PM piacere magazine
121



IL CUOR *NON SI PROGRAMMA*

Piacere di guidare



ENTRA NEL MONDO X



NUOVA BMW X2 M SPORT X.
FINO AL 31 MARZO TUA CON
VANTAGGIO CLIENTE DI 5.150€*.

SCOPRILA NELLA CONCESSIONARIA BMW A.D. MOTOR. DETTAGLI SU BMW.IT/X2

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

*Offerta valida fino al 31 Marzo 2019 per Nuova BMW X2 versione M Sport e M Sport X. Il vantaggio cliente pari a 5.150€ si applica al prezzo di listino raccomandato della Nuova BMW X2 versione M Sport o M Sport X prescelta. Il Vantaggio cliente è cumulabile con altre iniziative commerciali in corso. Immagine a puro scopo illustrativo.

Gamma Nuova BMW X2: consumo di carburante ciclo misto (litri/100Km) 4,3 - 6; emissioni CO_2 (g/km) 112 - 136. I consumi di carburante e le emissioni di CO_2 riportati sono stati determinati sulla base delle disposizioni di cui al Regolamento CE n. 715/2007 nella versione applicabile al momento dell'omologazione. I dati si riferiscono ad un veicolo con configurazione base effettuata in Germania ed il range indicato considera le dimensioni diverse delle ruote e degli pneumatici selezionati. I valori sono già stati determinati sulla base del nuovo Regolamento WLTP (Worldwide Harmonized Light Vehicles Test Procedure) e sono riportati in valori equivalenti NEDC al fine di garantire il confronto tra i veicoli.



Lusso

lùs·so / dal lat. luxus –us

Uno stato di benessere che comporta grandi *gratificazioni* ~~sacrifici~~

Levante 2019. Luxury. By Maserati.

Nuove versioni GranLusso e GranSport; esclusivi interni in pelle e seta Ermenegildo Zegna o in tutta pelle Pieno Fiore; sofisticati proiettori Full LED adattivi a matrice; sistema IVC per il controllo integrato del veicolo; nuovo selettore del cambio; tecnologia di guida autonoma di secondo livello. Maserati Levante 2019 si rinnova, mantenendo gli irrinunciabili valori di comfort e sicurezza sia sulle motorizzazioni V6 Twin-Turbo a benzina sia sui propulsori Diesel V6 Turbo, tutte dotate del caratteristico sistema di trazione integrale intelligente "Q4" e le sofisticate sospensioni con molle ad aria. Configura la tua Levante su maserati.it
Valori consumi ed emissioni – ciclo combinato (Levante diesel, cerchi 21"–18"): 7,9–8,3 l/100 km - 207-220 g/km.



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

VIA GRAMSCI, 162 - 06073 Ellera di Corciano PG Tel. +39 075 5178341
E-mail: infocdp@gruppodepoi.it www.dealers.maserati.com/dealers/it/cdp

MASERATI

Levante


ARNALDO·CAPRAI
Viticoltore in Montefalco
SEE SMELL TASTE


arnaldocaprai.it

SCONTI FINO AL 40%

Galli 1952

Via Baglioni 26 Perugia
Via Gramsci 32 Corciano
www.otticagalli1952.it
Ottica Galli 1952
+39 351 0140448
#galli1952eyewear



A PARTIRE
DAL 5 GENNAIO
SU TANTISSIMI
OCCHIALI DA SOLE
DEI MIGLIORI BRAND.



OCEAN BLUE

Rispecchiando il blu profondo
e freddo dell'oceano artico.
Orologi con vetro zaffiro.



FOLIGNO - PARCO COMMERCIALE SAN MAGNO
VIA DANIELE MANIN, 22

SPELLO - VIA CENTRALE UMBRA, 48

GAMMA LEXUS **NX HYBRID**

UNICI 100% HYBRID

L'ARTE DI SAPERSI DISTINGUERE.

Solo un capolavoro è in grado di allargare i tuoi orizzonti e farti conoscere nuovi mondi. Scopri la gamma **Lexus NX Hybrid** con motorizzazione **Self-Charging Hybrid** senza prese di ricarica da **197 CV** con **cambio automatico**, innovativa tecnologia **Lexus Safety System+*** di serie e **Premium Navigation** con display da 10,3".



DA **€40.500** CON **HYBRID BONUS.**

LEXUS TOY MOTOR

VIA CORCIANESE, 30 - PERUGIA

lexus-perugia.it

LEXUS
EXPERIENCE AMAZING

NX Hybrid Business 2WD. Prezzo di listino € 48.150. Prezzo promozionale chiavi in mano € 40.500 (esclusa I.P.T. e Contributo Pneumatici Fuori Uso, PFU, ex DM n. 82/2011 € 5,17 + IVA 22%) valido in caso di permuta o rottamazione con il contributo della Casa e dei Concessionari Lexus. Offerta valida fino al 31/01/2019. *Il sistema di sicurezza attiva Lexus Safety System+ è progettato per cercare di assistere il guidatore in talune situazioni di potenziale pericolo, ma il sistema non copre tutte le variabili che possono intervenire in occasione della guida. Oltretutto si possono verificare delle circostanze che possono inficiare o influenzare la operatività del sistema e/o il suo funzionamento (ad esempio, pioggia sul parabrezza, raggi di sole, etc) con la conseguenza che, per tali motivi, il sistema potrebbe non attivarsi anche nei casi previsti. Vi invitiamo a leggere attentamente le indicazioni contenute nell'apposito Libretto di Istruzioni. Il sistema di sicurezza attiva Lexus Safety System+ non è in grado di sostituirsi al conducente ed è necessario che quest'ultimo mantenga il controllo del proprio veicolo in ogni momento, senza distrazioni. Non va commesso l'errore di ritenere il sistema in grado di evitare i rischi di incidente, guidate la vostra Lexus facendo la dovuta massima attenzione; Lexus Safety System+ potrà semmai aiutarvi, ma sarete sempre e solo voi gli artefici principali della vostra sicurezza e di chi vi sta intorno. Immagine vettura indicativa. VALORI MASSIMI: CONSUMO COMBINATO 5.9 l/100 km, EMISSIONI CO_2 133 g/km. (NEDC - New European Driving Cycle correlati ai sensi del Regolamento UE 2017/1151).

L'EDITORIALE



DI MATTEO GRANDI

Cara Whatsapp, in questo 2019 riuscirai a regalarci una funzione per **abbandonare i gruppi senza essere sgamati** dagli altri membri della chat?

Piacere Magazine entra ufficialmente nel suo quindicesimo anno di vita. E così, da questo numero in poi troverete scritto in gerenza **"anno n°15"**. Una cosa che soltanto a scriverla mi fa venire i brividi e mi fa anche sentire parecchio vecchio. Sembra ieri la sera in cui al Velvet **quattro giovani** uniti dalla passione comune per la **comunicazione** (e per i salti nel buio) lanciarono il primo free press della regione. Era il **21 gennaio 2005**. Fra un anno esatto, peraltro, festeggeremo il nostro compleanno in grande stile. E allora lasciateci osservare con emozione e un po' di orgoglio l'avvio di questo **quindicesimo anno di vita** che ci traghetterà verso un obiettivo inimmaginabile e insperato all'inizio di questa avventura.

Nel frattempo da allora **di cose ne sono cambiate parecchie**. Perugia, al tempo, era un **inespugnabile feudo rosso** governato da **Locchi I**, che di lì a pochi mesi sarebbe diventato **Locchi II**. Pensare che dieci anni dopo quella **roccaforte** sarebbe caduta, era molto più **difficile da pronosticare** della **longevità di PM**. Il Perugia, allora come oggi, era in **serie B**. Solo che in mezzo ci sono state **retrocessioni**, **delusioni**, **fallimenti**, i campi della **serie D** e anche un'agognata **resurrezione** che ha riportato la squadra nel calcio che conta. E, a proposito di sport, **il primo Tricolore per il volley maschile** al tempo era solo un **miraggio** (peraltro accarezzato proprio nel **2005** con la finale scudetto persa per 3-0 contro Treviso). Per inciso: **Facebook** aveva appena **11 mesi**, mentre **Twitter** e **Instagram** non erano ancora nati. Le **fatture** si inviavano per **mail** o per **posta**, senza **perdite di tempo** e **di denaro**, senza essere costretti a caricarle su **piattaforme malfunzionanti** su imposizione dell'**Agenzia delle Entrate**, senza dover passare **più tempo al telefono con il commercialista** che con la **propria compagna**, senza essere stati ancora **immolati** dalla premiata ditta **Padoan-Gentiloni** sull'**altare sacrificale** delle **cavie** della fatturazione elettronica davanti all'Europa intera. Per inciso, grazie.

Una cosa però non è mutata. Fedele nei secoli alla sua natura di **strada più disagiata d'Italia** la **E45** continua a regalare, insieme a **buche** e **carreggiate interrotte**, **disservizi a 360 gradi**. Ultima perla la chiusura della strada causa cavalcavia malfermo. **Cambiare tutto per non cambiare niente:** in fondo dal **Gattopardo** a **Piacere Magazine** la morale è sempre la stessa.

@matteograndi


London Calling!
PERUGIA
LONDRA
da 12,99* €
*Tariffa di andata, tasse incluse. Soggetta a disponibilità limitata e condizioni, consultabili su www.ryanair.com
ACQUISTA SUBITO SU RYANAIR.COM
UMBRIA
INTERNATIONAL AIRPORT
SAN FRANCESCO D'ASSISI
In the heart of Italy

PM

Gennaio - Febbraio 2019
#121



In copertina:
Elaborazione grafica Brainleaf

Anno 15 n°121
Gennaio - Febbraio 2019
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
piacere@piaceremagazine.it

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

Editore
Big Projects
SEDE OPERATIVA:
PM FACTORY
Via L. Bonazzi, 11 - Perugia
Tel/Fax 075 6975877
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.



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. Da 10 anni a 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.



ISABELLA ZAFFARAMI
Moglie, mamma, giornalista. Ama le margherite, il mare, il tiramisù, ma soprattutto ama le parole, quelle già scritte e quelle ancora da scrivere.

PM 121 • CONTENTS

C'era una vodka 25

This must be the... trend 28

Torna Expo Casa 39

Opera Music Collestrada 40

PM Tech 42

Binario 5 50

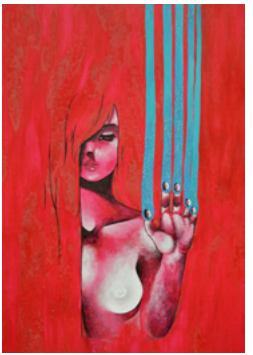
Il Blog del Dottor Lattanzi 54

Warhol torna in mostra a Perugia 70

Carlo Battistelli. 34
Il giovane perugino che "ha conquistato" Amazon



Arte & Cioccolato 66



PM 121 • CONTENTS

Nunc – Il made in Italy che piace 74



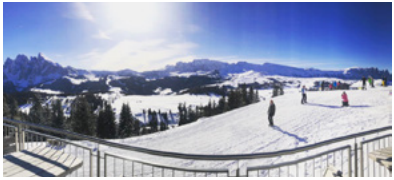
Love... Party! 80



Destinazione Milano 116



Ortisei e la Val Gardena 122






LA TUA VITA CAMBIA. IL TUO STILE RESTA.
PUCCIARINI®
LO STILE DI CASA
V.LE ROMA 26 / TORGIANO (PG) / T. 075.98.23.70 WWW.PUCCIARINI.IT

UP



IL RECORD MONDIALE DI MARCO FRATINI

Un record incredibile quello del medico Marco Fratini. Il perugino è stato infatti il primo uomo al mondo a nuotare per 74 ore di fila (percorrendo in vasca la bellezza di 70 km!!). Record del mondo e bagno di applausi per una prestazione davvero straordinaria. Teatro dell'epica impresa la piscina comunale Pellini.



È UMBRA LA MIGLIOR CUCINA SECONDO TRIPADVISOR

È la cucina umbra la più amata da italiani e stranieri. Lo dice la classifica di Tripadvisor 2018 in cui l'Umbria (dopo il successo del 2017) si conferma al primo posto nella ristorazione del Bel Paese. La classifica si basa sui punteggi medi delle recensioni degli utenti in Italia e all'estero. Curioso che una regione con pochi riconoscimenti ufficiali abbia in realtà un grande riscontro di parte del pubblico.



IL CANE SALVATO A PERUGIA

Una favola a lieto fine: nasce così la più bella notizia d'inizio anno, quella che racconta la vicenda di un cagnolone rimasto intrappolato in una vasca di contenimento d'acqua gelata alle porte di San Valentino della Collina la vigilia dell'Epifania. L'intervento provvidenziale dei Vigili del Fuoco ha però salvato la vita del cagnolone e regalato un sospiro di sollievo ai suoi padroni.

DOWN

LA TATTURA DELLA E45

La chiusura della E45 causa cavalcavia pericolanti è una di quelle notizie che si abbatte come una mazzata di proporzioni galattiche sulla viabilità di una regione, l'Umbria, che certo non brilla per le sue vie di comunicazione con il resto del mondo. Difficile al momento quantificare i tempi dello stop, ma quantificare i disagi per i viaggiatori è semplicissimo: infiniti.



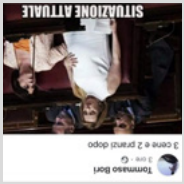
GLI INCIVILI DELLE SCALETTE DI SANT'ERCOLANO

Giravano sui social, fra la fine di dicembre e i primi di gennaio, le immagini di alcune auto intente a percorrere l'ultimo tratto delle scalette di Sant'Ercolano. Si tratta di una scena ignobile che ferisce una città civile come Perugia. Molto grave però che ci sia chi sta usando quelle immagini per costruire una battaglia politica contro Romizi come se il sindaco fosse responsabile di ogni incivile che si aggira in città.



IL POST DELLA DISCORDIA

La guerra social si è scatenata fra Natale e Capodanno, dopo che il consigliere comunale Tommaso Bori ha postato su FB una foto di Giorgia Meloni incinta con sotto una battuta sulle abbuffate natalizie. Innocente goliarata o leggerezza poco responsabile? La rete si è divisa ed è stato il putiferio. La nostra sensazione? Toni da "fine del mondo" eccessivi per un post che era comunque evitabile.



RISTORANTE DEL SOLE:
UNA LOCATION PREZIOSA COME IL VOSTRO SÌ



Ristorante del Sole

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



UNA PAGELLA

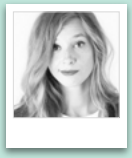
Quella storia della **pagella cucita** all'interno della giacca di un bambino migrante morto, è una di quelle cose che nella testa di un uomo mediamente sensibile si traduce in cascate di lacrime dagli occhi. **È una storia forte**. Una storia che ti cambia la giornata. Una storia che suscita varie riflessioni. Oltre a quelle più ovvie quali appunto la questione dei barconi e della migrazione *tout court*, del grave problema delle persone che scappano da paesi difficili in cerca di una vita migliore, della difficile questione di smistamento di queste persone in difficoltà, la mera e superficiale diatriba sui porti aperti o porti chiusi. L'affermazione "siamo stati tutti migranti" che prende piede in contrapposizione a quella dell'"aiutiamoli a casa loro". Tra le righe di tutte queste importanti banalità (permettetemi la figura ossimorica di questa frase) si inserisce una storia.

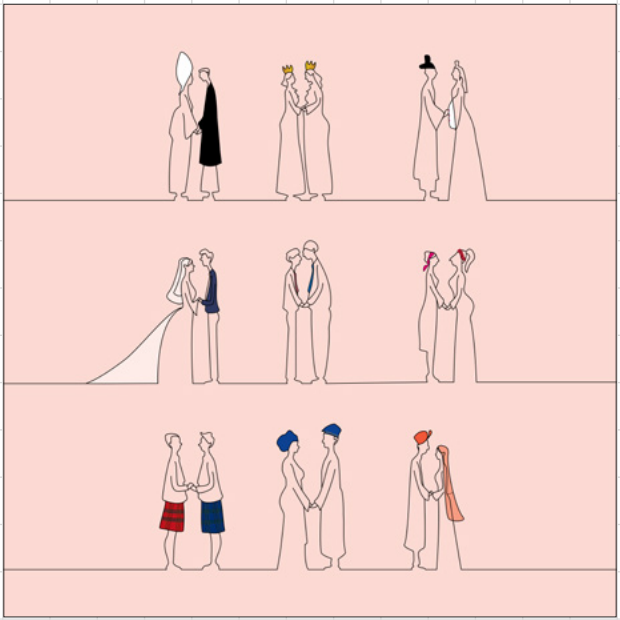
Una mamma (o chissà forse un papà) che cuce all'interno della giacca del proprio bambino che sta compiere la sua traversata verso una **vita migliore** (almeno così spera), una pagella. Che equivale al suo primo curriculum. Un curriculum che racconta di un bravo bambino. Un bambino che merita di approdare su spiagge migliori per continuare ad arricchire il suo curriculum di altre belle pagelle. Ho immaginato il suo arrivo e ho immaginato lui, pronto a scucire la sua pagella dall'interno della sua giacca mentre dice: "Vedete? Questa è la mia pagella, io merito di stare qui".

Questo ho immaginato nella mia testa. La questione dell'immigrazione non è "chiudiamo i porti" o "apriamo i porti". La questione è più grande. Tanto grande. È come un puzzle da milioni di pezzi, dove ognuno di esso racconta una storia, **una storia di un essere umano che non meritava di annegare**.

LA LINEA D'OMBRA

DI CLAUDIA ALFONSO / @*claelly*





hi!

PORKS IN WINGS

DI LUDOVICA MARANI

Mi chiamo Ludovica, ho passato il quarto di secolo e nel mio tempo libero adoro fare **illustrazioni**. Sono perugina, ma **vivo a Londra** ormai da un po'. Vi ricorderete forse quanto l'ho odiata questa città. *Diario di bordo*, la rubrica che curavo per **Piacere Magazine** quando mi trasferii di qua dalla Manica, ne è la riprova. Chi l'avrebbe mai immaginato che a un paio d'anni di distanza mi sarei sentita come a casa, qui. Ebbene, saranno proprio **i miei disegni a parlare per me**, di me, della mia vita tra Perugia e Londra. Per questo numero, un'illustrazione a tema **nozze**.

Nove coppie, un'unica linea, nessun confine. Alla mise tradizionale ho voluto accostare abiti da cerimonia coreani, giapponesi, yoruba, norvegesi, indù, scozzesi. Persino un occhio poco attento noterà che **il mio amore non ha sesso** – com'è giusto che sia e come spero tutti, un giorno, capiranno. Un augurio per questo 2019 che fa pendant alla voglia di fare del **mondo** un **posto migliore**. Un posto senza violenza né disprezzo, dove l'incontro abbia sempre la meglio sullo scontro, incline alla giustizia e immune all'odio. **Ad maiora**!



E PUR SI MUOVE!

