importante progetto dall'associazione Parent Project Onlus, costituita da genitori di bambini affetti da distrofia muscolare, che si prefigge di dimostrare la sicurezza e la potenziale applicabilità all'uomo di un nuovo protocollo terapeutico per la distrofia muscolare di Duchenne, una patologia muscolare di origine genetica che non ha ancora una cura. Un ulteriore progetto, finanziato dall'Associazione Italiana per la Ricerca sul Cancro, si prefigge invece di studiare il ruolo di un recettore, RAGE, e dei suoi ligandi nell'atrofia muscolare che si verifica nella maggior parte dei pazienti affetti da cancro al fine di poter identificare utili biomarcatori e potenziali bersagli terapeutici molecolari. Spero che anche in futuro io possa avere la possibilità, in termini di finanziamenti alla ricerca e disponibilità di giovani ricercatori motivati, di continuare a lavorare su queste tematiche.

E invece lei, dottoressa Chiappalupi, cosa sogna per il suo futuro professionale?
Ovviamente spero di poter continuare la mia attività di ricerca qui in Italia, non solo in ambito spaziale, ma più in generale sulla biologia e su patologie del muscolo scheletrico. Purtroppo non è così facile in Italia riuscire ad andare avanti in questo settore per la scarsezza delle risorse; per non mollare ci vuole tanta tenacia e soprattutto molta passione. Tra i miei sogni c'è ovviamente anche quello di poter tornare un giorno nei laboratori della Nasa, per portare avanti questo progetto sugli effetti dell'assenza di gravità nel muscolo, magari chissà per la prossima volta con un invio di materiale su Marte.

*Il tocco dell'**hair-stylist** per un "**effetto wow**"*



CAPELLI, **STRUMENTO DI BELLEZZA**

EGIDIO BORRI E MARCO&MARCO SVELANO I SEGRETI PER UN LOOK INVERNALE ULTRA-CHIC

Testo: La Redazione - Brano: "You're Beautiful" - James Blunt

"*La **lunghezza** del capello, i **colori** scelti, devono essere legati all'**anima** di una donna. Per questo, per avere un risultato perfetto devo innanzitutto **ascoltarla** e non tradire le sue richieste*".
Da qui, dall'ascolto delle clienti, parte il lavoro di **Egidio Borri** e quello dei suoi soci e collaboratori, come **Marco&Marco**, responsabili dell'atelier di via Donizetti: oltre che di **hairstylist** si tratta quindi di veri e propri **consulenti di stile** e di **bellezza**.
"*Per il taglio, così come per il colore* – commenta Egidio Borri – *il mio lavoro consiste nell'**accompagnare verso le scelte migliori**. Un taglio o un colore belli in generale possono infatti non stare bene su un viso in particolare. Ogni scelta deve essere fatta in funzione delle caratteristiche di una donna, per **minimizzare i difetti e valorizzare i vantaggi estetici**. La **frangia**, ad esempio, che andrà molto in questo autunno-inverno* – continua l'hair stylist - *può regalare*



"GUIDO LE MIE CLIENTI VERSO LE SCELTE PIÙ ADATTE AL LORO ASPETTO E ALLA LORO PERSONALITÀ"

*non pochi vantaggi in particolare a chi ha **una fronte molto alta** o il **viso allungato**: l'importante è trovare quella adatta a sé. Può essere **dura**, come quella di **Audrey Hepburn** che le valorizzava il viso e le dava carattere e personalità. Può essere **dolce**, come quella alla **Brigitte Bardot**, che la rendeva ancor più **seducente e irresistibile**".*

Stesse valutazioni, spiega Egidio Borri, si possono fare in relazione al **colore**: delle **ciocche più scure e verticali** aiutano a stringere il volto e la testa ed esaltano le tonalità più chiare. Scolorire un po' le **punte** serve invece a renderlo un colore più moderno, che vive alla luce aperta.

"*Quando le mie clienti vengono da me le faccio sedere **davanti allo specchio** e le faccio parlare per valutare poi quale trattamento è più giusto per loro, anche ovviamente sulla base delle caratteristiche: **volto**, **spalle**, **collo**. Con lo strumento capelli troviamo il modo di esaltare i vantaggi di ciascuna. La **moda**, in tutto questo, è un **elemento** che si deve assolutamente conoscere, ma per dare un **quid in più**. Il fashion è la **contemporaneità** che deve essere assorbita dall'hair stylist per dare un elemento in più alla regola estetica*".

Per info:
BORRI EGIDIO HAIR
Perugia: Via Donizetti
e Via Oberdan
T. 075 5280066
www.egidioborri.com
Egidio Borri

TAGLI E PERSONALITÀ SECONDO EGIDIO

• TAGLIO CORTO
Le donne con i capelli corti hanno tanto carattere, anche troppo, vogliono "alzare la cresta"

• CASCHETTO
Sicure di sé, puntano sulla praticità

• TAGLIO MEDIO-LUNGO
Donne tonde, complete, scelgono la femminilità, la dolcezza, la sensualità



I COLORI DELL'INVERNO SECONDO EGIDIO

"*Per questo inverno vedo perfetti dei colori mossi, che puntano sullo scuro, partendo dalla tonalità naturale, per poi incontrare una luce o un colore che si adatti bene al volto*".

Mettere a fuoco un obiettivo e perseguirlo: *questa è la sua mission*

TIZIANO SORDINI
20 ANNI DI ATTIVITÀ NEL SETTORE DELLA CONSULENZA FINANZIARIA

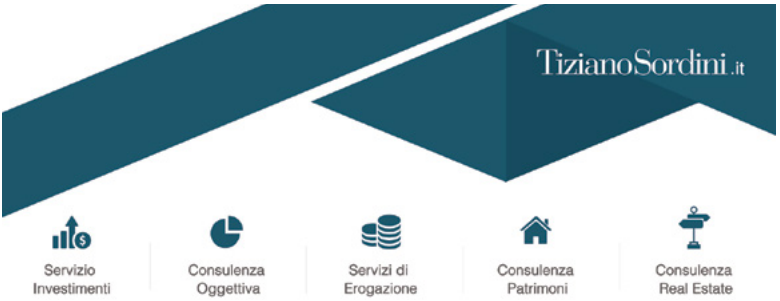
Testo: Claudia Alfonso - Brano: "Come As You Are" - Nirvana



Perugino, classe '75, vitale, allegro, propositivo e con, alle spalle, **20 anni di attività nel settore della consulenza finanziaria**. Questa è una piccola bio che descrive e riassume in poche ma coincise parole chi è ***Tiziano Sordini***, private financial planner (**consulente finanziario**) dalla ventennale esperienza.

Tiziano, quando ti sei avvicinato a questo settore e perché hai iniziato a fare questo lavoro?
Ho iniziato a fare questo lavoro a 22 anni, quindi 20 anni fa, ho cominciato per pura casualità, poi la passione, l'impegno e la voglia di crescere hanno

fatto di me un professionista del settore. C'è anche da aggiungere che questo è un lavoro molto dinamico, ciò che più di lontano c'è dalla noia. È in continuo cambiamento perché si adegua ai tempi, ai cambiamenti demografici e finanziari tipici delle società che si evolvono.



Vuoi spiegarci chi è esattamente un consulente finanziario?
Un consulente finanziario è una figura professionale che ti aiuta nell'organizzazione dei risparmi. Per essere più precisi, un consulente consiglia ai suoi clienti come allocare i propri risparmi per far sì che questi gli garantiscano il maggiore e il migliore rendimento negli anni, tenendo conto anche delle esigenze e delle spese future del soggetto.

Nello specifico, quali sono i servizi che offri a chi si rivolge a te?
Sono un consulente esterno della divisione Private di Banca Generali. Collaboro ormai da 20 anni con questa banca e mi occupo di quelli che sono i servizi più prestigiosi che riguardano patrimoni finanziari, patrimoni immobiliari e patrimoni artistici. Mi occupo anche di clienti che appartengono a quel target finanziario importante che sente l'esigenza di attuare una pianificazione successoria che quindi riguarda anche altri componenti familiari.
A differenza di 20 anni fa, oggi il consulente ha la possibilità di offrire molti più servizi, anche perché i tempi cambiano e insieme a loro anche le esigenze delle persone. Per esempio io offro la mia consulenza anche a coloro che non spostano il loro patrimonio in Banca Generali, ma lasciano i loro beni nella banca originaria.

Qual è il tuo rapporto con i clienti?
Come in tutti i rapporti umani, la fiducia deve essere il sentimento alla base delle collaborazioni. Spesso i rapporti fiduciari nascono *a pelle*, se così si può dire.
La mia filosofia, infatti, si basa su tre principi cardine: conoscenza del cliente o del nucleo familiare, continuità dei rapporti nel tempo e, appunto, fiducia, che deve essere reciproca. Solo nel rispetto di questi tre concetti la collaborazione si può dire vincente.

Perché una persona deve rivolgersi a te?
Perché io cerco di puntare i riflettori su cose che altrimenti rimarrebbero al buio.
Aiuto a porre l'attenzione su questioni che normalmente passerebbero inosservate, ma che in realtà sono fondamentali per la tutela ma soprattutto la crescita del proprio patrimonio.

_____

Per info:
www.tizianosordini.it

Non sarà l'inverno a fermarti.



RENAULT SERVICE. Keep on going, keep on living.

FORFAIT Renault

Renault raccomanda elf

CONCESSIONARIA RENAULT E DACIA **SUNCO AUTOMOTIVE SPA**

ORGANIZZAZIONE DI VENDITA:

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

NOFRI AUTO - GUBBIO
VIA BENEDETTO CROCE
TEL. 075 9220600

RENAULT
Passion for life



WINTER CHECK-UP +
SPAZZOLE ANTERIORI UP A **19€**

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

Un club con una storia, con un futuro e con tanto da insegnare

RUGBY PERUGIA
VERSO LA META

DOPO LA **PROMOZIONE IN A** SI SOGNA, MA CON I **PIEDI** SEMPRE **BEN SALDI A TERRA**

Testo: Isabella Zaffarami - Brano: "I want to break free" - Queen



Ha una bella **storia** da raccontare e importanti **obiettivi futuri** da raggiungere, ha la **passione** e la **fiducia** di giocatori, tifosi e club, ha un legame stretto con la città e valori e insegnamenti da seguire e trasmettere. Il **Rugby Perugia - CUS** ha tutto questo e per la stagione agonistica appena iniziata, dopo la **promozione in serie A** ottenuta ai playoff la primavera scorsa, ha anche tanto **entusiasmo** e voglia di fare bene. E quest'anno ci siamo anche noi di **PM**, che abbiamo deciso di accompagnare questa avventura fra gli **sponsor** della squadra.

Il Rugby Perugia nacque nel **1969**, anno in cui prese parte al campionato di serie C. Dopo alcuni anni, nel 1975, la società sportiva perugina confluì nella sezione rugby del **Centro Universitario Sportivo** (**CUS**) e a questo deve, ancora oggi, il suo nome. Dopo aver giocato in serie B, poi ancora in serie C e in serie C2, nella **stagione 2003-2004**, il club è riuscito di nuovo a conquistare la **serie B** e nel **2012-2013** c'è stata la prima, storica, promozione in **serie A**, una promozione dovuta al **sorteggio**, ma che poi la squadra ha dimostrato di meritare, restando in A per tre anni. Nel 2016 c'è stata una nuova, amarissima **retrocessione** che tuttavia è servita ai rugbisti del Perugia per dare il massimo nella stagione successiva e conquistare così una nuova, importante **promozione** che ha avuto ancor più il sapore del **riscatto** perché è stata la prima in A ottenuta **sul campo**.


ALESSIO FIORONI

La storia più recente del Rugby Perugia è quindi una storia di **grandi emozioni** ed è anche la storia della nuova presidenza del club: dal 2013 **Alessio Fioroni** è infatti alla guida della società biancorossa. Da ragazzo è stato lui stesso un **giocatore** – "*da ragazzino ero molto alto e per questo giocavo in **seconda linea**, poi però sono rimasto di quell'altezza lì, mentre gli altri sono cresciuti ancora, e per questo sono stato trasferito al ruolo di **pilone***", scherza – poi ha lasciato il campo e si è avvicinato alla **dirigenza**: è stato per qualche anno membro del consiglio, **vice-presidente** per cinque anni e poi **presidente**, appunto dal 2013.

Da quando sei presidente la squadra è riuscita a conquistare la serie A due volte, la seconda volta, agli scorsi playoff, sul campo. Da cosa è dipeso secondo te e che emozione è stata?
Nello sport ci sono tante variabili. Certamente conta il livello della squadra, ma è fondamentale anche il clima che c'è nel club e tra i giocatori, il cosiddetto spogliatoio insomma. A determinare l'esito di una stagione entrano in ballo però secondo me anche altri fattori che tuttavia sono molto difficili da spiegare. Alcuni anni credi di aver fatto tutto il necessario per raccogliere buoni risultati e



invece le cose vanno male. Invece poi ci sono anni per i quali magari non hai grandi aspettative e che si rivelano davvero magici, non posso definirli diversamente. Si crea un mix di elementi che riesce alla fine a fare la magia. Lo scorso anno è stato senza dubbio uno di questi.

Per questa nuova stagione che è appena iniziata cosa ti aspetti?
È presto per parlare, è necessario capire come la squadra reagirà di volta in volta e come saremo in

STEFANO BORDON

Il coach con le idee chiare

Rugbista di livello, già tre quarti centro del **Rovigo** per 12 stagioni e **campione d'Europa** con la Nazionale italiana, allena da ben 18 anni. **Stefano Bordon** è di Rovigo, città che nel rugby ha una storia e una tradizione importanti, e al suo **esordio a Perugia** (è arrivato in città a metà settembre) ha già le idee molto chiare: "*Puntiamo a fare bene e a giocare **un rugby bello da vedere**, puntiamo a far appassionare il pubblico e a far crescere i giocatori*".
"*I ragazzi sono tutti **in gamba*** – aggiunge l'allenatore – *la maggior parte di loro studia all'università e questo secondo me è positivo: dovranno scarificare un po' del loro tempo libero, ma per chi ama questo sport, **giocare è la cosa più bella del mondo**. Inoltre hanno tutti una **gran voglia di apprendere e di migliorare**, ma anche di divertirsi e di stare bene nel gruppo e questo è fondamentale. Il rugby non è solo una disciplina sportiva, ma è una **cultura** e un **modo di vivere**, insegna ad andare avanti sempre, verso la meta e potendo contare sul supporto dei compagni. Quello che conta è soprattutto saper **fare squadra e creare un ambiente sano e positivo**. Se riusciremo in questo supereremo le difficoltà che inevitabilmente arriveranno e, un passo alla volta, otterremo **importanti risultati***".

