PM piacere magazine 122



CLIMA... E DOPO



NUOVA BMW SERIE 3

CON BMW INTELLIGENT PERSONAL ASSISTANT*

BMW Intelligent Personal Assistant è molto più di una semplice intelligenza artificiale.
È un assistente sempre al tuo fianco, che impara abitudini e desideri, per offrire la migliore interazione possibile con la propria BMW, elevando al massimo il piacere di guidare.

SCOPRI LA NUOVA BMW SERIE 3 SU BMW.IT
E IN CONCESSIONARIA SABATO 16 E DOMENICA 17 MARZO.

* BMW Intelligent Personal Assistant è attualmente disponibile sulla gamma Nuova BMW Serie 3 (G20) e solo in caso di acquisto dell'optional BMW Live Cockpit Professional (6U3).
L'optional BMW Live Cockpit Professional è incluso di serie nelle versioni Sport, Luxury, M Sport.



Piacere di guidare

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

Gamma BMW Serie 3 Berlina: consumo di carburante ciclo misto (litri/100Km) 4,2 - 6,1; emissioni CO_2 (g/km) 109 - 139.
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

CUVÉE
SECRÉTE
UMBRIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA
ARNALDO-C





arnaldocaprai.it

officina grafica



OVITÀ VIA BAGLIONI: DAL 13 APRILE ORARIO CONTINUATO 10-20 | NOVITÀ VIA BAGLIONI:

Galli 1952



DAL 13 APRILE ORARIO CONTINUATO 10-20 | NOVITÀ VIA BAGLIONI: DAL 13 APRILE10-20

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



MARZIOLI

GIOIELLI



FOLIGNO - PARCO COMMERCIALE SAN MAGNO VIA DANIELE MANIN, 22

SPELLO - VIA CENTRALE UMBRA, 48

NUOVO LEXUS **UX HYBRID**

IBRIDO SENZA COMPROMESSI

Lasciati sorprendere dal primo crossover compatto firmato Lexus:

- **Tecnologia ibrida** di ultima generazione senza prese di ricarica
- Nuovo **motore 2.0** da **184 CV**
- **Emissioni** e **consumi più bassi** della sua categoria*
- I più avanzati sistemi di sicurezza attiva **Lexus Safety System+**** di serie



NEL COMUNE DI PERUGIA PARCHEGGIO GRATIS SULLE STRISCE BLU E ACCESSO GRATIS ALLA ZTL

LEXUS TOY MOTOR

VIA CORCIANESE, 30 - PERUGIA

lexus-perugia.it

LEXUS
EXPERIENCE AMAZING

*Categoria Premium C-SUV motorizzazione 2.0L. Fonte dati: banca dati JATO Dynamics. Dati rielaborati da JATO sulla base di quelli comunicati dalle imprese produttrici.
**I sistemi di sicurezza attiva del Lexus Safety System+ sono progettati per cercare di assistere il guidatore in talune situazioni di potenziale pericolo, ma non coprono tutte le variabili che possono intervenire in occasione della guida. Tali sistemi non sono in grado di evitare i rischi di incidente né di sostituirsi al conducente ed è necessario che quest'ultimo mantenga il controllo del proprio veicolo in ogni momento, senza distrazioni. Dovete pertanto guidare la vostra Lexus prestando la dovuta massima attenzione perché Lexus Safety System+ potrà aiutarvi, ma sarete sempre e solo voi gli artefici principali della vostra sicurezza e di chi vi sta intorno. Per maggiori info visitate lexus.it. Immagine vettura indicativa.
VALORI MASSIMI NEDC CORRELATI RIFERITI ALLA GAMMA UX: CONSUMI DA 22,2 A 23,3 KM/L, EMISSIONI CO_2 DA 97 A 103 G/KM. (NEDC - New European Driving Cycle correlati ai sensi del Regolamento UE 2017/1151).

L'EDITORIALE



DI MATTEO GRANDI

Si allungano le ombre sulla TAV.
Ma tanto già abbiamo il tunnel del Brennero, vero Toninelli?

Una **nube** ci seppellirà. O meglio: seppellirà quel che rimane di **buon senso** e **buona fede**. È bastato l'incendio di un capannone di un'**azienda privata** che si occupa di recupero **rifiuti** a Ponte San Giovanni per scatenare sui social (e non solo) una **crociata pre-elettorale** contro la **Giunta Romizi** senza capo né coda. Insomma, se questi sono gli argomenti dell'opposizione, la **crisi del PD** non solo si spiega ma rischia anche di durare a lungo. Soprattutto su **scala locale** dove le cose concrete, generalmente, battono e abbattono i sussulti **ideologici**.

Ma andiamo con ordine. Un incendio divampato presso l'**azienda Biondi** ha sollevato il 10 marzo scorso una **nube tossica** e un **cielo di polemiche** sulla **città**. Mentre il Comune di Perugia diramava un bollettino annunciando la chiusura delle scuole della zona e la **Procura** apriva un **fascicolo** sull'accaduto non escludendo l'**origine dolosa del rogo**, gli **hater di Romizi** iniziavano su Facebook un teatrino tanto **strumentale** quanto **ridicolo** nella sua pochezza.

E così c'era chi andava contro il Comune per aver chiuso le scuole "*iniziativa inutile e ridicola, non serve a niente*", chi attaccava il Comune per averne chiuse poche: "*che senso ha chiudere soltanto le scuole di Ponte San Giovanni? Andavano chiuse tutte*", chi rinfacciava all'amministrazione l'epiteto di "**Perugia Capitale del Verde**", come se un **incidente** potesse inficiare un'immagine e una visione. Ma soprattutto come se l'incidente dipendesse dal Comune stesso. Eh sì, perché alcuni **vivaci aizzatori social** e persino alcuni **politici d'opposizione** hanno cercato di **cavalcare la nuvola** tentando di far passare il messaggio che il rogo fosse figlio della **cattiva gestione dei rifiuti** da parte del Comune. Il tutto mentre dalla **Procura** passava, sempre meno implicitamente, il **forte sospetto** di essere al cospetto di un **incendio doloso**.

Ma in fondo sono polemiche figlie dell'era dei **social network**: in cui è più facile **accendere un computer** che **accendere il cervello**, in cui il commento in tempo reale si rivela spesso un **boomerang**, in cui chi gestisce una pagina Facebook usandola costantemente contro l'amministrazione non capisce e non si rende conto di ottenere l'effetto contrario. Però mi raccomando: quando andrete a votare ricordatevi che nelle **urne** non si usano i **like**.

@matteograndi

GRUPPO GRIFO agroalimentare



a casa con il cuoco

Videoricette realizzate da chef del territorio con i nostri prodotti...

ne vedrete delle buone!

SEGUICI SU

PM

Marzo - Aprile 2019
#122



In copertina:
Immagine di copertina da FashionCow

Anno 15 n°122
Marzo - Aprile 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.



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



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



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 122 • CONTENTS

C'era una vodka 25

Il Piatto di Piacere 26

This Must be the trend 34

PM Tech 46

Investimenti Sostenibili 52

Giacomo Innocenzi 64

L'impiccione 92

Only Wine Festival 132

Pietro Romozzi 42

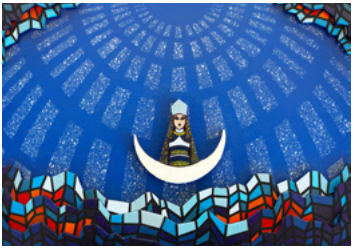


Unforgettable Umbria 58



PM 122 • CONTENTS

Leonardo Passeri 66



Nunc 74



Il Festival internazionale del Giornalismo 88



Itinerari di Pasqua 98





DRITTO AL PUNTO!

Scrivici un messaggio
Whatsapp al **075 5731752**
per ricevere un **buono sconto** del 10%
(Su una spesa minima di 20€ di spesa)

il Bistrot.

P.zza Matteotti, 32 (PG)
075 5731752
email: info@ilbistrotperugia.it

www.ilbistrotperugia.it
@ilbistrotperugia @ilbistrot.pg

UP



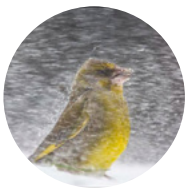
CIAO LEO!

È consuetudine di questa rubrica inserire nei "down" la dipartita di persone particolarmente significative della città. Ma questa volta vogliamo fare un'eccezione. Leonardo Cenci ci ha lasciati ma ci ha anche lasciato degli insegnamenti e una lezione di vita che, se colte, potranno renderci persone migliori. Ciao Leo e grazie per tutto quello che ci hai donato.



LA PERUGIA-ANCONA SARA' TUTTA A 4 CORSIE

Finalmente è arrivata l'ufficialità: la Perugia-Ancona, per quel che riguarda il versante umbro, sarà tutta a 4 corsie. Un'implementazione che contribuirà ad abbattere ulteriormente i tempi di percorrenza tra Perugia e l'Adriatico. L'Anas ha stanziato per l'operazione 135milioni di euro. Si prevede che la nuova tratta sarà completata entro il 2023.



DAVID FRANCESCANGELI

Quella di David Francescangeli da Terni è una storia tutta da raccontare. Informatico per professione, fotografo per passione con il suo scatto di un uccellino sotto la tempesta, realizzato nel giardino di casa propria, alle pendici dei Monti Martani, si è aggiudicato il prestigioso riconoscimento del National Geographic per il miglior scatto 2018, nella categoria "mondo animale". Incredibile ma vero. Congratulazioni!

DOWN



RAZZISMO E ATTACCHI SOCIAL: BRUTTE STORIE DALL'UMBRIA

Nel giro di un paio di giorni, verso fine Febbraio, l'Umbria è salita agli onori (o disonori) delle cronache nazionali per due episodi molto poco edificanti. La storia ormai celebre del maestro di Folìgno e del suo gesto razzista nei confronti di un alunno e il conseguente co-munale avevino che ha invitato la cantante Emma ad aprire le cosce, in risposta al suo invito ad aprire i porti. Una brutta immagine per la nostra terra.



LA NUBE TOSSICA SULLA CITTÀ

Preoccupazione e un mare di polemiche. La nube tossica che il 10 marzo si è levata nel cielo di Ponte San Giovanni in seguito a un incendio presso una ditta impegnata nel campo del recupero rifiuti ha lasciato nell'aria tante tossine (in senso metaforico e non) di cui avremmo volentieri a meno. Ma al momento contano soltanto la salute delle persone e la salute del territorio. E su quelle dovremmo concentrarci.



GIULIANO GIUBILEI: NOMI NUOVI E FACCE "VECCHIE"

Il candidato a sindaco di Perugia sostenuto dal PD, Giuliano Giubilei, dice di voler puntare sui giovani. Frase accattivante e di gran moda. Peccato però che all'ufficializzazione della sua candidatura fossero presenti soltanto i soliti noti e la classe dirigente storica sulla quale i perugini si erano illusi di aver voltato pagina: da Locchi a Bocci, da Braccio a Chiacchiera. Per adesso di nuovo c'è ben poco...


YOUR STYLE. YOUR HOME.
PUCCIARINI®
LO STILE DI CASA
V.LE ROMA 26 / TORGIANO (PG) / T. 075.98.23.70 WWW.PUCCIARINI.IT

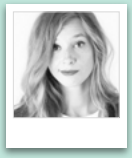


QUALCOSA È CAMBIATO

Chi ha già seguito questa rubrica sa che chi la scrive è una barese, fervente amante delle **orecchiette con le cime di rapa**, ma che ha fatto di Perugia la sua seconda città.
Quando penso a Perugia, mi viene in mente una **culla**, per le sue dimensioni accoglienti e per i suoi caratteristici **saliscendi** che ti dondolano dolcemente.
Bella, medievale e fiera **Perugia** è cambiata in questi ultimi anni. Cambiata davvero.
Sono una figlia adottiva di Perugia da ormai **7 anni**.
Quando sono arrivata qui, nel **2012**, questa era una città che aveva le sembianze di un mercato della droga a cielo aperto. Un luogo in cui camminare da sola per strada dopo le 8 di sera mi trasmetteva un incredibile **senso d'insicurezza**. Il buio aveva il suono delle **bottiglie infrante contro i muri** e delle grida senza senso di chi il senno sembrava averlo perso. Bella, bellissima Perugia con i suoi panorami e con la sua connotata medievalità, ma era **difficile da vivere**, era difficile da amare davvero perché non era semplice sentirsi accolti. La sicurezza sarà anche una percezione, ma quando manca fatichi a integrarti davvero. Un'altra criticità era rappresentata dalle difficoltà logistiche, dovute alla quasi totale assenza di **treni** degni di essere chiamati tali. Poi a un certo punto la musica è cambiata.
Da qualche anno a questa parte c'è un'attenzione alla sicurezza crescente e io, da residente del **centro**, questa cosa la sento e la percepisco. Quel timore di fondo è svanito insieme alle scene di spaccio a cielo aperto. E anche l'idea di essere isolati. Vero: il Frecciarossa per Milano è più un **punto di partenza** che un **punto d'arrivo**, ma è comunque un segnale di rottura potentissimo. Se inizieranno ad arrivare anche i tanto agognati collegamenti con il Sud, allora la rivoluzione si potrà dire compiuta. Poi toccherà all'**aeroporto**, ma questo è un altro discorso...

LA LINEA D'OMBRA

DI CLAUDIA ALFONSO / @*claelly*




Vieni a cena
in centro!
Il parcheggio
lo paghiamo noi.
il Bistrot.



MONTEFALCO SAGRANTINO TRA 2015 E 2009, BENE COSÌ

Da **Montefalco** e dalla consueta anteprima almeno un paio di buone notizie.

La prima. L'annata in uscita, la 2015, è stata valutata come ottima da parte del Consorzio e alla prova del **bicchiere** risulta in effetti particolarmente convincente. Un aspetto tutt'altro che scontato vista la manica larga che ha caratterizzato la commissione preposta nel corso degli anni. Cinque stelle per una vendemmia che è stata gestita dai produttori con **sensibilità** e con intelligenza, il cui rischio era quello di portare a vini caldi e asciutti. Non è stato così: i **Sagrantino 2015** hanno il passo lungo, saranno cioè longevi, e al tempo stesso risultano già adesso di buon equilibrio. Un'ottima notizia dopo una vendemmia, quella del 2014, di difficile gestione a causa del freddo e delle tante piogge, che ha portato a un panorama più frammentato, episodico (con molte belle sorprese, alcuni 2014 sono oggi squisiti).

La seconda. Durante l'anteprima ho avuto il privilegio di condurre una masterclass, un a**pprofondimento**, **dedicato alla vendemmia del 2009**. A 10 anni di distanza ho trovato vini che non esito a definire fantastici, definiti e raffinati, la cui evoluzione è stata virtuosa senza cedere in termini di precisione stilistica. Molte delle precedenti annate, penso non solo alla 2003 ma anche alle celebrate 2001 e 2004, non sono evolute altrettanto bene: bevute a distanza di 10 anni risultavano cioè più scomposte, disarticolate seppur potenti, troppo compatte. In definitiva meno eleganti. Anche qui: non era scontato, dimostrazione di un comparto produttivo che con il passare degli anni ha trovato sempre maggiore consapevolezza nei confronti di un vino, il Sagrantino, la cui storia per quanto ormai pluridecennale è da considerarsi ancora agli inizi.

Avanti così, in attesa di assaggiare i 2016, l'anno prossimo: alcuni assaggi da botte promettono grandi, grandissime cose.

FAST GOOD

DI JACOPO COSSATER / *@jacopocossater*





reti · letti · materassi · biancheria

Via Gerardo Dottori, 63 - Perugia Tel. 075.5280390 / Via delle Fonti, 1 - Torrita di Siena Tel. 0577.685140

www.tuttopersognare.it

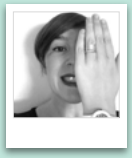


IO NON SONO GELOSA DI MIO FIGLIO

Mi chiedo ancora come sia possibile, ma è così: io non sono **gelosa** di mio figlio.
Io che a 36 anni sono ancora gelosa di mia **sorella** e di mio **fratello**, che nei rapporti di coppia (almeno fin quando amo intensamente) sono **drammaticamente gelosa** al limite del paranoico. Io che entro in competizione, specialmente con le altre donne, e ringrazio spesso di non avere il pene perché la mia vita altrimenti l'avrei spesa a suon di *chi ce l'ha più lungo*. Ecco, io che sono tutto questo, di mio figlio non sono gelosa. Tendo a considerare quello con mio figlio un rapporto, una relazione, non al pari di altre per carità, ma pur sempre una relazione amorosa e cerco di darmi risposte applicando più o meno gli stessi concetti.
Sulla gelosia però no, non trovo una **spiegazione**. Ho sempre pensato all'innamoramento come al mio personalissimo tallone d'Achille: io funziono bene (o abbastanza bene) in amicizia, nelle relazioni di **lavoro** ma in amore... in amore un vero disastro. A me l'amore tira fuori tutta l'**insicurezza** latente che abita in me, le paure più nascoste, l'angoscia di perdere l'altro e di non essere "abbastanza". Mi rende debole. Mi fa perdere di vista **valori** e **priorità**. In amore perdono di tutto. E poi, a me, l'amore fa diventare gelosa. Gelosissima.
Una premessa che se dovessi ascoltare mi farebbe affermare che mio figlio non lo amo sufficientemente. Eppure non è così: io mi figlio lo amo senza esserne gelosa.
Non sono gelosa della sua **spiccata predilezione** verso il padre che peraltro trovo molto sensata dato che lui è, tra i due, quello che si sporca le mani, che si rotola a terra, che **gioca con lui** divertendosi e non annoiandosi come faccio io. Lui è quello che c'è sempre stato quando io sono partita o ho lavorato per **12 ore** al giorno. Quindi sì, mio figlio preferisce passare del tempo con suo padre e io non sono gelosa di questo loro tempo. Anzi, mi godo ancora di più i nostri momenti esclusivi, quando cioè mio figlio ha sonno o bisogno di **coccole**.
Io mio figlio lo amo senza esserne gelosa e mi viene da pensare che quello con mio figlio sia il rapporto d'amore più sano che io abbia mai vissuto finora.

C'ERA UNA VODKA

DI LUCREZIA SARNARI / *www.ceraunavodka.it*

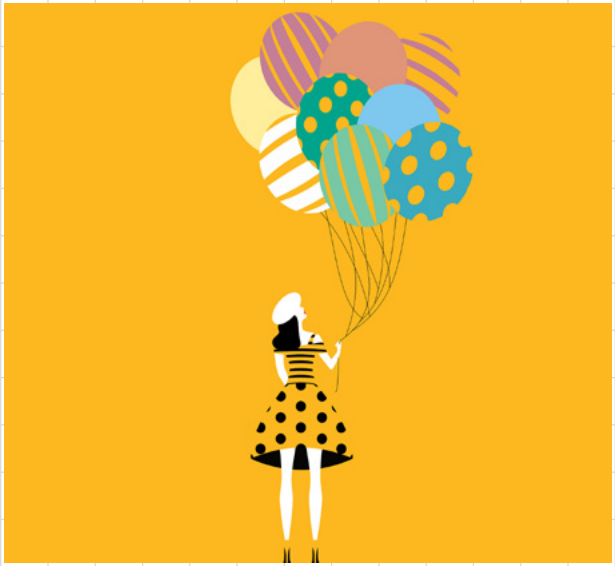


IL PIATTO DI PIACERE

La ricetta dello ***Chef Filippo Artioli***

Ebbene sì! Il DOVERE di salvaguardare l'**identità gastronomica e culturale** di un antico, suggestivo e profondo legame con l'artigianalità della cucina Umbra, patrimonio in via di estinzione.
Poi il PIACERE MAGAZINE a cui dedico queste poche righe dalla mia dispensa di "mangiari", per l'amicizia, l'amore e la dedizione a sottolineare ogni mese il NUOVO senza dimenticare il VECCHIO e autentico sapore di ogni angolo della regione, là dove ogni mattina ci si sveglia parlando e preparando cose buone ed eccellenti.
Indelebile dentro me la prima volta in cui arrivo in **Umbria**, venticinque anni fa. Da Ferrara quella pianura padana dove tante leccornie ci legano all'Umbria tranne l'**olio**, mmmmmmh oro verde e brillante, amaro, austero e piccante inebriante nei profumi e prezioso in ogni sua goccia. Mi innamoro, così come mi innamoro delle persone che a braccia aperte mi accolgono e mi indirizzano in tutte le eccellenze regionali.

Inizio ad impastare una **sfoglia all'uovo** rigorosamente Emiliana 10 **uova appena raccolte** ed un kilo di farina di grani eccellenti .Quanti straordinari Elicicoltori conosco, loro mi portano l'adorabile mollusco che " lentamente" stufato alla moda di Bevagna (finocchio selvatico, serpullo, alloro, Sagrantino e miele locale di robinia), diventa la farcitura del raviolo, grande e tondo proprio come le antiche Offelle del Messisbugo.
Quindi una bella "*sgùciàrà*" (cucchiaiata in ferrarese) di purè di cipolle rosse arrostite e chiudo il già sottilissimo raviolo stringendo coi rebbi il perimetro.
Lessato pochi istanti nel **brodo di pollo**, come si deve fare per tutte le sfoglie all'uovo, soprattutto se abbinate ai **funghi** ipogei o epigei.
Poi delicatamente appoggiato su poco burro scaldato, quello che arriva dalla migliore tradizione del nord Italia o Francia e via col più pregiato dei **tartufi**.
Quest'anno quanto ne hanno trovato e di eccellente qualità, con i sui interminabili profumi di aglio e cioccolato chiudono questo primo piatto, che è mio DOVERE dedicare al vostro PIACERE... MAGAZINE!