Di regola aspetto sempre qualche settimana prima di andare a cena in un ristorante di nuova apertura, preferisco aspettare che la cucina e la sala entrino a regime, che le persone che ci lavorano trovino cioè confidenza con la loro nuova quotidianità, tanto con i piatti quanto con il loro servizio e relativo abbinamento. Nel caso di **Luce** (Via Ulisse Rocchi, Perugia) non è stato così, per una serie di coincidenze mi sono seduto nella sua splendida sala a volte in quella che era la terza serata di apertura, pronto a imbattermi in qualche imperfezione, piccoli difetti più che normali in fase di rodaggio. Non è stato così: quella di **Francesco e Paolo Gori** è cucina tanto saporita quanto raffinata, capace sia di tenere ben saldo il legame con il territorio che di divertire con accostamenti non banali. Una bellissima sorpresa per un ristorante di cui nel centro storico si sentiva un gran bisogno. Applausi.
Se invece **Società Anonima** (Via Bartolo, Perugia) non è certo una novità, quella portata dall'arrivo in cucina di **Giorgio Enrico** è una bella ventata d'aria fresca in un contesto – il locale di Paolo Baldelli e Antonio Boco - capace di rinnovarsi di continuo pur tenendo fede alla sua anima così splendidamente contemporanea. La sua è una cucina tanto terragna quanto attuale, capace di stupire sia per presa che per leggiadria in un continuo rincorrersi di suggestioni. Una sicurezza.
Lo stesso vale per quella di **Valentina Urciuoli**, chef della ormai nota **Osteria Del Posto** (Via Calderini, Chiugiana, Corciano). Il ristorante di Alessandro Casciola è un piccolo gioiello, un inno allo stare bene la cui cucina sa essere confortevole e al tempo stesso continua a incuriosire grazie a scelte mai banali sia in termini dI ingredienti che di consistenze. Per non parlare di un altro ristorante che sta ridisegnando la mappa del mangiar bene cittadino, **L'Acciuga** (Via Settevalli, Perugia). È qui che **Giulio Ciliani** sta dando sfogo a tutto il suo estro con una mano di rara solidità, qualità tutt'altro che scontata in un contesto regionale così poco avvezzo alla cucina di mare. I suoi sono piatti di grande sensibilità, saporiti e sempre perfettamente equilibrati.

Che la ristorazione perugina stia piano piano voltando pagina?

FAST GOOD

DI JACOPO COSSATER / *@jacopocossater*



il Bistrot.

INSIEME È MEGLIO!

Abbinamenti speciali, pensati per stimolare la tua curiosità!

01 ***Mezcal Paloma***
Mezcal, sciroppo d'agave, soda al pompelmo rosa e...

02 ***Tartare smoked***
Chianina, burrata e...

Il Bistrot., Piazza Matteotti, Perugia
tel. 075 5731 752
www.ilbistrotperugia.it
info@ilbistrotperugia.it



IL MOMENTO GIUSTO

Conosco donne intelligenti, ambiziose, ironiche. Professioniste in gamba, maestre di stile, concentrato di cultura. Dinamiche, intraprendenti, coraggiose. Innamorate. Complete. Quasi.

C'è lei, assunta a tempo determinato in una azienda più o meno stabile, convive da cinque anni ed ama i bambini. Lei li adora, gioca con i bambini delle sue amiche che spesso le fanno fare da baby sitter. Ne sogna uno suo da sempre, ma ora no, ora non può ancora. Sta aspettando una stabilità che le permetta di godersi appieno il suo bambino. Che le permetta di non avere preoccupazione. **Lei aspetta il momento giusto.**

Poi c'è anche lei che convive da quasi dieci anni ed è molto innamorata del suo uomo. Lei lavora a progetto, in una situazione interessante e promettente. Ci lavora da cinque anni e ogni anno spera che sia quello giusto. Quello in cui ci sarà un po' di tempo per dedicarsi alla sua famiglia, al suo bambino che ancora non può avere. **Il momento giusto in cui non potrà più recriminarsi di aver messo l'amore prima del lavoro**, di non aver fatto tutto quello che le era possibile fare per la sua carriera.

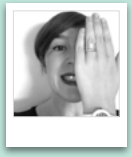
Lei, invece, sa che nel suo futuro ci sarà un figlio. Non le importa molto della carriera. Sta bene così. E ama follemente suo marito. Però ancora non se la sente di rinunciare a qualcosa, a molto, per un figlio che le toglierà tutta quella libertà. Aspetta che arrivi quel momento in cui si sentirà pronta a mettere qualcun altro al primo posto. Di dire basta a orari tutti suoi e a notti passate "fuori". **Aspetta il momento giusto**, quello che non la faccia sentire inadeguata quando abbraccerà il suo bambino per la prima volta.

Non so se si tratti di eccessiva prudenza o mancanza di coraggio, so però che il mio momento giusto non sarebbe arrivato mai. Sono troppo egoista e troppo innamorata della mia vita per decidere consapevolmente di mettermi al servizio di un'altra vita. Troppo presa dal lavoro e preoccupata dal futuro per mettermi consapevolmente in condizione di rallentare invece che di accelerare.

Non so nemmeno se il momento giusto sia semplicemente annebbiato da quella legittima volontà di realizzarci al di fuori della maternità o nascosto dietro ai molteplici falsi bisogni che ci tengono in pugno e dai quali non ci liberiamo così facilmente. **So che, nel mio caso, solo un attimo di follia poteva decidere per me, ché altrimenti non mi sarei mai concessa il lusso di essere madre.**

C'ERA UNA VODKA

DI LUCREZIA SARNARI / *www.ceraunavodka.it*




il Bistrot.
* Cena al Bistrot. 2 ore di parcheggio te le regaliamo
il gusto della tentazione*
Il Bistrot., Piazza Matteotti, Perugia
tel. 075 5731 752
www.ilbistrotperugia.it
info@ilbistrotperugia.it



#TENYEARSCHALLENGE: SFIDA PERSA

Ecco perché secondo me **dieci anni fa stavamo tutti un po' meglio**. Innanzitutto perché **condividere** aveva a che fare solo con un'idea, un sogno, una stanza, un pezzo di pizza, un pezzo di vita – o una vita intera – e non con post idioti, notizie false, immagini contraffatte, informazioni manipolate. Fino a dieci anni fa il **diario** era quella cosa bellissima che accoglieva le nostre riflessioni più intime e le nostre emozioni più inconfessabili e a rileggerlo, magari dopo qualche anno, ci regalava un racconto di noi stessi straordinariamente autentico. Ed era bellissimo anche perché era **segreto** e si nascondeva in fondo ai cassetti o si teneva sotto chiave per paura dell'invadenza di mamme e fratelli. Oggi i diari sono quelli dei nostri profili **Facebook**: immagini e pensieri filtrati e deformati dalla brama di Like e dalla paura di commenti negativi. Dieci anni fa gli **amici** erano quelli con i quali uscivamo, dei quali ci fidavamo, ai quali volevamo davvero bene. E magari qualche volta ci litigavamo pure sì, e non erano di certo migliaia, ma quando avevamo bisogno di aiuto, quei pochi c'erano davvero e mai ci saremmo sognati di "bloccarli" o "rimuoverli". Dieci anni fa di sicuro non avremmo voluto aver a che fare con qualcosa di **virale** mentre oggi un contenuto si definisce virale quando ha grande successo, ma certe volte può essere comunque più pericoloso di una **malattia infettiva**. Fino a dieci anni fa i **filtri** che ci tenevano tanto impegnati erano quelli delle sigarette fatte a mano e a riportarci alla mente i **ricordi** erano parole, luoghi, sapori e odori, di certo non algoritmi studiati in base a logiche di marketing. Dieci anni fa i **cinguettii** erano solo quelli degli uccelli e quindi non erano mai scorretti, maleducati, offensivi o violenti.

E soprattutto, dieci anni fa, i **cookie** si mangiavano e basta e solo quando ne avevamo davvero voglia, e magari facevano pure ingrassare, ma oggi? Siamo costretti ad accettarli continuamente, decine di volte al giorno, e ad ingrassare non siamo noi, ma un **sistema** sempre più fagocitante e ambiguo.

Ci saremo pure divertiti col **#tenyearschallenge**, ma questa sfida ho come l'impressione che la stiamo perdendo alla grande.

PAROLE, PAROLE, PAROLE

DI ISABELLA ZAFFARAMI / *@IsabellaZaffar*



THIS MUST BE THE... TREND

A cura di Claudia Alfonso

Moda, design, tecnologia, ma anche musica, cinema, libri, make up, nuove uscite e tanto altro.

Nelle pagine che seguono **PM** vi racconta tutti i trend da non perdere! Ce n'è per tutti... i gusti!!!

MUST!



*Il **Teddy Bear Coat** è il capo must di questo periodo. Si tratta di un cappotto over-size in lana, morbidissimo. Sempre avvolti in un tenero e morbido abbraccio, il cappotto "orsacchiotto" si abbina a tutti i tipi di look.*



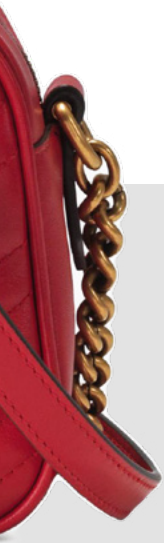
RED PASSION

Uno dei modelli più trendy dell'anno nel suo colore più rappresentativo, il rosso, questa borsetta a spalla della maison ***Gucci****, in pelle matalassé e dallo splendido design, è l'accessorio che tutte le donne vorrebbero avere nel proprio armadio, ne siamo certi!*

MOU KIDS

*Stivali gialli in pelle con punta tonda per il vostro bimbo che sarà **superfashion** (oltre che caldissimo).*







L'ACCESSORIO CULT

*In tela Damier, con fodera in pelle di vitello, questa cintura da uomo **Louis Vuitton** farà davvero perdere la testa a tutti i maschietti.*



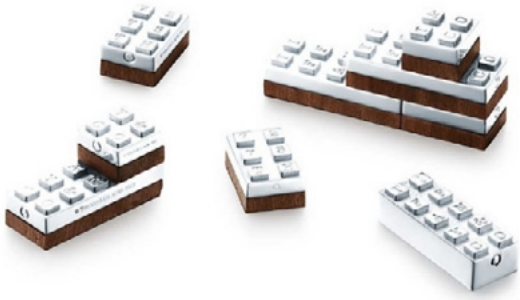
PARANOIA AIRLINES

È uscito il 25 Gennaio 2019 l'ultima fatica del rapper più famoso d'Italia e marito della donna più influente al mondo: ***Fedez****. Ci si aspetta tanto dal nuovo album del rapper milanese, che con la nascita del suo primo figlio e con le nozze con Chiara Ferragni, ha vissuto un 2018 denso di emozioni.*



ROCAMBOLESKIN

*Questo "****Manuale di felicità per famiglie imperfette****" è scritto dai tuderti* ***Michela Serangeli*** *e* ***Christian Cinti****, sposi, genitori di due bambini colombiani e campioni alle "Olimpiadi dell'Arrangio". Insieme hanno già pubblicato per Tau Editrice "Questa navicella sta entrando in orbita. Diario di bordo di una famiglia adottiva". Il loro secondo libro è tutto concentrato sulla paradossale teoria del Rocamboleskin, che sarebbe quando, in famiglia, niente è perfetto. Quando niente è comodo e facile. Quando niente riesce al primo colpo. Ma quando tutto è incredibilmente bello.*



I LEGO TIFFANY IN ARGENTO

*I famosi mattoncini adorati dai bambini diventano oggetto di lusso e di design grazie a **Tiffany & Co**. che ne propone una preziosa rivisitazione in argento sterling e legno di noce americano. Originale complemento di arredo certamente meno adatto per i più piccoli, non fosse altro che per il prezzo: 2.100 euro per il set base.*



STORIE DELLA BUONANOTTE PER BAMBINE RIBELLI

*Francesca Cavallo ed Elena Favilli raccontano **100 vite di donne straordinarie**. 100 esempi di donne coraggiose e fortissime. Storie di donne che puntano sempre in alto, sfidando i propri limiti e tante volte superandoli.*

GREEN BOOK

In uscita al cinema in Italia il 31 gennaio, è il racconto - tratto da una storia vera - del viaggio di un autista italo-americano incaricato di accompagnare un noto pianista di colore in un tour a sud degli Stati Uniti negli anni Sessanta. Nonostante le differenze e i contrasti tra i due si instaura una forte amicizia.



*Dall'Università di Perugia alla **più grande internet company** al mondo*

CARLO BATTISTELLI
IL GIOVANE PERUGINO CHE "HA CONQUISTATO" AMAZON



Testo: Isabella Zaffarami
Brano: "Human"-Rag'n'BoneMan

Avete presente il **Black Friday** di Amazon? Quello che un po' tutti noi abbiamo atteso con ansia ed esaminato con attenzione alla ricerca di imperdibili sconti e irresistibili promozioni? Bene, a **pianificarlo e gestirlo**, d'ora in avanti, sarà un giovane perugino.
Carlo Battistelli, 31 anni appena compiuti, dopo una carriera davvero brillante, è infatti recentemente approdato presso il colosso statunitense dedicato al commercio elettronico dove ricopre l'incarico di **Responsabile Marketing**.
Abbiamo fatto una chiacchierata con lui per farci raccontare il suo percorso, ma abbiamo parlato anche di digitalizzazione, di giovani, di lavoro e formazione.



Carlo spiegaci innanzitutto di cosa ti occupi in Amazon.
Per dirlo in modo semplice mi occupo della sezione dedicata alle offerte, quindi di un segmento caratterizzato da un'altissima visibilità e anche da un'alta elasticità della domanda.

Quindi lavorerai ad esempio al prossimo Black Friday?
Sì, nel concreto il mio lavoro consiste proprio nel gestire campagne come Prime Day o Black Friday, campagne che fanno registrare centinaia di milioni di acquisti.

*Dopo la laurea specialistica alla **London School of Economics**, l'esordio, a soli **22 anni**, in Vodafone e poi l'esperienza in Technogym*

Come va il commercio digitale in Italia?
Il livello di digitalizzazione in Italia è più basso rispetto a molti altri Paesi europei, certamente anche a causa di un accesso a internet ancora non adeguatamente diffuso, tuttavia il settore del commercio elettronico è in forte aumento, con un tasso di crescita molto più elevato che in altre zone d'Europa, probabilmente proprio perché il grande avanzamento di questo settore, già verificatosi altrove, sta conoscendo il suo momento migliore in Italia proprio ora.

Così giovane hai già una carriera davvero importante alle spalle, ci racconti in breve quali studi ed esperienze lavorative ti hanno condotto dove sei oggi?
Ho conseguito la laurea triennale in Relazioni Interazionali, con Curriculum in Economia Politica Internazionale, all'Università di Perugia, e la laurea specialistica alla London School of Economics - Dipartimento di Management. Nel 2011 ho avuto la mia prima esperienza lavorativa in



CARLO BATTISTELLI ALLA FESTA DELLA RETE

Vodafone Italia a Milano, operando poi per due anni dal Vodafone Headquarter di Londra, impiegato prima nel settore Finance e poi nel Marketing. Dal 2016 al 2018 ho lavorato in Technogym, prima nell'ufficio del fondatore Nerio Alessandri e poi come Responsabile Globale Marketing Consumer. Qui mi sono occupato dello sviluppo di alcuni progetti digitali, in particolare nei settori *machine learning* e intelligenza artificiale. Più di recente l'approdo in Amazon, certamente determinato dal fatto di combinare una formazione focalizzata su *finance* e *sales/marketing* con una forte attenzione al mondo digitale.

Hai iniziato a lavorare molto presto quindi, quanti anni avevi?
Avevo 22 anni e avevo quasi completato gli studi universitari: mi mancava ancora la dissertation. Parte del merito va certamente all'università: in Inghilterra il legame tra mondo accademico e mondo delle imprese è infatti molto stretto e diretto. Tuttavia in generale devo dire che il livello dell'insegnamento dell'università italiana, e in particolare dell'Università di Perugia, è assolutamente in linea, se non per certi aspetti addirittura superiore, rispetto a quello che ho trovato a Londra.

Proprio a Perugia tra l'altro, nel frattempo, sei anche riuscito ad avviare una tua attività imprenditoriale giusto?

*Per il **futuro** sogna di dar vita ad una **sua azienda**, magari proprio a **Perugia***

Sì, nel 2015 ho fondato una società di consulenza software a Perugia insieme ad Alessandro Piccioni, altro ragazzo perugino ora in Nexi a Milano: si chiama PB Technology e grazie a questa realtà, nel 2016, abbiamo lanciato la start-up TeachTalents, una piattaforma digitale che opera nell'ambito dell'education e del social teaching e che ha vinto un bando regionale dedicato all'innovazione e ottenuto numerosi e positivi riscontri. Inoltre nel 2017 sono entrato a far parte del board di Hightel Towers, società di telecomunicazioni operante nel mercato italiano.

Immagino tu sia più che soddisfatto del tuo percorso lavorativo, ma ti senti anche in qualche modo arrivato?
Soddisfatto certamente sì, arrivato assolutamente no, mi sento anzi solo all'inizio e in particolare sogno, prima o poi, di avere una mia azienda. È un obiettivo che in realtà ho avuto da sempre, anche se mi rendo conto che oltre all'esperienza e alla competenza professionale, prima di poter iniziare a lavorare a un progetto del genere, occorre avere le spalle abbastanza larghe anche dal punto di vista della capacità imprenditoriale. Confido che quel momento arriverà anche per me.

Torneresti a Perugia?
Perugia è la mia città e ad essa sono molto legato quindi assolutamente sì e anzi non escludo che questo sogno di avere una mia azienda possa avere come base o possa comunque coinvolgere in qualche modo proprio Perugia. Quello che desidero infatti, più che il solo profitto, è di poter dar vita a una realtà che sia in grado di generare sviluppo, crescita, nuove opportunità e sarei particolarmente felice e orgoglioso di poterlo fare per la mia città a cui devo certamente moltissimo.



CARLO BATTISTELLI E ALESSANDRO PICCIONI, FONDATORI DELLA STARTUP TEACHTALENTS

NEW
HUMANISTIC
EXPERIENCE

ORGANIZZAZIONE

epta | CONFCOMMERCIO IMPRESE PER L'ITALIA UMBRIA

IN COLLABORAZIONE CON

ACCADEMIA BELLE ARTI PERUGIA 1573

ARREDARE
PROGETTARE
RISTRUTTURARE

costruire futuri

expo CASA

2/10 MARZO

www.expo-casa.com

Umbriafiere
BASTIA UMBRA / PERUGIA



UMBRIAFIERE - DAL 2 AL 10 MARZO

TORNA EXPO CASA

La grande ***esposizione di settore***

Expo Casa, la Grande Mostra dedicata a **Edilizia**, **Arredamento e Risparmio Energetico**, torna al centro **Umbriafiere** di Bastia Umbra **dal 2 al 10 marzo 2019**.
La manifestazione organizzata da Epta Confcommercio Umbria trasporta i visitatori oltre i confini della casa e dell'abitare da trentasei anni e diventa sempre più evento imperdibile per gli amanti del design, i professionisti di settore e il largo. Grazie alla **collaborazione d'eccellenza** con l'**Accademia di Belle Arti "Pietro Vannucci"** e con il **corso di laurea in Design dell'Università degli Studi di Perugia**, Expo Casa continua ad evolvere nella forma e nella sostanza. Tema dell'edizione 2019 sarà **New humanistic experience – costruire futuri**, terzo passo del progetto triennale **Open Minds**, lanciato nel 2017. A caratterizzare l'esposizione sarà ancora una volta un percorso pensato per arricchire l'esperienza del visitatore, grazie alla **Porta Expo 2019**, realizzata in collaborazione con **Gesenu**, e all'installazione **Never Ending Forest**, allestita nel **Padiglione Zero**, che accoglieranno il pubblico comunicando l'importanza del recupero della plastica come materiale per l'architettura e per il design. Torna poi **Piazza Tecla** con il suo **programma culturale** ricco e stimolante in cui interverranno **case madri**, **artisti**, **designer** e **professionisti**. Tanti i grandi nomi presenti, tra cui: **Benedetta Tagliabue**, architetto italiano di fama internazionale che interverrà il giorno d'apertura, **Vincenzo Latina** e **Giovanni Vaccarini**. Expo Casa 2019 si conferma un appuntamento immancabile per il **grande pubblico** che può trovare il meglio del living home, **approfondimenti tematici** del progetto culturale incentrato su come ripensare le **costruzioni del futuro**, 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**. Abitare non è mai stato così bello. Appuntamento dal 2 al 10 marzo 2019!

