PM piacere magazine 126

CYBER CHRIS'TMAS





Piacere di guidare

SCOPRI LA NUOVA BMW SERIE 1 SU BMW.IT

FINO AL 20 OTTOBRE, IL **CAMBIO AUTOMATICO DCT** A 7 RAPPORTI
O IL **CAMBIO STEPTRONIC** A 8 RAPPORTI PUÒ ESSERE TUO
AL PREZZO RACCOMANDATO ESCLUSIVO DI 1.000€*.

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

*Valido sull'optional cambio automatico per le motorizzazioni diesel 116d (7M71) e 118d (7M91) fino al 20/10/2019. L'offerta è valida per acquisti di veicoli BMW Serie 1 (F40) con le predette motorizzazioni che siano effettuati presso le Concessionarie BMW aderenti fino al 20/10/2019.

Gamma BMW Serie 1: consumo di carburante ciclo misto (litri/100Km) 3,8 - 7,1; emissioni CO_2 (g/km) 100 - 162. 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.



NUOVA BMW X1 IN VERSIONE **xLINE**, FINO AL 30 SETTEMBRE
TUA CON **VANTAGGIO CLIENTE DI 3.600€***.

SCOPRI I DETTAGLI DELL'OFFERTA SU **BMW.IT** E IN **CONCESSIONARIA**.

A.D. Motor

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

*Offerta valida per ordini sottoscritti entro il 30/09/2019 per la Nuova BMW X1 versione xLine il vantaggio cliente raccomandato è pari a 3.600€ e si applica al prezzo di listino raccomandato della Nuova BMW X1 versione xLine prescelta.

Gamma Nuova BMW X1: consumo di carburante ciclo misto (litri/100km) 4,1 - 6,1; emissioni CO_2 (g/km) 107 - 138. 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.



Il vostro miglior biglietto da visita



Levante 2019

MASERATI

CORPORATE SALES

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

***Consumo di carburante in ciclo misto min – max (l/100km) 7,9 – 12,0; emissioni di CO^2 in ciclo misto min – max (g/km) 207 - 272.**
I valori indicativi relativi al consumo di carburante e all'emissione di CO^2 sono rilevati dal costruttore in base alla normativa vigente (Regolamento UE 2017/1151) e aggiornati alla data del 01/2019. I valori più aggiornati saranno disponibili presso le Concessionarie Maserati in quanto gli stessi sono indicati a fini comparativi e potrebbero non riflettere i valori effettivi.



pic-nic invernali

info e prenotazioni **tour@arnaldocaprai.it**


ARNALDO·CAPRAI
ILLUSTRATION BY @ LAURA DEO
arnaldocaprai.it


AMERICA SINGS



MOSCOT

Galli 1952

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


Buone Feste!

FAI BRILLARE IL TUO NATALE

MARZIOLI

GIOIELLI

FOLIGNO
PARCO COMMERCIALE SAN MAGNO
VIA DANIELE MANIN, 22

SPELLO
VIA CENTRALE UMBRA, 48

Rossana

Il gusto italiano dal 1926... ad oggi



Da sempre Rossana l'unica ed inimitabile.

Da oggi Rossana apre il suo Cuore Segreto in una speciale Crema Spalmabile.

www.fidacandies.it
www.caramellerossana.it

fida

Seguici sui Social

L'EDITORIALE



DI MATTEO GRANDI

Benvenuti nell'era in cui i bambini si occupano di cambiamenti climatici e i politici di merendine

Continua l'**emorragia di attività** che chiudono i battenti e **abbandonano il centro storico** di Perugia. Roba che di questo passo più che un'**acropoli** sarà presto una **necropoli**. E a proposito di passi, quale dovrebbe essere il primo passo per **ridare ossigeno** a un centro agonizzante? Quello di **far tornare i residenti**. Riportare la gente **a viverci per farlo vivere** a oggi è l'unica possibile strategia sul medio termine.

Per farlo occorrono **politiche mirate**, magari capaci di incentivare l'acquisto o l'affitto di immobili in centro da parte delle **giovani coppie** e non solo. Ma soprattutto serve un **cambio di mentalità**. Come si può pensare di riportare le famiglie a vivere nell'Acropoli se solo per fare un'**ascensore in un palazzo d'epoca**, oggi (alle porte dell'**anno del Signore 2020**), bisogna prima indire una **guerra santa contro condomini con una visione ferma all'era di edificazione dello stabile** e poi scontrarsi contro i vincoli della **Soprintendenza** come un **pesce rosso contro il vetro di un acquario**?

Come può un centro storico **guardare al futuro** se la **burocrazia** e i **burocrati** sono prigionieri del **passato**? Come si può non comprendere che la **sacralità della storia** non può non tenere conto della **contemporaneità e del tempo che passa**? Se vogliamo trasformare le nostre **acropoli** in **musei a cielo aperto** allora **accomodatevi**, ma se vogliamo farle vivere dobbiamo renderle **vivibili**, in primis da chi ci abita.

Il che non significa sfregiare il nostro patrimonio artistico senza ritegno, ma semplicemente farlo convivere in armonia con le esigenze del presente. Ci sono tante **città europee** ricche di storia che hanno saputo fare di questa contaminazione fra **architettura contemporanea** e **patrimonio artistico** il proprio **punto di forza**. Da noi stiamo ancora discutendo se i "*dehors sì o i dehors no*" ché altrimenti la **Soprintendenza s'incazza**, quando basta fare un giro a **Parigi** e **Vienna** per capire come queste implementazioni non solo non feriscono le città, ma le **arricchiscono** diventando **opportunità di fruizione** per 360 giorni all'anno.

Una **guerra contro i mulini a vento**. Un po' come quella che sta conducendo chi organizza i **grandi eventi musicali** a **Perugia** contro chi vorrebbe destinare il **Palabarton** esclusivamente alla **pallavolo**. Lo **sport è importante** e **fonte d'orgoglio**, ma in una città come Perugia pensare di **monopolizzare un palazzetto** nel nome della pallavolo è una forma d'**arroganza inaccettabile**. Ci sono città, come Firenze, che questo dilemma lo hanno risolto benissimo **senza mettere in competizione sport e cultura**. Ed è una visione di cui prima o poi dovranno prendere atto anche i signori **Sirci** e **Bartoccini**.

@matteograndi



SPIRITO DISORDINARIO

NUOVO TOYOTA C-HR HYBRID

CON MOTORE HYBRID DYNAMIC FORCE® DA 184 CV

PAY PER DRIVE

TUO DA € 225 AL MESE TAN **4,99%** TAEG **6,04%**

CON FINANZIAMENTO PAY PER DRIVE CONNECTED

HYBRID

Toy Motor

Moving generation

Perugia	Arezzo	Foligno	Montevarchi	C. di Castello
Via Corcianese 30 075 5270611	Via G.B. Vico 3 0575 98951	Viale Roma 38 0742 342907	Via di Terranuova snc 0559 105221	Viale Romagna 38 075 8511228

C-HR 2.0 Hybrid Trend. Prezzo di listino € 33.250. Prezzo promozionale chiavi in mano € 28.500 (esclusa I.P.T. e Contributo Pneumatici Fuori Uso, PFU, ex DM n. 82/2011 di € 5,17 + IVA), con il contributo della casa e del concessionario. Offerta valida fino al 15/12/2019 in caso di permuta o rottamazione di un autoveicolo posseduto da almeno 6 mesi, presso i concessionari che aderiscono all'iniziativa. Esempio di finanziamento su C-HR 2.0 Hybrid Trend. Prezzo di vendita € 28.500, con permuta o rottamazione. Anticipo € 8.400. 47 rate da € 224,53. Valore Futuro Garantito dai concessionari aderenti all'iniziativa pari alla rata finale di € 13.281 (da pagare solo se si intende tenere la vettura alla scadenza del contratto). Durata del finanziamento 48 mesi. Pacchetto di Manutenzione, Estensione di Garanzia, Assicurazione Furto e Incendio (furto, incendio, rapina, calamità naturali, eventi socio-politici, atti vandalici, cristalli, assistenza stradale e altre garanzie speciali), Garanzie accessorie RESTART e Kasko disponibili su richiesta. Spese d'istruttoria € 350. Spese di incasso e gestione pratica € 3,50 per ogni rata. Imposta di bollo € 16. Importo totale finanziato € 20.450. Totale da rimborsare € 24.017,44. TAN (fisso) 4,99%. TAEG 6,04%. Tutti gli importi riportati sono IVA inclusa. Salvo approvazione Toyota Financial Services. Fogli informativi, SECCI e documentazione del finanziamento "PAY PER DRIVE" disponibili in concessionaria e sul sito toyota-fs.it sezione "Trasparenza". Offerta valida fino al 15/12/2019 presso i concessionari che aderiscono all'iniziativa. Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Maggiori informazioni su toyota.it. Immagine puramente indicativa.
Valori massimi NEDC correlati (per consumi ed emissioni CO_2) e WLTP (per emissioni NOx) riferiti alla gamma C-HR Hybrid 2.0: consumo combinato 23,3 km/l, emissioni CO_2 92 g/km. Emissioni NOx 0,0049 g/km. -91,8% rispetto ai livelli di emissione di NOx previsti dalla normativa Euro 6. (NEDC - New European Driving Cycle correlati e WLTP - Worldwide harmonized Light vehicles Test Procedure ai sensi del Regolamento UE 2017/1151).

PM

Novembre - Dicembre 2019
#126



In copertina:
Elaborazione grafica Brainleaf

Anno 15 n°126
Novembre - Dicembre 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 126 • CONTENTS

Linea d'ombra	21
Fast Good	23
This must be the trend	36
La Botanica di Leonardo	48
PM Tech	50
Storia di un umbro di successo: Andrea Fioriti	84
Pop Move: il car sharing sbarca a Perugia	86
Irene Fattorini: una pasticcera umbra nel team dello chef Locatelli	88
Italian Wedding Awards	92
L'impiccione	94
Jingle Bells: eventi, mercatini, presepi... tutti i sapori del Natale in Umbria	115
Bauty	136
Mauro Casciari	42
Ilaria Veschi	60



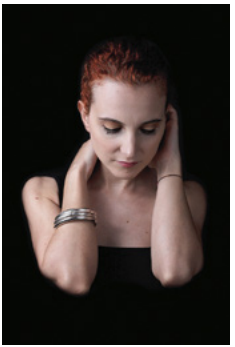


PM 126 • CONTENTS

Le Tricot Perugia 72



Non eri prevista: 98
il nuovo album di Giorgia Bazzanti



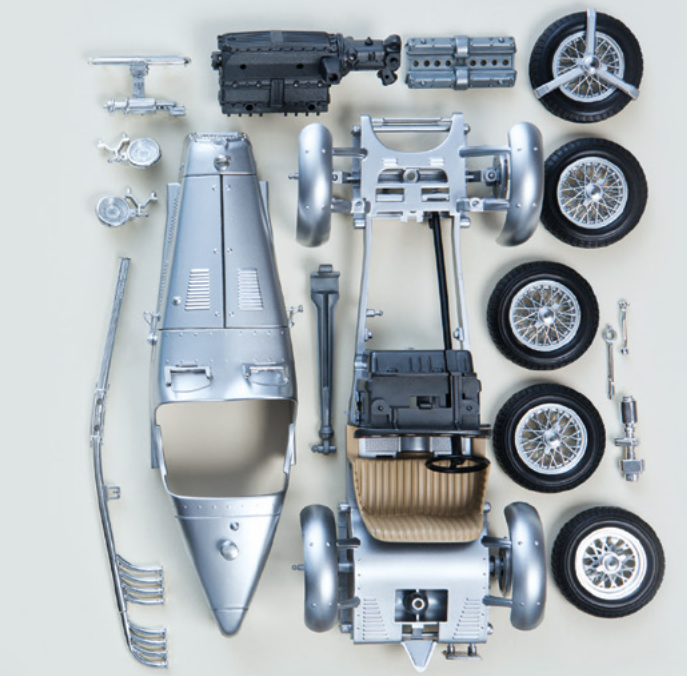
Sorprese sotto l'albero: 126
la nostra guida ai regali di Natale



Christmas in London 138



t. labirinto.net



FAI VIAGGIARE LE TUE IDEE A UN'ALTRA VELOCITÀ.

Con BRUNACCI & PARTNERS trasforma i progetti in successi.

BRUNACCI
&PARTNERS
From good ideas to good business



www.brunacci.eu

CONSULENZA IN PROPRIETÀ INDUSTRIALE E INTELLETTUALE

Modena | Milano | Perugia | Bolzano

UP



MARCO CAPRAI, RE DEL VINO

I vini di Marco Caprai sono stati incoronati dalla prestigiosa rivista americana Wine Advocat con i voti più alti in assoluto. Sono ben 10 i vini Caprai (dal Sagrantino al Cuvée Secrète) ad aver preso il massimo dei voti: una valutazione per certi versi storica che premia e incoraggia tutto il sistema vinicolo umbro, riconoscendo alla cantina Caprai il suo ruolo di leader e motore trainante del comparto.



IL MERCATO COPERTO PRENDE FORMA

È il miglior progetto possibile? Questo ce lo dirà soltanto il tempo e la risposta starà nei risultati che il Nuovo Mercato Coperto saprà raggiungere. Quel che è certo è che finalmente parte l'iter che riconsegnerà alla città un contenitore storico, alla porte del centro. Una scommessa in chiave contemporanea che gioca sul food e che potenzialmente potrebbe rilanciare tutta l'Acropoli.



DONATELLA TESEI

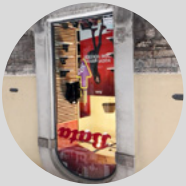
Piaccia o meno, l'elezione di Donatella Tesei ha un sapore storico. Dopo 49 anni di sinistra, l'Umbria, travolta dallo scandalo Sanitopoli e finita alle urne con un anno d'anticipo, cambia colore. Al netto di diversità e punti di vista, c'è grande attesa per il nuovo corso. L'Umbria - dall'economia al turismo - ha bisogno di risposte: il nuovo governo regionale sarà in grado di darle?

DOWN



IL TRACOLLO DEL PD UMBRO

A mettere in fila tutti gli errori del PD in Umbria, al di là dei risultati politici, c'è da far accapponare la pelle: Santopoli, la scelta di andare a braccetto con l'odiato M5S (chiaro segno di debolezza), quella di ricandidare tanti volti che la gente non tollerava più, aver bruciato la candidatura di Fora, aver negato la crisi economica. Il commissario straordinario Verini è sembrato Ventura alla guida della Nazionale.



ADDIO BATA

Che il commercio a Perugia non stia vivendo un momento roseo è un eufemismo. Che il centro storico non dia segni di ripresa è una triste realtà, suggellata da chiusure dolorose. Adesso è il turno di Bata. Lo storico negozio di scarpe, simbolo di tanti appuntamenti lungo corso Vannucci chiude i battenti. Un piano per il rilancio vero e concreto (più residenti, più attrattori commerciali) non è più procrastinabile.



CAMPAGNA ELETTORALE: TONI TROPPO ACCESI

Probabilmente, il 27 ottobre scorso, le persone di buon senso hanno tirato un sospiro di sollievo. Non tanto per l'esito elettorale quanto perché è stata messa la parola fine a una campagna elettorale dai toni esasperati e violenti, strumentalizzata da tutti i politici italiani. Ora siamo finalmente tornati nel dimenticatoio e non è detta che non sia un bene.



FINO A
70%
SCONTO SU PRODOTTI OUTLET / ON-LINE / IN STORE



CUCINE / SOGGIORNI
CAMERE / CAMERETTE

PUCCIARINI®

LO STILE DI CASA

V.LE ROMA 26 / TORGIANO (PG) / T. 075.98.23.70 **WWW.PUCCIARINI.IT**



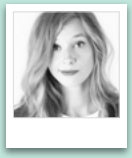
IL CENTRO DI PERUGIA: DA SALOTTO BUONO A SALOTTO VUOTO

Questa non è una polemica. È un'analisi su quello che sta succedendo al centro di Perugia.