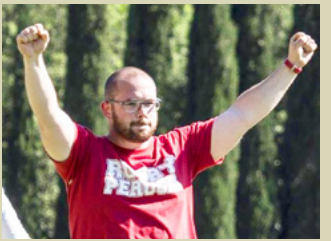




grado di rispondere alle sfide che ci si presenteranno. Di certo io confido molto nel gruppo e nei ragazzi. Sono tutti molto giovani, ma hanno tanta voglia di fare e sono persone intelligenti, professionali, rispettose, in gamba e con importanti attitudini allo sport, ovviamente ciascuno secondo il proprio ruolo.

E del nuovo allenatore, Stefano Bordon, cosa ci dici?
È senza dubbio un allenatore con un ottimo palmares e su cui riponiamo grande fiducia quindi anche da questo punto di vista c'è da prevedere solo il meglio. Vedremo poi come andranno le cose sul campo: come dicevo prima, in particolare nello sport, tra le aspettative e i fatti ci può essere perfetta coincidenza o un immenso divario.

Vista anche la scelta di trasferire all'Under14 quello che era l'allenatore della prima squadra, Alessandro Speziali, c'è da presumere che puntate molto anche



ALESSANDRO SPEZIALI

Un mister per crescere grandi rugbisti

- - -

Ha allenato i senior per cinque anni, ma ora c'è bisogno di lui per **potenziare il settore giovanile**, così a partire da questa stagione **Alessandro Speziali** si dedica agli **Under14**. Giocatore (ha giocato in nazionale fino all'Under19 e poi sette anni col Rugby Perugia) e poi allenatore, è alla prima esperienza con i **giovanissimi**, ma sente di poter fare grandi cose. "*L'approccio è completamente diverso* – commenta – *hanno una* ***velocità di apprendimento*** *impressionante e tanta voglia di lavorare e imparare. Lavoreremo sul* ***gruppo*** *e sui* ***singoli****, per prepararli* ***fisicamente e mentalmente****. Quello che mi interessa più di tutto è trasmettere loro l'amore e la* ***passione*** *per il rugby che ha poi delle importanti e positive ricadute nella vita di chi lo pratica. Il rugby è* ***rispetto****, ordine, disciplina,* ***sacrificio****, ma è anche* ***lealtà****, amicizia,* ***divertimento***".

FEDERICO MASILLA

Non toglietegli la palla ovale

- - -

Classe 1991, folignate, quasi laureando in **Giurisprudenza**, dal 2010 milita nel Rugby Perugia come **tre quarti centro**. Quella per la palla ovale è una passione di famiglia ereditata dal nonno e dallo zio. "*Ho iniziato a giocare intorno ai 16 anni* – racconta **Federico Masilla** – *e mi sono letteralmente innamorato. L'ambiente, lo spirito, le dinamiche: tutto mi piace del rugby e* ***non riesco a fare a meno di questo sport*** *che mi gratifica e mi stimola da sempre e oggi più che mai. La promozione dello scorso anno ci ha caricato ancora di più di* ***entusiasmo****, siamo un bel gruppo con tanta voglia di metterci in gioco e di* ***dare il massimo***".





sui giovanissimi?

Certamente e tra l'altro non solo: tutto lo staff che segue la squadra è di altissimo livello, così come lo sono i tecnici dell'Under 16 e dell'Under18. Puntiamo quindi a consolidare ed espandere tutti i settori della società, rivolgendoci anche all'esterno, per accrescere la base dei praticanti. La buona salute di un club dipende essenzialmente dal settore giovanile, il cosiddetto vivaio, che è tra l'altro il serbatoio diretto e futuro per la prima squadra.

E la città di Perugia come risponde al vostro impegno?

Con la città abbiamo un legame particolare e importante. Innanzitutto perché noi non paghiamo i giocatori,



ma facciamo comunque delle campagne di reclutamento che prevedono delle particolari agevolazioni per i ragazzi fuori sede: la società copre le spese di vitto e alloggio e la retta universitaria. In pratica permettiamo ai giovani che vogliono studiare e giocare a rugby di fare entrambe le cose a Perugia senza dover gravare economicamente sulla famiglia. Promuoviamo e sfruttiamo quindi allo stesso tempo il potere attrattivo del nostro club, dell'università e della città tutta. Per quanto riguarda poi la risposta di Perugia, il rugby da noi può contare da sempre su un buon pubblico di ex praticanti e appassionati. In questi anni stiamo comunque cercando di diffondere ulteriormente questa passione e devo dire che la squadra suscita sempre più interesse e simpatia mentre un pubblico crescente entra in contatto con questo sport: per noi questa è una ulteriore, grande vittoria. Infine voglio menzionare l'ottimo rapporto con il nostro main sponsor, Barton: insieme formiamo un bel connubio, che dura da anni. Mauro e Silvano Bartolini, hanno sposato il nostro progetto quando erano pochi a crederci. Sono persone con cui si lavora bene.



MATTEO PETTIROSSI

Sogni da non stoppare

- - -

Classe 1998, perugino, studia **Scienze Politiche** e gioca a rugby da 9 anni. Si è appassionato vedendo giocare questo sport in tv, è cresciuto all'interno del **Rugby Perugia** e dalla scorsa stagione fa parte della prima squadra col ruolo di **pilone sinistro**. "*Gioco a rugby perché amo questo sport e anche per gli **importanti valori** che insegna* – commenta **Matteo Pettirossi** – *Nel club c'è un clima positivo, siamo una **grande famiglia**, la squadra è molto giovane e affiatata e sono convinto che impegnandoci al massimo, come intendiamo fare, riusciremo a toglierci qualche bella **soddisfazione***".



A **Foligno**, accanto al locale **Cucinaa**

AMANDOLA GELATO "STELLATO"

La gelateria nasce dalla passione del pasticcere Ricardo Ferraz e dello chef Marco Gubbiotti

Testo: Isabella Zaffarami - Brano: "Gelato al limon" - Paolo Conte - Foto: Alessandro Pellicciari

Un sorprendente gusto alla **nocciola bianca**, un sapore al **pistacchio** – rigorosamente di Bronte – **crudo** che sfida quello al **pistacchio tostato**, il gusto **birra** e i gusti salati, al **caramello** o al **pomodoro**. E ancora gelato da gustare in mille forme diverse: **stecco**, biscotti, **mini-coppette**, torte, bonbon, **cioccolatini** e **gelato "al piatto"**, in versione quindi più invernale, accompagnato da strudel, crostatine, tortini, crêpe, waffle. E le innovative **cene-gelato** a base di stravaganti dolcezze

Un modo nuovo e sorprendente di gustare il gelato

come il **minestrone-gelato** e l'**hamburger-gelato**.
Tutto questo è **Amandola**, gelateria inaugurata lo scorso mese di giugno a **Foligno** grazie alla passione del **pasticcere Ricardo Ferraz** e dello **chef Marco Gubbiotti**. I due, dopo aver lavorato a lungo insieme alla **Bastiglia di Spello** (stella Michelin nel 2004), di recente sono tornati ad unire le forze.
Amandola ha sede accanto a **Cucinaa**, l'innovativo e popolare "**progetto gastronomico**" che spazia dalla ristorazione al catering, dalla formazione alla consulenza, anch'esso **firmato Gubbiotti**.

"*A distinguerci sono più di tutto* – commenta Ferraz – *la ricerca di* ***materie prime di eccellenza*** *e ovviamente anche la* ***genuinità*** *e l'****artigianalità*** *del nostro prodotto. Lavoriamo con l'obiettivo, certamente ambizioso, di diffondere la* ***cultura autentica del gelato*** *e notiamo che i riscontri positivi non tardano ad arrivare*".
Altra particolarità di Amandola è il ricco angolo dedicato alla **frutta**, rigorosamente **fresca e di stagione** e sempre pronta per frappè, **centrifughe**, frullati, **macedonie**.
"*Proponiamo alla clientela* – spiega lo chef – ***un modo nuovo di mangiare il gelato****, un approccio più consapevole che permetta di assaporare ogni gusto fino in fondo e di sperimentare* ***sapori e abbinamenti nuovi***".
Amandola realizza anche **torte gelato personalizzate** per cerimonie ed eventi e i suoi **spazi**, luminosi ed accoglienti, sono a disposizione per **compleanni e piccole feste**, ovviamente a base di gelato.



NATALE A CUCINAA

Cucinaa si prepara al Natale con tante **composizioni regalo** ricche di **eccellenze gastronomiche** di ogni genere e anche **personalizzabili** in base alle richieste. E poi ci sono i **menù dedicati**, da gustare nel locale in occasione della Vigilia e di Capodanno, o da assaporare a casa grazie al servizio delivery.

NATALE AD AMANDOLA

Ricchissimo di novità a tema è anche il **Natale di Amandola**: gustosissimi **panettoni farciti di gelato**, ma anche sapori particolari e prettamente **invernali** come quelli al **caco**, pera, mela, **castagna**, **noci**.



Per info:
AMANDOLA
Viale Firenze, 138 - Foligno
T. 0742320098
Amandola Gelateria Foligno
Cucinaa



*È UN **METALMECCANICO DI TERNI** L'UOMO CHE **SI PRENDE GIOCO** DELL'**INFORMAZIONE** ITALIANA A SUON DI **FAKE NEWS***

ERMES MAIOLICA
IL RE DELLE BUFALE

Ma non chiamatelo "cazzaro": in realtà è un performer delle balle virtuali, uno sperimentatore, attraverso il web, si diverte a mettere a nudo i bachi del sistema: "La guerra alle post-verità sembra più un pretesto per limitare la libertà della rete"

Testo: Matteo Grandi - Brano: "Pellaria" - Carl Brave X Franco 126

Per chi non lo sapesse **il re delle bufale del web è umbro**. Il che, detto così, suona persino un po' male. E allora facciamo un po' di luce. **Ermes Maiolica è un arguto e geniale metalmeccanico di Terni**. Un giovane con la passione per i social network che, in era di fake news, ha deciso di mettere alla prova il sistema per tastare il polso alla tenuta dell'informazione in Italia. Insomma, Ermes non è un **bufalaro** standard, **di quelli che inquinano la rete diffondendo balle dal retrogusto razzista o antiscientifico** per condizionare l'opinione pubblica. Ermes è piuttosto **uno sperimentatore**, **un lucido osservatore delle dinamiche della rete** che con molto sarcasmo e uno straordinario senso per la provocazione si diverte a infilare il dito nei bachi del sistema. Dalla sua creatività hanno preso forma balle virali come la **storia di Umberto Eco che avrebbe votato "SÌ"**

al referendum costituzionale (che scatenò ondate d'indignazione in rete contro lo stesso Eco, nonostante il filosofo in realtà fosse morto da qualche mese) o quella di **Volkswagen che regalava auto su Facebook**. Eppure la vera natura spinge Ermes dalla parte della verità, tanto da **collaborare attivamente con una serie di siti di debunking**. Ma andiamo con ordine...

Ciao Ermes, possiamo definirti *bufalaro* di professione? Se sì, perché?
Mettiamo i puntini sulle i: di professione sono un metalmeccanico di Terni, le bufale non sono mai state un modo per mantenermi, ho sempre rifiutato ogni compenso economico per farle, solo così ho potuto rivendicarle come arte. Senza contare che se fosse stato un lavoro non sarebbe stata un'attività spontanea e aggradante, ma sarebbe diventato un impegno gestito da altri, non solo nei tempi ma anche nei modi. È curioso constatare quanto sia estranea a questa società ogni azione che esca dalla razionalità strumentale mezzi-fini; un approccio che si manifesta nell'incapacità di accettare l'ipotesi che si intraprendano determinate azioni senza nessun tornaconto immediato, eppure è così! Finché esisto voglio pensare che, anche a questo mondo, ci sia ancora posto per qualcosa di surreale.

È vero che anche il tuo nome è una bufala?
Sì, uso svariati nickname, non tanto per il limite legale dei miei esperimenti ma come difesa dalle persone a cui non sto particolarmente simpatico. A Terni, per esempio, c'è uno squilibrato che mi sta cercando da una vita ormai. Fra i tanti però, "Ermes" è il mio soprannome ufficiale da anni, e mi chiamano tutti così da molto tempo.

Quali sono le bufale che funzionano meglio?
La risposta non a caso va ricercata nel mercato, direi che sono



quelle che con il minor sforzo possibile garantiscono più click e, quindi, più soldi. Le bufale più virali sono quelle che fomentano gli stereotipi di massa più comuni tra quelli a portata di mano, ad esempio il razzismo, è un tema caldo e le fake news in questo campo funzionano senza troppa fantasia. Ci sono agenzie di marketing che immettono in rete decine e decine di questi articoli monotematici inventati per generare traffico; per divulgarle creano e comprano pagine Facebook, sono molto organizzati e sono dei criminali. Dietro si nasconde un vero e proprio business, anche se a volte mi sono posto il dubbio se questo business fosse un gioco ancora più perverso per nascondere manovre di propaganda.

E le tue bufale in che cosa si distinguono?
Le mie bufale sono nate con l'intenzione di rendere manifesto il modo attraverso il quale la stampa spettacolarizza l'informazione, smascherando l'utente di turno che si indigna e prende posizione, senza aver attivato nessun pensiero critico e nessun giudizio personale. Oltre alla sostanza anche la forma è essenzialmente diversa, io non ho né pagine né visibilità,

La Casina Rossa

CAPODANNO 2018

31 DICEMBRE

FESTEGGIA LA NOTTE PIÙ MAGICA DELL'ANNO
INSIEME A NOI...



CENA + DJ SET

Chiamaci per prenotare o per maggiori informazioni!

