PM piacere magazine 115



UNCONVENTIONAL **WEDDING**



NUOVA MINI COUNTRYMAN PLUG-IN HYBRID.

LO STILE MINI NON È MAI STATO COSÌ ELETTRIZZANTE.

Un nuovo modo di essere MINI, un modo unico di vivere la tua mobilità urbana e non solo. Tutto questo è Nuova MINI Countryman Plug-In Hybrid: agile e sportiva, tipicamente MINI, con un motore 3 cilindri a benzina e uno elettrico, in grado di darti il meglio in termini di consumi ed emissioni, mai così bassi. In più la trazione integrale elettrica ALL4 ti porta ovunque, dandoti il massimo della stabilità in ogni condizione.

VIENI A PROVARLA IN CONCESSIONARIA.

Concessionaria MINI

A.D. MOTOR

admotor.mini.it

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

ALL4

Consumi Nuova MINI Countryman Plug-In Hybrid ciclo misto (l/100km): 2,1. Emissioni CO_2 (g/km): 49.



Piacere di guidare

BMW X1 CON 2.000 EURO DI BMW ECOBONUS*.

IL FUTURO DELLA MOBILITÀ HA BISOGNO DEL NOSTRO CONTRIBUTO.

La sostenibilità ambientale è parte integrante del BMW Group. Per questo se oggi scegli di sostituire la tua auto diesel Euro 4 o inferiore, puoi avere **BMW X1** con motore Euro 6 ed emissioni di CO_2 inferiori a 130 gr/Km con 2.000 di BMW Ecobonus.

IL BMW ECOBONUS È VALIDO FINO AL 31 MARZO 2018.

BMW ECOBONUS

Scopri tutti i modelli che rientrano nell'iniziativa in Concessionaria e su bmw.it/ecobonus

A.D. Motor

Concessionaria BMW
Via P. Soriano, 1 - Perugia - Tel. 075 5279942
Via Fiamenga, 53/A - Foligno (PG) - Tel. 0742 22600
www.admotor.bmw.it

*Per tutti gli ordini di BMW X1 con motore Euro 6 con emissioni di CO_2 fino ad un massimo di 130 grammi/km inseriti a sistema dal 04.08.2017 fino al 31.03.2018 sarà riconosciuto un contributo speciale di 2.000€ in caso di permuta di un veicolo diesel di standard Euro 4 o inferiore in proprietà da almeno sei mesi. Consumo di carburante ciclo misto (l/100 km): min 3,9 - max 6,2. Emissioni di CO_2 (g/km): min 104 - max 138. L'immagine è a puro scopo illustrativo.



VALORI CON GMI ED EMISSIONI - CICLO COMBINATO LEVANTE DIESEL - 7.2 L/100 KM - 189 G/KM - PREZZO DI LISTINO AL 01/01/2018 (IVA E MESSA SU STRADA INCLUSI) PRATICATO DAI CONCESSIONARI CHE ADERISCONO ALL'INIZIATIVA. IN CASO DI RIMACCHIA ASPIRA E SCEGLIERE IL CONDIZIONAMENTO DELLA MESSA SU STRADA.

*Att**razione** Integrale*



Levante. The Maserati of SUVs. Tua. A partire da € 75.595 €*

Il sistema di trazione integrale intelligente Q4 All-Wheel-Drive è di serie su tutte le versioni di Levante, diesel e benzina. Vieni a scoprirla con i nuovi sistemi di assistenza alla guida e negli allestimenti GranLusso e GranSport.

maserati.it Maserati Italia

MASERATI

Levante

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

PASTICCERIA

Piselli
PERUGIA 1946

CAFFETTERIA

DI CHE DOLCE SEI FATTO?

VIENI A SCOPRIRLO PRESSO LA NUOVA PASTICCERIA CAFFETTERIA PISELLI



SAN MARIANO
CENTRO COMMERCIALE IL GIRASOLE

www.piselli1946.it


A MATTER
OF CHOICE
LA TUA COLAZIONE
IL TUO RINFRESCO
IL TUO GIORNO DI FESTA
LA TUA PAUSA QUOTIDIANA


ARNALDO·CAP
METODO CLASSICO





arnaldocaprai.it

officina grafica

altoprofilo STUDIOCREATIVO



SALVINI

MARZIOLI

GIOIELLI

Dillo con il cuore

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

INFO@MARZIOLIGIOIELLI.COM



Lo stile dice coupé.
L'avventura dice SUV.
Io dico Arona.

Nuova SEAT Arona.

Tua da 14.500€.



Fai di testa tua.

Nuova SEAT Arona è pensata per chi non vuole rinunciare a niente. Design dinamico e fari Full LED per non passare inosservato, telecamera con vista posteriore per parcheggiare e muoverti in tutta sicurezza anche nella giungla metropolitana. SEAT Arona, il nuovo urban crossover è qui.

Scoprila anche il Sabato

SEAT

Trendauto srl

Perugia	Foligno	C.di Castello
via Corcianese 30, S.Sisto	viale Roma,38	viale Romagna,38
075 5270611	0742 342907	075 8511228

Nuova SEAT Arona. 1.0 Eco TSI 95CV Reference, prezzo promozionato chiavi in mano (IPT esclusa) € 14.500 per tutti (listino + garanzia estesa = € 17.150 meno € 2.650 di vantaggi). Servizio incluso: 2 anni di garanzia aggiuntiva oppure fino ad un massimo di 40.000 km totali. Consumo di carburante urbano/extraurbano/combinato l/100Km: 6,1/4,2/4,9; emissione di CO_2 in ciclo combinato g/Km: 111. L'immagine della vettura è puramente indicativa. Gli equipaggiamenti citati sono opzionali. Offerta valida per immatricolazioni entro il 31.03.2018, grazie al contributo delle Concessionarie SEAT aderenti all'iniziativa.

SEAT raccomanda Castrol EDGE PROFESSIONAL

L'EDITORIALE



DI MATTEO GRANDI

Travaglio: "La mia opinione sui vaccini vale quanto quella di Burioni". **Certo, e l'opinione di Carlo Cracco sui buchi neri vale quanto quella di Stephen Hawking.**

Qualche osservazione sul **turismo** e su come **rinfrescare l'immagine dell'Umbria**. Ed Sheeran qualche mese fa ha acquistato un casale in Umbria, in quel di Paciano. Ed Sheeran è in questo momento l'artista più famoso e "downloadato" del pianeta. **Ed Sheeran ha passato il Capodanno in Umbria**. Ed Sheeran posta su Instagram (ai suoi **18 milioni di follower**) una foto dall'Umbria di fronte al camino con un bel tagliere di salumi e formaggi. Ed Sheeran può essere un **testimonial** (inconsapevole o consapevole, a seconda di quanto le istituzioni saranno in grado di intercettarlo) **straordinario per l'Umbria**. Unire l'immagine della nostra terra all'idolo del pop mondiale può essere una manna dal cielo. Ora bisognerebbe soltanto trovare il modo di **sfruttare questa felice coincidenza**. Senza inutili pudori o pelosi snobismi. Certo **Ed Sheeran non è Steve McCurry** e per l'intellighenzia che opera nelle sale dei bottoni umbre sporcarsi le mani con un teen-idol, piuttosto che con un blasonato fotoreporter di guerra, sarà uno **sforzo umiliante** ai limiti dell'oltraggioso. Ma per i comuni mortali l'impatto del **binomio Umbria-Ed Sheeran** potrebbe essere dirompente. Se in Regione oltre a fini intellettuali ci sono anche funzionari pragmatici, pensiamoci.

PS finalmente il Frecciarossa Perugia-Milano è realtà. E agli umbri che ancora lamentano favoritismi nei confronti di Perugia, spiegate che i Frecciarossa fermano nei capoluoghi. Altrimenti sarebbero regionali.

PPS avete in mano un Piacere Magazine completamente rinnovato. Una grafica più fresca e minimal a partire dalla copertina. Ma ogni pagina, dagli articoli alle rubriche, è stata oggetto di un profondo restyling. Spero vi piacerà.

@matteograndi


dal
27
Marzo
nuova rotta Ryanair
FRANCOFORTE
PERUGIA
vola a
Francoforte
a tariffe
incredibili!
ACQUISTA SUBITO SU RYANAIR.COM
UMBRIA
INTERNATIONAL AIRPORT
SAN FRANCESCO D'ASSISI
airport.umbria.it

PM

Gennaio - Febbraio 2018
#115



In copertina:
Foto di Brainleaf

Anno 14 n°115
Gennaio - Febbraio 2018
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

www.piaceremagazine.it

Direttore Responsabile
Matteo Grandi

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

Web Contents
Valerio Buonumori

Foto
Alessandro Pellicciari, Simone Rossi, Andrea Adriani, Gildo Giuliani

Marketing e Pubblicità
Laura Serra
lauraserra@piaceremagazine.it
T. 347 5242246
Morgana Aurioso
morganaaurioso@gmail.com
piacere@piaceremagazine.it

Progetto Grafico e Impaginazione
Brainleaf Communication
brainleaf.eu / info@brainleaf.eu

Editore
Big Projects
SEDE OPERATIVA:
EXELIOGRAFICA
Via delle streghe, 11 A - Perugia
T.0759662854 - Fax.0759662843
piacere@piaceremagazine.it

PM • Contributi



CLAUDIA ALFONSO
Barese doc, dice sempre la sua, poco diplomatica. Amante del divano e del mascara. A volte recita, ma tendenzialmente è una sognatrice tuttofare.



VALERIO BUONUMORI
Veterano di PM, seguita a non domare i ricci, almeno finché insisterà ad 'avere' capricci. Alquanto indisciplinato. Falso magro in cerca di soluzione.



MATTEO GRANDI
Giornalista, autore tv, scrittore (Far Web, Rizzoli, l'ultima fatica). Dategli una penna e solleverà il mondo. Per sollevare polveroni, invece, preferisce una tastiera.



LAURA SERRA
Sarda d'origine, umbra d'adozione. 3 figli e un marito. Veterana di PM. Ama i viaggi, i film, i libri e il teatro. Odia le scadenze ravvicinate.



PATRIZIA VAGLIO
Il Rock è la sua musica, il nero è il suo colore preferito. Nel 2006 ha avuto il suo incontro 1.0 con Photoshop. Si occupa della grafica di PM.

PM 115•CONTENTS

L'editoriale 13

Linea d'Ombra 21

C'era una vodka 22

Fast Good 23

Da non perdere 28

Smart News 44

L'impiccione 124

Post it 135

Ierofania 26



Nino Marino 32



PM 115•CONTENTS

Fashion February 38





Familiarmente 56





I say yes!!! 78



Li chiamavano “rosai” 114




RUBESCO RISERVA
VIGNA MONTICCHIO
2010
3 BICCHIERI
GAMBERO ROSSO
5 GRAPPOLI BIBENDA
4 VITI AIS VITAE
WINE ADVOCATE
92 ROBERT PARKER
JAMESSUCKLING.COM
95 JAMES SUCKLING
RISERVA
RUBESCO
VIGNA MONTICCHIO
LUNGAROTTI
LUNGAROTTI

UP



LA COPPA ITALIA È DELLA SIR VOLLEY PERUGIA

Per la prima volta nella sua storia Perugia mette le mani sulla Coppa Italia di pallavolo maschile. Un successo arrivato nella Finalissima di Bari con un perentorio 3-1 rifilato ai campioni d'Italia di Civitanova. Per Perugia, dopo la Supercoppa, si tratta del secondo successo stagionale. Impresa straordinaria.



ED SHEERAN E IL CAPODANNO IN UMBRIA

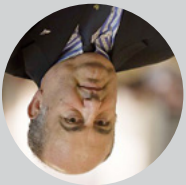
Il fatto che Ed Sheeran dopo aver acquistato casa nella nostra regione, in quel di Paciano, decida anche di passare il Capodanno in Umbria è motivo di orgoglio che di fatto trasforma la più grande pop-star del pianeta in un testimonial di questa terra. La ciliegina sarebbe riuscire a coinvolgerlo senza molestarlo.



FRECCIAROSSA, TUTTI IN CARROZZA

Ci sono voluti anni, ma finalmente anche l'Umbria avrà il suo Frecciarossa, che date le polemiche che l'hanno accompagnato potremmo già ribattezzare Freccia-Rissa. In ogni caso la prima corsa è prevista per Febbraio. Sul fatto che in tanti protestino perché parte da Perugia: ricordiamo che i Frecciarossa transitano dai capoluoghi.

DOWN



L'ADDIO A FABRIZIO CARDARELLI

L'improvvisa scomparsa del sindaco di Spoleto, Fabrizio Cardarelli, è stata un fulmine a ciel sereno. Persona perbene e preparata, Cardarelli aveva uno slancio sincero e appassionato per la cosa pubblica. La sua dipartita, prematura e inattesa, lascia un vuoto enorme nella comunità spoletina e nella politica umbra.



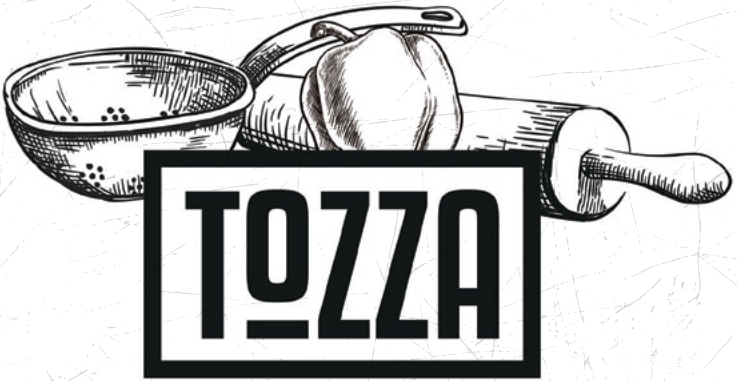
PERUGIA: SPROFONDO ROSSO

La cosa che fa più male dell'attuale stagione del Perugia è la parentesi a razzo. Un avvio sparato che aveva seminato legittime illusioni di un campionato in grande stile. Poi il buio, il cambio di allenatore e un grigiore che oggi impone la salvezza come solo obiettivo ragionevole. Resta nell'aria un'interrogativo senza risposta: perché?



PERUGIA: RIMANDATA IN TOLLERANZA

La classifica del Cultural and Creative Cities Monitor, che premia Perugia sul fronte culturale, ha anche un suo rovescio. E infatti il capoluogo umbro prende puntegg i molto bassi per quanto riguarda la capacità di creare nuovi posti di lavoro nei settori creativi e alle voci: "apertura", "tolleranza" e "fiducia".



- 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

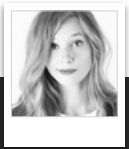
LE PROMESSE TEMERARIE



FOTO DAL WEB

Si può davvero trattare un avvenimento come le elezioni politiche alla stregua di un **mercato rionale**?
Sembra incredibile ma la *res publica* è trattata così.
Come se fosse merce qualunque al mercato. Merce su cui attirare l'attenzione.
Tutti cercano di farsi pubblicità, di tirare acqua al proprio mulino. Mi sembra di trovarmi in una di quelle **aste**, dove l'unico credo è "*chi offre di più*?".
Promesse su promesse.
"*Abolirò questa tassa*".
"*Io invece abolirò quest'altra*".
Un fiume in piena di promesse.
Promesse tante promesse. E di queste probabilmente nessuna verrà mantenuta. Vorrei ribattezzarle "***promesse temerarie***".
I politici però, spesso dimenticano che una promessa ha senso di esistere se viene mantenuta. **Il popolo non è stupido**. Noi non siamo stupidi. Noi lo sappiamo che la sete di potere di tanti di questi personaggi, la voglia di arrivare all'apice della scala politica, il grande ego di cui sono dotati, sono i veri motivi che li spingono a intraprendere questa battaglia dove l'unico grande perdente purtroppo è il popolo. Tutti i rapporti si reggono sulla fiducia. Soprattutto quello tra un politico e il suo popolo. E se la fiducia viene meno, se viene tradita dal politico di turno, è inevitabile, il popolo se ne accorge e si comporta di conseguenza. Perché, che lo si voglia o meno, la *cosa pubblica* è più nostra che di qualche politicante.
La *cosa pubblica* è nelle mani del popolo e l'unico modo per dimostrarlo è non disertare il voto. **Votare è una conquista**. Non dimentichiamocelo.

LA LINEA D'OMBRA



DI CLAUDIA ALFONSO / @claelly

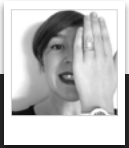


COME SI FA?

Come si fa a **conciliare** famiglia e lavoro se non hai aiuti? Come può una donna che vive lontano da casa, senza **nonni** a disposizione, che lavora e che percepisce uno stipendio normale a permettersi **asilo** più **baby-sitter**? Come si fa a conciliare lavoro con i figli se in ufficio devi stare 8 ore (più la pausa pranzo che non dura meno di due ore), e quindi entri alle 9 e esci alle 19, mentre la scuola materna pubblica chiude al massimo alle 17? Come si fa, pur avendo i nonni a disposizione, a risolvere tutte le situazioni di emergenza che diventano routine con un **figlio** piccolo in casa? Come si fa a non sentirti sempre una merda se riprendi tuo figlio da scuola sempre per ultimo, quando la mattina è il primo ad entrare? Come si fa ad avere un'**organizzazione** impeccabile, che ti costa il corrispettivo del tuo stipendio, ma poi tuo figlio si ammala e l'organizzazione salta e saltano tutti gli equilibri? Come si fa quando non basta la flessibilità, che comunque raramente viene concessa, perché non tutti i lavori possono essere svolti anche da casa ma ne esistono alcuni che richiedono la **presenza** fisica in ufficio. O in cantiere. O al ristorante. O al negozio? Come si fa a conciliare famiglia e lavoro quando ti accorgi che vivi in un Paese in cui tutto, dagli orari della scuola pubblica a quelli del pediatra, è pensato esclusivamente per un modello di famiglia in cui la donna fa la mamma **a tempo pieno**? Come si fa a mantenere un equilibrio che non escluda dalla tua vita di madre anche quella di donna, **moglie**, amante, amica e **professionista**? Come si fa se sei un freelance a lavorare "da casa" e a rispettare le scadenze e fatturare quando intorno a te tutti pensano che in realtà chi lavora "da casa" non lavora affatto? Come si fa? Io non lo so ma se avete una qualche **risposta** sapete dove trovarmi. E la **vodka** la offro io!

C'ERA UNA VODKA

DI LUCREZIA SARNARI / *www.ceraunavodka.it*





PERUGIA E UN APPUNTAMENTO SULLA BIRRA CHE GIÀ ADESSO SEMBRA ESSERE IMPERDIBILE

Corre, l'Umbria della birra. L'occasione per tornare a parlarne è rappresentata dall'imminente **Fermentum Umbrae**, manifestazione prevista per il weekend del 28/29 aprile e giunta alla sua terza edizione. Un evento che nasce grazie all'intraprendenza di un gruppo di studenti della Facoltà di Agraria, quest'anno decisi a farle fare un salto in avanti in termini di qualità.

"*La prima edizione* - mi raccontano - *nasce nel 2016 con l'apertura del corso in tecnologie birraie del CERB, il Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra. Allora organizzammo un piccolo convegno per fare il punto sui birrifici artigianali della regione, con relativo banco d'assaggio. Già l'anno successivo fu tutto un po' più strutturato: volevamo dare alla cosa un carattere più scientifico e fu così che ci focalizzammo sul ruolo delle botti in fase di fermentazione, affinamento, maturazione*."