Un paio di negozi hanno già annunciato la chiusura, voci dicono che a questi se ne aggiungeranno a breve un paio. Queste le premesse. Mi è capitato qualche giorno fa di prendere il minimetrò da Pian di Massiano verso il centro. Per le prime tre fermate ero sola, nelle restanti eravamo in due. Quindi, sole due persone alle 12 di un sabato mattina soleggiato salivano in centro da Pian di Massiano. Quello che dovrebbe essere il salotto buono della città sta diventando il **salotto vuoto**. Perché è inutile girarci intorno, il centro storico di Perugia è depresso. E no, la colpa non è dei parcheggi costosi, o comunque non solo. È inutile nascondersi dietro un dito, o dietro un singolo ostacolo. Il problema vero è l'offerta. Perché un cittadino della periferia dovrebbe andare in centro? Che cosa offre il centro di Perugia? Vi rispondo io: nulla. Se non facciamo qualcosa, il centro di Perugia diventerà terra di nessuno, con tutti i rischi del caso che non sto qui a elencarvi, ma che ben potete immaginare. E attenzione, ribadisco "***facciamo qualcosa***", perché la rinascita di una città non è solo una questione politica, non è solo materia di una persona, di un sindaco o di un assessore. Ma, è anche una questione civica. Proviamo a creare qualcosa noi cittadini, ad appoggiare le iniziative che nascono in città anche solo partecipandovi. Il centro storico non è il salotto privato (ormai vuoto) dei residenti (ormai pochi). La maggior parte dei perugini non guarda di buon occhio eventi che portano gente, un esempio su tutti Eurochocolate. Ma perché? Non riesco a capirlo. Alle famiglie, ai bambini e all'allegria che manifestazioni come queste portano, si preferisce il vuoto cosmico, si preferisce il deserto, si preferisce il silenzio. Di base, oltre ai problemi oggettivi di cui questa città soffre (zero parcheggi, costi improponibili, minimetrò discutibile) noi cittadini non facciamo nulla per aiutare questo centro a vivere. Impariamo a sostenerci, a fare rete, noi cittadini, noi per primi. Proviamo a sostenere le iniziative del territorio. Inventiamocene di nuove per attrarre gente. Per far vedere che questo centro può essere altro, può essere vivo, attrattivo e non soltanto un'opera d'arte da preservare. Va bene il rispetto per la storia, ma non possiamo continuare a ignorare che il futuro a queste condizioni non è roseo. Che quello che si prospetta è un **centro storico fantasma** di una città che in realtà avrebbe molto da raccontare.

LA LINEA D'OMBRA

DI CLAUDIA ALFONSO / @*claelly*





TESTONE

TORTA AL TESTO | NORCINERIA | BRACERIA

PERUGIA CENTRO, PIAZZA MATTEOTTI 24 | 06122 PERUGIA (PG) | +39 075 8501927
PERUGIA SETTEVALLI, VIA SETTEVALLI 439 | 06129 PERUGIA (PG) | +39 075 5001402
PERUGIA PONTE SAN GIOVANNI, VIA FERRIERA 7 | 06089 TORGIANO (PG) | +39 075 394182
PERUGIA ELLERA, VIA GRAMSCI 162 | 06074 ELLERA DI CORCIANO (PG) | +39 075 5172778
ASSISI, VIA SANDRO PERTINI 3 | 06081 S.M.ANGELI (PG) | +39 075 8040913
PESCARA, CORSO UMBERTO 1° 16 | 65015 MONTESILVANO (PE) | +39 085 2196758
CITTÀ DI CASTELLO, VIA ACHILLE GRANDI | 06012 CITTÀ DI CASTELLO (PG) | +39 075 8553140
JESI, PIAZZALE ANNA CIABOTTI | 60035 JESI (AN) | +39 0731 203903
VITERBO, VIA TANGENZIALE OVEST 60-62 | 01100 VITERBO (VT) | +39 333 152 2351
IBIZA, AVENIDA SAN JOAN 18 | MARINA BOTAFOCH | 07800 IBIZA - BALEARES / SPAGNA | +34 682208532
MILANO, VIA VIGEVANO 3 | 20144 MILANO (MI) | +39 02 8378024
COMING SOON MILANO, VIALE ABRUZZI 23 MILANO (MI)
COMING SOON TORINO

MAGNATESTONE.IT | MAGNATESTONE | #MAGNATESTONE

ioriB.it



ONCE UPON A TIME THE STARS...

Pur riconoscendo a **Enrico Bartolini** uno straordinario talento, la più importante delle notizie relative alla presentazione dell'ultima guida Michelin non è tanto la terza stella al suo meraviglioso ristorante all'interno del Museo delle Culture di Milano quanto la decisione, dopo moltissimi anni spesso scanditi da mormorii su una possibile promozione, di togliere la seconda a **Casa Vissani**, il locale dell'omonimo e famoso chef sulle sponde del Lago di Corbara, tra Todi e Orvieto.

Una scelta che dimostra, se ancora ce n'era bisogno, quanto quelli della Michelin siano giudizi che (specie dopo la prima stella) possono andare oltre il valore di questo o quel piatto, di questo o di quel menù, e che nel complesso rispondono a logiche ben più complesse. Che a **Sergio Lovrinovich**, il curatore, non vadano per esempio così a genio quegli chef che hanno fatto della televisione uno dei loro palcoscenici privilegiati appare piuttosto evidente: proprio Enrico Bartolini incarna alla perfezione il prototipo dello chef che eccelle (ben 8 le stelle Michelin dei ristoranti con il suo nome all'ingresso) lavorando sottotraccia, senza mai attirare eccessive attenzioni mediatiche su di sé.

Mentre Milano si impone su Roma e l'Italia Meridionale diventa sempre più centrale nella mappa geopolitica della gastronomia italiana, l'**Umbria torna indietro**: le singole stelle di Casa Vissani, appunto, e del Vespasia di Norcia (una ogni 440.000 abitanti, terzo peggior rapporto italiano davanti a Sardegna e Basilicata) certificano quanto questa regione nelle ambizioni così vocata al turismo di qualità, specie quello enogastronomico, sia nei fatti un territorio che non ce la fa. La ristorazione regionale arranca non tanto per mancanza di idee e di imprenditori così pazzi da sostenerle, quanto per **mancanza di pubblico**, vera criticità che hanno toccato da vicino tutte le attività che negli ultimi anni tra Perugia e Terni hanno provato a interpretare una certa idea di qualità nel piatto.

E non si dica che almeno ci salvano le osterie, ma di queste avremo modo di tornare sul prossimo numero.

FAST GOOD

DI JACOPO COSSATER / *@jacopocossater*



COLLESTRADA

COLLESTRADA.IT
#ENJOYCOLLESTRADA

Questo **Natale** non fare il **Bucciotto**!



REGALA LA LIBERTÀ DI SCEGLIERE

Collestrada Gift Card,
il regalo perfetto!



IL SEGRETO DELLE MAMME? LA VODKA NATURALMENTE

Ogni giorno arrivo al fondo della mia giornata con lo stesso identico pensiero: "**Sono stremata**". Lo penso **tutte le sere** da più o meno quattro anni e, sia chiaro, non faccio niente di più di quello che fanno le altre donne e madri.

Lavoro, accudisco un **figlio**, mi prendo cura, in modo che peraltro lascia parecchio a desiderare, della casa. Queste cose non le faccio tutte da sola ma ugualmente arrivo a sera allo stremo delle forze.

.

Poi però succede che mi guardo un film, leggo un po' o, semplicemente, crollo a letto e la mattina **ricomincio daccapo**. Dove trovi le **energie,** dove le trovino tutte le **mamme**, io lo ignoro ma so che le trovano e non perché sono delle **eroine** ma perché la maternità sposta l'asticella della stanchezza (e del dolore) un po' più in alto.

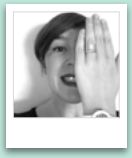
Come fai a concentrarti sul tuo grado di sonno quando devi combattere con la sonnolenza e l'indisponenza di un semi **adolescente quattrenne**? Come puoi preoccuparti del mal di schiena quando sai che se non corri e non arrivi in tempo all'asilo la tua giornata la puoi pure buttare nella monnezza?

La verità è che la maternità è qualcosa di molto simile allo stato di **trance agonistica**, che ci fa sentire allo stesso tempo invincibili e potenti e inarrestabili. Fin quando non ci sediamo e non realizziamo che il giorno è tutto da rifare dall'inizio. L'indomani.

E sono proprio quelli i momenti per i quali conservo la **vodka** in freezer.

C'ERA UNA VODKA

DI LUCREZIA SARNARI / *www.ceraunavodka.it*



A NATALE REGALA I SAPORI DELL'UMBRIA

Strenne Natalizie 2019

GRUPPO
GRIFO
agroalimentare



Gruppo Grifo Agroalimentare s.a.c.
Strada dei Loggi, 59 - 06135 Ponte San Giovanni (PG) | Tel. 075 59 70 21- Cell. +39 351 98 89 398
www.gruppogrifo.it/prodotti/strenne/ | strenne@grifolatte.it

LE RICETTE DI IN SALUTE CON GUSTO

DI CHIARA BAZZURRI E DELLA DOTT.SSA DIETISTA ARIANNA SALOMONI

BISCOTTI DI NATALE

INGREDIENTI:
- 3 uova
- 600 gr farina 0
- 200 gr olio extra vergine di oliva
- 180 gr zucchero
- buccia grattugiata di 1 limone
- ½ bustina di lievito vanigliato
- 1 bustina di vanillina
- 1 pizzico di sale
- latte parzialmente scremato q.b.



Mescoliamo insieme la **farina**, lo **zucchero**, la scorza grattugiata del **limone** e il sale. Uniamo l'olio a filo, aggiungiamo una alla volta le **uova** e in ultimo la vanillina. Iniziamo a impastare, lavorando tutti gli ingredienti insieme, velocemente. Se l'impasto risulta troppo duro, uniamo un po' di latte. Quando tutti gli ingredienti saranno ben amalgamati, mettiamo la nostra pasta a riposare al fresco, avvolta dalla pellicola. (Se avete poco tempo a disposizione, non fate la pallina, ma appiattite l'impasto, in modo che il freddo arrivi meglio). Una volta raffreddata la nostra frolla, possiamo stenderla e iniziare a fare i nostri biscottini di Natale con le varie formine. **Infornamo a 180°**, con forno pre-riscaldato, per circa una decina di minuti, o comunque fino a quando i biscotti non saranno leggermente dorati. I biscotti non devono prendere colore, ma rimanere chiari. Potete ovviamente decorare i vostri biscottini di Natale come meglio preferite (codette colorate, cioccolato fondente) oppure lasciarli semplici. Ideali da regalare, da gustare a colazione o a merenda senza sentirsi troppo in colpa durante le feste.

IL CONSIGLIO DELLA DIETISTA

Come possiamo fare per non ingrassare durante le feste?

- Incrementare il consumo di acqua ci aiuterà ad eliminare la ritenzione legata al consumo di alimenti più conditi e saporiti.
- Dolci meglio se in piccole porzioni, se per merenda abbinateli a una bevanda calda senza zucchero.
- Consumare ad ogni pasto una porzione di verdura cotta o cruda, la fibra ci aiuterà a ridurre l'assorbimento di quello che mangiamo durante i pasti.
- Cercare di consumare cibi essenzialmente ai 3 pasti principali (colazione - pranzo - cena)
- Limitare/evitare il pane per accompagnare il secondo piatto, considerando il pasto già molto completo.
... e infine se ci riusciamo, incentivare le occasioni di movimento!
Ricordate che non si ingrassa da Natale a Capodanno, ma da Capodanno a Natale!
Buone Feste a tutti!

Seguici su @insalutecongusto


PERUGIA
MILANO
da 58,53* €
ANDATA, TASSE INCLUSE
*Tariffa di andata, incluse tasse e bagaglio a mano da 8 kg. Soggetta a disponibilità limitata e condizioni, consultabili su alitalia.com
ACQUISTA SUBITO SU ALITALIA.COM
UMBRIA
INTERNATIONAL AIRPORT
SAN FRANCESCO D'ASSISI
In the heart of Italy

MERCATO VIANOVA

IL LOCALE CULT DEL CENTRO DI PERUGIA



Nato da un'idea di **Luca Baccarelli**, il **Mercato Vianova** si può definire il locale più ***trendy*** dell'acropoli perugina. In pochissimo tempo è diventato il punto di riferimento delle serate in centro. Si parte con l'**aperitivo**, per proseguire con la **cena** e per finire con un **drink** da consumare nel salottino all'esterno. Aperto dalla mattina fino all'una di notte, il locale è suddiviso in due piani: **sushi**, bar e cocktail al piano terra mentre al piano superiore si trova la sala dedicata al ristorante che in estate si sposta all'esterno su via Mazzini. Non solo cucina del territorio ma anche sushi, questa è l'offerta culinaria che non delude mai le aspettative dei clienti. Protagonista assoluta è la **materia prima di altissima qualità**, punto di partenza imprescindibile per la realizzazione di un progetto culinario di livello.

"*La nostra è una cucina creativa, contemporanea* - dice lo chef **Riccardo Benvenuti** - *che parte dal territorio, ma che non smette mai di sperimentare. Siamo alla costante ricerca del miglioramento sia nelle tecniche di preparazione che nell'abbinamento degli ingredienti e tutto questo non può prescindere dalla scelta delle materie prime dall'indiscussa qualità. Per questo rispettiamo sempre la stagionalità dei prodotti e l'offerta giornaliera del mercato.*"

"*La carta dei vini è eclettica esattamente come la nostra proposta gastronomica.* – afferma **Roberto Serafini** Sommelier del Mercato Vianova – *Tantissime, infatti, sono le etichette dei bianchi, delle bollicine e dei rossi ovviamente. La cantina ha un'impronta multicolore, con prodotti umbri e italiani, ma non mancano anche prodotti stranieri. Ai brand più rinomati, si affiancano anche realtà di nicchia, meno conosciute, ma di grande qualità.*"

"*Il Mercato Vianova* – prosegue **Luca Baccarelli** – è *una realtà in continua evoluzione, dinamica e sempre pronta a sposare nuove sfide e nuovi progetti. A proposito di nuovi progetti e di mercato... Aspettatevi sorprese... Stay Tuned!!!*"

- - -

Per info:
MERCATO VIANOVA
Via Giuseppe Mazzini, 15
Perugia
T. 075 5730445
www.mercatovianova.it
@mercatovianova
@mercatovianova

MISURA I RISULTATI DELLA TUA PUBBLICITÀ

WAVE MARKETING

Un team di **giovani professionisti** ha studiato e testato un **sistema** estremamente **efficace** per acquisire nuovi clienti



"**Wave marketing**" ossia un'ondata di **concretezza** e risultati misurabili e prevedibili, grazie alla strategia messa a punto da due giovanissimi professionisti del settore. **Danilo Dicorato e Federico Faloci** hanno iniziato a studiare e testare sulla propria pelle l'efficacia della loro strategia quando, alcuni anni fa, si sono messi alla ricerca di **nuovi clienti** per la loro giovane, ma promettente, attività. Ben presto si sono resi conto che le tecniche più diffuse sul web, anche le più avanzate ed innovative, non facevano al caso loro. Perché? Perché una realtà di piccole o medie dimensioni, che lavora prevalentemente a livello locale, necessita di un **progetto mirato ed altamente personalizzato**. Un po' come un vestito cucito su misura. I due si sono messi quindi al lavoro per creare una concreta alternativa ed è così



Un sistema dedicato alle **piccole e medie imprese**, per **strategie di marketing** territoriale che portano **risultati concreti** nel breve periodo



che hanno dato vita a "**Clienti Èlite**" un sistema di **marketing proattivo**, che non si limita a lanciare un messaggio nella mischia e ad attendere che generi interesse, ma che va alla ricerca mirata ed altamente targettizzata di nuovi clienti. In questa ottica la presenza social non è più vista come il fine ultimo della pubblicità, ma come un mezzo per raggiungere risultati che arrivano **in modo certo**, **misurabile** e, soprattutto, **rapido**. Wave Marketing - fondata lo scorso gennaio, ma che ha già casi studio interessanti nel proprio portfolio – si rivolge pertanto alla **piccola e media impresa** ma, cosa più importante, vuole distinguersi per la vision complessiva: la priorità non viene accordata all'estetica ed alla creatività di una campagna di marketing, ma piuttosto alla sua **efficacia** basata su indagini scientifiche e su calcoli matematici, misurabili su risultati concreti e tracciabili. L'agenzia tra l'altro, oltre che innovativa, è anche estremamente **giovane**: i due fondatori hanno 23 anni e il team di 10 persone che vi opera è composto quasi esclusivamente da under 30.

- - -

Per info:
WAVE MARKETING
wavemarketing.eu/videocasostudio

IL BLOG
DEL DOTT. LATTANZI



THEOBROMA CACAO
Il cioccolato fa bene alla salute

Postato dal Dott. Lattanzi *- Farmacista e nutrizionista*

Sembra impossibile che un alimento così buono abbia anche proprietà benefiche notevoli per il nostro organismo. Siamo infatti abituati all'assioma che le cose buone facciano anche male, invece **il cioccolato è buono e fa bene**!