Strada Pievaiola, 246 - Perugia - T. 075 5280234 / 338 2627235 - www.lacasinarossa.it
La Casina Rossa



Con le mie bufale dico falsità per difendere la verità; mi diverto a prendere un po' in giro chi le condivide e ci si indigna. È un modo per permettere agli utenti di riconoscere le falsità quotidiane a cui sono sottoposti.

la mia tecnica si basa sull'osservazione di quanto accade nei gruppi social riguardo ad alcuni temi caldi nell'opinione pubblica. La polarizzazione spesso è dovuta a meccanismi di distorsione dei ragionamenti che sostengono una tesi o l'altra, e quando mi capita di constatare l'assurdità di queste grandi narrazioni, comincio a giocare sul nervo scoperto che crea indignazione, così immetto la bufala in un gruppo legato al tema in discussione e comincio a trollare. Scatenando una sequela infinita, il post diventa visibile a chiunque è iscritto al gruppo e comincia ad essere condiviso, da qui comincia la sua viralità. Nel tempo ho sperimentato varie tecniche, che hanno funzionato anche troppo, e mi hanno portato ad essere riconosciuto come "il re delle fake news" ma è un discorso lungo e complesso e per questo da quasi un anno giro l'Italia con la mia compagna, tra università e festival, tentando di spiegare questi meccanismi.

Perché secondo te oggi la gente su internet abbocca così facilmente?
Accade oggi, come è accaduto ieri e come accadrà domani. Di sicuro le bufale assolutamente inverosimili stanno diminuendo, fino a poco tempo fa non mi sarei stupito se una fake news dal titolo "trovato mostro marino gigante ad Ostia", pubblicata sul "corrieredelculo.it", avesse preso piede. Attualmente la credulità degli utenti è diminuita ma, di contrappasso, le bufale sono diventate più complesse. Molte bufale sono ben costruite, molte addirittura sono notizie verosimili che manipolano verità di fatto e in questa caso non basta l'educazione, perché ognuno di noi può cadere in una trappola se preso nel nervo scoperto, indifferentemente se ha la terza media o 3 lauree. Lo dico per esperienza. Io stesso appena iscritto ai social ero un giovane *punkettone* di strada, un tipo da centro sociale e contrario alla tv e all'informazione di regime, per il quale la rete non era che l'ennesimo mezzo di controllo nelle mani del potere. Ecco, ora immaginatevi un soggetto del genere che per la prima volta si connette in rete e nei social, dove va ad informarsi? Di sicuro non sui giornali online tradizionali. Un tipo come me era predisposto a credere ai complotti. Per fortuna mi sono accorto quasi subito della mistificazione delle notizie e quando ho constatato che sia l'informazione di "regime" che quella "alternativa" non intendevano raccontare fatti, ma intrattenere quante più persone possibili, ho iniziato i primi esperimenti. Vedere che i siti dove precedentemente mi informavo pubblicavano articoli sulle cose che avevo inventato io, mi ha aperto un mondo.

Tu collabori anche con molti siti di debunking: ti senti più

spargitore di fake news o ripristinatore di verità?
Entrambi, nel mio caso le due cose vanno di pari passo. Per capire bene i meccanismi e trovare delle soluzioni bisogna entrare nel sistema, bisogna osservare i comportamenti dei social, studiare come si confeziona una notizia falsa e capire la psicologia di chi la condivide. Non voglio esagerare nel dire che con le mie bufale dicevo falsità per difendere la verità; preferisco pensare che dicevo falsità, smentendole subito dopo e prendendo un po' in giro chi le condivideva e ci si indignava sopra per permettere agli utenti di riconoscere le falsità quotidiane a cui sono sottoposti: quelle istituzionali (e non solo) che nessuno smentisce mai.

Quali sono i bachi nel sistema informativo italiano?
Uno dei motivi fondamentali per cui la gente crede nelle fake news è che i giornali veri hanno perso ormai credibilità, spesso spargono loro stessi fake news ed alcuni addirittura imitano lo stile dei bufalari. Il fatto è che nel turbo-capitalismo anche l'informazione, come ogni altro campo umano, si è sottomessa alla legge del mercato. Si scrive per vendere e spesso per vendere si deve intrattenere. Il meccanismo del clickbating, non si discosta molto dalla notizia orchestrata del quotidiano che riporta la pubblicità della marca del momento. In entrambi i casi la verità di fatto è violata ed il fine non è informare ma vendere. Ed ecco che pericolosamente il marketing entra nel linguaggio del giornalismo.

Uno dei motivi fondamentali per cui la gente crede nelle fake news è che i giornali tradizionali hanno perso ormai credibilità, spesso spargono loro stessi fake news ed alcuni addirittura imitano lo stile dei bufalari.

Di chi ci possiamo fidare?
Sarebbe meglio non fidarsi di nessuno e verificare sempre le fonti, nel mondo globalizzato questo è pressoché impossibile e porterebbe ad un mondo di paranoici. Purtroppo l'oggettività della verità di fatto dipende dall'autorevolezza di chi la riporta e questo rimanda ad un meccanismo che si basa in parte sulla fiducia, qualità attualmente in estinzione. Sicuramente l'urgenza della post-verità ha portato alla necessità di riflettere sullo stato di salute dell'informazione e del funzionamento dell'opinione pubblica. Questa necessità si è tradotta nell'iniziativa di portali e siti che fanno della corretta informazione il loro cavallo di battaglia. Volenti o nolenti questi bufalari goliardici hanno involontariamente prodotto qualcosa di buono.

È un problema che riguarda solo il web o anche i media tradizionali?
I media tradizionali immettono



spessissimo delle notizie fasulle e manipolate, ed è molto più grave delle bufale on line perché queste falsità non vengono smentite e perché loro dovrebbero essere il mezzo con cui i cittadini si informano e creano le loro opinioni personali.
La loro autorevolezza in questo modo è minata alla base e con essa anche la fiducia che i cittadini sono pronti a riporre nei quotidiani e nelle testate istituzionali. Come dicevo prima, è un discorso ampio, che prima che investire la rete, investe in toto la comunicazione

nell'era del consumismo e dello spettacolo, dove il fine ultimo dell'informazione non sembra più quello di informare.

Qual è la bufala di cui sei più orgoglioso?



Tantissime, impossibile sceglierne una.

E quella di cui ti sei pentito?
Quella della mia finta dipartita, purtroppo ci sono cascate persone a me care e non è stata bella la reazione, e in più ho subìto molte ingiurie da parte degli hater.

Ti possiamo definire un performer delle bufale?
Sì, perché non essendo sottomesso né ai dettami del mercato né a nessun manager o datore di lavoro ho potuto sperimentare liberamente questa capacità.

Perché invece c'è chi inquina il dibattito inserendo le bufale dolosamente?
Dal mio punto di vista le bufale diventano sbagliate se si alimentano dello stesso meccanismo che dovrebbero criticare e portare alla luce. Se le bufale vengono create per acchiappare click e fare soldi valgono meno delle fake news diffuse dalla stampa tradizionale. Il panorama purtroppo è molto variegato. Ci sono bufale troll che si diffondono solo per fini goliardici; poi ci sono i siti che approfittano dei temi caldi come l'immigrazione portando odio nei social e questi ultimi fanno bei soldi. Non escludo che alcuni di questi siti *bufalari* sfruttino la scusa del guadagno per nascondere altri interessi, come quelli politici e di controllo delle masse.

Le manovre che sta attuando il governo contro le fake news funzioneranno?
Il mondo virtuale cambia rapidamente, da 5 anni anni a questa parte ho visto una maturazione dei comportamenti nei social non indifferente. Ora il governo vuole attuare delle regole che fondamentalmente già ci sono, ci sono già leggi che tutelano la diffamazione e comportamenti scorretti, basta metterle in atto. Non credo che la polizia postale avrebbe problemi ad individuare gruppi criminali che diffondono odio sui social, veicolando principi che violano la nostra costituzione. Questa guerra che stanno facendo alle fake news sembra più che altro una scusa per limitare la libertà della rete. In base all'esperienza acquisita con i miei esperimenti, penso che sarebbe più proficuo ripensare il modo di utilizzare i social. Penso che Facebook sia un luogo dove condividere le tracce virtuali di noi stessi, ma che non sia adatto per informarsi o per fare dibattiti politici. La tendenza alla polarizzazione, all'insulto, alla espressione bieca della propria frustrazione è esasperata da uno strumento inappropriato a garantire una discussione che si possa definire tale. Una discussione per essere uno scambio di opinioni autentica necessita di tempo, di riflessione, di messa in gioco non solo di ciò che si mostra di essere ma di ciò che si è. Il gruppo Facebook, per come è strutturato, non garantisce una mediazione del genere e porta alla contrapposizione di frasi mal espresse, all'insulto, alla aggressione e alla violenza verbale. Non a caso, Facebook è fortemente in declino come tipologia di social tra i giovani ed è stato un fallimento pensarlo come mezzo politico partecipativo. Rimane un mezzo in cui si cerca di manipolare l'opinione pubblica, ma solo fino a quando i cittadini saranno disposti a formare la propria opinione pubblica su questa piattaforma.



LE **NOVITÀ** DELLA **TOP LOCATION** DELL'UMBRIA

IL NUOVO IMPRINTING DEL **CASTELLO DI ROSCIANO** PASSA PER LA SUA CUCINA

IL CATERING INTERNO INTEGRA UN'OFFERTA GIÀ AMPIA RENDENDO LA STRUTTURA IL LUOGO IDEALE (E COMPLETO) PER OGNI TIPO DI EVENTO

Testo: Claudia Alfonso - Brano: "Come musica" - Jovanotti

Quando pensiamo al **Castello di Rosciano**, ci viene in mente la **location top dell'Umbria** per eventi di ogni genere, dal matrimonio alla convention, dalle feste private ai seminari. Ma, adesso, il Castello di Rosciano è anche sinonimo di **cucina di alto livello**. Infatti, da poco tempo, l'offerta del Castello è stata implementata da una grande novità rappresentata dal

I PIATTI BEST SELLER



Risotto alla zucca gialla mantecato agli amaretti e polpettine di ghiandarolo



Faraona disossata farcita con castagne e finocchio selvatico

catering interno alla struttura. Le due nuove figure di riferimento **Michele Sensi** (chef d'eccellenza con un passato a Casa Vissani) e **Antonello Labanca** (Maître di Sala e responsabile banqueting) sono state introdotte dalla proprietà proprio per rendere unica e completa la proposta di questa location. L'indiscussa bellezza del Castello è adesso avvalorata da una **cucina di altissimo livello**.

Tutto parte dalla ricerca delle materie prime e dalla loro lavorazione, infatti le materie provengono tutte non solo dall'Umbria ma dall'Italia centrale e la loro **lavorazione è live**. Cosa s'intende per live? **Gli chef** si rendono protagonisti di veri e propri **show cooking**, quindi preparano i piatti proprio nel corso dell'evento, creando così una vera e propria **interazione con l'ospite** che viene rapito da questo coinvolgente spettacolo culinario. Dal cocktail di benvenuto con finger food al gran buffet di antipasti, dai primi piatti ai dolci, l'intero evento sarà curato nei minimi dettagli dal preparatissimo staff del Castello di Rosciano e nulla sarà lasciato al caso.

Per info:
CASTELLO DI ROSCIANO
Signoria di Torgiano - Perugia
T. 347 3516247
www.castellodirosciano.com
Castello di Rosciano

ENOTECA BOCCI CASE BRUCIATE

GARANZIA DI QUALITÀ PER VINI, DISTILLATI, CHAMPAGNE, LIQUORI E GASTRONOMIA

L'Enoteca Bocci di Case Bruciate rappresenta **la storia e la tradizione** di questa azienda che opera nel settore da generazioni. Bocci è infatti da decenni **garanzia di qualità** e non solo per quanto riguarda i vini, ma anche per i **distillati**, **champagne**, **liquori**, **birre artigianali** e **cioccolateria**.
A **selezionare i marchi e le etichette**, forte di una lunga esperienza e di una approfondita conoscenza del prodotto, è il titolare, **Roberto Bocci** che anche negli ultimi mesi ha arricchito l'offerta con **tante importanti e gustosissime novità**.



L'enoteca Bocci di Case Bruciate è specializzata in **confezioni regalo e cesti** e, in epoca natalizia, il tutto si arricchisce di torroni e panettoni artigianali delle migliori marche che possono essere comodamente recapitati a casa all'interno di packaging curati ed eleganti, insieme anche a **champagne**, **vini e cioccolata**.

Bocci offre infatti un interessante e molto comodo servizio di **spedizioni e consegna a domicilio**, in città e fuori città, che, specialmente nel periodo natalizio, risulta decisamente utile.
L'enoteca Bocci è insomma il posto giusto per gli a**manti del buon bere**, ma anche del buon mangiare, grazie alla presenza di tanti prodotti artigianali, gastronomici e dolciari.

Per info:
ENOTECA BOCCI
CASE BRUCIATE
Via Case Bruciate, 11 - Perugia
T. 075 5007770
Enoteca Bocci - Roberto Case Bruciate

La novità

ENOTECA BOCCI ELLERA

GETTONATISSIMA SOPRATTUTTO A CENA, PER LA SUA CUCINA SEMPLICE, MA DI ALTA QUALITÀ



All'attività di Case Bruciate, dal **2014**, si è affiancata una **seconda Enoteca Bocci**, a **Ellera**, che, soprattutto dopo il **restyling dello scorso anno**, ha assunto sempre di più le caratteristiche di un **bistrot**. Gettonatissima soprattutto per le **cene**, ma anche per **aperitivi** e **dopocena**, propone piatti di alta qualità, con diversi tipi di pasta, pane e condimenti preparati espressi e al momento. Il menù è opera della **chef Roberta** e della **sous-chef Chiara** ed è semplice ma nel contempo molto curato sia per quanto riguarda le **materie prime** utilizzate che nella **preparazione**. Anche qui è possibile godere di **una grande varietà di vini e distillati eccellenti** che possono essere ordinati **sia in bottiglia che al bicchiere**, potendo tra l'altro contare sull'aiuto di uno staff esperto e qualificato nella scelta del prodotto più adatto. La **cantina**, ricca e di alto livello, è frutto di un sapiente, approfondito e paziente lavoro di **ricerca e selezione**.Anche ad Ellera si possono trovare **confezioni regalo**, si può usufruire del servizio di spedizione e **consegna a domicilio** e anche per questo punto vendita è **Roberto Bocci** il principale responsabile, coadiuvato dal figlio Filippo, anch'egli sommelier con una spiccata passione per i vini naturali: insieme garantiscono il massimo della cura e dell'attenzione sia nella ricerca dei prodotti, che nel servizio al cliente.