- - -

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

abitare il verde
arredamento
arredo bagno
casa & disabilità
complementi
edilizia
fuoco
never ending forest
never ending use
risparmio energetico

PIAZZA TECLA
seminari,convegni, workshop.

EXPOCASA

OPERA MUSIC *COLLESTRADA*

La nuova rassegna musicale del Centro Commerciale Collestrada



Lo scorso 6 gennaio con l'esibizione della Trasimeno Big band diretta dal maestro Emanuele Ragni ha preso il via **Opera Music Collestrada**, l'inedito festival musicale del **Centro Commerciale Collestrada** che ospiterà grandi artisti e giovani talenti della musica classica, jazz, napoletana fino al tango.
Il festival si compone di **concerti** che avranno luogo **la prima domenica del mese** e vedranno la partecipazione di musicisti provenienti da tutta Italia.

Domenica 3 febbraio l'appuntamento è con la musica tanguera del **SatorDuo** composto dal chitarrista Francesco Di Giandomenico e dal violinista Paolo Castellani. Apprezzato da critica e pubblico per l'energia e il virtuosismo, SatorDuo è internazionalmente riconosciuto come "...uno dei più entusiasmanti Duo oggi in Italia..." (Istituto Italiano di Cultura, Chicago). Vincitore di molteplici concorsi nazionali e internazionali SatorDuo ha tenuto concerti in Italia, Europa, Cina e Stati Uniti; compositori come Robert Hutmacher, Francesco Colasanto, Danilo Guarino, Antonio Rossi e Fernando Sulpizi hanno scritto opere dedicate al Duo. Con l'etichetta "Nota Records" SatorDuo ha pubblicato nel 2015 il cd "SatorTango" dedicato al tango tradizionale e al tango nuevo di Astor Piazzolla, nel 2017 il cd "Un Dia De Fiesta" il cui repertorio verrà proposto in occasione dell'esibizione prevista a Collestrada il prossimo 3 febbraio.

Domenica 3 marzo il pianista Maurizio Mastrini presenta in anteprima il nuovo disco Air, mentre domenica 12 maggio sul palco di Collestrada ci sarà il più grande violinista dei nostri tempi: **Uto Ughi**, che contribuirà alla manifestazione portando la sua testimonianza e valenza artistica e presenterà il suo ultimo libro e CD.

Opera Music Collestrada nasce da un'idea del maestro **Maurizio Ma-**

SATORDUO



*Collestrada non è solo **shopping**, ma anche un nuovo **palcoscenico per arte e musica***

strini, pianista tra i più richiesti del panorama musicale attuale, con oltre 600 concerti tenuti negli ultimi anni in tutto il mondo, da sempre impegnato nella diffusione dell'arte musicale, già ideatore e produttore del Green Music festival che si colloca tra gli appuntamenti internazionali della musica più importanti d'Italia; il maestro Mastrini unisce al suo talento la costante ricerca di sperimentazione che va dall'esecuzione della musica al contrario all'utilizzo del battito cardiaco come metronomo di alcune registrazioni. Se oggi arte e cultura non sempre hanno lo spazio e il rilievo che meritano, il Centro Commerciale Collestrada vuole dare ai propri clienti l'opportunità di apprezzare la **musica** di livello con artisti e giovani talenti in un luogo, non solo punto di riferimento per lo shopping e il tempo libero, ma anche palcoscenico per arte e musica, che ha già ospitato artisti eccezionali quali Gianni Morandi, Marco Mengoni, Enrico Ruggeri e molti altri.

COLLESTRADA Opera musica COLLESTRADA

Per info:
CENTRO COMMERCIALE COLLESTRADA
Via Valtiera, 181 - Collestrada - Perugia
www.collestrada.it

UTO UGHI



PM TECH

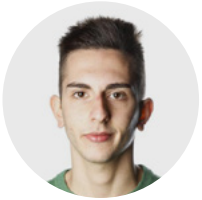
INNOVAZIONE, TECNOLOGIA
E IDEE PER IL CAMBIAMENTO

La rubrica smart *di Piacere Magazine*



IL MOTORINO **TROLLEY**

DELL'UMBRO EMANUELE TOMASSORRI



Nato a Terni, residente ad Amelia e laureato con 110 e Lode allo IED di Torino indirizzo Transportation e Product: questa frase riassume in breve **Emanuele Tomassorri**.

Emanuele è il giovanissimo ragazzo dallo spiccato talento che ha rappresentato l'Italia al ***The Youth Design Day*** che si è tenuto a Osaka.

Testo: Claudia Alfonso
Brano: "Futura" – Lucio Dalla



Emanuele ha inventato il **motorino richiudibile** facilissimo da guidare e da trasportare poiché richiudendolo ha la grandezza di un trolley e può essere trascinato come una valigia. Si eliminano così tutti quei problemi relativi al parcheggio o allo stesso **furto** e può essere utilizzato in base a quelle che sono le esigenze del fruitore.
Un progetto che potrebbe cambiare veramente il concetto di mobilità. E speriamo davvero che il progetto di Tomassorri diventi realtà!

Complimenti Emanuele!!!

IL ROBOT COLF CHE METTE A POSTO TUTTO

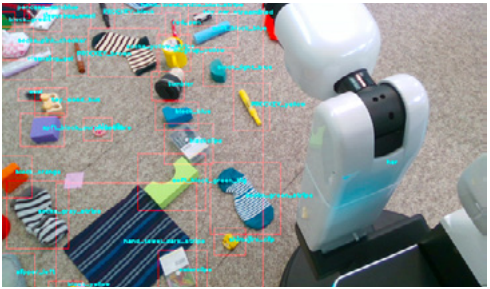
IL SOGNO DI TUTTE LE FAMIGLIE PUÒ DIVENTARE REALTÀ



Immagini dal sito: www.preferred-networks.Jp



Ve la ricordate ***Super Vicky***, la bambina robot dalle super capacità che aveva sembianze umane, della serie cult fine anni '80? Sembrava fantascienza avere un automa in casa e invece pare che adesso tutto questo stia per diventare realtà. **Il robot** brevettato dall'azienda *Preferred Networks*, è in grado di fare tutto ciò che gli venga richiesto. Infatti, basterà semplicemente parlargli (pare anche solo un cenno) e **lui eseguirà gli ordini**.



I robot come questi destinati all'uso famigliare, saranno in grado di interagire con gli esseri umani e di **capire tutto** quello che viene loro richiesto tramite la tecnica del ***deep learnign***, l'apprendimento profondo relativo all'intelligenza artificiale.

IN ARRIVO UNA TECNOLOGIA **UNICA IN UMBRIA**

IL SISTEMA DI NEURONAVIGAZIONE ALL'OSPEDALE DI FOLIGNO

La giunta regionale ha dato il suo parere positivo all'acquisto del sistema di **neuronavigazione** di cui sarà presto dotato l'Ospedale di Foligno. Questo navigatore è uno strumento sanitario di grande importanza: guida il chirurgo, grazie all'ausilio di una **telecamera a infrarossi** che gli permette di muoversi con più precisione durante l'operazione, abbatte anche la percentuale di problematiche durante l'intervento e garantisce più accuratezza e sicurezza. È importante soprattutto per quel che riguardo il sistema sanitario essere sempre al passo coi tempi e dotarsi di nuovi strumenti tecnologici in grado di migliorare la **qualità delle prestazioni** negli ospedali.



EUROPA DONNA ITALIA

UN SITO COMPLETO CON TUTTE LE INFORMAZIONI RIGUARDANTI IL TUMORE AL SENO

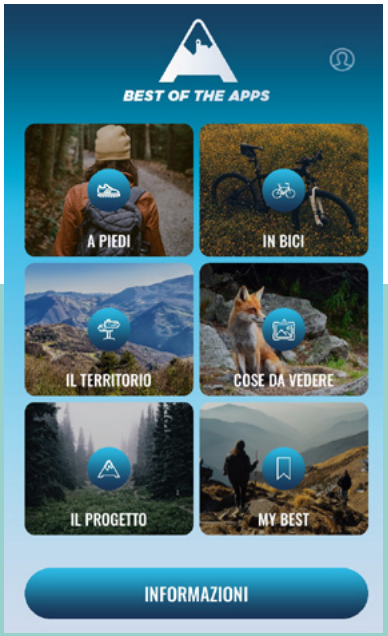
Una donna su otto per un totale di **52mila all'anno**. Questi sono i numeri relativi all'incidenza del tumore al seno in Italia. ***Europa Donna Italia*** è un'associazione di promozione sociale indipendente e senza scopo di lucro, che ha come obiettivo quello di rispondere in modo efficace alle esigenze delle donne prima, durante e dopo la malattia.

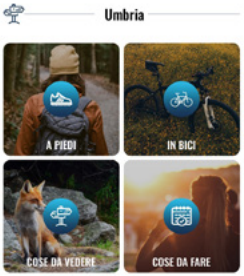
Europa Donna ha come *mission* quella di **educare alla prevenzione** e alla cura di queste patologie, promuove la partecipazione attiva delle donne nella fase decisionale e promuove e monitora l'istituzione della rete nazionale dei centri di senologia multidisciplinari.

Sul sito *europadonna.it* si possono trovare tantissime utili **informazioni** tra queste per esempio l'associazione e il centro di senologia più vicino a voi e potrete anche trovare una guida pratica con risposte chiare e attendibili a molte **domande**.



La Fondazione Aristide Merloni e Fondazione Vodafone Italia hanno sviluppato e lanciato da pochi mesi l'applicazione ***Apennines Discovery***. Quest'app è stata pensata per le regioni che hanno subito il grande dramma del terremoto nel 2016, nello specifico per rilanciare il turismo religioso di queste terre. Un modo per **riscoprire i sentieri dello spirito**, per rivivere i cammini delle grandi personalità religiose, come San Francesco, San Romualdo, San Benedetto o San Silvestro.





L'app è molto chiara e completa, infatti sono indicati percorsi e itinerari sia per chi preferisce **scoprire il territorio** a piedi sia per chi preferisce utilizzare la bici, sono anche segnate le cose da vedere, quelle da fare e gli appuntamenti più importanti dei territori dell'Abruzzo, del Lazio, delle Marche e dell'Umbria. *Apennines Discovery* è un'app smart, utile e davvero interessante. Scaricatela subito!

APENNINES DISCOVERY

UN'APP PER LA GUIDA TURISTICA DELLA ZONA APPENNINICA

A San Valentino un rituale **pensato per la coppia**

AMORE E BENESSERE **A BORGOBRUFA**

LA SPA, RISERVATA IN ESCLUSIVA AI DUE INNAMORATI, E POI IL MASSAGGIO, PER ROMANTICI ED INTENSI MOMENTI DI RELAX

Testo: La Redazione - Brano: "Love Song" - Enya







Il rituale "***Delizie d'amore***" è il trattamento pensato per la coppia, per festeggiare San Valentino in modo originale ed esclusivo, presso lo **Spa Resort Borgobrufa**. Il rituale prevede l'utilizzo, in **privacy e autonomia**, per 30 minuti, della bellissima private Spa "*Acqua & Fiori*", dotata di piscina calda con cromoterapia e idromassaggio, lettone ad acqua e bagno di vapore con due chaise longue in mosaico. Un momento di intenso relax per la coppia da vivere immersi in una **romantica atmosfera**.
A seguire il **massaggio rilassante** alla schiena della durata di 20 minuti con oli aromatizzati per liberare la mente e sciogliere ogni tensione.
"***Acqua & Fiori***" è quindi un vero e proprio percorso di purificazione, meditazione e rilassamento.
A Borgobrufa non manca davvero nulla per festeggiare al meglio l'amore nel più intenso benessere e relax.



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





Da un ambizioso **progetto di rigenerazione urbana** voluto dal **Comune di Perugia** alla Stazione di Fontivegge si è aggiunto un **quinto binario**: un luogo al centro della città aperto all'innovazione e alla promozione della cultura imprenditoriale, un polo culturale e di formazione, un ***business incubator*** in grado di supportare le **start up** con i migliori esperti nazionali nei vari settori di mercato per creare, accompagnare e finanziare progetti di successo.
Uno spazio di lavoro, ma anche luogo d'incontri, **un hub di open innovation** permanente per accelerare saperi e talenti al ser-

È NATO A PERUGIA UN LUOGO APERTO ALL'INNOVAZIONE E ALLA PROMOZIONE DELL'IMPRENDITORIA

BINARIO 5

*Il nuovo **coworking** di Fontivegge*

vizio della città. Il Comune di Perugia ha dato il via al nuovo coworking nel quartiere più "caldo" della città. Si chiama **Binario 5**. Un quinto binario che si aggiunge ai quattro della stazione di Fontivegge. Un binario da cui parte un treno carico d'innovazione, un luogo simbolico che diventerà il fulcro dell'innovazione e della new economy in una città come Perugia che da sempre si è dimostrata smart e al passo con i tempi e con le tecnologie.

Binario 5 è un luogo dal design unico, moderno, dove comode scrivanie si alternano a complementi d'arredo che esaltano **la dimensione domestica e familiare dello spazio**, con la presenza del verde e dei colori.



Liberi professionisti, *startuppers*, giovani, piccole aziende potranno trovare ampie postazioni, accesso alla rete wi-fi a banda larga, stampante e scanner in condivisione, sala riunione e sala eventi, zona relax e ristoro e un'area digitale gratuita ai membri e ai *coworkers* che permetterà di gestire la documentazione che viene condivisa tra gli stessi.

*Un **business incubator** in grado di sostenere e supportare le **start up** per realizzare progetti di successo*



Un ambiente unico nel Centro Italia, ispirato ai più **moderni hub** e acceleratori presenti nelle maggiori capitali europee, dove, oltre a spazi di lavoro e condivisione, saranno forniti tutti i supporti necessari per sviluppare progetti di successo, dall'ideazione fino all'IPO, affiancandosi alle imprese con progetti strategici e servizi per l'innovazione, la creazione di reti di mercato e l'"Open Innovation".

La gestione del coworking è stata affidata, mediante bando, a **Fondamenti srl**, una startup nata nel 2018, il team è composto da tre soci fondatori con esperienza ventennale in processi formativi, di consulenza e di accompagnamento e accelerazione allo start up di impresa, in particolare focalizzato sui processi di ricerca, di progettazione sociale, di *impact finance*, al fine di sviluppare soluzioni innovative alle pressanti sfide sociali contemporanee, generando nuova economia.
Il treno del futuro a Perugia passa dal Binario 5!



IL BLOG
DEL DOTT. LATTANZI



PERCHÉ UTILIZZARE AEROSOLTERAPIA, QUALI VANTAGGI?

Postato dal Dott. Lattanzi - Farmacista e nutrizionista

Molteplici disturbi stagionali come **influenza**, **raffreddore**, **riniti allergiche**, o cronici quali allergie ed **asma**, mettono a dura prova in questo periodo le Nostre vie respiratorie causando congestione nelle vie aeree e ristagno di muco.
Quando questi disturbi sono accompagnati da raffreddori ed influenze come in inverno è possibile che il Nostro organismo diventi facile bersaglio di sovra infezioni batteriche che risultano ostili da combattere. In molteplici casi, le terapie convenzionali non risultano particolarmente efficaci se non nel lungo



periodo, in quanto l'assunzione di farmaci per via orale può tardare la comparsa dell'effetto, in queste condizioni è sempre più consigliabile, soprattutto per Anziani e per Bambini, **la somministrazione inalante dei farmaci** indicati permettendo, attraverso il diretto contatto con le vie aeree, di colpire il bersaglio direttamente e minimizzando il rischio di effetti collaterali a livello generale.
L'**aerosolterapia**, attraverso apparecchi specifici e professionali, è in grado di **nebulizzare** direttamente **il farmaco** indicato, direttamente nelle vie aeree e nelle cavità nasali, fino alla trachea, bronchi e polmoni. Questa tipologia di somministrazione si è rilevata efficace quanto l'impiego di spray e polveri per via inalatoria presentando inoltre il vantaggio del basso rischio di errori in quanto il paziente la può facilmente utilizzare semplicemente respirando senza eseguir manovre aggiuntive.

Importante **consigliarsi con il Farmacista** per la scelta del miglior apparecchio e dei migliori accessori; ad esempio nel caso di pazienti pediatrici, si può ottener il maggior beneficio o dall'impiego della forcella nasale e della doccia nasale per questo distretto o il boccaglio e la mascherina quando è necessario raggiungere le vie aeree inferiori.

Mai dimenticare infine di **lavare e sanificare** accuratamente **tutte le parti** utilizzate secondo le istruzioni indicate su ogni apparecchio in commercio impedendo così che un altro familiare possa entrar in contatto con germi patogeni. ©





Testo: La Redazione - Brano: "Headson" - Kazy Lambist

È la grande novità nel **panorama della cucina umbra 2019**: l'arrivo del giovane chef **Emanuele Mazzella** al ristorante del **NUN**. Un professionista che si è già guadagnato la **prestigiosa stella Michelin** e sotto la cui egida il bellissimo ristorante gourmet di **Assisi** si evolve in **EAT Emanuele Mazzella Chef**.

Sarà lui a sovraintendere a tutta la **ristorazione del Relais**, proponendo una cucina tradizionale ma supportata da tecniche all'avanguardia, attraverso **creatività** e **rivisitazioni** che creano un connubio perfetto fra sapori della tradizione e sperimentazione. Il tutto, rigorosamente, in nome della **materia prima** che porta lo **chef** a utilizzare esclusivamente **prodotti di stagione**, frutto di un'attenta **selezione** fra **prodotti locali** e del **territorio nazionale**. Una scelta che porta anche il menù a cambiare ogni **tre mesi.**

Prende così forma una **cucina** che sa esaltare il gusto e il carattere di ogni prodotto utilizzato.

E per San Valentino tanti "pacchetti" speciali

AL NUN ARRIVA LO CHEF STELLATO EMANUELE MAZZELLA

EAT è una delle **novità più attese** sul fronte della cucina in Umbria. La **straordinaria location di Assisi** diventa la "casa" di uno **chef pluripremiato**: un connubio che si prospetta **perfetto**

Altro elemento identificativo e il "**fatto in casa**": pasta e pane sono rigorosamente home-made e, per il pane, lo chef utilizza un suo lievito madre chiamato '***Margherita***'. E così **focaccia all'olio**, **pane integrale**, **al burro**, **grissini** e **carta da musica** danno vita a un cestino del pane ricco di sapori.
Il menù include un **percorso degustazione** "**carta bianca**" da **5 portate** e un menu degustazione da 7 che rappresentano il cammino professionale ed emozionale dello chef Mazzella. Il **percorso a la carte** propone 4 antipasti, 4 primi, 3 piatti a base di carne, 2 piatti a base di pesce, 4 dessert, una selezione di formaggi e una sezione "tradizione" con piatti tipici della cucina umbra. Ricca la **proposta enologica** che spazia fra oltre **300 etichette**.
Il ristorante EAT Emanuele Mazzella Chef è **aperto** sia a **pranzo** che a **cena**.