Diffuso allo stato selvatico nelle foreste dell'Amazzonia, la pianta del cacao, **Theobroma cacao**, viene coltivata oggigiorno soprattutto nell'America centro-meridionale e nell'Africa tropicale. Le antiche popolazione dei Maya e degli Atzechi consideravano il cacao **"il cibo degli dei"** e in effetti il cacao era spesso offerto come dono alle divinità di allora. L'Europa lo scoprì nel 1502, quando Cristoforo Colombo ne portò in Spagna i primi semi. Ci voleva qualcosa di forte per



riabilitare un alimento che per qualche decennio è stato **demonizzato**, accusato di provocare l'acne, fare male al fegato, scatenare allergie e via dicendo. Eppure fino alla metà del Novecento il cioccolato godeva di un'ottima reputazione, non solo per il piacere sensoriale, ma proprio per le sue proprietà terapeutiche, descritte con minuzia di

particolari in trattati e scritti disseminati nel corso di diversi secoli. L'unico punto fermo rimasto, dalla sua storia più antica fino ad oggi, è **l'elevato potere nutritivo**. E su questo non c'è dubbio, però in passato questa sua caratteristica veniva esaltata e valorizzata, proponendo il consumo di cioccolato alle persone debilitate e asteniche, insomma veniva usato come un vero e proprio **ricostituente**.

Le proprietà benefiche del cacao sono soprattutto legate alla quantità di **flavonoidi** che contiene in misura superiore a qualsiasi altro alimento comunemente consumato: oltre il 10 per cento del cacao in polvere è infatti costituito da flavonoidi. Inoltre c'è una particolarità unica del cacao, in relazione al tipo di flavonoidi contenuti. Si tratta soprattutto di catechine ed epicatechine, composti presenti anche nel vino rosso e nel tè, nel cacao però si trovano in forma di polimeri e sembra che sia proprio questa caratteristica a conferire l'elevato **potere antiossidante**.

Noto a tutti è **l'effetto positivo sull'umore** che sembra dovuto alla feniletilamina presente nel cioccolato che stimola la produzione di serotonina, il neurotrasmettitore responsabile appunto dell'umore. L'azione stimolante del cioccolato e la capacità di favorire la concentrazione viene invece dalla teobromina: ha la proprietà di aumentare la **concentrazione** e la **prontezza di riflessi**.

Non è certo auspicabile tuttavia che il cioccolato venga caricato di troppi attributi salutari, in questo modo viene privato degli aspetti edonistici e in qualche modo **trasgressivi** che l'hanno connotato finora. Se diventa troppo "sano" alla fine si perde il piacere di mangiarlo. Tuttavia non è poi tanto male sapere che se usato con moderazione, a causa del suo elevato potere energetico, e nell'ambito di un'alimentazione variata ed equilibrata, può darci qualcosa in più della sola piacevolezza sensoriale. Il cacao in **farmacia** è reperibile in polvere con solo 10% di grassi, in tavolette senza zucchero per diabetici, senza glutine per celiaci, in concentrato fluido per dolci, puro lavorato alla pietra grezza, in capsule deglutibili e come olio essenziale. ©




I WAS
CREATED
TO CREATE


icri8.it
Concept / Graphic & Design / Web & Paper /

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!



***Meghan Markle** è la protagonista indiscussa di tutti i tabloid britannici e non, ma su queste pagine non vorremmo parlare di pettegolezzi ma vorremmo concentrarci sul suo look. Facendoci ispirare da questo outfit, da avere assolutamente nel nostro armadio è la **leather skirt** longuette per rendere chic le nostre serate natalizie.*



PER LUI

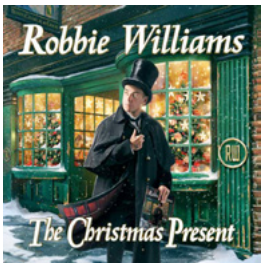
In inverno la cosa migliore da fare è giocare con i colori per rendere questa stagione meno grigia. Non sarebbe male infatti osare con questo ***piumino giallo*** *ultraleggero realizzato in fibra cava di* ***Tatras****. Questo brand che unisce design giapponese alla lavorazione tutta italiana è tra i best del momento.*





NUOVI TREND

Il mix tra il pitone e il texano da vita a questo splendido ***Go West Boot 70*** *di Aquazzurra brand di calzature super chic e tutto made in Italy.*



MUSIC

Prima o poi, tutti i più grandi artisti del panorama musicale pubblicano un album natalizio, quest'anno è la volta di ***Robbie Williams*** *con il suo* ***The Christmas Present****. Brani inediti si alterneranno ai grandi classici del repertorio natalizio e tantissimi saranno i guest che affiancheranno Williams in questo magico viaggio nel Natale.*



LETTURE

*Si chiama **500 chicche di riso** il nuovo libro di Alessandro Pagani. Un libro che farà ridere e riflettere allo stesso modo. 500 chicche, 500 fra battute fulminanti, freddure e mini dialoghi che si muovono tra il grottesco, l'ironico e l'umoristico. Da subito è evidente la capacità di Pagani di usare la lingua italiana, di imbattersi in efficaci **giochi di parole**, di usare e di capovolgere **significanti e significati** entrando nel puro campo della semiotica della lingua. Pagani con questo libro ci regala 500 momenti di divertimento, di svago e di risate.*

ROMANZI

*Nuove uscite per l'Ing. **Lamberto Fornari**. La prima è il romanzo storico **Da un'isola all'altra**, che tratta della vita e di tante inedite curiosità su **Napoleone Bonaparte** a 250 anni dalla sua nascita, realizzato in collaborazione con Francesco Fornari. In contemporanea, anche la ristampa, con la nuova edizione, del libro **Guareschi ed i Suoi 23 lettori**, edizione richiesta dopo il grande successo della prima. Questo lavoro illustra la vita e le opere del grande giornalista, vignettista e scrittore emiliano, autore dei famosissimi personaggi di Don Camillo e di Peppone.*







POLAROID
ONESTEP2
Ispirata alla storica fotocamera OneStep del 1977, la OneStep 2 è una macchina fotografica analogica istantanea ma dotata di alcune innovazioni tecnologiche.



NAO
NATIVITY
Statuette di porcellana raffiguranti la natività di Gesù.

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.

BRANDANI
"TEMPO DI FESTA"
Collezione in porcellana impreziosita da raffinati decori che richiamano il Natale. Linea "L'Albero della Vita".





PYROPET CANDLE
MOLTO PIÙ CHE CANDELE
Diversità, eccentricità e qualità in una candela unica. Arriva dall'Islanda l'idea di creare una candela che nasconda una vera e propria sorpresa diventando, dopo aver bruciato per circa 6 ore, un prezioso complemento d'arredo.



FABRIANO BOUTIQUE
PORTACHIAVI ANIMALS COLLECTION
Portachiavi raffiguranti vari soggetti. Prodotti con cuoio toscano con lavorazione artigianale italiana.





HUTSCHENREUTHER
CHRISTMAS COLLECTION 2019
"I mercatini di Natale" sono il grande tema attorno al quale ruota la collezione 2019. Con il suo tratto tipico, Renáta ricrea con ogni articolo scenari unici dal fascino nostalgico.

CHILLY'S BOTTLES
LINEA RETRÒ: ZIGZAG, SWIRL, WAVE
La Chilly's è una bottiglia in acciaio leggera, funzionale e di design, eco-friendly e riutilizzabile. 12 ore caldo e 24 ore freddo. Garantito!

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



VERSACE
PIATTO REFLECTIONS OF HOLIDAYS 30 CM
In finissima porcellana. Le parole "Home for the holidays, the place where all wishes come true" decorano il fondo di questo piatto di stile.





SOMPEX
PINE LAMP LED
Collezione di lampade ed elementi di design importanti e innovativi. Adatti per realizzare quel gioco di contrasti e di luci che rendono moderno qualsiasi ambiente.

SELETTI
MONKEY LAMP
Famosa lampada in resina, disegnata da Marcantonio Raimondi Malerba. Disponibile in diverse versioni.

*La iena più **poliedrica** di sempre*

MAURO CASCIARI

Intrattenitore, attore, presentatore televisivo e conduttore radiofonico. Ma su una cosa non transige: *«Non chiamatemi giornalista»*



Testo: Rebecca Pecori - Brano: "Il mio giorno più bello del mondo" - Francesco Renga

Il suo volto è entrato in tutte le case d'Italia con il programma ***Le Iene*** ma la sua vera passione è sempre stata la radio. Dopo anni di servizi irriverenti su e giù per l'Italia, oggi al giornalismo d'assalto preferisce ritmi di vita più tranquilli, "da pensionato" come dice lui. Appena può ritorna nella sua Umbria, per schiarirsi le idee e ritrovare un po' di equilibrio. Abbiamo fatto due chiacchiere con **Mauro Casciari**.

Mauro, andiamo dritti al punto, perché hai deciso di lasciare *Le Iene*?
Era un lavoro sfiancante. Io facevo tutto da solo: contattavo le persone, scrivevo i servizi e li montavo. Questo non lasciava spazio per altro, avevo solo due settimane libere ad agosto. Certo, potevo scegliere di non andare in onda ma in quel caso non sarei stato pagato. Dopo dieci anni così poi arriva un momento che non ce la fai più. Sono ritmi che solo a vent'anni sei in grado di reggere. Arrivato a quaranta senti il bisogno di fermarti. Così una domenica d'inverno ho deciso di mollare tutto, era il 29 febbraio 2016. Una data che ho scelto di proposito, un anno bisestile, così me ne ricordo ogni quattro anni. In quel periodo erano successe molte cose che mi avevano toccato da vicino. Ho realizzato che la vita è una sola e bisogna fare ciò che ci fa stare bene perché non si sa mai quando potrà finire.

Parli di Leonardo Cenci?
Esatto. Di lui e di mio padre. Entrambi si sono ammalati di tumore nel 2012 e i medici gli hanno dato pochi mesi di vita. Mio padre se n'è andato poco dopo ma Leo ce l'ha fatta, per sette anni. Era un amico, una persona fantastica, ironica. Aveva la mia stessa età, la sua storia poteva essere la mia. Da ragazzi ci conoscevamo di vista, ma affrontare insieme questo momento di dolore ci ha unito molto. Apprezzavo il suo impegno sociale e il messaggio che ha cercato di diffondere con la sua associazione *Avanti tutta*, di cui per quattro anni sono stato anche presidente onorario. Trascorrere con lui così tanto tempo mi ha fatto capire cosa davvero conta, ho imparato a ridimensionare cose alle quali tendevo a dare troppo peso.

Qual è il ricordo più bello che hai con lui?
Sicuramente quando abbiamo corso insieme la maratona di New York. Lui avrebbe voluto partecipare già a quella del 2012, ma per colpa dell'uragano Sandy ha dovuto rimandare. Quella delusione però l'ha presa come un segno del destino e così è tornato con me nel 2016 felice come non mai di realizzare il suo sogno. Quella mattina eravamo arrivati a Staten Island parecchio prima dell'inizio. Non era ancora giorno e tutti gli atleti si erano dati appuntamento in un grande parco dopo il ponte di Verrazzano. A terra sopra l'erba era stato messo del fieno per non far bagnare i partecipanti. Così ci siamo sdraiati lì ad aspettare e appena il sole ha iniziato

a sorgere Leonardo mi ha detto *«Questo è il giorno più bello della mia vita»*.

La malattia ha portato via anche un'altra tua cara amica, Nadia Toffa...
Quando ho lasciato *Le Iene* lei non aveva ancora scoperto il suo tumore. Qualche anno prima ci eravamo fatti una foto insieme a Leo e ogni volta che la riguardo penso che quel giorno lei non avrebbe mai immaginato cosa di lì a poco le sarebbe accaduto. Purtroppo non le sono stato vicino come ho fatto con Leonardo, anche perché credo che i colleghi debbano passare in secondo piano in certe situazioni. C'è la famiglia, ci sono gli affetti, quelli veri. Personalmente, anche per il grande clamore mediatico, ho preferito aspettare che fosse lei a farsi viva se e quando avesse avuto la voglia, la forza e il tempo. E l'ha fatto. Sono stato al suo funerale il 16 agosto a Brescia e quando Davide Parenti, l'ideatore di *Le Iene*, ha poggiato sulla sua bara bianca la cravatta nera della divisa da "iena" è stata una scena straziante.

Anche se hai deciso di chiudere con quel mondo, c'è qualcosa della "iena" che eri che porti ancora con te?
Assolutamente sì. Pif mi ha insegnato che ci vogliono almeno sette anni prima che la gente smetta di associarti al programma perché comunque si tratta di una cornice molto caratterizzante. Anche Fiorello per prendermi in giro ancora mi chiama "ex iena". In realtà a posteriori ho capito che quel periodo mi ha insegnato a stare per strada, a capire cosa prova la gente, a raccontare storie. Adesso nel mio lavoro in radio sento di poter parlare all'Italia perché per anni l'ho vissuta in prima persona. Dopo più di trecento servizi posso dire di conoscere gli italiani da Bolzano ad Agrigento e questa è una grande fortuna. Però quell'atteggiamento da giustiziere mascherato non mi appartiene più.

Perché hai deciso di lasciare la televisione per passare alla radio?
In realtà io ho sempre preferito la radio, sin da bambino. Una passione che mi ha trasmesso mio padre. Ricordo ancora che a cinque anni adoravo parlare con le radiotrasmittenti, ero già folgorato a quell'età. Poi da ragazzo ho curato il programma delle dediche di *Radio Augusta Perusia*, quella che oggi si chiama *Umbria Radio*. Era il



Casciari: "Il mio obiettivo è far sorridere"

'94 ed è stata la prima volta che ho fatto radio vera. Dopodiché c'è stata Radio Dj nel 1999, RDS nel 2002 e Radio Due nel 2005. Quando nel 2006 sono entrato a *Le Iene* ho dovuto abbandonare il mio primo amore e un po' mi è pesato. Finalmente dopo anni sono tornato alle origini: vado in onda tutti i pomeriggi su Radio Due con Numeri uni, un programma comico con Corrado Nuzzo e Maria di Biase. Poi faccio da spalla a Fiorello la mattina con *Viva Asiago 10* , un'edicola improvvisata per strada davanti alla sede Rai di Roma.

Tu che hai fatto sia radio che televisione, a chi pensi appartenga il futuro?
Ai social network. Tempo dieci anni e gli unici programmi televisivi sopravvissuti saranno quelli di Rai Uno e Canale Cinque. Il resto sarà affidato alle tv on demand e a internet. Con la moltiplicazione dei canali non ci sono più le risorse che c'erano una volta. Adesso non bastano le buone idee ma servono gli sponsor che paghino il programma. Ho vissuto questo cambiamento in prima persona. Molte persone guardavano i miei servizi più sul sito internet che in diretta. Così ho iniziato a investire molto sui miei canali social, da Facebook a Twitter, realizzando brevi video comici, per creare un intrattenimento che sia fruibile direttamente sullo smartphone. Ma è una forzatura che sto facendo a me stesso, perché comunque sono cresciuto in una realtà diversa.



C'è qualcosa che cambieresti della tua vita se potessi tornare indietro?
Sicuramente smetterei di fare *Le Iene* molto prima, oppure mi impunterei per fare solo servizi comici, così da evitare di essere ancora ricordato come giornalista invece che intrattenitore.
Il mio obiettivo è far sorridere, non far arrabbiare la gente. Purtroppo è più facile creare indignazione al giorno d'oggi. È impressionante pensare che nonostante abbia fatto delle pagliacciate pazzesche le persone mi ricordino ancora per le facce contrite e i racconti tristissimi.

Come ti vedi tra dieci anni?
Il sogno sarebbe quello di diventare un autore dietro le quinte per programmi di intrattenimento in diretta su internet, con un gruppo di giovani all'opera. Quindi, fase uno: abusare della mia faccia e del mio corpo finché sono presentabili. Fase due: sfruttare la voce in radio o lavorando come doppiatore. Fase tre: usare la testa, finché regge.

LA COMUNICAZIONE È AUMENTATA.



LEFUCINE

ART & MEDIA

> *GRAFICA* > *VIDEO* > *MULTIMEDIA* > *WEB* > *APP* > *AR* > *VR* > *MARKETING* > *SOCIAL*

lefucine.it

LE FUCINE *ART & MEDIA*

Innovazione, professionalità e concretezza: *intervista a uno dei fondatori dell'agenzia di comunicazione perugina*

Quello di **Enrico Cenci** è il volto probabilmente più noto de **Le Fucine**, ma - come lui stesso tiene a precisare - la forza di questa **agenzia di comunicazione** che nasce a Perugia nel 2004 sta nei professionisti che la compongono.
Professionalità complementari per rispondere alle esigenze più diverse.