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 pasquale**.
Dipinto o intagliato, di cioccolato, terracotta o persino cartapesta, l'**uovo** è una componente irrinunciabile della **Pasqua** la cui **simbolicità** precede di molto l'avvento del cristianesimo. Emblema di fertilità, l'uovo era infatti scambiato a mo' di **buon augurio** durante le feste primaverili già presso greci, cinesi e persiani. I romani usavano addirittura dipingerlo e seppellirlo nei campi a propiziarne il raccolto. Ecco così spiegato come anche nella Pasqua cristiana l'uovo sia ancora una volta simbolo di **rinascita** - questa volta non della natura, ma del Cristo. Personalmente, le uova dipinte mi fanno pensare a dei **palloncini**. Sapete cosa, allora? In barba a tutti i proverbi, io che il Natale l'ho trascorso all'estero **tornerò a casa** proprio durante le vacanze pasquali, E se tanto mi dà tanto trascorrerò ore a guardare **palloncini volare in un cielo** spero più blu di quello londinese.



L'AGENZIA INCONTRA IL PROPERTY MANAGER: QUANDO UN'UNIONE INTELLIGENTE DÀ VITA A SERVIZI PROFESSIONALI DI QUALITÀ PER I CLIENTI

Fornire assistenza e servizi di qualità per la gestione della **proprietà** di un cliente: è questo il cuore del lavoro di un Property Manager. Confrontandomi con i clienti spesso mi è stato richiesto di aiutarli nel trovare un **acquirente** per la propria casa. Alla luce di questo ho sempre ritenuto che la mia attività ben si sposasse con l'attività degli agenti immobiliari: un'**unione di competenze e professionalità perfetta**. Eppure ho sempre riscontrato una certa **diffidenza** da parte delle agenzie immobiliari: mi hanno visto sempre come un invasore di campo... Così ho deciso di avvicinarmi al mondo degli agenti immobiliari per capirne le dinamiche, ho frequentato un corso specifico per acquisirne regole, nozioni e quant'altro ne regolasse l'attività. Poi nel tempo mi sono trovato a fare **collaborazioni** come **consulente** per un'agenzia immobiliare di Perugia, la "**Mediaimmobiliare**" di **via XX Settembre**, e in quell'occasione ho capito di aver trovato le giuste figure professionali; mi sono trovato subito in sintonia con i 3 soci. Ho capito che potevano essere i partner ideali: persone che fondano la loro attività sulla professionalità e sulla qualità dei servizi, un'agenzia che già opera in tutto il centro Italia, ho trovato in loro un'**apertura totale** nello strutturare un programma di crescita nella **tipologia e nella qualità dei servizi da offrire ai clienti**; il feeling è stato tale che mi hanno proposto quasi subito una collaborazione stabile. Questo perché **non mi hanno visto come un competitor**, ma come un'ottima risorsa.
Oggi porto all'interno del loro team tutta la mia **esperienza nel settore**, il mio **database**, ed i miei contatti extra regionali (in **Italia** e all'**estero**) anche in qualità di consulente per un Advisor con sede a Londra.
Il **pacchetto di servizi** e la professionalità che l'**unione SBpm & Mediaimmobiliare** può offrire è un **PLUS** per i clienti che vogliono essere assistiti in modo professionale, per i clienti che vogliono avere soluzioni innovative e per coloro che vogliono **soluzioni di qualità** ai problemi legati alla **proprietà immobiliare**: un'assistenza totale che nella nostra regione e in questa parte d'Italia difficilmente si trova.

LA PAROLA AL PROPERTY MANAGER



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

Nuove aperture nel cuore dell'acropoli

SEYMOUR

APRE A PERUGIA LA **BOUTIQUE DI BIJOUX** E PICCOLA GIOIELLERIA DEL FASHION BLOGGER ***FEDERICO SEYMOUR FAGIOLI***

Testo: Giulia Felici - Brano: "È sempre bello" - Coez



Basta scambiare due chiacchiere con **Federico** per capire il suo forte amore e legame nei confronti della tradizione e della famiglia, amore che troveremo all'interno di **SEYMOUR**, il negozio che da aprile aprirà nel centro storico di Perugia.



Già durante la sua attività pluriennale nel campo della moda come fashion blogger, Federico cullava il desiderio di aprire qualcosa di "suo". Un'attività dai tratti **nuovi** ma con il giusto sguardo alla **tradizione**. Ed è così che ha deciso di dare vita al **cambiamento**, creando Seymour, negozio nuovo e innovativo che guarda al mondo della **gioielleria** e che aprirà ad aprile in piazza Matteotti a Perugia.

Una scelta che si inserisce nel solco della tradizione e della fedeltà al centro storico. Tradizione di famiglia a ben vedere, partita nel 1932 con l'attività del nonno **Giuseppe Fagioli**, storico negoziante perugino e punto di riferimento per artisti e uomini di cultura, come Totò e Carmelo Bene. "*Ho sentito l'esigenza di aprire qualcosa di mio* - ci racconta Federico - *sarà una piccola Boutique Fashion di bijoux e piccola gioielleria che si rivolgerà al pubblico giovane e ai professionisti che desiderano qualcosa di speciale a un prezzo decisamente attraente*".

I brand presenti all'interno di Seymour saranno all'insegna della **novità** e dello **stile** e saranno rivolti sia alla clientela maschile che a quella femminile con una passione per gli oggetti **belli** e **particolari**.
Ottimismo, novità e tradizione: questi sono i tre elementi che guideranno Federico nella sua nuova avventura.



Collylandia, Scodinzolandia, Ludolandia
e tantissimi appuntamenti da non perdere

SHOPPING, EVENTI E SERVIZI: L'ESPERIENZA *COLLESTRADA*

Dopo oltre vent'anni di attività e successi, il **Centro Commerciale Collestrada** è sempre di più un luogo di aggregazione e di incontro, una realtà dove poter vivere un'esperienza unica: shopping di qualità, eventi coinvolgenti e servizi per una piacevole permanenza. L'inserimento dei nuovi servizi ha come scopo quello di unire allo shopping di Collestrada svago e relax.

COLLYLANDIA

Collylandia, il coloratissimo parco giochi a disposizione dei bambini dai 3 anni in su, situato sulla piazza esterna del Centro Commerciale, attivo da pochi mesi è stato da subito apprezzatissimo non solo dai più piccoli ma anche dai genitori, che possono godere di qualche momento di relax tra spesa e acquisti, mentre i bambini giocano e si divertono. L'area, allestita con strutture moderne e all'avanguardia, dispone sia di giochi per i più piccoli, come scivolo, altalena, bilico e la classica campana, sia di attrazioni per adolescenti,

con la presenza della grande cupola Corocord.

SCODINZOLANDIA

Per chi invece ama fare shopping in compagnia del proprio cane c'è **Scodinzolandia**, uno spazio tutto dedicato agli amici a quattro zampe, in cui Fido può correre e giocare in libertà, attrezzato con giochi, fontana e comode sedute per chi accompagna il proprio cane.



LUDOLANDIA

All'interno Collestrada dedica tanti servizi alla famiglia: **Ludolandia**, l'area bimbi custodita e gestita da educatrici professioniste che propongono tutti i giorni attività e laboratori con temi sempre nuovi; lo spazio è dotato anche di un moderno playground e postazioni di giochi digitali. **Coccolandia**, per la comodità di mamma e bebè, l'area allattamento comoda e riservata, completa di microonde e scalda biberon.

I nuovi servizi, si inseriscono in un più ampio progetto di restyling che ha recentemente coinvolto più parti della struttura. Nuova ambientazione e nuova segnaletica sui parcheggi e le aree esterne, architettura e illuminazione completamente rinnovate degli spazi interni hanno conferito a Collestrada un look moderno e innovativo pur mantenendo lo stile amato dai sempre numerosi frequentatori del Centro Commerciale. Come testimonial speciale dei servizi dedicati ai bambini alle famiglie, a Collestrada è arrivato di recente un nuovo graditissimo ospite, **la mascotte Colly**, che dopo una storia travagliata, ha trovato tra i piccoli ospiti di Collestrada tanti amici. Per raccontare la storia di Colly, è in programma un evento imperdibile: **domenica 7 aprile direttamente dall'Albero Azzurro**, **Laura Carusino sarà a Collestrada** per proporre uno spettacolo emozionante in cui racconterà la storia di Colly, tradotta in un bellissimo fumetto che verrà distribuito a tutti i bambini.



I PROSSIMI EVENTI DI COLLESTRADA

• Sabato 20 aprile
L'uovo gigante
con sorprese Lego e Lol per tutti i bambini

• Domenica 28 aprile
Valespo instore!
Valerio Mazzei e Sespo firmano le copie del libro #VALESPO

COLLESTRADA

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

IL BLOG
DEL DOTT. LATTANZI



LA FEBBRE

Postato dal Dott. Lattanzi - *Farmacista e nutrizionista*

Si dice che un bambino ha la febbre quando la temperatura del corpo supera i **37,1°C sotto le ascelle** o i 37,7°C misurandola con il termometro adatto, o nel retto o sotto la lingua o attraverso i termometri auricolari.
La febbre è il mezzo utilizzato dal nostro organismo per **combattere le infezioni o i microorganismi patogeni** che ci attaccano dall'ambiente esterno e **per gli adulti** la mia visione è sempre quella che la febbre è un **sintomo** e non va considerata o trattata come una malattia.



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

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

Quando **nel bambino** la febbre non supera i **38,5°C** e il piccolo non risulta sofferente, è meglio non trattarla subito, ma attendere almeno 24 ore sorvegliandolo attentamente senza bisogno di ricorrere ai farmaci, tranne il caso in cui il nostro piccolo abbia avuto episodi precedenti di convulsioni febbrili: allora è opportuno chieder consiglio al pediatra su cosa fare. È importante **non coprire molto il piccolo** e non forzarlo a mangiare, ma piuttosto obbligarlo ad assumere **liquidi**: acqua, succhi di frutta e magari brodo di carne. Nei lattanti non è necessario sospendere l'allattamento al seno. Quando è necessario impiegare un farmaco è preferibile il **paracetamolo**, farmaco oramai testato e tollerato, attenendosi al dosaggio di **10-15 mg/kg ogni 6-8 ore** e facendo attenzione a non somministrare più di 60 mg per kilogrammo di peso corporeo nell'arco della giornata.

Qualora la febbre non dovesse diminuire dopo 24 ore è possibile impiegare un altro principio attivo, l'**ibuprofene**, anche questo tollerato e presente in supposte e sciroppo, attenendosi al dosaggio di **20-30 mg/kg ogni 6-8 ore**.

Mai impiegare **acido acetilsalicilico** (aspirina), perché questo farmaco può causare effetti indesiderati gravi.

Qualora nell'arco di due giorni non si evidenzino miglioramenti è importante consultare il pediatra. ©



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!



Jeans, jeans, jeans! *Il Must Have per eccellenza. Il capo evergreen che non manca in nessun guardaroba sia femminile che maschile.*
Si adatta a ogni tipo di occasione ed è sempre super trendy! Le tendenze degli ultimi tempi vogliono il modello mom fit in testa alle preferenze, si adatta a tutte le fisicità valorizzandole, è super cool e ci catapulta nei mitici anni '90!!!



PER LUI

*Le Sneakers **"Triple S"** di **Balenciaga** sono le scarpe per lui. Punta tonda, lacci, soletta con logo, applicazione con logo al lato e suola in gomma.*





L'ACCESSORIO CULT

*La borsa piccola **Tess** dal design curvo e sofisticato, arricchito dall'originale anello dall'esclusiva forma a "O" di **Chloé**, è un accessorio cool e trendy perfetto per tutti gli outfit di questa Primavera alle porte.*



PER LEI

*Fringe booties di **Aquazzurra**, rosso fuoco per non passare inosservate. Lo chic che manca!*





YANKEE CANDLE
ELEVATION
La vostra casa sarà avvolta dalle splendide profumazioni che emanano queste candele dallo stile moderno e innovativo.

Chicche di Design by Alessandrelli CENTRO CASA

CHICCHE DI DESIGN È LA SPLENDIDA RUBRICA CURATA DAI PROFESSIONISTI DI ALESSANDRELLI CENTRO CASA. ECCO A VOI ALCUNI MUST HAVE DEL DESIGN E DELL'ARREDAMENTO, MA NON SOLO, CHE NON POTETE ASSOLUTAMENTE PERDERVI.



BLANC MARICLO
HELLOYELLOW
Cuscini e tovagliette in diverse fantasie in giallo, il colore di questa primavera.



ACCESSORI
ANTURA
Dal brand giovane e accattivante ANTURA, tantissimi accessori ricercati e irresistibili, come queste collane dai colori primaverili.



ALESSI
EDO
Set di pentole in acciaio 100% inossidabile, adatto anche alla cottura a induzione.

EME
VENICE COPPER BRONZE
Queste posate slanciate e sottili dal design ricercatissimo, renderanno unica la vostra mise en place.



***Alessandrelli** Centro Casa*
VIA SETTEVALLI | PERUGIA | T. 075 5003358
WWW.ALESSANDRELLI.EU | ALESSANDRELLI CENTRO CASA



EGAN
COLLEZIONE
LE CASETTE
Servizio di piatti in porcellana decorata, per regalare e regalarsi un prodotto di altissima qualità.

KARTELL
LANTERN
Lampada lanterna in cristallo.




25+
ADULTS ONLY
BALEARICO
urban
NEW ENTER-TAIN-MENT
MUSIC
ART__FOOD__FASHION
BALEARICO

Giovedì 18 aprile all'Urban Club

BALEARICO

*Il **party alternativo** della movida perugina*

Balearico è la novità che tutti stavano aspettando a Perugia, prova ne è stato il primo appuntamento di giovedì 21 Marzo che ha avuto un grandissimo successo. Un nuovo modo di divertirsi, un nuovo *mood* per vivere le proprie ore di svago.
Promotore di tutto questo è **Urban Club**, da sempre al passo con i tempi, che ha portato in città un format già esistente e di successo in moltissime metropoli europee. Il ***#giovedìBalearico***, infatti, rivoluziona gli standard del divertimento, basandosi su un concept totalmente nuovo.

Si tratta di un *dinner party* che inizia alle 19 e termina alle 01 di notte; l'orario rompe gli schemi a cui siamo abituati, proprio perché si evitano le cosiddette "ore piccole" (e il probabile hangover del giorno successivo). Il party Balearico **-adults only-** ha l'obbiettivo di mescolare quattro elementi all'interno dell'evento: **arte**, **musica**, **food e fashion**.

L'aperitivo e la cena saranno curati dal top del sushi in città: **Crudo**; **Black Dioniso**, affermato brand di sneaker, curerà l'*ambient design* del club; **Mimmo Ferrari** realizzerà opere d'arte durante la serata. La **selezione musicale** sarà a cura di Delicious Black Merend'Ass', Luca Bianchi, Marco Spinetti.
Al ***#giovedìBalearico*** dell'Urban, c'è davvero tutto per un super party, assolutamente da non perdere!

Il prossimo appuntamento con Balearico è **Giovedì 18 Aprile**! Quindi affrettatevi, perché si accede al party **solo su invito** e solo se avete più di 25 anni!

PARTY ADULTS ONLY +25
Dalle 19:00 alle 01:00
Giovedì 18 Aprile – Urban Club
Infoline & inviti: +39 348 930 6609



*Umbro, giovane e dai **mille talenti***

PIETRO ROMOZZI
DA ACCENTURE A BARILLA FINO A YOOX

*Un **curriculum sorprendente** in amministrazione, finanza e controllo, ma anche la **passione** per la letteratura e le doti sportive*

Testo: Isabella Zaffarami
Brano: "Superman" - R. E. M.

Classe **1991**, è cresciuto tra **Perugia e Assisi**, ha conseguito un **Double Degree in Economia** – la cosiddetta doppia laurea – all'Università Bocconi e alla Hertie School of Governance, per approdare prima in **Accenture** - la società di consulenza aziendale più grande al mondo – passando in seguito a **Barilla** e finendo poi a **Yoox**, il portale ormai famosissimo – e tra i principali a livello mondiale – per la vendita online di beni di lusso nei settori moda e design. Si occupa di **amministrazione**, **finanza e controllo**, ma se credete che sia solo un cervellone dedito ai numeri e alle normative vi sbagliate di grosso.
È appassionato di **letteratura** e recensisce, con capacità e competenza, saggi, romanzi e racconti, ed anche è un **iper-sportivo**.

Pietro, ma cosa ti davano da mangiare da piccolo?
Di tutto, certamente troppo: ho iniziato a fare tanto sport anche per controbilanciare un'alimentazione eccessiva (ride). Battute a parte, fin da piccolo mi hanno "dato in pasto" una grande varietà di stimoli, dall'ambito scolastico e culturale, alle esperienze all'estero, agli sport stessi. Questo mi ha reso curioso, incline alle nuove esperienze e desideroso di viverle in profondità; un'attitudine utile nel mondo del lavoro, ma soprattutto nella vita, altrimenti si rischia di diventare monotoni.

Raccontaci in breve delle tue esperienze prima accademiche e poi lavorative.
Dopo aver frequentato il liceo Galilei di Perugia mi sono iscritto alla Facoltà di Economia dell'Università Bocconi, esperienza arricchita dal programma di Double Degree. Si tratta di conseguire una doppia laurea



studiando in Italia il primo anno e all'estero il secondo, nel mio caso a Berlino, alla Hertie School of Governance; prevede doppi esami e doppia tesi, ma mi ha permesso di ottenere sia una laurea italiana che una tedesca. Prima di laurearmi ho svolto uno stage curriculare in Accenture. Subito dopo - avevo 24 anni - sono stato assunto da Barilla e ho scoperto questa grande realtà che è anche molto attenta alla qualità della vita dei professionisti che vi operano, ad esempio dal punto di vista degli orari, dell'alimentazione - c'è una mensa interna - e per quanto riguarda flessibilità e smart-working. Dopo alcuni mesi in Barilla, tuttavia, ho ricevuto la proposta di Yoox a sostenere un colloquio, ci sono andato, sono stato selezionato e, affamatissimo come ero - e come sono - di nuovi stimoli e di diverse opportunità, non ho saputo resistere alla tentazione di cambiare.

*"Non escludo di **tornare in Umbria** prima o poi e di occuparmi di qualcosa di positivo per il mio **territorio**: l'importante è che ci sia sempre una **visione chiara** e che non si cada in iniziative autoreferenziali, questo è quello che **mi sta a cuore** più di tutto"*

Di cosa ti occupi per Yoox e come è cambiata la tua vita dopo questo passaggio?
Il campo è più o meno sempre lo stesso: amministrazione, finanza e controllo. Nel concreto mi occupo di analisi e controllo di bilanci, processi amministrativi, pagamenti. Seguo prevalentemente l'attività delle filiali estere del gruppo Yoox e il coordinamento dei team locali. Questo contesto lavorativo è estremamente dinamico e stimolante, di giorno in giorno ci ritroviamo a rincorrere novità e cambiamenti e quindi a riformulare e reinventare soluzioni. Si corre, ci si stressa un po', si fanno a volte anche degli orariacci, ma in questo momento della vita è quello che desidero per la mia crescita professionale.

E oltre ad avere grande dimestichezza con i numeri te la cavi molto bene anche con le lettere non è vero?
Tra i miei interessi c'è sicuramente quello della letteratura e mi diverto a parlarne sia sul webzine Salt Editions che sul magazine About Bologna. Ho avuto modo di intervistare, tra gli altri, personaggi come Enrico Brizzi ed Emidio Clementi dei Massimo Volume: esperienze estremamente piacevoli anche solo per la chiacchierata che ne scaturisce.

E poi c'è lo sport...
Sì mi piace molto lo sport in generale, gioco a calcio, adoro sciare, mi piace molto anche il ciclismo e così quando posso mi butto in qualche avventura in bici, come quest'estate: ho fatto Vienna-Budapest in bicicletta ed è stata un'esperienza magnifica che mi ha permesso tra l'altro di combinare la passione per lo sport con quella per i viaggi. Tra le altre cose mi sono da poco iscritto a un corso per diventare sommelier, era molto tempo che sognavo di farlo. E, per tornare allo sport, vado anche in palestra e parallelamente approfondisco qualche nozione di anatomia e fisiologia, anche insieme ai trainer, per capire cosa sto facendo e perché.



Non lasci davvero nulla al caso.
No infatti, in generale non mi piace fare qualcosa senza capirne il senso, preferisco approfondire, esplorare e avere sempre uno scopo definito.

Come immagini il futuro?
Su questo devo ancora fare chiarezza, di sicuro mi piacerebbe molto nella vita poter dare il mio contributo anche a livello sociale e politico. Per ora l'obiettivo è quello di una definitiva affermazione professionale, ma non voglio morire di carriera, intendo bilanciare il lavoro con la vita e sogno di avere un giorno una famiglia. Non escludo di tornare in Umbria prima o poi, e di occuparmi di qualcosa che possa essere positivo per il mio territorio: penso ad una attività imprenditoriale o magari a un impegno nell'ambito culturale. L'importante è che ci sia sempre una visione chiara e che non si cada mai nell'autoreferenzialità: questo è quello che mi sta a cuore più di tutto.