"*Quest'anno abbiamo deciso di concentrarci su un tema tanto vasto quanto interessante, quello della gestione dei lieviti. La conferenza si terrà in inglese, avrà la traduzione simultanea e vedrà la partecipazione del responsabile dei laboratori di White Labs, azienda leader nel mondo nella produzione e nel commercio dei lieviti, e i microbiologi di Chimay, famosissimo birrificio trappista. Non solo, abbiamo deciso di organizzare Fermentum nel weekend per cercare di parlare a un pubblico più vasto possibile*."

La manifestazione infatti può già vantare un già ricchissimo banco d'assaggio. Ai più significativi birrifici della zona, per ora confermati **Birra dell'Eremo** e **Birra Perugia**, si affiancheranno alcune delle più interessanti realtà emergenti italiane: dai friulani di **Foglie d'Erba** ai toscani di **Brasseria della Fonte**, fino a **Rurale** (Lombardia) ed **Elvo** (Piemonte). Un elenco destinato a evolvere che ha già una star: tra le spine ci sarà con le sue celebratissime e ricercatissime produzioni anche Florian Van Roy, figlio di Jean Van Roy, deus ex machina di **Cantillon**. "*Siamo felicissimi sia proprio Florian a venire, abbiamo circa la stessa età e credo abbia capito l'entusiasmo che ci spinge a organizzare questo evento*."

L'appuntamento è quindi per fine aprile in facoltà, maggiori informazioni sulla pagina Facebook dell'evento. In bocca al lupo.

FAST GOOD

DI JACOPO COSSATER / @jacopocossater





BOUTIQUE (HEADQUARTER) • Colle Umberto (PG) • Strada Compresso, 6 • T. 075 605115
roccoragni.it



GLI IMMOBILI STORICI: NUOVA FRONTIERA DEL TURISMO

La rivoluzione è appena iniziata, **il mercato del turismo sta cambiando**, soprattutto nelle modalità e nella ricerca degli **alloggi**. I "nuovi turisti", **preferiscono la casa al tradizionale albergo**; la casa consente libertà di movimento, di ospitalità, maggiore privacy e gestione del proprio tempo. Molti scelgono di **passare le loro vacanze in immobili storici** (possibilmente ben restaurati), e per storici intendo case coloniche, borghi antichi, dove si respirino storia e tradizioni familiari antiche; i luoghi che lasciano assaporare la nostra storia e le nostre tradizioni per fortuna sono ancora una fonte di attrazione. Eppure quando sento snocciolare dalla politica nostrana i dati sul turismo nella nostra regione non mi capacito di sentirli raccontare con enfasi e soddisfazione, quando invece trovo che la strada da fare sia moltissima. A oggi **non vedo azioni concrete di promozione turistica e trovo che i risultati, in termini di indotto economico, siano minimi**; come si può constatare nella realtà e non nei proclami politici.
Questo è un **settore che invece potrebbe dare tante soddisfazioni in termini economici e occupazionali**. Servirebbero incentivi veri, infrastrutture, collegamenti funzionanti e funzionali, costanti rapporti con i paesi europei, tavoli di lavoro, coinvolgendo le persone che conoscono il settore purché abbiano idee, coraggio e volontà. Non si possono più attaccare fenomeni come Airbnb o agenzie specializzate accusandole di togliere lavoro agli albergatori. Questo rientra nel malcostume italiano di cercare alibi. Invece grazie a simili iniziative commerciali – che andrebbero sorrette e promosse dalle regioni –, **borghi storici e piccoli paesi di campagna sono nuovamente animati**, grazie a un vivace turismo familiare che contribuisce a far girare l'economia dei territori: dalla piccola bottega al bar, dal minimarket all'artigiano.
I proprietari di seconde o terze case, dovrebbero riportare a nuova vita gli immobili. Molte case, dopo anni di utilizzo per le proprie vacanze, a volte cadono in disuso; immobili vuoti e non vissuti che si degradano e perdono di valore. Ecco che allora chiedere l'aiuto di un **professionista del settore**, che non sia un agente immobiliare, può essere propedeutico per ottenere un buon risultato. **L'offerta turistica si sta modificando rapidamente** anche in virtù di un cambiamento della domanda che coinvolge sempre più il territorio e gli abitanti dei luoghi che sono coinvolti in questo nuovo ma antico processo di ospitalità. Si creano **nuove opportunità di lavoro e di reddito.** Questo processo è condizionato e condiziona a sua volta il mercato immobiliare.

LA PAROLA AL PROPERTY MANAGER



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



LA MOSTRA DELL'**ARTISTA PERUGINO** PROROGATA FINO ALL'11 FEBBRAIO

IEROFANIA

A SAN BEVIGNATE **ANGELO BUONUMORI** PLASMA LA LUCE CREANDO UN UNIVERSO INEDITO

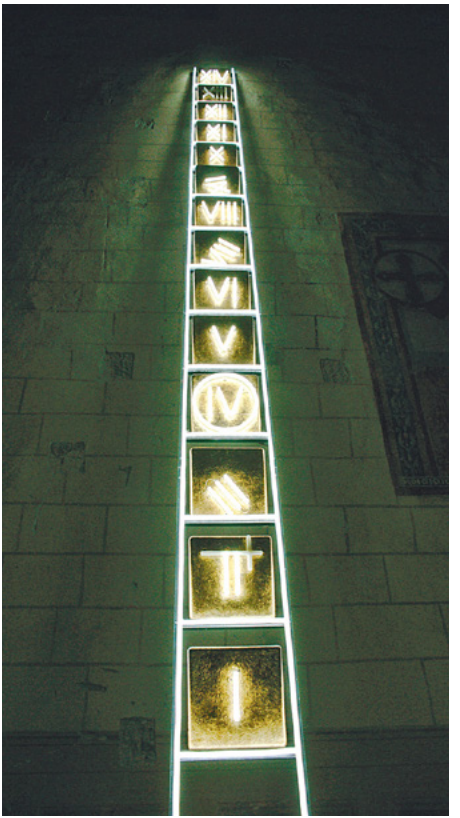
Testo: La Redazione – Brano: "What Lovers Do" – Maroon 5

> *Sintesi estrema per catturare l'idea, lo scatto dell'invenzione a tratti provocatoria e anche un fascino ininterrotto quando cadono le ombre e le opere acquistano uno strano, voluto animismo, un ragionare assorto.*
>
> ***Mimmo Coletti***

Un successo straordinario quello che sta ottenendo la mostra d'arte, **ideata e composta da Angelo Buonumori a cura di Paolo Nardon**. Un successo che ha già portato un risultato concreto, Ierofania, **la prima mostra ospitata nel complesso secolare di San Bevignate**, è stata prorogata fino all'11 febbraio. Un **allestimento dirompente** che impatta sull'occhio del visitatore scaraventandolo in contesti lontani dagli standard di normalità a cui si è abituati. La **luce qua è protagonista**, un impatto straordinario, che dialoga e interagisce con gli affreschi storici, senza nulla togliere alla sacralità del luogo, ma anzi sublimandola e innalzandola a un livello di **percezione inedita**. Merito delle intuizioni e dell'estro di Angelo Buonumori e della sua **vena visionaria** che riesce a costruire un mondo suggestivo e avvolgente in cui **arte**, **sensi**, **religione e meditazione si fanno un unicum** che eleva il visitatore a un livello di fruizione che turba e rasserena allo stesso tempo. Un luogo e uno spazio da visitare e rivisitare, per la **fruizione contestuale** di un **allestimento irripetibile** e di un **luogo sacro** colmo d'arte e di storia. Come detto, Ierofania è prorogata fino all'11 febbraio. Ma lasciateci augurare un'**ulteriore proroga**.

\- - -

Per info:
IEROFANIA
Complesso Templare di San Bevignate
Via Enrico Dal Pozzo - Perugia
T. 075 9477727
Aperta: venerdì, sabato e domenica
Orario: 10,00-13,00 e 15,00-18,00



DA **NON** PERDERE



Cinema

THE **POST**

Esce giovedì 1 febbraio nelle sale italiane ***The Post*** la nuova pellicola di **Steven Spielberg** con Maryl Streep e Tom Hanks. Il film racconta i fatti riguardanti i **Pentagon Papers**, documenti top secret del Dipartimento della Difesa degli Stati Uniti d'America riguardanti le questioni della guerra in Vietnam, pubblicati prima sul New York Times e poi sul Washington Post. Un film tutto davvero imperdibile e l'interpretazione della Streep è già stata giudicata ineccepibile.

Romanzo

UNA FAMIGLIA ***TRE*** **PERSONE**

Due coniugi, in seguito all'adozione di una bambina di 11 anni, si trovano ad affrontare una crisi individuale e relazionale. Esigenze rimaste a lungo in silenzio chiedono prepotentemente di essere ascoltate. In modo sorprendente, nella quotidianità di una vita ordinaria, i protagonisti vengono messi davanti ai nodi centrali delle loro **esistenze**. Solo un percorso inaspettato li aiuterà ad avere alcune risposte. Questa è la trama del primo romanzo di **Carla Imparato**, edito da **Bertoni Editore**.



Libri

RACCONTI **DI NOBILI CAVALIERI** *NEL REGNO DI RE ARTÙ*



La possente figura del mitico **re Artù** è sempre vissuta a cavallo tra storia e leggenda e così pure quelle dei suoi nobili cavalieri della **Tavola Rotonda**. Recenti studi stanno dimostrando qualche effettiva prova dell'esistenza di re Artù e del proprio regno, tanto che episodi storici fanno tendere a tale opinione. L'Ing. **Lamberto Fornari**, autore del libro "*Nobili racconti di cavalieri. Il ciclo arturiano di Thomas Malory*", ha tracciato un'ampia e **interessante panoramica** in merito alle vicende del **ciclo arturiano**, descrivendo e commentando le varie narrazioni di questo avvincente argomento. Il libro è edito dalla casa editrice Guerra Editore.

Musica

UNEXPECTED



Unexpected è il titolo del disco d'esordio dell'**artista umbro Manuel Magrini** che sta raccogliendo un successo importante, tanto da essere davvero quasi inaspettato. Tredici tracce in piano solo, tra temi celebri, improvvisazioni in studio e brani originali, compongono il cd prodotto da Encore Jazz. Il tour ha recentemente toccato Milano e Roma e proseguirà tra Perugia e Viterbo per concludersi il prossimo 8 giugno al Gala Theatre di Durham, in Inghilterra. A giugno 2017 il musicista, **classe 1990**, si è anche aggiudicato il prestigioso **Premio Lelio Luttazzi** come migliore giovane pianista jazz italiano.



IN UN LOCALE STORICO DI PERUGIA
L'ECCELLENZA GASTRONOMICA DELLO CHEF WALTER PASSERI

SAPORI ANTICHI
ALL'OSTERIA ARCO ETRUSCO

*Il gusto tipico della **tradizione contadina umbra** ottenuto attraverso una cucina moderna e leggera*

Testo: Isabella Zaffarami – Brano: "Take Five" – The Dave Brubeck Quartet



Fogliata di Cerreto



Imbrecciata

Foto: Brainleaf



Piccione ripieno alla paesana



Crema eugubina

Unici ed irresistibili, i **sapori della tradizione contadina umbra** possono finalmente essere scoperti, o riscoperti, grazie all'**Osteria Arco Etrusco**, un locale storicamente punto di riferimento a Perugia – in passato il posto era occupato dal ristorante Bocca Mia – oggi riaperto con una nuova gestione.

All'Arco Etrusco non solo i sapori e gli odori sono quelli di un tempo, ma anche gli **ambienti** – in stile rustico e molto curati – e l'**atmosfera conviviale ed accogliente**, riportano alle tradizioni del passato, così come i prodotti e le **materie prime** sono selezionate e di alta qualità e i **vini** proposti tutti rigorosamente **umbri**. Il tutto diretto e supervisionato dallo **chef Walter Passeri** che, forte di una formazione ed esperienza d'eccezione, offre la sua consulenza al ristorante.
La cucina proposta è quindi fortemente legata alla **tradizione** per mezzo di un importante lavoro di **ricerca nella cultura gastronomica umbra**: molti piatti sono, in particolare, riedizioni di **ricette tipiche degli anni '50**.
L'abilità e l'esperienza dello chef stanno tuttavia non solo nel riproporre quei sapori, ma di farlo per mezzo di una **cucina moderna** che ricorre a materie prime e a tecniche di preparazione che prediligono la **leggerezza**, la genuinità e il benessere, per soddisfare una clientela sempre più attenta a questi aspetti. Con **due ingressi**, uno in **via Ulisse Rocchi**, l'altro in **via Cesare Battisti**, il ristorante vi aspetta tutti i giorni, **a pranzo e a cena**.

Per info:
OSTERIA ARCO ETRUSCO
Via Ulisse Rocchi, 36 – Perugia
T. 075 5720713
osteriaarcoetrusco@gmail.com



DOPO **30 ANNI** FIRMATI RUGGERI
DAL 1 GENNAIO HA PRESO IL VIA IL **NUOVO CORSO**

NINO **MARINO**

*A tu per tu con il **nuovo direttore** dello **Stabile dell'Umbria***

Testo: Matteo Grandi – Brano: "You Want it Darker" – Leonard Cohen

Nino Marino, 44 anni, palermitano ma ormai **perugino d'adozione**, già vice-direttore dello Stabile e responsabile di produzione è il **nuovo Direttore del Teatro Stabile dell'Umbria**. Una svolta epica per il Teatro dopo il trentennale monopolio di Franco Ruggeri, l'uomo ha costruito una fisionomia e un'**identità di spessore internazionale** per il TSU, con all'attivo più di 100 di produzioni di altissimo valore artistico. Raccogliere una simile eredità non sarà semplice, ma le **competenze** e la grande carica umana di Nino Marino lasciano ben sperare per un nuovo corso che si annuncia all'insegna della **continuità** seppure pronto a esplorare nuovi orizzonti.

Nino, che cosa significa essere il nuovo Direttore del Teatro Stabile dell'Umbria?
Significa vedere un sogno che si realizza. Anzi qualcosa di più di un sogno, perché per quanto avessi capito di essere fra i papabili, si trattava di un esito che non avevo neppure osato sognare. Non mi sono mai prefissato di fare il direttore di un Teatro; ho sempre e soltanto assecondato una passione: lavorare in questo contesto, lavorare con gli artisti, fare dei progetti, avere relazioni con teatri internazionali.

Che background ha Nino Marino? Quali le sue passioni? Che cosa lo ha avvicinato al teatro?
Ho studiato pedagogia a Palermo. Mentre stavo finendo l'università, per pagarmi gli studi, avevo trovato un lavoro come cameriere in un ristorante a La Vucciria, molto frequentato da artisti e attori: Almodovar, Pina Bausch, Iaia Forte, Luigi Lo Cascio. A Palermo in quel periodo c'era fermento: erano gli anni del Festival del 900 e stava nascendo il progetto Shakespeare al Teatro Garibaldi diretto da Matteo Baghera e Carlo Cecchi. Anche loro frequentavano il "mio" ristorante. Li conobbi e mi appassionai al teatro. Andavo a vedere le prove di nascosto perché Carlo Cecchi non voleva che si vedessero le prove, però, man a mano, siamo entrati in confidenza. Poi, un giorno, Matteo Baghera mi disse 'Ho bisogno di un ragioniere, vuoi venire a darci una mano?'; io, che avevo un diploma di ragioneria, accettai. Ma dopo qualche mese Baghera rilanciò: 'più che di un ragioniere, ho bisogno di un assistente'. Da quel momento ho iniziato a curare l'ufficio stampa e a seguire le produzioni fino a quando il Teatro Garibaldi è diventato membro dell'Unione dei Teatri di Europa che è la prima rete teatrale internazionale fondata Jack Lang e Giorgio Strehler. Conobbi così il direttore dell'Unione dei Teatri d'Europa e tramite i teatri d'Europa sono andato a Parigi all'Odeon, lavorando all'Unione dei Teatri d'Europa e come assistente alla regia per lo spettacolo La morte di Danton.

E poi che cosa è successo?
Mentre ero a Parigi ho partecipato al bando per il "premio Nunzi", un premio per giovani assistenti teatrali indetto da Ronconi; presentai un pro-

Ho l'obiettivo di rafforzare il carattere europeo di questo teatro. Raccolgo un'eredità importante nel segno della continuità, ma porterò nel nuovo corso anche il mio sguardo e le mie sensibilità.

getto da sulla relazione Palermo-Barcellona. Vinsi il premio e fui mandato a Barcellona. Là ho avuto la possibilità di conoscere i più grandi direttori dei teatri d'Europa e di relazionarmi con loro.

Allo Stabile dell'Umbria, all'inizio, con quale ruolo sei entrato?
Quando sono arrivato in Umbria ho iniziato seguendo le relazioni internazionali, ma Ruggeri mi chiese di occuparmi anche di amministrazione perché pensava che dovessi entrare di più nella materia. Mi ha mandato anche in tourné come amministratore di compagnia: mi occupavo di molti aspetti, dai budget ai contratti per gli attori, passando per l'arrivo del camion. È stata una bella palestra; per diverso tempo ho svolto tutti i ruoli del teatro.

Perugia è stata una scelta professionale, ma oggi è anche una scelta di vita. Ti sei trovato subito bene o ti è servito tempo per ambientarti?
L'ho sempre trovata una città meravigliosa. Perugia e l'Umbria hanno una bellezza austera che le rende magnifiche. Eppure all'inizio le mie relazioni personali hanno faticato a prendere forma. Nei weekend andavo spesso a trovare amici fuori regione e d'estate tornavo in Sicilia. Poi, una decina d'anni fa, la svolta: ho conosciuto delle persone qui che sono diventate la mia seconda famiglia. E oggi l'Umbria e Perugia sono la mia casa.

Torniamo al Teatro. Ti trovi a raccogliere un'eredità, quella di Franco Ruggeri, molto importante. Questo ti spaventa? Ma soprattutto ci sarà continuità o discontinuità con la precedente direzione?
Sicuramente ci sarà continuità, perché l'eredità di Ruggeri è preziosa. Grazie a lui l'Umbria ha un Teatro di grande spessore nazionale e internazionale. Le produzioni dello Stabile sono sempre state presenti nei migliori cartelloni nazionali oltre a essere sempre molto presenti all'estero. La continuità starà proprio nel riuscire a mantenere questo presidio, magari rafforzarendo il livello nazionale delle nostre produzioni, con una forte attenzione al territorio. Il tutto, ovviamente e inevitabilmente, con uno sguardo diverso che è lo sguardo di un direttore di 44 anni che ha un suo punto di vista e che, pian piano, si ritaglierà un suo spazio per portare in dote una sua visione personale.

Sei spaventato da questa responsabilità?
No, sono stimolato. E vivo la nuova avventura con grande fervore. Inoltre ho la fortuna di

avere in eredità i miei colleghi, con i quali mi confronto quotidianamente. Per il percorso e gli obiettivi che ho in mente c'è bisogno di un gruppo di lavoro; non serve un capo, ma qualcuno che coordini e che renda tutti partecipi di una grande opera con grandi obiettivi.



Quanto spazio ci sarà per i giovani nel tuo teatro stabile, sia come fruitori che come produttori di spettacoli?
Molto. Continueremo a lavorare con la compagnia dei giovani, i quali avranno la possibilità di confrontarsi con diversi registi. E andremo ancora in giro livello nazionale con delle produzioni. Stiamo sostenendo dei giovani umbri, uno di questi è Liv Ferracchiati, un regista e autore che ha fatto una trilogia sull'identità presentata alla biennale di Venezia. Poi in Umbria come pubblico c'è una grande presenza di giovani. Abbiamo lavorato molto con le scuole. E i risultati sono già eccellenti.