Enrico cos'è che distingue Le Fucine, quali sono i vostri plus?

Innanzitutto l'essere sempre al passo con le nuove tecnologie: puntiamo molto sulla realtà aumentata e sulla realtà virtuale, ci occupiamo anche di allestimenti museali e siamo particolarmente forti anche nel settore video con video-mapping, motion graphic e animazione. Sempre di più infatti sono gli imprenditori o le aziende di successo che si rivolgono a noi per tradurre la loro strategia di marketing in video.

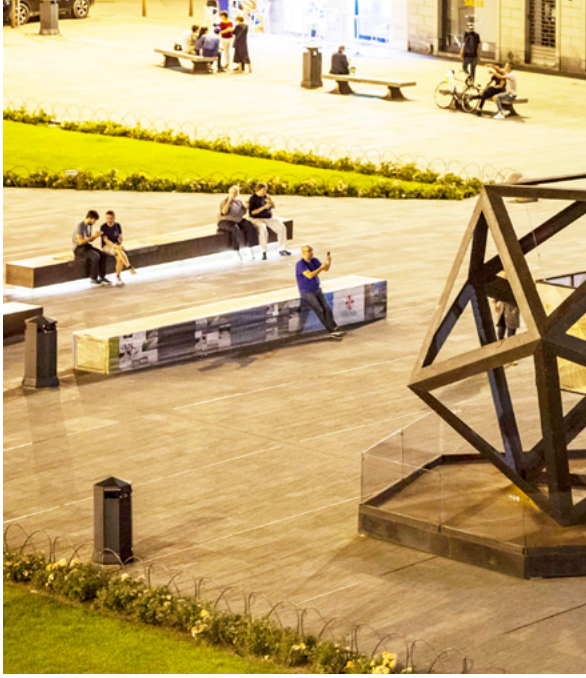


Quali sono le sfide di oggi per chi si occupa di comunicazione e marketing?
Oggi tutto va progettato e realizzato in multiformato e con declinazioni online e offline. Il nostro mondo è in continua evoluzione e noi amiamo anticipare, capire e proporre le nuove tendenze e tecnologie. Un esempio? Lavoriamo da molto tempo con TikTok, un social network che spopola tra i ragazzi molto giovani, ma che presto riguarderà tutti noi.

Qual è il vostro approccio al cliente e al lavoro?
È un approccio dinamico e contemporaneo. Esploriamo continuamente direzioni e linguaggi nuovi per proporre al cliente una strategia completa e una creatività coerente ed efficace. Creiamo con lui e per lui sinergie indispensabili. Ci piace essere pragmatici e concreti, risolviamo problemi, offriamo soluzioni e ragioniamo per fasi, tempistiche e risultati da raggiungere.

- - -

Per info:
LE FUCINE
Strada Tuderte, 47 – Perugia
T. 075 5094621
www.lefucine.it
LE FUCINE- @lefucine



Una grande mostra dedicata agli **studi botanici di Leonardo da Vinci**, poco noti nonostante la sua fama. "**La Botanica di Leonardo**", organizzata da **Aboca** e **MUS.E** in occasione delle celebrazioni leonardiane, sarà visitabile fino al 15 dicembre, a Firenze: gli spazi dedicati sono quelli del Complesso monumentale di Santa Maria Novella, del Dormitorio e del Chiostro Grande. A comporre l'esposizione ci sono **tavole originali**, installazioni interattive e piante reali che illustrano e approfondiscono le scoperte botaniche di Leonardo - fu lui, ad esempio, a capire il nesso fra cerchi nel tronco ed età dell'albero – in un percorso che conduce attraverso la sequenza dei suoi disegni di dettagli, foglie, piante.

L'evento ha come obiettivo quello di mostrare quanto **arte e scienza** fossero per Leonardo indissolubili: mai soltanto descrittiva la conoscenza scientifica, mai soltanto estetica la pittura.

A Firenze dal 13 settembre al 15 dicembre

LA BOTANICA **DI LEONARDO**

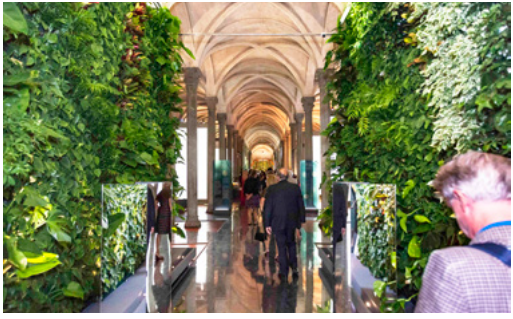
PER UNA NUOVA SCIENZA TRA ARTE E NATURA

Un pensiero tradotto anche nell'allestimento della mostra che si apre nel maestoso Chiostro grande con i **cinque monumentali poliedri** regolari disegnati da Leonardo per compendio al "De Divina Proportione" di Luca Pacioli, simboli non solo di armonia e di perfezione formale, ma anche della complessità e del mistero del mondo. A questi si accompagna una sfilata di piante vere selezionate fra quelle disegnate o citate da Leonardo nei suoi scritti. La mostra, all'interno, prosegue con





*Organizzata da **Aboca** e **MUS.E** è dedicata alle **scoperte botaniche** del genio toscano*



un'immersione dal sapore magico tra **alberi**, **foglie e intrecci** che evocano, nel gioco fra reale e virtuale, la decorazione leonardiana della Sala delle Asse a Milano. Il percorso all'interno del Dormitorio continua, articolandosi come un "organismo vegetale", tra le varie sezioni: il **linguaggio digitale e multimediale** è tratto costante, che offre la possibilità di apprezzare l'opera leonardiana – i suoi disegni, i suoi dipinti, i suoi scritti – e di vivere in chiave interattiva e contemporanea alcune delle sue importanti intuizioni nel campo della botanica. Il percorso, ritmato da tre fogli originali del Codice Atlantico della Veneranda Biblioteca Ambrosiana (f.197v, f.663r, f.713r), si conclude con un **ripensamento del celebre** "**uomo vitruviano**", che diventa lo spunto per riflettere sugli equilibri fra uomo e natura, e con una installazione dedicata alle interconnessioni fra tutti gli elementi del sistema vivente.

Tutte le info su **www.labotanicadileonardo.it**

PM TECH

INNOVAZIONE, TECNOLOGIA
E IDEE PER IL CAMBIAMENTO

La rubrica smart *di Piacere Magazine*

È QUESTO IL TEMPO **DELLE TV SMART**

Q60R SAMSUNG UNA TELEVISIONE INTELLIGENTE



Nell'era delle tv smart questa **QLED di Samsung** è senza dubbio tra le migliori soprattutto per l'ottimo rapporto qualità prezzo. La tecnologia Quantum mediante l'**utilizzo di cristalli microscopici** dona una qualità dell'immagine perfetta, colori più veri, vivi, per garantire una resa perfetta della fotografia. Non solo immagine, ma anche il suono si adatta alle caratteristiche della stanza e della scena mostrata, il tutto per regalare allo spettatore una nuova esperienza di fruizione.

Tutto ciò è possibile per mezzo dell'***Intelligence Mode*** che regola

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



la luminosità e il volume in base all'ambiente. Oltre alla presenza integrata del decoder per la tv generalista in linea con le nuove direttive che prenderanno piede nel 2020, questi Samsung sono anche dotati di una **piattaforma smart**, così da poter usufruire di tutte le applicazioni in uso dall'utente in unico dispositivo.

Il costante **aggiornamento** del software renderà questi apparecchi altamente performanti anche in futuro. Altro dettaglio da non trascurare è la funzione ***Ambient Mode***, quando è spento lo schermo del televisore non sarà soltanto un riquadro nero, ma può diventare un'opera d'arte salvando sullo schermo un'immagine a scelta di fotografi o artisti, è possibile mandare anche una gallery di foto direttamente dal proprio cellulare.
Non soltanto una televisione quindi, ma un vero e proprio oggetto d'arredo dal finissimo **design** e multifunzione.

CONTROLLI AEROPORTUALI

IN ARRIVO UNA RIVOLUZIONE



Dagli attentati del settembre 2001 in America, le **regole negli aeroporti** cambiarono radicalmente: niente più liquidi che superano i 100 ml e tutti rigorosamente inseriti in appositi sacchetti richiudibili di plastica, niente più bottigliette d'acqua, tutti i dispositivi mobili, dai computer ai telefoni fino ai più attuali tablet, devono essere risposti nei cestini dei controlli e fuori dalle borse, persino le scarpe devono essere tolte e sottoposte alla lente di ingrandimento del **metal detector**.

Queste sono ancora le regole da seguire per superare i controlli in aeroporto, ma pare che qualcosa stia per cambiare. Infatti, gradualmente gli aeroporti si doteranno di meccanismi smart per il check dei bagagli a mano, a breve si potranno portare liquidi che superano i 100 ml, lasciare i tablet, cellulari e pc all'interno delle borse.

Questa rivoluzione interesserà sin dalla prossima estate gli **aeroporti di Linate e Malpensa a Milano**, dove entreranno in funzione le macchine **Eds-Cb** (Explosives detection systems for cabin baggage)



con **tecnologia Tac**, già in uso per i bagagli da stiva. Si aggiungerà poi anche la tecnologia per il **riconoscimento biometrico facciale**, previa iscrizione dell'utenza nei chioschi dedicati dove le carte di identità elettroniche (dati biometrici appunto) rimarranno salvate per un anno. I controlli così diventeranno più veloci visto che si eviterà di mostrare i documenti nei vari step previsti per il viaggio.

Tutte queste novità interesseranno per adesso solo gli aeroporti di Milano ma speriamo vivamente che queste tecniche di **smart security** possano poi interessare tutti gli hub d'Italia.



UNA GRANDE ECCELLENZA UMBRA

BALLSYSTEM, COSÌ SI RIPARA LA CARROZZERIA: SENZA STUCCHI NÉ VERNICIATURA

Un **metodo rivoluzionario**, messo a punto e brevettato dall'**azienda umbra**: la scelta ideale per i **danni da grandine e da circolazione**, vantaggioso sia per il carrozziere che per il cliente finale

A cura della Redazione



Ballsystem. Un nome che probabilmente vi suona familiare. Magari ne avete sentito parlare da un amico, oppure, da tifosi biancorossi lo associate alla vostra **squadra del cuore** in quanto **top sponsor** del **Perugia Calcio**. Eppure non tutti sanno che dietro a questo nome si cela una grande eccellenza umbra: Ballsystem è stata infatti la **prima azienda in Italia** ad aver perfezionato e innovato la **tecnica della riparazione a freddo** lanciando nel 1997 il suo metodo rivoluzionario: un sistema di ripristino della carrozzeria con un set di leve, punteruoli e tirabolli sviluppati e **brevettati** dall'azienda. In pratica grazie al "**metodo Ballsystem**" è possibile eliminare i **bolli da grandine** e i **danni da circolazione** con **interventi mirati** dall'interno dei pannelli della carrozzeria, senza l'uso di stucchi e senza verniciatura. Una piccola grande rivoluzione.

"*Questo tipo di lavorazione, completamente manuale, permette un considerevole* ***risparmio del tempo e dei costi*** *di riparazione, la* ***riduzione del fermo tecnico*** *del veicolo e il ripristino delle sue condizioni originali senza l'interruzione della garanzia di*



fabbrica - spiega **Antonello Fiorenza**, **Direttore Generale di Ballsystem spa** –; *è quindi un vantaggio fondamentale sia per i carrozzieri che impiegano il metodo Ballsystem che per il cliente finale, ma diventa ancora più efficace nella gestione del danno per* ***grandi flotte e parchi auto***."

Il metodo Ballsystem è infatti la soluzione scelta dai più **grandi player italiani ed europei** nella gestione delle flotte e parchi auto, dalle **case costruttrici**, dalle **compagnie di autonoleggio** e dalle **assicurazioni** per il ripristino di auto grandinate e sinistrate.

"*Scegliere Ballsystem significa fare affidamento su una macchina umana e logistica veloce e flessibile, perfezionata in decenni di attività, fatta di talenti artigiani formati per lavorare a regola d'arte su grande scala e di gestire volumi che farebbero impallidire qualsiasi nostro competitor* - aggiunge Fiorenza.

L'**Hail Team**, composto da squadre di specialisti della grandine, si muove tempestivamente in **Italia** e in **Europa** per **risolvere il danno in tempi record** con l'impianto di **officine mobili** presso i piazzali, coordinati da un'infrastuttura logistica e informatica che monitora e traccia in real time lo stato di avanzamento del cantiere.



Per info:
BALLSYSTEM S.p.A
Via S. Penna, 39
S. Andrea delle Fratte
Perugia
T. 075 5272396
info@ballsystem.it
www.ballsystem.it

okkio

OTTICA FREE SERVICE

Il nostro Store, **sarà ancora più bello.**

bob sdrunk GUCCI SAINT LAURENT PARIS STELLA McCARTNEY

TORY BURCH CHANEL Chloé Dior DSQUARED²

Okkio Occhialeria Okkio Occhialeria +39 3450397426 **www.okkiofoligno.it**



7.12.19

SAVE THE DATE

ORE 17.00

Lo Stile al centro.

CÉLINE alain mikli LOVE MOSCHINO MOSCHINO JIMMY CHOO OLIVER PEOPLES

FENDI SUPER TOM FORD saraghina MOSCOT GIVENCHY

FOLIGNO Via Garibaldi 31/33 - T. 0742 358472

Vieni a cena al Bistrot!

Il parcheggio lo paghiamo noi.

il Bistrot.





P.zza Matteotti, 32 (PG)

075 5731752

www.ilbistrotperugia.it






CAFFETTERIA
il Bistrot
FOOD & DRINKS



OPERE FORTI, DI CONTRASTI ED EMOZIONI

IRENE VESCHI

*Le **radiografie** sostituiscono la **tela** per **raccontare storie** andando oltre la superficie*



Testo: Isabella Zaffarami - Brano: "Perhaps Perhaps Perhaps" - Doris Day

Radiografie: oggetti che quasi mai entrano nella nostra vita in modo piacevole, oggetti che teniamo chiusi nei cassetti, che tendiamo a dimenticare, che difficilmente associamo a qualcosa di bello. **Irene Veschi** ne ha fatto il suo quid artistico. Le lastre, con lei, diventano opere d'arte che sono in grado di raccontare storie e persone andando oltre la superficie. Di **Narni**, classe 1972, laureata all'Accademia di belle Arti di Perugia in Pittura, ha iniziato nel cinema, lavorando come assistente scenografa. Dal 2001 al 2005 ha lavorato nello studio di animazione Crayons e qui ha firmato il suo primo **lungometraggio in stop motion** come costumista nel film" Kate la bisbetica domata". Le sue opere su lastre radiografiche sono state esposte, tra l'altro, al **Macro di Roma**, al Pedrocchi di Padova, al museo Crocetti di Roma. Questo dicembre partecipa all'importante evento "Il Natale dei 100 alberi d'autore" di Sergio Valente a palazzo Brancaccio di Roma.

Irene cosa o chi ha inciso di più sulla tua formazione artistica?
Certamente moltissimo hanno fatto gli insegnanti che ho avuto la fortuna e il privilegio di avere in Accademia, in particolare Giorgio Ascani, meglio conosciuto come Nuvolo, Bruno Corà, Bruno Marcelloni, Sauro Cardinali, Arnaldo Blasetti. Molto devo comunque anche a me stessa: sono stata infatti la prima a credere in me e oggi posso dire che ne vado fiera e ne raccolgo i risultati.

Come hai iniziato a creare opere con le lastre radiografiche?
In tutto il mio percorso artistico ho sempre studiato e sperimentato tanto, soprattutto per quanto riguarda i materiali. Dalla tela alla carta alla plastica, ho testato diverse pos-

*"Dalla casualità delle forme mi piace generare **nuove armonie** oppure contrasti che richiamano **grandi opere d'autore** o che raccontano **emozioni** e storie di donne e uomini"*





sibilità senza però arrivare a qualcosa che mi soddisfacesse del tutto. Un cambiamento forte c'è stato dopo che ho avuto mio figlio Flavio, 12 anni fa. Questo evento mi ha portato a crescere come donna e come artista, mi ha donato maggiore consapevolezza e una grande sensibilità. Un giorno, per caso, mi è capitata in mano la lastra dei miei seni e guardandola mi è venuta l'idea: quella radiografia è stata la prima che ho trasformato in opera.