Per info:
ENOTECA BOCCI
ELLERA
Via Verdi, 40 - Perugia
T. 075 5172889
Bocci Roberto - Enoteca e Cucina

GRAFICHE PACIOTTI

TURNS L

UV LED PRINT


IGHT ON
A N D M U C H M O R E
grafichepaciotti.com

A **DICEMBRE** SPAZIO A **SARAH WEDLER** E ALLE SUE OPERE
REALIZZATE CON **MATERIALE DI RECUPERO**

LA FORCHETTA BISTROT

Arte e cultura, da gustare

Testo: Isabella Zaffarami - Brano: "Canzone" - Lucio Dalla



STEFANIA CHIARALUCE
Arte a novembre



Originaria di **Todi** oggi vive a **Perugia** ed è **figlia d'arte**, cresciuta nella bottega di suo padre, il pittore e scultore **Giovanni Chiaraluce**. È un'artista poliedrica, le sue opere traspirano di solare energia e ciò che rappresenta va oltre l'immagine visiva. "*Tento semplicemente* - dichiara - *di* ***esprimere le mie emozioni attraverso la materia ed i colori***".

SARAH WEDLER
Arte a dicembre



Nata e cresciuta in **Germania** fino all'età di 15 anni, poi trasferitasi in Umbria, vive ad **Umbertide** con il marito e la figlia.
La sua arte nasce **cercando la bellezza in ciò che da molti è considerato scarto**: Sarah per produrre le sue opere utilizza infatti **materiali di recupero** come legno polistirolo o cartone compresso insieme a colla e stoffa.

La **Forchetta Bistrot**, a **due anni** dall'apertura, continua nell'attività di contaminazione tra **cucina**, **arte e cultura**: una scelta evidentemente vincente visto il **crescente affetto** che il locale riscontra da parte della clientela e viste anche le recenti menzioni all'interno di tre importanti **guide gastronomiche**: quella dell'**Espresso**, quella di **Repubblica** e anche la **Guida Michelin**.

Il **30 novembre** il ristorante celebra inoltre un importante traguardo, quello dei **due anni di apertura**, e lo fa festeggiando con un **grande evento** da sold-out in poche ore. Il 5 dicembre ci sarà invece il consueto "**Aperitivo Artistico**", momento conviviale aperto a tutti che segna il **passaggio di testimone** tra l'**artista** protagonista della sessione espositiva di novembre e quella che subentrerà invece a dicembre: in questo caso si tratta di **Stefania Chiaraluce** e **Sarah Wedler**. E ad accompagnare l'arte c'è anche la **musica**: a volte un violino, a volte una chitarra, a volte un sassofono che allieteranno i commensali de La Forchetta in alcune giornate dell'ultimo mese dell'anno. Continuano inoltre, e sono sempre molto gettonate, anche le **degustazioni letterarie**: scelta l'area geografica di riferimento, mettono insieme vini, letteratura e poesia. Sono a numero chiuso e per un massimo di **dieci persone** e hanno contribuito a rendere "**Le table unique"** la convivialità simbolo del Bistrot.
Tra le novità, sempre nel mese di dicembre, c'è anche l'apertura non solo a cena, ma anche per il **pranzo** e ovviamente gli eventi speciali con **menù delle feste** per il giorno di Natale e per il cenone di Capodanno.

anniversario

2015 **dueanni** 2017

con



LA FORCHETTA

Bistrot

giovedì **trenta** novembre

FLAVIA MARRONE
INTERVISTA ALLA CHEF

Flavia Marrone è la chef de La Forchetta che racconta a **PM** del locale, della sua cucina e di se stessa.

"*Ho iniziato ad avvicinarmi alla cucina a 20 anni circa* - dichiara - ***lavorando in un ristorante****, prima in sala e poi, più tardi, dietro ai fornelli. Ed è stato proprio facendo e vedendo fare chi era molto più bravo di me che mi sono* ***innamorata di questo mestiere****. Mi sono quindi* ***diplomata all'Alma****, l'autorevole Scuola Italiana di Cucina Internazionale, e ho fatto poi diverse esperienze in giro per l'Italia*".

Quello per diventare una chef affermata è stato sempre un cammino facile?
Assolutamente no, anzi ho dovuto fare molta gavetta e anche molti sacrifici, ma nulla mi ha mai scoraggiato al punto di farmi scappare.

Quali sono state le esperienze più significative che hai fatto nel mondo della cucina?
Oltre alla scuola, certamente fondamentali sono stati gli stage presso gli chef Raffaele Liuzzi e Antonia Klugmann e anche il periodo trascorso come chef privata dell'autore televisivo e produttore cinematografico Pietro Valsecchi.



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

Come sta andando questa avventura de La Forchetta?
Molto bene. È certamente un'esperienza molto forte ed intensa, ma vediamo che la clientela è sempre più interessata ed attratta dalla nostra proposta e questo è ciò che ci ripaga di più.

Che tipo di cucina è la tua?
Una cucina certamente semplice, attenta al rispetto per le materie prime e al cliente, due cose che poi molto spesso coincidono. Una cucina varia, che segue la stagionalità dei prodotti e che è il risultato di una lavorazione accurata. Una cucina tradizionale, ma che viene realizzata anche attraverso tecniche e strumenti all'avanguardia.

Ci dai uno di quelli che saranno i menù principali nei giorni delle festività natalizie?
Per antipasto una zuppetta di lenticchie di Ustica con baccalà mantecato e aglio dolce confit, tortellini di pecorino poco stagionato con sarde e pesto di frutta secca come primo, rana pescatrice lardellata al patanegra con salsa di carote, broccoli siciliani, burrata, uva passa e pinoli per secondo.



TANTE **IDEE** DA METTERE SOTTO L'**ALBERO**

Caro **BABBO *NATALE...***

Sorprendi e lasciati sorprendere con i consigli di PM per i regali più giusti e originali



Testo: La Redazione
Brano: "Jingle Bell Rock" - The Ventures

Avete già deciso cosa farete trovare **sotto l'albero di Natale**? E avete immaginato cosa vorreste trovare per voi?
I **regali di Natale** sono certamente qualcosa di fantastico, ma possono creare **ansia** se si hanno poco **tempo** e soprattutto poche **idee** per farli. Anche quest'anno ci pensa **PM** ad evitare che ciò accada: nelle pagine che seguono tante proposte per doni importanti o piccoli pensieri da acquistare per **se stessi e per chi si ama**. Buona lettura e buono **shopping**!



CENTRO DEGRADÉ JOELLE
PARRUCCHIERI

TOSTI
TOTAL BEAUTY
•salon•
since 1973

PROVA L'UNICITÀ DEL DEGRADÉ JOELLE

Via Gigliarelli, 71 • Perugia • Case Bruciate • T. 075 5007346 • www.tostitotalbeauty.com
@Tostitotalbeauty • tosti_total_beauty

Donini Vip Card

La **Donini Vip Card** dà diritto, per un anno dalla data di acquisto, al **20%** di sconto su tutti i **percorsi** e i **trattamenti** e al **10%** di sconto sull'**acquisto di tutti i prodotti in vendita presso Donini SPA**. Ulteriori offerte e sconti verranno inviati **in esclusiva** ai possessori.

ALLA POSTA DEI DONINI - "DONINI SPA"
Via Deruta, 43
San Martino in Campo – Perugia
T. 075 609132
www.postadonini.it



Gift Coupon

Gli esclusivi **gift coupon** della residenza d'epoca **Alla Posta dei Donini** possono essere scelti tra molte diverse opzioni: **solo spa** oppure **spa + hotel, spa + ristorante**, **spa + hotel + ristorante**.
A partire da 25 euro

ALLA POSTA DEI DONINI - "DONINI SPA"
Via Deruta, 43
San Martino in Campo – Perugia
T. 075 609132
www.postadonini.it





ANTHEA SPA
BY ROCCAFIORE

Per offerte hotel&benessere e proposte stagionali visitate il nostro sito **www.roccafiore.it**
Per info e prenotazioni: +39 075 8942416 / benessere@roccafiore.it

Follow Roccafiore Benessere
Facebook / Twitter / YouTube

Piumino Elisabetta Franchi

È a ruota, morbido, **sensuale** e dalla linea sfiancata, il piumino che il brand Elisabetta Franchi ha proposto per questa stagione invernale. Un capo molto **glamour** impreziosito dal collo in **ecopelliccia**. Colore consigliato: smoky blue.

CARPANO
Via Fani, 6/8
Perugia
T. 075 5735333
Carpano



Borse Vintage

Le borse rappresentano da sempre un regalo di Natale graditissimo e molto apprezzato da tutte le donne. Queste sono borsette a mano in pelle **vintage anni 70/80**. Quella a sinistra è una **Gucci** autentica, l'altra invece è realizzata artigianalmente.

CIRCLE
Via Pergolesi, 42
Perugia
T. 075 372 5780
@Circle



SQUISY

LE TUE FESTE
NON SONO MAI STATE
COSÌ BUONE!



Scopri tutte le proposte...

SCARICA L'APP!

Disponibile su Google play | Disponibile su App Store

Lampade di Sale Himalayano

Le **lampade di sale** con base in legno, non sono solo degli oggetti decorativi e utili per illuminare la casa, ma sono anche dei deumidificatori **naturali**. Il **sale** di primissima qualità presente nelle lampade **assorbe naturalmente l'umidità**. Queste lampade emettono una **luce elegante e soffusa** e **rendono più salubre l'ambiente in cui viviamo**. Sono certificate, made in Italy e acquistabili in varie dimensioni.

GROTTA DELL'HIMALAYA
Via Aldo Moro, 20
San Mariano - Corciano (PG)
T. 075 5181123
www.grottahimalaya.com



Un Tè Gift... per te

I **Tè gift** sono eleganti bauletti con i quali donare **prodotti ed oggetti** legati al tè e alla sua millenaria e sorprendente cultura, ma anche **degustazioni o corsi** da scegliere tra le tante proposte de "**La Pianta del Tè**".

LA PIANTA DEL TÈ
Via Marconi, 8/10
Perugia
T. 075 5725550
www.lapiantadelte.it





Pelliccia Eco Nualy

Uno dei capi di abbigliamento chic, elegante e **sofisticato** è la **pelliccia ecologica** che è fra i capispalla più ricercati e **in voga** per questa stagione. Donando un'*allure* irresistibile nelle tinte pastello come il **rosa cipria**, si abbina facilmente con **qualsiasi outfit**, sia formale sia informale.

LINDA B.
Strada Santa Lucia, 56
Perugia
T. 075 43105
LINDA B.



Un Gioiello per Natale

Collana, **orecchini** e **anello in oro bianco con diamanti**, tutti disponibili in due diverse combinazioni di colore e purezza. Questi sono alcuni pezzi della bellissima **collezione *Battito*** di **Salvini**, brand leader della gioielleria italiana. Presso la gioielleria **Marzioli** potete trovare questo e tanto altro, per donare un regalo importante a chi amate.

MARZIOLI GIOIELLI
Via Daniele Manin 22 - Foligno T. 0742 353056
Via Centrale Umbra 46 - Spello T. 0742 301334
www.marzioligioielli.com

Pullover per Lui e per Lei

Idee regalo per il vostro Natale? Un **caldo pullover** targato **Le Tricot Perugia**. Il brand *made in Umbria* è rinomato per la sua **maglieria di qualità** e per essere sempre al passo con i trend del momento. Il **Factory Store** di Perugia è il luogo perfetto per trovare il regalo ideale sia per lui che per lei.

LE TRICOT PERUGIA – FACTORY STORE

Via del Rame, 79 - Ponte Felcino - Perugia
T. 075 5910935
Dal Lunedi al Sabato 09.00-13.00 /16.00-19.00
@letricotperugia



Presepi in Carta

Originali **presepi di cartoncino**, ma anche **biglietti augurali**, segnalibri, segnaposto e **cornici in legno** decorate con rotolini di cartoncino: di tutto questo si compone l'offerta natalizia, sempre innovativa e sorprendente, di Casagrande's Cards.

CASAGRANDE'S CARDS

Piazza Matteotti, 43
Perugia
T. 347 4447068 / 348 8526622
Casagrande's Cards





Un programma ***ricco di appuntamenti*** *imperdibili*

NATALE A **PIETRALUNGA**

LO SPLENDIDO BORGO UMBRO SI PREPARA A FESTEGGIARE LA FESTA PIÙ BELLA DELL'ANNO

Il bellissimo borgo di **Pietralunga**, dopo il grande successo della 30ª Mostra Mercato del Tartufo e della Patata Bianca, si prepara a festeggiare il periodo più bello dell'anno: Natale. Il **9** e il **10 dicembre** saranno interamente dedicati alle festività natalizie e all'intrattenimento per grandi e piccini. Verranno proposti laboratori creativi per bambini, hobbistica, giochi divertenti per visitatori di tutte le età e il magico villaggio di Babbo Natale.