PM TECH

INNOVAZIONE, TECNOLOGIA
E IDEE PER IL CAMBIAMENTO

La rubrica smart *di Piacere Magazine*

QUANDO LO SMARTPHONE DIVENTA PIEGHEVOLE

LA NOVITÀ IN CASA SAMSUNG

Il **Samsung Galaxy Fold** è la prova che il futuro sta proprio bussando alla nostra porta. Questo smartphone di ultimissima generazione racchiude in sé **due display** uno, più piccolo quando il telefono è chiuso, da 4,6 pollici e uno da 7,3 pollici quando l'apparecchio viene aperto come fosse un libro.





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

È stato presentato a Febbraio e a Maggio dovrebbe essere **distribuito** per la vendita, la cifra si aggirerà intorno ai 2000 euro. Più che uno smartphone, è un gioiello.

(IMMAGINI DAI CANALI UFFICIALI SAMSUNG)





LO STRUMENTO È UNA DONAZIONE DELLA FONDAZIONE CASSA DI RISPARMIO DI PERUGIA

Un nuovo **tomografo computerizzato (TC)** di ultima generazione da parte della **Fondazione Cassa di Risparmio di Perugia** arriva all'ospedale di Assisi. Lo strumento dal valore di circa 400mila euro, sarà presente nel reparto di **Radiologia** del presidio ospedaliero di Assisi.
Il tomografo è indispensabile per la diagnostica gastroenterologica, oltre che per la diagnostica tradizionale per la stazione e i follow up dei pazienti oncologici, gli esami di Tc neuro, Dental scan, Moc e Tc osteoarticolare. Oltre a consentire anche la TC cardiologica e cardiovascolare.

Ogni anno sono numerosissimi i pazienti che si rivolgono ad Assisi, anche provenienti da altri territori, per usufruire di tali servizi diagnostici e di cura. Un notevole **passo in avanti** in campo di diagnostica per la sanità locale che consente così, di innalzare notevolmente il livello di **assistenza** dei pazienti, mirando sempre di più all'eccellenza sanitaria del territorio.

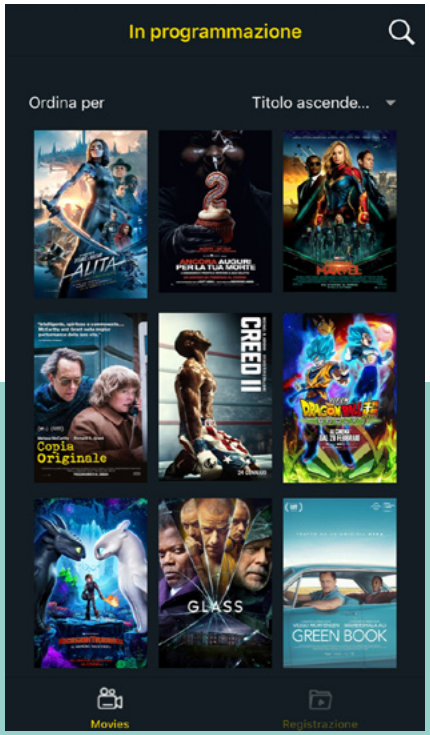
IMMAGINE GENERICA DA WIKIPEDIA





UN TOMOGRAFO COMPUTERIZZATO PER L'OSPEDALE DI ASSISI





Che cos'è ***CineAdvisor***? Una nuova applicazione proprio per chi ama il mondo del **cinema**.
Si possono trovare facilmente i film in programmazione nelle sale in base ai propri interessi, guardare trailer, leggere trame ma soprattutto ognuno potrà lasciare recensioni personali e punteggi alle pellicole.

CineAdvisor è un'applicazione **gratuita**.

CINEADVISOR

L'APP PER GLI AMANTI DEL CINEMA

PRIMA–PRODOTTI E INNOVAZIONI PER UN NUOVO MERCATO AGRICOLO



UN PROGETTO PER UNA NUOVA IDEA DI SPESA

È ancora in via di sviluppo, ma se la cosa dovesse andare a buon fine come si spera, sicuramente ***Prima – Prodotti e innovazioni per un nuovo mercato agricolo*** rivoluzionerà il modo di fare **la spesa**.
Si tratta di un progetto che prevede la realizzazione di un mercato agricolo di prodotti umbri che verranno consegnati direttamente in armadietti posizionati sui luoghi di lavoro di chi prenota la spesa o in generale, in postazioni di alta affluenza.
Lo scopo è quello di promuovere **nuove forme di commercio** puntando sulla valorizzazione dei prodotti locali, e inoltre, non è da trascurare che questo tipo di attività permette al consumatore di avere **più tempo libero** proprio perché si vedrà recapitare la spesa direttamente sul luogo in cui lavora.

A breve partirà la sperimentazione di questo progetto, sperando che possa diventare una solida realtà non solo a **Perugia**, ma anche in altre grandi città come la vicina Roma.

Ve lo ricordate ***Non è mai troppo tardi*** il programma televisivo in onda intorno agli anni '60 in cui un maestro insegnava a leggere e scrivere a quegli spettatori italiani che ancora non erano in grado di farlo?
Si può definire un *Non è mai troppo tardi 2.0* quello che si terrà a **Marsciano** dai primi di Marzo.
All'interno degli spazi del



ALFABETIZZAZIONE DIGITALE PER ADULTI

DAI PRIMI DI MARZO, A MARSCIANO, UN CORSO PER IMPARARE IL MONDO DEL WEB



DigiPASS, gli iscritti (più di 200) del "*Centro sociale ricreativo L'Incontro*" potranno partecipare a un **laboratorio di alfabetizzazione digitale**. I partecipanti potranno apprendere le nozioni di base per utilizzare il computer, accedere a internet e usare i servizi di comunicazione online. Questo servizio è molto importante, soprattutto perché, in questo periodo storico, possedere i mezzi per accedere ai servizi da laptop è fondamentale per una **crescita** personale oltre che professionale. Infatti, questi corsi sono utilissimi per colmare il gap esistente tra analfabeti e alfabeti digitali e favorire, così, **l'inclusione** di tutti i cittadini.



INVESTIMENTI SOSTENIBILI

COME DARE UN CONTRIBUTO ALL'AMBIENTE CON I NOSTRI RISPARMI

*Il consulente finanziario **Tiziano Sordini** ci spiega quanto sia **importante** in questi tempi la questione della "**Finanza etica**"*

A cura di Claudia Alfonso

Le questioni relative all'ambiente, alla sostenibilità, ai cambiamenti climatici e all'inquinamento del nostro pianeta fanno parte dell'agenda setting mondiale, poiché sono argomenti di primaria importanza per la sopravvivenza della Terra e delle sue specie. Non a caso, pochi giorni fa si è tenuto un grandissimo sciopero salva-pianeta: migliaia di studenti (e non solo) hanno manifestato per il ***Climate Strike*** rispondendo alla chiamata della giovane attivista svedese Greta Thunberg finita, l'anno scorso, sulle pagine di tantissimi giornali per la sua manifestazione davanti al parlamento svedese. In relazione a questo, abbiamo chiesto a **Tiziano Sordini**, private financial planner, come possa essere possibile dare un contributo all'ambiente con i nostri risparmi.

Tiziano, investimenti e ambiente: spiegaci per quale motivo questi due argomenti possono essere molto collegati tra loro.
Parto con una citazione: ***"Sul cambiamento climatico c'è un imperativo che incombe sulla classe politica: dire la verità. Gli investimenti sono elementi essenziali nella lotta al cambiamento climatico"***. Queste sono le parole con cui il presidente Macron ha aperto il suo discorso, di fronte ai vertici di Bruxelles all'evento ACTION PLAN sulla finanza sostenibile tenutosi a Marzo 2018. A distanza di un anno sembra che, finalmente, il mondo abbia aperto gli occhi sul tema della sostenibilità. Proprio Macron ha redatto la lista delle dieci azioni da fare e tra questa ce n'è una che mi ha particolarmente colpito e riguarda gli operatori finanziari: ***"tenere presente le preferenze dei clienti in materia di sostenibilità nell'ambito del servizio di consulenza finanziaria"***.

È molto importante quindi il ruolo dei consulenti finanziari in questo contesto.
Assolutamente sì. Quando si deve gestire un patrimonio finanziario, è molto importante capire quale sia l'impatto che questi investimenti hanno nel pianeta e nella società. Dobbiamo necessariamente chiederci, dove andranno a finire i soldi e quale sia la relazione causa-effetto che si produce

acquistando le azioni di un'azienda piuttosto che un'altra. La definizione di Finanza Sostenibile o Finanza Etica è entrata a far parte della logica degli investitori perché i cambiamenti sociali ci fanno sempre più riflettere su questi temi molto importanti.

Di che cosa parliamo, quando diciamo "Finanza Sostenibile"?
L'investimento Sostenibile e Responsabile mira a creare valore per l'investitore e per la società nel suo complesso attraverso una strategia d'investimento orientata al medio-lungo periodo che, nella valutazione di imprese e istituzioni, integra l'analisi finanziaria con quella ambientale, sociale e di buon governo. Sempre più spesso dovremmo cercare l'acronimo, ESG, che identificherà la bontà in tema di sostenibilità degli strumenti d'investimento, un po' come facciamo con il vino DOC. L'acronimo ESG (ENVIRONMENTAL, SOCIAL, GOVERNANCE), identifica l'attenzione per: ambiente, sociale, modello di governo dell'azienda, quindi, se i nostri investimenti sono dirottati verso questi criteri, saremmo sicuramente più attenti e rispettosi nei confronti di tutto il sistema. Aziende che hanno modelli di business basati sul concetto di economia circolare(riutilizzano degli scarti di produzione), attenti alle emissioni inquinanti, buoni rapporti con i dipendenti, rappresentano esempi virtuosi su cui investire.

In base alla tua esperienza nel campo, trovi che la gente sia interessata alla questione della sostenibilità nel settore finanziario?
Nella mia attività quotidiana è sempre più frequente la richiesta d'informazioni da parte dei clienti inerente all'eticità dei loro investimenti. Solitamente le persone più sensibili a questo aspetto, hanno un grado culturale medio alto, sono attente alle tematiche ambientali e spesso impegnate in incarichi istituzionali, ma i più attenti sono i giovanissimi, sempre più coscienti dell'importanza dello stato di salute del pianeta Terra.

Gli investimenti sostenibili sono anche remunerativi?
Se pensiamo che il risultato che otteniamo utilizzando investimenti sostenibili sia solo ad appannaggio della nostra coscienza ci sbagliamo: uno studio effettuato da un'importante società, ha dimostrato che includere criteri di sostenibilità nel portafoglio d'investimento porta minori rischi e maggiori rendimenti nel tempo, quindi maggiore stabilità nel patrimonio. Io da alcuni mesi mi sono dotato di un sistema informatico che è in grado di valutare, inserendo tutti i dati relativi a un investimento, il grado di sostenibilità dello stesso.

Credo che sia un aspetto che tutti dovrebbero tenere in considerazione, data l'importanza del tema e partendo dal presupposto che ***non esiste un pianeta B***!



STUDENTI MANIFESTANO A PERUGIA PER LA SALVAGUARDIA DEL PIANETA.

IL DURO LAVORO, UN'**AZIENDA** CHE **INNOVA** E **"CONQUISTA"**
IL SETTORE ODONTOIATRICO IN ITALIA E ALL'**ESTERO**,
OGGI L'**IMPEGNO** PER COMPIGNANO

AUGUSTO COLI

DA IMPRENDITORE DI SUCCESSO, CON LEGAMI E INTERESSI A LIVELLO INTERNAZIONALE, A BENEFATTORE NELLA SUA UMBRIA



La sua fondazione al lavoro dal 2017 per preservare la frazione marscianese e mantenere viva la sua storia e le sue tradizioni

Testo: Isabella Zaffarami
Brano: "L'anno che verrà" – Lucio Dalla

La storia di **Augusto Coli** inizia negli anni '50 quando, **ragazzino dodicenne**, lascia la propria casa, nella frazione marscianese di **Compignano**, per andare a lavorare a **Perugia** come apprendista presso un'azienda che si occupa di forniture odontoiatriche. La sua è una **famiglia contadina** che conosce bene il sacrificio e il duro lavoro e che per Augusto sogna opportunità diverse. La separazione dall'ambiente domestico si fa sentire forte, com'è inevitabile vista anche la giovanissima età, ma serve anche al ragazzo per scoprire precocemente i suoi tanti **talenti** e le sue **risorse**. Resiste alle insidie di una vita complessa e fondamentalmente solitaria e si fa strada rapidamente nell'ambiente di lavoro: nel giro di 10 anni è un **venditore stimato** che viene mandato a **Forlì** per consolidare ed espandere il mercato aziendale. Qui conosce **Mariolina Versari**, la donna che diventerà sua moglie e la madre delle sue due figlie, e cresce, come uomo e come professionista, finché, arrivato ai 40 anni - è il 1981 -, non si convince che sia giunto il momento di fare il "grande salto": lascia il lavoro da dipendente e fonda la **Dental Trey**. In questa avventura coinvolge una socia davvero speciale, proprio la moglie Mariolina, e nei primi mesi i due coniugi portano avanti l'attività praticamente da soli. Ma ben presto l'azienda si distingue per la qualità e soprattutto per l'alto livello di **innovazione** dei prodotti e dei servizi offerti - il campo è sempre quello delle strumentazioni per studi odontoiatrici - e dopo qualche anno si afferma come realtà leader del settore in Italia, con ben **250 tra impiegati e collaboratori**. Alla fine degli anni '90 Dental Trey diventa tra l'altro una delle prime e più importanti aziende per livello di **meccanizzazione e informatizzazione**, in grado di contribuire significativamente all'innovazione delle tecnologie odontoiatriche in Italia. Pian piano iniziano ad arrivare anche le attenzioni di grandi realtà del settore, prima a livello nazionale poi anche dall'estero. Imprenditori e osservatori arrivano in Emilia Romagna da Europa e Stati Uniti per visitare Dental Trey, i contatti, le relazioni e gli interessi si moltiplicano anche a livello internazionale e colossi del settore di tutto il mondo si mettono al lavoro per ottenere la fusione o l'acquisto. Alla fine, solo nel 2015, l'azienda entra a far parte della **multinazionale** americana Henry Schein. Inizia così un nuovo capitolo nella vita di Augusto, un periodo per godere di libertà e spensieratezza senza dubbio meritate, ma in cui comincia anche a farsi sentire, più forte che mai, il **richiamo delle radici**. Radici abbandonate forse prematuramente, ma che l'imprenditore non ha mai lasciato del tutto né tantomeno dimenticato: i coniugi Coli non hanno infatti mai interrotto la frequentazione di Compignano e negli anni scorsi si sono attivati mettendo a disposizione impor-



IL CAMPANILE DI COMPIGNANO

tanti risorse economiche per il **restauro del campanile** della frazione, di uno spazio annesso alla Casa della Filarmonica e dell'appartamento del parroco. Significativa anche l'iniziativa che ha permesso di mantenere aperta la **bottega del paese**. Inizia così il percorso che ha portato alla nascita, a febbraio 2017, della **Fondazione Compignano**, una realtà che ha come scopo primario la rinascita del borgo. Compignano, immerso nelle colline umbre, tra boschi e campi coltivati, conta appena 200 abitanti, ma ha comunque ancora tantissimo da offrire.

Augusto, perché secondo lei Compignano è così speciale?

Per la sua autenticità, una caratteristica che riguarda sia lo stile di vita di chi ancora ci abita, sia l'ambiente e il paesaggio. Anche se a partire dagli anni '50 la frazione è andata incontro a un forte fenomeno di emigrazione, chi è rimasto è riuscito a mantenere in vita una socialità vivace e solidale, come testimoniano le tante associazioni e iniziative realizzate nel segno di storie e tradizioni locali. Il territorio poi è meravigliosamente conservato e del tutto incontaminato rispetto ai fenomeni di urbanizzazione e industrializzazione.

Quali sono i principali progetti ai quali la fondazione sta lavorando?

Primo obiettivo è la ristrutturazione e il recupero sociale del patrimonio immobiliare donato dalla Curia arcivescovile. Locali, per un totale di 800mq,

“In un contesto di chiusura ed egoismo sempre più diffusi, mi piace l’idea di poter trasferire del buono e di poter dare un messaggio di apertura e positività”



AUGUSTO E MARIOLINA

la cui destinazione sarà quella di spazi polivalenti per attività ricreative e culturali, a servizio innanzitutto della comunità di Compignano: i lavori sono già a uno stadio avanzato e il progetto di recupero prevede anche l’attivazione di servizi di ristorazione e l’allestimento di spazi esterni attrezzati sia per l’infanzia che per la terza età, oltre che per momenti conviviali. Nel 2017 l’imprenditore Marco Mariotti ci ha donato inoltre un terreno nelle vicinanze del centro storico che abbiamo trasformato in un’area accessibile a tutti, attrezzata a spazio verde, con arredi e alberi da frutto. E, particolarmente importante, è l’avvio, ormai imminente, di un’azienda agricola per la produzione e la vendita, inizialmente, di olio, miele e di una birra agricola. Acquistando questi prodotti i consumatori contribuiranno a sostenere le attività della Fondazione.

L’impegno suo e della fondazione si è esteso tra l’altro fino a Perugia...
Sì, l’estate scorsa abbiamo promosso un intervento presso la cattedrale di San Lorenzo, restaurando un affresco presso la cappella del Sant’Anello, dove è custodita l’omonima reliquia. Per me è stato molto importante perché è stato un modo per restituire qualcosa e dimostrare riconoscenza anche alla città di Perugia dove, all’età di soli 12 anni, è iniziata la mia avventura lavorativa.

Cosa la spinge a fare tutto questo?
Il desiderio di preservare quel piccolo gioiello che è Compignano, di mantenere viva la sua storia e di far conoscere e apprezzare a più persone possibile l’atmosfera unica che vi si respira, le sue tradizioni, il suo spirito positivo e operoso. Più in generale, in un contesto di chiusura ed egoismo sempre più diffusi in questo periodo nel nostro Paese, mi piace l’idea di poter trasferire del buono e di poter dare un messaggio di apertura e positività.

Cosa si augura per il futuro di Compignano?
Mi auguro innanzitutto che nel giro di qualche anno le attività che stiamo mettendo in piedi possano camminare con le proprie gambe generando anche posti di lavoro, vivibilità, sinergie e opportunità. E mi auguro che il grande patrimonio di esperienze, tradizioni e genuinità che caratterizza questo territorio siano adeguatamente valorizzati e promossi.

- - -

Per info: www.fondazionecompignano.it



PALAZZO BALDESCHI, 13 APRILE – 3 NOVEMBRE 2019

UNFORGETTABLE *UMBRIA*

L'ARTE AL CENTRO FRA VOCAZIONE E COMMITTENZA

Una mostra straordinaria, organizzata dalla ***Fondazione CariPerugia Arte*** *e curata da* ***Alessandra Migliorati, Paolo Nardon*** *e* ***Stefania Petrillo*** *celebra le opere di tanti* ***artisti contemporanei di fama mondiale*** *che in questa regione sono nati o che in* ***Umbria*** *hanno scelto di risiedere e lavorare*

Testo: La Redazione - Brano: "Lovin' You" - Minnie Riperton

È un'occasione da non perdere, e che ha buone probabilità di restare davvero indimenticabile, la mostra **"UNFORGETTABLE UMBRIA - L'arte al centro fra vocazione e committenza"**, aperta a Perugia dal **13 aprile al 3 novembre 2019**.
Klein, **Burri**, **Calder**, **Capogrossi**, **Leoncillo**, **Dorazio**, **Boetti**, **Pepper** sono solo alcuni degli oltre cinquanta artisti di fama internazionale che la **Fondazione CariPerugia Arte** ha voluto riunire nel Piano Nobile di **Palazzo Baldeschi al Corso** per raccontare il secondo Novecento in Umbria.

Le **opere in mostra ripercorrono una storia densa di esposizioni**, di interventi sul territorio, ma anche di testimonianze con i **tanti artisti che in Umbria hanno scelto di risiedere e lavorare**. Si tratta di nomi che appartengono al gotha della cultura internazionale la cui arte nasce dal rapporto privilegiato che l'artista – spesso cittadino - ha intrattenuto con la provincia, con i paesi a misura d'uomo dove è più facile trovare quiete e raccoglimento per esprimere la propria creatività. Basta pensare a **Piero Dorazio** o ad **Alighiero Boetti**, entrambi vissuti nella campagna umbra sopra Todi.



In apertura a sinistra:
YVES KLEIN, EX-VOTO dédieé à Sainte Rita de Cascia par Yves Klein - Monastero di S. Rita delle Agostiniane di Cascia - 1961
In basso:
ALBERTO BURRI, NERO - Fondazione Toti Scialoja, Roma - 1955

A **Perugia** si potrà ammirare un affascinante percorso in cui trovano spazio opere di grandi artisti come **Capogrossi**, che ha lasciato i suoi splendidi affreschi nell'allora convento dei **Cappuccini** di Gubbio, o William Congdon che, partito da New York, dopo aver attraversato l'Europa, fu spinto ad Assisi da una forza interiore e proprio ad Assisi nel 1959 si convertì.