E A T
MANUELE MAZZELLA
CHEF

Per info:
EAT - Emanuele Mazzella Chef
Via Eremo delle carceri - Assisi (PG)
T. 075 813163 - eat@eatassisi.com
eatassisi.com

THAT'S AMORE!
SPECIALE SAN VALENTINO

Il pacchetto comprende i seguenti servizi:
• **Pernottamento** in camera matrimoniale
• La nostra **colazione**
• **Percorso NUN SPA:** tepidario, caldario, sudatorio, frigidario, piscina multi massaggio, vasca relax e angolo tisaneri massaggio di coppia con olio di mandorle dolci e cannella | 50 minuti |
• Presso il ristorante "**EAT - EMANUELE MAZZELLA CHEF**" per 2 persone (*meno degustazione i vini esclusi*)

1 NOTTE | PREZZI PER CAMERA |
Deluxe *€ 590,00* | **Suite** *€ 622,00*
Exclusive suite *€ 678,00*
Privilege suite *€ 794,00*

2 NOTTI | PREZZI PER CAMERA |
Deluxe *€ 870,00* | Suite *€ 934,00*
Exclusive suite *€ 1.046,00*
Privilege suite *€ 1.278,00*



PER SAN VALENTINO

THAT'S AMORE!

• **Percorso Nun & Massaggio di coppia**
con olio di mandorle dolci e cannella | 50 minuti |
€ 270,00 per due persone
• **Percorso Nun & Esfoliazione di coppia**
su pietra calda con sale dell' Himalaya e champagne e massaggio con burro di karitè | 80 minuti |
€ 370,00 per due persone

Per info:
NUN - Assisi Relais & Spa Museum
Via Eremo delle Carceri, 1A - Assisi (PG)
(Piazza G. Matteotti)

NUN ***** ASSISI RELAIS & SPA MUSEUM

T. 075 8155150
reception@nunassisi.com
nunassisi.com

QUEL PATRIMONIO nei cuore

QUEL PATRIMONIO NEL CUORE

Il nuovo contenitore di educazione finanziaria di Tiziano Sordini

*In questo percorso di conoscenza del complesso mondo finanziario, attraverso Racconti e Storie di valore e di Patrimonio di famiglia, ci accompagnerà lo **Specialist Tiziano Sordini**, attento analista delle dinamiche che ruotano attorno al nostro patrimonio, alla scoperta di **scelte finanziarie** sempre più consapevoli. Verranno trattati temi di attualità finanziaria da un punto di vista non convenzionale con l'intento di stimolare i lettori a formulare un giudizio razionale ma anche emotivo!*

La Storia

I NUOVI MEGATREND:
PERCHÉ IL DIGITALE NON SALVERÀ IL MONDO MA BISOGNERÀ TUTTI ATTREZZARSI AL CAMBIAMENTO

Il mondo dell'**industria** e delle **nuove tecnologie** convivono in un rapporto complesso e delicato che si regge su equilibri precari e spesso instabili. Questo perché innovare nell'industria equivale, in molti casi, a spezzare uno status quo; d'altro canto se si resta al palo nella corsa all'innovazione, si rischia di restare indietro in un mercato che evolve con ritmi sempre più serrati e nelle direzioni più varie. Il cambiamento a cui stiamo assistendo, la **quarta rivoluzione industriale** o meglio rivoluzione **informatica e digitale** ha generato modelli, strategie, servizi e paradigmi completamente nuovi per cui la partita sulla crescita si gioca sulla fabbrica 4.0, quella dell'interconnessione e dei sistemi intelligenti: la fabbrica che fa dialogare i macchinari, gli uomini e i prodotti. Per questo abbiamo incontrato **Luca Tomassini**, Fondatore, Presidente e Amministratore Delegato del gruppo **Vetrya**.
Gruppo internazionale **leader** riconosciuto nello **sviluppo di servizi digital**, piattaforme cloud computing, soluzioni applicative e servizi broadband e ultra broadband, le cui azioni sono quotate sul Mercato Alternativo del Capitale di Borsa Italiana. **Vetrya** operando nel mondo delle telecomunicazioni, media e digital e distribuendo servizi attraverso l'uso di internet riesce a realizzare internazionalizzazioni in tempi ridottissimi per posizionarsi così nei mercati di tutto il mondo, per questo **rappresenta di certo il modello della società del cambiamento**, lontano da quelle che producono beni. Un esempio virtuoso che ha abbracciato diversi Megatrend: i motori del cambiamento, i driver dell'innovazione e le spinte dell'evoluzione che hanno un profondo impatto su società, economia e cultura. Sono dei veri e propri fenomeni che modellano presente e futuro, trasformando e rivo-



luzionando le nostre vite. Ma che impatto avranno nella società? Luca Tomassini parte dalla **robotica** come derivata del mondo dell'Inteligenza Artificiale per descriverci quale impatto straordinario ha avuto sulla società odierna, con lo sviluppo della tecnologia abbinata a capacità cognitive e sistemi che apprendono dall'uomo e che avrà inevitabilmente luogo nel futuro immediato portando cambiamenti radicali negli scenari del mondo del lavoro.
L'**Inteligenza Artificiale** *(Machine Learning)* cambierà il sistema dei mestieri più comuni (es. avvocato, commercialista etc.) e la società tutta, come non è mai stata cambiata nella storia, e la robotica ne è una diretta conseguenza. Pertanto la tecnologia riuscirà a essere creatrice di economia circolare e quindi eticamente utile? Per Tomassini la tecnologia è uno dei fattori abilitanti per **il ripensamento di modelli di business in ottica circolare**. I nuovi modelli di business offrono alle imprese ottime possibilità di scelta per passare alla ***circular economy***. Molti di questi modelli sono applicabili su scala ampia grazie alle tecnologie innovative. Le innovazioni digitali negli ambiti delle tecnologie social, mobile, analytics, cloud-based e della comunicazione machine-to-machine sono particolarmente efficaci nel connettere i canali fisici a quelli digitali e le persone all'"Internet delle cose". Ma la gestione dell'economia circolare è decisamente ancora in mano all'uomo. Ci siamo poi interrogati se il mondo delle start-up è il nuovo modo di fare impresa? Tomassini si è espresso in maniera critica nei confronti dei modelli di startup del nostro Paese definendoli delle vere illusioni per i ragazzi, in quanto il nostro eco-sistema è completamente diverso da quello americano. In Italia non esiste un modello di Venture Capital e il nostro DNA non supporta le start-up. Gli investimenti possibili, intesi come investimenti diretti, per Luca Tomassini, infatti, sono quelli che passano attraverso Società di Servizi come le Family office, cioè strutture indipendenti nate e organizzate per fornire soluzioni integrate a un patrimonio aziendale o familiare. Come anche i club d'investimento ossia i "**Club Deal**", associazioni formate da investitori che decidono di riunirsi per acquistare quote di partecipazioni e azioni di una società e contribuire allo sviluppo dell'economia reale. Infatti, il Club Deal oggi rappresenta una valida soluzione per finanziarie start up o imprese innovative e ad elevato potenziale di crescita.

In questi anni **il Gruppo Vetrya ha sempre dimostrato una forte capacità di interpretare e anticipare le profonde trasformazioni** che la rivoluzione digitale sta portando nelle vite di tutti. Le novità che si presentano contribuiscono ad arricchire un ecosistema d'innovazione ricco di opportunità che non vedono l'ora di cogliere, come ci ha a lungo raccontato il Founder Luca Tomassini. Tutti questi megatrend rappresentano dunque i principali mutamenti in campo sociale, demografico, ambientale e tecnologico che stanno generando importanti cambiamenti a livello globale. Nella sostanza sono le tendenze che cambiano il nostro mondo. Ad esempio quello del telefono cellulare, tanti anni fa, era un megatrend. Capito che cosa sono, ora non resta che chiederci *perché potrei trarre profitto dai megatrends...*

CENTRO DEGRADÉ JOELLE
PARRUCCHIERI



TOSTI
TOTAL BEAUTY
•salon•
since 1973

PROVA L'UNICITÀ DEL DEGRADÉ JOELLE

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

I CONSIGLI DELLO SPECIALIST TIZIANO SORDINI



VETRYA

1. COME INVESTIRE IN START UP INNOVATIVE?
Attraverso i Club Deal, tavole rotonde di investitori che dopo un'attenta selezione da parte di consulenti dedicati decidono di effettuare investimenti diretti in queste società ad alto potenziale, inoltre i benefici fiscali di questi investimenti sono notevoli.

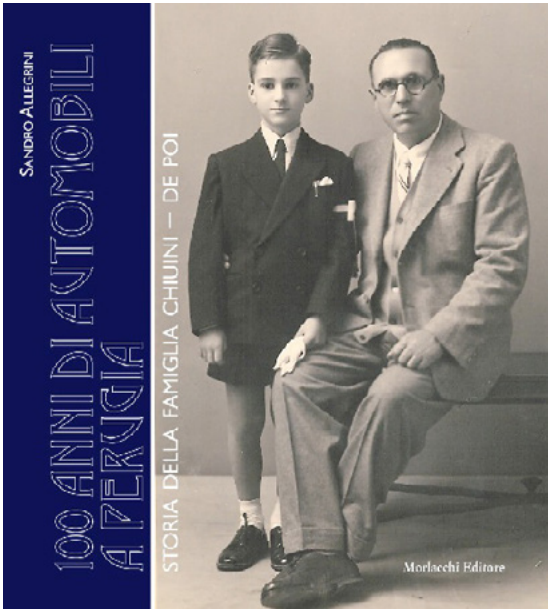
2. LA QUOTAZIONE IN BORSA PER UNA PMI
A mio avviso rappresenta una grande opportunità, la società riesce a reperire capitali utili alla crescita, ottiene una grande visibilità nei confronti dei competitor così da poter attrarre i migliori talenti e con un percorso imprenditoriale di valore può raggiungere le dimensioni necessarie per competere sul mercato internazionale fatto di grandi Player.

3. ECONOMIA CIRCOLARE E INVESTIMENTI SOSTENIBLI
Sono delle tematiche a cui ogni gestore di patrimonio deve pensare e soprattutto capire l'impatto che i nostri risparmi avranno sulla società. Se pensiamo che il risultato che otteniamo sia solo ad appannaggio della nostra coscienza ci sbagliamo, infatti molti studi oramai dimostrano che un portafoglio con criteri di sostenibilità porta a rendimenti ben superiori nel lungo termine.

TUTTI I CONSIGLI SONO APPROFONDITI NEL MIO SITO: www.tizianosordini.it

Testo: La Redazione
Brano: “Highway Star” - Deep Purple

Era il 1917 quando i fratelli **Augusto e Umberto Chiuini** aprirono il primo garage e scuola guida a Perugia, in Piazza Danti: per quei tempi si trattava di una **piccola rivoluzione** rivolta a un pubblico molto ristretto e composto prevalentemente da persone benestanti.
Negli anni successivi, con l’affermarsi dell’automobile, l’attività crebbe e ci fu il trasferimento in Piazza IV Novembre, nel **Palazzo Vescovile**.
Poi l’apertura dell’**officina** a Elce, in via Innamorati, l’inaugurazione della **concessionaria** a Foligno e, ancora, il trasferimento a Ellera e l’arrivo dei marchi **Ferrari e Maserati**.



Di Sandro Allegrini per Morlacchi Editore

100 ANNI DI AUTOMOBILI A PERUGIA

STORIA DELLA FAMIGLIA CHIUINI-DE POI



Un secolo fa l'intuizione che ha segnato gran parte delle vicende legate all'avvento delle quattro ruote in città

È insomma una lunga storia quella della famiglia Chiuini-De Poi, una storia che si intreccia con quella dell'automobile a Perugia ed è inevitabile che sia così perché questa realtà ne è in gran parte **autrice e protagonista**.
Una storia che, dopo 100 anni, era arrivato il momento di raccontare e così a farlo ci ha pensato **Sandro Allegrini**, autore e giornalista. "***100 anni di automobili a Perugia. Storia della famiglia Chiuini-De Poi***" (Morlacchi Editore) è stato scritto in stretta collaborazione con la famiglia De Poi e riporta **interviste** e testimonianze, racconta **curiosità e personaggi** ed è ricco di tante significative immagini di varie epoche.
Insomma un'imperdibile narrazione di come **un'intuizione di un secolo fa** – quella di Augusto e Umberto - si è rivelata in grado di orientare il costume, la vita civile, le relazioni sociali. I Chiuini-De Poi hanno saputo dare gambe alla città nel seguire **un trend nazionale e mondiale**: a Perugia la storia dell'automobile si identifica totalmente con le vicende umane e imprenditoriali di questa famiglia, un privato che diviene pubblico e si fa storia.
Il libro può essere acquistato a Perugia, nelle **librerie** Morlacchi, Feltrinelli, Mondadori e Libreria Grande. È inoltre disponibile su *amazon.it*, *libreriauniversitaria.it*, *morlacchilibri.com*, *mondadoristore.it*.



PASTICCERIA GELATERIA ARTIGIANALE PIZZERIA
RISTORANTE LUNCH HAPPY HOUR

VIA DANIELE MANIN 22 FOLIGNO

paracucchiarmas.com

LA PIZZA ARTIGIANALE
CON INGREDIENTI DI QUALITÀ
E LAVORAZIONI TRADIZIONALI

La pizza è il nostro campo

WWW.SANMAGNOCAFFE.IT

SANMAGNO
CAFFÈ
Il locale con la vita dentro

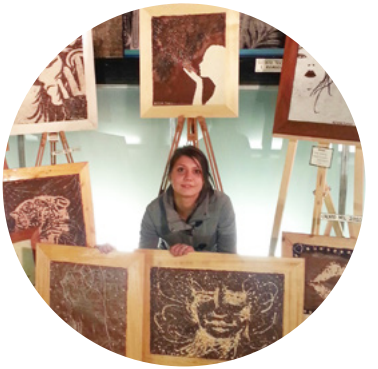


ARTE & CIOCCOLATO

DA EUROCHOCOLATE A EXPO: OPERE TUTTE DA AMMIRARE, MA GUAI AD ASSAGGIARLE

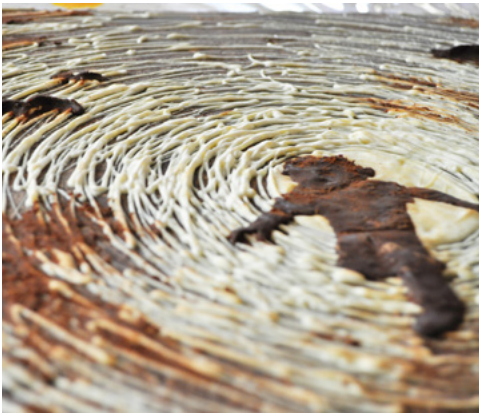


Testo: Isabella Zaffarami - Brano: "Sweet Dreams" - Eurythmics



*Alessia Tunesi è "**la dolce artista**" che per dar vita alle sue creazioni utilizza il **cacao***

Utilizza solo **cioccolato fondente o cioccolato bianco**, le sue creazioni piacciono tanto anche per il loro irresistibile odore, oltre che per il fatto che sono davvero belle, ha esordito ad **Eurochocolate**, ma la sua fama crescente l'ha portata fino ad **Expo 2015**. Ma no, **Alessia Tunesi** non è una pasticcera. È un'artista e c'è da dire per fortuna, visto che ha l'abitudine di usare solo **cioccolato scaduto**. Perugina, classe 1989, ai primi di gennaio è diventata mamma di una bambina ed è tra i protagonisti delle esposizioni collaterali della mostra "*Andy Warhol... in the city*". La chiamano "**la dolce artista**" per ovvie ragioni e tra i soggetti che predilige ci sono volti femminili, scorci e profili della sua città e anche figure che si rifanno all'**Art Nouveau** dalla quale Alessia è da sempre estremamente affascinata e quindi anche profondamente influenzata.





I soggetti che preferisce sono ***volti di donne****, scorci di Perugia e figure che si ispirano all'Art Nouveau*

Alessia, come ti è venuta l'idea di creare opere utilizzando il cioccolato?
Ero appassionata di arte già da bambina, ho iniziato a creare dedicandomi inizialmente alla pittura tradizionale, ma sperimentando anche colorazioni acriliche, gesso ed altri materiali particolari ed alternativi. Ero alla ricerca di qualcosa di diverso che potesse caratterizzarmi in modo distintivo. L'idea del cioccolato è arrivata nel 2009: a Perugia stava per iniziare Eurochocolate e ho pensato che potesse essere un'opportunità di crescita e di visibilità. Effettivamente il riscontro è stato da subito molto positivo anche perché le mie opere rappresentavano una novità: la manifestazione già al tempo puntava molto sulle sculture mentre i miei sono dei veri e propri quadri, anche se in alcuni casi con delle caratteristiche di tridimensionalità.

Che tecnica utilizzi per le tue creazioni?
Utilizzo prevalentemente delle tecniche spatolate mentre le basi variano molto, ma si tratta soprattutto di lastre di cartone o di legno. Negli anni ho studiato e sperimentato diverse soluzioni per fare in modo che il cioccolato non si sciogliesse e che l'opera nel suo complesso rimanesse integra e quindi oggi uso anche dei conservanti e dei fissativi.

E come scegli il cioccolato da usare?
Utilizzo solo cioccolato bianco e cioccolato fondente perché ho notato che il risultato è migliore e più duraturo. E soprattutto utilizzo solo cioccolato scaduto: in questo modo evito di impiegare come materiale quello che in realtà è un alimento e allo stesso tempo recupero qualcosa che altrimenti andrebbe buttato.

Nonostante sia scaduto e poi trattato sembra che il cioccolato delle tue opere continui a profumare e questo contribuirebbe al fascino delle tue creazioni: è davvero così?
Effettivamente è così e questo effetto è anche abbastanza duraturo. A confermarlo sono anche molti di coloro i quali hanno in casa un quadro realizzato da me: mi raccontano che, anche dopo molto tempo, gli ambienti nei quali lo espongono continuano a essere interessati da un tenue e piacevole odore di cioccolato.
- - -
Per info:
www.alessiatunesi.it
Alessia Tunesi
@alessiatunesi





Le sue raffigurazioni sono non solo ***molto belle****, ma anche irresistibilmente* ***profumate***

WARHOL
TORNA IN MOSTRA A PERUGIA

DAL 26 GENNAIO AL 17 MARZO AL CENTRO SERVIZI CAMERALI "GALEAZZO ALESSI"



Testo: La Redazione - Brano: "Femme Fatale" - The Velvet Underground

Un ricchissimo cartellone di eventi fa da corollario all'esposizione "***Andy Warhol ...in the city***", che torna a Perugia - dal 26 gennaio al 17 marzo al Centro Servizi Camerali "Galeazzo Alessi" - esattamente dopo 10 anni dalla data che segnò l'inizio di un **tour italiano ed europeo** della stessa, capace di attrarre complessivamente oltre 8 milioni di visitatori. La Pubbliwork Eventi, che organizza la "due mesi" dedicata alla pop art in collaborazione con l'associazione nazionale "New Factory Art", ha definito infatti una serie di

*Più di 120 opere per la mostra "**Andy Warhol ...in the city**", ma anche tanti eventi e iniziative collaterali*

iniziative collaterali che coprono tutto l'arco della mostra e che hanno l'obiettivo di convogliare il pubblico in realtà sparse su tutto il territorio cittadino: dal **Barton Park di Pian di Massiano** agli spazi individuati in collaborazione con l'**Università degli Studi di Perugia**, da alcune **piazze** della città fino al centro di intrattenimento **Gherlinda** di Ellera di Corciano. A comporre l'esposizione sono **più di 120 opere**, tra grafiche storiche, litografie, serigrafie e offset firmate.