Che cosa ti aspetti tu da questi 3 anni e che cosa ci dobbiamo aspettare noi?
Mi aspetto di rafforzare il carattere europeo di questo teatro. Di vedere venir fuori una persona migliore, ancora più strutturata, che possa progettare sempre più liberamente. Poi vorrei incrementare il rapporto fra teatro e società civile. E vorrei che il teatro fosse sempre di più un luogo di ritrovo laico dove nascono idee. In questo senso nutro grande attenzione per le molte realtà che sono nate recentemente per restituire a Perugia il giusto fermento culturale, come per esempio il Postmodernissimo; vorrei diventare per loro un interlocutore e realizzare dei progetti in condivisione.

Cambiando discorso: il tuo rapporto con le arti è a 360 gradi. Ricordo anche un Nino Marino fotografo e una tua bella mostra al Caffé Morlacchi.
Fra l'altro Piacere Magazine dedicò un bello spazio a quella mostra. Fu un progetto che nacque grazie all'incontro e all'amicizia con l'artista Mario Consiglio. Ho vissuto quel lavoro come una celebrazione di amore per la città di Perugia. In ogni caso la fotografia mi piace ancora molto, ci sono dei fotografi che amo, ho dei progetti che mi piacerebbe sviluppare nei vari teatri umbri coinvolgendo dei fotografi chiedendogli, magari, di restituirci l'anima dei teatri senza foto patinate.

Spring - Summer 2018

I NUOVI TREND DELLA PRIMAVERA/ESTATE PER L'HAIRSTYLING *By Art Inside*

Testo: Claudia Alfonso - Brano: "Just a girl" - No Doubt



Look audace ma sofisticato, creato con le nuove nuance "color fresh create", per le donne che non hanno paura a mostrare il lato forte del loro carattere.



"Cool edge" per mettere in risalto il colore naturale aggiungendo dei punti luce freddi tonalizzato con nuances rosè, violetto o grigio perlato.



Risultato colore vibrante e alla moda per un look discreto e facile da mantenere, con nuances perla e cenere.

Siamo quasi agli sgoccioli con l'inverno e quando ci si avvicina alla nuova stagione si ha sempre voglia di rivoluzionare il proprio **look**. Le prime cose sulle quali si sperimenta il cambiamento sono i capelli, da sempre il luogo in cui risiede l'**essenza della bellezza e del carattere femminile**. Questa primavera estate porta con sé sia nuove ***nuance***, che effetti utilizzati per risaltare il colore naturale del capello. Non mancano sfumature particolari che vanno dal rosè al violetto fino al grigio perlato. L'hair stylist **Gianni Marcantonini** di **Art Inside** ci illustra le soluzioni più ***cool*** per essere sempre **glamour** e al top in tutte le occasioni.

ART INSIDE
Piazza della Repubblica, 71 • Perugia • T. 075 5736435
Art Inside Parrucchieri Italia

FASHION FEBRUARY

Un po' di romanticismo e una maschera gioiello, ***San Valentino e carnevale****: ci siamo fatti ispirare dal mese di febbraio per questa prima selezione-moda targata* ***PM****.*



BALLO IN MASCHERA
La ricchezza decorativa e l'atmosfera misteriosa di Venezia hanno ispirato la collezione invernale di Alberta Ferretti qui ben rappresentata da un abito chiffon con lunga cappa di velluto ricamato e maschera gioiello gold plated.



CHANEL
Stivali argento e nero in tessuto glitterato e pelle verniciata, tacco 50 mm.



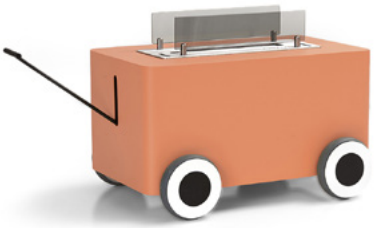
MIU MIU
Giacca "peluche" Miu Miu con ampio collo, in eco fox colorato per un irresistibile effetto morbidezza.



INTIMISSIMI
Body in pizzo con inserto in tulle in trasparenza, ampia scollatura sulla schiena e chiusura a goccia.



THOM BROWNE
Borsa pinguino, a mano, in pelle granulata, con chiusura zip e due tasche interne.



CAR-MET – Biocamino Woody

Disponibile in diversi colori, completamente ecologico e inodore, non rilascia fumi o residui, accensione e spegnimento sono manuali e può essere facilmente spostato grazie alle 4 ruote e alla strategica maniglia a scomparsa.

DESIGN PLEASE

Oggetti ed accessori rivoluzionari oppure cult, molto spesso glamour e sempre sorprendenti per la selezione design di **PM**.



Diesel & Seletti – Lunar

Insalatiera con coperchio in ottone. È alta 24,5 centimetri con un diametro di 32 centimetri e ben rappresenta la linea Cosmic Diner, ispirata all'universo, tra pianeti, satelliti e meteoriti.



MOROSO – Tender, sistema

Vicini, ma ognuno con i propri spazi, grazie ad un divano modulare innovativo, morbido, leggero, sfoderabile e caratterizzato da componenti facilmente assemblabili e intercambiabili.



Ambivalenz – Mensola Flapps

Mensola per make-up: chiusa è un elemento decorativo a parete, mentre una volta aperta rivela tutta la sua funzionalità, con specchio dotato di lampada e comodi supporti per riporre piccoli oggetti.

Pro-Ject – VT-E

Innovativo giradischi verticale che può essere appoggiato su un mobile o apposito supporto oppure appeso alla parete. È disponibile anche nella versione Bluetooth con stadio phono incorporato.



Muemma – Arina

Speaker e svuotatasche in grado, tramite tecnologia Bluetooth, di collegarsi ai diversi dispositivi che vengono poggiati al suo interno. La qualità audio è molto elevata e può essere anche appeso alla parete grazie all'apposito supporto.



LESS THINGS, MORE LINKS

ORGANIZZAZIONE

epta | CONFCOMMERCIO IMPRESE PER L'ITALIA UMBRIA

IN COLLABORAZIONE CON

ACCADEMIA BELLE ARTI PERUGIA 1573

ARREDARE COSTRUIRE RISTRUTTURARE

per abitare dovunque e comunque

EXPO CASA

3/11 MARZO

www.expo-casa.com

Umbriafiere BASTIA UMBRA / PERUGIA

DAL 3 ALL'11 MARZO

LA GRANDE MOSTRA DI **EXPO CASA 2018**

Continua la ***collaborazione*** *con l'Accademia di Belle Arti "**Pietro Vannucci**"*



Expo Casa, la Grande Mostra dedicata a **Edilizia**, **Arredamento** e **risparmio energetico**, torna a **Umbriafiere** (Bastia Umbra) **dal 3 all'11 marzo**. Da **trentacinque anni**, **Epta Confcommercio Umbria** ci porta oltre i confini della casa, offrendo soluzioni geniali e adattabili a ogni esigenza, coniugando estetica e comfort con sicurezza e sostenibilità ambientale. Grazie alla **collaborazione d'eccellenza** con l'**Accademia di Belle Arti "Pietro Vannucci" di Perugia**, Expo Casa si rinnova ancora nella forma e nella sostanza. Tema ispiratore dell'edizione 2018 sarà "***Less Things More Links – per abitare dovunque e comunque***", secondo passo del progetto triennale **Open Minds**. L'esposizione presenta un percorso ideato e curato dall'Accademia di Belle Arti per migliorare ancora l'esperienza del visitatore, grazie ad allestimenti studiati nei minimi dettagli e posizionati dopo la grande **porta comunicativa** d'ingresso. Altre grandi novità sono **Artquake**, allestimento realizzato da studenti dell'Accademia e dell'Università di Perugia, e **Stark space**, l'area dove il pubblico vivrà un'esperienza emozionale grazie a proiezioni architetturali ed effetti speciali interattivi.

Torna **Piazza Tecla**, lo spazio dedicato a *performance*, lezioni magistrali, *workshop* e presentazioni aziendali per professionisti ed esperti di settore, parti di un **programma culturale** ricco e stimolante. La Sala, ubicata nel cuore dell'esposizione, vede l'intervento di **aziende produttrici**, **artisti**, **designer**, **operatori** e **professionisti**. Tanti i grandi nomi presenti, tra cui: l'architetto **Luca Molinari**, il fotografo **Iacopo Pasqui**, lo psichiatra **Paolo Crepet** e la stilista **Daniela Gerini**. Expo Casa si conferma un appuntamento immancabile per trovare il meglio del living home, **approfondimenti tematici** sul progetto di **ricostruzione post sismica**, e le proposte dei **grandi marchi**, con la possibilità di acquistare direttamente in evento, facendo affidamento su **professionalità** e **competenza di esperti**, **grandi aziende produttrici e rivenditori**. Vivere la casa non è mai stato così bello. Appuntamento dal 3 all'11 marzo a Umbriafiere!

Per info:
www.expo-casa.com
@expocasaitalia

Looking for

SMART NEWS

Curiosità 2.0 *dal territorio e dal mondo*

Testo: Claudia Alfonso – Brano: "Technologic" – Daft Punk



ALERT SYSTEM *A NARNI*

*Più di **4mila telefoni** collegati con l'**amministrazione***

È proprio un mondo smart quello che si sta creando. Infatti, a **Narni**, il Comune ha attivato un sistema con il quale può mettersi in contatto con i cittadini.
Su più di **4mila telefoni** è stato attivato l'**Alert System**, con questo mezzo l'amministrazione è in grado di comunicare con la popolazione in **tempo reale** per diramare informazioni, sotto forma di **messaggi preregistrati**, riguardanti situazioni di emergenza di vario tipo (viabilità, protezione civile, scuole). Il sistema è attivo sia su telefoni di vecchia generazione che smartphone.



IL BITCOIN *IN UMBRIA*



La nuova ***moneta elettronica*** *sbarca nella regione*

Ultimamente si sente spesso parlare di **Bitcoin**, l'innovativo sistema di pagamento che introduce un nuovo tipo di denaro, completamente digitale. Si tratta della prima rete decentrata di pagamento *peer-to-peer* senza alcuna autorità centrale.

Questo nuovo sistema smart è stato introdotto anche in **Umbria**. Alcune attività ed esercizi commerciali di qualche città della regione (tra queste figurano Perugia, Bastia Umbra, Orvieto, Città di Castello) si sono attrezzate per accettare **transazioni con i bitcoin**. Per lo più si tratta di aziende informatiche o di servizi tecnologici che devono cogliere per prime i cambiamenti a cui la società 2.0 è costantemente sottoposta.



SMY UMBRIA

10 stazioni di ricarica *per auto elettriche per* ***10 Comuni*** *umbri*

Cuore verde d'Italia, questo si sa. Quello che in molti non sanno, invece, è che l'Umbria potrebbe diventare nel giro di poche settimane il "cuore elettrico" d'Italia.
Come? Grazie a un progetto nato interamente nel web e con la modalità di partecipazione del "crowdfunding" (raccolta fondi interattiva aperta a tutti sia privati, sia aziende) che permetterà la nascita di **10 stazioni di ricarica per auto elettriche** in 10 diversi Comuni dell'Umbria attraverso la neonata start-up SMY Umbria. Si tratta di un passo che va in una chiara direzione: rafforzare i servizi di ricarica a seguito della vera e propria "esplosione" delle vendite di auto elettriche in Italia (+63% su base annua nel terzo trimestre del 2017).
In sostanza con questo progetto, nato da **Techne Spa con sede a Marsciano e InfinityHub**, acceleratore di start-up della green economy con base in Trentino, si vuole dare la possibilità a turisti e residenti di attraversare da nord a sud e da est a ovest l'intera regione a bordo di una auto elettrica. Viaggio impensabile fino a due anni fa.
Quanti i fondi raccolti? Circa 110mila euro in poco più di un

mese e mezzo di campagna, terminata il 19 gennaio, sulla piattaforma di equity crowdfunding ***www.wearestarting.com***. Tanti gli investitori, una quarantina e tante le aziende (tra loro anche la ternana PagineSì!Spa) che hanno dato vita a questa nuova start-up.
Ma **dove saranno installate le colonnine di SMY Umbria**? Al momento questi i Comuni interessati presi in esame: Perugia, Terni, Marsciano, Spoleto, Gubbio, Città di Castello, la zona del Lago Trasimeno, Assisi, Foligno e Orvieto. Secondo Luciano Zepparelli CEo di Techne e fouder di SMY Umbria: "*L'Umbria ha davanti a sé una grande sfida. Quella di scegliere il suo futuro energetico e trasformare la nostra terra nel cuore elettrico d'Italia, dando così un nuovo impulso anche al turismo green.*". "L'obiettivo del progetto - aggiunge Massimiliano Braghin di Infinityhub - è quello di attivare lo sviluppo del territorio , attraverso la condivisione con i cittadini di progetti ambientali ed energetici".
Insomma senza scomodare Nikola Tesla, l'Umbria si avvia a diventare la prima regione in Italia che beneficerà di questo tipo d'iniziative "dal basso" destinate a **rivoluzionare la mobilità** privata italiana.

CIRCOSCRIZIONE 4.0 *A PERUGIA*



Il capoluogo umbro è sempre ***più smart****.* ***Città regina d'Italia*** *nell'ambito dei servizi* ***online***

È nata a Perugia la prima **Circoscrizione 4.0 d'Italia**: il progetto è stato realizzato da Cisco e dal Comune di Perugia per creare nuove opportunità e servizi digitali nella città. Con Circoscrizione 4.0 **i cittadini possono accedere da remoto ai principali servizi comunali**, utilizzando le più moderne tecnologie digitali. La prima postazione è stata inaugurata il 13 dicembre a Ponte Felcino, presso la sede della circoscrizione. Lo spazio è stato rinnovato e trasformato, per permettere ai cittadini di prenotare appuntamenti con gli operatori comunali che lavorano nelle sedi di Palazzo Grossi, Palazzo dei Priori e Monteluce, così da poter occuparsi a distanza delle proprie pratiche e richieste. La sede è dotata di una postazione ad alto tasso di tecnologia, realizzata utilizzando **soluzioni** di telepresenza e di collaborazione online Cisco che permettono all'utenza di dialogare direttamente con l'addetto allo sportello. Perugia è la prima città in Italia a offrire un servizio di questo tipo e ciò è possibile anche grazie all'infrastruttura di rete in **banda ultralarga** molto potente, in fase di sviluppo sul territorio. La Circoscrizione 4.0 è attiva ufficialmente dal **30 gennaio 2018**.

IL BLOG
DEL DOTT. LATTANZI



OMEGA 3

Postato dal Dott. Lattanzi



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

SEGUI IL BLOG: farmacialefornaci.wordpress.com
farmacialefornaci@gmail.com / T. 075.8749453
farmacia le fornaci / YouTube farmacia fornaci

In numerose occasioni mi è capitato di suggerire a pazienti con evidente **sindrome metabolica** cosa fare e come comportarsi. La tipizzazione evidente di alcuni (glicemia superiore a 100 mg/dl, circonferenza della vita oltre 102 cm per l'uomo o di 88 cm se donna, valori di trigliceridi oltre 150 mg/dl o colesterolo HDL inferiore a 50 mg/dl) mi permetteva di consigliare l'impiego di **Omega 3**.
Quindi oltre al consiglio di svolgere una **sana attività fisica** quantificabile con almeno 10.000 passi al dì, suggerivo di assumere **2 grammi al giorno di Omega 3** durante i pasti principali.

Ora, alla luce di una trasmissione andata in onda ai primi di gennaio sulla rete di Stato, mi vedo costretto mio malgrado a smentire per l'ennesima volta quanto affermato in tv. Affermare e classificare gli Omega 3 in base alla capacità di **sciogliere un bicchiere di plastica**, evidenziarne tossicità in base a quest'azione, significa raccontare in modo inesatto e superficiale una semplice modificazione chimica. Solo chi ha **competenze in materia** può comprendere senza allarmismi, ma con cognizione di causa, perché quel processo accade.
In chimica il simile scioglie il simile, sostanze polari sono solubili in solventi polari come accade per esempio con il sale da cucina nell'acqua.

Esistono in commercio **integratori con Omega 3** ad alta concentrazione, ma non di origine animale, che hanno struttura simile agli esteri etilici EE e che sono **considerati sicuri dall'FDA ed adatti al consumo per l'essere umano**. Tuttavia la molecola contenuta, per via della sua particolare polarità, è un buon solvente per le materie plastiche. Sottolineo solo solvente che non altera le strutture e non è tossico.

Quindi suggerisco di continuare ad assumere gli Omega 3 per tutti gli **effetti benefici** riscontrati sull'organismo umano con migliaia di studi: l'importante è acquistare **prodotti di qualità**, realizzati con la più elevata concentrazione di Omega 3 naturali derivanti dal pesce azzurro e possibilmente non integratori con alta concentrazione di esteri etilici.

LA SUA GALLERIA, NEL CENTRO DI **NORCIA**,
È CHIUSA IN SEGUITO AL TERREMOTO

RINO **POLITO**

Pittore di Norcia, della Valnerina, dei Monti Sibillini

Testo: Isabella Zaffarami – Brano: "Riders on the Storm" – The Doors



Castelluccio, Fioritа panoramа



La piccola galleria prima del terremoto

Rino Polito è noto per essere il **pittore della Valnerina**. Va molto fiero di questo appellativo che si è guadagnato grazie ai mille racconti che ha fatto di questa terra, in molteplici forme, d'arte e non solo. Di **Norcia** e del suo **territorio** ha ritratto ogni angolo e ogni paesaggio, ogni cima e ogni monumento, ogni luce e ogni ombra e perfino la sua flora e la sua fauna.

Polito è appassionato di arte sin da bambino. Inizia con la **pittura ad olio**, poi sperimenta, sempre come autodidatta, l'**acquerello**, ma anche le **acqueforti**, le **chine** e l'**incisione**. Ha prodotto anche **scenografie teatrali e architettoniche**, realizzato decorazioni artistiche di interni, promosso, a volte da solo a volte in collaborazione, numerose **pubblicazioni**, quasi tutte sulla Valnerina o sul territorio umbro.
Tra queste c'è "***Monti Azzurri in Mountain Bike***" in cui fonde la passione per l'arte con quella per la bicicletta. Si tratta infatti di una guida che presenta **30 itinerari da mountain-bike** che partono da Norcia e si sviluppano nel suo territorio e oltre. La particolarità è che ogni itinerario è indicato da un'illustrazione di Polito. L'artista, grazie anche a una profonda e dettagliata conoscenza della **Valnerina**, e al **grande affetto che lo lega ad essa**, ha quindi riprodotto e raccontato questa terra in ogni modo. Questa sua passione lo ha portato, tra l'altro, ad aprire, circa 30 anni fa, una **piccola galleria** a Corso Sertorio, la via principale di Norcia: appena **9 metri quadri**, "una bomboniera", come la definisce lo stesso Polito, da sempre **punto di riferimento per i cittadini** e attrazione per i turisti che entrando in questo ambiente costellato di opere, potevano ammirare il territorio che stavano visitando grazie agli infiniti ed appassionati punti di vista del suo artista per eccellenza.
Anche questo piccolo scrigno di arte tuttavia non è rimasto immune dai danni che il **terremoto del 2016** ha causato tra Umbria e Marche: la galleria di Rino Polito è infatti **inagibile** ed è stata recentemente delocalizzata in uno dei **moduli in legno** posti in viale della Stazione per ospitare attività commerciali e turistiche del centro storico lesionate dal sisma.