In mostra anche un *mobile* di **Alexander Calder** che in occasione dell'epico **Spoleto 62** lasciò il **Teodelapio**, una delle prime sculture ambientali mai realizzate, a testimonianza di come l'Umbria abbia rappresentato una importante fonte di ispirazione richiamando artisti che in tale rapporto ne hanno arricchito e incentivato il tessuto culturale.
Partendo dal sorprendente itinerario di "UNFORGETTABLE UMBRIA - L'arte al centro fra vocazione e committenza", si potrà visitare una regione in cui l'arte contemporanea è capillarmente diffusa, spesso in suggestivo dialogo con scorci urbani e scenari naturali unici, dal lago Trasimeno alle installazioni urbane.



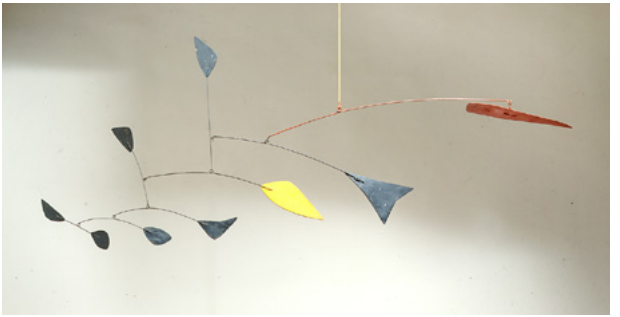


Nel 1993 **Dorazio** scriveva sul saggio **"Vivendo in Umbria"**: "*Todi riscuote da qualche anno un grande successo internazionale. E' una città bellissima e niente affatto provinciale; la campagna e la cultura rurale che la circondano ne fanno un sito ideale per chi esercita una professione creativa. In tutti gli anni che ho trascorso qui piano piano ho visto artisti, scrittori, professionisti stabilirvi la loro residenza (....). Ma cosa trovano artisti e intellettuali da queste parti? Certamente qualcosa che hanno sempre cercato come me. Forse proprio l'e-*

A sinistra:
GIUSEPPE CAPOGROSSI, SENZA TITOLO - Park Hotel ai Cappuccini, Gubbio - 1964
In alto:
GIANNI DESSI, GRIGIO-GRIGIO - Collezione privata - 1999

quilibrio del vivere il fare e la meditazione che ho descritto più sopra, un bene inalienabile che la nostra civiltà sembra aver dimenticato".

Ma è giusto concludere con **Yves Klein** autore dello straordinario **ex voto dedicato a Santa Rita** - presente in mostra - che rivolgeva le sue preghiere alla Santa di Cascia chiedendo: "*...la grazia di animare le mie opere perché esse diventino sempre più belle e inoltre la grazia che io scopra continuamente e regolarmente sempre nuove cose nell'arte ogni volta più belle anche se purtroppo non sempre sono degno di essere un utensile per costruire e creare della Grande Bellezza. Che tutto ciò che viene da me sia Bello. Così sia*".





Partendo dall'alto:
CALDER, MOBILE - Fondazione Toti Scialoja, Roma - 1958
PIERO DORAZIO, ANDI (I) RIVIENI - Collezione privata - 1970

UNFORGETTABLE UMBRIA
L'ARTE AL CENTRO FRA VOCAZIONE E COMMITTENZA
Palazzo Baldeschi | Corso Vannucci, 66 | Perugia | 13 aprile - 3 novembre 2019
Organizzazione: Fondazione CariPerugia Arte
Curatori: Alessandra Migliorati, Paolo Nardon e Stefania Petrillo
www.fondazionecariperugiaarte.it |





Un posto tutto da scoprire

BORGO ANTICHI ORTI ASSISI

Il luogo in cui il **passato**, il **presente** e il **futuro** s'incontrano

Appena fuori dalle mura di Assisi, sorge un posto magico, un posto in cui è possibile compiere un viaggio sensoriale tra gli elementi all'origine della vita. Da un ex convento benedettino edificato tra il 1444 e il 1600, nasce **Borgo Antichi Orti Assisi**, dove la tradizione e la modernità convivono in armonia creando qualcosa di mai visto

Foto: Marta Picottini Photography



Un luogo dalle mille sfaccettature, **unico nel suo genere**

e calciatore dell'Inter **Andrea Ranocchia**, che ha voluto così investire nella sua terra d'origine, l'**Azienda Agricola Antichi Orti Assisi**, che si occuperà della parte gestionale agricola, e **PlanetOne**, network del settore Food&Beverage per quella organizzativa.

prima. In questo luogo sarà possibile vivere tantissime esperienze. Il Borgo, che si estende su **50000mq** di territorio di cui 7000 residenziali, non è soltanto una struttura ricettiva (è, infatti, dotato di **12 confortevoli suites**, di cui 4 con orto giardino privato), ma comprende anche un ristorante, ***La Locanda degli Orti***, dove assaporare prodotti genuini di eccellezze del territorio.

Altra chicca di questo splendido luogo è il ***Lab Spagirico***, un cocktail bar davvero speciale dove, attraverso la mescita di prodotti di alta qualità e home made realizzati con alambicchi in vitro, verranno proposte esclusive ricette spagiriche. Ma, non è tutto. Infatti, il borgo sarà dotato di un centro multifunzionale, un'aula Magna con capienza 100 persone e un lab per formazione nel settore food and beverage. Risorgeranno anche gli **Hortuli Monastici** e un **Parco bio-conservativo** di specie officinali più grandi d'Europa. Questa nuova realtà nasce grazie alla sinergia che coinvolge il mecenate



Questo luogo magico dalle molteplici sfaccettature è davvero unico nel suo genere sia in Umbria che in Italia.

- - -

Per info:
BORGO ANTICHI ORTI ASSISI
Via Pallareto 1 - Assisi (PG) - Tel 075 7827201
info@antichiortiassisi.com
www.antichiortiassisi.com

Intervista a ***Giacomo Innocenzi***

POUR PARLER... E NON SOLO



Testo: Isabella Zaffarami - Brano: ""Three Little Birds" - Bob Marley

Si chiama "**Pour Parler, il talk-show di tutti**" e quando, circa 8 anni fa, **Giacomo Innocenzi**, in arte **Giacomo Innowhite**, ha iniziato a pubblicare le prime registrazioni, non poteva aspettarsi che sarebbe arrivato a tanto: ha superato le **440 puntate**, 540 sono le persone intervistate, oltre 226mila le visualizzazioni, 650 gli iscritti al canale Youtube – Giacomo InnoWhite - e ben 6 gli anni nei quali non ha mai saltato la pubblicazione di una nuova puntata a settimana. Probabilmente quando ha cominciato Giacomo non poteva neanche immaginare che la scelta del nome fosse così azzeccata, perché Pour Parler è diventato davvero **il talk-show di tutti** e infatti in questi anni ha accolto tanti ospiti diversi: da personaggi famosi come **Vittorio Sgarbi**, **Carlo Verdone**, **Bobby Solo**, **Mogol, Albano**, **Carmen Consoli**, **Kerri Chandler**, **Irene Grandi**, **Renzo Arbore**, a persone meno conosciute, ma che hanno comunque molte cose interessanti da raccontare. Da qualche mese è arrivato anche il sito internet ***www.thepourparler.com*** mentre il format è più o meno lo stesso degli inizi: gran parte delle chiacchierate si svolge sul **divano** di casa Innocenzi e le domande sono prevalentemente di tipo **esistenziale**. Insomma Giacomo Innocenzi con il suo talk-show è diventato un vero **fenomeno** che negli anni è stato raccontato su importanti giornali e riviste

*Il talk-show è arrivato all'**ottavo anno** di successo e per il suo autore è innanzitutto un modo per "**curare la sclerosi multipla**"*

e anche in alcune trasmissioni dei principali canali Tv. A maggio 2017 è anche uscito un libro sulla sua vita, "**Tutto è possibile a chi crede**" di **Arianna Ciancaleoni**. Un libro che racconta di una sfida vinta due volte, perché quello che ancora non abbiamo detto è che Giacomo è malato di **sclerosi multipla**.



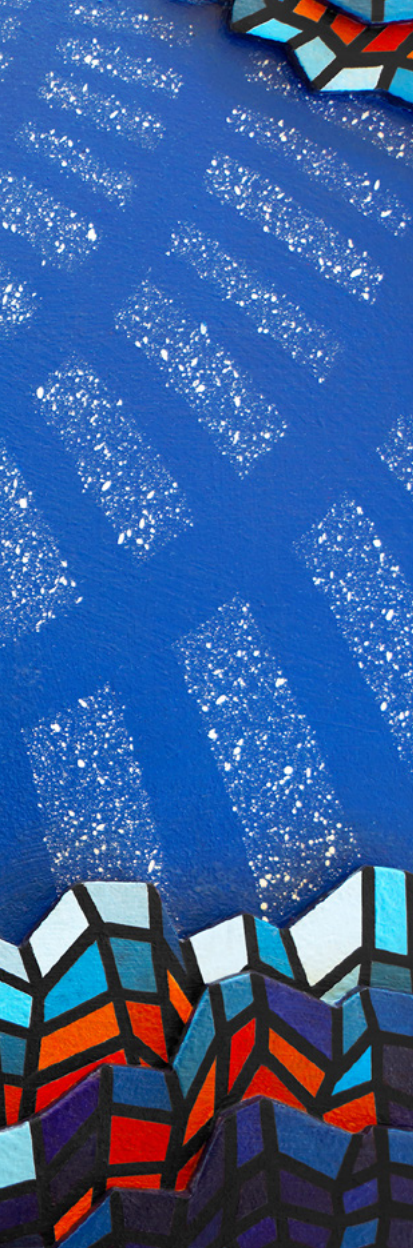
Giacomo, quando hai iniziato ti aspettavi questo successo? E cosa rappresenta questo talk-show per te?
No non me lo aspettavo e devo dire che ho davvero avuto dei risultati sorprendenti sia in termini di numeri che per i tanti nomi importanti che posso menzionare tra gli intervistati. Ma più di tutto, per me Pour Parler è un modo per curare la sclerosi multipla perché è qualcosa che mi fa stare bene. Già da bambino e poi anche da ragazzo ero molto affascinato dai documentari sulla natura e sugli animali: la malattia non mi permette tuttavia di dedicarmi a questo tipo di approfondimenti, ma vedo il mio talk-show come una sorta di documentario sugli uomini e sull'umanità.
Qual è l'intervista più complessa che hai fatto in questi anni?
Direi quella a Dj Ralf: la più lunga che abbia mai realizzato, è durata ben 45 minuti, quindi sicuramente è stata molto impegnativa.
E la più divertente?
Quella a Rocco Siffredi, 5 anni fa. Particolare è stato soprattutto il finale, quando nel salutarlo gli ho detto: "Grazie per essere venuto" e lui: "Con un uomo non mi era mai capitato".
Quella di cui vai più fiero?
A Manuel Campus, pittore e scultore di Spoleto. Tra le tante cose interessanti che sono emerse, mi ha colpito in particolare la risposta alla mia domanda: "Nella vita chi è artista?". "Nella vita - ha detto - l'artista è colui che eccelle in ciò che fa".
In generale quali sono le puntate alle quali tieni di più?
Certamente la numero 400, dedicata a Matteo Barilli, un ragazzo non vedente di Foligno, e la 300 in cui ho intervistato Roberto Romagnoli e Fabiana Piscopo, una coppia di fidanzati che affrontano la vita con un importante limite ovvero quello della sordità. E senza dubbio la puntata 100 è per me molto importante perché è quella in cui ho intervistato mio padre e mia madre che sono per me punti di riferimento fondamentali.
Ci sveli qualche importante nuova intervista in arrivo?
Nelle prossime settimane usciranno le interviste a Christian Vieri, Simone Cristicchi e Anggun.
Che sogni hai per il futuro?
Mi piacerebbe lavorare in TV, magari portando sul piccolo schermo qualcosa di simile a quello che faccio già per il web: questo è ciò che mi fa stare bene e quindi è questo ciò che desidero.

PITTURA, SCULTURA E ANCHE MODA

LEONARDO PASSERI

TRA AVANGUARDIA E INTROSPEZIONE





*Scenari **post-apocalittici**, creature aliene e forme simboliche prendono vita da un **immaginario** fortemente influenzato dalla **filosofia britannica**, dal cyber-goth e del revival*

Testo: Isabella Zaffarami
Brano: "Shine On You Crazy Diamond" - Pink Floyd

Assisi – la sua città di origine – e **Londra** – dove ha studiato e operato a lungo - sono i luoghi dai quali ha tratto gran parte della sua ispirazione e nei quali ha consolidato e accresciuto la sua passione per tutto ciò che è arte. **Leonardo Passeri**, classe 1982, fin da ragazzino ha messo la creatività al centro della sua vita: ha frequentato prima il liceo artistico e poi la Central Saint Martins School of Art dove ha avuto modo di approfondire in particolare l'**arte di avanguardia**. Dalla madre, l'artista ha ereditato inoltre la passione per la **moda** che lo ha spinto a realizzare anche delle interessanti linee di capispalla.

Leonardo, come ti sei avvicinato all'arte?
Ho scoperto il legame con l'arte attraverso piccoli ed importanti approcci che mi hanno portato a riflettere e ad incuriosirmi. Ma ciò che mi ha convinto, verso i 16 anni, ad incoraggiare questo interesse, decidendo di assumerlo come stile di vita, è stata l'immagine infinita, disumanizzata ed iconografica di Marilyn Monroe che Andy Warhol creò di lei. Potrebbe sembrare scontata come scelta, ma per me di fatto fu più un incontro e determinò la mia volontà di proseguire su questa strada.



Gravitational waves in black holes

Ci sono degli artisti, delle opere o dei movimenti in particolare ai quali ti ispiri?
Mi trovo a trarre ispirazione dalle emozioni che provo, entrando in connessione con ciò che osservo e scruto. Mi attraggono l'interpretazione del tempo e la conoscenza e la ricerca delle varie connessioni tra opera ed artista. Un periodo al quale presto particolare attenzione è quello della Beat Generation. Abitare a Londra di certo ha rafforzato questo interesse, dandomi l'opportunità di entrare ancora più in contatto con la parte storica del movimento Beat. Rimango estasiato e ispirato dalla bellezza di quel tempo: musica, testi, arte completa. Potrei paragonare questa ammirazione ad una connessione tra energie, la mia e quella dei grandi. Warhol, Basquiat, i Pink Floyd, Allen Ginsberg e altri. Sono anche particolarmente in sintonia con quelle che sono linee e direttive artistiche e intellettuali del gruppo del Tecno-Medioevo concepito e creato dal professor Marcello Pecchioli al quale sono grato.

Ti dedichi solo alla pittura? E che tipo di tecniche usi?
La fascinazione per la pittura dura tuttora, ma la ricerca e la curiosità mi spingono ad abbracciare l'arte tutta, quindi sperimento varie tecniche, nuovi materiali, forme e texture. Non a caso nel mio laboratorio si trovano pennelli, attrezzi da carpenteria, spugne, merletti, legno, ferro, plastica. Dal primo grande evento londinese, "Techno-Medioevo - Age of Future Reloaded", al "The Museum of the Order of St John", è inoltre aumentata la voglia di cimentarmi in un tipo di scultura, rudimentale e simbolica, che trae le sue fondamenta da una rigorosa analisi della scienza e della fisica. Questo risponde anche alla mia iniziale vocazione grafica, che determina chiarezza e definizione di forme secondo uno schema ben preciso.

E l'idea delle collezioni moda come è nata?
Posso dire di essere cresciuto tra i rumori dei pedali delle macchine da cucire. Ho vissuto la creazione di capi bellissimi e di alta qualità, scoprendo e imparando ogni singolo passaggio: è un mondo artigianale affascinante e vicino al progresso tecnologico. L'origine di tutto ciò risiede in mia madre, il suo laboratorio è stato la scenografia della mia infanzia, della mia vita. L'impegno di mia madre nel portare avanti un'azienda e la sua professionalità sono tuttora uno stimolo importante per me, traggo ispirazione dalla sua caparbietà. Quando ero uno studente della Saint Martins School of Art di Londra - incredibile laboratorio alchemico dal quale ho attinto a piene mani - ho concentrato i miei studi

L'ARTE DI LEONARDO PASSERI

Interessato e profondamente ispirato da quell'atmosfera culturale ed estetica così tipica della **filosofia britannica**, del cyber-goth, del revival e dell'estrema avanguardia, Leonardo Passeri ha deciso di abbracciare appieno questo pensiero, facendolo proprio e trasmettendolo nelle sue creazioni. L'approccio alla realtà interiore è diventato una vera e propria **introspezione**, con domande, ricerche e considerazioni mosse dal bisogno di espressione. I suoi primi lavori hanno visto la sperimentazione di supporti pittorici e tecniche di pittura: così hanno preso vita **opere perfettamente curate e studiate**, dagli intensi paesaggi astratti dai colori squillanti ed ipnotici a forme fluide, quasi molecolari nella loro fusione sulla tavola, atte ad indicare un mondo primordiale. Gli ultimi progetti pittorici e scultorei, ancora in espansione, si concentrano su **visioni dal futuro**, caratterizzato da scenari post-apocalittici, creature aliene, antropomorfe, androgine e forme simboliche, il tutto calato in dimensioni indefinite, terrene e spaziali.

Alessandra Totta

*"L'impegno di mia **madre** nel portare avanti un'azienda e la sua **professionalità** sono tuttora uno **stimolo** importante per me, traggo **ispirazione** dalla sua caparbietà"*

sull'arte e sul design e ho quindi ampliato i campi da esplorare. Ero talmente carico di idee che tornare nel laboratorio di famiglia mi ha dato lo stimolo per creare la mia collezione di capispalla. La ricerca dei materiali, dei tessuti e la creazione dei modelli sono state tutte sfide impegnative e meravigliose.

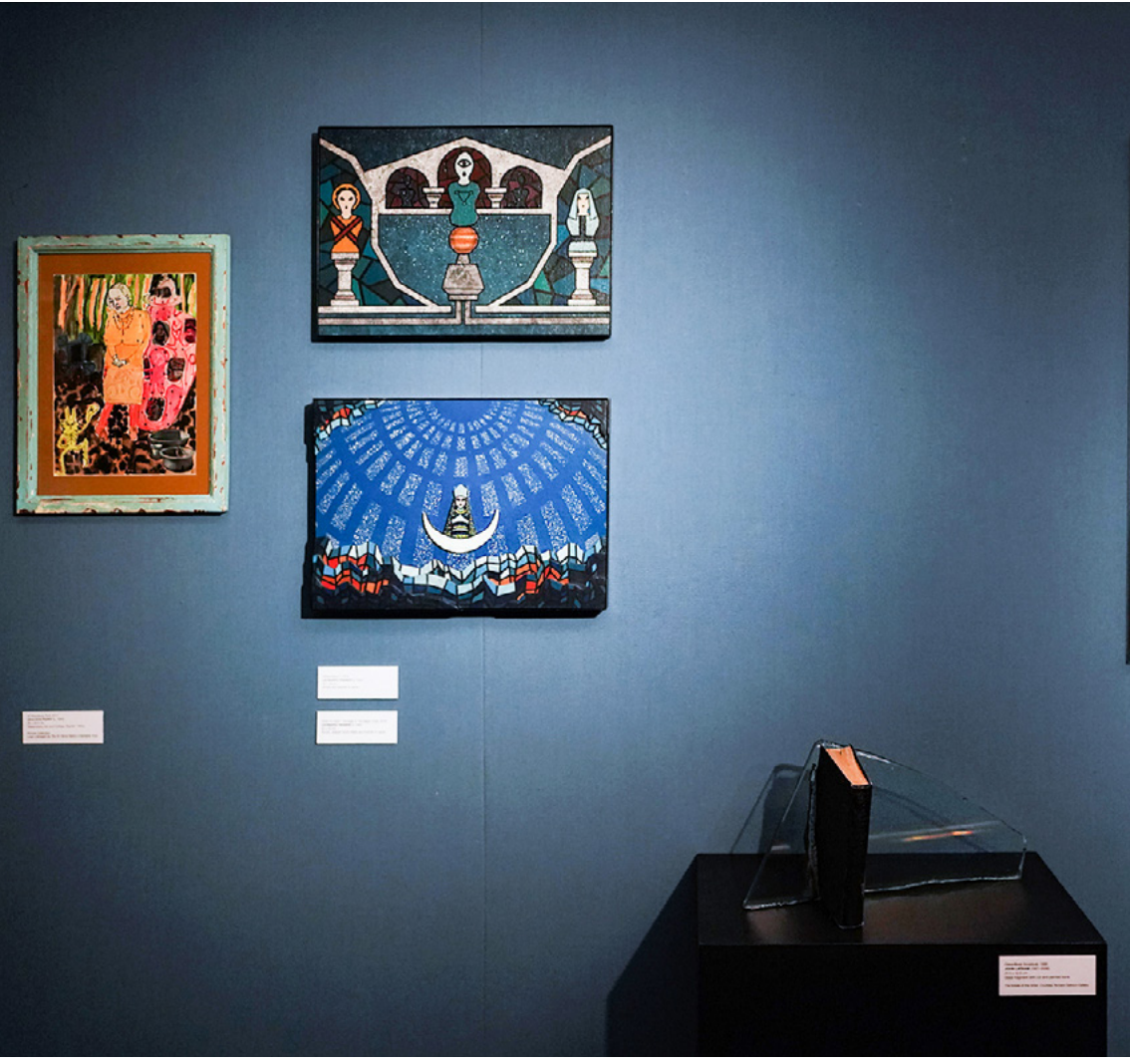
Ci racconti degli ultimi, importanti, riconoscimenti e traguardi raggiunti?