Non mancheranno **mercatini di Natale**, banchi enogastronomici con prelibatezze del territorio e **concerti di musi-**





IL PROGRAMMA

• 9 DICEMBRE
ore 15 - apertura dei mercartini e del villaggio di babbo natale
ore 16 - Santa messa al Santuario della Madonna dei Rimedi
ore 17 - Accensione dell'albero di natale
ore 18 - Sbraciolata in piazza
ore 18.30 - Musica live con il gruppo 'I Briganti'
ore 20 - Cena presso osterie e ristoranti del paese

• 10 DICEMBRE
ore 10 - Apertura mercatini
ore 11 - Santa messa al Santuario della Madonna dei Rimedi
ore 12.30 - Aperitivo di Natale e pranzo presso osterie e ristornati del paese
ore 16 - Canti di Natale sotto l'Albero
ore 17 - Bambini: Arriva Babbo Natale
ore 17.30 - Giochi in piazza per grandi e bambini

• 26 DICEMBRE
ore 17 - Esibizione della Corale Polifonica Pietralunghese

• 28 DICEMBRE
In serata esibizione della Banda Filarmonica Pietralunghese

• 29 DICEMBRE
Giornata degli Anziani

• 31 DICEMBRE
Capodanno in Piazza

ca live che contribuiranno a rendere ancora più magica l'atmosfera.
La musica sarà la grande protagonista anche nel **giorno di Santo Stefano** quando, presso il Santuario della Madonna dei Rimedi, si esibirà la **Corale Polifonica Pietralunghese** alle 17. L'entusiasmo musicale proseguirà fino a **giovedì 28**, serata che porterà sul palco di Piazza VII maggio la **Banda Filarmonica Pietralunghese** diretta dal maestro Fabrizio Baldacci. Il **venerdì 29 dicembre**, invece, in occasione della "**Giornata degli anziani**", saranno organizzate degustazioni dei prodotti tipici.

Per concludere in bellezza questo 2017 Pietralunga presenta il "**Capodanno in Piazza**": nella notte di San Silvestro le vie del piccolo borgo umbro si animeranno con concerti musicali, brindisi e fuochi d'artificio.

BABBO RUNNING® con FABBRICA DEL SORRISO

Radio ufficiale: R101

Insieme per combattere i tumori infantili



PERUGIA • 10 DICEMBRE 2017

Vestiti di allegria e colora la città!

www.babborunning.it

DOMENICA **10 DICEMBRE** A PERUGIA

BABBO *RUNNING*

ARRIVA LA CORSA DI BABBO NATALE



Babbo Running è un evento divertente, colorato e salutare che attraverserà le vie della città di Perugia, domenica 10 Dicembre 2017. Si festeggerà l'arrivo del Natale, passeggiando o correndo, **vestiti da Babbo Natale** e colorando di rosso il centro storico di Perugia. La partenza e l'arrivo saranno nella **Piazza di Monteluce**, dove sarà allestito il "***Babbo Running Village***", un'area interamente dedicata ai partecipanti di tutte le età, con particolari sorprese per i più piccoli. In quest'area ci si potrà iscrivere, ritirare il kit gara e fare riscaldamento, accompagnati da **dj set e speaker di R101**, la radio ufficiale dell'intero tour.
Babbo Running è una manifestazione dedicata a uomini, donne, anziani e bambini che vorranno vivere un momento di festa e aggregazione, avvicinarsi alla corsa o semplicemente dedicarsi a una giornata divertente insieme a parenti, amici e concittadini. ***Babbo Running* sostiene *la Fabbrica del Sorriso***, la raccolta fondi promossa e realizzata da *Mediafriends* che, anche quest'anno, sarà dedicata alla lotta ai tumori infantili, devolvendo 5€ per ogni iscrizione.
I percorsi previsti saranno due: **8 km di gara podistica competitiva**, con partenza alle ore 9 (costo di iscrizione 13€, di cui 5€ a sostegno della *Fabbrica del Sorriso*, in preiscrizione entro l'8 dicembre attraverso www.dreamrunners.it, oppure 17€, di cui 5€ per la Fabbrica del Sorriso, la mattina della gara, presso gli stand per le iscrizioni in Piazza Monteluce, dove si ritireranno anche i pacchi gara delle preiscrizioni) e **4 km di passeggiata non competitiva** vestiti da Babbo Natale, con partenza alle ore 15 (costo di iscrizione 15€, di cui 5€ a sostegno della *Fabbrica del Sorriso*, comprensivo di pacco gara composto dal vestito di Babbo Natale e altri doni, e gratuito per tutti i bambini sotto i 14 anni, che riceveranno in omaggio il cappello di Babbo Natale).

IL PROGRAMMA
- 8.00 apertura stand iscrizioni alla gara COMPETITIVA
- 8.45 benedizione di Don Nicola in Piazza Monteluce
- 9.00 partenza gara competitiva
- 10.30 premiazioni
- 11.00 apertura iscrizioni alla marcia (NON COMPETITIVA)
- 13.00 apertura "BabboLandia Village" con ospiti e spettacoli
- 14.00 Musica, dj set e animazione con gli speacker di R101
- 14.30 Warm up - riscaldamento
- 15.00 Inizio marcia
- 16.00 Cool down - stretching e defaticamento
- 16.15 Premiazioni e regali
- 18.00 Chiusura evento

Per informazioni e iscrizioni visitare il sito: ***www.babborunning.it*** oppure la mattina stessa dalle 11 presso gli stand.

Perugia
ENJOY

Regione Umbria

Città di PERUGIA
www.comune.perugia.it



PERUGIA **CENTRO STORICO**

ATMOSFERE DI NATALE

8 DIC 2017 / **7 GEN** 2018

PISTA PATTINAGGIO SUL GHIACCIO

MERCATINI DI NATALE

LA VIA DEI PRESEPI

SCARICA
ENJOY PERUGIA
L'APP DEL CENTRO STORICO. TROVI TUTTE LE INFORMAZIONI PER VIVERE AL MEGLIO LA TUA CITTÀ

Available on the iPhone App Store
Google play

atmosferedinatale.comune.perugia.it

Tante idee da mettere in tavola, da assaggiare o da regalare

I SAPORI DEL NATALE

DOLCI TIPICI, CIOCCOLATINI, PRELIBATEZZE GASTRONOMICHE, VINO, BOLLICINE E MOLTO ALTRO ANCORA



Testo: La Redazione - Brano: "We Wish You a Merry Christmas"

Ecco una selezione di **prodotti da assaggiare assolutamente questo Natale**. Perché le feste sono belle anche per i **sapori** che le caratterizzano, da quelli più classici a quelli più particolari.
Cioccolatini, **pandori e panettoni**, prelibatezze gastronomiche dolci e salate di ogni tipo, ottimi **vini e bollicine** vi attendono nelle prossime pagine, per essere letteralmente mangiati con gli occhi!

CIOCCOLATINI AUGUSTA PERUSIA

La famiglia Mangano e il cioccolato: una lunga storia d'amore e di bontà



Basta **guardarli** per non potergli resistere, ma una volta **assaggiato il primo** la sfida è ancora più ardua: **i cioccolatini Augusta Perusia** sono tra i **peccati di gola natalizi** più classici e più amati. Vengono prodotti in **60 diverse varianti** ognuna delle quali ha **una sua storia** che può risalire, in alcuni casi, addirittura agli anni '20 o '30. Tra i più amati ci sono il **Pinturicchio**, il classico ricoperto di cioccolato fondente e farcito con gianduia e granella di nocciola, **Augusta Perusia**, con polvere di mandorle, nocciola, cedro, arancia e ciliegia candita al fondente, il **Bartoccio**, pregiatissimo al pistacchio, il **Cremino**, il **Dark**, con crema fondente e granella del seme di cacao, e il **Graffione**, ciliegia barese al rhum ricoperta di cioccolato.

Augusta Perusia nasce nel **2000** su iniziativa di **Giacomo Mangano** e di sua moglie **Rita Lupo**, forte di una lunga esperienza nel settore **Ricerca e sviluppo di Perugina**. Si parte con 25 mq di negozio e altri 30 mq di laboratorio in **via Pinturicchio**, ma oggi, la famiglia Mangano, grazie anche all'impegno di **Giordano**, figlio di Giacomo, conta 12 dipendenti ed ha altre due sedi: quella in **via Bonazzi** e il grande laboratorio e negozio di **via Piccolpasso**. La gestione resta comunque familiare, così come la cura e la passione sono quelle di sempre. Punti di forza sono in particolare l'**artigianalità** e l'**alta qualità delle materie prime**.

E le **idee regalo firmate Augusta Perusia** sono anche molte altre mentre nello store di via Piccolpasso è possibile gustare un **ottimo gelato**, pasticceria e caffetteria, **colazioni**, light-lunch, **aperitivi** e **dopocena**.

Augusta Perusia / Via Piccolpasso, 1 / Via Pinturicchio, 2
Via Bonazzi, 31 / Perugia / T. 075 5008538
www.cioccolatoaugustaperusia.it/ AugustaPerusiaCioccolato





METODO CLASSICO BRUT DI ARNALDO CAPRAI

Da uve **Pinot Nero e Chardonnay** nasce il **Metodo Classico Arnaldo Caprai**. L'accurata selezione delle uve, i rigorosi protocolli di vinificazione e la permanenza sui lieviti conferiscono a questo spumante un **carattere moderno e adatto a tutte le occasioni**.

Una bottiglia che rappresenta quindi al meglio la **cantina Caprai:** moderna e funzionale, forte di una **storia trentennale**, ma completamente rinnovata nel 1997.

Arnaldo Caprai / Località Torre di Montefalco / Montefalco (PG) / T. 0742 378802 / CantinaArnaldoCaprai



IL PAN DI BACCO DI MENCHETTI

Quando **l'arte** dei maestri pasticceri di **Menchetti** incontra materie prime tutte rigorosamente toscane (come **vini passiti, lievito madre** e **uvette selezionate**) nasce il **Pan di Bacco**.

Un peccato di gola irrinunciabile, un dolce di **rara delizia** che non può mancare sulle tavole natalizie, soprattutto perché ricco di sapori e profumi tutti **made in Italy**.

Menchetti / Strada Trasimeno Ovest, 7 / Perugia / T. 075 5009617 / Menchetti 1948



LE ARANCE SICILIANE A PERUGIA

CHI SIETE?

Siamo due fratelli di 20 e 25 anni figli di produttori agricoli siciliani, precisamente di RIBERA(AG) , fermamente convinti che in italia siano presenti eccellenze territoriali da portare in alto.

COSA FATE ?

Abbiamo deciso di portare a Perugia i prodotti coltivati nella azienda agricola di famiglia.

MA E' VERO CHE CONSEGNATE A DOMICILIO I VOSTRI PRODOTTI E LA CONSEGNA E' GRATIS?

Si! Abbiamo deciso di offrire questo servizio gratuitamente !





COSA PRODUCETE?

Le uniche arance D.O.P in Italia , le arance di Ribera D.O.P. , arrivano a perugia ogni settimana appena raccolte.

SE IO ADESSO VOLESSI PROVARE LE VOSTRE ARANCE?

Certo! La prova è gratuita.
Basta chiamarci ai nostri numeri:
Walter 3284964852 | Andrea 3394189803
arancecastelli@gmail.com
www.arancecastelli.com

BUONO SCONTO 20% per i lettori di PM • chiamaci e comunica il codice PM001



PANETTONE FARCITO AL GELATO DI AMANDOLA

Deliziosi **panettoni** (da 500g o da 1kg) **farciti con il gelato**, personalizzabili, su prenotazione, per poter **scegliere i gusti** che si preferiscono.

E da **Amandola** il Natale è anche **semifreddi, tronchetti e zuccotti**, torte e bonbon, strudel e crostatine, tortini, crêpe, waffle e ovviamente il **gelato**, unico e particolare e in **tanti gusti sorprendenti e ricercati** come la nocciola bianca e il pistacchio di Bronte crudo o tostato.

Amandola / Viale Firenze, 138 / Foligno (PG) / T. 0742 320098 / Amandola Gelateria Foligno



CESTE NATALIZIE DI CUCINAA

Ceste natalizie personalizzabili invitanti e ricchissime di **prodotti di eccellenza**: dai vini ai distillati, dal torrone al panettone in tante diverse versioni e altre prelibatezze gastronomiche di qualità e di origine garantita.

Il tutto firmato "**Cucinaa Progetto Gastronomico**", l'innovativo e multiforme locale dello **chef Marco Gubbiotti** che **è shop e ristorante**, ma anche **eventi**, **formazione** e **catering**.

Cucinaa / Viale Firenze, 138 / Foligno (PG) / T. 0742 22035 / Cucinaa - Foligno





Anche a natale scegli la qualità per la tua famiglia
LE BONTÀ DI PERUGIA

ENOGASTRONOMIA
Le Bontà di Perugia

Via Ascanio della Corgna, 14 PG
✆ 075.37.24.457
lebontadiperugia@gmail.com
Le Bontà di Perugia



TORRONE, PANFORTE E CIOCCOLATO DI MASTRO CIANURI

Tanti prodotti, **buoni e artigianali** come solo **Mastro Cianuri** sa fare, attendono i golosi per Natale. In particolare il **torrone**, il **panforte** e dei **soggetti in cioccolato** sono realizzati con materie prime di eccellenza e la maestria dello staff Cianuri.

Da assaggiare anche i **panettoni e i pandori farciti**, in versione classica, ma anche **mini**, mentre altra ottima idea regalo sono i cesti **natalizi**, pieni di dolcezze, belli e soprattutto buonissimi.

Mastro Cianuri / Via Ruggero d'Andreotto 19/n - Piazza Matteotti, 17 / Perugia / T. 075 573 4665 - 075 5725084
www.gelateriacianuri.ii



IL "GIOVANNI" DELLA CANTINA PEPPUCCI

Il **"Giovanni"** della Cantina **Peppucci** non è soltanto un vino buono, è anche un vino con una bottiglia bellissima. Lo scrigno perfetto per un **bel pensiero natalizio**. Frutto della rigorosa selezione di uve cabernet sauvignon combinate, a seconda delle annate, a **uve merlot e cabernet franc** rincorrendo il mito del Bordeaux, è un vino che ben si sposa con i sapori del Natale, magari con un buon piatto di cappelletti in brodo. E siccome il Natale è anche la festa di ogni **bambino**, è giusto sottolineare il link che collega questa bottiglia proprio a un bambino.
Il "Giovanni" prende infatti il nome dal primogenito di **Filippo Peppucci**, nato nel 2008.