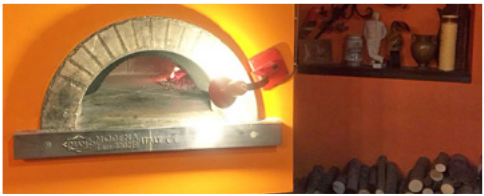
MURALES

PIZZERIA CON FORNO A LEGNA - TRATTORIA - BIRRERIA

PIZZA DA ASPORTO - PRIMI CON PASTA FRESCA FATTA A MANO









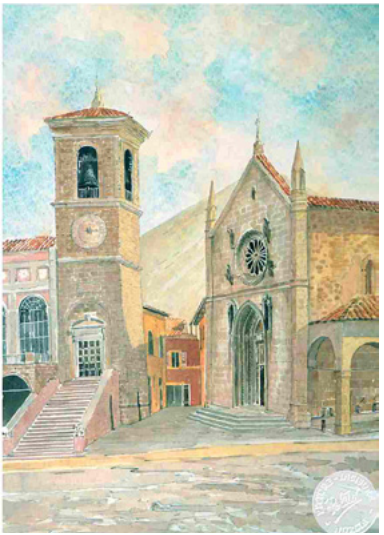


Via Case Bruciate, 147 - Perugia

Orario: 12.00 - 15.00 / 19.00 - 00.00 - Info e prenotazioni tel. 388 6934773

Chiuso il lunedì sera - Parcheggio custodito la sera

Murales Pizzeria Trattoria



Norcia, Torre Civica e San Benedetto



Norcia, Capolaterra Casa Pilliccittu



Castelluccio, Fiorita di papaveri

E dalla necessità di muoversi e di testimoniare che Norcia e le zone terremotate sono comunque ancora in piedi, dopo il calendario 2017, è nato anche il **calendario 2018** firmato Rino Polito che, sulla falsa riga di quello precedente, presenta diversi luoghi simbolo del territorio nursino attraverso una sorta di "prima e dopo": le **illustrazioni** dell'artista evocano **il prima**, **le immagini**, scattate nella gran parte dei casi sempre da Polito, rappresentano invece il drammatico **dopo** di distruzione e macerie.

"*È un lavoro bello per il messaggio che vuole dare* – commenta Polito - *ma anche* ***doloroso****. Una ferita grandissima è stata ad esempio il crollo di San Salvatore, uno dei miei soggetti preferiti. Ma il dispiacere più grande è per il* ***profilo di Norcia****, un po' la carta di identità della città, oggi così cambiato soprattutto a causa dei tanti campanili che non ci sono più. Il mio impegno, tuttavia, come quello di tanti miei concittadini, non mancherà mai affinché la nostra terra possa tornare* ***bella e intatta come era prima*** *e come centinaia e centinaia di volte l'ho rappresentata*".

– – –

Per info:
GALLERIA PERMANENTE
RINO POLITO
Corso Sertorio – Norcia
www.rinopolito.it
Rino Polito

PER **VALORIZZARE** I PROPRI INTERESSI E COMPETENZE

BUSINESS CAMPUS MOSTRA LE POSSIBILITÀ DEL MARKETING DIGITALE

*In arrivo due master per diventare un **professionista** dell'ambiente digital*

Testo: Claudia Alfonso – Brano: "Push the button" – The Chemical Brothers



Business Campus, il primo Centro di Formazione in Italia nel settore dell'Information and Communication Technology, è il riferimento per coloro che vogliono **rafforzare le attitudini personali e imprenditoriali** ed è inoltre utile per anticipare le **future opportunità professionali**. I master che organizza il Campus, oltre ad arricchire le conoscenze dei partecipanti, forniscono gli strumenti operativi di management.
Attualmente Business Campus offre **due diversi percorsi formativi** per diventare un professionista di nuova generazione specializzato nel digital marketing:
- ***Executive Master in Export Management e Digital Marketing***: incentrato sulle possibilità offerte da un utilizzo consapevole delle tecnologie digitali da applicarein tutte le attività di import/export e internazionalizzazione. Il Master è realizzato in collaborazione con Nexo Corporation, azienda specializzata nella comunicazione internazionale. Inizio lezioni previsto per maggio 2018.
- ***Digital Marketing & Social Media Communication Master***: con un taglio fortemente operativo teso all'integrazione delle tradizionali strategie di marketing e vendita con nuove competenze di comunicazione in ambiente digital. Inizio lezioni previsto per 16 aprile 2018.

Entrambi i Master si svolgeranno a **Perugia**.



Per info:
BUSINESS CAMPUS
businesscampus@innovazioneterziario.it
T: 075 518491
www.business-campus.it

EXECUTIVE MASTER IN EXPORT MANAGEMENT E DIGITAL MARKETING

- *Fondamenti di marketing internazionale: mercati internazionali e strategie di sviluppo*
- *Introduzione al Programm Management*
- *Commercio estero: aspetti fiscali, legali e doganali*
- *International Digital Marketing Plan*
- *Politiche EU per l'internazionalizzazione, finanziamenti e bandi*
- *Digital & Social media Strategy per l'Export*
- *Introduzione alla Lead Generation*
- *E-Commerce e Marketplace*
- *International Business Plan*
- *Made in Italy, Tracciabilità ed Anticontraffazione*
- *Business English (modulo aggiuntivo, su richiesta)*

DIGITAL MARKETING & SOCIAL MEDIA COMMUNICATION

- *Digital Strategy e Social Media Marketing*
- *Web marketing*
- *Search Marketing*
- *SEO: posizionamento organico/naturale sui motori di ricerca*
- *Paid Search, PPC/SEM: i canali sponsorizzati*
- *Actionable Web Analytics: la misurazione dei risultati. Come orientare le decisioni basate sui dati*
- *E-commerce: come vendere on line prodotti e servizi*
- *Digital PR*
- *Il customer care sui social media*
- *Misurare la brand awareness*
- *Gestire gli influencer*



ADRIANO, MICHELE E ANNA SCOGNAMILLO
Il fotografo e i suoi figli, simpaticamente strafatti... di pasta!



A MARZO UNA **MOSTRA** E UN **LIBRO**
RACCONTERANNO ATTRAVERSO DEI **BELLISSIMI SCATTI**
LA STORIA DELLE **FAMIGLIE PERUGINE** DI OGGI

FAMILIARMENTE

PM VI RACCONTA IN ESCLUSIVA IL NUOVO PROGETTO FOTOGRAFICO DI ADRIANO SCOGNAMILLO

Testo: La Redazione – Brano: "Family Affair" – Mary J. Blige

La mostra (e poi il libro) prenderà forma a partire da marzo. Ma nelle pagine che seguono troverete in **anteprima assoluta** un piccolo assaggio di "**Perugia Familiarmente**", il nuovo progetto fotografico di **Adriano Scognamillo** il cui volume, edito da realibriPegaso, sarà presentato alla stampa il 6 marzo, nella casa di Maura La Cava. Di seguito trovate quindi una piccola parte degli scatti che l'occhio mai banale del fotografo ha realizzato nelle case di alcune **famiglie umbre**. Un percorso che racconta attraverso le immagini i volti e le emozioni dei nuclei familiari di oggi. Il fotografo di origine salentina, ma ormai perugino di adozione, non è nuovo a questo tipo di approccio. Negli anni scorsi le sue bellissime istantanee hanno dato vita a due mostre di successo molto partecipate "**Perugia, Ritratti di donne**" e "**Perugia, Uomini tra due secoli... Ritratti**", due gallerie di volti perugini noti, l'una in chiave femminile, l'altra maschile che hanno saputo catturare l'anima di tanti personaggi della città. Con Familiarmente Adriano Scognamillo torna a **indagare uomini e donne con il consueto piglio creativo e discreto**, utilizzando la fotografia con lo stesso spirito con cui l'artista d'un tempo utilizzava la **pittura** nei **ritratti di famiglia di rinascimentale memoria**. E forse il segreto e la forza delle sue immagini sta proprio in questa abilità unica di miscelare ***assonanze borghesi a immagini pop***, l'**intimità** della vita fra le mura domestiche a un'**esposizione pubblica** che non la violenta ma la valorizza. La presentazione del volume e l'inaugurazione della mostra si terranno sabato 10 marzo all'hotel Brufani.

PIO E NICOLETTA BRIZIARELLI CON FIGLIE, GENERI E NIPOTI
La famiglia Briziarelli, alla guida della FBM – Fornaci Briziarelli Marsciano da ormai ben quattro generazioni: una realtà dinamica e in grado di competere sul mercato globale, ma profondamente radicata al proprio territorio.





MARCO BRUSCO CON ALESSIA
Sul palco suona il sax per accompagnare la voce della moglie Alessia, in tribunale è un avvocato temibile e di spicco, oltre che un giudice sportivo.



ALESSANDRO, ANTONIO, LORENZO E FILIPPO CAMPANILE

Papà Antonio e i suoi tre figli sono gli eredi della Saci Industrie che, con una storia iniziata nel 1925, è uno dei principali attori internazionali nel settore della detergenza ad uso domestico e professionale.

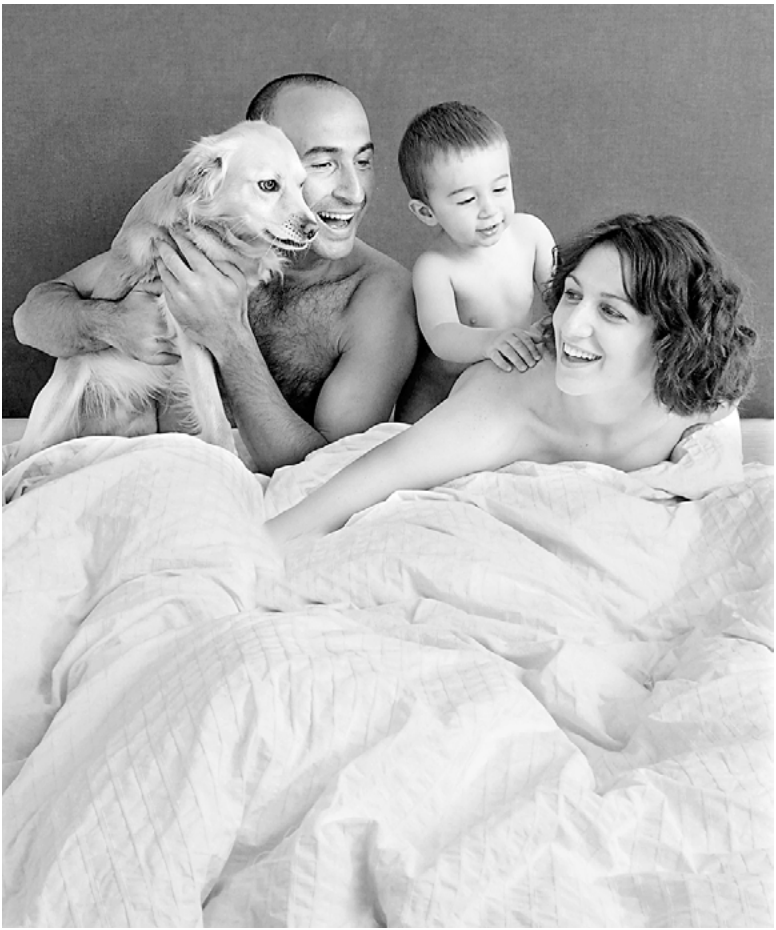


MARIO, MARTA, PATRIZIA, DONATELLA E NICOLE
Un gruppo di persone amiche da una vita non è un po' come una famiglia? Ecco un'allegra comitiva di amici ai Giardini Carducci.



CLAUDIO, ALESSIA, BARBARA, GIORGIO E VALERIA MENCARONI
Come imprenditore e alla guida di Confcommercio Giorgio Mencaroni ha saputo costruire moltissimo, ancora di più ha fatto come uomo, insieme alla moglie Valeria.

ANDREA SPERANZA, MARIA VITTORIA, TIBERIO GIULIO E NUVOLA
Il ritratto della famiglia Speranza esprime gioia, simpatia e allegria.
Come si suol dire: la felicità è contagiosa!



ALESSIO FAGIOLI CON FEDERICO, GIUSEPPE E SUNNY
Attraverso epoche e per generazioni diverse, i Fagioli sono maestri di stile ed eleganza dal 1932.





IPPOLITA DEGLI ODDI E I NIPOTI GIOVANNI, NERI E GREGORIO
La stimata docente perugina – insegna Storia contemporanea presso l'Università per Stranieri – non poteva che avviare da subito allo studio anche le nuove generazioni.

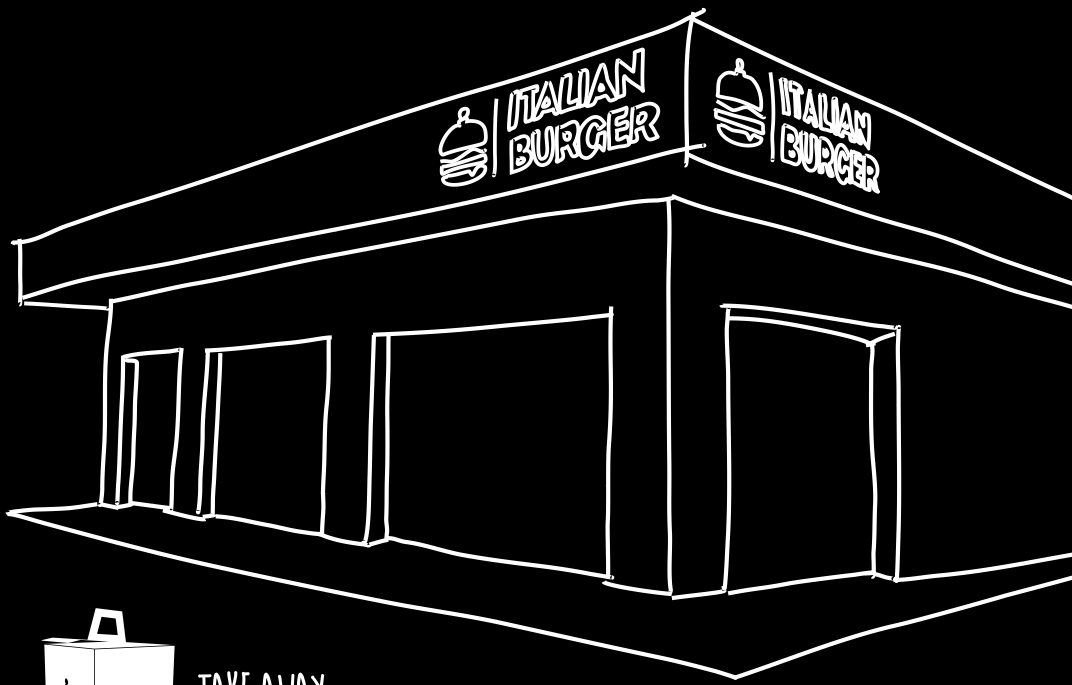


MICHELE PORZI CON PAOLA, MATILDA E PIERGIORGIO
L'imprenditore, la prof e le loro due dolcissime piccole pesti in un ritratto di famiglia che è impossibile non adorare.



LEMMI AUGUSTO, ANTONELLA E VITTORIO
Augusto Lemmi, maestro di sartoria, dopo circa 60 anni di carriera, con i suoi atelier porta ancora avanti, insieme ai due figli, la migliore tradizione sartoriale italiana.

ITALIAN BURGER®



TAKE AWAY

VIA CORCIANESE 186, SANTA SABINA - PERUGIA WWW.ITALIANBURGER.IT TEL. 338 4543174

CARBOIDRATI

PASTA & BREAD

by ITALIAN BURGER



RESTAURANT & FAST FOOD

TAKE AWAY

Stazione S.Anna Perugia • tel 075 966 2594 • **www.carboidrati.net**


MXVII
ET
MAMO

UN'ESPLOSIONE DI CREATIVITÀ TRA MATERICO E POP ART

L'INCOSCIENZA – ARTISTICA – DI **MAMO DONNARI**

Dalla Fashion Queen a Mr. Mille Lire, ritratti irriverenti di personaggi famosi o inventati

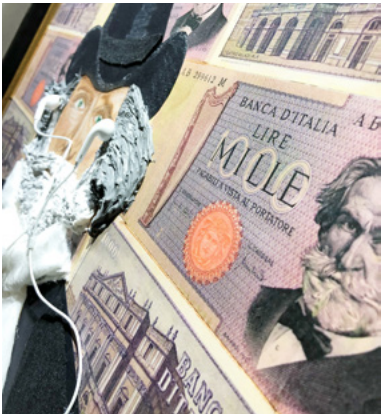
Testo: Isabella Zaffarami – Brano: "Satisfaction" – The Rolling Stones

Personaggi, realmente esistenti o esistiti oppure di fantasia, ritratti con un **tocco esasperato ed ironico** e per mezzo della pittura, ma anche utilizzando **materiali di ogni tipo**. Quello di **Massimiliano "MaMo" Donnari** è uno stile artistico molto particolare che viene accostato alla pop art, ma che lui preferisce definire "**materico spinto**". Donnari ha **49 anni** ed è un **imprenditore** di successo: guida l'azienda di famiglia in cui opera da quando è giovanissimo e per portare avanti l'attività ha a lungo messo da parte la propria creatività. Lo ha fatto esattamente fino a marzo 2017 quando il desiderio di **dare libero sfogo alla sua passione** ha avuto il sopravvento. Da quel momento tutte le sere attende che in casa tutti dormano per avere un po' di tranquillità e mettersi al lavoro sulle sue **creazioni**.
Il successo delle sue opere è stato immediato e, dopo diverse **esposizioni collettive** è arrivata anche la prima **personale**, tenutasi dal 2 dicembre al 13 gennaio alla **Galleria Artemisia** di Perugia: la mostra, "***Incoscienza dell'essere – Ironia in 3D***" ha avuto un tale successo che una sala della galleria resterà dedicata alle opere di MaMo almeno fino a marzo.

Perché ti definisci un incosciente?
Perché buttarsi in questa avventura a 49 anni non è forse un po' da incosciente? Ma in realtà sono felicissimo di quello che sto facendo e mi piace da impazzire.

Come è iniziato tutto, cosa ti ha spinto ad iniziare a creare?
Io sono sempre stato un creativo, da giovane avrei voluto fare l'arredatore di interni. In

Auricolari, perle, cristalli, bottoni: ***ogni tipo di materiale*** *viene utilizzato per dar vita a c****reazioni sorprendenti***





A sinistra "MaMo" Donnari

più sono attentissimo ai particolari, mi piace curare i dettagli e nelle mie opere questo emerge chiaramente. Ho messo da parte questa mia passione per tanto tempo, ma non si può farlo per sempre: alla fine va trovata una valvola di sfogo.

E la tua è stata una vera e propria esplosione, con una produzione ampissima e di alto livello in pochissimo tempo...
Sì effettivamente è stato proprio così, a volte mi imbarazzavo a raccontare di aver prodotto tutto nel giro di pochi mesi, poi mi è capitato di parlarne con Vittorio Sgarbi che mi ha detto che invece avrei dovuto andarne fiero.

Raccontami del tuo incontro con Sgarbi.
In realtà l'ho incontrato due volte, la prima a Perugia quando ha visitato un collettivo di cui facevo parte ed è rimasto molto colpito dal mio "ET". Qualche tempo dopo l'ho incontrato di nuovo a Roma, si è ricordato di me ed abbiamo avuto modo di parlare un po'.

Quali sono le opere che ti rappresentano di più?
Certamente quello della Vanoni è uno dei lavori che testimonia di più la mia crescita dal punto di vista della creatività e anche della tecnica e della cura dei particolari. Per me tuttavia contano molto anche il "Generale della musica", che è stata la mia prima opera e che – con grande stupore e anche con un po' di dispiacere – ho venduto, e di cui poi ho fatto



una seconda versione, ovviamente diversa dalla prima, e anche il "Generale della cioccolata", entrambi dedicati alla mia adorata città, Perugia.

E quelle più irriverenti?
Probabilmente "Mr. Mille Lire", Giuseppe Verdi che ascolta la musica con delle - vere - cuffiette, e "Fashion Queen", la Regina Elisabetta vestita come Chiara Ferragni.