La mia determinazione nel voler vivere di bellezza e arte e l'impegno costante che ne consegue, mi hanno permesso di esprimermi in un contesto internazionale che ha comportato la mia presenza alla mostra "Techno-Medioevo" al "The Museum of the Order of St John" di Londra nella primavera del 2018. Devo dire che forte è stata la mia emozione nel costatare la presenza nello stesso spazio espositivo del meraviglioso dipinto



Ad Extirpanda





Guildhall Mezzanine

Adora sperimentare:
tra gli strumenti che utilizza ci sono attrezzi da carpenteria, spugne, merletti, legno, ferro, plastica

"I bari" del Caravaggio. In quell'occasione ho potuto lavorare con grandi professionisti e sono grato per questo alla fondazione "The Sir Denis Mahon Charitable Trust" che ha organizzato e sostenuto l'evento. Conseguentemente è nata la possibilità di un'altra mostra alla "Guildhall Art Gallery", "Vision and Visionaries", sempre a cura della citata fondazione in collaborazione con l'associazione "Age of Future di Bologna". Questa seconda esposizione – iniziata a dicembre scorso e che andrà avanti fino alla fine di aprile - concentra l'attenzione su molteplici visioni e visionari della vita, attraverso opere di Constable, Blake, Latham, Burne-Jones e artisti del gruppo del Tecno-Medioevo, tra le quali le mie.

Intendi quindi continuare a vivere per l'arte?
Assolutamente sì, non posso fare diversamente che vivere per l'arte e prodigarmi perché questa sia sempre di più condivisa, compresa e apprezzata. Credo profondamente nella grande possibilità comunicativa e nell'effetto dirompente, dissacrante, che essa comporta.

- - -

Per info:
www.leonardopasseri.com
@leonardo.passeri.artist - @passeri_leonardo



Fashion and style *by Silvia Folignoli*

LA PRIMAVERA/ ESTATE DI NUNC

PRONTI A SCOPRIRE LA **NUOVA COLLEZIONE** DEL **BRAND MADE IN UMBRIA**



Foto: Luca Petrucci

Finalmente la pigra primavera è tornata a scaldarci e con lei, come fiori, sboccia la nuova e meravigliosa **collezione primavera-estate di NUNC** brand tutto umbro creato dalla folignate Silvia Folignoli. Tra colori frizzanti, pailettes, stampe tridimensionali e tanti capi realizzati ad uncinetto potremmo rivivere i nostalgici anni 70 e sentirci più vicini ai liberi e colorati hippie mantenendo il carattere elegante che contraddistingue NUNC. I "**sarti della maglieria**"di NUNC mirano a un nuovo concetto di moda che si basa interamente sul "**fatto a mano**" e sull'artigianalità, della maglieria infatti se ne occupa "mamma Lucia" esperta nell'arte dei ferri e dell'uncinetto. Unicità e personalizzazione sono quindi le parole chiave di NUNC. Qualora un cliente volesse un costume di un diverso colore, frange più lunghe o più corte di un top,o qualsiasi variazione su un capo già realizzato, Silvia farà di tutto per accontentarlo ed esaudire il suo desiderio. Con NUNC si punta alla qualità esclusiva, come esclusiva è la **nuova testimonial Samanta Togni**, splendida insegnante di Ballando con le Stelle e nostra bellissima conterranea.



SILVIA FOLIGNOLI È L'ANIMA DI QUESTO BRAND CHE FA DEL "***FATTO A MANO***" IL SUO PUNTO DI FORZA









LA NUOVA COLLEZIONE **SPRING/SUMMER** DI NUNC HA UNA TESTIMONIAL D'ECCEZIONE: ***SAMANTA TOGNI***



NUNC

Piazza San Domenico, 18 - Foligno - www.nuncabbigliamento.it
@NuncAbbigliamento - @nunc_abbigliamento







OKKIO
L'OCCHIALERIA CHE NON TI ASPETTI

UNCONVENTIONAL EYEWEAR

PRODOTTI DI **NICCHIA** O DI **DESIGN**, ARTICOLI DI **LUSSO** E MARCHI INDIPENDENTI PER ACCONTENTARE ANCHE I **PIÙ RAFFINATI E APPASSIONATI** AMANTI DELL'OTTICA

Testo: Isabella Zaffarami - Brano: "Starz in their eyes" - Just Jack

Oggi dietro alla scelta di un nuovo paio di **occhiali** c'è molto di più della semplice valutazione estetica e funzionale degli stessi. Il mondo dell'**ottica** si è evoluto ed è diventato sempre più ampio e complesso, generando un'offerta estremamente articolata e differenziata. D'altra parte il **pubblico** a cui si rivolge è diventato più **attento**, informato, consapevole ed esigente. **Okkio**, in via Garibaldi a **Foligno**, è il posto giusto per chi apprezza i prodotti più ricercati e di nicchia, per chi adora divertirsi nello scoprire i trend più rari e particolari del settore, per chi ama **lasciarsi sorprendere dalle meraviglie dell'occhialeria contemporanea**. Articoli di design, brand indipendenti e alternativi ma ad alto



LA PARTICOLARE E AMPISSIMA PROPOSTA CHE CARATTERIZZA **OKKIO** È IL FRUTTO DI UN'APPROFONDITA **CONOSCENZA DEL SETTORE** E DI UN'ATTENTA SELEZIONE DEI ***BRAND PIÙ RICERCATI***

contenuto di ricercatezza e innovazione, ma anche le **collezioni luxury più rare e sofisticate** compongono l'offerta di Okkio, un'offerta particolarmente curata ed estremamente ampia, con oltre 6mila occhiali esposti. A fare la differenza sono l'approfondita **cultura del prodotto** e l'attenta **conoscenza del settore** di chi provvede alla **selezione** degli articoli: ad occuparsene è **Susanna Egidi**, esperta ed appassionata responsabile dello store, insieme al titolare **Fabrizio Peppoloni**. Il centro ottico folignate è quindi una realtà davvero unica in Umbria e che si distingue anche per il **concept** particolare e innovativo, basato su **servizi accurati e personalizzati** e sull'abilità ad accompagnare il cliente ad una **scelta consapevole** e che calzi a pennello con i suoi gusti e con le sue esigenze. Grande importanza viene riservata poi all'**accoglienza**, sempre gentile ed accorta, ad opera di uno **staff** attentamente selezionato e altamente professionale e all'interno di ambienti accuratamente disegnati.

Chi scopre Okkio insomma non ha più dubbi: il **paradiso dell'eyewear** esiste e si trova in Umbria.

OKKIO... AI BRAND

A fare la differenza e a rendere Okkio un centro ottico particolare e di altissimo livello è, anche e soprattutto, la selezione, ampia e curatissima, dei brand trattati. I principali sono **Saint Laurent, Stella McCartney, Alain Mikli, Chanel, Moscot, Chloé, Fendi, Jimmy Choo, Dsquared2, Tom Ford, Oliver Peoples, Dior, Givenchy, Moschino, Super, Céline, Saraghina, Bob Sdrunk, Gucci, Tory Burch.**



SAINT LAURENT
Quando la sartorialità arriva all'occhialeria, non può che fare la differenza.

ALAIN MIKLI
Provocazioni ultra-chic per una rivisitazione dell'ottica sempre raffinatamente glamour.





MOSCOT
Il vintage luxury che non passa mai di moda, ma che è sempre cult e d'avanguardia.

LA STORIA

Okkio nasce dall'esperienza maturata già nei primi **anni '80** in seguito all'apertura, nel centro storico di **Foligno**, di un centro ottico di contattologia "Contact". Una realtà che si è poi straordinariamente evoluta e che oggi è strutturata in una vera e propria **catena** che, oltre allo store di via Garibaldi, è composta da **altri quattro negozi**: due sempre nella città di Foligno, uno a **Gualdo Tadino** e uno a **Nocera Umbra**.

JIMMY CHOO
Cosa può far impazzire una donna più di un paio di scarpe Jimmy Choo? Un paio di occhiali Jimmy Choo.





SUPER
Altissima qualità, artigianalità, contemporaneità e sofisticata eleganza per degli occhiali davvero... Super.

CÉLINE
Il design è inconfondibile e ogni modello diventa un cult di stile e raffinatezza.



MOSCHINO
Un marchio storico e prestigioso per collezioni che fanno girare la testa.



OLIVER PEOPLES
Unconventional eyewer per chi ama essere fuori dal coro, ma senza rinunciare ad essere glamour.

OKKIO OCCHIALERIA

FOLIGNO: Via Garibaldi, 31/33 - T. 0742 358472 / Viale Firenze, 148 - T. 0742 22237
Via delle Industrie, 12 - Centro Light (Zona Decathlon) - T. 0742 677368
NOCERA UMBRA: Piazza Umberto I - T. 074281446
GUALDO TADINO: Via Flaminia Vecchia, 189 - T. 075 9108200
www.okkiofoligno.com - @okkio.occhialeria - @okkio_occhialeria

Second hand luxury

LO SPAZIO VINTAGE *DI ILENIA*

A Perugia brilla un **gioiello di moda e ricerca**

Lo spazio vintage di Ilenia è Ilenia stessa, la splendida proprietaria di questo angolo tutto da scoprire di Perugia.
Ilenia Votini ha sempre avuto la passione per la moda, che l'ha portata addirittura oltreoceano negli States, dove ha vissuto e lavorato per qualche anno. Questa avventura fuori dall'Italia, l'aria che respirava nel nuovo continente, l'anima underground di quel territorio con le sue periferie, la gente che ha incontrato e forte del bagaglio di esperienza che ha arricchito il suo percorso professionale, hanno fatto sì che Ilenia





tornasse nel suo paese d'origine, Perugia, con un'idea ben precisa e un sogno da realizzare: creare uno spazio tutto suo. Ed è così che nasce ***Lo spazio vintage di Ilenia***. Si potrebbe dire che questo spazio è molto più di un semplice negozio. Ilenia accoglie i suoi clienti in un vero e proprio salotto, infatti, lei tende a ricreare un clima famigliare e informale, per fare in modo che chiunque varchi quella soglia possa sentirsi a casa, coccolato e ascoltato.

Passione e originalità in chiave d'antan



Entrare nello spazio vintage di Ilenia è come entrare nel paese delle meraviglie. Si possono trovare **abiti vintage** di altissimo livello, ma anche capi ancora etichettati e mai usati prima - Miu Miu, Prada, Chanel, Versace sono solo alcuni dei brand presenti - non mancano, inoltre, borse e scarpe tanto amate dalle donne. E per i collezionisti, accessori vintage unici e ricercatissimi come collane, bracciali e orecchini. Ilenia promuove **un concetto di moda accessibile e democratica**, puntando sempre sull'assoluta e indiscutibile **originalità dei prodotti** e offrendo ai propri clienti articoli di altissimo livello a prezzi onesti e competitivi. In questo shop ogni settimana troverete sempre pezzi nuovi, perché Ilenia non smette mai di cercare per continuare a stupirvi.



Per Info:
LO SPAZIO VINTAGE DI ILENIA
Via della Pallotta, 14 - Perugia - T. 075 32506
@spaziovintageperugia
lospaziovintagedi_ilenia



RIPARTE IL FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL GIORNALISMO

Dal 3 al 7 aprile 2019



*Una **XIII edizione** ricca di eventi*

Sempre più originale e imprevedibile partirà a Perugia mercoledì 3 aprile il **Festival Internazionale di Giornalismo** giunto oramai alla sua tredicesima edizione. 600 saranno gli speaker, il 49% donne, quasi 300 gli eventi che per cinque giorni animeranno le strade di Perugia. Presentazioni, tavole rotonde, interviste e serate teatrali, tutte rigorosamente a ingresso libero e in live streaming.

Quest'anno il Festival allargherà i suoi orizzonti verso un racconto che affronta sempre nuove sfide dalla democrazia in crisi, agli attacchi verso i giornalisti fino alle rivoluzioni digitali.

Tra gli **argomenti** dell'edizione 2019: disinformazione, cambiamento climatico, cyber guerra e disinformazione, intelligenza artificiale, ruolo delle tecnologie, crisi

ALCUNI APPUNTAMENTI DA NON PERDERE

• MERCOLEDÌ 3/04/2019 ORE 21-22.30
presso **Sala dei Notari**
"La transessualità spiegata ai bambini (e non solo)" con **Vladimir Luxuria** - attivista e scrittice, **Pasquale Quaranta** - giornalista e attivista

• GIOVEDÌ 4/04/2019 ORE 19-20
presso **Sala dei Notari**
"Gipi oltre il disegno: cinema, satira, i corti per Propaganda live" con **Gero Arnone** - attore, **Gipi** - disegnatore e fumettista, **Luca Valtorta** - La Repubblica

• VENERDÌ 5/04/2019 ORE 21-22
presso **Teatro Morlacchi**
"Incontro con Marco Travaglio" con **Marco Travaglio** direttore Il Fatto Quotidiano

• SABATO 6/04/2019 ORE 11-12
presso **Teatro Morlacchi**
"Incontro con Enrico Mentana" con **Dino Amenduni** -proforma, **Enrico Mentana** - direttore TgLA7

• SABATO 6/04/2019 ORE 19-20
presso **Teatro Morlacchi**
"Scavare fossati, nutrire coccodrilli. Zerocalcare fra stato dell'arte e stato dell'anima" con **Oscar Glioti** - giornalista e scrittore, **Zerocalcare** - fumettista

• DOMENICA 7/04/2019 ORE18 -19
presso **Sala dei Notari, Palazzo dei Priori**
"Niccolò Fabi A CASA LORO" con **Nicola Berti** - regista di documentari, **Dante Carraro** - direttore Medici con l'Africa CUAMM, **Niccolò Fabi** - cantautore, **Laura Pertici** - La Repubblica

• DOMENICA 7/04/2019 ORE 20 – 21.30
presso **Teatro Morlacchi**
"La gioventù che brucia con Mahmood: desideri, speranze e ricerca dei giovani d'oggi" con **Mahmood** intervistato da **Luca Valtorta**



DALL'ALTO IN SENSO ORARIO: *VLADIMIR LUXURIA, MARCO TRAVAGLIO, NICCOLÒ FABI E ENRICO MENTANA.*

PROGRAMMA: *www.festivaldelgiornalismo.com/programme/2019*

umanitarie e migrazioni, giornalismo investigativo, l'importanza della relazione di fiducia con i cittadini, fact-checking, data journalism, engagement, start-up, giornalismo investigativo transnazionale, diversità e inclusione per migliorare la qualità dei contenuti, i modelli di business: membership, abbonamenti, sostegno pubblico, filantropia, la libertà dei media sotto attacco.

Il Festival ha quest'anno ricevuto una donazione da parte di uno dei più importanti e stimati filantropi americani: Craig Newmark. La sua fondazione **Craig Newmark Philanthropies** è fra i principali sostenitori del Festival.

È possibile seguire il festival su *media.journalismfestival.com* e su Youtube.



L'IMPICCIONE

cinguettii politicamente scorretti



L'arte di fare, disfare... e poi rifare

È il caso del marciapiede di via Ripa di Meana. I social e Limpiccione già si erano occupati di quel piccolo scempio realizzato dopo l'adeguamento della zona con parcheggi a strisce blu. E così, dopo qualche mese di riflessione, l'amministrazione comunale si è accorta che il marciapiede incriminato non era esattamente a norma e ha deciso di farlo fare a regola d'arte. Ora ci siamo finalmente! Ma che sofferenza...

COMPAGNA BELLILLO ALLA RISCOSSA

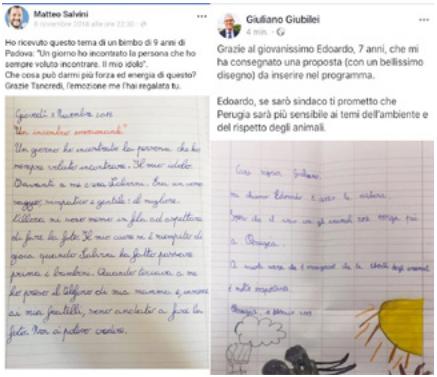


Un ritorno inaspettato quello di Katia Bellillo sulla scena politica destinato a spaccare ancor di più un centro-sinistra che a Perugia sembra non avere pace. Un 'giochino' politico di parte che porterà – ci scommettiamo - soltanto a posteriori e in caso di ballottaggio ad appoggiare Giuliano Giubilei. Alla base del progetto "*Perugia città in comune*" l'idea di mettere molti giovani da affiancare a un candidato sindaco di esperienza come l'ex ministro. Ma partire proprio da un giovane come aspirante primo cittadino proprio no, vero?! Classe di ferro...



I rimborsi Aliblue hanno preso il volo

Non c'è mai fine al peggio! Dopo la ben nota vicenda Aliblue, compagnia scelta dalla poco lungimirante gestione Sase, ora sembra che i 57 passeggeri danneggiati dall'interruzione del servizio difficilmente riavranno indietro i soldi spesi. La linea individuata era quella di cedere il credito all'aeroporto che però tramite i propri legali fa sapere che gli amministratori dello scalo non possono ritenersi responsabili e pertanto i soldi vanno richiesti direttamente ad Aliblue. Tutto nella norma insomma...



Copiare è un'arte

È proprio vero che "copiare un tema" è un'opera d'arte. Un po' meno utilizzarlo per fare campagna elettorale e propaganda politica. Sembra infatti che non ci sia niente di più toccante di un tema scritto da un bambino. E invece qualcosa di più straziante c'è: il copiarsi tra politici. Prima Matteo Salvini che posta il tema di un bambino che lo definisce «Il mio idolo» poi Giuliano Giubilei adotta la stessa tattica promettendo a un altro piccolo-fan che sarà più sensibile ai temi dell'ambiente. L'arte di strumentalizzare i bambini a fine elettorali: questo sì che potrebbe essere un tema interessante. Da dibattito serio, non da "tema" in classe.

FUORI DI... DEHORS



Finalmente qualcosa in centro si muove. La giunta comunale ha infatti approvato le modifiche del regolamento per l'occupazione di spazi e aree pubbliche. Questo significa che in alcune zone del centro, ad eccezione di piazza IV Novembre, Corso Vannucci e piazza della Repubblica, sarà possibile sistemare in inverno dehors chiusi e smontabili. Un passo avanti senza alcun dubbio positivo che potrebbe rivitalizzare il centro nei periodi più freddi. E che soprattutto ci avvicina a città europee all'avanguardia che senza rinunciare alla valorizzazione del proprio patrimonio artistico hanno da sempre promosso una fruizione dei centri storici grazie ai dehors.





UN RELAIS PANORAMICO
IMMERSO NELLA NATURA

AL *POGGIO*
NUOVO CHEF, NUOVE DELIZIE!

*Il giovane e talentuoso **chef Tommaso Minciotti** approda al **Poggio degli Olivi***



Sulla sommità di una verde collina situata di fronte ad Assisi con vista a 360 gradi su tutta la valle umbra si trova un imponente casale del ‘600 ristrutturato in modo sapiente nel rispetto della sua impostazione originale: questo è il **Poggio degli Olivi**, relais panoramico circondato da sessanta ettari di **oliveti** e dotato di una **grande piscina esterna** attrezzata, **campo da tennis**, **percorso fitness nel bosco**, **camere** e **appartamenti**.

Per un **pranzo in terrazza**, una **cena in compagnia** degli amici o una **serata romantica a lume** di candela qui avrete modo di provare la cucina del nuovo giovane **chef Tommaso Minciotti** con la possibilità di scegliere due distinte soluzioni, entrambe curate da lui: il **ristorante “La Veranda”** a piano terra con cucina gourmet e l’**Osteria “Di Vin Porcello”** al primo piano con un’impronta più rustico-tradizionale.
Al **ristorante “La Veranda”** la

vista su Assisi è ineguagliabile e fa da sfondo ai meravigliosi piatti creativi e colorati ideati da Tommaso. Il menù qui propone una **cucina tradizionale permeata di creatività e rivisitazioni** che creano un connubio perfetto tra tradizione e innovazione, teso a soddisfare anche i palati più esigenti.
Invece, l'**Osteria Di Vin Porcello**, situata al primo piano ed aperta solo il venerdì e il sabato sera, si contraddistingue per la sua calda accoglienza e l'ambientazione ricca di tradizione. Qui troverete pregiate carni di Cinta Senese, Chianina e Tomahawk tutte cotte rigorosamente alla brace. L'osteria propone anche pasta fatta in casa, salumi di cinta senese di produzione propria, zuppe a base di ingredienti stagionali e per concludere, golosissime creazioni di pasticceria con le quali Tommaso esprime al meglio il suo talento. I piatti proposti sono la dimostrazione della continua ricerca di qualità basata principalmente sull'utilizzo di materie prime di qualità stagionali e, per quanto possibile, di produzione propria.
Prodotto principe è senza dubbio l'**olio extra vergine d'oliva** realizzato con passione all'interno del **frantoio aziendale** collocato proprio all'interno della struttura e sapientemente condotto da Giulio Mannelli che mette a disposizione la Sua competenza per ottenere una tra le migliori produzioni di extra vergine a livello nazionale.
L'intera gestione del Poggio degli Olivi è condotta con amorevole dedizione dalla **famiglia Mannelli**, che si occupa di ogni singolo aspetto dell'organizzazione allo scopo di regalare a tutti gli ospiti l'accoglienza più calorosa e la permanenza più piacevole.