E non ti limiti a dipingere le radiografie, giusto?
No in realtà nella gran parte dei casi non utilizzo neanche il pennello. Lavoro e dipingo con le mani e utilizzando la lastra stessa, ci gioco e manipolandola cerco nuove ispirazioni, la taglio, la strappo, stacco e riattacco delle parti. Dalla casualità delle forme mi piace generare nuove armonie oppure forti contrasti che vibrano tra i colori dando vita ad emozioni potenti. Prendo ispirazione dal-



la vita e dall'arte, per questo nelle mie creazioni racconto storie di donne e uomini e inserisco, a volte anche inconsapevolmente, richiami a grandi opere d'autore. Sempre più spesso mi capita di realizzare opere su commissione partendo da radiografie che sono proprio i committenti a portarmi perché per loro hanno un significato particolare. Mi piace tra l'altro l'idea di utilizzare, e quindi ridare senso e vita, a un oggetto che altrimenti costituirebbe un rifiuto indifferenziato e anche altamente inquinante: grazie all'arte diventerà per sempre prezioso.

- - -

Per info:
IRENE VESCHI
irene.veschi@virgilio.it - T. 3472490345
Artista Irene Veschi - @artistaveschi

MAMO

TRA ARTE E VINO,
AI MUSEI LUNGAROTTI
LA MOSTRA DAL 23 NOVEMBRE 2019
AL 12 GENNAIO 2020

MUVIT MAMO MOO

*L'artista perugino firma anche l'etichetta dell'**edizione limitata del Rubesco Magnum 2017***







Testo: Isabella Zaffarami - Brano: "Sing, Sing, Sing (With a Swing)" - Benny Goodman

Due eccellenze umbre, il **vino Lungarotti** e **MaMo**, innovativo e ironico artista perugino, si incontrano dando vita a qualcosa di davvero particolare e prezioso: la mostra "**MUVIT MaMo MOO**", ma anche la bottiglia del **Rubesco Lungarotti Magnum 2017** limited edition. La mostra, dal 23 novembre 2019 al 12 gennaio 2020, si tiene nei due musei della Fondazione Lungarotti, il MUVIT, Museo del vino, è il MOO, Museo dell'olio, a Torgiano. **16** sono le opere esposte, tra continuità e rottura con le collezioni di arti decorative dei Musei Lungarotti. Tra queste al MUVIT è possibile ammirare "**Space General E.T.**" sistemato in modo molto particolare: è infatti appeso a sorvolare le antiche anfore vinarie. Proprio questa opera di MaMo, tra l'altro, è quella da cui è tratto Wine General, immagine ufficiale della mostra e **protagonista dell'etichetta in edizione limitata di Rubesco Magnum 2017**. Un'opera paradossale e sorprendente, che colpisce già ad un primo sguardo, ma che cattura ancor di più l'attenzione di chi si ferma ad ammirarla e a leggere i suoi simboli e i suoi significati, come quell'**astronave** in arrivo che, a guardare bene, è invece uno spicchio della **Fontana Maggiore** di Perugia. Tra le altre opere presenti "Fashion Queen", "Leo", "U.S.A. La Gioconda", "Abbey Road", "Il Perugino", "Louis Armstrong" e i tre Generali ("GeneraLEGO", "Il generale della musica 2.0", "Generale Chili Pepper"). Una ulteriore selezione di opere di Massimiliano MaMo Donnari è esposta, in contemporanea alla mostra, presso gli Uffici Private di **Banca Generali**, in via Pontani 39 a Perugia (primo piano).



- - -

Per info:

MUVIT - Museo del Vino Torgiano
Corso Vittorio Emanuele, 31 - Torgiano (PG)
T. 075 9880200 - www.muvit.it
MAMO DONNARI - www.mamodart.com



Opera in tutta Italia, anche con clienti esteri, con Umbria e Lazio come principali mercati di riferimento

DAVID ANDREA ORSINI: L'IMMOBILIARE SECONDO ME

"IL MIO IMPEGNO PER IL CENTRO DI PERUGIA, CON PORTA EBURNEA NEL CUORE"

David Andrea Orsini, con la sua **real estate**, opera con grande passione e anche in qualche modo in controtendenza: definisce infatti la sua attività "**dal sapore classico**" e mentre gran parte del settore è orientato in modo crescente sul digital e sul web marketing, lui ci parla di competenze storiche e architettoniche e dell'importanza della **trasparenza** e della **qualità**.

David da quanto ti occupi di immobiliare e qual è il tuo core business?
Ho iniziato da giovanissimo, più di 18 anni fa: ho mosso infatti i miei primi passi nel settore ancor prima di laurearmi in Comunicazione Internazionale all'Università per Stranieri di Perugia. Negli anni l'attività è cresciuta in modo importante e oggi mi occupo prevalentemente di centri storici, ville e casali, avendo come principali territori di riferimento l'Umbria, il Lazio e la Toscana: oltre all'agenzia di Perugia, Orsini RE ha anche una sede nel centro di Roma. Lavoro molto anche con clienti esteri e ho accompagnato molti stranieri nella scelta e nell'acquisto di immobili nelle campagne del centro Italia.

Com'è cambiato il settore in questi anni e quali sono oggi le sfide per chi vi opera?
Dopo la crisi degli ultimi anni, da qualche tempo stiamo registrando dei segnali positivi che fanno pensare a una ripresa. E come ogni crisi, ritengo che anche quella che ha interessato l'immobiliare possa e debba portare non solo a una nuova crescita, ma anche ad un miglioramento. Perugia da questo punto di vista può fungere perfettamente da esempio. Il fatto di essere una città universitaria ha infatti sempre dato una spinta importante alla sua economia e anche al comparto immobiliare, ma non l'ha messa al riparo dalla contrazione che il mercato ha subito nell'ultimo decennio. Questo mi auguro che porti sia i proprietari di immobili che i professionisti del settore a rivedere al rialzo gli standard proposti, offrendo garanzie e condizioni migliori e puntando su più alti livelli di decoro e di qualità.

Cosa distingue il tuo modo di operare nel settore?
Innanzitutto una grande passione per il mio lavoro e anche il grande affetto che ho per Perugia e per il suo centro storico. In particolare ho nel cuore il Rione di Porta Eburnea in cui ha sede la mia attività: per questa zona mi sono speso molto, contribuendo a far aprire diverse attività ed esercizi pubblici tra i quali Federico Miccioni Photographer, Evos Parrucchieri, Panda, Serendib, Twins Bar e il temporary store Terre di Grifonetto. In generale Orsini RE è un'immobiliare dal sapore classico, che opera un po' su tutto il territorio nazionale e con ogni categoria di immobile. Mi caratterizza anche una competenza abbastanza approfondita dal punto di vista storico e architettonico che mi permette di avere uno sguardo più consapevole e un approccio più efficace, in particolare nel posizionamento sul mercato di immobili di particolare pregio.

ORSINI-RE
SERVIZI IMMOBILIARI

- - -

Per info:
ORSINI RE
Via Luigi Bonazzi, 39 - Perugia
T. 349 1411515
www.orsinire.it - www.orsinire.com



Un nuovo punto di riferimento per via Bonazzi

TWINS BAR

ALTA QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME, CAFFÈ ECCELLENTE, EVENTI E SERATE A TEMA, IN UN AMBIENTE ACCOGLIENTE ED ELEGANTE

Twins Bar è l'ultima interessante novità di via Bonazzi. All'angolo con via Cesare Caporali, è non solo un bar, ma anche un vero e proprio punto di riferimento per questa zona del centro che sta vivendo un momento di **fermento e rivitalizzazione**.
Questo locale, dall'ambiente ricercato e ospitale, si caratterizza per l'elevata attenzione alla **prima colazione**, con ampia scelta di dolci e salati e un caffè d'eccezione, con certificazione IEI di Espresso Italiano Certificato.
Twins Bar è inoltre il posto giusto per un **pranzo veloce**, che può essere anche consegnato a domicilio in tutto il centro cittadino, o da asporto. I pranzi di Twins Bar sono particolarmente gustosi, ma anche genuini: le materie prime utilizzate sono infatti di **alta qualità**.
Prodotti ricercati ed eccellenti sono protagonisti anche delle serate a tema e degli eventi periodicamente organizzati.

L'attività include anche, nella sua offerta, una selezione di **salumi**, **formaggi e altri generi alimentari e di gastronomia**, così da proporsi anche come alternativa per una piccola spesa, magari dell'ultimo minuto. Il 7 dicembre l'evento inaugurale. Un ringraziamento particolare da parte di tutto lo **staff**, va a David Andrea Orsini e alla sua immobiliare OrsiniRE (vedi pagine precedenti) per il contributo che ha saputo dare all'avvio dell'attività e per l'impegno speso nella rivitalizzazione del borgo.







Per info:
TWINS BAR
Via Cesare Caporali, 1 – Perugia
T. 075 928 0283 - Twins Bar


PER GARANTIRE IL TUO RELAX • RELAXING MOMENTS GUARANTEED •
Adults ONLY
A NATALE
regala
il benessere
ACQUISTA I VOUCHER
ESCLUSIVI PER LE TUE FESTE
SU WWW.BORGOBRUFA.IT
BORGOBRUFA
SPA RESORT
★★★★★



VIA DEL COLLE N.38, 06089 - BRUFA, TORGIANO (PG) - ITALIA

TEL. +39 075 9883 - +39 075 9883220 | BENESSERE@BORGOBRUFA.IT | **BORGOBRUFA.IT**





ECCO LA COLLEZIONE AUTUNNO/INVERNO 2019-2020

LE TRICOT *PERUGIA*

CAPI ESCLUSIVI CHE AVVOLGONO ED EMOZIONANO: LA CASA DI MODA UMBRA DECLINA LA FALL/WINTER IN QUATTRO CONCEPT PER VESTIRE OGNI GIORNO UNA NUOVA SENSAZIONE

Quattro temi-colore, **quattro concept** differenti pensati per offrire un'infinità di emozioni.
La **ricercatezza** e la cura dei dettagli sono quelle di sempre mentre le linee, i tessuti e i colori dell'autunno/inverno di *Le Tricot Perugia* puntano a portare nei guardaroba femminili una **raffinata e preziosa rivoluzione**.
La nuova collezione ha un'identità forte, ma ogni capo riesce allo stesso tempo a sposarsi perfettamente con lo stile della donna che lo veste, **valorizzandola** nelle sue peculiarità.
Tra grigio, rosa, verde e beige, per una fall/winter di morbida e avvolgente eleganza.

GREY
NATURAL CALM

La gamma dei grigi, dal perla all'antracite, sono i colori di questo tema. Realizzati con **filati e tessuti innovativi**, danno vita a elementi di abbigliamento ancor più particolari ed esclusivi. Dal **"Fun Fur"** in misto cammello, utilizzato sia per capi all-over sia come dettagli sui capi di maglieria, ai tessuti jersey con disegni maschili come tweed, motivo spinato e principe di Galles.
Al centro di questo tema troviamo **outfit total look**, caratterizzati da capi sviluppati sia con combinazioni di due e tre colori, che capi monocromatici. Un filato **"bouclerino"** morbidissimo in misto cashmere per realizzare un cappotto dal collo importante, o usato per creare dettagli su capi in maglieria.



CALORE E ARMONIA CARATTERIZZANO LA **NUOVA COLLEZIONE** DEL BRAND CHE HA LA **MAGLIERIA** NEL CUORE, MA CHE NEGLI ANNI HA SAPUTO DIVERSIFICARE E **CRESCERE** E CHE OGGI PROPONE LINEE **TOTAL-LOOK DI ALTO LIVELLO**



MODERN *ROMANCE*
I tre colori principali sono un **morbido pink**, un **rosso ciliegia** e un **bordeaux**. Un filato mouliné che racchiude questi colori, per creare capi voluminosi che risaltano subito all'occhio all'interno della collezione. Cappotti in **principe di Galles colorato**, un nuovo filato misto alpaca e il cashmere con pelliccia in tinta bordeaux, sono i protagonisti di questo mood.



JADE *PEACEFUL FRESH*
Verdi acqua in tre tonalità, dalla più chiara alla più scura, sono al centro di questo tema. Un **nuovo filato tweed in misto lana/cashmere** presentato in questi toni, dà **femminilità** a quello che solitamente ha un aspetto più rustico; questo prezioso mix di filati è stato creato per rafforzare il concetto di **femminilità**, pur usando un materiale solitamente più maschile.
Le Tricot Perugia ha sviluppato dei capi utilizzando questo filato ritorto insieme ad un lurex multicolore. Maglieria tagliata in cashmere, impreziosita con pelliccia, abbina il verde acqua ad un ardesia molto scuro. Nelle stesse tonalità vengono anche presentati dei capi in nylon imbottiti e reversibili.
Velluti e tessuti twill vengono utilizzati per realizzare **pantaloni** nelle tinte della maglieria, per completare il look di *Le Tricot Perugia*.

SAFARI *WILD GLAM*
Le tonalità del beige fino al taupe sono presenti in questo tema che viene caratterizzato dalla **fantasia macula**. Sempre del tema "Fun Fur" è presentato un tessuto, **aspetto astrakan**, utilizzato per realizzare capi doppiati con nylon, imbottiti e reversibili. Maglieria morbida con dettagli in pelliccia, jersey di lana rigata con lurex e, per essere sempre in linea con le tendenze del momento, in collezione troviamo anche un filato peloso con paillettes, per dare un tocco **luxury** al tema.





FACTORY STORE

Tutte le collezioni di Le Tricot Perugia sono acquistabili presso il **Factory Store** in Via Del Rame 79, Ponte Felcino a Perugia.

Lo store è aperto tutti i giorni dal Lunedì al Sabato, dalle 9 alle 13 e dalle 16 alle 19.
T. 075 5910935









SCOPRI MCFIT A PERUGIA IN PIAZZA DEL BACIO. TI ASPE
OPEN GROUP WORKOUT, FUNCTIONAL TRAINING, PESI LI
RE CARDIO E MOLTO ALTRO ANCORA!

PER MAGGIORI INFO: WWW.MCFIT.COM





TTANO: CORSI LIVE,
BERI, ATTREZZATURE

McFIT

Semplicemente in forma.



SCEGLIETE VOI...



UBERTO CANTARELLI

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



OPPURE LASCIATE SCEGLIERE...

BUON NATALE DA
UBERTO CANTARELLI



UBERTO CANTARELLI

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

STORIA DI UN UMBRO DI SUCCESSO IN AUSTRALIA

ANDREA FIORITI



Con il suo locale *Piccolino Woodfired Pizzeria – Trattoria* gli abitanti di Melbourne possono assaporare torta al testo, pasta fatta in casa e pizza su forno a legna

Tutto ha avuto inizio con una vacanza di piacere a Melbourne in Australia, una laurea in Economia aziendale in tasca e una sfida con se stesso. Lontano dagli affetti più importanti e da tutti i comfort, **Andrea Fioriti** 7 anni fa ha deciso di capire cosa poteva ottenere con le sue sole forze, dove poteva arrivare e cosa poteva scoprire che ancora non conosceva di se stesso.
Ed è proprio a **Melbourne** che si trasferisce: una città magnifica, moderna, vibrante, veloce, facile ma soprattutto multiculturale, si ha accesso a tutto il mondo perché lì si trovano tutte le culture.
Gli Australiani poi sono amichevoli, ospitali e rilassati. Sono inclini ad aiutare chi è meritevole. Hanno un senso della giustizia molto forte,

non tollerano imbrogli e sotterfugi. Primo step per questa avventura australiana è stato un intenso corso di inglese, poi girovagando per la città e leggendo gli annunci di lavoro Andrea ha capito subito che Melbourne era la capitale culinaria dell'Australia, etnicamente ricca e variegata.
Tutto è autentico: il gyros greco, il bao cinese e la kofta afgana si trovano facilmente nei ristoranti di Melbourne, così come il cibo e le tradizioni italiane che ormai sono integrate perfettamente.
Inizia come lavapiatti, poi cameriere nel mondo della ristorazione. Ma Andrea non si ferma e torna in Italia per un corso specialistico con una importante accademia certificata della pizza italiana, e diventa pizzaiolo. Al rientro a Melbourne con questa qualifica gli si sono aperte le porte della cucina e nei diversi ristoranti dove ha lavorato grazie ai tanti chef italiani e ai loro preziosi consigli e soprattutto a tantissima pratica culinaria e corsi di formazione specialistici di cucina, è arrivato oggi ad aprire il suo **Piccolino Woodfired Pizzeria – Trattoria**.