Le esposizioni collaterali sono quelle di **Pier Giuseppe Pesce**, **Alessandro Ficola**, **Alessia Tunesi**, **Isabella Caddeo Edi Babini** e del maestro fotografo **Gianfranco Tomassini**, artisti emergenti della pop art, protagonisti nella Galleria del Barton Park nei sabati e domeniche dal 26 gennaio e fino al 17 febbraio (ingresso gratuito, orari 10-13 e 14-18).

Tra i vari appuntamenti, da segnalare il 28 gennaio "**Graffito Pop**" con il writer Alberto Moricciani che inizierà il murales "Andy Warhol" sulla facciata dell'edificio ex Fiat in via della Pallotta (uffici della Ripartizione Didattica dell'Unipg); il 2 e 3 febbraio una performance "**Pop Tattoo Art**" di Isabella Caddeo al Gherlinda; il 17 febbraio (stessa location, dalle 16) il Contest "**Pop Art Music**" in collaborazione con l'associazione culturale "L'Estate di San Martino" con in palio per i cantanti l'incisione di un inedito; il primo marzo la performance "**Bahia Street Art and Dance**" lungo tutto l'arco della giornata in piazza Birago, organizzata dal Bahia City Store e con la collaborazione dell'Istituto Comprensivo "Perugia 4" e della Scuola di Danza "Morlacchi"; un'altra performance "Street Art" si terrà ancora al Gherlinda, il 10 marzo alle 16, con il writer **Sebastiano Vagnetti**, in arte "Elloboloco" che realizzerà un'opera ispirata alla pop art a ritmo di musica.



La mostra è aperta dal lunedì al venerdì con orario 10-13 e 14-19 e i sabati e domeniche con orario continuato 10-19.

- - -

Per info:
www.pubbliwork.it/andy-warhol/

L'OFFICINA, SPECIALIZZATA NELLA PRODUZIONE DI CAFÈ RACER
E MOTO SPECIAL, SI È RIFATTA IL TELAIO E ANCHE LA CARROZZERIA

FIFTYFIVE GARAGE
Il regno del custom è a Perugia

Testo: Isabella Zaffarami - Brano: "Un giorno così" - 883



Nuova sede e nuova linfa per la "sartoria della moto" perugina che produce componenti e mezzi unici ed esclusivi

Per gli amanti delle moto e in particolare delle **moto custom** esiste un posto a Perugia davvero speciale, in grado di accontentare quasi ogni capriccio e desiderio di chi sogna di salire in sella ad **un mezzo che sia unico al mondo**. ***Fiftyfive Garage*** è un'officina specializzata nella produzione di **cafè racer** e **moto special** che si distingue nel panorama nazionale per essere una delle pochissime realtà a curare ogni fase della customizzazione.
Si inizia quindi dalla **progettazione**, che parte sempre dall'idea del cliente a cui si dà concretezza grazie all'esperienza e alla competenza di personale specializzato, si arriva quindi alla **componentistica**, sempre di alta qualità e soprattutto esclusiva e **prodotta ad hoc** per le esigenze di ciascuno, si passa poi alla **costruzione** e alla **messa a punto** effettuate con grande attenzione e della professionalità per garantire il massimo delle prestazioni e dell'affidabilità.
Fiftyfive Garage è quindi una vera e propria "**sartoria della moto**" in grado di realizzare un mezzo unico e perfettamente rispondente ai desideri del cliente. Questa realtà opera a Perugia ormai da diversi anni e di recente ha cambiato sede, trasferendosi in via Donato Bramante, e ha acquisito nuova linfa grazie all'ingresso in società di **Gabriele Mechi**, imprenditore con significativi rapporti internazionali e con un



passato da pilota di enduro, con diversi titoli all'attivo. Fondatore dell'attività è invece **Francesco Armino**, pilota di pista e appassionato ed esperto di moto custom.
Ogni mezzo che esce da Fiftyfive Garage è non solo unico, ma anche ad alto tasso di valore aggiunto. Il cliente può inoltre scegliere tra **diversi step di trasformazione** e quindi può richiedere interventi solo estetici o anche più importanti, a livello strutturale o di funzionalità.
Fiftyfive Garage opera a Perugia e in Umbria, ma anche in tutta Italia.
- - -
Per info:
FIFTYFIVE GARAGE
Via Donato Bramante, 13 - Perugia
T. 338 5630172
www.fiftyfivegarage.it
Fiftyfive Garage
@fiftyfivegarage



NUNC

Il Made in Italy che piace

Testo: Claudia Alfonso
Brano: "Chiaro di Luna" - Jovanotti
Foto: Luca Petrucci

Silvia è travolgente, frizzante, piena di vita esattamente come **NUNC**, il brand che ha creato a Foligno. Dopo una formazione universitaria in lettere classiche, un passato da modella e dopo 18 anni di lavoro nell'azienda di suo padre, Silvia ha abbracciato **il cambiamento**, che come lei stessa afferma "è un'opportunità", per creare qualcosa di suo. È così che nasce Nunc (parola latina che significa "ora"), con il quale Silvia vuole portare in auge **un nuovo concetto di moda**, un nuovo stile, puntando e valorizzando il "**fatto a mano**".

I "SARTI" DELLA MAGLIERIA



"*Siamo i sarti della maglieria*" dice Silvia e non c'è espressione più adatta. "*Lavorare a livello sartoriale, ci gratifica moltissimo, soprattutto perché tante delle nostre creazioni nascono da un racconto, da una storia, da un processo dinamico e costruttivo con il cliente. Il capo che realizziamo prende così vita da uno scambio creativo tra noi e chi poi lo indosserà*." Le collezioni che Silvia propone prendono vita da **filati innovativi**, ecosostenibili e che spesso provengono dal riciclaggio di tessuti, tutti rigorosamente made in Italy. Sempre Silvia aggiunge: "*C'è un ritorno del fatto a mano. Tantissimi brand di livello propongono sempre più capi hand made anche perché questo rappresenta il vero lusso. Tutti i pezzi della nostra collezione sono di altissima qualità e ci impegniamo sempre per offrire un prodotto che economicamente sia accessibile a tutti. Maglieria di qualità, ma non a prezzi folli*".



Passione, amore e faccia queste sono le tre cose fondamentali che Silvia mette nel suo progetto e si respirano tutte nello **Showroom** NUNC che ha inaugurato lo scorso 29 Settembre. Ma Silvia non si ferma di certo qui, anzi il suo sogno è far diventare NUNC un brand franchising, oltre a creare una scuola mediante la quale si possa tramandare il lavoro del fatto a mano con ferri e uncinetti alle generazioni future.

Per info:
NUNC - Via Passeggiata dei Canapè, 1 - Foligno
@NuncAbbigliamento - @nunc_abbigliamento

SMOOTHITALIA.COM

SA



DAL 5 GENNAIO

LDI

smooth



UC
SPOSI



UBERTO CANTARELLI
Corso Vannucci, 45 - Perugia - Tel. 075.57.25.315



UBERTO CANTARELLI *SPOSI*

CONSIGLI
DI STILE
PER IL GIORNO
DEL SÌ

UBERTO CANTARELLI
info@ubertocantarelli.com - ***www.ubertocantarelli.com***





ROMANTICO, TRADIZIONALE, SORPRENDENTE, MODERNO, SMART, BIANCO, COLORATO, A TEMA O FOLLE?

LOVE... PARTY!

Come sogni il tuo matrimonio?
Ecco tante idee, ispirazioni e soluzioni per il giorno del sì.

6 OTTIMI MOTIVI PER AFFIDARSI ALLA WEDDING PLANNER



ELENA CASAGNI
LOVING... PLANNING

Studio e formazione e poi tanti anni di **esperienza** anche all'estero e in particolare negli Stati Uniti: **Elena Casagni** è una vera e propria eccellenza del settore **wedding planning** ed è per questo che proprio da lei ci facciamo spiegare perché conviene, in ogni caso, affidarsi a un professionista per organizzare le proprie nozze.

"*Organizzare un matrimonio fai da te può essere davvero molto **dispendioso** sia in termini di denaro che in termini di energie* – dichiara Elena – *perciò avere una persona che ti affianchi per dar vita a un evento così **intimo**, ma anche così pieno di **aspettative**, è*

"Chi si affida a me trova una consulente presente e disponibile, di cui fidarsi e a cui affidarsi, una vera amica che sa accompagnare gli sposi con serenità al giorno del sì"

*sinonimo di **sicurezza** e di **tranquillità**".*
Ecco quindi un elenco di **6 ottimi motivi** per i quali affidarsi alla competenza di Elena Casagni.

- liberarsi degli aspetti negativi dei preparativi come **stress**, confusione, mancanza di idee e dubbi
- lasciarsi guidare da un **esperto** del settore in grado di supportare la coppia in tutti gli aspetti organizzativi dell'evento
- ottimizzare il **budget** prefissato
- minimizzare il **tempo** che gli sposi dovranno spendere per i preparativi
- avere la sicurezza di scegliere **operatori competenti e professionali**
- realizzare un evento **personalizzato** e **ben organizzato**

"*Il mio punto di forza è quello di saper **ascoltare** le richieste degli sposi, capendone le necessità e realizzando i loro desideri* – racconta la wedding planner – *Mi occupo di*





*gestire con professionalità tutti gli aspetti relativi all'organizzazione: dal **budget** alla ricerca della **location perfetta**, scenografie e atmosfere, prove abiti, prove menu e molto altro. Ogni matrimonio nasce da un **progetto fatto su misura per la coppia** e il risultato è **unico** come unica è la storia d'amore che va a coronare. Discrezione, organizzazione e creatività sono le mie parole d'ordine, mentre il mio approccio con il cliente è **delicato e rispettoso**: chi si affida a me trova una guida presente e disponibile, una consulente di cui fidarsi e a cui affidarsi, una vera **amica** che sa accompagnare gli sposi con serenità al giorno del sì".*

PER INFO:
ELENA CASAGNI
Via Pinturicchio, 90 - Perugia
T. 329 3055132 - www.elenacasagni.com
Elena Casagni - Elena Casagni



NESSUNA SPOSA È PERFETTA SENZA "LA SUA" ACCONCIATURA

ART INSIDE

QUANDO L'HAIRSTYLING SI FA SARTORIALITÀ

I consigli, l'attenzione e la professionalità di Gianni Marcantonini e del suo staff per il look giusto nel giorno del sì

Semplicità preziosa ed eleganza raffinata: ecco le tendenze wedding del 2019

Quando una sposa trova l'abito giusto dice: "**è il mio**". È un momento che prima o poi arriva per tutte, come una sorta di colpo di fulmine, e che rende ancora più dolce e romantica l'attesa del grande giorno che si avvicina. Ma prima di sentirsi davvero pronta ogni sposa ha bisogno anche di altro: così ci spiega **Gianni Marcantonini**, direttore del salone di bellezza **Art Inside Parrucchieri Italia**.

"*Abbiamo idea che nessun abito da sposa sia perfetto senza la sua acconciatura*" sostiene infatti Gianni. Ecco perché il ***bridal hairstyling*** è una componente così importante e delicata nella preparazione di una cerimonia nuziale e da Art Inside creatività, esperienza e professionalità accompagnano ogni sposa al fatidico momento in cui dirà: "**è la mia acconciatura**".

"*Il nostro vero obiettivo è la* ***sartorialità*** - spiega Gianni - *e cioè personalizzare l'acconciatura tenendo conto del viso della cliente e ovviamente anche dell'abito. Riusciamo così a rendere assolutamente* ***unica*** *la nostra sposa. Nei mesi scorsi ci siamo preparati per le nuove tendenze e possiamo dire che la nostra inclinazione è per una sposa* ***semplice e raffinata****. Allo stesso tempo,* ***accessori****,* ***diademi e tanti gioielli*** *possono impreziosire ancor più l'acconciatura*".

La cura di ogni dettaglio e la **paziente e meticolosa elaborazione del wedding hairstyle** renderanno quindi ogni sposa semplice e sofisticata, raffinata e radiosa, finalmente **perfetta**.
Una tessitura sapiente che Art inside realizza grazie ad un fondamentale alleato, **Wella Professional**, da sempre azienda leader nella cura dei capelli, assoluta avanguardista nell'hairstyling e immancabile partner del salone di bellezza perugino.

WELLA PROFESSIONALS

PER INFO:
ART INSIDE
Piazza della Repubblica, 71 - Perugia
T. 075 5736435
Art Inside Parrucchieri Italia
artinsideparrucchieri



PRONTI A SPOSARVI TRA SOLI TRE MESI?

CASTELLO DI ROSCIANO

LOCATION TOP CHE SI FA SMART



Scambiarsi le promesse nel 2019 è ancora possibile e anche molto conveniente: pacchetti last-minute per matrimoni da celebrare già dal mese di maggio

Occorre solo avere una certa **flessibilità per la scelta della data** e le **idee abbastanza chiare** su come si desidera la cerimonia. Ovviamente è necessario anche desiderare fortemente di sposarsi e di farlo il prima possibile: magari già **in primavera o in estate**. Se questi elementi ci sono non serve molto altro perché a **curare dettagli** e a **risolvere problemi** ci pensa lo staff, professionale ed esperto, del **Castello di Rosciano**.

La location - top, tra quelle umbre e non solo, per cerimonie ed eventi - per i matrimoni da celebrare nei **prossimi tre mesi** o poco più, è più accessibile che mai.

Veri e propri **pacchetti e tariffe last-minute** costituiscono infatti un'occasione davvero imperdibile per gli sposi che non vogliono più aspettare per coronare il loro sogno d'amore e che magari intendono farlo in un posto unico ed esclusivo, **un castello da favola**, **storico e prestigioso**.

Il team organizzativo, forte di una professionalità e di un'esperienza consolidate negli anni, è pronto ad offrire **supporto e consulenza a 360 gradi**, alleggerendo notevolmente i compiti della coppia che intende convolare a nozze e che potrà **supervisionare l'andamento dei preparativi anche a distanza**. Per chi lo preferisce, gran parte dei meeting e delle comunicazioni sarà infatti via Skype-call, via email o via Whatsapp, mentre la presenza in struttura sarà indispensabile solo per la scelta del menù.

Il tutto per realizzare un vero e proprio sogno, quello di sposarsi in un **grande complesso architettonico** ricco di tanti suggestivi spazi: dal parco ai saloni, dalle piazzette alle chiese, dai belvedere alla piscina, il tutto racchiuso dall'antica **cinta muraria in pietra**. Il luogo perfetto quindi per ogni occasione che si desidera celebrare in modo raffinato ed esclusivo.

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



PRESTIGIOSA LOCATION CON
VISTA SUL LAGO TRASIMENO

A PALAZZO PANTINI NICCHIARELLI
UN MATRIMONIO DA SOGNO



Una residenza d'epoca per una cerimonia da favola

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, mette a disposizione **ambienti ampi ed eleganti** che si prestano perfettamente ai ricevimenti nuziali e gli splendidi **arredi d'epoca** e i **soffitti finemente affrescati** sono in grado di donare alla cerimonia un'aria principesca e un fascino d'altri tempi.
Insieme agli ampi saloni e alle suggestive grandi terrazze, fiore all'occhiello della struttura è l'**incantevole giardino panoramico** affacciato sulle mura federiciane dell'acropoli: un parco a dir poco favoloso, grazie anche alla vista mozzafiato sul lago Trasimeno.

Il **Palazzo Pantini Nicchiarelli** è quindi davvero l'ambiente ideale per ospitare uno splendido ed elegante ricevimento di matrimonio in una cornice assolutamente unica ed esclusiva. A fare la differenza, per chi sceglie questa location, sono anche la cura dei dettagli, la professionalità di uno staff sempre pronto ad accogliere le richieste e le esigenze degli sposi e degli ospiti e in generale un'**atmosfera intima e accogliente**, **ma anche romantica ed elegante**.

La struttura si presta magnificamente anche a ospitare altri tipi di eventi, sia privati che aziendali, come ricevimenti, celebrazioni e meeting.



PER INFO:

PALAZZO PANTINI NICCHIARELLI
Via Vittorio Emanuele, 85
Castiglione del Lago – Perugia
T. 331 608 2005 – 329 3168456
www.palazzopantininicchiarelli.it
Palazzo Pantini Nicchiarelli



TRADIZIONE, ARTE, STORIA, NATURA E... INNOVAZIONE

FOTO DI EMANUELE VIGNAROLI

ALLA POSTA DEI DONINI

Alla Posta dei Donini, a pochi chilometri da Perugia, è uno scrigno di arte, storia e natura dove celebrare e festeggiare il giorno più bello. La struttura offre il servizio di **wedding planning**, una meticolosa **cura dei dettagli** e grande attenzione alla **personalizzazione** unita alla professionalità e all'**esperienza** del suo staff. Un luogo di cui innamorarsi, da scoprire e riscoprire grazie alle ultime novità come l'innovativa **Pergola Bioclimatica**. Il 14 febbraio non perdete l'occasione di farvi coccolare e di festeggiare l'amore: Donini Spa e l'ormai tradizionale cena gourmet di pesce **"Ti Amo" by Alla Posta dei Donini**. Un'ottima occasione per vedere e vivere di persona i nuovi spazi.

FOTO DI RICCARDO GIOMMETTI



PERGOLA BIOCLIMATICA
L'innovativo spazio per vivere il matrimonio nel parco a bordo piscina anche in inverno. Un'area che coniuga modernità e innovazione con l'arte e la storia che da sempre caratterizzano la residenza d'epoca.



FOOD
La cucina della Posta dei Donini è attenta alla stagionalità, alla ricerca delle migliori materie prime e alla valorizzazione della tradizione gastronomica umbra abbinata alle eccellenze italiane. Creatività, qualità, innovazione e passione sono da sempre gli ingredienti di ogni ricetta dello chef Roberto Scattoni e di tutto il suo staff.

TI

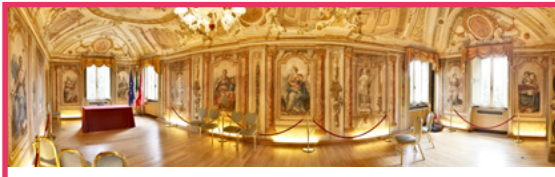
SAVE THE DATE - 14 FEB.
TORNA L'APPUNTAMENTO CON LA CENA ***"TI AMO"***
BY ALLA POSTA DEI DONINI

PER INFO: ALLA POSTA DEI DONINI
Via Deruta, 43 - San Martino in Campo (PG)
T. 075 609132 - 347 6738057
www.postadonini.it - Alla Posta Dei Donini

FOTO DI RICCARDO GIOMMETTI



ANTICA SCUDERIA
Risale al 1800 e oggi è un'ampia sala davvero unica nel suo genere, pertinente alla stazione di posta privata della famiglia dei Conti Donini. Capienza fino a 350 persone.



SALA DELLE MUSE
La residenza è Casa Comunale e la Sala delle Muse è uno dei prestigiosi spazi in cui celebrare il rito civile. Completamente affrescata e arricchita di tele originali del '700, è una sala unica per il vostro sì.