I materiali più strani che hai utilizzato?
Di tutto. Carboncino, cera, pastelli e pennarelli, olio e vernici acriliche, ma anche una vera collana di perle, Swarovski, bottoni. Gli occhi di ET ad esempio sono realizzati con una parte della trottola di mio figlio.

E lui come l'ha presa?
All'inizio si è un po' arrabbiato, ma ora ne va molto fiero.

A cosa stai lavorando in questo momento?
Farò un nuovo Generale e un nuovo ET e poi sto preparando un'opera che raffigura un personaggio perugino molto famoso, ma questo è ancora top-secret. Inoltre sono stato invitato ad esporre, dal 10 febbraio al 10 marzo, a Venezia, a Palazzo Zenobio, per una mostra collettiva che si terrà tra l'altro proprio durante le celebri manifestazioni del Carnevale cittadino: un'ulteriore novità che mi entusiasma e mi onora.
- - -
Per info:
www.mamodart.com
mamodart

UBERTO CANTARELLI

ATELIER SPOSI

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



UBERTO CANTARELLI

ATELIER SPOSI

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







UNCONVENTIONAL WEDDING

I say yes!!!

Abiti, make up, acconciature, location, wedding planner, photographer: tutti gli ingredienti per un matrimonio perfetto, particolare e non convenzionale

WEDDING HOUSE CONSIGLIA

Come riconoscere un wedding planner affidabile e capace?

Un piccolo vademecum per mettersi nelle mani di un vero professionista del wedding







FOTO: LORENZO DOGANA

I PRO DI ASSUMERE UN BRAVO WEDDING PLANNER:
*- **Ottimizzazione del Budget** e dei tempi di organizzazione.*
- Supporto e consigli da parte di esperti del settore.
*- Selezione dei **migliori fornitori** a disposizione.*
*- Quel **tocco in più** che noteranno tutti, in particolare gli ospiti più esigenti.*
*- Far **vivere in tranquillità**, ai futuri sposi e alle loro famiglie, sia i mesi di preparativi che il giorno del matrimonio.*

Sono ormai tante le coppie che si affidano all'esperienza e alla professionalità di un **wedding planner** per organizzare il proprio matrimonio. Ma come essere sicuri che ci si stia mettendo davvero nelle mani di un vero professionista del settore? Di seguito qualche consiglio per riconoscere un wedding planner affidabile per la riuscita del vostro matrimonio perfetto.

• Il primo requisito è rivolgersi a un vero **professionista** (munito di p. iva) che magari accolga i suoi clienti in uno studio curato e accogliente (un plus da tenere in considerazione).
• È importante verificare la **formazione**. Sicuramente non sono solo i corsi che possono definire "bravo" un Wedding Planner, ma anche l'aver investito nella formazione e nell'aggiornamento è un importante segno d'impegno e passione verso questo lavoro.
• Chiedere di **visionare i suoi lavori precedenti** e richiedere la possibilità di avere recensioni dirette da clienti che hanno usufruito del suo servizio. Questi sono due fattori fondamentali, considerando che se ha lavorato bene i pareri dei clienti saranno la sua migliore pubblicità.
• È importante che il wedding planner faccia firmare una **lettera d'incarico**, nella quale siano specificate tutte le caratteristiche del servizio.

La consulenza di Wedding Planner ha un costo che varia in base all'impegno richiesto. Se il prezzo sembra troppo basso il suo guadagno potrebbe derivare da altre fonti, ad esempio dal ricarico sui materiali o sui fornitori coinvolti. Il Wedding Planner lavora per gli sposi, è assunto dagli sposi, non può lavorare gratis.
• L'impatto *a pelle* è fondamentale. La preparazione al matrimonio è un periodo intimo e importantissimo nella vita di una coppia, sarà ancora più bello condividerlo con una persona con la quale state bene e con cui sia piacevole condividere i vostri momenti. Il rapporto di fiducia tra sposi e Wedding Planner, è la base per la riuscita di un buon lavoro.

Wedding house

Per info:
WEDDING HOUSE
Via dei Molini - Casenuove di Magione - Perugia
T. 340 7246770
info@weddinghouseitalia.it
www.weddinghouseitalia.it
WeddingHouseItalia



UNA LOCATION ESCLUSIVA CON UNA NOVITÀ IN ARRIVO PER LA PRIMAVERA: LA PERGOLA BIOCLIMATICA

Alla Posta dei Donini

Grazie all'events planner Cristiana Speziali, niente ansia per gli sposi: anche un vademecum per il wedding e il corso di ballo per rendere tutto perfetto

Situata a dieci minuti da Perugia, la **residenza d'epoca** "**Alla Posta dei Donini**" è il luogo ideale per un **matrimonio esclusivo**. Un'elegante **villa seicentesca**, dove gli sposi hanno la possibilità di svolgere un **ricevimento dinamico**, grazie alla versatilità degli spazi esterni e interni. Entrando nella struttura, ci si trova in un elegante "**giardino all'italiana**" di impianto seicentesco, una parte del quale è adibito a pineta, e profumati archi di gelsomino incorniciano l'ampio piazzale di fronte alle **Antiche Scuderie del 1800** che hanno una capienza fino a **350 persone** in una unica sala. La zona della piscina, accanto alle Scuderie, è oggi teatro di importanti novità per la stagione in arrivo: la realizzazione di una **pergola bioclimatica** interamente circondata da vetrate mobili.





La struttura, grazie all'**innovativa tecnologia**, permetterà di fruire dell'ampia e suggestiva **pineta secolare** riparandosi dal sole nelle giornate più calde e di godere di un ambiente climatizzato immersi nella natura **anche in inverno o in caso di maltempo**.
Il ricevimento si potrà poi concludere nell'esclusiva **Club House** di fronte alla piscina, uno spazio in cui si uniscono ambientazione tipicamente umbra e stile londinese, dove trattenersi **con gli amici più intimi**. Per passare la **prima notte di nozze** gli sposi avranno a disposizione una junior suite e un percorso rilassante presso il nuovo centro benessere **Donini SPA - BIO WELLNESS & HISTORICAL PARK**, **inaugurato ad ottobre 2017**.

Il servizio di ristorazione è interno e la struttura garantisce agli sposi l'esclusività gestendo un unico matrimonio al giorno. A partire dal 2011 la villa è divenuta anche **Casa Comunale**: è quindi possibile celebrare il proprio matrimonio con **rito civile** direttamente all'interno della residenza, in **giardino**, nella meravigliosa cornice del **parco botanico**, o presso la **Sala delle Muse**, dipinta da Francesco Appiani nel '700.

Da oltre tre anni "Alla Posta dei Donini" offre agli sposi che la scelgono un servizio personalizzato e su misura mettendo a loro disposizione la competenza e la professionalità di **Cristiana Speziali**, una vera e propria **specialista del matrimonio**, con una lunga e consolidata esperienza nel settore, che può seguire a 360 gradi tutta l'organizzazione, potendo avvalersi anche di uno staff di **fornitori di eccellenza** che possono occuparsi di ogni aspetto: dalle foto e video agli allestimenti floreali, dal noleggio auto fino al wedding dog sitter.
Per la stagione 2018 l'events planner Cristiana Speziali proporrà due novità destinate a divenire dei veri "**must**" per il settore: una serie di **incontri programmati con le coppie**, per dare suggerimenti e consigli pratici per affrontare senza ansia il giorno del matrimonio e "**un corso di ballo per i futuri sposi**".





La filosofia della villa è quella di una **sartoria del matrimonio**, dove ogni elemento, dalla scelta del menù alle scenografie, viene creato di volta in volta in maniera diversa sulla base delle esigenze degli sposi. Un lavoro sul dettaglio, per rendere unico ogni matrimonio.

- - -

Per info:
ALLA POSTA DEI DONINI
Via Deruta, 43
San Martino
in Campo (PG)
T. 075 609132
347 6738057

wedding@postadonini.it
www.postadonini.it



IN UNO DEI LUOGHI PIÙ MAGICI E SUGGESTIVI IN CUI CELEBRARE IL PROPRIO MATRIMONIO, LA STRAORDINARIA CUCINA DI MICHELE SENSI

Castello di Rosciano location "di gusto"

Tradizione ed innovazione si fondono nei piatti dello chef, per un'esplosione di sapori e di bellezza

Fascino esclusivo, un'**atmosfera straordinaria** e un'accoglienza perfetta: tutto questo è il **Castello di Rosciano**, wedding-location d'eccezione in cui, a completare il quadro, da circa un anno è arrivata la **cucina**, sorprendente e raffinata, dello **chef Michele Sensi**. Con un curriculum straordinario che inizia dai **14 anni**, con lo stage nella cucina di **Vissani** - dove poi è rimasto a lavorare per circa 10 anni – Sensi dà vita a **piatti di carattere** ispirati alla **tradizione regionale**, ma in stile *light*, arricchiti, anche esteticamente, da note di **nouvelle cuisine** e di **cucina molecolare**.







I menù nuziali sono caratterizzati inoltre da una particolare attenzione alla **stagionalità** ed ovviamente allo stile della cerimonia ed alle richieste degli sposi. In occasione ad esempio del matrimonio tra uno **sposo umbro** ed una **sposa siciliana** lo chef ha appositamente ideato un piatto che metteva insieme sapori e suggestioni delle due regioni: il **Cappellaccio rapa rossa ripieno di melanzane e pistacchi su salsa di ricotta salata e pomodori confit** è stato un grande successo.
"*Mi piace poter* ***uscire dagli schemi*** - dichiara Sensi - *per accontentare le richieste degli sposi e per sorprenderli anche, aggiungendo un pizzico di* ***creatività***".

Tra i piatti più gettonati ed apprezzati del menù wedding ci sono il **Risotto ai lamponi e mirtilli sfumato al Franciacorta con crumble agli agrumi e menta** e la **Faraona farcita con rucola**, **limone e salsiccia accompagnata da caponatina di verdure fresche e pinoli**. E una volta arrivati al dolce, dopo le foto di rito con la torta da favola scelta dagli sposi, ma solo scenica, i commensali verranno sorpresi di nuovo, potendo assistere alla realizzazione, **sul momento**, della **wedding-cake** che verrà poi davvero mangiata, ultra-fragrante e freschissima.
Al Castello di Rosciano insomma, ogni matrimonio si trasforma in un vero e proprio **spettacolo**, per gli occhi e per il palato.

- - -

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



UNA LOCATION ESCLUSIVA E SORPRENDENTE PER IL GIORNO DEL SÌ

Il fascino elegante della Casina Rossa

Le grandi sale, luminose e raffinate, e un giardino da sogno, per un'accoglienza eccellente







La **Casina Rossa**, immersa nel **verde dell'Umbria**, ma a pochi minuti di auto da **Perugia**, è un luogo accogliente, elegante e curato in ogni dettaglio, insomma un luogo tutto da scoprire e certamente perfetto per delle **nozze da favola**.

La **Sala Rossa** e la **Sala Bianca**, sofisticate ed ospitali, con una capienza fino a **500 posti**, sono ideali per accogliere gli sposi e i loro invitati. A rendere perfetto il giorno del matrimonio sarà poi la **cordiale professionalità dello staff** mentre i **dettagli**, come i lampadari in cristallo di Swarovski e oro zecchino, le poltroncine Luigi XIV, il soffitto a cassettoni ed un pavimento a specchio, rendono gli ambienti unici e in grado di riportare gli invitati ad **atmosfere di altri tempi**.

C'è infine **l'ampio giardino**, a sua volta immerso in un **parco sconfinato** che gli dona una vista spettacolare: in primavera ed estate il ***dehors*** può essere vissuto in mille modi, con la sua grandiosa **piscina**, gli alberi e gli **archi floreali**, i sentieri e il **roseto mozzafiato**, con più di dieci diverse varietà di rose che danno vita ad un trionfo di profumi e colori.

Il **ristorante che si affaccia sulla piscina**, attrezzato con 300 coperti, è inoltre ciò che caratterizza la struttura in modo unico ed è l'ideale per chi sogna un **matrimonio più informale**, in stile pool-party, ma anche per **eventi più formali ed eleganti**.

La Casina Rossa è quindi il luogo perfetto per delle nozze uniche ed indimenticabili, grazie anche alle **raffinate prelibatezze** proposte dal ristorante-enoteca e all'esperienza dello **staff** che opera in questo settore da ben **40 anni** e che è a disposizione anche per il servizio **catering**.

- - -

Per info:
LA CASINA ROSSA
Strada Pievaiola, 246 – Perugia
T. 075 5280234
www.lacasinarossa.it
La Casina Rossa



LOCATION CON VISTA SUL LAGO TRASIMENO

La cornice di Palazzo Pantini Nicchiarelli per un matrimonio principesco

Una residenza d'epoca per immergersi in un'atmosfera fiabesca





La location è tra le cose più difficili da scegliere per un matrimonio proprio perché l'ambiente in cui la grande festa si svolge rende unico e irripetibile il giorno del sì tanto atteso dalle coppie innamorate. Ultimamente le **residenze d'epoca** sono sempre più richieste proprio perché donano al matrimonio un'**atmosfera fiabesca e sognante**.

Nel centro storico di Castiglione del Lago, sorge un antico palazzo gentilizio costruito in epoca napoleonica (1796-1815) per volere di un facoltoso membro della famiglia Pompilj, si tratta del **Palazzo Pantini Nicchiarelli**. Questo palazzo, edificato sulla base di un precedente edificio di età medievale, presenta **ambienti ampi ed eleganti** che si prestano perfettamente ai ricevimenti nuziali, inoltre gli splendidi **arredi d'epoca** e i **soffitti finemente affrescati** donano all'evento un'aria principesca e un fascino d'altri tempi.
Insieme agli ampi saloni perfetti per i banchetti nuziali e alle suggestive grandi terrazze, fiore all'occhiello della struttura è **l'incantevole giardino panoramico** affacciato sulle mura federiciane dell'acropoli, che regala a tutti gli ospiti una vista mozzafiato sul lago Trasimeno. Il **Palazzo Pantini Nicchiarelli** è davvero l'ambiente ideale per ospitare uno splendido ed elegante ricevimento di matrimonio, in una cornice assolutamente unica ed esclusiva.
La struttura si presta magnificamente anche per ospitare altri tipi di eventi, sia privati che aziendali, come ricevimenti, celebrazioni e meetings.

Palazzo Pantini Nicchiarelli
RESIDENZA D'EPOCA

Per info:
PALAZZO PANTINI NICCHIARELLI
Via Vittorio Emanuele, 85
Castiglione del Lago - Perugia
T. 331 6082005



UN ANGOLO DI PARADISO

Tenuta dei Mori
per un matrimonio immersi nella suggestiva campagna umbra





In un angolo suggestivo dell'Umbria e incorniciata da **splendidi viali di Gelso**, su quello che un tempo era conosciuto come il Casale di Grello e il podere circostante, sorge la **Tenuta dei Mori**. Questa struttura rinomata e di eccellenza, che si estende su **15 ettari** e che unisce armoniosamente i fantastici scenari naturali umbri con un'architettura suggestiva che spazia tra antico e moderno, è perfetta per festeggiare un avvenimento importante come il matrimonio. Per il fatidico giorno la tenuta è in totale esclusiva per gli sposi. Tantissimi gli ambienti a disposizione per realizzare un matrimonio dinamico e allegro: **il salone dei Mori** è, per esempio, la location ideale per **il banchetto nuziale**, **la piscina a sfioro** sarebbe invece perfetta per **l'aperitivo iniziale**, mentre **la terrazza panoramica** potrebbe essere riservata per **il romantico momento del taglio della torta**, approfittando della **vista mozzafiato sulla campagna perugina**. **L'uliveto**, **il giardino** e **il vigneto** sono altri splendidi ambienti che potrebbero essere usati per i momenti di relax, per una passeggiata tra una portata e un'altra, o anche per **la celebrazione del rito civile**.

Lo staff della tenuta è in grado di offrire un servizio completo (dal catering, al barman, all'allestimento fioristico, fino all'animazione) per l'organizzazione del matrimonio, collaborando con i migliori **professionisti del settore**. Per l'esattezza è possibile scegliere tra **tre proposte differenti** (che corrispondono a tre diverse fasce di prezzo) in modo da poter andare incontro alle diverse esigenze economiche. Gli sposi, comunque, saranno pur sempre liberi di avvalersi di un proprio catering di fiducia.

Fiore all'occhiello della struttura è l'elegante **suite** messa a disposizione degli innamorati per trascorrere la loro prima notte di nozze dopo i festeggiamenti. La Tenuta dei Mori è anche il luogo ideale per realizzare meeting, feste private, convention o semplici colazioni di lavoro.

- - -

Per info:

TENUTA DEI MORI
Via XXIV Maggio, 21 A - Loc. Villanova - Perugia
info@tenutadeimori.com - T. 075 8787121
www.tenutadeimori.com - @tenutadeimori



ESCLUSIVITÀ, SPIRITUALITÀ, CURA DEI DETTAGLI

Valle di Assisi... un sì immersi tra le meraviglie dell'Umbria

Eleganti sale e suggestivi spazi esterni per celebrare in modo unico il giorno più importante





Stringere **un legame per la vita** nel **resort Valle di Assisi** permetterà di dare al momento del sì **un valore e un'emozione** del tutto unici e particolari. L'Umbria e in particolare Assisi, sono una **terra mistica**, di Santi, di leggende, di pellegrini e di abbazie: anche per questo gli sposi che scelgono Valle di Assisi come location per il proprio matrimonio donano a se stessi ed anche agli invitati **un ricordo particolarmente suggestivo e certamente indelebile** di quella giornata.
La struttura riserva **eleganti sale** (fino a 600 posti) e **spazi esterni esclusivi** per rendere l'evento una vera e propria festa caratterizzata da uno **scenario unico** - con il lago, le colline umbre sullo sfondo e la piscina - ma anche da una **cucina raffinata e genuina** e da vini selezionati e profumati, prodotti anche dall'azienda agricola del resort.
Alla Valle di Assisi, per la cerimonia ed il banchetto matrimoniale, è inoltre possibile richiedere **allestimenti e *mise en place* personalizzati**, così come il menù e la **torta nuziale** vengono ideati e realizzati per soddisfare ogni desiderio degli sposi.

Tutta la giornata viene quindi organizzata e curata nei minimi dettagli riservando particolare attenzione anche alla **musica** e all'**animazione**, anche in questo caso rispettando i gusti e le volontà della coppia che, nel giorno del sì, non dovrà quindi pensare a niente, se non a celebrare il proprio amore e a godere di ogni istante.

La struttura mette inoltre a disposizione degli sposi e degli invitati **camere**, **appartamenti** o la **Villa del Fattore**, ampia dimora indipendente che si trova sempre all'interno della tenuta dell'hotel Valle di Assisi. Gli ospiti potranno infine approfittare dell'esclusiva **spa** dell'hotel per rilassarsi e pensare al proprio benessere, sia prima che dopo il grande evento.
- - -
Per info:
VALLE DI ASSISI
Via San Bernardino da Siena
Santa Maria degli Angeli - (PG)
T. 075 8044580
www.valleassisi.com
Valle di Assisi Hotel & Spa Resort



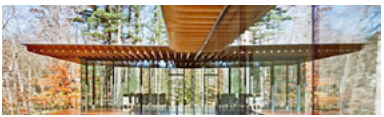
A PERUGIA, VICINISSIMA AL CENTRO, UNA NUOVA LOCATION PER CERIMONIE ALL'INSEGNA DELL'ESCLUSIVITÀ

Matrimonio da favola a Villa Buitoni

I migliori comfort e servizi di eccellenza in una villa signorile immersa in un parco secolare







Villa Buitoni è la location da scegliere per chi vuole un matrimonio davvero unico e sorprendente. In posizione panoramica, a meno di cinque minuti di macchina dal centro di Perugia, è stata disegnata, negli **anni '60**, dal famoso architetto **Michele Busiri Vici** per **Bruno Buitoni** e sua moglie **Misette** ed è un'abitazione elegante e raffinata che dispone di spazi ampi e luminosi.