Qui la pasta è fatta in casa come una volta e la pizza cotta rigorosamente su forno a legna. Ma non solo pasta e pizza, ma anche **torta al testo** (imparata grazie ai suoi nonni) **che sta diventando il piatto preferito della folla**; i suoi ospiti, come li chiama lui, sono rimasti entusiasti di questo prodotto tutto made in Umbria (il testo dove la cuoce viene direttamente da Perugia) servito in svariati modi e con diverse farciture sia come antipasto con un mix di assaggini che come piatto principale il tutto sempre accompagnato da una buona birra o un buon vino.

Questa è la storia di Andrea Fioriti, un **umbro** di successo nel mondo che grazie all'Italia ha appreso le tecniche della buona cultura culinaria e che grazie a Melbourne le ha messe al servizio dei tanti ospiti che tutti i giorni vanno a trovarlo al suo Piccolino per assaporare cibi genuini, pasta, pizza e una favolosa torta al testo!

- - -

Per info:
www.facebook.com/piccolino3068/
@piccolino3068



UN'INIZIATIVA
DI ROMEOAUTO

POP MOVE, IL CAR SHARING SBARCA A PERUGIA

*UN SERVIZIO UTILE, **SMART E SOSTENIBILE** CHE SPOPOLA NELLE **METROPOLI** ORA ARRIVA ANCHE NEL **CAPOLUOGO UMBRO**. VEDIAMO COME FUNZIONA*

A cura della Redazione

Forse non tutti sanno che da qualche mese a Perugia è attivo un servizio di car sharing (a oggi il primo e unico nel capoluogo) firmato **POPMOVE** in collaborazione con **Romeoauto**.

CHE COS'È IL CAR-SHARING?

Il car-sgaring è un **servizio smart di condivisione di un'auto** senza esserne proprietari. Nelle principali città italiane questa tipologia di attività è all'ordine del giorno con servizi quali Drive Now, Car2Go, Enjoy. Il succo è **semplice**: vuoi usare un'automobile senza esserne proprietario? Non c'è problema: grazie all'**applicazione sullo smartphone** rintracci l'auto in **car-sharing più vicina a te**, la prenoti, la utilizzi fino a quando ne hai bisogno e poi la lasci a disposizione dell'utente successivo.

COME FUNZIONA?

Il funzionamento è smart e intuitivo: si scarica sullo smartphone l'app "**POPMOVE**", ci si registra, si inseriscono i dati di **patente** e **carta**

di credito e il gioco è fatto: da quel momento il servizio è attivo e si possono iniziare a utilizzare le **auto della flotta**. Basta **aprire l'applicazione**, **localizzare il mezzo più vicino**, **raggiungerlo**, **aprirlo tramite smartphone** e **mettersi alla guida**. Una volta raggiunta la destinazione si parcheggia l'auto, ci si slogga e l'auto torna a disposizione degli altri utenti.



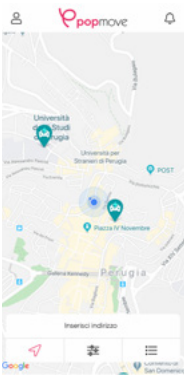
TANTI VANTAGGI

Come detto questa tipologia di servizio nelle grandi città è all'ordine del giorno e implica tutta una serie di **vantaggi**. Si può fare a meno di avere un'auto di proprietà, è un **servizio alternativo al taxi** e più conveniente in termine di costi, ha un **impatto sostenibile** perché grazie alla *ratio* dello **sharing** riduce il numero di veicoli su strada, permette di **entrare e parcheggiare nei centri storici in qualsiasi fascia oraria**. Inoltre **POP MOVE** a Perugia oggi presenta un ***plus* aggiuntivo**: quello di una flotta composta esclusivamente da auto 100% elettriche modello Reanult Zoe.

COSA SAPERE

Oggi a Perugia il servizio offerto da **POP-MOVE** è costantemente ***work in progress***, una fase di lancio che rappresenta soltanto il **primo step** in vista del prossimo potenziamento. Per adesso infatti sono disponibili due isole di sosta dove poter prendere e lasciare le auto: **tutto il centro storico** e su **Piazzale Umbria Jazz** (**zona di Pian di Massiano**). Ovviamente nel corso dell'utilizzo l'auto può uscire da queste due zone, ma, per il momento, sono le uniche in cui i veicoli si possono **prendere** e poi **lasciare dopo l'uso**. Con il prossimo step le zone di presa e riconsegna sono destinate ad **aumentare**.
L'auto, oltre che sulle **strsice blu**, può essere anche parcheggiata negli **spazi di ricarica destinati alle auto elettriche**, a patto che la si lasci sotto carica. L'app ha un funzionamento intuitivo e appena la si apre la schermata mostra una **mappa** con la propria posizione e l'ubicazione delle auto più vicine. Una volta prenotata l'auto si hanno 30 minuti per raggiungerla e iniziare a utilizzarla.

Di un servizio così a **Perugia** si sentiva un **gran bisogno**. Anche perché diventa un canale d'accesso preferenziale al **centro storico**. Ora non resta che utilizzarlo e tenersi aggiornati sulle **prossime evoluzioni**.



- - -

Per info:
POP MOVE
popmove.com
ROMEOAUTO
romeoauto.it
Via Barteri, 10,
Zona Settevalli - Perugia
T. 075 5002865

UNA PASTICCERA UMBRA
TRA LE STELLE DEL FIRMAMENTO GASTRONOMICO ITALIANO

IRENE FATTORINI



Testo: Rebecca Pecori - Brano: "She" - Elvis Costello



Quella di **Irene** non è la classica storia di cucina. La sua passione non è nata quando era piccola, anzi a dirla tutta da bambina i dolci non le piacevano più di tanto. Quando provava a immaginarsi il suo futuro era certa che da grande sarebbe diventata un'ostetrica proprio come sua madre, con tanto di camice e ciabatte ortopediche. Che poi, in fin dei conti, sono gli abiti che Irene indossa praticamente tutti i giorni. Se non fosse che, con la sua divisa bianca, non corre lungo le corsie di un ospedale, ma si muove frenetica tra la cucina e il pass di uno dei ristoranti stellati più famosi al mondo: la ***Locanda Locatelli*** di Londra. Dopo alcuni mesi di collaborazione, a soli 25 anni, è stata scelta dal celebre giudice di Masterchef, Giorgio Locatelli, per curare l'apertura del suo nuovo ristorante nell'isola di Cipro. Così ha deciso di rimandare il suo ritorno in Umbria, a Monteleone d'Orvieto, in provincia di Terni, per affrontare questa nuova sfida.

Ma ricominciamo dall'inizio. Irene, quando hai scoperto l'amore per la pasticceria?
Quando meno me lo sarei aspettata. L'anno dopo la maturità non avevo la più pallida idea di cosa fare nella vita. Una sola certezza: i libri non facevano per me. Nell'attesa di scoprire cosa volessi veramente mi sono presa un anno sabatico per schiarirmi le idee. Con tutto quel tempo libero a disposizione, ispirata da una ricetta vista in televisione, ho deciso di provare a realizzare una torta fatta in casa. Una sbrisolona farcita con ricotta e gocce di cioccolato. Quando parenti e amici l'hanno assaggiata non potevano credere che l'avessi preparata da sola. È piaciuta così tanto che mia sorella mi ha chiesto di realizzarne una identica per la sua festa di laurea.

Quando hai scoperto il tuo talento?
In quei giorni mi sono resa conto che cucinare dolci non solo mi rilassava ma mi piaceva da morire. Così ho deciso di iscrivermi prima all'Università dei Sapori di Perugia, dove ho imparato i rudimenti della pasticceria, e poi all'Alma, la Scuola internazionale di cucina italiana, a Colorno, in provincia di Parma. Quella è stata la prima volta che mi sono allontanata da casa e mai avrei immaginato che sarebbe stato solo l'inizio di una lunga se-

Giovane e intraprendente, da anni in giro per il mondo tra grandi hotel e ristoranti prestigiosi, sogna un giorno di tornare a preparare torte per la gente del suo paese



rie di viaggi. Dalle pasticcerie di Milano, fino ai lussuosi alberghi di Venezia e Cortina. Tra un lavoro e l'altro però ho sempre trovato il tempo per tornare a casa dove assaporare la pace e il silenzio che solo la campagna del mio paese sa regalare.

Dai casali umbri ai grattacieli di Londra il passo non è così breve. Come sei arrivata alla *Locanda Locatelli*?
Per caso. Non riuscendo a trovare lavoro in Italia ho deciso di provare all'estero. Qualche anno prima ero stata in Inghilterra con la mia famiglia, così ho deciso di inviare il mio curriculum in un ristorante della capitale. All'epoca non avevo idea di chi fosse Giorgio Locatelli e sinceramente credevo che non mi avrebbero mai risposto. Invece mi hanno subito contattata invitandomi a Londra per un colloquio. Senza pensarci due volte ho preso il primo aereo e dopo appena ventiquattr'ore ho firmato il mio primo contratto a tempo indeterminato. Una cosa che in Italia sarebbe stata impossibile, tant'è che all'inizio non mi sembrava vero, ho pensato seriamente di aver capito male.

E invece ancora oggi fai parte di un team di professionisti di fama internazionale. Quali sono i requisiti per lavorare in un ristorante stellato?
Precisione e cura dei dettagli. Gli standard sono elevatissimi, non c'è margine di errore. Chef Locatelli mi ha colpito per la sua umanità, è una persona che ama il suo lavoro e sa trasmettere tanta passione. Non l'ho mai visto alzare la voce o rompere un piatto anche quando sbagliavamo una preparazione. Se c'è una cosa che ho imparato è che il cuoco ha una fortuna che il pasticcere non ha, quella di poter correggere una preparazione in corso d'opera, ad esempio aggiungendo sale se è poco saporita. Nell'arte dolciaria invece non c'è margine di errore. Quando un pandispagna è troppo dolce bisogna rifarlo. Ecco perché i pasticceri hanno sempre la bilancia sotto braccio, ogni grammo fa la differenza.

A proposito di oggetti indispensabili, dopo tutti questi viaggi, cos'è che non manca mai nella tua valigia?
Potrei dire il kit di coltelli o l'ultimo libro di ricette che sto studiando, ma la verità è che ovunque io vada porto sempre una saponetta di Marsiglia. Un rimedio infallibile per smac-

chiare divise, maglie e grembiuli che ho imparato da mia mamma.

Parli spesso dei tuoi familiari, sei molto legata a loro?
La mia famiglia è tutto per me. Quando sono in viaggio mi mancano terribilmente. Appena posso torno a casa. Anche se amo il mio lavoro e non potrei fare a meno di viaggiare, vorrei tanto trascorrere con loro le festività e i compleanni. Devo molto ai miei genitori che mi hanno sempre supportata, anche nei momenti più difficili. Se non ho mai mollato è perché non volevo deluderli.

C'è mai stato un momento in cui hai pensato di non farcela?
Più di uno, ce ne sono stati tantissimi. Spesso passa il messaggio che la vita di uno chef sia divertente e poco impegnativa, ma non è affatto così. Il mio percorso è stato ricco di soddisfazioni ma anche di sacrifici. Quando vivevo a Londra non potevo permettermi un affitto vicino al ristorante, così all'inizio ero costretta a viaggiare tre ore ogni giorno per raggiungerlo e quando ho trovato una sistemazione più vicina sono dovuta scendere a compromessi. Dormivo in un piccolo letto ad una piazza e mezzo con un'altra persona. La stanza era vicina all'ospedale di zona e solo a ripensarci sento ancora il rumore assordante delle ambulanze nelle orecchie.

Per questo hai deciso di tornare in Italia?
Anche, ma non rimpiango nulla di quell'esperienza perché mi ha fatto crescere molto. Sono stati mesi fondamentali in cui ho imparato a cavarmela da sola e ho capito cosa volevo davvero dalla vita. Il piccolo paesino dell'Umbria dove sono nata e cresciuta mi è sempre andato un po' stretto. Ma dopo aver vissuto a Milano, Venezia, Londra e adesso Cipro ho imparato davvero ad apprezzarne la bellezza: i profumi di casa, le risate con gli amici, le cose semplici.



Il lavoro dei tuoi sogni?
Rinuncerei volentieri a un posto in un ristorante stellato all'estero per poter aprire una piccola pasticceria vicino casa. Voglio continuare a viaggiare – sto già programmando un'avventura da sola in Perù – ma mi piacerebbe tornare a preparare torte in Umbria e magari riuscire a inventare un dolce che racconti qualcosa della mia regione. Non amo fare progetti a lungo termine, per adesso sto affrontando la sfida che chef Locatelli mi ha lanciato qui nell'isola di Cipro. Certo, l'Italia mi manca, ma col tempo ho imparato che non c'è malinconia che un bel dolce al cioccolato non possa curare.



Notte magica per la semifinale di Roma dell'8 novembre

ITALIAN WEDDING AWARDS DEL CENTRO ITALIA

A DOMINARE LA SCENA GLI SPLENDIDI ALLESTIMENTI FLOREALI

Foto: Antonio Carneroli - Brano consigliato: "I Say A Little Prayer" - Aretha Franklin

Luci, candele e fiori per premiare i vincitori degli **Italian Wedding Awards** del Centro Italia. In un'atmosfera tra l'antichità romana e là modernità dell'arte contemporanea, nel magnifico Boscolo Circo Massimo, si è consumata una serata unica.
Un'atmosfera elegante e fiabesca quella voluta delle organizzatrici **Raffaella Bufo** e **Valentina Messineo D'Amelio** grazie alla loro **ambientazione suggestiva**.
Questa era la quarta edizione della competizione nazionale (che premia le **eccellenze** del **Wedding made in Italy**) voluta fortemente da Camelia Lambru e Mariangela Savonarota e la seconda per le **Wedding planner regionali**, per loro è stata una sfida stimolante.

Superare le aspettative di tutti rispetto all'evento organizzato lo scorso anno era difficile, ma l'impresa è riuscita: Raffaella e Valentina hanno creato una serata in cui i veri protagonisti sono stati **fornitori e partner** uniti per aggiudicarsi la **super finale** prevista per il **30 novembre** presso la **Venaria Reale di Torino**.
Nella sala superiore, a farla da padrone sicuramente gli **allestimenti floreali** della **Ceccotti Flowers**, Adriano Ceccotti (a capo dell'azienda) si è contraddistinto come sempre per eleganza ed esclusività. Candele, rose rosse e alloro oro per riportare gli oltre 100 ospiti in una Roma Antica. Un **wall di rose** a esaltare un palco su cui sono saliti **premiati** e **personaggi famosi**. Ela presenza della social reporter **Angela Orecchio**, che come sempre racconta tra interviste e descrizioni, cosa accade negli **eventi più glamour** del settore del **wedding**.
A scaldare l'**atmosfera**, oltre alle candele c'era un'**illuminazione calda** creata dalla **Tecnoservice 2000**, azienda leader del settore, che ha esaltato ancor di più le sale. Sedie d'oro e pouf creati per far accomodare gli ospiti.
La premiazione veloce e divertente è stata condotta dall'On. **Simone Baldelli**, che ha dato una nota istituzionale e goliardica alla serata. Una **sfilata** incantevole, ha interrotto le premiazioni, portando charme e fascino. Leggiadria ed innovazione, per **Antonella Rossi**, che, con la sua linea Haute Couture, ha lasciato tutti senza parole.
Vincitori della categoria Wedding planner: Giulia Ciolli, flower designer Sartoria Floreale e Non Solo Rose e Valerio Pantani per la fotografia. Tanto per citarne alcuni.
Finita la premiazione gli ospiti sono stati catapultati in un racconto emozionale attraverso la proiezione di immagini su un tavolo. L'**Immersive Show Dinner**, novità assoluta per il



settore degli eventi che da possibilità di cenare all'interno di un mondo fatato, ha lasciato tutti senza parole. Non mancavano certo dei fingers food squisiti, che solo il **re del Finger Alfonso Muzzi**, poteva servire.
Oltre alle dirette Facebook per la prima volta la serata è stata seguita da una diretta radiofonica con la **radiostation di Rid 96.8**. Un evento seguito da stampa, social e radio, che fa sempre più parlare di se.
Sarà per l'importanza del premio, sarà per le bellezza dell'evento e sarà forse anche per gli ospiti che ogni anno vengono ad illuminare il palco. Fra questi: la dottoressa **Augusta Iannini**, magistrato e moglie di Bruno Vespa da oltre 40 anni, che ha raccontato la sua vita; **MaMo**, artista talentuoso che ha omaggiato della sua arte i premiati speciali; **EleLight** per gli arredi; **Francesca Ragone** per la sua bravura nel settore del makeup, **Open Bar a Domicilio** per i suoi speciali mixology creative cocktail. Per dire qualche nome.
Sobrietà esclusiva: questa la caratteristica assoluta di questa serata, che ha fatto sognare. Spentelecandele,conunpo'didispiacere,iriflettori si accendono sulla **finale** del 30 novembre.
- - -
Per info: www.italianweddingawards.com

L'IMPICCIONE

cinguettii politicamente scorretti



Proviamo a salvare le poltrone

All'improvviso l'Aeroporto San Francesco d'Assisi sembra essersi svegliato o meglio, a destarsi sembrano essere stati i sui amministratori. Ripristinato il volo per Milano Linate e aggiunti quelli per Vienna e per Rotterdam oltre alle conferme di Londra, Malta, Catania, Bruxelles e Tirana. Che il cambio della guardia in Regione abbia scosso la poltrona di molti intoccabili famosi solo per i voli pindarici?