Il relais inoltre organizza abitualmente cerimonie mettendo a disposizione dei clienti i suoi **numerosi spazi esterni** sfruttabili al meglio sia per scattare foto suggestive, che per allestire l'aperitivo di benvenuto. All'interno invece la struttura è dotata di 3 sale distinte, tutte spaziose e dotate di ampie terrazze panoramiche generalmente sfruttate per l'allestimento degli aperitivi di benvenuto.







- - -

Per Info:
IL POGGIO DEGLI OLIVI
Via Montebalacca - Bettona
T. 075 9869023
www.poggiodegliolivi.com
@ilpoggiodegliolivi

AL TERMINAL DEL MINIMETRÒ DI PERUGIA A PIAN DI MASSIANO

LA PASTASCIUTTA



*Il luogo per eccellenza in cui **gustare** la **bontà** e la genuinità della **pasta fresca artigianale***

La **tradizione della pasta fresca** è una delle più antiche del nostro territorio. Rimanda a un sapore lontano, a un profumo di casa, a qualcosa che si creava nelle cucine delle nonne. Una volta varcata la soglia de ***La Pastasciutta*** si avverte tutto quello che si può tradurre con una sola parola: genuinità. *La Pastasciutta* è ormai da **oltre trent'anni** il punto di riferimento a Perugia per tutti coloro che cercano **pasta fresca artigianale**.

In origine, era soltanto vendita al dettaglio, ma da un paio d'anni il negozio si è trasferito al terminal



*Una **nuova sala** da **60 posti** per pranzare in loco con le **delizie** create dagli **artigiani della pasta***



del Minimetrò di Pian di Massiano con una nuova idea. Con una **nuova sala da sessanta posti a sedere**, infatti, gli artigiani de *La Pastasciutta* sono pronti ad accogliere tutti i clienti che hanno la possibilità e la voglia di pranzare in loco, usufruendo del servizio tavola calda. Cappelletti, tortelli, ravioli, tagliatelle, gnocchi e tante altre tipologie di pasta a scelta, potranno essere conditi con una grande varietà di sughi preparati giornalmente. Specialità umbre ma non solo, perché il vero punto fermo de *La Pastasciutta* è l'accuratezza nella scelta delle **materie prime** con prodotti di qualità che seguono sempre il criterio della **stagionalità**.

Non solo primi piatti, ma si potranno apprezzare anche gli **antipasti**, i **contorni** e i **dolci** tutti rigorosamente di produzione propria. Per una pausa pranzo piena di gusto, genuina e ricca di sapore, fare tappa a *La Pastasciutta* è la soluzione ideale!

- - -

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

ITINERARI DI PASQUA

DRITTE E CONSIGLI
PER **VIVERE** DAVVERO
UNA **HAPPY EASTER**

Testo: La Redazione - Brano: "Sì, viaggiare" - Lucio Battisti



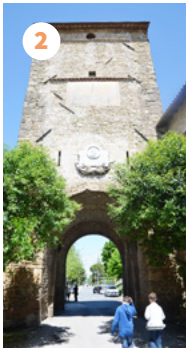
Le temperature si fanno miti, il **sole** comincia a scaldare piacevolmente le giornate, arriva la **Pasqua**, arriva la **primavera**. Insomma è tempo di coinvolgere amici e parenti, organizzare e uscire di casa! Dalla classica **gita fuori porta** al picnic, visite a mostre o musei, lunghe **passeggiate** - a piedi o in bicicletta - ma anche vela, rafting, trekking o ciaspolate sulla neve, escursioni alla scoperta di **meraviglie naturalistiche** e di **prelibatezze enogastronomiche**, ma anche weekend romantici o all'insegna di **benessere e relax**: in Umbria non manca davvero nulla per una Pasqua e una primavera da vivere facendo ciò che più ci piace. E se la scelta è davvero troppa, **PM** corre in soccorso dei suoi lettori suddividendo il territorio della regione più verde d'Italia in **itinerari**: per ogni zona vi suggeriamo il meglio da fare e da scoprire tra attrazioni, monumenti, attività, cibo, vino e anche qualche curiosità.
Insomma al prossimo che vi chiede: "**Che facciamo a Pasquetta?**", potrete rispondere: "Corri a leggere l'ultimo numero di **PM**!". **Happy Easter!**

Il lago e la montagna, monumenti, ambiente e gastronomia, sport, ma anche benessere e relax: i tanti volti dell'Umbria da vivere in primavera





1 • Chi è in visita a **Bevagna** non può non passare e fare una sosta nella medievale e bellissima ***PIAZZA SILVESTRI***, la principale piazza cittadina che ospita architetture particolarmente interessanti come il **Palazzo dei Consoli** e le **chiese di San Silvestro e di San Michele**, oltre alla fontana monumentale.



2 • Bevagna sfoggia ancora, bellissime, le sue **mura medievali** caratterizzate da torri e porte tra le quali ***PORTA CANNARA***, imponente e molto ben conservata.

AROUND...

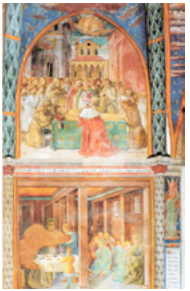
BEVAGNA & MONTEFALCO

A passeggio tra architettura, storia, paesaggio e sapori unici, con una puntatina in Valnerina



3 • Arriviamo a **Montefalco** dove non possiamo non ammirare la ***PIAZZA DEL COMUNE***, dalla caratteristica forma quasi perfettamente circolare e suggestivamente incorniciata da **architetture storiche** in particolare il Palazzo comunale, l'ex chiesa di San Filippo Neri - oggi teatro - e l'oratorio di Santa Maria.





4 • Il nome di Montefalco è molto spesso associato a quello di **Benozzo Gozzoli** conosciuto e apprezzato pittore italiano del 1400 fortemente legato alla cittadina umbra. È lui infatti l'autore di alcune opere che si trovano all'interno della **Pieve di San Fortunato** e degli **affreschi della chiesa di San Francesco**, in particolare de ***LE STORIE DELLA VITA DI SAN FRANCESCO***.

5 • A caratterizzare in modo importante l'identità di Montefalco è anche, senza dubbio, il suo **Sagrantino**, vino **DOCG** da assaggiare assolutamente, ma anche da "scoprire" visitando le cantine e passeggiando tra i tanti, bellissimi ***VIGNETI*** che disegnano il suo territorio.





6 • Ma per assaporare l'Umbria fino in fondo, ai suoi vini pregiati va abbinato uno dei suoi prodotti tipici per eccellenza: il ***TARTUFO NERO***. E per gustare quello più autentico è d'obbligo una tappa in **Valnerina**.

TENUTA CASTELBUONO

UN VIAGGIO NEL MONDO DELL'ARTE E DEL VINO



La Tenuta Castelbuono, nel cuore dell'Umbria, nasce da un innamoramento, della famiglia Lunelli, da tre generazioni alla guida delle Cantine Ferrari, per il Sagrantino e la sua terra, da una amicizia, fra i Lunelli e Arnaldo Pomodoro, e da un sogno, quello di realizzare una scultura in cui si possa vivere, lavorare e creare grandi vini.

All'interno del Carapace, la cantina scultura progettata da Arnaldo Pomodoro, nascono il Sagrantino e il Rosso di Montefalco, due grandi vini in cui la potenza tipica del Sagrantino si fonde armonicamente con l'eleganza che è tratto distintivo di tutti i vini del Gruppo Lunelli.

Vocabolo Castellaccio 9, 06031 Bevagna (Perugia)
a cinque minuti da Bevagna in direzione Cannara | five minutes from Bevagna towards Cannara | Aperti tutti i giorni | Open seven days a week
Tel. +39 0742 361670 | www.tenutelunelli.it | carapace@tenutelunelli.it
www.tenutelunelli.it | carapace@tenutelunelli.it
@tenutelunelli.it

UN LOCALE
FUORI DAL CORO

ZA'FARAN BISTROT

Gastronomia, vineria, cocktail bar: un luogo che delizia e sorprende, immerso tra le meraviglie della Valnerina

Alternativo e moderno ma all'interno di una **residenza storica**, ricerca l'innovazione ma guarda alla tradizione, sperimenta ma utilizzando solo materie prime locali. L'identità di **Za'Faran Bistrot** si manifesta nella sovrapposizione di due anime quasi opposte tra di loro, ma il risultato è senza dubbio di grande successo.

Il locale si trova a **Cascia** all'interno di un **palazzo del 1600** recentemente ristrutturato e messo in sicurezza e che è uscito indenne anche dal terremoto. Il titolare e gestore Stefano Nardi, con il coraggio e l'ostinazione di chi è sicuro della bontà delle proprie idee e dei propri progetti, ha quindi inaugurato a **dicembre 2016**. E ha fatto centro perché l'attività è diventata un punto di riferimento per i **turisti**, ma richiama anche **clienti da tutta l'Umbria** proprio perché la sua





Per Pasqua la colazione tradizionale e menù a tema per il pranzo

proposta è davvero unica e particolare.
La cucina innanzitutto è di alto livello e anche se punta a sperimentare lo fa impiegando solo **materie prime della zona** ricercate e selezionate tra i migliori produttori locali. Si punta in particolare sulle **carni** e sui **formaggi**, in primis quelli della **Valnerina**, e un'attenzione speciale viene dedicata allo **zafferano**, ovviamente solo quello di **Cascia** - a cui tra l'altro ci si è ispirati per la scelta del nome - utilizzato per preparare ottimi primi, ma anche originali cocktail. Sì perché Za'Faran Bistrot è anche **cocktail bar** e si avvale di un barman esperto, Luigi D'Agostino, per serate alternative e dal gusto forte. Si tratta insomma del locale giusto per il pranzo, per la cena, per il dopo cena e non solo: piacciono tanto infatti anche le sue proposte di **aperitivo**, tra sfiziosa gastronomia e un'attenta selezione di vini e bollicine. Mancherebbe quindi solo la **colazione**, ma per Pasqua arriva anche quella: la mattina di domenica da Za'Faran sarà possibile gustare infatti i sapori più autentici della **tradizionale colazione pasquale**, tra affettati, torta al formaggio, uova sode e del buon vino.
E anche il pranzo, nelle giornate di Pasqua e Pasquetta, prevedrà un **menù speciale a tema**, ma sempre con delle rivisitazioni in chiave moderna e alternativa: come antipasto salumi di Cascia accompagnati da pizza al formaggio e carciofi fritti, tagliolini al tartufo nero di Norcia per primo, il secondo sarà un carré di agnello confit con patate novelle al forno e infine il dolce: tiramisù con crema allo zafferano rosso di Cascia.



IL TITOLARE STEFANO NARDI E IL BARMAN LUIGI D'AGOSTINO

Per info:
ZA'FARAN BISTROT
Piazza Garibaldi – Cascia
T. 333 1254797
@zafaranbistrot



1 • Iniziamo il nostro tour di **Torgiano** e dintorni partendo da un luogo di interesse storico che si trova leggermente più a nord rispetto al territorio cittadino e in particolare in località **Ponte San Giovanni**: l'***IPOGEO DEI VOLUMNI***. Si tratta di una vera e propria chicca di archeologia conosciuta in tutto il mondo: una sepoltura scavata in profondità nel terreno e articolata in più ambienti, con il compito di ospitare preziose urne cinerarie. Il sepolcro fa parte della vasta **necropoli etrusca del Palazzone** costituita da quasi duecento tombe.



2 • Spostandoci verso sud, prima di arrivare al centro di Torgiano, non possiamo non dedicare una tappa alla frazione di **Brufa**, nota in particolare per il suo ***PARCO DELLE SCULTURE***, un vero e proprio museo en plein air nato dal progetto "Scultori a Brufa. La Strada del Vino e dell'Arte": dal 1987 ogni anno uno scultore dona una propria opera. Il risultato, in continua evoluzione, è un'originale e armoniosa combinazione di **natura**, **paesaggio urbano e arte contemporanea**.



3 • ***TORRE BAGLIONI*** è l'emblema della città, risale al XIII secolo e si trova, a testimonianza dell'antico castello medievale, all'esterno della cinta muraria, appena fuori dal paese.



4 • Reperti archeologici, antichi macchinari e vere e proprie opere d'arte compongono il ***MUVIT - MUSEO DEL VINO DI TORGIANO*** e permettono di ripercorrere i 5.000 anni di storia dell'enologia. Il museo è ospitato dall'antico palazzo Graziani-Baglioni, è stato inaugurato nel 1974 e conta ben venti ambienti espositivi.

AROUND... TORGIANO

Alla scoperta della città del vino, passando per Ponte San Giovanni e Brufa

5 • Realizzato all'interno di un antico frantoio, il ***MOO - MUSEO DELL'OLIVO E DELL'OLIO*** ospita reperti e opere artistiche che raccontano la storia di un prodotto che caratterizza fortemente, insieme al vino, il territorio di Torgiano.





6 • Non si può visitare Torgiano senza assaggiare un calice di vino e in particolare del ***TORGIANO ROSSO RISERVA***, pregiata DOCG, ideale da abbinare ad una fetta di **bruschetta** o alla gustosissima **torta al formaggio** tipica della zona e preparata soprattutto nel periodo di Pasqua.

GRAFICHE PACIOTTI

NO MORE WATER

MUCH **QUALITY**



PRI-SMA AGP DES/GN FSC

Pròto~typo® GROUP

SPONSOR UFFICIALE





Per info:
ALLA VECCHIA FORNACE
Via Fratelli Bandiera, 75 - Torgiano
T. 075 988 7942
www.allavecchiafornace.it
Alla Vecchia Fornace - Cucina Umbra – Torgiano
@V_Fornace

PER **SCOPRIRE E RISCOPRIRE** I SAPORI AUTENTICI DELLA **CUCINA UMBRA**

ALLA VECCHIA FORNACE

Il ristorante-trattoria che rispolvera le ricette della nonna

Tra i vicoli del centro storico di **Torgiano** nasce, o meglio rinasce, un locale storico per la cucina locale: l'ex "L'U Wine Bar" diventa "**Alla Vecchia Fornace**". Un cambio di rotta per un ritorno alle origini: nuovo personale di cucina e di sala e un **menu completamente rinnovato** per offrire specialità gastronomiche della **tradizionale cucina umbra** e una selezione di **vini e birre locali**, il tutto da gustare in una cornice suggestiva e bellissima, quella appunto di un'**antica fornace**. Dalle **verdure fresche di stagione** alla **cacciagione**, attentamente elaborate secondo le vecchie **ricette della nonna**, tutto nel menu è studiato per far rivivere – sia a pranzo che a cena - i sapori e le sensazioni più autentiche della terra umbra. Basta inoltre seguire i canali web del ristorante per scoprire ogni giorno **piatti speciali** e proposte dello chef, offerte di menu infrasettimanali, originali **proposte social** come il take away #PrendiEPortaACasa o le cene di gruppo #PiuSemoEMejoStemo e innovative **serate a tema** come "ScarpettAmo".
Tra le "specialità della casa" un ricchissimo tagliere misto, primi al ragù di rigaglie o al sugo d'oca e le patate di Colfiorito fritte artigianali o arrosto.



Nuovo Kia Sportage. Sempre più Sportage.
TAN 0,00%[1] – TAEG 1,55% e dopo 2 anni decidi se tenerlo[2].
Non avere dubbi, scoprilo in Concessionaria.

Centralcar S.p.A.

Centralcar S.p.A.

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

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

DOPO L'ACQUISTO TI ASPETTANO NUOVE ESPERIENZE...
COMPRA UNA KIA SPORTAGE
E CENTRALCAR TI REGALA
UN'ESPERIENZA SENSORIALE

Limitazioni garanzia* e dettagli offerta promozionale valida fino al 31.03.2019[1]
*Garanzia 7 anni o 150.000 km, quale che sia il limite raggiunto prima, con chilometraggio illimitato per i primi 3 anni. Escluso parti e/o componenti che hanno un limite naturale legato alla loro deperibilità temporale come: batterie (2 anni chilometraggio illimitato), sistemi audio, video, navigazione (3 anni / 100.000 km), Taxi o vetture destinate al noleggio con conducente (NCC): 7 anni o 150.000 km, quale che sia il limite raggiunto prima, escluso il chilometraggio illimitato per i primi tre anni. Condizioni valide su ogni vettura Kia venduta dalla Rete Ufficiale di Kia Motors nel territorio della UE. Dettagli, limitazioni e condizioni su www.kia.com e nelle Concessionarie.
Consumo combinato (lx100km) da 4,7 a 7,6. Emissioni CO_2 (g/km) da 123 a 175. [1]Annuncio pubblicitario con finalità promozionale. Offerta valida solo con finanziamento "Zero Dubbi". Esempio rappresentativo di finanziamento: KIA Sportage 1.6 GDi Business Class 2WD 132cv. Prezzo di listino: €24.500; Prezzo promo €20.750, Prezzo promo chiavi in mano, IVA e messa su strada incluse; I.P.T. e contributo Pneumatici Fuori Uso (PFU) ex D.M. n. 82/2011 esclusi, valido a fronte di permuta o rottamazione di un veicolo di proprietà del Cliente da almeno 3 mesi. Anticipo €9.200,23 (comprensivo di servizi assicurativi facoltativi e spese di istruttoria € 350); importo totale del credito €12.985, da restituire in 23 rate mensili ognuna di €0 ed una rata finale di € 12.985; importo totale dovuto dal consumatore €14.461,69, TAN 0,00% (tasso fisso) – **TAEG 1,55% (tasso fisso).** Spese comprese nel costo totale del credito: interessi €0, incasso mezzi rata finale €3,5 a mezzo BP, produzione e invio lettera conferma contratto €1; comunicazione periodica annuale €1 cad.; imposta sostitutiva: €32,46. Offerta valida dal 01.03.2019 al 31.03.2019. Condizioni contrattuali ed economiche nelle [2]Informazioni europee di base sul credito ai consumatori" presso i concessionari e sul sito www.santanderconsumer.it, sez. Trasparenza. Salvo approvazione di Santander Consumer Bank. Assicurazione facoltativa (pertanto non inclusa nel Taeg) e non finanziata Zurich Insurance Company Ltd Incendio, Furto e garanzie Cristalli, Atti vandalici, Eventi naturali, Assistenza Furto e 24 mesi di Valore a Nuovo, durata 24 mesi, esempio €1.085,23 su prov., RI comprese imposte. Prima della sottoscrizione della suddetta copertura assicurativa leggere il set informativo consultabile presso le filiali Santander Consumer Bank e i concessionari e disponibile sul sito internet www.santanderconsumer.it, sez. Trasparenza. Messaggio finalizzato al collocamento di polizze auto. [3]Salvo limitazioni e condizioni previste dal contratto. L'immagine è inserita a titolo indicativo di riferimento.



A PONTE SAN GIOVANNI, A DUE PASSI DAL TEVERE

TESTONE

La torta al testo, la cucina fatta in casa e l'atmosfera conviviale: un locale che riesce a trasmettere i veri valori dell'Umbria

La **cucina buona** come quella di **casa**, le **materie prime genuine**, un locale in cui **convivialità** e **atmosfera familiare** rappresentano la cifra identitaria e il cui cuore batte intorno alle suggestioni della **torta al testo**, tipica preparazione umbra che da Testone e grazie a Testone ha conosciuto la sua sublimazione come **regina dello street food locale**. Fino a qualche tempo fa Testone (che nel frattempo ha aperto diversi locali in regione e fuori) era il locale che mancava: nessuno era riuscito a costruire un'offerta gastronomica coerente e convincente intorno a questa tipica torta umbra, cotta sul testo e perfetta in tavola per tantissimi utilizzi: **ripiena** (**erba e salsiccia** è un must, ma anche gli infiniti connubi fra salumi e formaggi aprono un mondo di possibilità), servita come accompagnamento al posto del **pane**, **vuota** o addirittura con farcitura **dolce** (il top è alla Nutella). Ma ovviamente Testone non si limita a questo. Ecco allora nel menù tantissime proposte legate alla tradizione culinaria del territorio: **carni alla brace**, **salsicce**, **patate sotto la cenere**, verdure ripassate in padella, zuppe di legumi e primi fatti in casa. Un trionfo di sapori e una gioia per il palato. Un posto consigliatissimo anche per la politica dei prezzi contenuti che lo rende il luogo con il rapporto qualità/prezzo migliore del territorio. Convivialità e **clima informale**, poi, fanno il resto.



Per info:
TESTONE
Via Ferriera, 7
Ponte San Giovanni (PG)
T. 075 394182
magnatestone.com



1 • Un tour in barca tra le tre ***ISOLE*** del lago Trasimeno è senza dubbio d'obbligo. Due di queste, la **Polvese** e la **Maggiore**, possono essere visitate e sono entrambe particolarmente caratteristiche oltre che ricche di interessanti architetture e monumenti e di un patrimonio naturalistico di grande rilievo.

AROUND... TRASIMENO

Ecco le meraviglie, tutte da scoprire, del lago più grande del centro Italia

2 • **Passignano** è uno dei borghi più tipici e interessanti del Trasimeno e merita assolutamente una tappa per respirare appieno l'**atmosfera lacustre**, attraverso una passeggiata lungolago o, in estate, per una sosta in spiaggia e un tuffo in acqua. Bellissima la **ROCCA MEDIEVALE** che caratterizza in modo inconfondibile il profilo cittadino e con vista mozzafiato, in particolare dalla torre, alta più di 30 metri.