"UN GIORNO DAVVERO PERFETTO"

VALLE DI ASSISI
NOZZE DA RACCONTARE

"*Una festa bellissima e gioiosa, intensa ma anche priva di ansie e vissuta all'insegna della* ***serenità****. Del resto come potrebbe essere diversamente? Immersi nel verde di un* ***parco prestigioso*** *e con la città di Assisi a fare da* ***scenografia*** *ad una giornata curata nei minimi dettagli da un team di professionisti sempre disponibili, gentili e sorridenti*". Questo è il racconto che Benedetta fa delle sue nozze tenutesi lo scorso settembre al

Eleganza ed esclusività in uno scenario unico e suggestivo e con la preziosa consulenza della wedding planner Francesca Batori

resort Valle di Assisi.
"*Siamo stati accolti con calore ed entusiasmo. La festa è iniziata in* ***giardino****, con un aperitivo ricercato, ma anche divertente, poi il ricevimento nella stupenda* ***Sala San Francescuccio****, con il sole e la vista delle colline umbre ad accompagnarci ancora, grazie alle vetrate panoramiche. Emozionante e suggestivo il momento del taglio della torta, quasi al tramonto,* ***a bordo piscina****, e poi la serata, trascorsa nel parco, ancora a brindare e a far festa in un'****atmosfera davvero magica****, con le romantiche luci dell'allestimento che quasi si confondevano con quelle della città, ancora lì ad incorniciare il nostro giorno,* ***un giorno davvero perfetto***".
Una testimonianza che racconta in modo efficace il **Valle di Assisi**, location elegante ed esclusiva che mette a disposizione anche una **cucina raffinata**, una **spa** per gli sposi e gli invitati che desiderano concedersi qualche momento di relax, e anche **camere e suite** ricercate ed accoglienti.





Grande attenzione viene riservata alla **personalizzazione** della giornata: ogni cerimonia è unica e organizzata in ogni dettaglio per rispondere ai gusti e alle richieste degli sposi. Un aspetto questo sempre più centrale e curato, grazie anche alla partnership recentemente instaurata con la **wedding planner Francesca Batori** dell'agenzia Wow Wedding, vera e propria art director pronta ad accompagnare le coppie in ogni scelta e decisione, dalle luci agli allestimenti, dalla musica all'animazione.

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



L'ECCELLENZA È SERVITA

ANTONELLO ORLANDI

CATERING WITH LOVE

Un'ampissima scelta tra menu diversi e sempre coordinati al concept del matrimonio



La squadra di **Antonello Orlandi Catering** da molti anni è impegnata nel portare in tavola la qualità unita all'innovazione. "*Il matrimonio in particolare è l'evento per eccellenza, il giorno in cui t**utto deve essere perfetto**, non solo per chi si sposa, ma anche per gli ospiti che partecipano emotivamente a questa celebrazione* - commenta Antonello Orlandi, titolare dell'attività - *La **cura** e la **ricerca culinaria** sono le basi del nostro lavoro, ma facciamo anche molta attenzione alle aspettative e alle richieste specifiche degli sposi; uno dei nostri punti di forza è sicuramente quello di saper **ascoltare le richieste** e di riuscire a interpretarle nel migliore dei modi affinché ogni evento risulti **unico**, un evento in cui si percepisca la **personalizzazione** e il pensiero degli sposi*".

Isole tematiche, confettate, torte nuziali e ovviamente un **menù ampissimo e in grado di soddisfare ogni richiesta**: Antonello Orlandi Catering cura tutti gli aspetti e i dettagli del ricevimento. Il ***concept*** poi è sempre coordinato nell'immagine da un'esperta wedding planner che fa parte del team di lavoro. L'agenzia offre inoltre il massimo supporto anche per la **scelta della location più adatta** ad ospitare l'evento. "*Vogliamo essere sempre attuali* - spiega Antonello - *per questo motivo il nostro lavoro non è soltanto un servizio, ma anche una **consulenza di stile** in grado di proporre le tendenze e le mode del momento*".

E poi c'è l'opzione **Speciale Perle D'Amore Wedding Première**: un pacchetto all inclusive che mette insieme il servizio catering e una location esclusiva e accuratamente selezionata. Un'opportunità che è in grado di combinare **convenienza e successo**: moltissimi matrimoni già svolti con questa formula hanno regalato grandi soddisfazioni e l'apprezzamento entusiasta degli sposi.

PER INFO:
ANTONELLO ORLANDI CATERING
T. 329 3055132 - 338 2233591
www.antonelloorlandi.it
Antonello Orlandi
Antonello Orlandi Catering



LA REGIA IMPECCABILE PER IL VOSTRO MATRIMONIO

LODOVICHI RICEVIMENTI

Chi ci è già passato sa perfettamente che organizzare un matrimonio è emozionante, travolgente ma allo stesso tempo davvero impegnativo. Studiare e scegliere tutti i dettagli dell'evento nuziale è un vero e proprio lavoro. La scelta più ardua da compiere è quella che riguarda il **catering** e il suo allestimento. In ogni evento che si rispetti tutto ciò che riguarda il ricevimento degli ospiti è fondamentale. Per questo affidarsi a dei professionisti è il primo passo da compiere per fare in modo che un giorno speciale come quello del matrimonio abbia successo.

Nei primi anni '90 due fratelli **Massimo e Roberto Lodovichi**, per esprimere la loro esperienza maturata in anni di appassionata e costruttiva attività presso importanti realtà ristorative del panorama nazionale, decidono di costituire ad Arezzo la ***Lodovichi Ricevimenti*** s.r.l. La *Lodovichi Ricevimenti* si occupa di curare la "regia" del vostro matrimonio, infatti è in grado di proporre impor-

tanti location su tutto il territorio nazionale e di adattarvi cucina e allestimento.
Il percorso di crescita si è basato costantemente sulla scelta di **prodotti di alta qualità**, infatti, nel corso degli anni quest'azienda si è distinta per aver portato avanti le **eccellenze di piccoli e grandi produttori** del panorama nazionale e internazionale, arrivando con gratificazione alla realizzazione di oltre 800 eventi ristorativi all'anno, sia aziendali che privati. Attualmente, **Roberto Lodovichi** ricopre la carica di Presidente dell'Unione Regionale Cuochi Toscani, curando ogni dettaglio per la creazione e presentazione dei piatti. Il fratello **Massimo Lodovichi** si occupa invece di selezionare e formare personale qualificato, al fine di garantire un servizio eccellente per il gran numero di eventi. Quindi, se volete rendere il vostro matrimonio davvero impeccabile, affidatevi al **tocco magico dei fratelli Lodovichi**.

PER INFO:

LODOVICHI RICEVIMENTI
Villa Burali Loc. Gorello, Policiano - Arezzo
T. 0575 849099
www.lodovichiristorazione.it
@lodovichiricevimenti



MASSIMO E ROBERTO LODOVICHI

Professionisti del catering e maestri negli allestimenti per i vostri eventi più importanti



L'AZIENDA LODOVICHI RICEVIMENTI HA QUATTRO DIFFERENTI AREE DI OPERATIVITÀ

- L'area front office, con relativo show room presso la storica e prestigiosa Villa Burali per la Toscana e l'Italia settentrionale
- L'area front office, con relativo show room presso la prestigiosa Villa Di Passignano per l'Umbria e L'italia Meridionale
- L'area direzionale di Monte San Savino con la sede operativa ed amministrativa;
- L'area dove viene prodotta artigianalmente pasta fresca per gli eventi, diventata nel tempo un brand e poi un vero e proprio ristorante tematico, in Arezzo: Maninpasta "*fresh Italian pasta and more*".

Dato il successo di questa attività è stato deciso un orientamento all'apertura di nuovi punti analoghi.



PARK HOTEL
AI CAPPUCCINI

l'atmosfera di un momento unico

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

Villa Benveduti







CHEERS ACADEMY

Il bar si fa spettacolo, per matrimoni... da bere

Cheers Academy Bar Catering è un'organizzazione, professionale e all'avanguardia, che si occupa in Umbria della fornitura di servizi dedicati al settore ***beverage***. L'azienda è specializzata in bar catering per eventi, **matrimoni**, **feste private**, coffee break e business meeting, con ampia possibilità di scelta sia per quanto riguarda il menù che la tipologia del servizio.
Oltre alle soluzioni più classiche, con Cheers Academy è quindi possibile richiedere anche opzioni personalizzate, originali e comunque sempre di altissima qualita.

LE PROPOSTE BAR DI CHEERS ACADEMY

• **Classic Cocktail Bar**
Menù drink personalizzabile scegliendo tra i più classici dei cocktail.

• **Show Bar**
Grazie a un team di barman acrobatici si possono organizzare serate all'insegna dello spettacolo oltre che ovviamente del buon bere.

• **Fluo Bar**
Cocktail, braccialetti e gadget luminosi rendono ancora più divertente e particolare la festa.

• **Exotic Bar**
Coladas e frozen a base di frutta esotica come maracuja, papaya, passion fruit, cocco, ananas.

• **Coffee & Liqueur Bar**
Servizio di caffè espresso e liquori italiani.

• **Hot Bar**
Servizio invernale a base di irish coffee, cioccolata calda, vin brulè, selezione di tisane e infusi, punch caldo, abbinati a pasticceria secca.

• **Caraibbean Bar**
Servizio con selezione di vari tipi di ron, rhum, rum abbinati a sigari e cioccolata.

• **Bio Bar**
Centrifughe ed estratti di frutta e verdura, smoothies, frullati a base di latte di soya, mandorla, farro, avena.

PER INFO:
CHEERS ACADEMY
Via Cutu, 33 - Perugia - T. 328 4108781
Antonio Fiamingo - Cheers Academy



TENUTA DEI MORI

WINE · RELAIS · EVENTS

VIALE XXIV MAGGIO, 21/A - LOC. VILLANOVA - PERUGIA
T. 075 8787121 - info@tenutadeimori.com
www.tenutadeimori.com - @tenutadeimori





L'allestimento floreale non rende solo più bella la location, ma evoca emozioni e sensazioni uniche in tutti gli invitati

CASA DEL FIORE DI LUCA

In un evento che si rispetti, qualunque esso sia, un ruolo di grande importanza lo riveste l'allestimento floreale. Luca della ***Casa del Fiore di Luca*** afferma che "*il fiore è tutto in un matrimonio*". E non si può non essere d'accordo con lui. "*Il fiore regala atmosfera, evoca emozioni e sensazioni, immerge immediatamente gli invitati nel contesto che si sta vivendo e ovviamente* ***rende più bello il luogo***".

I professionisti della Casa del Fiore di Luca consigliano amorevolmente gli sposi che si rivolgono a loro, "*bisogna sempre saper adattare alla location in cui si svolge il gran giorno, il fiore giusto, in modo che tutto risulti in* **armonia**" afferma Luca. Per quanto riguarda i trend del momento c'è un **ritorno al country**, una grande voglia di cose semplici e che rievochino l'atmosfera di casa, infatti ultimamente molti sposi scelgono il **tavolo imperiale**, "*molto bello da allestire*" afferma Luca, perché fa più festa e più famiglia.



PER INFO:
CASA DEL FIORE DI LUCA
Via Pinturicchio, 86 – Perugia
www.casadelfiorediluca.it
@CasadelFiorePerugia



SPOSARSI CON FANTASIA

HAND MARY NON SOLO WEDDING

100% MADE WITH LOVE





L'importanza del dettaglio per personalizzare e rendere il vostro matrimonio unico e originale

Avete già in mente qualcosa di unico per il vostro matrimonio? Avete forse pensato a un tema per il vostro giorno speciale e non sapete in che modo realizzare ciò che avete in mente? **Hand Mary** è sicuramente la realtà che fa al caso vostro.
Hand Mary è un'**azienda specializzata** nel settore wedding, capace di curare il design del vostro evento in ogni dettaglio, **dalla scelta del tema alla realizzazione grafica** fino alla stampa dell'intero coordinato.
Tutti i particolari del vostro giorno del sì, racconteranno la vostra storia d'amore.
Infatti Hand Mary può realizzare per voi le **partecipazioni**, i libretti per la messa, i coni di riso, il ***tableau de mariage***, i menù, i ventagli, le scatole portaconfetti, i **segnaposti decor** realizzati con esclusivi fiori di carta, i backdrop, i **photo booth**, insomma tutti gli allestimenti che desiderate per il vostro *special wedding*. Hand Mary curerà tutto nei minimi particolari in modo tale che il giorno speciale sia davvero unico, irripetibile e originale, ma soprattutto racconti con amore l'incontro tra due persone che decidono di vivere insieme la loro vita.
Estro, **professionalità e attenzione** ai dettagli, sono le parole chiave di Hand Mary per rendere indimenticabile il vostro giorno più bello.
I professionisti di Hand Mary vi aspettano nel loro laboratorio per sognare a occhi aperti: 100% hand made, 100% made with love.

PER INFO:
HAND MARY
Si riceve su appuntamento
Via Gerardo Dottori, 73/d - Perugia
T. 393 8797800
handmarysrl@gmail.com
Hand Mary Srls - Hand Mary Wedding





Una foto speciale per Alessandro Pellicciari: una delle sue preferite tra quelle che ha scattato nella sua lunga carriera.

ALESSANDRO PELLICCIARI

SHOOTING FOR WEDDING

Si divide tra **moda** e **wedding** e in entrambi i settori è sempre più richiesto e apprezzato, tanto che sta già pianificando i primi matrimoni del 2020. I suoi scatti continuano a conquistare insomma un po' tutti e i suoi **wedding book** sono sempre romantici, ma anche sorprendenti, sofisticati e inconsueti.

Il punto di vista talentuoso e professionale di un fotografo di moda, per wedding book che sanno far sognare

Alessandro, qual è il tuo segreto?
Non lo voglio chiamare segreto, anzi credo che oggi le carte vincenti siano soprattutto la trasparenza, la consulenza, la storicità. La promozione pubblicitaria è diventata troppo facile e tutti hanno la possibilità di mostrare e comunicare, ma la professionalità è un contenitore grande, molto grande. Dentro c'è la tua persona, il tuo lavoro, la tua esperienza, ci sono le tue conoscenze. Il valore è diverso, deve essere diverso.

E nel settore wedding cos'è che ti distingue? Forse il fatto di condividere questa vocazione con quella della moda? Sei insomma in grado di far sentire sposi e invitati come dei modelli, almeno per un giorno?
Questa interpretazione mi piace molto ed effettivamente credo sia davvero un po' così. Da ormai quasi 15 anni mi sono specializzato nella fotografia di moda e devo dire che riportarla all'interno del wedding sta dando i suoi frutti. Le coppie non cercano più il canonico e quel tocco più ricercato piace molto.

E per la moda quali sono gli ultimi lavori che hai portato a termine e cosa bolle in pentola?
Per quanto concerne la moda il salto di qualità c'è stato nel momento in cui mi sono avvicinato a Milano e adesso mi sposto spesso in questa città dove ho diversi clienti da seguire.



Milano offre tantissime opportunità e posso dire di essere stato bravo perché me le sono andate a prendere. Oggi siamo costretti a muoverci continuamente e ad essere dinamici e intraprendenti, il lavoro entra sempre meno da solo e così devi andare a conquistartelo.

Ci fai vedere una delle tue foto che preferisci e ci spieghi anche cos'ha di particolare?
Si tratta, a mio avviso, di una foto davvero speciale (foto di apertura nella pagina a fianco, ndr) e immagini come questa parlano da sé, non servono spiegazioni né descrizioni.

Quali traguardi professionali ambisci ancora a raggiungere?
Sto continuando ad investire su me stesso e forse non ho smesso mai di farlo da quando, 25 anni fa, ho iniziato a scattare. Credo sia questo il segreto del momento che sto vivendo, proprio come quando un bambino dice: "da grande voglio fare il fotografo".

PER INFO:
ALESSANDRO PELLICCIARI
Wedding designer
T. 333 5747936 - www.alessandropellicciari.it
Alessandro Pellicciari Wedding Designer
alessandro_pellicciari_wedding





A★★★MEN

Philo





Kidult®



CUOREPURO
ITALIA

PANDORA

Stile Gioiello
perugia

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



CRIERI
VESTIAMO DIAMANTI

MARIANO DI VAIO



leBebé

ROSSO prezioso
JEWELS

Stile Gioiello
1991
Silvioni & Trottini

unconventional we

OGGI





CONVIVENZE, MATRIMONI, UNIONI CIVILI...
PER NOI NON FA DIFFERENZA.
ABBIAMO SOLUZIONI PER TUTTI I GUSTI

VIA SETTEVALLI | PERUGIA | **WWW.ALESSANDRELLI.EU**

IDEE, CONSULENZA, ESPERIENZA, DESIGN.
UNA LISTA NOZZE ALESSANDRELLI CENTRO CASA
RENDE UNICO IL TUO MATRIMONIO

edding
SP S





ALESSANDRELLI
LISTA**NOZZE**

L'APINELLA

VI ASPETTIAMO CON
LA NUOVA COLLEZIONE
PRIMAVERA-ESTATE 2019

... E CON LE PROMOZIONI SULLA COLLEZIONE INVERNALE!!!

ABBIGLIAMENTO 0/16 ANNI

PUERICULTURA - LISTE NASCITA E BATTESIMO - PANNOLINI PILLO

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

L'Apinella Perugia - l_apinella_perugia

A UMBRIAFIERE DAL 10 AL 13 FEBBRAIO

EXPO TECNOCOM 2019

La fiera si arricchisce anche della prima edizione del ***Campionato Regionale della pizza***

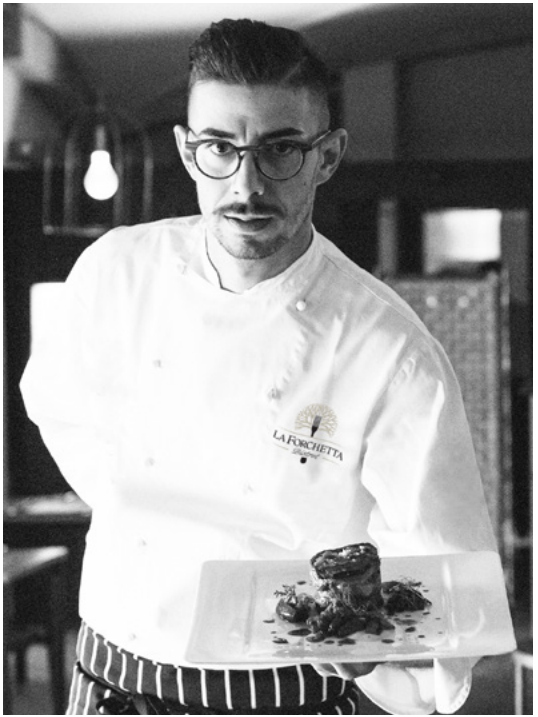
Expo Tecnocom, la grande vetrina professionale per il settore dei pubblici esercizi, delle attività ricettive e dell'arte bianca, torna a febbraio con la XVI edizione. L'esposizione, ideata e organizzata da **Epta Confcommercio Umbria**, si terrà **dal 10 al 13 febbraio 2019** presso il centro **Umbriafiere** di Bastia Umbra (Perugia) e si confermerà, ancora una volta, una delle più importanti fiere italiane interamente dedicata a **tecnologie**, **prodotti ed arredi per gli operatori dei pubblici esercizi**, **attività ricettive e laboratori di arte bianca**. E non solo! **A Expo Tecnocom** arriva la **I edizione del Campionato Regionale di pizza**. Il campionato, organizzato da **Good in Food Academy**, scuola internazionale pizzaioli, è rivolto indistintamente a tutti i pizzaioli provenienti da Associazioni, Federazioni o Scuole di pizza che abbiano compiuto almeno 16 anni di età. La gara, che si svolgerà a **Umbriafiere lunedì 11 febbraio**, verrà valutata da una giuria tecnica sui seguenti punti: presentazione visiva, cottura, gusto e ricercatezza dell'ingrediente di eccellenza che rappresenti l'Umbria. Le categorie sono "Pizza Classica" e "Pizza in Pala" per i quali i concorrenti avranno a disposizione rispettivamente 8 e 15 minuti per l'esecuzione. La giuria, composta da 4 tecnici pizzaioli, 1 mastro mugnaio, 2 persone comuni, 1 chef e 1 giornalista, esprimerà il suo giudizio immediatamente dopo la gara, nominando i primi 3 classificati.