CANTA CHE NON TI PASSA!



Nuova giunta comunale (sempre di cdx) e stessi problemi. Dopo che nel primo mandato il giovane sindaco Romizi si è dovuto barcamenare per provare a gestire la querelle "eventi vs sport" al PalaBarton, in questo secondo mandato tutto fa presagire che la situazione non sia in fase di risoluzione. Da una parte l'assessore Pastorelli dichiara che l'impianto è destinato allo sport, dall'altra gli operatori del settore denunciano che con la ristrutturazione del palazzetto molti eventi di alto livello non si potranno più realizzare. Il terzo attore, Gino Sirci, non vuole sentire tante chiacchiere e reclama i diritti dello spazio, lamentando disagi per la sua squadra. Siamo solo uomini 'spettatori' della nostra impotenza.



Tesei... pigliatutto

Come da pronostico Donatella Tesei è stata eletta governatrice della Regione Umbria. L'ennesimo successo per una Lega che ha fatto della propaganda l'arma vincente. La concorrenza? Non pervenuta. L'asse giallo-rosso ha fatto flop. Gli alleati già erano separati in casa all'interno dei rispettivi partiti... chissà dove credevano di andare. Nessun dubbio sulla giunta che verrà. La Tesei avrà indubbiamente il piglio e il carisma per guidare una regione 'centrale' come l'Umbria, occhio però a non farsi dettare troppo la linea che a passare per quelli 'commissariati' è un attimo.



Breve storia triste... del centro

Chiudono molte attività. Bata e Furla sicuramente, altre si vocifera stiano per fare la stessa fine. Chi dovrebbe farsi carico di rendere il centro storico più attrattivo e stimolante che cosa fa? Niente, ovviamente. Sia chiaro: non è che questa tragica deriva sia figlia dell'attuale amministrazione... ma le belle parole di svolta ormai si perdono tra i vicoli del centro e si scontrano con la triste realtà di un'acropoli ormai vuota che non sa offrire più niente. Cambiando l'ordine degli addendi il risultato a quanto pare non cambia.

HABEMUS CORDATA... PER PROVARE A SCALARE IL MERCATO COPERTO

2020 forse. È questa la data che si vocifera per la nuova vita del Mercato Coperto. Intanto una cordata locale si è finalmente aggiudicata la gara d'appalto per la gestione: Coldiretti, Confcommercio, Confcooperative, Farchioni spa, Luca Baccarelli, Bpe srl, Antonio Boco e Fondamenti srl impresa sociale. Di tutto un po' insomma. Ma cosa ne sarà del Mercato Coperto? Ancora non è dato saperlo o forse le idee non sono chiarissime. Le parole, belle e stimolanti, lo vorrebbero ritrarre come un luogo «*in cui possono trovare uno spazio fisico e virtuale tutte le eccellenze del territorio, tutte le imprese e le persone che meglio sanno raccontare questa terra, le sue tradizioni, la sua storia*». Cioè ad oggi uno slogan. Attendiamo i fatti.





NATALE A CASA GORETTI

La passione per il vino, tradizione di famiglia

In occasione del Natale **PM** ha fatto visita alla stupenda **Cantina Goretti** per conoscere meglio la grande famiglia che la gestisce ormai da circa un secolo: fondatori sono stati i bisnonni ai primi del '900. I Goretti sono senza dubbio un efficace esempio di **unione**, **lavoro di squadra e professionalità**. Passeggiando nel grande cortile della cantina veniamo accolti dall'energica **nonna Marcella** e approfittiamo per chiederle quali sono le differenze che riscontra tra ieri ed oggi in cantina. "*I turisti sono sempre più curiosi di conoscere le mie ricette antiche* - ci racconta - *ospitiamo amanti del buon vino e della cucina provenienti **da ogni parte del mondo**, anche dagli Stati Uniti: con gli ospiti di 'Da Vinci Customer Travel & Tours' condivido le mie passioni, tenendo lezioni di cucina tradizionale e proponendo abbinamenti con i nostri vini*". I figli di Marcella, **Stefano e Gianluca**, si occupano delle cantine collaborando con la quarta generazione rappresentata da **Sara e Giulia**: il loro scopo? "*Unire antiche tradizioni con innovazione ed internazionalizzazione, sempre nel*



rispetto del territorio".

Sara, quali sono le novità che avete da raccontarci per quanto riguarda la produzione e i risultati raggiunti di recente?

Ogni anno il nostro obiettivo è di migliorare le nostre vinificazioni, concentrandoci soprattutto sui vitigni autoctoni, il Grechetto DOC Colli Perugini e il Montefalco Sagrantino DOCG. Riguardo ai risultati siamo molto soddisfatti degli ultimi riconoscimenti internazionali ricevuti, per il nostro Sagrantino in particolare: ci concedono una maggiore visibilità nel mercato nazionale, ma soprattutto in quello internazionale, supportando la crescita del brand che promuoviamo con i nostri importatori nei diversi mercati. C'è sicuramente ancora molto lavoro da fare e l'intermediazione con l'estero non è mai facile. Tuttavia con tenacia e precisione, interesse e dedizione, ma soprattutto con l'amore per i nostri vini, si raggiungono gli obiettivi attesi.

Giulia, quanto fa la differenza l'impostazione familiare per un'azienda come la vostra?

Lavorare con la propria famiglia ha i suoi punti di forza, sicuramente significa lavorare tutti nella stessa direzione, guidati dalla stessa passione. Il mondo del vino è un mondo che abbraccia diversi ambiti e aspetti. Le nostre diverse personalità e peculiarità, nonché le nostre diverse competenze, ci permettono di sviluppare nel migliore dei modi la nostra "missione": dalla cura certosina di nostro zio Gianluca per i vigneti e per tutte le fasi produttive, alla capacità organizzativa di nostro padre Stefano. Loro ci tramandano la loro esperienza, io e mia sorella interpretiamo al meglio il passato, rispettando le tradizioni ma con uno sguardo sempre rivolto verso i nuovi trend e soprattutto verso le peculiarità di ogni mercato.

Un augurio per questo Natale?

L'augurio è sicuramente quello di trascorrere le feste in famiglia e di celebrarle con un bicchiere di ottimo vino Goretti. Ci auguriamo inoltre che l'Umbria, con le sue ricchezze, bontà culinarie, bellezze artistiche e tradizioni secolari, come quella del vino, si faccia sempre più apprezzare nel panorama italiano e nel mondo.

Anche il piccolo **Piergiorgio**, la quinta generazione, sembra condividere questo augurio mentre ci saluta sorridendo dolcemente. Ancora non può dirci la sua opinione, ma visto il forte amore della sua **famiglia** c'è da scommettere che porterà avanti l'impegno in questo **affascinante mondo del vino**.



Piergiorgio Alunni Goretti, quinta generazione di famiglia

Per info:
CANTINA GORETTI
goretti@vinigoretti.com-www.vinigoretti.com
Cantina Goretti - @cantinagoretti

NON ERI PREVISTA

IL NUOVO ALBUM DI GIORGIA BAZZANTI



Testo: Rebecca Pecori - Brano: "Famme giocà" - Giorgia Bazzanti

Un abito cucito su misura. Così **Giorgia Bazzanti** descrive il suo nuovo album ***Non eri prevista*** frutto di preziose collaborazioni, tra tutte quella con Guido Guglielmetti, storico bassista e produttore di Francesco De Gregori. **Umbra doc**, classe 1987, Giorgia ha iniziato a cantare ancor prima che a camminare, ma solo in questo progetto crede di essere riuscita a esprimere tutta se stessa. «*Nonostante mi sia sempre dedicata alla musica, con questo album ho finalmente*

raggiunto la piena maturità artistica» racconta. «*Dopo anni di lavoro duro sono riuscita a creare un prodotto in cui sento di aver messo tutta me stessa sia come interprete che come autrice*».



Sia autrice che interprete, la Bazzanti ci regala un'opera matura, consapevole ed emozionante

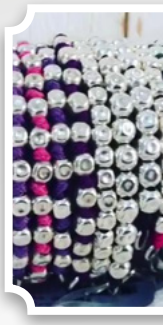
Nel nuovo disco sono, ben **cinque i brani usciti direttamente dalla penna di Giorgia**, storie di libertà, coraggio e decisioni importanti. Nelle dieci canzoni di *Non eri prevista*, storie vere si intrecciano a racconti di fantasia, scritti assecondando momenti di lucida creatività.
Un album che è anche un **percorso di consapevolezza** nel quale Giorgia è riuscita a definire in modo più nitido l'artista che è oggi. «*In questo mi ha aiutato molto raccontare storie diverse tra loro e spesso lontane dalla mia*», aggiunge. Scene di vita legate a doppio filo da **un concetto nuovo di femminilità**, depurato dai pregiudizi e descritto attraverso l'incessante ricerca della propria identità. In questo senso l'album è anche un inno al viaggio, al contempo mezzo per ampliare i propri orizzonti e fine per arrivare a conoscere se stessi.

In ogni canzone Giorgia racconta **un pezzo della sua storia**. Le sue origini umbre in *Famme giocà* danno vita a una ballata che in dialetto marscianese racconta i desideri di una donna che ama divertirsi e non ha paura di mostrarlo. «*È un brano molto particolare che intende abbattere uno dei grandi tabù legati alla femminilità*».
Con *Non eri prevista*, invece, racconta la storia di un amore travolgente nato all'improvviso tra due donne. «*Con questo disco per la prima volta mi sono sentita libera di esprimere tutta me stessa e suggerire un'idea di femminilità diversa*». Giorgia ha ritrovato un po' di sé in ogni brano ma tra tutti sente particolarmente vicino Lucida. «*Forse perché è l'ultimo che ho scritto, o forse perché racconta di una rinascita e di una ritrovata consapevolezza*».

Racconti di storie impreviste e forti emozioni racchiusi in un album che rappresenta un traguardo ricco di soddisfazioni. Una meta che presto diventerà nuovo punto di partenza verso **obiettivi futuri**. A un mese dall'uscita del disco, Giorgia non vuole ancora pensare a ciò che sarà, ma preferisce godersi il momento. Alla domanda sui progetti in cantiere risponde: «*Il mio piano per il futuro è assaporare il presente*».

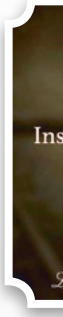






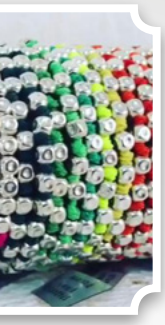






Stile Gioiello
perugia

BRAND: MAMAN ET SOPHIE -MIMÍ MILANO -PIANEGONDA - SPADARELLA RICCIONE
LE FAVOLE GIOIELLI - LE BEBÈ GIOIELLI - WORLD DIAMOND GROUP - PANDORA











Stile Gioiello
perugia

VIA FANI, 12 - PERUGIA - T. 075 7971259 - WWW.STILEGIOIELLO.COM
GIOIELLERIA STILE GIOIELLO PERUGIA

ELIMINARE ANSIE E TIMORI PER LIBERARE LA PROPRIA PERSONALITÀ ED ESSERE FINALMENTE SE STESSI AL CENTO PER CENTO

SARAH COSMI CARISMA TRAINER

*Esperta in **intelligenza emotiva e ipnotista**, aiuta le persone a raggiungere il massimo del **proprio potenziale***



Esprimere la nostra personalità in modo **autentico**, trovare il giusto scopo, dare alla vita **un senso che ci renda felici**: non è forse questo l'unico modo per godere di un'esistenza piena, serena, appagante? Molto spesso tuttavia raggiungere questa **consapevolezza** non è così semplice. Lo sa bene **Sarah Cosmi**, che per trovare se stessa ha dovuto cercare a lungo e in profondità, ma che oggi utilizza la sua storia per **aiutare gli altri** a ot-

tenere i suoi stessi risultati. Bella, attraente, intelligente, empatica, ha rincorso e raggiunto il successo nel mondo dello spettacolo per poi rendersi conto che non era affatto quello che desiderava. Da molti anni si occupa quindi di **formazione**, ma soprattutto aiuta le persone a individuare e portare allo scoperto il proprio **carisma naturale**. E lo fa grazie al suo di carisma, che ha saputo riconoscere solo dopo un importante cammino di introspezione: grazie a questa conoscenza è in grado di utilizzarlo in modo diverso, per uno scopo più alto, per aiutare il prossimo appunto. Esperta in **intelligenza emotiva** e nell'aiutare persone con traumi, fobie e problemi emotivi di vario genere, è specializzata anche in diverse tecniche di **ipnosi rapida** e, in particolare, è tra i pochi in Italia a usare l'**ipnosi psicoimmaginativa**.

Sarah, quanto e come il tuo passato influenza l'attività che svolgi oggi?
Moltissimo: le mie sofferenze mi hanno aiutato a comprendere gli altri, i miei errori a non giudicare nessuno. A lungo, nel corso della mia vita, sono andata dalla parte sbagliata, poi grazie allo studio della Bibbia e alla parola di Dio, ma anche grazie a questo percorso di formazione che ho intrapreso, ho potuto sistemare tante cose dentro di me e ricominciare da capo, ritrovando me stessa.

In che modo aiuti chi si rivolge a te?
Li accompagno in un percorso di presa di coscienza e liberazione della propria identità e del proprio carisma. Ci sono diverse discipline e quindi diversi tipi di cammino che è possibile applicare: io scelgo quello più giusto in base alla persona che ho davanti. In genere comunque tengo corsi di gruppo e anche sessioni private e propongo un tipo di percorso che associa allo studio alcune attività esperienziali che si rivelano molto spesso fondamentali.

*"Le mie **sofferenze** mi hanno aiutata a comprendere gli altri, i miei **error**i a **non giudicare** nessuno"*

Tra le tecniche che utilizzi c'è anche quella, molto particolare ed efficace, dell'ipnosi...
Sì, ho avuto il privilegio di essere formata da Fabio Puentes, uno dei massimi esperti in materia che opera, come ipnologo, con risultati straordinari, presso l'ospedale di San Paolo, in Brasile. Tengo comunque a precisare che non uso l'ipnosi a prescindere, ma solo nei casi in cui ritengo sia davvero utile e necessaria. Ed è importante anche sottolineare che non si tratta dell'ipnosi che siamo abituati a vedere rappresentata: non c'è infatti perdita di conoscenza, ma anzi la tecnica che utilizzo richiede che la persona resti cosciente, per intraprendere in modo attivo un percorso di raggiungimento di una nuova consapevolezza.

Verso quali risultati accompagni queste persone?
Mi capita di seguire persone dalle caratteristiche più diverse: donne, uomini, adulti e bambini, professionisti di ogni settore e casalinghe. Ognuno arriva con delle problematiche diverse e quindi per ognuno i risultati da raggiungere sono differenti.

Perché il carisma di una persona è così importante?
Perché è un dono innato e unico, fuori dell'ordinaria comprensione umana, che ognuno possiede naturalmente e che quando si manifesta attiva la capacità di essere magnetici: ci rivela per quello che siamo, senza maschere e senza timori, e ci permette di raggiungere il massimo del nostro potenziale.