3 • **Castiglione del Lago** si trova su un promontorio pertanto, prima dell'abbassamento del livello delle acque, era la quarta isola del lago. Da visitare assolutamente **Palazzo della Corgna** e la ***ROCCA DEL LEONE***, collegati da un camminamento sulle mura urbiche suggestivamente affacciato sul lago.

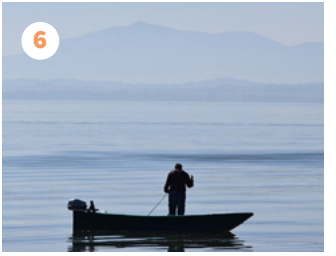




4 • Da non perdere è anche **Magione** e in particolare il suo ***CASTELLO DEI CAVALIERI DI MALTA***, imponente fortezza edificata per accogliere i pellegrini della Via Francigena. Particolarmente caratteristici sono inoltre **San Feliciano** e **Monte del Lago**, pittoreschi villaggi di pescatori che hanno mantenuto la propria tipicità e la propria vocazione.



5 • E proprio a San Feliciano si trova il ***MUSEO DELLA PESCA***, tutto dedicato alla storia del Trasimeno, ad ambiente, flora e fauna della zona e ovviamente alle importanti tradizioni del territorio legate alla pesca.



6 • Vietato visitare il Trasimeno senza assaggiare qualche buon piatto di ***PESCE DI LAGO***: in particolare sono molto tipici il tegamaccio o la carpa regina in porchetta, il persico o i latterini fritti.

TUTTI GIORNI
A PRANZO E CENA

SQUISY

l'appetito vien cliccando



SCOPRI LA SEZIONE SPECIALE

PASQUA
PASQUETTA

SCARICA L'APP

DISPONIBILE SU Google Play | Scarica su App Store | squisy.it



QUANDO LA **CREATIVITÀ** E LA **TRADIZIONE** SI FONDONO

OSTERIA DEL POSTO

Un gioiellino della ristorazione a Chiugiana

Le verdi colline di uliveti che circondano il minuscolo borgo di Chiugiana si fanno brillanti per la primavera e abbracciano gli ambienti freschi e delicati dell'**Osteria del Posto.**
Al loro interno la cucina moderna e armonica della **chef Valentina Urciuoli** interpreta prodotti di mercato e di stagione con radici ben salde nel territorio umbro ma che sanno guardare lontano, grazie a una curiosità tutta giovane che non si ferma alle certezze.
Una proposta frutto di una **ricerca attenta**, all'Osteria del Posto le materie prime vengono prese da produttori amici che forniscono legumi, formaggi, carni fresche, uova, tartufo, ortaggi e verdure, olio, salumi, erbe aromatiche e pesce scelte per la loro freschezza e per la minore complessità di reperimento, rimanendo il più possibile nel territorio. Una ricerca che si estende alla cucina, luogo nel quale ogni giorno si prova, si osserva, si annusa e si assaggia. Quando il prodotto è in grado di esprimersi con tutto il suo **gusto** viene inserito nel menu. **Un inno alla materia** che ha sempre la precedenza in questa giovane cucina, che in occasione delle festività pasquali si concentrerà anche sui prodotti del momento come l'immancabile agnello.

Osteria del Posto il lunedì di Pasquetta è aperta a cena. Chiusa il giorno di Pasqua.



Per info:
OSTERIA DEL POSTO
Via Calderini, 15
Chiugiana Ellera di Corciano (PG)
T. 075 5173778
www.osteriadelposto.it



DAL 1980, PER **MANGIARE BENE** IN RIVA AL LAGO

4 CAMINI

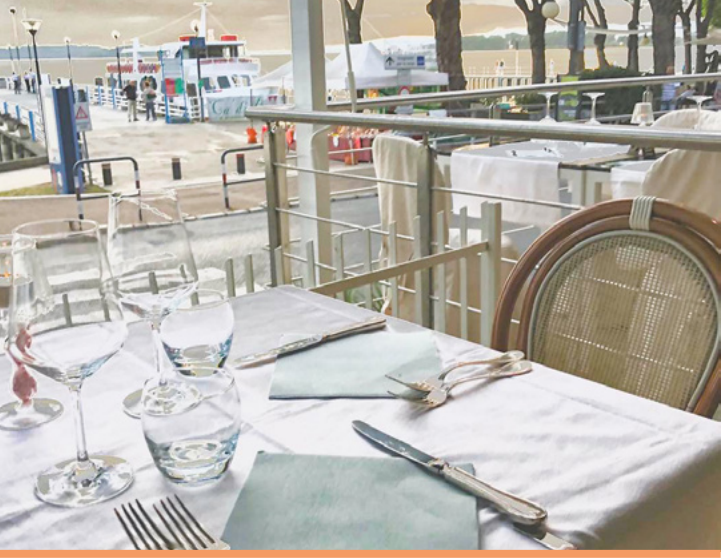
Pizza napoletana, ma anche cucina tradizionale di pesce di mare e di lago

4 Camini è un locale storico del lago Trasimeno, attivo con la stessa proprietà addirittura dal **1980**. Ha iniziato quindi, quasi 40 anni fa, puntando sulla **pizza**: è stato infatti una delle prime **pizzerie napoletane** della zona. Nel tempo ha poi diversificato e ampliato la sua proposta e così, pur mantenendo l'iniziale vocazione "pizzaiola", ha cominciato a puntare anche su una buona **cucina tradizionale di pesce di mare e di pesce di lago**. Grande attenzione è riservata in particolare ai fritti e, più in generale, i piatti forti sono le **tagliatelle di mare**, i **tagliolini di lago**, il risotto di mare, gli spaghetti alle vongole, la **frittura di mare** e il "fish and chips del Trasimeno", a base di persico, agoni e chips. Il ristorante dispone di **due sale al chiuso**, delle quali una per fumatori, e di un **giardino** che proprio in questo periodo riprende vita e torna a fiorire. Il menu è bilingue, per accogliere al meglio i tanti turisti stranieri che scelgono il locale, e si punta anche sull'animazione, in particolare con **serate di musica dal vivo** organizzate di solito nella giornata di giovedì.

4 Camini è insomma il posto giusto per godere appieno dell'atmosfera e delle bellezze del lago Trasimeno, anche a **Pasqua e pasquetta**: per entrambe le giornate, oltre al menu alla carta con tutte le tradizionali prelibatezze del ristorante, si potrà optare infatti anche per uno **speciale menù pasquale** a base tra l'altro di torta, capocollo, agnello: l'ideale insomma per chi non vuole rinunciare alle tradizioni.



Per info:
4 CAMINI
Piazzale Acton, 2
Passignano sul Trasimeno (PG)
T. 075 827249



CUCINA D'AUTORE A PASSIGNANO SUL TRASIMENO

DA LUCIANO

Un locale bellissimo affacciato sulle sponde del lago, una carta che sa esaltare il pesce, piatti gourmet che abbinano il mare alla tradizione umbra ~

Questo ristorante ha portato in Umbria la prima stella Michelin. Erano gli anni '80 e il **ristorante Da Luciano**, grazie all'intuito e alla passione del suo fondatore e deus ex machina, **Luciano Giorni**, grazie alla scelta di **materie prime freschissime** (il che quando si parla di pesce in Umbria non è certo cosa scontata), grazie all'**impronta così calda e identitaria** del ristorante e grazie a un formidabile **passaparola** divenne un **piccolo caso**. Oggi, da quella stella sono passati tanti anni, ma lo **spirito** del locale è rimasto immutato. Anzi, il ristorante Da **Luciano**, gestito oggi dal figlio **Enrico**, è uno di quei luoghi che guarda sempre avanti, che tratta il **pesce** in maniera eccellente, che coccola il cliente e sa sempre dosare con gusto straordinario anche gli **accostamenti più audaci**, quelli che fanno incontrare in uno straordinario connubio **i sapori del mare** con quelli della **tradizione umbra** (gli **scampi con tartufo nero** sono letteralmente imperdibili). Interessante e ben bilanciato anche l'equilibrio fra **crudi e cotti**. Un luogo davvero unico per coccolare il **palato** e dove rilassarsi in un **contesto accogliente e piacevole** anche grazie alle splendide vetrate affacciate sul lago.



Per info:
DA LUCIANO
Via Aganor Pompili, 19/23
Passignano sul Trasimeno (PG)
T. 075 827210
Ristorante Da Luciano



1 • Il nostro itinerario può iniziare dalla ***ROCCA PAOLINA*** che con le sue scale mobili è uno degli accessi principali al centro storico e che è uno dei luoghi più caratteristici della città: fortezza monumentale, fu costruita nel **1500** inglobando case, torri e strade di un intero quartiere. Oggi ne resta solo la **suggestiva parte sotterranea**, ma un tempo occupava anche l'attuale Piazza Italia che è la prossima tappa del nostro tour: circondata da prestigiosi palazzi storici, ospita i **Giardini Carducci** col loro splendido belvedere.

AROUND...

PERUGIA

Itinerario alla scoperta del capoluogo e dei suoi dintorni

2 • Proseguiamo su **Corso Vannucci**, via principale del centro perugino, ideale per un po' di shopping e di mondanità, senza dimenticare la cultura: qui ha sede **Palazzo dei Priori** il cui atrio ospita le statue bronzee del grifo e del leone, simboli della città, mentre, nei piani più alti, ben 40 sale sono dedicate alla **Galleria Nazionale dell'Umbria**, museo particolarmente ricco, con opere che vanno dal XIII al XIX sec. Arriviamo quindi in **Piazza IV Novembre**, dominata dalla celebre ***FONTANA MAGGIORE*** con alle spalle la maestosa Cattedrale di San Lorenzo.





3 • Procedendo a sinistra su via Maestà delle Volte ci ritroviamo in breve su Piazza Morlacchi, sede – tra l'altro - del principale teatro cittadino, il Morlacchi appunto, e da qui possiamo scegliere se scendere dalle caratteristiche **scalette dell'acquedotto medievale** o dalla bella e panoramica **via Cesare Battisti**: in entrambi i casi raggiungeremo facilmente la prestigiosa **Università per Stranieri di Perugia**, a Palazzo Gallenga-Stuart, meravigliosamente sovrastata dall'***ARCO ETRUSCO***, imponente e bellissimo. Attraversiamolo e imbocchiamo via Ulisse Rocchi: l'atmosfera medievale che vi si respira sarà in grado di distrarci dalla ripidità della salita al termine della quale eccoci di nuovo nel cuore del centro. Siamo in **Piazza Danti** e qui merita assolutamente una visita il **Pozzo Etrusco**, capolavoro di ingegneria idraulica risalente al III-II sec. a.C.

4 • Per una sosta all'aria aperta, oltre ai Giardini Carducci, ideali sono il piccolo parco antistante l'**Oratorio di San Bernardino**, accanto all'imponente chiesa di San Francesco al Prato, oppure i suggestivi ***GIARDINI DEL FRONTONE***, nella zona di Borgo XX Giugno.





5 • Da assaggiare assolutamente la **torta al testo**, meglio se imbottita di gustose norcinerie locali e il ***CIOCCOLATO***, rigorosamente artigianale.



BUONE NUOVE IN ARRIVO DA...

CRUDO

Grande attesa per la nuova stagione gastronomica del sempre più gettonato no-stove restaurant

L'elogio del **New York Times** nella rubrica "36 Hours", più del 90% di recensioni positive, l'**entusiasmo crescente** di perugini e turisti: **Crudo** si appresta a festeggiare il suo secondo compleanno nella consapevolezza che la scommessa è vinta. Quella scommessa fatta appunto quasi due anni fa con l'apertura in centro del **primo ristorante in Umbria senza fornelli**. Il fusion restaurant - che oltre che sul **sushi classico e gourmet** punta anche molto sulle tartare e sui **crudi di pesce e di crostacei e molluschi** - convince e piace sempre di più grazie all'altissima qualità dei prodotti, all'attenta selezione delle materie prime, sempre eccellenti, e alla ricerca di **sapori alternativi e autentici**. E con l'arrivo della nuova stagione Crudo intende continuare a stupire: sono in arrivo infatti **interessanti novità** che avranno il gusto fresco e verace della primavera e dell'estate. Deliziose sorprese sono dunque in fase di elaborazione per gli amanti del ***raw food***, i quali possono nel frattempo ingannare l'attesa con i ricchi e amatissimi **percorsi degustazione di Crudo**: dei menu, particolarmente sfiziosi e diversificati, pensati per far assaggiare il maggior numero di pietanze possibile.



Per info:
CRUDO
Corso Vannucci, 72 - Perugia
T. 075 572 0082
www.crudo.perugia.it
@crudo.perugia



Bottone ripieno di diaframma, brodo di carne affumicato, ostriche, tartufo.

PESCE AND MORE...

L'ACCIUGA

Cucina ricercata e legata alla stagionalità delle materie prime, tradizione e internazionalità

La proposta gastronomica de **L'Acciuga** è principalmente di **pesce**, ma con molte interessanti alternative. I piatti sono caratterizzati da richiami alla **tradizione**, ma non mancano **elementi di internazionalità**, grazie in particolare all'esperienza maturata fuori confine dal giovane chef, Giulio Ciliani, e dalla sua giovanissima brigata. L'idea è quindi quella di una tavola **contemporanea**, di una cucina in continua evoluzione e di una ricerca appassionata, costante e instancabile.

È trascorso solo un anno dall'apertura de L'Acciuga, ma già sono arrivati dei **significativi riconoscimenti**, come la partecipazione a un importante concorso di chef emergenti.

Il ristorante punta molto anche sull'**atmosfera**, intima e piacevole, semplice ma con una grande attenzione ai dettagli. E allo studio e alla selezione delle **migliori materie prime** si unisce una ricercata proposta enologica caratterizzata in particolare dalla presenza di "**vini naturali**", di provenienza nazionale e non solo, e in generale da una carta dei vini in continua evoluzione. Particolarmente interessanti sono i due **menù degustazione**, ideati per permettere al cliente di apprezzare al meglio il "viaggio gastronomico" che caratterizza L'Acciuga e i suoi chef. In alternativa si può ordinare alla carta, con un menu che varia significativamente in base alle stagioni. E, in linea con la dimensione creativa che caratterizza la cucina, presso il ristorante vengono spesso organizzati **eventi**, in particolare concerti e degustazioni. A breve, con l'arrivo della bella stagione, si potrà infine nuovamente godere dell'accogliente **dehors**, per gustosi pranzi e cene, dal sapore ancor più estivo.

Per info:
L'ACCIUGA
Via Settevalli, 217 - Perugia
T. 075 6975424
www.lacciuga.net
L'Acciuga

IL "RISTORANTINO" GIUSTO È *TOZZA & BOCCONI*

Pranzo e cena, aperitivi e cocktail e un'atmosfera amichevole, allegra, rilassata ~

Quando un amico ci consiglia un "**ristorantino**" in cui andare a mangiare, la dritta si rivela di solito azzeccatissima e un ristorantino davvero ottimo da consigliare o da provare a Perugia è certamente **Tozza & Bocconi**.

Il locale, in pieno centro storico, a pochi passi da Piazza IV Novembre, lungo la suggestiva **via Baldeschi**, è allo stesso tempo moderno e caratteristico. Una location davvero tipica e particolare che si arricchirà a breve grazie all'apertura del bellissimo **dehors**, una terrazza dall'atmosfera intima e informale, deliziosamente affacciata sulla scalinata dell'Acquedotto.

A fare la differenza ***#dalTozza*** è poi la cucina di **Massimo**, **chef e titolare**: una cucina basata sull'alta qualità delle materie prime, ricercate prevalentemente tra i migliori produt-







Semplicità, qualità e un pizzico di fantasia: ecco gli ingredienti della cucina #dalTozza

tori della zona e lavorate con la cura e l'attenzione che meritano. Il menu, con piatti di carne e pesce - solo pesce di lago, proprio perché l'obiettivo è valorizzare i prodotti di provenienza locale - segue la **stagionalità**, in particolare per quanto riguarda contorni e condimenti e tutte le paste fresche sono preparate artigianalmente dallo staff del locale. Tozza & Bocconi è quindi apprezzatissimo sia dai **turisti** che dai **perugini**, anche perché la proposta è giusta e misurata anche per quanto riguarda i prezzi. La carta dei vini risponde a una selezione accurata, con bottiglie di provenienza prevalentemente umbra o italiana. Gli **aperitivi** sono gustosi e ricercati e un'ampia proposta di **cocktail di alta qualità** completano un'offerta giovane e dinamica di cui approfittare sia prima che dopo cena. Il tutto in un clima rilassato, allegro e amichevole: il **posto giusto**, in ogni momento della giornata, è senza dubbio Tozza & Bocconi.



Per info:
TOZZA & BOCCONI
Via Baldeschi, 5 – Perugia
T. 075 5722739
@tozzaebocconi

GELATO ARTIGIANALE, PASSIONE DI FAMIGLIA, DA *GAMBRINUS*

Il posto giusto per gli ice cream lovers



Con l'arrivo della **primavera**, dei primi tiepidi raggi di sole e delle giornate *en plein air*, è inevitabile essere presi da un'irrefrenabile voglia di **gelato**. Il gelato è il vero protagonista di queste stagioni e soprattutto piace veramente a tutti. E se si è a Perugia, il posto in cui fare tappa per un ottimo *ice cream* è senza dubbio ***Gambrinus***. Fare un gelato artigianale è una vera e propria arte e lo sa bene **Matteo Carloni**, mastro gelataio e titolare dell'attività del centro storico, ereditata dai genitori.

Una passione di famiglia quindi che arriva quest'anno all'importante traguardo dei **30 anni di storia**. 30 anni nel corso dei quali i punti fermi sono rimasti gli stessi: alta qualità e continua ricerca delle migliori **materie prime**, **artigianalità**, genuinità e anche cordialità e gentilezza.

Allo stesso tempo ci sono state anche una crescita e un'evoluzione nella proposta e nel servizio offerto: da Gambrinus si possono trovare infatti non solo dell'ottimo gelato, ma anche **yogurt frozen**, **semifreddi**, **stecchi**, **ghiaccioli**.

E poi l'apertura, due anni fa, della sede di San Sisto, comoda e spaziosa, con tavoli e sedute e che propone anche **coppe gelato e caffetteria**, ideale quindi per concedersi una pausa piacevole e gustosa.

L'ingresso di Matteo nella gestione dell'attività - ormai di-







Un grande traguardo per il negozio dell'acropoli perugina di via Bonazzi che quest'anno compie 30 anni

versi anni fa - ha comportato in generale un bel salto di qualità: egli fa parte infatti della **Compagnia dei Gelatieri**, associazione che intende tenere alto il nome della gelateria italiana e "raccontare il gelato buono, pulito e giusto". Matteo è inoltre docente presso la prestigiosa scuola di gelateria "**Carpigiani Gelato University**".

È quindi certamente grazie anche al suo impegno e alla sua passione che, ormai da alcuni anni, Gambrinus è citata **tra le 100 migliori gelaterie italiane** nella classifica del celebre magazine online Dissapore, tutto dedicato al cibo.



Per celebrare questi primi 30 anni sono in arrivo dei **nuovi gusti**, **ancora più sani e leggeri**, che vanno incontro alle sempre più complesse e diffuse esigenze e tendenze alimentari. Sempre in occasione del trentennale, delle **serate musicali** o di **animazione per i bambini** sono inoltre previste, tra maggio e giugno, presso la gelateria di San Sisto, mentre è in fase di definizione un **grande evento in centro**: per restare aggiornati basta seguire gli account social del locale.

Per info:
GAMBRINUS GELATERIA
Via Luigi Bonazzi, 3 - Perugia
Via San Sisto, 104 - Perugia
T. 075 5735620
@gelateriagambrinus


Summer is coming!
PERUGIA
DA
APRILE
2019
MALTA
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



IL RISTORANTE **SI RIFÀ IL... MENU**

REGINA

Con la primavera sboccia una nuova proposta gastronomica, tutta di pesce e molto smart

Crudi, affettati e tartare, tapas, "**street-fish**", fritti, insalate e ancora **antipasti**, **primi e secondi**, caldi o freddi: la nuova proposta del ristorante **Regina** è più ampia e diversificata che mai, ma soprattutto è caratterizzata dall'avere il **pesce di mare** come protagonista assoluto. Nel nuovo menu restano solo pochi piatti "di terra" perché lo **chef Simone Ragni**, anche vista l'imminente inaugurazione del **dehors in Corso Vannucci**, intende farsi ispirare dai sapori del mare per ricreare, nel centro storico della città, un'atmosfera diversa e rilassata, che abbia già il gusto delle vacanze estive. E così la nuova carta "**Regina Fishing**" è un trionfo di ostriche, gamberi, scampi, tonno, salmone e molto altro ancora. La proposta mantiene inoltre il carattere della **ristorazione tradizionale**, ma ad esso aggiunge un'alternativa più **smart e street**: per molti piatti si potrà scegliere infatti tra la porzione intera, la mezza porzione e la porzione aperitivo, mentre per i crudi sarà possibile ordinare anche "al pezzo".

Novità importanti anche dalla **cantina**, con la possibilità di scegliere tra 15 vini al calice, in due misure differenti, medium e large. Per quanto riguarda le **bottiglie** invece, la nuova selezione non prevede pezzi sopra i 30 euro, anche se la proposta resta di altissima qualità e include anche champagne pregiati.

La nuova stagione al ristorante Regina è insomma in arrivo, sarà **familiarmente sofisticata**, avrà il sapore autentico e irresistibile dell'estate e sarà quindi più imperdibile che mai.