Cantina Peppucci / Fraz. Petroro, Loc. Montorsolo 3/B / Todi (PG) / T. 075 8947439 / Cantina Peppucci

Visello

PERUGIA 1946

Pasticceria · Caffetteria · Shop

PROSSIMA APERTURA

SAN MARIANO

Centro Commerciale **Il Girasole**

LE PINOCCHIATE DI PISELLI



Questo **antico dolce perugino**, deve il suo nome ai pinoli o pinocchi, che ne costituiscono l'ingrediente principale e gli conferiscono un **gusto speziato** e insolito.
Al **contrasto** dei due colori (bianco e nero), si accompagna quello **dei due sapori**: aromatico e delicato per il bianco al limone, denso e corposo per il nero al cacao. Ha **la forma di due losanghe accostate** che ci riporta al mondo medievale e rinascimentale e si presenta avvolto in carta come una grossa caramella. Un dolce della tradizione a cui non si può assolutamente rinunciare.

Piselli / Negozio di Perugia: Via Madonna Alta (PG) / Tel. 075 5018144 / **Negozio di Pierantonio:** Via dell'Innovazione Tecnologica (PG) / Tel. 075 5067701 / ***Prossima apertura:*** *San Mariano / Centro Commerciale Il Girasole*

LA FOCACCIA DI NATALE DI BARBARA BAGLIONI



Da 20 anni la pasticceria **B&B Caffè** propone a tutti i suoi clienti una **rivisitazione del classico panettone** per dare al vostro Natale un sapore unico, insieme a tutto il gusto della tradizione.

La Focaccia di Natale, prodotto di punta della pasticceria, ha un impasto tipo panettone con lievito madre dall'aroma intenso di **agrumi canditi** e **uvetta macerata nel rum**, impreziosito da pezzettoni di albicocche e pere. Disponibile anche su ordinazione presso B&B Caffè - Pasticceria e Turan Cafè - Cioccolateria.

B&B caffè: Pasticceria Via Annibale Vecchi, 52 / Perugia
Turan Cafè: Cioccolateria Piazza IV Novembre, 35 / Perugia



***Cavallucci** alle noci,*
***Meringhe**, **Panforte**, **Ricciarelli**,*
***Cantucci Toscani** alle mandorle*
e al cioccolato

UN NATALE NEL SEGNO DI **MENCHETTI**

PER LE FESTE NATALIZIE I PRODOTTI ARTIGIANALI DELLA TRADIZIONE FIRMATI DALLO STORICO FORNO TOSCANO ARRIVANO ANCHE SUGLI SCAFFALI DELLA GRANDE DISTRIBUZIONE

Sempre più sinonimo di **qualità**, il forno **Menchetti** si accinge a diventare un **punto di riferimento per il Natale**. Non solo per **Perugia** o per la Toscana ma per **tutta Italia**. Infatti lo storico forno artigianale di Cesa, in provincia di Arezzo, arriva nella **Grande Distribuzione in vista del Natale 2017** con un'offerta dedicata di **prodotti dolciari da forno tradizionali**, dai **cavallucci alle noci** alla **meringhe**, dal **panforte** ai **ricciarelli**, fino ai tipici **cantucci toscani alle mandorle e al cioccolato**.

Tutti i prodotti, figli della tradizione toscana, sono preparati in modo **artigianale**, miscelando la **fragranza dei sapori antichi** alla **qualità degli ingredienti**. Le ricette sono, infatti, tramandate da generazioni e per le preparazioni vengono impiegate **materie prime semplici**, **ma d'eccellenza**,

tutte di **origine italiana**, come farina, uova, zucchero e burro, bilanciate alla perfezione.

Un vero e proprio marchio distintivo per una realtà che in **Umbria** si è fatta conoscere ed apprezzare per la qualità di una proposta che spazia dalla **ristorazione** alla **gelateria**, dalla **pizza** agli **aperitivi**. Ma il **Natale** è un momento unico in cui puntare sul meglio della tradizione. Da questo punto di vista è bene sottolineare come i **Cantucci Toscani alle Mandorle firmati Menchetti vantino la denominazione dell'Indicazione Geografica Protetta (IGP)**, che identifica quei prodotti per i quali almeno uno degli stati della produzione – della trasformazione o dell'elaborazione – ha luogo in un'area ben precisa e localizzata: una **garanzia di autenticità** e rispetto della lavorazione tradizionale.

Grande distribuzione, dicevamo. E allora ecco che i prodotti firmati Menchetti sono presenti nelle principali catene tra cui **Pam**, **il Gigante**, **Despar**, **Coop Centrale Adriatica**.
Ma ovviamente non solo: queste **bontà natalizie** sono naturalmente disponibili anche nei **9 punti vendita** dell'azienda dislocati tra **Toscana e Umbria**.

Per info:
MENCHETTI
Strada Trasimeno Ovest, 7
Pian di Massiano - Perugia
T. 075 5009617
menchetti.it
Shop on line:
menchetti.it/shop-on-line
Menchetti 1948

Menchetti
DAL 1948
Più sapore al tempo

UN PO' DI STORIA

Fondata nel 1948, Menchetti è un'azienda a conduzione familiare con sede a Cesa. Oggi occupa **350 persone** e conta 9 punti vendita, dislocati tra **Toscana e Umbria**, completi di bar, pasticceria, panificio e con servizio di **ristorazione**.

Tra i prodotti di punta, la **pizza**, cui impasto è realizzato con lievito madre seguendo **due lievitazioni**, spianato sulla pala di legno ed infornato, per poi essere condito in 25 proposte differenti con ingredienti genuini e per lo più a kilometro zero.

Tra gli ingredienti principali, che rendono il gusto dei prodotti unico, c'è la **farina di Grano Verna**, un'antica varietà di grano tenero, ricco di fibre naturali e a bassa quantità di glutine, coltivato presso l'azienda agricola di famiglia e macinato a pietra, così da mantenere il germe di grano all'interno del prodotto finito e preservare una **grande quantità di vitamine e minerali**.



CHRISTMAS HIGHLIGHTS

EVENTI, MERCATINI, MOSTRE, VILLAGGI E MOLTO ALTRO ANCORA: ECCO COSA SOTTOLINEARE IN AGENDA PER VIVERE DELLE FESTE STRAORDINARIE

Testo: La Redazione - Brano: "Wonderful Christmastime" - Paul McCartney

Il Natale è alle porte e anche quest'anno le città si vestono a festa - con **decorazioni**, **luci**, **alberi addobbati** e **presepi in ogni angolo** - e si animano di eventi, tra **mercatini**, **concerti**, **Babbo Natale nelle piazze** e molto altro.

Non resta quindi che immergersi nella **magica atmosfera natalizia** e per farlo al meglio, anche quest'anno, il **regalo di PM** ai suoi lettori è un **piccolo diario** degli eventi umbri assolutamente da non perdere.

PISTA DI PATTINAGGIO NEL CUORE DI PERUGIA

Non può mancare il consueto **appuntamento sui pattini** nel centro storico di Perugia. Per chi vuole divertirsi a tempo di scivolate sul ghiaccio, quest'anno la pista si trasferisce a **Piazza Matteotti**.

NATALE ALLA ROCCA PAOLINA

È un Natale sotterraneo quello presentato dalla **Rocca Paolina di Perugia** che ospiterà la **mostra-mercato natalizia dall'8 dicembre al 7 gennaio**. Catapultati indietro nello scenario della Perugia medievale, si potrà camminare tra i numerosi stand le cui proposte variano dai prodotti artigianali, veri protagonisti di questa edizione, alle prelibatezze gastronomiche e la bigiotteria. Spazio anche all'intrattenimento con l'organizzazione di laboratori in cui adulti e bambini potranno cimentarsi in creazioni artistiche e scoprire tutti i segreti dell'artigianato locale.

CAPODANNO PERUGINO CON RENZO ARBORE

Un saluto al nuovo anno davvero d'eccezione quello che andrà in scena al **PalaEvangelisti di Perugia**. Il mitico **Renzo Arbore** e la sua **Orchestra Italiana** saliranno sul palco per un maxi concerto che coniuga il nuovo e il vecchio suono napoletano, per far scatenare il pubblico perugino fino a tarda notte.
Il concerto, primo evento della nuova stagione artistica "**LIVE IN UMBRIA**", avrà **inizio alle 22:30** e omaggerà gli spettatori con uno speciale brindisi accompagnato da un dolce tipico natalizio poco prima di mezzanotte.



PISTA DI PATTINAGGIO

LA MAGIA DEL NATALE AD ASSISI

Emozione e divertimento **dal 4 all'8 dicembre** quando, tra le vie della città di San Francesco, andrà in scena **"La magia di Natale ad Assisi"**, una manifestazione ricca di eventi per l'intrattenimento di adulti e bambini.Oltre ai tradizionali mercatini natalizi, dove poter acquistare oggetti di artigianato e prodotti enogastronomici, la magia del Natale prende vita con laboratori didattici, attività ricreative e animazione per bambini, tutto accompagnato da suggestivi spettacoli e concerti di musica sacra e folkloristica.

LA CASA DI BABBO NATALE A TODI

Chi ha detto che Babbo Natale e la sua casa sono destinati a rimanere una meta irraggiungibile? In realtà la Lapponia non è poi così lontana. Basta arrivare in **Piazza del Popolo a Todi** per poter incontrare Babbo Natale in persona e curiosare fra gli scaffali della sua casa. I suoi fedeli elfi accompagneranno i giovani visitatori alla scoperta di questo magico luogo in cui i bambini potranno scrivere in segreto le loro letterine nel celebre ufficio postale di Babbo Natale.
La casa rimarrà aperta **tutti i sabati e le domeniche dalle 15:30 alle 20**.

PRESEPE NEL POZZO AD ORVIETO

Un presepe a 36 metri di profondità: questo lo spettacolo allestito all'interno del **Pozzo della Cava** nel quartiere medievale di Orvieto che, **dal 23 dicembre al 7 gennaio**, ospiterà la scena della natività. Quest'anno il sacro evento sarà raccontato da un'insolita narratrice: Zohara, l'asina della casa di Maria. La singolare e suggestiva ambientazione, oltre all'accurato allestimento, fa del **Presepe nel Pozzo** un evento irripetibile, davvero da non perdere.
Appuntamento **tutti i giorni** con orario continuato **dalle 9 alle 20**.

PRESEPE DI GHIACCIO A MASSA MARTANA

Fascino misto a stupore per il presepe di ghiaccio più grande d'Italia. Nell'ambito di **"Presepi d'Italia"**, la Mostra Nazionale del Presepe Artistico, le mura medievali di **Massa Martana** presenteranno uno spettacolare presepe di ghiaccio di 15 mq. Le statue di ghiaccio, illuminate da luci speciali, prenderanno i colori delle pietre preziose.
Un presepe unico in Italia che sarà visitabile **dal 24 dicembre al 7 gennaio**.

NATALE È A UMBRIA FIERE DI BASTIA

Expo regalo cambia volto e si trasforma in "**Natale è**", il nuovo **salone del regalo** che occuperà i primi due fine settimana di dicembre (**2-3 e 8-9-10 dicembre**) nella consueta location di **Umbriafiere** di **Bastia Umbra**. Un evento speciale per tutti coloro che sono alla ricerca di regali originali e ricercati, con un intero padiglione dedicato al Luxury Style e un luna park per il divertimento degli ospiti più piccoli.



PRESEPE DI MASSA MARTANA



PRESEPE DI MARCELLANO

PRESEPE VIVENTE DI MARMORE

Location insolita e al contempo spettacolare quella in cui verrà allestito il **Presepe vivente di Marmore**. Dopo lo stop dello scorso anno, le **Cascate delle Marmore** torneranno ad ospitare un suggestivo presepe che prenderà vita tra le rocce avvolte da una nuvola di schiuma bianca.

ALBERO DI NATALE DI GUBBIO

Anche quest'anno il Monte Ingino, che sovrasta la splendida cittadina di **Gubbio**, ospiterà l'**Albero di Natale** più grande del mondo, un'immensa composizione di luci e corpi luminosi di ogni genere che, per questa edizione, verrà acceso direttamente dallo spazio. Proprio così, Paolo Nespoli, astronauta italiano, accenderà le luci del maestoso albero direttamente dalla Stazione Spaziale Internazionale. La cerimonia avverrà, come di consueto, il **7 dicembre** e l'albero verrà definitivamente spento il **6 gennaio**.

PRESEPE VIVENTE DI MARCELLANO

Fantasia popolare e racconti evangelici per la rievocazione della nascita di Cristo che andrà in scena a **Marcellano dal 25 dicembre al 7 gennaio**. Unico nel suo genere, questo splendido presepe ha donato al piccolo borgo il soprannome di "**Betlemme Umbra**".

STELLA COMETA DI MIRANDA

Visibile da chilometri di distanza, anche quest'anno la **stella cometa** più grande dell'Umbria tornerà a sovrastare l'intera valle ternana. 9 km di cavi elettrici e 3 ettari di terra illuminata per una composizione di 105 metri di diametro e 350 metri di coda. La maestosa cometa che domina le pareti dei **monti di Miranda**, nel Comune di Terni, verrà accesa venerdì **8 dicembre** e sarà visibile **fino al giorno dell'Epifania**.

PRESEPE SOTTERRANEO DI CITTÀ DELLA PIEVE

Scene del Vecchio e Nuovo Testamento, insieme ovviamente alla vita di Cristo, quelle riprodotte nel "**Presepe Monumentale di Città di Castello**". Realizzato all'interno dei **sotterranei di Palazzo della Corgna**, il presepe crea un'atmosfera davvero affascinante che avvolge il visitatore lungo tutto il suo percorso fra gli spazi rinascimentali.
Sarà visitabile **dal 25 dicembre al 6 gennaio**, con orario dalle 9 alle 12 e dalle 15 alle 19.

FESTA DELLA NOCCIOLA A BEVAGNA

Dopo l'anteprima del primo novembre, torna la "**Festa della Nocciola**" **dal 28 al 31 dicembre a Bevagna**. L'intero borgo presenterà caratteristici banchi che proporranno la nocciola come protagonista assoluta dell'evento. Un prodotto dal sapore dolce e gustoso che verrà celebrato da tutti gli esercizi commerciali attraverso l'organizzazione di iniziative a tema. L'evento si concluderà definitivamente con la **maratonina dei noccioleti**, **frantoi e cantine** del 6 gennaio 2018.