Expo Tecnocom vi aspetta dal 10 al 13 febbraio 2019 a Bastia Umbra.

- - -

Per info e aggiornamenti:
www.expo-tecnocom.it
@expotecnocomitalia



IL GIOVANE CHEF
CONTINUA A STUPIRE,
MA ALLA DIREZIONE
DI UNA NUOVA CUCINA

LUCA MEONI ALLA FORCHETTA BISTROT

*Un **cuoco talentuoso ed esperto**, un **ristorante** da sempre **eccellente** per qualità e accoglienza: ecco l'**accostamento perfetto***

Testo: Isabella Zaffarami - Brano: " 'Deed I Do" - Diana Krall

L'abbiamo lasciato, alla fine del 2017, "**chef prodige**" in grado di distinguersi e far parlare di sé: già al tempo noi di **PM** lo inserimmo infatti in uno speciale dedicato ai grandi chef dell'Umbria perché **Luca Meoni**, nonostante la giovane età - ha compiuto 30 anni lo scorso ottobre -, ha iniziato davvero molto presto a farsi apprezzare per le sue capacità in cucina. Oggi lo ritroviamo alla **Forchetta Bistrot**, un locale anch'esso "giovane" che in poco più di tre anni di vita non solo ha ottenuto numerosi riconoscimenti, ma ha conquistato anche **i palati e i cuori** di tanti clienti che, oltre al buon mangiare, apprezzano l'attenzione particolare all'arte e alla **cultura** e soprattutto l'**atmosfera conviviale**, intima ma allegra,

di una realtà certamente unica nel suo genere.
Un connubio insomma che sembra davvero perfetto e come è nato ce lo racconta proprio lo chef Meoni. "*Io e* ***Domenico Surdo*** *(titolare e gestore della Forchetta ndr) ci conoscevamo già da tempo e apprezzavamo l'uno il lavoro dell'altro. E così al momento di scegliere un nuovo chef ha pensato subito a me, visto anche che nel frattempo avevo concluso l'esperienza alla guida della cucina del* ***Gradale****, il ristorante del Castello di Monterone*".

Luca, cosa intendi portare alla Forchetta?
Certamente la mia passione per la cucina tradizionale e umbra, ma rivista in chiave contemporanea e affiancata a proposte del tutto nuove, da realizzare anche con l'impiego di componenti pregiati e di altissima qualità e, in generale, un approccio innovativo e gourmet.

Sarà quindi una completa rivoluzione rispetto al passato della Forchetta?
Non direi perché intendo innanzitutto mantenere quel tocco mediterraneo che ha caratterizzato da sempre la cucina di questo ristorante e anche perché resterà invariata l'altissima attenzione alla ricerca e alla selezione delle materie prime: puntiamo in particolare alla freschezza e alla stagionalità, preferendo in generale valorizzare il lavoro dei tanti piccoli produttori locali di vere e proprie eccellenze. E soprattutto rimarranno immutate la cura dei dettagli e l'idea di accoglienza che da sempre distingue la Forchetta, con la sua atmosfera intima e conviviale.

Elencaci tre piatti "forti" del nuovo menu.
Come antipasto "Zabaione torbato, tartare di Chianina Etrusco e la nostra terra umbra", come primo "Bottone di capriolo brasato su consommé di piccione e tartufo" e di secondo ti dico "Piccione: petto arrostito, coscia cotta a bassa temperatura, caffè e radici".
- - -
Per Info:
LA FORCHETTA BISTROT
Via del Ponte Vecchio, 60
Ponte San Giovanni – Perugia
T. 075 395009
www.laforchettabistrot.it
La Forchetta Bistrot



LUCA MEONI
Già da giovanissimo ha fatto tante fondamentali esperienze: a **Le Gavroche** di Londra, al **Miramonti l'altro** di Concesio, al **Lido Lido** di Cesenatico, da **Mauro Uliassi** e infine, negli ultimi tre anni, alla direzione della cucina del ristorante **Gradale**, presso il Castello di Monterone. Del resto l'esordio tra i fornelli, per Luca Meoni, è stato estremamente precoce: già da **bambino**, con la mamma e la nonna, sperimentava le prime variazioni alle ricette della tradizione e a soli 16 anni ha vinto il concorso nazionale enogastronomico presso l'Istituto Francesco Paolo Cascino di Palermo.



PRESENTA

Dì Martedì
serate EnoMusicali
da gustare nota per nota

5 Appuntamenti Fissi dì Martedì per conoscere un vignaiuolo, la sua eno-passione e i suoi vini e poi ascoltare musica live in concerto.

COSA SUCCEDE

Dì Martedì sera in Osteria:

UN VIGNAIUOLO
UNA CANTINA IN DEGUSTAZIONE
UN CONCERTO LIVE

IL PROGRAMMA

Martedì 05 Febbraio:
Uribe Feat. Mirco Rubegni

Piano Manuel Magrini|Percussioni Roberto Gatti|Tromba Mirco Rubegni
LIVE: Latin Loves Jazz

Martedì 26 Febbraio:
Three Doogs

Filippo Serano chitarra e voce
Andrea Foreschi chitarra
Nicola Polidori batteria e percussioni
LIVE: Cocktail Boulevard

Venerdì 8 Marzo:

Roberto Marcellini chitarra
Feat.Elisa Cecchetti voce
LIVE: Cherchez la Femme

Martedì 19 Marzo:
Les triplettes

Maria Fiorelli voce
Lorenzo Baldinelli voce e chitarra
Samuele Martinelli chitarra e cori
LIVE: Swinging with Daddy

Martedì 26 Marzo:
DUO CA.RA

Rachele Spigola Arpa
Caterina Laura Violino
LIVE: La Bella e la Bestia

OSTERIA EMILIANA
LOCANDA GASTRONOMICA

Tel. 075 8002832
Via Andrea Costa, 18 | 06083 | Bastia Umbra (PG)
info@relaisfavorita.com | www.relaisfavorita.com

Chiuso Domenica a cena e Lunedì tutto il giorno

5 APPUNTAMENTI FISSI

IL MARTEDÌ ALL'OSTERIA EMILIANA

Serate eno-musicali *da gustare nota per nota*

Il Martedì è un giorno da ricordare, perché all'**Osteria Emiliana** si racconteranno storie, s'incontreranno vignaiuoli, si assaggeranno vini accompagnati da cibi irresistibili, si respirerà un'atmosfera magica da vivere immersi nel jazz, nel folk, nello swing. ***I Fissati*** dell'Osteria Emiliana sono appuntamenti fissi di **martedì sera**, dove si potrà degustare la proposta del giorno (si può anche cenare alla carta), assaggiare la cantina della serata e fare due chiacchiere con il produttore. Se non bastasse dalle 22 nel salone delle feste potrete ascoltare un **concerto live**. Di seguito **tutti gli appuntamenti** da non perdere!!!

• **MARTEDÌ 5 FEBBRAIO**
Latin Loves Jazz
Si esibiscono: Uribe Feat. Mirco Rubegni
• **MARTEDÌ 26 FEBBRAIO**
Cocktail boulevard
Si esibiscono: Three Dogs
• **VENERDÌ 8 MARZO**
Cherchez la femme
Si esibiscono: Roberto Marcellini Feat. Elisa Cecchetti
• **MARTEDÌ 19 MARZO**
Swinging with Daddy
Si esibiscono: Les triplettes
• **MARTEDÌ 26 MARZO**
La Bella e la Bestia
Si esibiscono: Duo CaRa concerto Arpa e Violino



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



DESTINAZIONE MILANO

Piccolo vademecum di PM per godersi la città italiana più europea che ci sia

Testo: Claudia Alfonso
Brano: "Bella come Roma" - Viito

Il Frecciarossa ha finalmente accorciato le distanze tra il capoluogo umbro e la città in cui, secondo un'indagine de *Il Sole 24 Ore*, si vive meglio in Italia: Milano.

Milano è una città vivissima, dinamica, tecnologica, in continua evoluzione sotto tantissimi aspetti, insomma quella che potremmo definire una ***smart city*** a tutti gli effetti. Milano è tante cose: shopping, lavoro, tempo libero, architettura, arte, moda. In queste pagine vi diamo qualche dritta sulle cose da fare, i posti da visitare e le cose imperdibili di questa città tutta da scoprire.





ARCO DELLA PACE



IL FRECCIAROSSA **PERUGIA - MILANO**

Il tanto agognato Frecciarossa Perugia – Milano è da un anno uno dei collegamenti più importanti per il nostro amato capoluogo umbro. Sono state registrate tantissime presenze, infatti questa tratta è stata confermata anche per il 2019!



DUOMO DAGLI ARCHI

Milano è la capitale della moda italiana ed è per questo che tutti i turisti sono innamorati e affascinati dal suo centro pieno di negozi e brand di lusso e non solo. La Galleria del Corso Vittorio Emanuele II e via Montenapoleone sono le mete più ammirate e affollate.



FASHION & **SHOPPING**

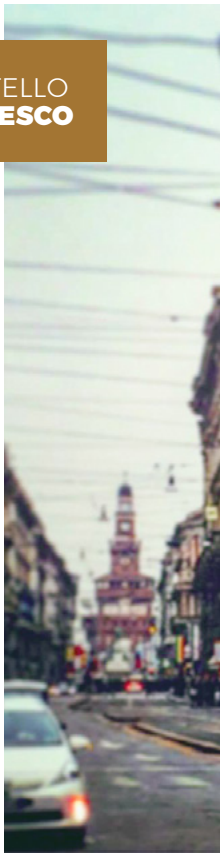
Non potete dire di essere stati a Milano se non avete fatto un salto in Duomo! Il Duomo di Milano è forse il soggetto più fotografato di Instagram. E date la sua bellezza e la sua maestosità è la tappa must per tutti i turisti.

IL DUOMO





IL CASTELLO **SFORZESCO**



Una delle fortificazioni più belle d'Italia. A due passi dal centro storico di Milano sorge questo splendido castello del XV secolo, emblema della città. Attualmente, il castello ospita al suo interno numerosi musei.





PANORAMICA ZONA GARIBALDI

FOOD

Tantissima è l'offerta per i vostri pranzi e le vostre cene qui a Milano. Assolutamente da provare ***Al Fresco*** *ristorantino in zona Tortona. Per un pranzo veloce vi consigliamo il* ***God Save The Food****, molto bello è quello situato in Piazza Del Carmine. Per una cena romantica il* ***Marchesino*** *a due passi dal Teatro alla Scala vi lascerà senza parole.*



MARCHESINO

ORTISEI E LA VAL GARDENA

Testo: La Redazione - Brano: "Comethru" - Jeremy Zucker



Una perla si staglia fra le Dolomiti all'ingresso della **Val Gardena**: quella perla risponde al nome di **Ortisei** (che nel tempo si è anche guadagnata la fama di città del Natale). Anche se, superate le festività, la vita a Ortisei continua a scorrere e, anzi, questa deliziosa **cittadina sudtirolese** diventa uno dei centri nevralgici e più ambiti per chi ama **sciare** senza disdegnare la vita al di là delle piste. E forse è proprio questa la vera forza di Ortisei e della Val Gardena in particolare: quella di essere un comprensorio perfetto per chi ama lo sci (petraltro garantendo un'ampia scelta per tutti: con piste adatte ai semplici amatori fino a quelle per sciatori incalliti), ma anche per chi non vuole rinunciare alle comodità di una località bella da visitare e in grado di offrire tante soluzioni sia dal punto di vista **eno-gastronomico** che da quello dell'**accoglienza**, senza contare **shopping e artigianato.**

Insieme a di **S. Cristina** e **Selva**, Ortisei rappresenta la colonna dorsale della **Val Gardena**, in **Alto Adige**. Oggi è resa famosa anche dalle sue sculture artistiche in legno, che da generazioni vengono eseguite qua da



Fra piste da sci, scenari mozzafiato, montagne innevate e qualità della vita a misura di famiglia, la perla della Val Gardena è la porta di ingresso a un comprensorio da sogno per chi cerca relax o per chi ama gli sport invernali

famiglie di **intagliatori** esperti. Così ancora oggi gli **artigiani** della Val Gardena continuano a promuovere l'arte dell'intaglio del legno, che va ben oltre la **realizzazione dei presepi**. Il paesaggio urbano di Ortisei è dominato da **alberghi tradizionali**, alcuni di questi davvero bellissimi, e graziosi edifici residenziali di fine secolo. Fin dal XIX secolo, il turismo rappresenta il settore economico più importante del paese. L'**isola pedonale** di Ortisei (da molti considerata la più bella delle Dolomiti) collega la chiesa di **S. Ulrico** con la chiesa di **S. Antonio** ed è un vero paradiso dello **shopping**, fra bellissime **boutique**, **botteghe artigiane**, scintillanti **pasticcerie** ed eleganti caffè.



ORTISEI

LO SCI

Ma veniamo allo sci. Come anticipato Ortisei è anche un **paradiso per gli sciatori** di ogni livello: ideale per i veri **appassionati** ma anche per **famiglie** che preferiscano piste non troppo impegnative. In Val Gardena c'è soltanto l'imbarazzo della scelta. Forse il luogo più suggestivo, a livello di colpo d'occhio è l'**Alpe di Siusi**, comodamente raggiungibile dal centro di Ortisei in 7 minuti di ovovia, attraverso un'ascesa che porta dai **1200 metri** del paese ai **2000 metri** dell'altipiano. Ma una volta arrivati in alto la **vista** è **impagabile**: l'altipiano innevato è dolce e suggestivo al tempo stesso e qua i numerosi chilometri di pista, costellati di **baite** e **rifugi**, sono una piacevolissima scoperta adatta a tutti **grandi e piccini**, anche in virtù di piste belle ma non troppo impegnative. Più alto il coefficiente d'impegno del **Seceda**, sull'altro lato della **vallata**, anche questo comodamente raggiungibile con una **funivia** che parte direttamente da Ortisei. Questa funivia è anche il punto di partenza per il **Sellaronda**, il giro dei quattro passi vero *must* per appassionati delle piste innevate.



ANNA STUBEN


HOTEL ADLER

DOVE ALLOGGIARE

Per una vacanza a 5 Stelle abbiamo scelto per voi l'**Hotel Adler Spa Resort Dolomiti di Ortisei**. Qua tutto è perfetto. Le bellissime e spaziose **camere con vista** sulle montagne, l'attrezzatissima **palestra**, le **due piscine riscaldate**, interne ed esterne, che anche d'inverno regalano l'ebbrezza di un **bagno all'aperto circondati dalla neve** e, su tutto, una **spa sontuosa** con **sauna finlandese panoramica**, zona relax a **vetrate** con i materassi ad acqua che si affacciano sui monti innevati, un bellissimo bagno turco e una favolosa sauna al fieno. Oltre a un **centro benessere** che offre trattamenti, sia medici che estetici, di primissimo ordine.



IL CIBO

Qualche parola va spesa anche sulla **proposta gastronomica** della **Val Gardena**. Se a tenere banco sono senz'altro i **dolci** (**strudel di mele accompagnato con crema calda** in primis, ma anche l'ottima **sachertorte** che in **Sudtirolo** è preparata a regola d'arte), non si possono omettere gli straordinari **affettati** (con lo **speck** dominatore assoluto), i **formaggi d'alpeggio** o due piatti tipici come gli ***spätzle* alla tirolese** (dei deliziosi gnocchetti di spinaci) o i celebri **canederli** in brodo. Fra tanti **ristoranti** a Ortisei e tante accoglienti **baite**, tutte davvero straordinarie, una piccola menzione la merita il ristorante stellato **Anna Stuben**, un luogo davvero speciale, delizia per occhi e palato.

• IL TRATTAMENTO SCELTO PER VOI

*Il **massaggio alle candele** dell'Adler è un rituale altamente rilassante. Un massaggio corpo eseguito con la cera calda di candele profumate. L'ideale per chi è alla ricerca di un po' di sano relax.*

Per info Hotel Adler:
HOTEL ADLER SPA RESORT DOLOMITI
Strada Rezia, 7 - Ortisei (BZ)
T. 0471 775001 - adler-resorts.com

L'IMPICCIONE

cinguettii politicamente scorretti



Dirigenti così virtuosi... da meritarsi il premio *(come al solito)*

Il Natale è stato generoso con i 48 dirigenti regionali che sotto l'albero hanno trovato la bellezza di 3,2 milioni di euro. Niente carbone ovviamente, alla faccia della spending review. Un premio (legittimo) deciso direttamente dalla giunta che ha voluto gratificare i risultati ottenuti. Eppure agli occhi dei cittadini non sembra tutto oro quello che luccica: problemi infrastrutturali, liste d'attesa infinite, problemi legati all'ambiente o all'agricoltura, e via dicendo. Ah, la meritocrazia!

SANTA GIULIANA: PRONTI, PARTENZA, VIA... VERSO LE ELEZIONI

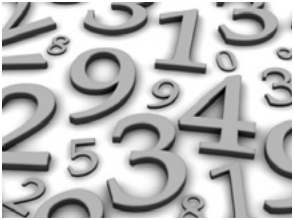


Ci risiamo. Dopo le lungaggini inconcepibili su chi dovesse gestire lo stadio e i travagliati lavori di riqualificazione, una nuova rogna (prontamente fatta rientrare) rischiava di turbare le residue vacanze dei nostri amministratori. Limpiccione, infatti, aveva segnalato a inizio gennaio come lo stadio non avesse più un custode fisso durante l'orario di apertura. Una figura indispensabile per una struttura del genere, capace non solo di vigilare sulla nuova pista (tanto sudata) e sugli spogliatoi ma anche di offrire quei servizi indispensabili per le società sportive. Ma si sa, le elezioni sono vicine e bisogna correre ai ripari. Così il Comune ha prontamente comunicato che c'era stato un disguido ripristinando immediatamente il servizio. Bravi tutti, tranne la consigliera con delega allo sport Clara Pastorelli non pervenuta.



Una poltrona per due... decenni

Il tuo peggiore nemico può essere il tuo migliore amico, parola di Catiuscia Marini. E così fu per Gianpiero Bocci. Ex sottosegretario dalle mille sfaccettature, uomo forte del PD in Valle Umbra, è stato eletto con il 63% dei voti nuovo segretario regionale del PD. Incredibile: la presidente Marini e Bocci dopo essersi fatti guerra per anni ora sembrano due fidanzatini. Dietro di loro il vuoto. Molti vedono questo accordo di potere come un'ulteriore disfatta del PD. Poco importa: bisogna navigare tutti uniti verso un'unica direzione in vista delle amministrative e delle europee e le regionali del 2020.



Turismo record in Umbria?
Il bluff dei numeri... “PRIMI”

A detta dei ‘governanti’, assessore Paparelli in primis, il 2018 si attesta come uno degli anni migliori in termini di flussi turistici per l’Umbria. Rispetto all’anno precedente si parla di un sostanziale incremento ma siamo sicuri che i circa 6 milioni di presenze possono far dormire sonni tranquilli? I dati del 2018 sono praticamente in linea con i flussi del 2017 e sottolineano come gli attuali sforzi per promuovere il ‘brand’ Umbria siano stati vani. Se da un lato l’arrivo del Frecciarossa è riuscito ad abbattere in parte lo stereotipo di regione isolata, dall’altro va sottolineato come le difficoltà dell’Aeroporto San Francesco dimostrino che in chiave di *in-coming* ci sia ancora molto da fare. Ora, le ipotesi d’inizio anno vorrebbero risollevare le sorti dell’aeroporto coinvolgendolo per «*destinazioni interne al paese verso Milano o a supporto dell’Alta velocità*». Occhio: le parole possono essere finestre ma molto spesso si rivelano muri.