Per info:
RISTORANTE REGINA
Via della Luna, 9 - Perugia
T. 075 509 7214
@ristorantereginaperugia
@reginaperugia



1 • Partiamo da **Umbertide** e in particolare dall'elemento che più la rappresenta: la sua ***ROCCA MEDIEVALE***, simbolo della città, oggi utilizzata prevalentemente come location per esposizioni d'arte – in particolare arte contemporanea – ed eventi e iniziative culturali.

2 • Irrinunciabile una visita a ***CASTELLO BUFALINI***, nella cittadina di **San Giustino**, vicinissimo a **Città di Castello** e ad essa fortemente legato. Architettura storica di grande pregio, nasce come fortezza militare, con torri e fossato, ma nel corso del 1500 si trasforma in **residenza nobiliare** e conserva ancora il prezioso arredo originale. Da visitare assolutamente anche il grande **parco circostante** caratterizzato in particolare da un magnifico **giardino all'italiana**.





3 • Ancora a **San Giustino** particolarmente interessante è il ***MUSEO STORICO E SCIENTIFICO DEL TABACCO***, primo e unico nel suo genere in Italia. Si trova all'interno dell'ex Consorzio Tabacchicoltori e racconta e approfondisce le fasi della coltivazione e della lavorazione del tabacco e l'importanza che questo prodotto ha avuto nell'**economia del territorio**.



4 • Città di Castello è, tra le altre cose, la città natale di **Alberto Burri**, pertanto un itinerario in Valtiberina non può non includere la visita alla ***FONDAZIONE BURRI***: costituita nel 1978 per volere dell'artista stesso, ha sede tra Palazzo Albizzini e gli ex seccatoi del tabacco e conta più di **250 opere**.

AROUND...

VALTIBERINA

L'estremo nord della regione tra monumenti, arte, tradizioni e storia

5 • E dopo questa immersione nell'arte contemporanea perché non concederci un tuffo in quella rinascimentale di **Piero della Francesca**? Basta proseguire un po' più a nord per arrivare a **San Sepolcro** – sconfinando quindi in Toscana – per ammirare alcune sue straordinarie opere conservate, insieme a quelle di altri importanti pittori, presso il **Museo civico** della città: tra tutte in particolare da non perdere è ***"LA RESURREZIONE"***.





L'OSTERIA
IL GIARDINO DI PIERO *E L'ABOCA MUSEUM*

2 buoni motivi per una gita fuoriporta a Sansepolcro

A pochi passi dall'Umbria, c'è un paese della vicina Toscana, Sansepolcro, da visitare per almeno due buoni motivi. Il primo l'**Osteria il Giardino di Piero**, dai piatti superlativi, il secondo un **museo**, quello di **Aboca**, in cui è possibile intraprendere un percorso culturale tra erbe officinali e salute.

L'**Osteria il Giardino di Piero**, è un ristorante che si può descrivere in tre parole: **tradizione**, **gusto e salute**. Tutto parte dall'accurata scelta di **materie prime** rigorosamente **biologiche**, che mantengono così le loro naturali proprietà salutari. Non essendo alterato da conservanti o agenti chimici che ne pregiudicherebbero la genuinità, il **gusto** dei prodotti lavorati rimane **autentico**, addirittura esaltato dalla maestria



ABOCA MUSEUM
IL LABORATORIO FITOCHIMICO



ABOCA MUSEUM
LA STANZA DELLE ERBE

OSTERIA IL GIARDINO
DI PIERO



e dalla sapienza dello chef dell'Osteria. Il menù è ricco e variegato. Non mancano i piatti della tradizione toscana, salumi e formaggi tipici del territorio, primi di pasta fresca all'uovo, sfizi vegetariani, carni rigorosamente bio e tantissime altre specialità assolutamente da assaggiare. Dopo aver soddisfatto il palato, è di dovere un po' di sano cibo anche per la mente all'Aboca Museum.

L'**Aboca Museum** è un museo delle erbe unico nel suo genere, in cui viene tramandato lo storico rapporto tra l'uomo e le piante che affonda le sue radici in un lontano passato. L'excursus "***Erbe e salute nei secoli***", rappresenta un vero e proprio tuffo nell'antica tradizione delle **piante officinali**, sottolineando il grande rapporto che c'è tra l'essere umano e le piante medicinali importanti nella cura della sua salute. Antichi erbari, libri di botanica farmaceutica, antichi mortai, ceramiche, vetrerie e ricostruzioni di antichi laboratori per la lavorazione delle erbe affascineranno il visitatore e lo riporteranno indietro nel tempo. Il museo è stato realizzato nel 2002 dall'azienda leader nella produzione di prodotti per la salute a base di sostanze **vegetali** complesse con l'obiettivo di diffondere e promulgare l'importanza e la storicità delle piante nella medicina.

Per info:
OSTERIA IL GIARDINO DI PIERO
Via Niccolo' Aggiunti, 98b
Sansepolcro (AR)
T. 0575 733119
www.osteriailgiardinodipiero.it

ABOCA MUSEUM
Palazzo Bourbon del Monte
Via Niccolò Aggiunti, 75
Sansepolcro (AR)
T. 0575 733589
museum@aboca.it
www.abocamuseum.it

Testo: Isabella Zaffarami
Brano: "20 bottiglie di vino" - Bandabardò



"Nella botte piccola c'è il vino buono" è un detto popolare molto diffuso a cui sembra in qualche modo rifarsi **Only Wine Festival**. L'evento è infatti tutto dedicato ai **giovani produttori di vino** e alle **piccole cantine**, nella convinzione che il numero di bottiglie prodotte non conta più di tanto e soprattutto non è sempre sinonimo di qualità.

Only Wine Festival torna a **Città di Castello**, per la sesta edizione, sabato 27 e domenica 28 aprile 2019. La manifestazione è organizzata da Ac Company in collaborazione con AIS - Associazione Italiana

A Città di Castello, sabato 27 e domenica 28 aprile

ONLY WINE FESTIVAL
SPAZIO AI GIOVANI PRODUTTORI E ALLE PICCOLE CANTINE



Sommelier e avrà come protagonisti solo **produttori under 40 e le migliori 100 piccole cantine**, ossia quelle con meno di 15 anni di storia e massimo 7 ettari di superficie vitata: l'evento nasce proprio con lo scopo di incentivare **i giovani e i piccoli produttori**, spesso impossibilitati a prendere parte alle grandi fiere vinicole. La selezione viene svolta dai migliori sommelier di AIS e a rispondere in prima persona della qualità dei loro vini sono i produttori stessi,



*Degustazioni, corsi, aree tematiche e un **focus sui vini rosé***

sempre presenti ai **banchi d'assaggio** in entrambe le giornate.
La manifestazione si caratterizza per le **degustazioni** – libere, guidate o "dei grandi vini" –, per la suddivisione in **aree tematiche** – di particolare interesse quella dedicata all'Umbria e quella relativa alle etichette estere - e per gli "***Speed Wine***", corsi veloci di approccio al vino con sommelier esperti.

Negli anni Only Wine Festival è **cresciuto** ed ha assunto sempre più il ruolo non solo di vetrina importante per i territori di produzione, ma anche e soprattutto di occasione per promuovere la **cultura enoica** a livello nazionale e internazionale come autentica espressione delle eccellenze e del **dinamismo** che stanno caratterizzando sempre di più l'Italia dal punto di vista vitivinicolo. Lo dimostrano i numeri dello scorso anno: oltre **350 etichette** in un'unica location, più di **50.000 visitatori** e più di 30.000 persone che hanno preso parte alle degustazioni.

- - -

Per info: www.onlywinefestival.it / Only Wine Festival

LA NOVITÀ DI QUEST'ANNO

Per l'edizione 2019 sarà presente un'area interamente dedicata ai **vini rosé**: 28 i produttori presenti, selezionati da Francesco Saverio Russo, autore di "Wine Blog Roll".










INAUGURAZIONE BORGO ANTICHI ORTI ASSISI
FOTO: MARTA PICOTTINI PHOTOGRAPHY

















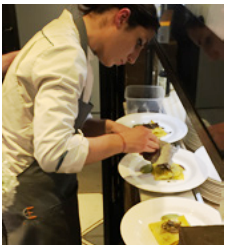

LA SCUOLA DI SANDRA SCOLASTRA - APPUNTAMENTO A 4 MANI TRA MARIALUISA SCOLASTRA E CHEF MARCO GUBBIOTTI - 15 MARZO @ CUCINAA FOLIGNO



















EAT - EMANUELE MAZZELLA CHEF @NUN ASSISI RELAIS & SPA MUSEUM
FOTO: ANDREA FONGO







POST IT





events
art
food

MISCELLANEA
DI APPUNTI
PER VIVERE
MEGLIO
L'UMBRIA

1 APRILE

QUARTET

Si sorride, ci si commuove, si riflette

Sono quattro i grandi interpreti di questa esilarante commedia. In una casa di riposo per cantati lirici Rudy, Cecilia, Titta e Giulia aspettano con ansia lo spettacolo annuale di Giuseppe Verdi per potersi esibire con costumi impolverati e ugole sfiorite. La regia è affidata al grande ***Patrick Rossi Gastaldi****.*

Teatro Comunale
Via Giuseppe Mazzini | Todi (PG)
T.075 8942206





26 MARZO

ARISA

Una nuova Rosalba nei club

Perugia ospita l'esuberante e bravissima **Rosalba Pippa**, in arte **Arisa**, con il suo nuovo tour che percorrerà tutta l'Italia. Con "***Una nuova Rosalba nei club***", Arisa presenterà i brani inclusi nel suo nuovo album.

Afterlife Live Club
Via della Gomma
Ponte San Giovanni | Perugia
T. 393 9581530

29MARZO

SCOOP, LA DONNA È SUPERIORE ALL'UOMO

Giobbe Covatta a teatro

Nel suo spettacolo **Giobbe Covatta** parte da una domanda: "*Esistono razze superiori o razze inferiori*?". Risposta "*Sì*". Tra interviste ad importanti ospiti come Dio, Dante Alighieri e Giacomo Casanova si raggiunge la conclusione che il maschio è una razza inferiore mentre l'unica razza superiore è la femmina.

Teatro comunale - Giuseppe Manini
Via Garibaldi | Narni (TR)
T.0744 726362



30 MARZO

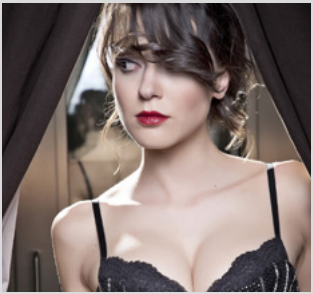
MANUEL AGNELLI

An Evening with Manuel Agnelli



In una versione intima e confidenziale con il pubblico, **Manuel Agnelli** e il polistrumentista **Rodrigo D'Erasmo** ci regaleranno uno spettacolo unico. Brani strumentali e cover ricche di significati si intrecceranno a brani tratti dal repertorio degli Afterhours in versioni inedite.

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



12 APRILE

SIMONA MOLINARI

Sbalzi d'amore in tour

*Simona Molinari, artista capace di collezionare prestigiosi riconoscimenti come il **Premio Mogol** e il **Premio Tenco**, sarà protagonista di un concerto dal taglio autobiografico. A brillare sul palco sarà la passione per i musical di Broadway, l'amore per il jazz e per l'improvvisazione.*

Auditorium Gazzoli
Via del Teatro Romano | Terni
T. 0744 549709

4 APRILE

TIROMANCINO

"Fino a qui – in tour"



Federico Zampaglione e la sua band, insieme ad una delle orchestre più note, l'**Ensemble Symphony Orchestra**, regaleranno al pubblico uno spettacolo unico ed originale. I Tiromancino presenteranno live il loro ultimo progetto discografico dal titolo "Fino a qui" oltre celebri brani del loro repertorio.

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



31 MARZO

GAZZELLE

Punk tour

*Quella all'Afterlife Club di Perugia sarà l'unica data umbra di **Gazzelle** che porterà il suo Punk Tour nelle principali città italiane. Il disco PUNK uscito a fine novembre è di **Flavio Pardini**, aka Gazzelle, giovane cantautore romano già acclamatissimo.*

Afterlife Live Club
Via della Gomma
Ponte San Giovanni | Perugia (PG)
T. 393 9581530

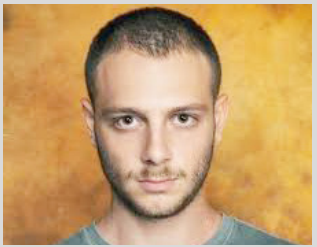
26 APRILE

ANASTASIO

La fine del mondo tour 2019

Il vincitore di X Factor, ***Anastasio*** *porterà a Perugia uno show unico e forte, un mix di espressione e provocazione con il suo "La fine del mondo tour 2019". Anastasio ha già conquistato il Disco D'oro e non solo, parlando poco e preferendo dire ciò che pensa con la sua originale scrittura.*

Afterlife Live Club
Via della Gomma
Ponte San Giovanni | Perugia (PG)
T. 393 9581530



28 APRILE

NADA

È un momento difficile, tesoro



Non ha bisogno di presentazioni la grande **Nada** che sarà ospite al Tetro Secci di Terni con il suo nuovo album d'inediti ***È un momento difficile, tesoro***. Il nuovo lavoro vedrà il ritorno alla produzione di John Parish che torna al fianco di Nada dopo lo splendido lavoro fatto nell'album "*Tutto l'amore che mi manca*".

Teatro Secci
Viale Luigi Campofregoso | Terni (TR)
T. 744 279976



DAL 9 MARZO

ROCCA ALBORNOZ DI NARNI

Riapre la storica fortezza

*Finalmente riapre la **Rocca Albornoz di Narni**. Nel piano nobile il **nuovo allestimento** tematico accompagna i visitatori nell'affascinante mondo medievale; qui sarà possibile ammirare delle ricostruzioni che rappresentano dei focus del XIV secolo: la vita quotidiana al tempo di dame e cavalieri, di giullari e cantastorie, soldati e monaci. Sarà possibile prenotare **visite guidate**, **attività didattiche e percorsi su misura**.*

Rocca Albornoz
Strada di Feronia | Narni (TR)
T. 0744 717117
narni@sistemamuseo.it

FINO AL 5 MAGGIO

MILLENNIUM WORM

Una mostra
di Petr Davydtchenko

Una mostra di Petr Davydtchenko Millen-nium Worm è una mostra personale dell'artista Petr Davydtchenko. L'artista presenterà in anteprima un'installazione multimediale, la prima del suo genere da quando ha cominciato a vivere esclusivamente di animali trovati morti uccisi lungo le strade, da cui ricava cibo, coperte e sapone. Durante la mostra, l'artista soggiornerà a Palazzo Lucarini, continuando con il suo consueto stile di vita, un ponte fra arte e vita.

Palazzo Lucarini Contemporary
Via Beato Placido Riccardi, 11
Trevi | T. 0742 381021



RSVP

FINO AL 24 MARZO

RSVP

Nuova esposizione
a Centro d'arte Trebisonda

*Nel progetto artistico di **Paolo Assenza e Marco Bernardi** lo spettatore non è più al centro di una mostra, ma ai suoi margini. La riflessione di questi due artisti maturi si addentra nel concetto di esclusione. Assenza e Bernardi creano un'atmosfera di attesa frustrata, danno forma all'impossibilità di partecipare. **RSVP** affronta il problema dell'**idea dell'accettazione sociale** e del rifiuto nel contesto dell'espressione artistica.*

Centro per l'Arte Contemporanea Trebisonda
Via Bramante, 26 | Perugia
www.associazionetrebisonda.blogspot.com

FINO AL 7 APRILE

RISVEGLI

Una mostra collettiva a Palazzo della Penna



Risvegli è l'esposizione di quattro artisti, **Fabio Moscatelli**, **Barbara Nati**, **Rebecca Norris Webb** e **Ciro Palumbo**. Nonostante il tempo denso di incertezze e di timori che vivono, portano un messaggio positivo che è ricerca della luce e della bellezza, nella convinzione che il presente possa essere alba di un nuovo risveglio. Il risveglio, visto come fase di passaggio dal sogno alla realtà, è il filo narrativo di tutta l'esposizione.

Museo civico di Palazzo della Penna
Via Podiani, 11 | Perugia
T. 075 9477727

FINO AL 9 GIUGNO

BOLLE DI SAPONE

Forme dell'utopia tra vanitas, arte e scienza

*Fin dal '500, per i giochi di colore, per la loro lucentezza, per la loro leggerezza, le **bolle di sapone** hanno affascinato generazioni di artisti. L'esposizione **Bolle di Sapone**, curata da Michele Emmer e Marco Pierini, non ha soltanto valore artistico, ma nello stesso tempo racconta anche la nascita dell'interesse scientifico delle lamine saponate, modelli di una geometria delle forme molto stabili. Il percorso si compone di **circa 60 opere**.*

Galleria Nazionale dell'Umbria
Palazzo dei Priori
Corso Vannucci, 19 | Perugia
T. 075 58668415
gallerianazionaleumbria@beniculturali.it





PERUGIA

RISTORANTE DEL SOLE

Una luce rassicurante e accattivante sulla ristorazione umbra

Oltre quaranta anni *di attività, una* ***garanzia assoluta*** *per uno dei ristoranti più rinomati della città. Oggi in veste ancora più accattivante grazie alla splendida* ***veduta della valle umbra****, il Ristorante del Sole con la sua* ***cucina di altro livello****, capace di spaziare dalla* ***tradizione locale*** *a quella* ***nazionale****, senza rinunciare a* ***rivisitare*** *i piatti in chiave contemporanea, rappresenta uno dei punti fermi della* ***ristorazione cittadina*** *oltre che uno dei migliori ristoranti della regione.*

Ristorante del Sole
Via della Rupe, 1 | Perugia
T. 075 5735031
ristorantesole.com

ASSISI

EAT – EMANUELE MAZZELLA CHEF

Uno chef stellato nella cucina del Nun



Lo chef stellato **Emanuele Mazzella** è sbarcato al ristorante del **NUN**. E ha portato subito una ventata di aria nuova proponendo una cucina tradizionale 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** e dei e **prodotti di stagione**. Una **cucina** nel nome del "fatto in casa", che sa esaltare il gusto di ogni prodotto utilizzato.

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

PERUGIA

IL BISTROT.

L'arte della buona cucina,
fra tradizione e tocco creativo



Spesso le **scoperte** più **sorprendenti** sono quelle che partono in **sordina**, lontano dal clamore, che si fanno un nome con il **passaparola**. È il caso del **Bistrot.** di piazza Matteotti. Un locale rinomato come caffetteria e tempio degli aperitivi che sta però diventando sempre più un punto di riferimento della **buona cucina**. Un bistrot nel **nome** e nell'**anima** che propone sia a pranzo che a cena piatti mai banali in un **connubio** esaltante fra **creatività** e **materia prima**. Da provare assolutamente.

Il Bistrot.
Piazza Matteotti, 32 | Perugia
T. 075 5731752 | ilbistrotperugia.it

SANTA MARIA DEGLI ANGELI

FONDENTE

Cioccolato crudo, aperitivi e menù sorprendente

*Ristorante, **start-up**, **locale sorprendente**. Fondente a Santa Maria degli Angeli è un po' di tutto questo. Un posto davvero **innovativo**, con tanto di **laboratorio di produzione artigianale**. Il **menù** del ristorante è firmato dallo **chef Andrea Mastrini**, ma questo è un luogo dalle **diverse anime** in cui si può spaziare **dalla colazione all'aperitivo**, grazie a un'area **lounge-bar** decisamente poliedrica. Grande attenzione a **materie prime umbre** e al **cioccolato crudo**.*

Fondente
Via Simone Martini, 1
Santa Maria degli Angeli (PG)
T. 075 8501315 | Fondente



paracucchiarmas.com



PASTICCERIA GELATERIA ARTIGIANALE
PIZZERIA RISTORANTE LUNCH HAPPY HOUR

VIA DANIELE MANIN 22 FOLIGNO

LA GELATERIA ARTIGIANALE CON INGREDIENTI
DI QUALITÀ E LAVORAZIONI TRADIZIONALI

Il buon gelato è il nostro campo

WWW.SANMAGNOCAFFE.IT

SANMAGNO
CAFFÈ
Il locale con la vita dentro

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

www.volkswagen.it

T-Cross.

Be first. Be fast. Be #MoreThan1Thing.



T-Cross First Edition.
Scoprila in anteprima in Concessionaria.

Autocentri Giustozzi

PERUGIA Via Settevalli, 235 - Tel. 075 506321
FOLIGNO Via Polanga, 2 - Tel. 0742 32881
TERNI Via Bruno Capponi, 58 - Tel. 0744 3938

Volkswagen

Valori consumo di carburante ciclo comb. 5,1 l/100 km – CO2 115 g/km. I valori indicativi relativi al consumo di carburante ed alle emissioni di CO2 sono rilevati dal Costruttore in base a metodo di omologazione WLTP (Regolamento UE 2017/1151). Eventuali equipaggiamenti aggiuntivi, lo stile di guida e altri fattori non tecnici, possono modificare i predetti valori. Per ulteriori informazioni sui predetti valori, vi invitiamo a rivolgervi
ai Concessionari Volkswagen. È disponibile gratuitamente presso ogni concessionaria una guida relativa al risparmio di carburante e alle emissioni di CO2, che riporta i valori inerenti a tutti i nuovi modelli di veicoli.