PERUGIA: EVENTI, MOSTRE E MERCATINI "UNDERGROUND"

UN "NATALE ALLA ROCCA" DA TOGLIERE IL FIATO



Tra cielo e (sotto) suolo, sarà un Natale da ricordare quest'anno a Perugia. Ad inaugurare il tradizionale periodo festivo di eventi sarà infatti la performance "volante" del **funambolo Andrea Loreni**, che **venerdì 8 e sabato 9 dicembre**, alle 18, solcherà il cielo di **piazza IV Novembre** camminando su una **fune**.

Molti metri più in basso, alla Rocca Paolina, negli stessi giorni, sarà invece inaugurato il mercatino



del "**Natale alla Rocca**": fino a domenica 7 gennaio la fortezza del 1500 accoglierà, come ormai da **tradizione ventennale**, le migliori produzioni artigianali, l'enogastronomia di qualità e i mestieri d'arte. Ritenuto uno dei mercatini di Natale più suggestivi d'Italia, "Natale alla Rocca", promosso dal **Consorzio Perugia in Centro**, rappresenta un evento unico nel suo genere.
La Rocca Paolina ospiterà inoltre, sempre fino al 7 gennaio, **"Cin:**

LE INIZIATIVE NATALIZIE DELLA STORICA FORTEZZA SARANNO INAUGURATE DALLA PERFORMANCE VOLANTE DEL FUNAMBOLO ANDREA LORENI IN PIAZZA IV NOVEMBRE



Per info:
NATALE ALLA ROCCA
7 dicembre - 7 gennaio
T. 075 5271466 / 393 3888440
www.nataleallarocca.com

bollicine, distillati & co", mostra mercato dedicata alla cultura e alla promozione dei distillati e delle bollicine. Sabato 16 e domenica 17 dicembre, sempre alla Rocca Paolina, arriverà anche "**Coltelli da collezione**", altra mostra mercato che accoglierà artigiani coltellinai italiani selezionati e sarà arricchita dalle dimostrazioni di alcune delle principali lavorazioni.
Ma Natale alla Rocca è anche una grande festa per le **famiglie** e per i **bambini**. Spazio quindi al **cinema**



e al **teatro**, con divertenti rappresentazioni con elfi, gnomi, fatine e i personaggi delle fiabe e, sul grande schermo, i grandi classici natalizi. Sarà anche possibile farsi una foto ricordo con **Babbo Natale** e scoprire la magia dei **presepi**: la Sala Cannoniera ospiterà infatti "**La fabbrica dei giocattoli e del presepe**".

Il tutto ad ingresso gratuito, aperto tutti i giorni dalle 10 alle 20. Chiuso il 25 dicembre.

epta

CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
UMBRIA



Natale è

Il Nuovo Salone del Regalo

2/3 - 8/9/10 Dicembre

INGRESSO GRATUITO

Promoted by:
EXPO REGALO

www.natale-e.it |

Umbriafiere
BASTIA UMBRA / PERUGIA

NEI GIORNI **2-3** E **8-9-10 DICEMBRE**,
CON INGRESSO GRATUITO

NATALE È...

A UMBRIAFIERE DI BASTIA UMBRA



Testo: La Redazione - Brano: "Last Christmas" - Wham!

"Expo Regalo", arrivato alla **34esima edizione**, cambia veste e si trasforma in "**Natale è**", il nuovo **salone del regalo** pronto a stupire il pubblico a **Umbriafiere di Bastia Umbra**. Forte della propria esperienza trentennale, **Epta Confcommercio Umbria** ha così deciso di rinnovare completamente uno dei suoi eventi di punta.

"*Si tratta* – spiega **Aldo Amoni**, **Presidente di Epta** – *di un evento nuovo e curato in ogni dettaglio. Non sarà solo bello ed elegante, ma anche ricco di* ***ospiti d'eccezione*** *come l'****Accademia di Belle Arti Pietro Vannucci*** *di Perugia e gli artigiani dei presepi napoletani. Un intero padiglione sarà dedicato al* ***Luxury Style*** *e un* ***luna park*** *entusiasmerà i bambini*". Cambia il format quindi e cambiano anche le **date**. Da quest'anno, infatti, il grande salone del regalo occuperà **i primi due fine settimana di dicembre** (2-3 e 8-9-10 dicembre, dalle ore 10 alle ore 22 con ingresso gratuito). Resta confermata la location, **Umbriafiere**, che con **4 padiglioni e 15.000 metri quadrati** diventerà colorata e scintillante cornice di oltre **450 stand espositivi**.



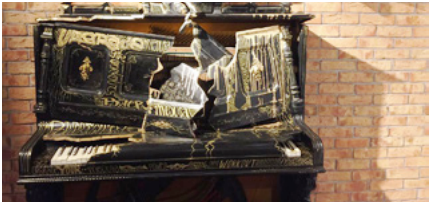
ALDO AMONI

Ad accogliere i visitatori, un'ampia e qualificata selezione di **prodotti per lo shopping di tutti**, che includerà tutte le tendenze del mercato: addobbi, **decori di ogni genere**, oggettistica, complementi d'arredo, prodotti di **artigianato artistico nazionale e internazionale**, hobbistica, abbigliamento, **prodotti enogastronomici d'eccellenza**, lusso e tanto altro ancora.

Per info:
EPTA CONFCOMMERCIO UMBRIA
Via Settevalli, 320 - Perugia
T. 0755005577
info@eptaeventi.it
www.natale-e.it
Expo Regalo







@INAUGURAZIONE PALESTRA MCFIT A FONTIVEGGE - PERUGIA



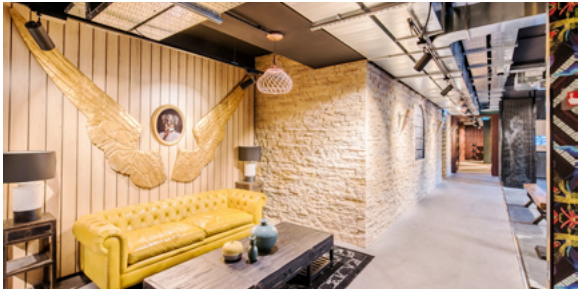







McFIT
Semplicemente in forma.
20 YEARS
PROUD

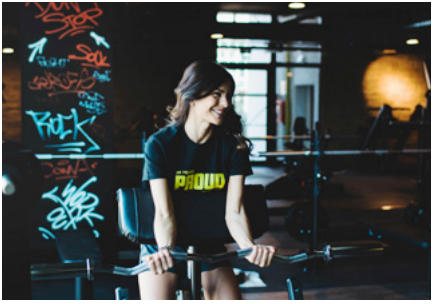









CYBEROB





Gli specialisti siamo noi.

PROMOZIONE IMPIANTI

RISPARMIO
di **500€**
su tutti i piani di cura di
IMPLANTOLOGIA[1]

Perugia
via della Pallotta, 2/v - Tel. **075.33484**
Dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 20.00.

Convenzionati: Previmedical
Servizi per la Sanità Integrativa

Parcheggio privato in **P.zzale Giotto.**

careDENT
il tuo dentista

DENTAL G S.r.l. Direttore Sanitario: Dott. Giuseppe Paro Vidolin. Informazione sanitaria ai sensi della legge 248 (legge Bersani) del 04/08/2006.
[1]Promozione applicabile a piani di cura superiori a 3.000 euro. Promozione speciale valida con la Tessera Caredent fino al 31/12/2017, non cumulabile con altre promozioni in corso.

POST IT

miscellanea
di appunti
per vivere
meglio
l'Umbria



21 e 22 Novembre

***MAMMA** MIA!*

IL CELEBRE MUSICAL IN SCENA "ALL'ITALIANA"

Una madre, una figlia, un matrimonio e tre possibili padri. Il **musical** che con il suo ritmo ha fatto ballare il mondo sulle note delle mitiche canzoni degli **Abba**, in un revival tutto italiano firmato **Massimo Romeo Piparo**. In scena il 21 e 22 novembre al teatro Lyrick di Santa Maria degli Angeli, una rappresentazione ricca e spettacolare, con una scenografia sorprendente e tante sorprese tutte da scoprire.

Teatro Lyrick
Via G. D'annunzio – S. M. degli Angeli – Assisi (PG)
T. 075 8044359
www.ticketitalia.com



Dal 4 al 7 Dicembre

PUEBLO

ASCANIO CELESTINI IN TEATRO A TERNI

In occasione della Stagione di Prosa, **Ascanio Celestini** sarà a teatro con ***Pueblo***, secondo episodio di una trilogia cominciata con Laika. In scena dal 4 al 7 dicembre al teatro Secci, lo spettacolo dipinge un nuovo ritratto dei margini della **società** e provoca lo spettatore a identificarsi con i suoi protagonisti: personaggi che non hanno alcun potere e spesso stentano a sopravvivere, ma si aspettano continuamente che il mondo gli mostrerà qualcosa di prodigioso.

Teatro Secci
Viale Campofregoso, 112 – Terni
www.teatrostabile.umbria.it



8 Dicembre

*TANTI **LATI** – LATITANTI*

ALLA SCOPERTA DELL'UOMO CON ALE E FRANZ

Lati tanti - Tanti lati degli uomini che s'intrecciano e creano ciò che di più folle e comico c'è nell'essere umano. Una serie di **storie** che raccontano le relazioni tra le persone, indagando con ironia l'uomo nelle sue manie e ossessioni più profonde. Appuntamento venerdì 8 dicembre con **Ale e Franz** al Teatro Lyrick di Santa Maria degli Angeli per ridere insieme dell'immancabile follia che alberga in ognuno di noi.

Teatro Lyrick
Via G. D'annunzio – S. M. degli Angeli – Assisi (PG)
T. 075 8044359
www.ticketitalia.com



10 Dicembre

MADAGASCAR

I PROTAGONISTI DELLA DREAMWORKS
A SANTA MARIA DEGLI ANGELI

Alex, Marty, Gloria e Melman di nuovo protagonisti della scena con un esuberante **musical** sul palco domenica 10 dicembre al **teatro Lyrick**. Un avventuroso viaggio che porterà i quattro amici animali dalla caotica New York metropolitana all'isola paradisiaca del **Madagascar**, risvegliando i loro più profondi istinti animali. Un esilarante spettacolo per divertirsi a tempo di "*Move It, Move It*".

Teatro Lyrick
Via G. D'annunzio – S. M. degli Angeli – Assisi (PG)
T. 075 8044359
www.ticketitalia.com

CARPANO

Abbigliamento:
OTTOD'AME • ELISABETTA FRANCHI • NORA BARTH
TWIN SET • GAELLE PARIS • KONTATTO
SHIRT A PORTER • BERWICH
Accessori:
MIA BAG • ELISABETTA FRANCHI • GIVENCHY
TWIN SET • GAELLE PARIS • ALTANTIC STARS

VIA FANI, 6/8 • PERUGIA • TEL 075.5735333
Carpano *Carpano* *Carpano*

LIU•JO

monomarca abbigliamento e accessori
VIA FANI, 3/1 • PERUGIA • TEL 075.5735600



16 Dicembre

LA BELLA ADDORMENTATA

IL BALLETTO DI MOSCA "LA CLASSIQUE" AL TEATRO LYRICK

Il 16 dicembre il **Balletto di Mosca** porterà in scena sul palco del Lyrick la magica storia della **principessa Aurora**, caduta in un sonno profondo da cui solo il bacio del vero amore potrà risvegliarla. Per restituire lo splendore delle **coreografie di repertorio**, la compagnia di danza realizzerà un balletto del tutto privo di rinnovamento o adattamento alla modernità, così da restituirne la veste originale.

Teatro Lyrick
Via G. D'annunzio – S. M. degli Angeli – Assisi (PG)
T. 075 8044359
www.ticketitalia.com



16 Dicembre

IL BORGHESE GENTILUOMO

LA COMMEDIA DI MOLIÈRE IN SCENA A TODI

Sabato 16 dicembre, **Emilio Solfrizzi** salirà sul palco del Teatro Comunale di Todi per calarsi nei panni del **Signor Jourdain**, un **ricco borghese** che insegue il sogno di divenire nobile. Tra i raggiri dei "maestri" di buone maniere e la sua natura grossolana e rozza, Jourdain rappresenta il **prototipo del ricco ambizioso** che pretende di comprare con il denaro quei titoli e meriti che non potrà mai avere.

Teatro Comunale di Todi
Via Giuseppe Mazzini, 15 – Todi (PG)
T. 075 894 2206
www.teatrostabile.umbria.it

ellesse®

HERITAGE

BENTORNATA A CASA!

IN ESCLUSIVA
PRESSO

smooth

PERUGIA VIA SETTEVALLI | CENTRO STORICO

www.smoothitalia.com



18 e 19 Dicembre

MA CHE *RAZZA DI OTELLO*

UN'IRONICA TRAGEDIA SHAKESPEARIANA A TERNI

Il Teatro Stabile dell'Umbria presenta al Teatro Secci di Terni una versione insolita ed esilarante dell'Otello di Shakespeare e Verdi, che ripercorre **passioni e intrighi** del Cinquecento e dell'Ottocento mescolandoli con le vicende del mondo attuale. **Marina Massironi** racconta notizie storiche e dinamiche umane di cui il **triangolo Otello-Iago-Desdemona** si fa emblema, in una rappresentazione unica impregnata di un umorismo sottile e spiazzante.