PERUGIA: L’AUTOGOL DEL CANDIDATO A SINDACO DEL PD

Che i social ormai sono il mezzo comunicativo preferito dai politici è cosa risaputa. Se poi però si utilizza questo potente mezzo per sparare all’impazzata senza cognizione alcuna ecco che l’effetto boomerang è servito. Stiamo parlando del neo candidato del centro-sinistra e del PD Giuliano Giubilei che ha voluto alzare la voce



contro l’attuale giunta a detta sua colpevole di incentivare colate di cemento. Il riferimento è alla vociferata riqualificazione in supermercato degli spazi ACAP di Pian di Massiano. Eppure, come ha fatto giustamente notare il giornalista Brunacci, che un candidato del PD se le prenda con la cementificazione suona come un incredibile autogol. Le colate di cemento furono infatti sdoganate dalle giunte Locchi prima e Boccali poi. Il primo a raccogliere l’assist di Giubilei è stato l’assessore Michele Fioroni che ha prontamente replicato: «Studi di più se vuol governare Perugia».

Qui FIVE
PERUGIA

I NOSTRI SERVIZI:

- Passaggio a forniture luce e gas
- Attivazione forniture
- Volture e subentri
- Nuovi allacci
- Aumento / diminuzione potenza
- Assistenza su bollette
- Attivazione linea casa / azienda
- Attivazione linea casa / azienda solo fibra
- Vendita Sim Card

(Ricaricabile e/o abbonamenti)

IBERDROLA HERA sorgenia

FASTWEB vodafone 3 WIND sky kena MOBILE

VIA FRANCO SACCHETTI, 5 | PERUGIA | T. 075.8421572-576





VUOI RISPARMIARE RISPETTO ALL'ACQUISTO E VIVERE IL TUO VEICOLO SENZA PENSIERI?
LA RISPOSTA È QUI RENT.

NOLEGGIO MEDIO LUNGOTERMINE PER AZIENDE E PRIVATI.
AUTO, FURGONI, MINIVAN, MOTO

IN TANTI STANNO SCEGLIENDO QUESTA SOLUZIONE! CHIAMA PER UN APPUNTAMENTO: 075.8421572-576

Qui Rent

ALD Automotive

LeasePlan

LEASYS
FCA BANK GROUP

VIA FRANCO SACCHETTI, 5 | PERUGIA | T. 075.8421572-576



ANGELA ZIKA
esperta del benessere

L'AFFIDABILITÀ E LA COMPETENZA
DI UNA PROFESSIONISTA ESPERTA
E LA COMODITÀ DI UN SERVIZIO
CHE ARRIVA DIRETTAMENTE A CASA

Testo: La Redazione - Brano: "My Favorite Things" - John Coltrane

Massaggi, riabilitazione, ginnastica posturale, ma anche trattamenti viso-corpo e pedicure e manicure curativi

"*L'evoluzione ha portato tanta comodità nelle nostre vite. Possiamo ordinare direttamente da casa articoli di elettronica, regali, vestiti, cibo e perché no, avere a disposizione, senza neanche spostare un mignolo, un'**esperta del benessere** proprio a casa*". Con queste parole si presenta **Angela Zika**, fisioterapista ed estetista che ha recentemente inaugurato un innovativo servizio **a domicilio**.
"*Si tratta di un'opportunità* – spiega – *per tutti coloro che sono stanchi dei soliti appuntamenti: doversi preparare, uscire di casa e dover aspettare il proprio turno. Chi sceglie di rivolgersi a me non dovrà più farlo. L'obiettivo della mia attività è quello di mettere i clienti, che poi a me piace chiamare soci, al primo posto. Basta solo alzare la cornetta e arriverò io, una ragazza di 28 anni sempre aggiornata e in fase di **formazione continua***".

Angela è infatti **masso-fisioterapista specializzata ed estetista professionista**: la sua esperienza e la sua formazione le permettono quindi di coprire un'ampia parte dei settori benessere, salute e bellezza. Massaggi, riabilitazione, ginnastica posturale, trattamenti viso-corpo, pedicure e manicure curativi: questi sono alcuni dei principali servizi a domicilio che mette a disposizione, provvedendo ad ogni aspetto, compresi i **prodotti**, i **materiali** e le **attrezzature necessarie**.
La zona di riferimento è tutta quella di **Perugia e provincia**: con Angela insomma basta una telefonata e i migliori trattamenti per il benessere e la salute arriveranno direttamente a casa.



Per info:
ANGELA ZIKA
massofisioterapia.az@gmail.com
T. 349 6298326
Angela Zika

TI ASPETTIAMO

CITROËN

SUVonderful



CITROËN C3 AIRCROSS
COMPACT SUV

Più Spazio, Più Versatilità
#EndlessPossibilities

CITROËN ADVANCED COMFORT

Tetto panoramico apribile
Sedili posteriori scorrevoli
85 combinazioni di colore
Citroën Advanced Comfort®
12 sistemi di aiuto alla guida
Ampio bagagliaio fino a 520 l
Grip Control con Hill Assist Descent

DA
14.950 €

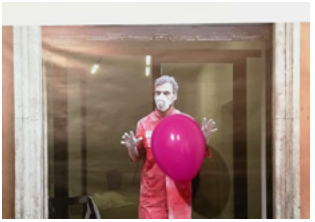
NUOVI MOTORI EURO 6.2
DISPONIBILI ORA*

INSPIRED BY YOU
Origins SINCE 1919

CITROËN preferisce TOTAL. Citroën C3 Aircross PureTech 110 S&S EAT6. Consumo su percorso misto: 5,7 l/100km. Emissioni di CO_2 su percorso misto: 131 g/km. Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Offerta promozionale esclusi IPT, Kit sicurezza + contributo PFU e bollo su dichiarazione di conformità, al netto dell' "Incentivo Concessionarie Citroen". Esempio su CITROËN C3 AIRCROSS PureTech 82CV FEEL a partire da 14.950€, IVA e messa su strada incluse. Offerte promozionali riservate a Clienti privati per i contratti stipulati fino al 31 Gennaio 2019 presso le Concessionarie Citroën che aderiscono all'iniziativa, non cumulabili con altre iniziative in corso e fino ad esaurimento stock. Le immagini sono inserite a titolo informativo. *Maggiori informazioni su citroen.it

Le opinioni dei Clienti
CITROEN ADVISOR
citroen.it

Centralcar S.p.A. Via G. Dottori, 62 - 06132 Perugia - Tel. 0755270162









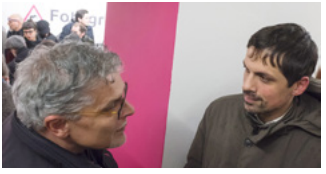


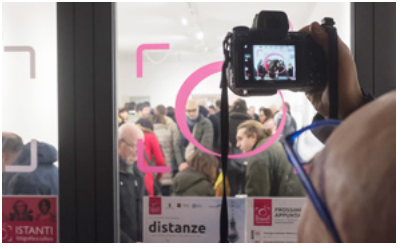
INAUGURAZIONE NUOVA SEDE ISTANTI - FOTOGRAFIA E CULTURA
20 GENNAIO @PERUGIA

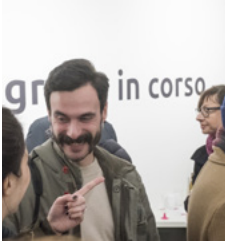












WEDDING HOUSE
ATELIER



SPOSA | CERIMONIA | ACCESSORI

Nuova Apertura - Riceviamo su Appuntamento

www.weddinghouseitalia.it | +39 3475398574

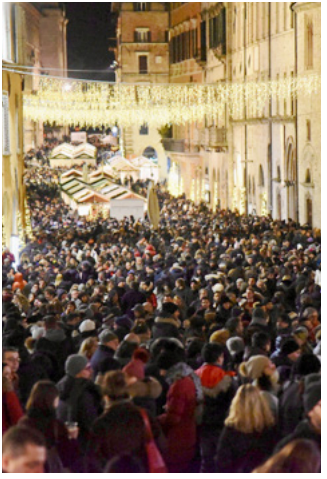
Via dei Molini - Casenuove di Magione - PG







PERUGIA IN FESTA FRA FUNAMBOLO E BEFANA @CENTROSTORICO
Foto: Belfiore







GRAFICHE PACIOTTI

NO MORE WATER

MUCH **QUALITY**



PRISMA · AGP DESIGN · FSC · Pròto~typo® GROUP

SPONSOR UFFICIALE

POST IT





events
art
food

MISCELLANEA DI APPUNTI PER VIVERE MEGLIO L'UMBRIA

DAL 6 AL 10 FEBBRAIO

SOGNO DI UNA NOTTE DI MEZZA ESTATE

*Per quest'originale versione della commedia shakespeariana curata dal regista **Massimiliano Bruno** in scena al Morlacchi di Perugia, c'è un cast di eccellenza capitanato da **Stefano Fresi**. Con lui sul palco, anche la bravissima Violante Placido e l'eclettico Paolo Ruffini.*

Teatro Morlacchi
Piazza Morlacchi, 13 | Perugia

---

11 FEBBRAIO

SERENDIPITY

Memorie di una donna difettosa

*Un'opera buffa per **Serena Dandini**. Infatti, **Serendipity** è un reading che si mescola alla musica e agli interventi comici di Germana Pasquero. Uno spettacolo che fa ridere ma anche riflettere.*

Politeama Clarici
Via Giuseppe Garibaldi, 147
Foligno

---

6 FEBBRAIO

FIGLIE DI E.V.A.

Da un testo di Michela Andreozzi e Vincenzo Alfieri



Maria Grazia Cucinotta, Michela Andreozzi e Vittoria Belvedere sono le tre protagoniste di questa spettacolo teatrale dal titolo ***Figlie di E.V.A.*** Protagoniste sono tre donne, ognuna con la propria storia, che si coalizzano contro uno stesso uomo che per motivi diversi le ha fatte soffrire. La regia è affidata a **Massimiliano Vado**.

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

12 E 13 FEBBRAIO

FLASHDANCE

Il musical dal film cult anni '80



Operaia di giorno e ballerina in un night club di notte, ma sempre con il sogno di entrare nell'Accademia di danza. Questa era Alex, la protagonista di ***Flashdance***, film cult degli anni '80. In questa versione **musical** del film, che arriva al Teatro Lyrick, Alex sarà interpretata magistralmente da **Valeria Belleudi** (ex *Amici di Maria De Filippi*).

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



14 E 15 FEBBRAIO

PARSONS DANCE

La compagnia americana in tour in Italia

*La **Parsons Dance Company** è forse la compagnia più importante e di prestigio per quanto riguarda la modern dance a livello mondiale. **Fondata nel 1987** da David Parson a New York, in realtà vanta spettacoli in tutto il mondo. Nel cast anche una ballerina italiana, **Elena D'Amario**, molto nota in Italia per il suo ruolo di professionista nella trasmissione tv Amici di Maria De Filippi.*

Teatro Morlacchi
Piazza Morlacchi, 13 | Perugia
T. 075 5722555

19 FEBBRAIO

UNO ZIO VANJA

In scena uno dei drammi più importanti di Checov



Vinicio Marchioni è il regista, oltre che interprete, di questo adattamento teatrale del famosissimo testo di **Checov**. Ad analizzare insieme a lui i temi universali della famiglia, dell'arte, dell'amore, dell'ambizione e del fallimento trattati nel dramma, ci sono tra gli altri, anche Francesco Montanari, Milena Mancini e Lorenzo Gioielli.

Teatro Luca Ronconi
Via Capitano del Popolo, 17 | Gubbio

15 FEBBRAIO

RICCARDO SINIGALLIA

Al Circolo Arci Rework

*Il cantautore romano **Riccardo Sinigallia** sarà il 15 Febbraio al Circolo Arci Rework con la sua ultima fatica dal titolo **Ciao Cuore**, a quattro anni di distanza dall'ultimo progetto discografico. Un disco profondo, intenso, sanguigno, intriso di malinconia, ma anche di rabbia e passionalità.*

Circolo Arci Rework
Via Manna, 33 | Perugia





FINO AL 24 FEBBRAIO

LA GALLERIA DI CARTA E PRESENZE ARTISTICHE IN UMBRIA

I grandi maestri attivi tra il '300 e il '500

Nata dalla stretta collaborazione tra la Galleria Nazionale dell'Umbria e la Fondazione Cassa di Risparmio di Terni e Narni, questa mostra celebra le ***personalità artistiche*** *che si sono distinte nella parte meridionale della regione* ***tra il '300 e il '500****. Un'altra sezione dell'esposizione, invece, è interamente dedicata alle* ***opere in carta*** *conservate nei depositi della Galleria Nazionale dell'Umbria.*

Palazzo Montani Leoni
Via L. Silvestri | Terni
T. 0744 421330

FINO AL 31 MARZO

MARC CHAGALL

L'anima segreta del racconto



Al centro di questa splendida e importante esposizione è l'**opera grafica di Marc Chagall**. Sarà in mostra una selezione accurata di opere dell'artista russo naturalizzato francese, dalla quale si evince la sua grande **creatività** e il suo incredibile **dinamismo.**

Palazzo della Corgna
Piazza Gramsci | Castiglione del Lago
www.palazzodellacorgna.it



PERUGIA

TAVERNA DELL'ORSO

Un caldo rifugio
fra i sapori della cucina
tradizionale

*Cucina **genuina** e senza fronzoli per questo locale a **conduzione familiare** fra Perugia e Assisi. La Taverna dell'Orso è sinonimo di **piatti della tradizione** italiana e di **cucina tipica umbra**. Nulla è lasciato al caso e ogni pietanza è la **testimonianza** dei **sapori** del nostro **territorio**. Il camino e l'ambiente accogliente ne fanno il rifugio ideale per lasciarsi coccolare in nome del gusto.*

Taverna dell'Orso
Località Sant'Egidio | Perugia
T. 075 602769
tavernadellorso.it

PERUGIA

LUCE

La cucina creativa incontra
la passione per il territorio



Posto che ogni **nuova apertura** in centro, specie nel campo della ristorazione, va accolta con un grande **applauso di incoraggiamento**, quello di Luce, il nuovo ristorante **gourmet** di via Ulisse Rocchi, è un inizio davvero promettente. Una carta contenuta ma di **grande qualità**, un locale bellissimo esaltato da **luci e arredi minimal** e una **proposta** interessante e tutt'altro che scontata. Merita senz'altro una visita.

Luce Ristorante
Via Ulisse Rocchi, 18 | Perugia
T. 075 8500922 | luceristorante.it

SANTA MARIA DEGLI ANGELI

CUISINE OTTANTATRE

Un'emozionante enoteca di mare



Pranzi, aperitivi e cene: qua tutto ha il **sapore del mare**. Questa **innovativa enoteca** a Santa Maria degli Angeli ruota intorno al pesce, fra crudi e cotti. Convincente (oltre che buona) la formula. A **pranzo**: insalatone, **primi piatti**, **tartare di pesce** a prezzi da Trattoria. Per l'**aperitivo**: **tapas experience** a base di pesce. Mentre a **cena** il menù si apre in tutte le sue **specialità**. Infine: **after-dinner** fino a tarda notte fra un calice di vino un fritto misto o un foie gras... di mare.

Cuisine Ottantatre
Via Los Angeles, 83 | Santa Maria degli Angeli (PG)
T. 075 3758447 | cuisine83

SPELLO

LA CANTINA

Cucina di stagione
in un ambiente da favola

*Pochi locali in Umbria riescono a fondere **atmosfera**, **bellezza e sapori** come la Cantina di Spello. Un luogo **magico**, oltreché storico, in cui perdersi in un'**esperienza sensoriale** irripetibile. In carta troverete soltanto **prodotti locali di stagione**. Dagli **gnocchi di patate rosse** di Colfiorito al **tartufo nero** fino al **filetto di chianina** della Valnerina. Vi è poi la possibilità di acquistare candele di **pura cera d'api**, piatti di **ceramica artigianale** umbra, confetture e grappe della casa.*

La Cantina di Spello
Via Cavour, 2 | Spello
T. 0742 651775
lacantinadispello.com



ONLY WINE FESTIVAL

Il SALONE dei GIOVANI PRODUTTORI e delle PICCOLE CANTINE

27/28 Aprile 2019

CITTÀ DI CASTELLO

Only Wine Festival
www.ONLYWINEFESTIVAL.IT

mipaaf Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali | Regione Umbria | Comune di Città di Castello | Camera di Commercio Perugia | Gruppo Azione Locale Alta Umbria | Associazione Italiana Sommelier


Only Wine
FESTIVAL



PASTICCERIA GELATERIA ARTIGIANALE PIZZERIA
RISTORANTE LUNCH HAPPY HOUR

VIA DANIELE MANIN 22 FOLIGNO

paracucchiarmas.com

LA PASTICCERIA ARTIGIANALE
CON INGREDIENTI DI QUALITÀ
E LAVORAZIONI TRADIZIONALI

La pasticceria è il nostro campo

WWW.SANMAGNOCAFFE.IT

SANMAGNO
CAFFÈ
Il locale con la vita dentro



Audi è marchio di Società per l'Industria Automobilistica Audi S.p.A.

Audi per comanda Castrol EDGE Professional

Nuova Audi Q3.

Presente perfetto.

Potete idealizzare il passato o provare a immaginare il futuro. Oppure potete vivere al meglio il presente, con la nuova Audi Q3. Il suo design fedele al DNA Q è ancora più sportivo e funzionale, per offrirvi maggior sicurezza e uno spazio ancora più versatile. E grazie alle strumentazioni digitali, avrete un'assistenza alla guida adatta a ogni condizione. Nuova Audi Q3 sarà sempre pronta ad accompagnarvi nel momento giusto: tutti i giorni della vostra vita. Scopritela nel nostro Showroom e su **audi.it**

Gamma Q3. Valori massimi: consumo di carburante (l/100 km): ciclo urbano 9,5 - ciclo extraurbano 6,1 - ciclo combinato 7,3; emissioni CO_2 (g/km): ciclo combinato 167.

I valori indicativi relativi al consumo di carburante ed alle emissioni di CO_2 (gas responsabile del riscaldamento della terra) dei modelli di veicoli sono stati rilevati dal Costruttore in base alla normativa vigente (Regolamento UE 2017/1151), e seguenti modifiche ed integrazioni. Eventuali equipaggiamenti aggiuntivi possono determinare la modifica dei predetti valori. Segnaliamo che, oltre al rendimento del motore, anche lo stile di guida ed altri fattori non tecnici quali, a titolo esemplificativo, le condizioni ambientali e del fondo stradale, incidono sul consumo di carburante e sulle emissioni di CO_2 di un veicolo. Per ulteriori informazioni sui predetti dati, vi invitiamo a rivolgervi alle Concessionarie Audi. È disponibile gratuitamente presso ogni Concessionaria una guida relativa al risparmio di carburante e alle emissioni di CO_2, che riporta i dati inerenti a tutti i nuovi modelli di veicoli.

Audi Zentrum Perugia

Via Pievaiola, 207- Perugia
Tel. 075 528 3400
www.giustozziauto.com