Al loro arrivo, gli sposi e gli invitati potranno essere accolti da un **aperitivo a bordo piscina**, mentre il **salone principale**, con una capienza di circa 250 posti, è il luogo ideale per il banchetto. Di nuovo l'ampio parco esterno può fare da suggestiva cornice per il taglio della torta e gli sposi potranno poi intrattenersi con amici e parenti anche all'interno della **limonaia**, da allestire, volendo, secondo lo stile della cerimonia. Le splendide **camere** possono ospitare gli sposi per la prima notte di nozze, mentre per gli invitati che volessero trattenersi c'è l'elegante **dependance**.
In vista della sua apertura al pubblico come location per eventi e cerimonie, Villa Buitoni è stata inoltre oggetto di un'importante opera di **restyling** per garantire il top dell'accoglienza, con i migliori comfort e servizi di eccellenza. È stata riqualificata anche la **facciata** dell'abitazione, intervenendo in particolare sul **portico**, arricchito di una moderna struttura in vetro e in acciaio, per un effetto tutto da scoprire e da vivere. Uno **staff** qualificato ed esperto gestisce inoltre al meglio ogni aspetto del *wedding-day*, occupandosi di preparare e gestire gli **spazi**, adeguandoli di volta in volta in base alle necessità e alle richieste degli sposi, ma gestendo anche gli aspetti relativi al **banchetto nuziale** ed agli **allestimenti**, all'animazione e all'accoglienza degli ospiti.
- - -
Per info:
VILLA BUITONI
Strada San Vetturino, 3 - Perugia
T. 339 6970328

ALTA QUALITÀ MADE IN ITALY, ELEGANZA E STILE:
OGNI ABITO PROPOSTO È UNICO ED ORIGINALE

ALESSANDRELLI STORE
ESCLUSIVITÀ DA AMARE

Un'ampia scelta tra accessori particolari e ricercati: dalla tuba da sposo al profumo dedicato alla sposa





Per chi, per il proprio matrimonio, cerca **un abito unico e particolare**, qualcosa di **prezioso ed originale**, la **divisione sposi di Alessandrelli Store** è certamente il luogo giusto. Alessandrelli offre infatti tutte le garanzie di qualità e competenza di una realtà che ha una **storia di oltre 70 anni** e che oggi, **Massimiliano Alessandrelli**, porta avanti con la stessa dedizione e con la stessa cura di nonno Vincenzo e del papà Alessandro Giovanni. La scelta è ampissima e in grado di vestire **tutte le taglie** sia per quanto riguarda gli **abiti su misura** che per il **prêt-à-porter**.

Per la **sposa** in particolare lo store è esclusivista, per il centro Italia, del marchio **Antonio Riva**: stilista d'eccezione è un vero e proprio **designer di moda**, in grado di mettere un tocco unico in ogni sua creazione. Alle spose che lo desiderano Alessandrelli offre anche la possibilità di avere una **consulenza diretta con la casa di moda**, in occasione dei **trunk show** organizzati periodicamente. I brand trattati per la sposa sono anche molti altri, frutto di un'attenta selezione tra



la migliore proposta esclusivamente **Made in Italy**: ogni capo proposto è unico ed originale, così trovare l'**abito** "**giusto**" diventa semplice e divertente grazie anche ad uno **staff competente e professionale** che accompagna la sposa nella scelta, coccolandola e prendendosi cura di ogni sua esigenza.

Da Alessandrelli è inoltre possibile trovare un'ampia **selezione di oggetti ed accessori** frutto di un'attenta ed appassionata ricerca effettuata valicando, spesso, anche i confini nazionali. Si va dalla **tuba da sposo Christys'** - rinomato brand londinese che porta avanti la migliore tradizione artigianale anglosassone - a **bastoni**, **gemelli** e **papillon**, anch'essi provenienti dalla Capitale britannica e portatori di uno stile e di un'eleganza inconfondibilmente anglosassoni.
Per la sposa, oltre a **veli**, **guanti**, **applicazioni** e **lingerie**, c'è il **profumo dedicato**, la fragranza "***Jour de Fete***" de L'Artisan Parfumeur che richiama e celebra il confetto con le sue note di mandorla e vaniglia.



ALESSANDRELLI STORE / Via Settevalli, 905 / Perugia / T. 075 774563 / www.maxalessandrelli.it
Alessandrelli Store



PARK HOTEL
AI CAPPUCCINI

l'atmosfera di un momento unico

www.parkhotelaicappuccini. it - www.villabenveduti.it - tel. 075 9234

Villa Benveduti







FOTO: TOMMASO REGNI

MATRIMONI CON TUTTA UN'ALTRA MUSICA

SORPRENDENTE JAZZ WEDDING

Un format innovativo nella regione che ospita uno dei festival jazz più famosi al mondo

Perugia e l'Umbria possono essere certamente considerate "**capitali del jazz**" eppure solo adesso arriva questa **proposta originale** per un matrimonio che risuona in armonia con il territorio. Per gli amanti della musica e per chi desidera un'esperienza unica per il proprio matrimonio arriva il "**Sì in jazz**": stile, allestimenti, food experience, musica live, location e wedding planning, tutto è a tema. Questo format di matrimonio è proposto con **formule personalizzabili**, adatto agli umbri, ma anche creato per avere un **respiro nazionale ed internazionale**. I pacchetti sono strutturati per far vivere diversi tipi di esperienza: "**Jazz Wedding Style**" e "**Jazz Wedding Day**" oppure la "**Jazz Wedding Holiday**" che prospetta una vera e propria vacanza di matrimonio, per far conoscere l'Umbria anche attraverso questa nuova forma di turismo, il **destination wedding**.

Non solo un servizio, ma un **progetto culturale** che nasce dalla collaborazione tra **Coef Eventi di Alessandra Carbonari** e **Hotel Giò Jazz Area**: la location a tema jazz e l'azienda di organizzazione eventi, rinomate in Umbria, si uniscono e danno vita a un'iniziativa per promuovere il **turismo** del matrimonio a Perugia e in Umbria: nasce così una **nuova tradizione per il matrimonio in Umbria**.

- - -

Per info:

COEF EVENTI
DI ALESSANDRA CARBONARI
Via Claudio Monteverdi, 5
Perugia
T. 389 5529464
www.coef-eventi.it
COEF Eventi

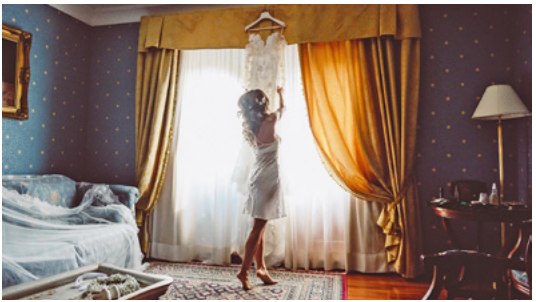
HOTEL GIÒ WINE E JAZZ AREA
Via Ruggero D'Andreotto, 19
Perugia
T. 075 5731100
www.hotelgio.it
Hotel Giò Perugia



INTERVISTA SEMISERIA AD UNO DEI WEDDING-PHOTOGRAPHER PIÙ RICHIESTI, IN UMBRIA E NON SOLO

SCATTI D'AMORE DI ALESSANDRO PELLICCIARI

Il racconto, inedito ed ironico, di chi sta dietro l'obiettivo



Alessandro Pellicciari è reporter, fotografo di moda ed adverstising ed è anche un gettonatissimo wedding-photographer, o meglio **wedding-designer**, definizione che descrive meglio la complessità del suo modo di lavorare. Ecco come ci racconta, non senza un po' di ironia, il **giorno del matrimonio**, visto da dietro la fotocamera.

Qual è il tuo approccio con gli sposi? Punti a conoscerli bene per poter personalizzare il servizio?
Sì questo aspetto è certamente fondamentale. Do molta importanza alla fase iniziale, credo che oggi "essere scelto" comporta una responsabilità importante e il lavoro deve nascere necessariamente da un feeling creatosi già ai primi contatti.
Qual è la foto più importante di un matrimonio, quella che non deve mai mancare e che deve essere perfetta?
In un servizio matrimoniale non c'è momento che non sia importante. Il concetto della foto perfetta oggi è un po' cambiato, l'emozione ha di gran lunga superato la tecnica. Spesso si trova la foto perfetta in un errore, magari di luce o di impostazione, ma quel momento è comunque pazzesco.
Quanto è importante il lavoro di post-produzione?
Molto, anche se, per quanto mi riguarda, cerco di lavorare sempre un po' fuori dagli schemi per non fare lavori standardizzati. Ogni storia ha un suo filtro che meglio la racconta.
Ridiamoci un po' su: durante un matrimonio è più difficile gestire la sposa... o la mamma della sposa?
Insieme sono una bomba esplosiva! Scherzo… in realtà non ho mai di questi problemi perché fa parte del mio lavoro saper leggere i momenti e gestire la giornata. Aver organizzato bene in fase di consulenza facilita molto il tutto.
Nel tuo lavoro ne vedrai di tutti i colori, ci racconti un episodio simpatico a cui ti è capitato di assistere?
In più di 20 anni che scatto matrimoni qualcosina effettivamente è capitato… per adesso a vincere è la sposa che cade dal banchetto in chiesa!
E la richiesta più assurda che ti hanno fatto?
"Ci sposiamo, ci vieni a fare due foto?...".
- - -
Per info:
ALESSANDRO PELLICCIARI - Wedding designer
T. 333 5747936
info@alessandropellicciari.it
www.alessandropellicciari.it
Alessandro Pellicciari Wedding Designer
alessandro_pellicciari_wedding

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



PER ESALTARE OGNI SINGOLA BELLEZZA

Make up e acconciature per il giorno del sì?

ci pensa lo staff di

TOSTI TOTAL BEAUTY

Il look degli sposi è fondamentale per il fatidico giorno del sì. Bisogna scegliere con cura coloro che dovranno occuparsi di esaltare **la bellezza della sposa** nel giorno più importante della sua vita. Per andare sul sicuro e per avere il risultato migliore affidarsi al team di ***Tosti Total Beauty*** è veramente la mossa giusta. La consulenza e i servizi offerti vanno dalla **bellezza e cura** dei capelli, all'estetica e al benessere in generale. Il settore **hair style** è curato da **Alessandro Tosti** che forte di un team di professionisti costantemente aggiornamento, è in grado di soddisfare le richieste di tutti i clienti, considerando che ogni consulenza è mirata e funzionale alle caratteristiche del singolo soggetto.

Tra i nuovi servizi disponibili c'è l'***Extension Hairdreams***, un trattamento per realizzare il sogno di avere **capelli lunghi e perfetti**. Hair Creation di Hairdreams è un tipo di **allungamento** che non è distinguibile dai capelli della cliente e consente di modificare la lunghezza e la pienezza dei capelli in breve tempo. In questo modo è possibile realizzare ogni tipo di acconciatura.

Il **team beauty e make up**, invece, è gestito da **Claudia** Tosti, sorella di Alessandro. Grazie ad anni di esperienza nel settore, Claudia è in grado di garantire i migliori servizi alle sue clienti e di studiare insieme a loro e in sinergia con il settore hair style, il **make up perfetto** per ogni tipo di occasione, prima fra tutte il wedding day. Professionalità, gentilezza, alta qualità e amore per il settore sono le caratteristiche di questo paradiso per donne (e non solo).

- - -

Per info:
TOSTI TOTAL BEAUTY
Via Raniero Gigliarelli, 71
Perugia
T. 075 5007346
@Tostitotalbeauty



CARTA E CARTONCINO PER GLI SPOSI CHE DESIDERANO STUPIRE CON LA FRESCHEZZA DEI COLORI E LA SEMPLICITÀ DELLA CARTA

Le opere preziose di Casagrande's Cards

Dal tableau alle partecipazioni, dai segnaposto alle bomboniere, ma anche innovative idee regalo per gli invitati





Biglietti augurali, **tableau**, partecipazioni personalizzate grazie alla tecnica della **filigrana di carta**, segnaposto-bomboniera (dai segnalibri ai fiori di carta agli animaletti tridimensionali), centrotavola che sono piccole grandi opere di artigianato. Con **Casagrande's Cards** ogni matrimonio è l'occasione per realizzare **creazioni originali ed uniche**, che non solo caratterizzano la cerimonia, ma che restano come prezioso ricordo del giorno più importante.

Come è accaduto a **Simone e Marta**, gli sposi che avevano scelto il **cielo** come tema delle loro nozze e che hanno potuto far volare il cuore ancora più in alto a bordo dello straordinario **tableau-mongolfiera** creato appositamente per loro. Casagrande's Cards propone anche **pacchetti completi** con tutti gli elementi necessari ad un matrimonio perfetto, ma anche unico e sorprendente: con l'alta qualità dei materiali utilizzati - dando priorità rigorosamente a **carta e cartoncino** - e l'esperienza della **famiglia Casagrande**, ogni desiderio degli sposi è realizzabile.
Per gli invitati è inoltre possibile scegliere **biglietti augurali creativi e divertenti** oppure originali e spiritosi, anche personalizzati. Ed oltre ai biglietti, un'idea regalo innovativa è costituita dalle **esclusive composizioni in cartoncino**, realizzate a mano - come tutte le creazioni Casagrande - ad esempio i **maxi-biglietti** da incorniciare ed appendere o le **casette animate**, con la porta che si apre per accogliere i novelli marito e moglie ed il comignolo fumante. La **delicatezza** e l'**attenzione ai dettagli** sono le parole d'ordine di questo tipo di regalo che certamente non resta inosservato ed anonimo come accade in molti casi, ma che sarà **custodito nel tempo** con la stessa cura con cui è stato realizzato.
- - -
Per info:
CASAGRANDE'S CARDS
Piazza Matteotti 43 - Perugia
T. 347 4447068 / 348 8526622
casagrandescards@gmail.com
Casagrande's Cards
casagrandescards_



LA LUNA DI MIELE DA SOGNO CHE DIVENTA REALTÀ

One Way Travel Viaggi d'amore

Maldive, Australia, Usa, Indonesia, Sudafrica: viaggi "su misura" nelle mete preferite dagli sposi





One Way Travel è l'**agenzia di viaggi**, specializzata anche in **viaggi di nozze**, che costruisce per gli sposi una **vacanza su misura**, curando direttamente ogni minimo **dettaglio** e consentendo alla coppia di accedere alle **mete più esclusive**, ma a costi contenuti.
Maldive, **Australia**, **Stati Uniti**, **Indonesia**, **Sudafrica**, **Polinesia** sono le destinazioni più gettonate per le quali l'agenzia dispone di una serie di **contatti e corrispondenti locali** la cui collaborazione e conoscenza del posto permette agli sposi di scegliere tra **molte diverse opzioni di soggiorno**.
One Way Travel gestisce poi ovviamente anche **liste-nozze**, garantendo la possibilità agli invitati di selezionare ed acquistare il proprio regalo anche **online**. Agli sposi vengono inoltre forniti, in omaggio, dei **bigliettini**, molto curati e personalizzati, da inserire nelle **partecipazioni** per indicare a parenti ed amici la possibilità di donare loro un "**pezzettino di luna di miele**".
Il viaggio, suddiviso in quote ed opzioni, è inoltre **sempre aggiornato**, sulla piattaforma online dedicata, alla fase di avanzamento di acquisto raggiunta, pertanto gli sposi possono tenere il tutto costantemente sotto controllo e vedere, di giorno in giorno, materializzarsi il proprio **viaggio da sogno**. Se il **budget** totale per la copertura del soggiorno viene raggiunto e superato, è possibile inoltre bloccare il versamento delle quote, oppure lasciarlo aperto e saranno ovviamente gli sposi a **beneficiare della somma in eccedenza**, potendo decidere anche di riceverla in pagamento.

One Way Travel grazie ad uno staff in grado di interpretare ogni esigenza con **professionalità**, **creatività**, **passione** ed **esperienza**, è insomma l'agenzia a cui rivolgersi per **un viaggio di nozze perfetto**.
- - -
Per info:
ONE WAY TRAVEL
Via Olaf Palme, 22 – Bastia
T. 075 800 3182
www.onewaytravel.biz
f One Way Travel

TANTI **NUOVI BRAND** E UN'OFFERTA ANCORA PIÙ AMPIA PER LA PUERICULTURA

L'APINELLA SI FA GRANDE

*Lo store tutto **dedicato ai bambini** si amplia, restando sempre nel centro commerciale Il Ponte*

Testo: Isabella Zaffarami – Brano: "Per te" – Jovanotti





*Una **proposta ancora più ricca** di oggetti e prodotti frutto della continua ricerca del **massimo della qualità**: tra questi i famosi pannolini Pillo*

L'Apinella si fa più grande, pur restando sempre nel centro commerciale **"Il Ponte" di Ponte Felcino**. Lo store dedicato ai bambini, dal mese di febbraio estenderà la propria attività anche ai locali di fianco a quelli già occupati. Una scelta dettata dall'esigenza di **spazi maggiori** per un'offerta che si amplia e si differenzia ulteriormente. Ad accogliere i clienti ci saranno sempre **Marianna Orsini** e sua madre **Carla Diarena** e ad aggiungersi al team è arrivata di recente **Elisa Ragni**, anche lei mamma ed esperta del settore.

Tante quindi le novità per L'Apinella che punta ad accrescere l'offerta per quanto riguarda le **liste nascita** con un ampliamento del reparto dedicato alla **puericultura**, ma che in generale propone una maggiore varietà e differenziazione di prodotti e brand. Per quanto riguarda in particolare i marchi, le new entry sono: **Alondra**, **Pali**, **Picci** per le camerette, **Nuk** e **Avent** per ciucci e biberon, **Jané**, **Cosatto**, **Peg Perego**, **Inglesina**, **Cybex** e **Bébé Confort** per carrozzine, passeggini e seggiolini auto, **MySanity** per la categoria premaman.
C'è poi anche il reparto dedicato all'abbigliamento 0-16 anni con i brand **To Be Too** e **Fun&Fun**, che vestono anche la mamma, e ancora **Gaya Lab**, **Tuc Tuc**, **Maperò**, **Losan**, e per le calzature **Bobux**, **Ria Menorca**, **Ocra**, **Momino** e tante altre novità sempre in arrivo.
Il tutto si inserisce nell'ambito del servizio sorridente e cordiale che da sempre caratterizza L'Apinella, che rafforza così la sua identità di **negozio moderno**, attento alle innovazioni e sempre alla ricerca del migliore rapporto tra qualità e prezzo.
Anche per questo l'offerta, seppure rinnovata, non rinuncia ai marchi più innovativi e ricercati trattati da sempre, in particolare gli straordinari e ormai famosi **pannolini Pillo** che associano ad un **prezzo conveniente**, un'alta qualità e una particolare attenzione - nei materiali scelti e nelle tecniche di produzione - per il **benessere e la salute del bambino** e anche per la salvaguardia dell'**ambiente**.
Non resta quindi che tenere d'occhio le pagine Facebook o Instagram de L'Apinella per non perdere la data della nuova inaugurazione e le tante novità in arrivo.