Teatro Secci
Viale Campofregoso, 112 – Terni
www.teatrostabile.umbria.it



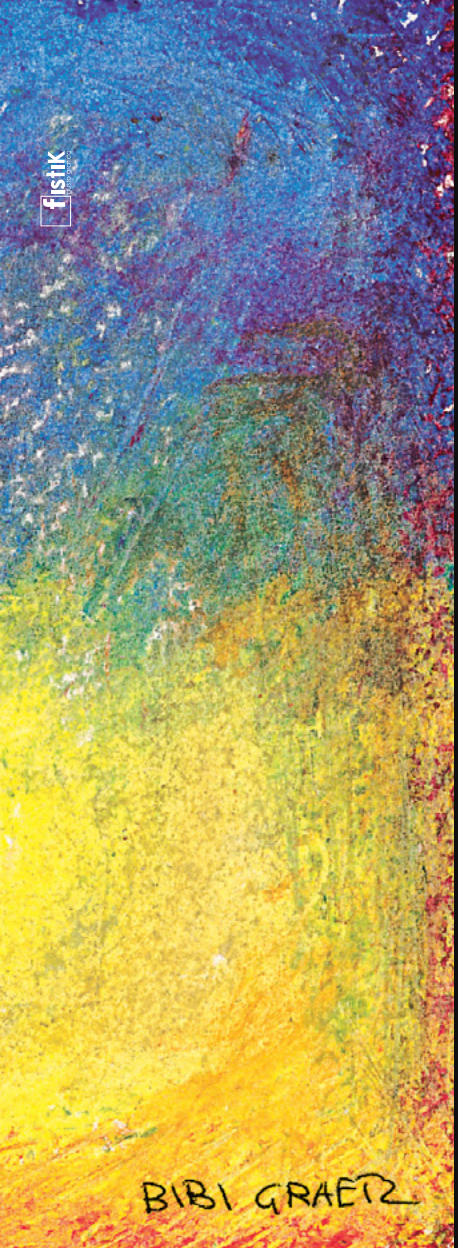
Dal 27 Dicembre al 1 Gennaio 2018

L'ANATRA *ALL'ARANCIA*

RISATE A CREPAPELLE IN SCENA

Luca Barbareschi e **Chiara Noschese** approdano al Teatro Morlacchi nei panni di due sposi alle prese con i problemi del matrimonio. *L'anatra all'arancia*, **spettacolo cult del teatro comico**, è una vicenda spensierata che propone soluzioni vivaci e mai scontate. Dotato di un profondità straordinaria, lo spettacolo presenta una narrazione molto divertente capace di veicolare concetti complessi attraverso la **risata**.

Teatro Morlacchi
Piazza Morlacchi, 13 – Perugia
T. 075 572 2555



Un brindisi con Voi
con un bel bicchiere
di Bibi Graetz*

* in esclusiva da Regina

Regina

la cucina familiare

perugia centro | via dei priori 36
FB Regina Perugia



Fino al 7 Gennaio

IEROFANIA

DALL'8 DICEMBRE ALLA CHIESA DI SAN BEVIGNATE INAUGURA LA PERSONALE DI ANGELO BUONUMORI

Saranno gli spazi austeri e ricchi di storia dell'ex Chiesa di San Bevignate a ospitare la mostra d'arte contemporanea di Angelo Buonumori. Una straordinaria esposizione di **opere di Light Art** che attraverso luci e ombre, aloni e riflessi si misurano con l'atmosfera di intensa spiritualità che ancora oggi aleggia potente nell'ex chiesa. Sono opere di luce che sembrano fatte apposta per tradurre la meraviglia propria delle opere d'arte sacra.

Complesso Templare di San Bevignate
Via Enrico Dal Pozzo – Perugia
T. 075 9477727



Fino al 7 Gennaio 2018

MANUFATTO IN SITU
10 PAESAGGI

IL PAESAGGIO CONTEMPORANEO DAL 1962 A OGGI: MOSTRA ARCHIVIO AL CIAC DI FOLIGNO

10 tavoli tematici per descrivere la **geografia artistica dell'Umbria** dal 1962 a oggi, in una mostra archivio organizzata all'interno del Centro Italiano Arte Contemporanea che presenta **opere-manufatti** di 10 paesaggi umbri. Palcoscenici di sperimentazione di arte ambientata da oltre 10 anni, verranno indagati in rapporto ad altre realtà importanti italiane e internazionali.

CIAC - Centro Italiano Arte Contemporanea
Via del Campanile, 13 – Foligno (PG)
T. 0742 481222

REWORK
MÁS QUE UN CLUB

www.reworkclub.it

Via Manna n°33, Sant'Andrea delle Fratte, Perugia

PROGRAMMA DICEMBRE

1 - MATURE (Giopa,Goobee,Mortus dj set)
2- INNERGOOVE (Adiel,Tommy All, Spinetti,Neg)
7 - DISCOVERLAD Live (Angelini + Pier Cortese)
8 - 20Th CENTURY BOY & GIRL (Fofo dj set)
9 - TRAIN TO ROOTS Live + BASHFIRE dj set
14 - GLEN MATLOCK (Sex Pistols) Live
15 - MATURE (Giopa,Goobee,Mortus dj set)
16 - FREAKTECH
21 - BOBO RONDELLI Live
22 - SORGENTONE Live + dj set
23 - WILD ATTITUDE
24 - AlterEgo
25 - JAMMING Party
28 - AQUARAMA Live
29 - LIFE (Ricky L dj set)
30 - BOOTS & ROOTS
31 - REWORK EXPOSION





Fino al 7 Gennaio 2018

IL MIRACOLO DELLA FONTE

ANGELO ZANELLA PER L'ISTALLAZIONE DELLA MINIGALLERY DI ASSISI

Torna l'**istallazione di un artista contemporaneo** nella Fonte di San Nicolò ad Assisi. È il turno di **Angelo Zanella** che realizzerà un vero e proprio miracolo trasformando l'**antica fonte in un piccolo angolo di mare**, attraverso la costituzione site-specific di un banco di pesci tipicamente marini. Metafora del **miracolo dell'arte**, l'opera spinge l'osservatore a indagare la propria esistenza e quella della società circostante.

Fonte di San Nicolò
Via Portica – Assisi (PG)
T. 333 2946260



Fino al 20 Gennaio 2018

MATRIX. OLTRE LA REALTÀ BEYOND REALITY

VENTRONE AD AMELIA: CONFRONTO FRA PITTURA E ARCHITETTURA

Ospitata dal Museo Civico Archeologico e Pinacoteca di Amelia, la mostra è una produzione di **Luciano Ventrone** presentata in un inedito confronto con la collezione archeologica del museo. L'idea è quella di fornire una nuova interpretazione della raccolta museale attraverso il collegamento dell'**archeologia con la ricerca pittorica contemporanea**.

Museo Civico Archeologico e Pinacoteca "Edilberto Rosa" – Piazza A. Vera 10 – Amelia (TR)
T. 348 9726993
info@associazionearchiviventrone.com



Perugia

CRUDO

SEVIZIO A DOMICILIO E *TAKE AWAY*
PER IL SUSHI DA RECORD...

Sul fatto che Crudo si stia imponendo come una delle **grandi novità** della ristorazione perugina non ci sono dubbi. Uno dei pochi ristoranti al mondo **senza fornelli** che, grazie al suo strepitoso **sushi** e al suo **selezionato menù**, è già diventato un piccolo **cult**. Ma la vera novità stagionale di Crudo consiste nel suo impeccabile **servizio a domicilio** e "***take away***": due modi per gustare le prelibatezze di Crudo anche a casa o in ufficio. Un modo buono e smart di intendere la ristorazione.

Crudo
Corso Vannucci, 72 – Perugia
T. 075 5720082
crudo.perugia.it



Perugia

SOCIETÀ ANONIMA

FORMAT NUOVO PER UN'ESPERIENZA CULINARIA
D'ECCELLENZA

Elegante, **affascinante**, coraggioso nel proporre su una piazza come quella di Perugia un **format innovativo** e, allo stesso tempo, esaltante. Un coraggio che sta venendo ripagato dall'apprezzamento della clientela, rapita da **esperienze culinarie** di **alto livello** in un ambiente amichevole e **informale**. Dall'**aperitivo** alla **cena**, dalle birre ai vini passando per i cocktail tutto è **eccellente**, nulla lasciato al caso.

Società Anonima
Via Bartolo, 25 – Perugia
T. 075 5721899



Perugia

STELLA RISTORANTE VINERIA

SAPORI MAI BANALI E VINI NATURALI

Prodotti del territorio, ricette mai banali, ambiente accogliente. Alla Stella non manca davvero nulla. Ottima la **pasta fatta in casa**, ottime le **carni**, impeccabile il servizio. Se cercate un luogo informale ma d'**atmosfera**, in cui nulla è lasciato al caso, in cui assaporare l'Umbria in chiave originale questo è il posto che fa per voi. Straordinaria la scelta di **vini naturali** in carta.

Stella Ristorante Vineria
Via Narcisi, 47 A – Perugia
T. 075 6920002
stellaperugia.it



Pietralunga

OSTERIA DEL PODESTÀ

SAPORI GENUINI E CUCINA D'AUTORE

Arrivare a Pietralunga è un'esperienza nell'esperienza: questo straordinario **borgo umbro** arroccato nelle colline dell'**Alta Valtiberina**, oltre a essere un posto bello e incantato è rinomato per i suoi **prodotti**: **tartufo**, **patata bianca**, **nocciole e selvaggina** in primis. L'Osteria del Podestà è il mirabile scrigno, affacciato sulla piazza principale del paese, che dà dignità e rende deliziose le **pietanze del territorio**, unendo una **tradizione casareccia** a una **cucina raffinata** e impeccabile

Osteria del Podestà
Piazza VII Maggio, 3 – Pietralunga
T. 333 9773335
FB. Osteria-del-Podestà



BLOCKBUSTER

STAR WARS: GLI ULTIMI JEDI, ottava pellicola della saga "*Guerre Stellari*", approda al cinema il 13 dicembre diretta da Rian Johnson. Dopo aver mosso i primi passi in Il Risveglio della Forza, la coraggiosa Rey (**Daisy Ridley**) prende in mano le redini del suo destino. Nella giovane scorre la Forza e per questo ha bisogno di un maestro, si mette così sulle tracce di Luke Skywalker (**Mark Hamill**) che si è rifugiato in un pianeta sperduto.



FILM D'AUTORE

Michael Haneke torna a dirigere **Isabelle Huppert** nel dramma **HAPPY END**, al cinema dal 30 novembre. Il film ci fa entrare in una famiglia altoborghese che ha ormai perso i suoi valori, specchio di una società votata alla falsità, all'egoismo e all'infelicità. Sullo sfondo, Calais, spazio di transito per i rifugiati. Per ***The Guardian*** è: "*Una commedia nera di pura sociopatia*", mentre ***Hollywood Reporter*** scrive che: "*Manca qualcosa*".

CELLULO.*idee*

**di Agnese Priorelli*

CONSIGLI PER IL GRANDE SCHERMO



FILM PER LA FAMIGLIA

DICKENS: L'UOMO CHE INVENTÒ IL NATALE con **Dan Stevens** e **Christopher Plummer**, porta sul grande schermo, il 21 dicembre, il biopic di Charles Dickens. Il film, un mix tra realtà e immaginazione, racconta come il giovane scrittore, giunto in un momento di crisi nella vita e nella creatività, è riuscito a riscattarsi trovando proprio nelle difficoltà l'ispirazione per il bellissimo "*A Christmas Carol*" che diventerà un grande classico.



PER LUI E PER LEI

DETROIT diretto da **Kathryn Bigelow**, in sala dal 23 novembre, racconta la storia ispirata alle sanguinose rivolte che sconvolsero Detroit nel 1967. Tra le strade della città si consumò un vero e proprio massacro ad opera della polizia, in cui persero la vita tre afroamericani. Per ***Hollywood Reporter*** è: "*Intenso e fisicamente potente*", "*Un capolavoro hardcore*" lo giudica ***Rolling Stone***, mentre per ***Variety*** è: "*Un film da cardiopalma*".

BUON NATALE E FELICE 2018



CONTINUA FINO AL 31 DICEMBRE

GRANDE PROMOZIONE

DAL 30 AL 50%

Abati

Abati - Via Dottori, 64 - 06132 Perugia - 075 5288247

Orari: 10:00/13:00 - 15:30/19:30 - Chiuso Lunedì mattina

Volkswagen raccomanda Castrol EDGE PROFESSIONAL
Scopri tutti i prodotti che Volkswagen Financial Services ha ideato per te.

www.volkswagen.it

Nuova Polo TGI a metano.



1.0 Turbo 90 CV

Meno di 12 euro per un pieno

Tua da **149 euro** al mese. TAN 3,99% - TAEG 5,57%.

Volkswagen

Autocentri Giustozzi

PERUGIA Via Settevalli, 235 - Tel. 075.506321
FOLIGNO Via Polanga, 2 - Tel. 0742.32881
www.giustozziauto.com

Nuova Polo 1.0 TGI Trendline BlueMotion Technology 66 kW/90 CV con Tech Pack (Climatizzatore manuale, Radio "Composition Colour", Connectivity Pack, Volante multifunzione, Display Multifunzione Plus) a € 15.900 (IPT escl.). Listino € 16.600 (IPT escl.) più Tech Pack pari a € 1.000 meno € 1.700 (IVA incl.) grazie al contr. Volkswagen Extra Bonus e delle Concessionarie Volkswagen. Ant. € 3.052 oltre alle spese di istruttoria pratica € 300. Fin. di € 12.848 in 35 rate da € 148,99 con 15.000 km inclusi nella durata totale del contratto con estensione di garanzia Extra Time 2 anni o fino a 80.000 km in omaggio, comprensive di: Interessi € 1.306,74. TAN 3,99% fisso - TAEG 5,57%. Valore Futuro Garantito pari alla Rata Finale di € 8.940,09 (da pagare solo se intendi tenere la vettura). Imp. tot. del credito € 12.848. Spese di incasso rata € 3/mese. Costo comunicazioni periodiche € 3. Imposta di bollo/sostitutiva € 32,12. Imp. tot. dovuto dal richiedente € 14.297,86. Gli importi fin qui indicati sono da considerarsi IVA inclusa ove previsto. Informazioni europee di base/Fogli informativi e condizioni assicurative disponibili presso le Conc. Volkswagen. Salvo approvazione VOLKSWAGEN FINANCIAL SERVICES. La vettura raffigurata è puramente indicativa.

Valori massimi: consumo di carburante ciclo comb. benzina 4,8 l/100 km, metano 3,2 kg/100 km. CO_2: benzina 109 g/km, CO_2: metano 87 g/km. Valore del pieno calcolato su un prezzo di € 0,963 €/kg (fonte www.prezzibenzina.it del 07.11.2017). Capacità del serbatoio per TGI: metano circa 12 kg, benzina circa 40 l. La variabilità delle proprietà del gas immerso, le condizioni di temperatura e le caratteristiche dell'impianto di rifornimento possono influenzare l'effettivo raggiungimento della capacità delle bombole espressa in kg.