_____

Per info:
L'APINELLA
Via Mastrodicasa, 99
Ponte Felcino - Perugia
T. 075 6910287
L'Apinella Perugia
l_apinella_perugia

DAL 10 AL 14 FEBBRAIO
L'EDIZIONE 2018 È DEDICATA AI "COETANEI" DELLA KERMESSE, GLI ADOLESCENTI

CIOCCOLENTINO
15 ANNI DI AMORE CON IL CIOCCOLATO

Smartphone e social network, ma anche le classiche dediche a penna, per celebrare il patrono di Terni e degli innamorati

Testo: Isabella Zaffarami – Brano: "Love me do" – The Beatles





Dal 10 al 14 febbraio a Terni si festeggiano i **15 anni di Cioccolentino**, la kermesse del cioccolato che celebra **San Valentino**, patrono della città umbra venerato dagli innamorati di tutto il mondo. E proprio ai "coetanei" della manifestazione, **gli adolescenti**, molto spesso ai primi amori, è dedicata l'edizione 2018 di Cioccolentino. Se dunque i giovani e giovanissimi saranno protagonisti di eventi in cui **smartphone** e **social network** saranno gli strumenti più utilizzati, non mancherà, per i più tradizionalisti, l'occasione di offrire alla propria metà **poesie e dediche da scrivere con la penna**.

Al popolo del web è dedicato l'evento "**I Like San Valentino**" di mercoledì 14 febbraio in Piazza Europa, che vedrà protagonisti i giovani ma già seguitissimi **Youtuber** Grax, Riccardo Talotti noto come Talox e Gigi. Tutti i giorni, inoltre, sarà possibile partecipare al gioco social *#500modiperdireTiamo*.

Per gli innamorati di ogni età poi la possibilità di partecipare al concorso "A te...", inviando uno scritto sotto forma di lettera, dedica o poesia, e di aggiudicarsi così un soggiorno romantico per due nella Città dell'Amore, proprio in occasione di Cioccolentino. Il 14 febbraio, i testi selezionati dalla giuria saranno letti al pubblico da un attore professionista, trasformandosi così in una romantica **dichiarazione d'amore** "**live**". Sabato 10 e domenica 11 inoltre i maestri cioccolatieri ternani si trasformeranno in capaci muratori e costruiranno un dolce muro di cioccolato sul quale tutti i visitatori potranno lasciare una testimonianza del proprio sentimento. Il 14 febbraio il muro sarà abbattuto e dato in degustazione ad offerta libera per sostenere l'associazione "**I Pagliacci**" e il reparto di Pediatria del nosocomio ternano. E ancora degustazioni, musica, corsi e laboratori di pasticceria e cioccolateria animeranno la cinque-giorni ternana.

Per info:
www.cioccolentino.com

DUE COLLABORATRICI DI **PM** HANNO PASSATO UN'INTENSA SERATA
CON I VENDITORI AMBULANTI DI ROSE

LI CHIAMAVANO "ROSAI"

Vengono quasi tutti dal Bangladesh, guadagnano per le famiglie che li aspettano a casa, fanno tre o quattro lavori diversi.
Sono i "venditori di rose" in centro storico a Perugia

Testo: Giulia Bianconi e Camilla Orsini – Brano: "Naked" – James Arthur



Amal

Perugia, centro storico. È un sabato sera qualsiasi, i negozi sono ormai in chiusura, **qualcuno comincia a sedersi nei tavolini all'aperto dei bar e dei ristoranti lungo Corso Vannucci**. Il tempo di ordinare e, puntuali come se avessero un appuntamento non concordato, **arrivano i primi venditori di rose**. C'è chi la appoggia timidamente sul tavolo. **Chi si annuncia sulle note cantate di "Rose rosse per te"**. Chi contratta come in battaglia, pronto a venderne due o anche tre al prezzo di una. Sono loro le vere protagoniste involontarie - e molto spesso non volute - della movida perugina, insieme a quelli che siamo comunemente abituati a chiamare "*i Rosai*".

Dietro ad ogni rosa c'è una persona con una storia diversa e molto spesso difficile: **lavoratori di ogni tipo di giorno**, **venditori ambulanti di notte**, *i rosai* sono per la maggior parte irregolari (ecco perché non possiamo scrivere i loro veri nomi), vengono quasi tutti dal Bangladesh e una volta arrivati a Perugia vivono insieme in case sparse attorno al centro storico.
I loro sono dei veri e propri turni di lavoro, **otto ore consecutive da inizio serata a tarda notte**. Li abbiamo seguiti lungo i vicoletti del capoluogo umbro per capire meglio chi sono e come lavorano. Abbiamo stretto amicizia. **E, dopo aver comprato un mazzo di rose**, **siamo finite anche noi a vendere fiori con loro**.
Tra i venditori ambulanti c'è una regola non scritta: **tutti i soldi guadagnati vengono spediti alla propria famiglia rimasta nella terra d'origine**. Possono essere palloncini, fazzoletti, calzini. E, naturalmente, rose. Amal (nome di fantasia, ndr*) con il ricavato dei suoi tanti lavori mantiene la moglie e i due figli - maschi, ci tiene a specificare - che vivono in Bangladesh. La sua giornata inizia la mattina, quando a prezzi stracciati viene impiegato come aiuto pulizie nei locali del centro storico. Poi, alle 8 di sera, spuntano quasi magicamente le rose da vendere. "*Le compro al Lydl* - racconta Amal, mostrandoci fiero l'etichetta appena staccata dal suo mazzo di rose - *10 costano 4,50€. Se riesco ad arrivare al mercato di Pian di Massiano le pago ancora meno: 2€*".

L'obiettivo della serata non è venderle al più alto prezzo possibile - si parte sempre da 3/4€ a rosa per poi arrivare anche a un euro o poco meno - ma piuttosto venderle tutte: "*È difficile conservarle, le mettiamo nei magazzini, ma alcune il giorno dopo le troviamo già rotte; ma in fondo vendere rose non è tanto male*": ci saluta così Amal, che è arrivato in Italia 9 anni fa e aveva iniziato a lavorare come bracciante agricolo a Marsciano raccogliendo meloni.
Vendere rose d'estate non è come venderle d'inverno: "*Estate 1 rosa 1 euro*, *quando fa freddo 60 rose le pago 40€*", ci spiega Musad (nome di fantasia, ndr*).



Musad



Ramesh

"*Non c'è lavoro, possiamo fare solo questo*". Guarda noi, guarda le sue rose, e prova a vendercene qualcuna. Cediamo: le sue costano meno di quelle appena comprate. "*Alcuni ristoranti sono gentili, mi fanno entrare dentro per vendere i miei fiori*". E benché sia già il secondo Rosario che incontriamo, ci assicura che **nella piazza di Perugia** "*c'è spazio per tutti senza litigi*".

Ognuno si rifornisce autonomamente e **c'è anche chi, come ci racconta Ramesh** (nome di fantasia, ndr*), **compra le sue rose alla stazione Fontivegge di Perugia da un furgone napoletano che arriva il mercoledì e il venerdì**.

A differenza degli altri Ramesh, un uomo sulla quarantina che incontriamo in via Mazzini mentre punta i tavolini dei ristoranti all'aperto, è indiano. Ha una casa al confine tra India e Bangladesh dove vivono sua moglie di 25 anni e il loro figlio di sei. "*Pago 1€ le rose grandi, quelle piccole 70 centesimi*" ci dice. Cerca di rivenderle tutte a 2€. "*Le rose sono per l'amore, le vendo soprattutto alle coppie giovani. Devo convincere l'uomo che vuole fare colpo sulla donna* – perché, ci spiega- *in Italia ragionate tutti così*".

Ramesh non è amico degli altri venditori di rose di Perugia, ma racconta che non si disturbano a vicenda e non gli è mai capitato di arrabbiarsi con uno di loro. Anche lui fa diversi lavori durante il giorno e i soldi che **guadagna come lavapiatti, o "scaricamobili"** li manda alla famiglia dalla quale torna almeno una volta all'anno.

Arriva l'ora di muoversi: Corso Vannucci si sta riempiendo di giovani, turisti e residenti. "*Venite a vendere le rose con me, diremo che tu sei mia moglie e stasera mi aiuti a lavorare*" ci dice. Accet-





Saabir

tiamo: prima però, dobbiamo comprare le sue rose da poter rivendere. **Così seguiamo Ramesh a caccia di coppiette, la maggior parte delle quali ci liquida gentilmente con un "No, grazie"**, al quale lui non insiste mai. "*Se insisto? No, non mi piace, non lo faccio*". Sembra particolarmente divertito dalla nostra collaborazione che però, a livello economico, gli ha fruttato ben poco.

Dopo Ramesh incontriamo Saabir (nome di fantasia, ndr*) che **lavora solo di notte come venditore ambulante di rose e guadagna dai 100 ai 300€ al mese**. Tolti quelli per l'affitto e la spesa, li manda a casa in Bangladesh alla moglie e ai 4 figli. È in Italia da 9 anni ma parla pochissimo la nostra lingua. L'approccio che usa per venderci i fiori è ripetere il prezzo senza sosta, fino a rimanere col fiato corto: "1€-2€-1€-2€!". Poi, per riprendersi, si ferma qualche minuto seduto sui muretti del centro storico. Ci conquista subito. È il quarto rosario che incontriamo nel giro di pochi metri. **Gli chiediamo se è mai stato trattato male da qualcuno mentre cercava di vendere rose, dice di no**. Ci fermiamo ad osservare corso Vannucci. I nostri amici venditori che continuano a fare su e giù per le viette strette di Perugia ci riconoscono anche a distanza, salutandoci. "*Non potrebbero vendere niente senza scontrino, andrebbero multati* – ci spiega la pattuglia dei carabinieri appena arrivata in centro - *ma non abbiamo mai registrato segnalazioni sul loro conto*". E infatti non sembrano aggressivi o molesti, magari qualcuno più insistente di altri, ma sempre e solo verbalmente. Sempre e solo per quella che sembra essere necessità: **perché le loro vite non sono tutte rose e fiori**.



IL LOCALE, IN VIA ECCEZIONALE, APRE ANCHE IL LUNEDÌ SERA CON "I FISSATI!": CENA A TEMA CON CANTINA IN DEGUSTAZIONE E CONCERTO

CONCERTI DI GUSTO ALL'OSTERIA EMILIANA

A febbraio tanta buona musica, oltre agli ***ottimi piatti unici tipici del ristorante****, ispirati all'Emilia, alla stagione e alle passioni dei gestori*

Testo: Isabella Zaffarami – Brano: "Round Midnight" – Thelonious Monk

Iniziata già dal mese di gennaio continua anche nelle date del **5**, **12 e 19 febbraio** l'iniziativa "**I FISSATI!**" presso l'**Osteria Emiliana**, caratteristico ristorante all'interno del **Relais Favorita**. Un modo per vivere diversamente il lunedì sera - di solito giorno di chiusura – e creare un'occasione per presentare il locale in veste del tutto nuova, con **atmosfere di altri tempi e sapori di altri luoghi**. La serata prevede una **cena a tema** con menu a prezzo fisso, **degustazione di vino** e poi il **concerto**. Per chi invece volesse arrivare dopo cena, il concerto è ad ingresso gratuito con consumazione obbligatoria al prezzo di 15 euro.

Il tutto nella suggestiva location dell'Osteria Emiliana che porta - ai piedi di **Assisi**, all'interno del **Relais Favorita** - accenti, sapori e tutto lo spirito conviviale dell'**Emilia**, mischiato però anche alla migliore **materia prima locale**, con grande attenzione alla **stagionalità**. In queste ultime settimane di inverno l'osteria propone, nelle serate diverse dal lunedì, un menu tipico caratterizzato in particolare da **bolliti** di una selezione di carni pregiate, **tortellini in brodo** di Cappone di Moroso e, immancabile, lo **gnocco fritto** con Mortadella di Mora romagnola.

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



I FISSATI!
Succede in osteria tutti i lunedì sera

• 5 FEBBRAIO 2018
SABOR LATINO - Concerto Piano e Percussioni
Manuel Magrini Piano, Roberto Gatti Percussioni
I due artisti rivisitano, con grande estro, jazz standard in chiave afro-cubana.
CENA EL PUERCO E LA SPAGNA
Vino naturale spagnolo, prosciutto Belota, piatto unico con maiale iberico e salse e verdure tipiche e dolce (30 €).

• 12 FEBBRAIO 2018
JUKE BOX LIVE - Scegli il tuo brano e fai la tua dedica live
Elisa Cecchetti Voce, Alessio Alunno Piano
Come in un juke box, si potrà selezionare un brano da una playlist che sarà interpretato live dai due artisti.
CENA GNOK&ROLL
In degustazione la nuova carta di Lambrusco dell'Osteria. Dalla cucina gnocchi dal sapore di casa, Emilia Burger e dolce (28 €).

• 19 FEBBRAIO 2018
CALABRIA A PARIGI - Concerto Chitarra fisarmonica e Voce
Leopoldo Calabria Chitarra, Umberto Ugoberti Fisarmonica, Giulia Pappalardo Voce
Il trio propone un "viaggio" nella Parigi degli inizi del XX secolo con brani che alternano valzer musette, chancons, manouche, bossa e bolero.
CENA IL BISTROT PARIGINO
Pinot noir della Borgogna piatti da bistrot parigini (terrine, omlette, il coq au vin...) e dolce (35 €).



L'UNICO RISTORANTE IN UMBRIA TUTTO DEDICATO AL FAMOSO MERLUZZO CHE VIENE DAL NORD

SAPORE DI MARE ALL'OSTERIA DEL BACCALÀ

*Piatti semplici, che ricordano la **tradizione umbra**, arricchiti dalle migliori materie prime locali*

Testo: Isabella Zaffarami – Brano: "Baccalà" – Pino Daniele

Aperta dallo scorso mese di marzo, l'**Osteria del Baccalà** nasce dalla passione di un gruppo di amici - sfociata poi nell'iniziativa dei sue soci, **Emanuele Luchetti** e **Fabrizio Caprini** - e propone piatti non troppo elaborati, che richiamano la **tradizione umbra**. Protagonista indiscusso è ovviamente il baccalà, pesce **pregiato** ed oggi quanto mai gettonato, e per garantire il



massimo della qualità l'attività ha scelto di rifornirsi esclusivamente del famoso **"Baccalà Monti"**, leader del settore: l'azienda tra l'altro conosce e sostiene il ristorante perugino. Tra i piatti forti del menù ci sono il **baccalà fritto**, le linguine al sugo bianco di baccalà, il pacchero napoletano al sugo rosso di baccalà, la **mezzaluna ripiena al baccalà**. Ampia e gustosa scelta anche per quanto riguarda i **secondi**, sempre accompagnati da verdure e altre **materie prime locali e pregiate**: baccalà in umido con cipolla rossa di Cannara e sedano nero di Trevi oppure alla pizzaiola, al forno gratinato, con patate rosse di Colfiorito, al vapore.

Dal mese di gennaio, tutti i **sabato sera**, l'Osteria del Baccalà può contare inoltre sull'eccezionale presenza in cucina dello **chef Giuseppe Esposito**: napoletano, è stato chiamato a rappresentare la cucina italiana all'ONU, ha lavorato anche in Polonia e, nel 2016, è stato insignito del titolo di **Masterchef a Londra**. "*Mi piace questa collaborazione perché mi dà modo di fare* ***qualcosa di diverso*** *dalla solita ristorazione*" spiega Esposito che, per il mese di **febbraio**, e in particolare per le serate di carnevale e San Valentino, ha in serbo un **menù d'eccezione**: lasagnetta aperta con cuore di baccalà con pachino capperi e peperoni Brancato, baccalà su letto di polenta al profumo di rose e Charlotte di pere e baccalà al maraschino. Lo chef sarà inoltre il **"direttore artistico"** dell'**Umbria Festival Baccalà** che, per la sua prima edizione, si terrà a Gubbio nel mese di maggio organizzato dalla **Confraternita del Baccalà di Perugia** e che vedrà sfidarsi i migliori piatti di baccalà delle cucine umbre con quelli della Confraternita del Baccalà di Perugia.

Per info:
OSTERIA DEL BACCALÀ
Via della Pallotta - Perugia
T. 327 3261866
Osteria del Baccalà di Perugia

PAOLO MONTI, RE DEL BACCALÀ



Paolo Monti è titolare, insieme alla sua famiglia, dell'azienda Monti, **importatori di baccalà dal 1903** e leader del settore. "Dal momento dell'avvio dell'attività dell'**Osteria del Baccalà** – commenta – li abbiamo supportati grazie anche alla nostra approfondita conoscenza del prodotto. Per un territorio come quello umbro gli abbiamo consigliato di puntare in particolare sul **filetto di baccalà** ben stagionato". Il **baccalà Monti** è famoso per essere non solo particolarmente pregiato, vista la rigorosa selezione svolta sulle partite di pesce, ma anche **bello** alla vista. "*Inoltre* – spiega Paolo Monti – *6 anni fa abbiamo fatto un importante investimento per fornirci di un* ***impianto*** *che ci permette di consegnare ai clienti anche un* ***prodotto già ammollato****: è stato un salto tecnologico e anche culturale che ci ha permesso di adeguarci alle* ***nuove esigenze*** *di praticità e rapidità della ristorazione*". L'azienda Monti supporterà inoltre l'**Umbria Festival Baccalà** con l'obiettivo principale di veicolare ulteriormente la conoscenza e la passione per questo straordinario prodotto.

GRAFICHE PACIOTTI

TURNS L

UV LED PRINT


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

L'IMPICCIONE

cinguettii politicamente scorretti



A tutta chiusura

Altro che saldi... chiusure. Sembra non arrestarsi la crisi che ha colpito le attività commerciali dell'acropoli. Due storici simboli pronti a chiudere. Altri tre (?) vicini alla fine dell'avventura. Intanto si continua a parlare di hub, spazi condivisi, riqualificazione e nuove opportunità. Ma che cos'è un centro storico senza negozi storici?



Juan, un cittadino a metà

Finalmente il sindaco di Perugia Andrea Romizi ha trascritto il piccolo Juan, indicando come sola madre la donna che lo ha partorito. È mancato purtroppo il coraggio di fare il passo decisivo. Infatti sarà il tribunale a decidere sulla trascrizione integrale. Non ci si poteva aspettare niente di diverso da un avvocato: deformazione professionale. Da un giovane però ci si aspettano idee più contemporanee.



Incertezza (bis) per lo steccone a San Bevignate

Chi tace. Chi non sa il perché. Chi prima era a favore ora è contrario o viceversa. Il Comune vorrebbe aprire un tavolo per 'giocare'; l'Università, nel mentre, spara cifre; la Sovrintendenza dà parere negativo e la Regione è costretta a nominare 'al volo' un nuovo commissario Adisu. Confusione e scetticismo regnano sovrani mentre sullo sfondo riprende forma, inquietante, il progetto che prevede (la diversamente utile) costruzione di uno studentato. Qualcuno ci spieghi che cosa sta succedendo e ci salvi dal cemento.

Non è tutto oro quel che luccica

Strani fenomeni hanno interessato la Fontana Maggiore, destando preoccupazione in molti. Ma non nel vicesindaco Barelli, il quale, dopo aver definito «*curioso*» lo strano colore dorato della statua posta sulla sommità del monumento, ha prontamente cavalcato l'effetto mediatico esortando a visitare il centro storico. Ormai si sa: tutto quello che tocca il sindaco Romizi diventa oro. Per attrarre gente in centro vale tutto. Chi la spunterà? La statua d'oro o gli inflessibili vigili d'acciaio?





Un funambolo ci salverà?
Difficile ma meglio di niente

Buona la seconda (in tutti i sensi). Dopo che l'8 dicembre il funambolo Andrea Loreni – chiamato a ripercorrere l'impresa di attraversare Piazza IV Novembre andata in scena un secolo fa – ha dovuto dare forfait per il forte vento, il giorno seguente la città è riuscita ad alzare gli occhi al cielo e ammirare gli aggraziati movimenti di un vero artista. Un'idea bellissima. Speriamo solo che non ne venga una ogni 100 anni...



Kia Sportage. Simply the SUV.

Fino al 28 febbraio Gamma Sportage con Formula Noleggio a privati da 289 euro[1] al mese, tutto incluso.
Scoprila in Concessionaria e su kia.com.

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 28.02.2018[1]
*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 chilomet
con conducente (NCC): 7 anni o 150.000 km, escluso il chilometraggio illimitato per i primi tre anni. Condizioni valide su ogni vettura Kia venduta dalla Rete Ufficiale
Consumo combinato (lx100 km): da 4,6 a 6,7. Emissioni CO_2 (g/km): da 119 a 166. [1]Annuncio pubblicitario con finalità promozionale. Quotazione rifer
intendono iva inclusa. Offerta di noleggio a lungo termine disponibile su tutta la Gamma Kia Sportage. Dettagli e limitazioni nelle concessionarie Kia e su kia.com. Se
e danni ulteriori con penalità, assistenza e soccorso stradale h24, manutenzione ordinaria e straordinaria, bolli. Offerta salvo approvazione da parte di ARVAL SERVICE L



KIA

The Power to Surprise

---

traggio illimitato), sistemi audio, video, navigazione (3 anni / 100.000 km). Taxi o vetture destinate al noleggio
e di Kia Motors nel territorio della UE. Dettagli, limitazioni e condizioni su www.kia.com e nelle Concessionarie.
rita a **Sportage Benzina 1.6 GDi Urban 2WD, 36 mesi/30.000 km totali con anticipo € 3.905**. Tutti gli importi si
ervizi inclusi: Copertura assicurativa RCA e infortunio conducente, limitazione di responsabilità per incendio, furto
LEASE ITALIA S.P.A. valida fino al 31.01.2018. L'immagine è inserita a titolo indicativo di riferimento.

LOCALE MODERNO, DI TENDENZA E SEMPRE AL PASSO COI TEMPI

IN OGNI MOMENTO DELLA GIORNATA **IL BISTROT.** VI SORPRENDERÀ

*E non prendete impegni per il **14 Febbraio**!*

Testo: La Redazione – Brano: "Oh, Vita!" – Jovanotti



14 Febbraio

TASTE IN LOVE

Il giorno di San Valentino, con l'occasione della festa degli innamorati, ***il Bistrot.*** propone una serata di degustazione guidata di una delle cantine d'eccellenza del nostro territorio: la cantina **Valdangius**. Gli abbinamenti saranno, come sempre, sorprendenti. Qualche esempio? Trancio di salmone alle erbe con cavolo nero all'olio evo piccante ed essenza di frutti di bosco in abbinamento al Sagrantino di Montefalco DOCG! Inoltre, solo per questa serata, un'ora di parcheggio sarà offerta dal Bistrot!

Ultima novità:
puoi prenotare il tuo tavolo anche tramite whatsapp al numero 075 5731752 (sì, anche sul fisso!).



Il Bistrot. di Perugia è un format nuovo, coinvolgente e di tendenza. Grazie all'entusiasmo di **Gianni Segoloni** e tutto il suo team riesce a proporre un'offerta a 360° durante l'arco di tutta la giornata.
Si inizia dalla **colazione**. Dalla stretta collaborazione con **Lavazza**, la proposta della caffetteria è sempre di qualità ad altissimi livelli. Anche la **pasticceria** non è da meno, comprendendo una proposta anche per vegani, vegetariani e celiaci.
A pranzo e a cena, la fantasia dello chef Riccardo non conosce limiti. Oltre a un originale **menù fisso** stagionale, la **proposta del giorno** è sempre ricca, divertente e insolita. Solo qualche gustoso esempio: gnocchi di patate allo zafferano con gamberoni, cavolo nero e polvere di peperone crusco. O ancora, un'esclusiva degustazione di mare con un'insalatina di carciofi con mazzancolle, baccalà in crema, carpaccio di tonno e bruschette con alici, burrata e cipolle rosse. Con l'inverno, poi, arriva anche il tempo e il desiderio di **the**, **tisane** e **cioccolate calde**. Anche in questo caso, con la collaborazione di *Whittington* ed *Eraclea*, l'offerta è molto ampia: infusi e tanti tipi di cioccolate aromatizzate sono serviti con **pasticceria secca** d'eccellenza.

L'ora dell'aperitivo, poi, è ormai un cult per il Bistrot: grazie allo studio del barman Matteo, oltre ai cocktail classici e di tendenza, si può scegliere di accettare la sfida e provare le straordinarie e incognite creazioni del Bistrot: In-Fusion, Black Desire, il Bistrot nr.1 e così via.... la sfida è aperta!
A tutto questo, è affiancata l'organizzazione di numerosi **eventi enogastronomici**. Il prossimo appuntamento è fissato per il 14 febbraio per ***Taste in Love***.

Per info:
IL BISTROT.
Piazza Giacomo Matteotti, 32
Perugia
T. 075 5731752
@ilBistrotperugia

LA RISCOPERTA DEI SAPORI AUTENTICI NEL RISPETTO DELL'AMBIENTE

DAJE
MANGI, BEVI O PORTA VIA!

*Tra **cultura enogastronomica** e **responsabilità sociale**:*
quando la qualità si sposa con il salutare

Testo: La Redazione – Brano: "The Happy Song" – Otis Redding



Daje è un **negozio di specialità alimentari** guidato da due fratelli perugini, Silvia e Riccardo, che offre per lo più prodotti tipici locali di qualità, come salumi, formaggi e vini, ma dove è possibile trovare anche le principali eccellenze nazionali.
Situato in Via Danzetta, storica strada che unisce Corso Vannucci a via Baglioni e Piazza Matteotti, Daje è diventato in poco tempo uno dei principali luoghi di ritrovo del centro storico perugino.





Che c'è di diverso dagli altri locali? La promozione di uno stile di vita e di un credo.
A reggere tutto il discorso commerciale, infatti, c'è una filosofia molto profonda: **spingere una filiera produttiva il più corta possibile**, se non a zero. Cosa significa? Che la sequenza delle lavorazioni volte a trasformare le materie prime in prodotti finiti deve produrre poco o nessun impatto ambientale e inquinamento. Questa filosofia si espande anche alla locazione: accogliente e molto curato, tutto l'arredamento interno è ispirato alla **botte**, vero *leit motiv* del negozio: dai **curiosi lampadari** alle **sedie**, per finire alle **poltroncine** realizzate con le doghe delle barrique. Tutto il locale è fatto con materiale di recupero, lavorato e rifinito da artigiani.
Anche i vari **slogan** rispecchiano lo stile di vita promosso: "***spingi la filiera!***", fondamentale oggi dove le regole del mercato hanno poco a che fare con il consumo consapevole e le esigenze degli artigiani, e "***mangi, bevi o porta via!***", proprio ad indicare la possibilità di fare la spesa per il quotidiano con del buon pane locale, affettati di gran qualità o acquistare prodotti importanti per una cena particolare.
Immersi in un'atmosfera suggestiva, che deve il suo fascino al contrasto fra il tipico bancone da alimentari di paese e l'arredamento elegante da enoteca, Daje offre, oltre all'immortale panino e torta al testo con il prosciutto crudo tagliato a mano, **degustazioni** con selezioni di formaggi caprini, di erborinati, tome di alpeggio, parmigiano reggiano di collina, selezioni di salumi di maiale allevato allo stato brado e varie proposte di **piatti caldi**, tutte dal bancone. Chicca della proposta culinaria, inoltre, sono le **zuppe a km 0**, sempre rimanendo fedeli alla filosofia slow del locale. Il tutto da poter abbinare a un buon assortimento di **vini sfusi e in bottiglia** provenienti da piccole cantine selezionate. Daje rappresenta il locale giusto per l'aperitivo prima di pranzo, ottimo per gustare un lunch durante la pausa dal lavoro, perfetto per l'happy hour e ideale per una sfiziosa cena o per bere un calice di vino nel dopocena: un posto imperdibile sotto ogni punto di vista.

Per info:
DAJE
Via Danzetta - Perugia
T. 075 8674275
@DAJEE

Quando c'è vita, c'è Sanmagno!



PASTICCERIA
GELATERIA ARTIGIANALE
PIZZERIA
RISTORANTE
LUNCH
HAPPY HOUR





SANMAGNO
CAFFÈ

Il locale con la vita dentro

VIA DANIELE MANIN 22 FOLIGNO





WWW.SANMAGNOCAFFE.IT

paracucchiarmas.com



POCO LOCO | DISCO | LIVE | DINNER

Via del Sagro Tugurio, 118 | Rivotorto d'Assisi | T. 338 7222484

POST IT





events
art
food

MISCELLANEA DI APPUNTI PER VIVERE MEGLIO L'UMBRIA



27 E 28 GENNAIO

ATERBALLETTO

In scena Bliss

Bliss, per le coreografie di ***Johan Inger*** *sulle musiche del Concerto di Colonia di Keith Jarret, è uno dei due brani che l'****Aterballetto*** *presenterà al Morlacchi. Una creazione vincitrice del* ***Premio Danza&Danza 2016*** *come* ***"Produzione italiana dell'anno"*** *accolta dal pubblico e dalla critica con grande entusiasmo.*

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

DAL 7 ALL'11 FEBBRAIO

VETRI ROTTI

In scena Elena Sofia Ricci e Gian Marco Tognazzi



È una commedia di Arthur Miller sul tema dell'**olocausto**, quella interpretata da Elena Sofia Ricci e Gian Marco Tognazzi dal titolo *Vetri Rotti* per la regia di **Armando Pugliese**. Un tema immenso e importantissimo che la drammaturgia di Miller sa ben affrontare.

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

12 E 13 FEBBRAIO

LACCI

Con Silvio Orlando



Una storia emozionante e fortissima per la regia di **Domenico Starnone**, che esplora le **dinamiche familiari** di una coppia in crisi. Il protagonista è Silvio Orlando che continua così il sodalizio con il regista con il quale aveva già collaborato nello spettacolo La scuola.

Teatro Cucinelli
Via Giovine Italia, 2 | Solomeo (PG)
T. 075 6970890

17 FEBBRAIO

MÅNESKIN

Dal talent al tour

*Erano i vincitori annunciati del talent Sky di X Factor, ma i **Måneskin** sono arrivati secondi. Nonostante ciò, questa band si può definire la vera rivelazione della competizione musicale. Infatti il tour che ha inizio proprio a Perugia, è andato in breve tempo **sold out**.*

Afterlife Live Club
Via della Gomma, 28
Ponte San Giovanni | Perugia



22 FEBBRAIO

DIANA E LADY D

Serena Autieri al teatro Lyrick di Santa Maria



Primo spettacolo teatrale al mondo sulla vita di **Lady Diana**, l'indimenticata e indimenticabile principessa del popolo, ex moglie di Carlo d'Inghilterra. **Serena Autieri** porta in scena, con la sua indiscutibile bravura, la vita di Diana ripercorrendo momenti felici e tristi, dall'infanzia all'ultimo drammatico giorno della sua vita.

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



17 E 18 FEBBRAIO

IL CONTE TACCHIA

Torna Enrico Montesano

Enrico Montesano *riporta a teatro una famosissima maschera romana da lui già interpretata nel* ***film omonimo*** *diretto da Sergio Corbucci nel 1982. Protagonisti della storia sono Fernanda, Checco, il loro amore e il loro rincorrersi per 30 anni.*

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

25 FEBBRAIO

CAPAREZZA

Il rapper al PalaEvangelisti

***Caparezza** il rapper pugliese porta in tour **Prisoner 709** il suo settimo album, che si differenzia molto dai precedenti sia per le sonorità che per i temi trattati ora molto più personali e riflessivi in seguito a una sua profonda crisi interiore dell'artista stesso.*

PalaEvangelisti
Pian di Massiano | Perugia
T. 075 5733410 | 075 5054931



24 FEBBRAIO

LEVANTE IN CONCERTO

La cantautrice porta la sua musica nei teatri



Dopo l'esperienza televisiva al tavolo di X Factor, **Levante**, al secolo Claudia Lagona, torna alla sua passione, al suo primo amore: la musica. *Nel caos di stanze stupefacenti*, questo il titolo del suo ultimo album, sbarca a teatro. 14 concerti nei principali **teatri italiani** dove la cantautrice proporrà arrangiamenti inediti per i suoi brani di repertorio.

Teatro Nuovo Gian Carlo Menotti
Via Vaita Sant'Andrea, 20 | Spoleto (PG)
T. 0743 222647

FINO AL 25 FEBBRAIO

LIGHTQUAKE

Black Light Art – La luce che colora il buio



15 artisti esplorano la poetica della **Black Light Art** e della **Light Art** con il progetto **Lightquake**. La luce colorerà il buio. La mostra a Spoleto dialoga con la Light Art al Palazzo Ducale di Gubbio mediante l'installazione di **Federica Marangoni**. L'esposizione esplora le valenze artistiche della luce nera, proponendo opere di artisti che da sempre la sperimentano o che la approcciano per la prima volta.

Rocca Albornoziana
Museo Nazionale del Ducato di Spoleto
Piazza Campello, 1 – Spoleto T. 0743223055



FINO AL 18 MARZO

GIUSEPPE RIPA EXCERPTA

Enrico Corte e Andrea Nurcis: artisti sperimentali e visionari

***EXCERPTA** è la più ampia e articolata mostra mai realizzata da **Enrico Corte** e **Andrea Nurcis**, artisti sperimentali e visionari del panorama italiano contemporaneo. Una mostra che intreccia linguaggi, tematiche, concetti e forme narrative. Un viaggio tra opere che sono catalizzatori detonanti, oggetti alchemici e misteriosi, moltiplicatori di senso che sfidano la retorica degli immaginari popolari. Le loro opere hanno la peculiarità di intuire in anticipo gli immaginari mediatici dominanti, plasmando un **metalinguaggio** che ribalta molti stereotipi della comunicazione odierna.*

Palazzo Collicola Arti Visive
Piazza Collicola, 1 – Spoleto (PG)
www.palazzocollicola.eu

FINO AL 4 FEBBRAIO

CAPOLINEA

Mostra fotografica collettiva
alla Galleria Fiaf

*È stata inaugurata venerdì 12 gennaio presso la **Galleria Fiaf Perugia**, la mostra fotografica collettiva dal titolo **CAPOLINEA**. Sono esposte le opere di **24 autori** dell'Umbria che hanno declinato il tema comune "Capolinea", proposto dal Dipartimento Cultura della FIAF per il 2017.*

Galleria Fiaf
Museo Civico Palazzo della Penna
Via Podiani, 11 - Perugia
T. 075 9477727



FINO AL 3 APRILE

MUSICA MAESTRI!

Armonie d'arte contemporanea



Protagonisti di questa mostra sono la **musica** e i suoi **maestri più illustri**. Lo **Spazio Kossuth** s'illumina con creazioni suggestive di varie personalità artistiche, che rimarranno impresse a lungo nelle menti dei visitatori. Gli **artisti** presenti affrontano in modo differente il **tema della musica**, chi ispirandosi ai grandi compositori, chi agli esecutori, chi al mistero degli strumenti da cui la musica nasce.

Spazio Kossuth
Rimesse del Palazzo Vescovile - Città della Pieve (PG)
info@malakos.it



PERUGIA

OSTERIA N13

Una nuovissima Osteria
in via della Gabbia

*Un'osteria **bella e buona**. Un locale nuovo che fa dei **cibi genuini** e dei **prezzi contenuti** il proprio punto di forza. In cucina si respira energia, il menù spazia fra ottimi primi, generosi secondi, hamburger, piatti di verdure e bella carta dei dolci. Da segnalare: **ravioli di baccalà con crema di bietolina e pinoli tostati**, **gnocchi di patate con gamberi del Trasimeno, crema di cavolfiore e pesto di zenzero** e il delizioso **tortino di cioccolato fondente**.*

Osteria N13
Via della Gabbia, 13 | Perugia
T. 327 6339130
osterianumero13.it

PERUGIA

AVVERSO

Cucina di spessore in un ambiente accogliente



Si potrebbe dire che Avverso è il **ristorante che mancava**. Per chi fugge dall'ordinario e cerca rifugio in una proposta non scontata che si accompagni all'**eccellenza della cucina** (dalla **materia prima** alla mano dello chef), questo è il posto giusto. Siamo nel **centro storico** di Perugia. Un luogo che rapisce al primo assaggio. Belli gli arredi, intrigante il menù. Avverso sta crescendo, settimana dopo settimana, grazie al miglior veicolo promozionale: il **passaparola**.

Avverso Ristorante
Via Bartolo, 29 | Perugia
T. 075 9114160

TORGIANO

L'U WINEBAR

Cucina umbra in un locale con l'anima



Accattivante Winebar immerso nei **vicoli del centro storico di Torgiano** e targato **Lungarotti**. Ottime **specialità gastronomiche**, fra le quali spiccano zuppe, paste fatte in casa, griglia e dolci speciali. Interessante la selezione di vini e birre locali. Da non perdere in primavera quando si è serviti su vivaci **tavoli colorati all'aperto** sotto un **porticato di vite**.

L'U Winebar
Via fratelli Bandiera, 75 | Torgiano (PG)
T. 075 9887942 | luwinebar.it

PERUGIA

OSTERIA DEL DONCA

Una bottega di sapori
in movimento

*Luogo magico di **grande atmosfera** e di **piatti straordinari**. I sapori umbri sono declinati alla perfezione, contaminati in modo sapiente da un intrigante **tocco di contemporaneità**. Il risultato sta nei piatti presentati divinamente. E si coniuga alla parola d'ordine del locale: **"armonia"**. E in effetti è una **sensazione armonica** quella da cui si è pervasi mangiando in questo posto. Menzione speciale per la carta dei vini.*

Osteria del Donca
Via del Pino | Ponte Pattoli (PG)
T. 075 5941667
osteriadeldonca.org











INAUGURAZIONE PASTICCERIA CAFFETTERIA PISELLI @SAN MARIANO














DEL PRETE
18
TEDESCO












PASTICCERIA | CAFFETTERIA











LANCIO T-ROC VOLKSWAGEN *@REVERSE - Foto Michele Castellani*











Mal di gola?

Golamir

2ACT **Riduce il dolore proteggendo la gola**

con ActiFilm DOL®





senza glutine / gluten free

- Indicato nei **casi di mal di gola** che possono essere causati da **agenti esterni (virus, batteri, allergeni, fumo, smog, polveri)**
- **Senza glutine** e dal **gusto gradevole**
- Adatto **per adulti e bambini a partire dai 6 anni di età**

Disponibile in compresse e spray

DETRAIBILE

In Farmacia, Parafarmacia ed Erboristeria

SONO DISPOSITIVI MEDICI CE 0477

Leggere attentamente le avvertenze e le istruzioni per l'uso

Aut. Min. del 23/12/2016

www.plantamedica.it

PLANTA MEDICA


Volkswagen raccomanda Castrol EDGE Professional
Scopri tutti i prodotti che Volkswagen Financial Services ha ideato per te.
www.volkswagen.it
T-Roc.
Born Confident.
Il primo crossover compatto Volkswagen.
Front Assist with Pedestrian Monitoring
Lane Assist
Adaptive Cruise Control
Active Info Display
Tuo da 21.900 euro.
Volkswagen
Autocentri Giustozzi
PERUGIA Via Settevalli, 235 - Tel. 075.506321
FOLIGNO Via Polanga, 2 - Tel. 0742.32881
TERNI Via B. Capponi, 58 - Tel. 0744.3938
www.giustozziauto.com
T-Roc TSI BlueMotion Technology Style 85 kW/115CV. Listino € 22.850 (IPT escl.) meno € 950 (IVA incl.) grazie al contributo Volkswagen Extra Bonus e delle Concessionarie Volkswagen. Offerta valida per contratti entro il 31.01.2018. La vettura raffigurata è puramente indicativa.
Valori massimi: consumi di carburante ciclo comb. 5,4 l/100 km - CO2 135 g/km.