GRAFICHEPACIOTTI
PRINT–PACKAGING



HIGH QUALITY PRINT

Pròto~typo GROUP MEMBER

PRI·SMA

GP DESIGN

NEVER ENDING PACKAGING

FSC

OFFICIAL SPONSOR



NEO COACHING ACADEMY

Sono aperte le iscrizioni per la Neo Coaching Academy la cui attività partirà a gennaio 2020. Il **Neo Coaching (New European Holistic Coaching)** è un protocollo di coaching all'avanguardia, ideato dall'unione di tre donne, **Sarah Cosmi**, **Fiorella Mirabassi e Cristina Alunni**, che hanno sentito la necessità di considerare l'essere umano come un insieme di unità (**corpo**, **mente**, **spirito**) che devono essere in armonia ed equilibrio, come simboleggiato dalle mele ritratte nella foto a sinistra.
per poter esprimere il meglio dell'esistenza. Una delle finalità che hanno spinto le creatrici del metodo è quella di **riunire il sapere** che ad oggi risulta frammentato e settorializzato, affiancando alla **PNL**, finora utilizzata da sola, altre 11 discipline.
Il protocollo integra elementi di **Ipnosi Psico-immaginativa**, Programmazione Neuro linguistica, **Intelligenza emotiva**, Archetipi, Metamedicina, Psicologia dell'aroma, **REIKI cosmico metodo R.A.U.**, Frequenze vibrazionali sonore, Frequenze vibrazionali minerali, Simbologia Esperienziale, Intelligenza



ambientale, Funzioni mnemoniche dell'acqua.
Il corso dura **2 anni**, per **440 ore complessive**: nel primo anno si approfondiranno le tecniche di ***Profiling***, nel secondo quelle di ***Operating***. Tutti gli iscritti saranno sottoposti a un test attitudinale. Al termine dei due anni i partecipanti otterranno la qualifica di **Neo Coach** e potranno esercitare autonomamente.

La tua attività sta per conoscere una crescita importante con l'apertura della Neo Coaching Academy...
Sì infatti, è un altro grande obiettivo che si realizza, grazie anche alle mie due socie e colleghe Cristina Alunni e Fiorella Mirabassi, ognuna specializzata in discipline diverse, ma complementari. Sono aperte le iscrizioni e la scuola partirà da gennaio 2020 e ci permetterà di formare persone che sappiano utilizzare il metodo del Neo Coaching, messo a punto da noi, ma soprattutto che abbiano la nostra stessa mission e la nostra vision. L'obiettivo non è dei più modesti: vogliamo preparare gente che sia in grado di cambiare il mondo.

- - -

Per info:
NEO COACHING ACADEMY
Strada Cenerente, 56 - Perugia - T. 800586794
www.neocoaching.academy
www.sarahcosmi.it
Sarah Cosmi: trainer

QUEL FILO SOTTILE TRA INNOVAZIONE E TRADIZIONE,
ARTIGIANALITÀ E DINAMICITÀ

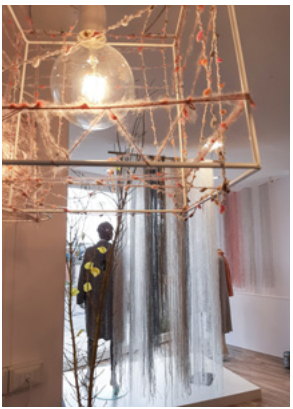
OFFICINADINAMICA

Un posto **ricco di sentimenti**, di incontro di **anime diverse**:
i **filati** sono la principale fonte di **ispirazione**
e la loro **sperimentazione** la base delle creazioni





OfficinADINAmica è il luogo in cui la creatività nel produrre e le esigenze da indossare si incontrano dando vita a qualcosa di nuovo ed unico, dove l'elemento determinante e protagonista è la **maglia**. Nasce due anni fa, come spin-off del laboratorio **Elsa Carlani** che presta da anni la propria esperienza ed artigianalità ad altri marchi ben avviati nel mondo del retail. Musa ispiratrice è **nonna Adina** e infatti l'insieme delle due parole OfficinA-**DINA**mica racchiude il nome Adina, il simbolo dell'unione tra passato e presente, colei che ha tramandato la trazione e l'arte dell'artigianalità. Officina come laboratorio di ricerca e sperimentazione e Dinamica perché in continua evoluzione, in continuo movimento verso idee e progetti sempre nuovi.
OfficinADINAmica non è solo uno store, ma un **posto ricco di sentimenti**, di incontro di anime diverse, dove le competenze e l'alta qualità seguono l'istinto di chi crea, **i filati sono la principale fonte di ispirazione** e la loro sperimentazione la base delle creazioni. L'utilizzo del **colore** è l'elemento fondamentale delle Collezioni, i toni naturali sono accompagnati sempre da tocchi di colore forte, per trasmettere leggerezza. La **cura**, l'attenzione al singolo dettaglio e il controllo dell'intero processo produttivo, dall'ideazione fino alla finitura di ogni singolo capo di abbigliamento, sono i tratti distintivi di OfficinADINAmica.



All'interno dello spazio creativo sono presenti **collezioni per lui**, **per lei**, **per i più piccoli**, oltre ad accessori e complementi di arredo, tutto rigorosamente in maglia.
Luogo da visitare, ma anche luogo in cui trovare il regalo di Natale speciale, per i propri affetti speciali.

Per info:
OFFICINADINAMICA
Via Gramsci, 230
Taverne di Corciano (PG)
info@officina-dinamica.it
www.officina-dinamica.it

QUEL PATRIMONIO *nel cuore*

QUEL PATRIMONIO NEL CUORE

Il nuovo contenitore di educazione finanziaria di Tiziano Sordini

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

THINK DIFFERENT:
AUTO D'EPOCA, L'INVESTIMENTO ALTERNATIVO!



Gli investimenti alternativi offrono numerose opportunità. Diversificare è il consiglio sulla bocca di ogni consulente finanziario e non potremmo essere più d'accordo. Tuttavia, la diversificazione ha varie connotazioni in dipendenza dalla tipologia di investitore. Tra le tipologie di investimenti alternativi troviamo il Private Equity, gli Hedge Fund, il Venture Capital, il crowdfunding immobiliare, gli asset reali e prodotti da collezione come vino, opere d'arte e francobolli. Gli investimenti alternativi trovano sempre più spazio nei grandi patrimoni e nei prodotti da collezione tanto da essere definiti i "**collectibles**", cioè "r**oba da collezionisti**", ma quando poi si parla di auto e moto d'epoca la platea degli appassionati e ancora più vasta ed eterogenea. Chi di noi non ricorda il fenomeno della **Vespa Piaggio**? Prima dell'anno 2000, questi veicoli venivano venduti a prezzi irrisori, i nostri nonni se ne sono disfatti regalandoli, ma successivamente sono diventati icone vintage ed hanno raggiunto prezzi altissimi. Come per le auto d'epoca che sono belle e preziose, e quindi hanno anche un valore. Come vere e proprie opere d'arte meccanica, o come oggetti di design, c'è chi le colleziona per hobby e chi per business, arrivando ad accumulare una vera fortuna. In entrambi i casi sono un investimento che può rendere bene più è datato, prestigioso e raro il veicolo. Le auto d'epoca possono essere considerate una vera scelta d'investimento e per questo sono stati coniati anche tre indici rappresentativi di questo segmento che raccoglie i mezzi d'epoca in base al valore di vendita, da 100 euro fino ad 1 milione





di euro. Se valutiamo finanziariamente gli investimenti nei mezzi d'epoca negli ultimi 8 anni riscontriamo che hanno avuto un rendimento di gran lunga superiore a tanti altri mercati, registrando una perfomance del 267%. Dal report, "**Axa art e Ademy**" il quadro che ne esce vede gli Stati Uniti leader nel mercato d'auto, sia per volumi che numero di appassionati, seguiti dall'Europa, ma si sta affacciando anche il collezionista cinese che nei prossimi anni sarà sicuramente uno dei protagonisti indiscussi di questo segmento.

Al di là delle informazioni statistiche, ho voluto incontrare chi se ne intende veramente di mezzi d'epoca, **Massimiliano Fioroni**, imprenditore perugino classe 76' che della propria passione personale ne ha fatto un vero e proprio business, con il suo "**Old Garage Factory**"; un luogo dove poter acquistare, restaurare e coccolare macchine e mezzi "vintage". Appena si entra in questa "boutique dei motori" si capisce subito che la passione per questi "gioiellini" è il vero motore che anima la **Factory**, infatti **Massimiliano** ci conferma che la spinta che porta ad investire in questo mercato è di sicuro l'amore verso questi mezzi che hanno fatto la storia dell'automobilismo. Prendersene cura vuol dire conoscere la storia dell'automobile così bene da padroneggiare caratteristiche e segreti dei gloriosi marchi che ne hanno scritto le pagine più indimenticabili. Dopo un confronto con **Massimiliano**, in merito alla convenienza finanziaria di questa tipologia d' investimento alternativo, emerge che il mercato è stato letteralmente "drogato" da investitori improvvisati, molte persone si sono avvicinate al mondo delle auto d'epoca senza conoscerne il settore, provocando delle grandi distorsioni, è quindi indispensabile, per muoversi bene, essere consigliati da un esperto. **Fioroni** ci conferma che la scelta di acquistare un mezzo deve partire in primis dalla gioia di guidare un'auto che ci piace tanto, con la certezza che dopo qualche anno il valore d' acquisto sarà invariato o maggiore. A suo avviso in questo modo si può acquistare un mezzo investendo cifre molto differenti, partendo da, per esempio, 5000 euro ca. fino ad arrivare a qualche milione, insomma ce né per tutti i gusti. Devo ammettere che vedere la mitica **Giulia 1300cc** del 1973, macchina che guidava mio padre, ha suscitato in me una grande emozione! Ringraziando Massimiliano per i preziosi consigli, ci siamo lasciati con la promessa di fare insieme l'Edizione 2020 della mitica **1000 Miglia**, gara dedicata interamente alle auto storiche, tra le più affascinanti al mondo.


ITALIAN
BURGER®
PIAZZALE BELLUCCI, 1


TI AMO
VIA CORCIANESE, 186



Gli appuntamenti di dicembre:
il 14 e il 21 al Ristorante Enoteca Giò Arte e Vini

FOOD & JAZZ DAL VINO

Grandi nomi per la quinta stagione da ottobre 2019 a marzo 2020

Foto:Massimiliano Tuveri

Food & Jazz dal Vino si conferma evento di riferimento per gli appassionati di Jazz, oltre che del buon bere e del buon mangiare. Nelle passate edizioni ha visto coinvolti 143 artisti per 64 concerti, di cui 11 presentazioni in anteprima di nuovi dischi.

Prossimo appuntamento al Ristorante Enoteca Giò Arte e Vini il 14 dicembre.
Sotto la direzione artistica di **Lavinia Pagnotta**, che si avvale della consulenza dell'**Associazione Culturale Perugia Big Band** e del manager musicale **Vincenzo la Gioia**, Food & Jazz dal Vino rappresenta un connubio perfetto tra musica, cibo e arte, nato da un'idea di **Valeria Guarducci**.
Ciascuna serata inizia con "**Assaggi D'Arte**": noti critici d'arte presentano le opere di artisti

locali, mentre si degustano bollicine e sfiziosità.
Alle 21.15 tutti a tavola, per gustare le ricette sapientemente cucinate dal nostro **Chef Roberto Bigarini**. Al termine della cena comincia il concerto: 10 appuntamenti con grandi nomi, anche internazionali, in un'ottica di promozione della cultura musicale Jazz in Umbria.
La novità del 2020 viene introdotta e ideata da **Salvatore De Iaco**, **FB Manager: FISH & JAZZ DJ SET** con 5 serate di venerdì a partire da gennaio durante le quali, in tutto relax il **DJ Goobee** farà ascoltare i più famosi brani Jazz, in sottofondo durante la cena, con una formula innovativa rispetto alle serate live: i clienti potranno arrivare all'ora preferita (ingresso al ristorante dalle 20 alle 22) e avranno la possibilità di degustare una cena a base di pesce fresco.



14 DICEMBRE
Il **14 dicembre** l'appuntamento sarà con il duo **Riccardo Arrighini & Andrea Tofanelli**, impegnato nel progetto "OperiAmO": dopo tanti anni di esperienza di rivisitazione della musica classica e lirica in chiave jazz, iniziata nel 2005 col concerto "PUCCINI JAZZ" a Melbourne, Riccardo Arrighini forma il progetto "OperiAmO" insieme allo straordinario musicista e trombettista Andrea Tofanelli con cui proporre il meglio del suo repertorio di lirica in jazz.
Il concerto sarà preceduto dal consueto appuntamento con "Assaggi d'Arte" che vedrà protagonista **Stefano Chiacchella**, la cui preziosa collaborazione è stata determinante per coinvolgere i pittori e i critici d'arte. L'artista sarà presentato dal critico d'arte **Viviana Erminia Tessitore**.

21 DICEMBRE
Chiude il 2019 l'appuntamento del **21 dicembre** con gli **Sticky Bones**, già noti al pubblico perugino per le loro coinvolgenti esibizioni durante Umbria Jazz, che portano sul palco "**Goofer Dust Swing**". Quando pensiamo alle cantanti blues degli anni '20, generalmente pensiamo ai cabaret, ai palcoscenici del vaudeville e agli spettacoli itineranti tipici di quegli anni. In queste tappe i gruppi toccavano anche



piccole cittadine rurali per esibirsi nelle BarrelHouse (posto dove si trovavano i barili di bevande alcoliche e che aveva lo scopo di "indurre" una consumazione, fosse alcolica, sessuale o una cannabis non faceva differenza). In questo primo volume gli Sticky Bones hanno voluto omaggiare alcuni protagonisti che nelle BarrelHouse si sono esibiti.
Il concerto sarà preceduto da "Assaggi d'Arte" con **Monia Romanelli**, presentata dal critico **Guido Buffoni**.
- - -
Per info e prenotazioni:
RISTORANTE ENOTECA GIÒ
ARTE E VINI
Via R. D'Andretotto - Perugia
T. 335 5630354 - 075 5731100



TUTTO IL PROGRAMMA SUL SITO: atmosferedinatale.comune.perugia.it



JINGLE BELLS

EVENTI, MERCATINI, PRESEPI... TUTTI I SAPORI DEL NATALE IN UMBRIA

Natale non significa soltanto regali.
Il Natale è fatto anche e soprattutto di ***atmosfere****. Una festa che vive in equilibrio fra* ***sacro*** *e* ***pagano*** *e che, ogni anno, offre infiniti spunti d'interesse fra splendidi* ***mercatini natalizi****, imperdibili* ***eventi a tema****, suggestivi* ***presepi****, appuntamenti e luoghi da non perdere e, perché no,* ***peccati di gola*** *grazie a una proposta di dolci che per le feste si fa golosa e abbondante. E allora preparatevi a un* ***Natale da favola****...*

Per Natale* è ancora più buono



E DA DICEMBRE CI TROVI ANCHE AL **GHERLINDA**
| NUOVA APERTURA |

Menchetti

DAL 1948

Più sapore al tempo

I PRESEPI VIVENTI DI MONTELONE D'ORVIETO E PETRIGNANO D'ASSISI



Tutti i borghi umbri sono in inverno dei piccoli presepi, ma ci sono due paesini in particolare che cercano di far rivivere questa magica atmosfera con dei personaggi in carne ed ossa, uno a **Monteleone d'Orvieto** (TR) l'altro invece si svolge vicino ad Assisi nel piccolo borgo di **Petrignano d'Assisi**.

*La rappresentazione della nascita di Gesù parte dalla ricostruzione, ogni anno, di bellissimi presepi con statue tipiche realizzate a mano e si possono ammirare ad **Assisi**, **Città della Pieve**, **Marcellano** ed infine a **Massa Martana** dove il presepe viene realizzato con il ghiaccio.*



IL PRESEPE DI GHIACCIO DI MASSA MARTANA



CENTRO DEGRADÉ JOELLE
PARRUCCHIERI

TOSTI
TOTAL BEAUTY
•salon•
since 1973

TOSTI TOTAL BEAUTY AUGURA A TUTTI BUONE FESTE!

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

*Ad **Assisi** sarà possibile ammirare la città, con il trenino di Natale che sarà presente durante tutte le festività.*



IL TRENINO DI NATALE

All'interno del bosco di Assisi, dove visse **San Francesco**, viene realizzato un presepe sostenibile fatto di pigne, ramoscelli, pietre, carta e lana.

IL PRESEPE NEL BOSCO



L'ALBERO GIGANTE DI GUBBIO

Da ben 22 anni a **Gubbio**, il 7 dicembre si accende l'albero di Natale più grande del mondo, situato sul monto Ingino alle spalle della cittadina

*Per la prima volta, 2.400 lampadine andranno a disegnare un albero di oltre 1 km lungo il **Lago Trasimeno**, sarà il primo albero natalizio illuminato sull'acqua più grande del mondo.*

L'ALBERO SUL TRASIMENO...



I MERCATINI NATALIZI

Ogni città ha il suo mercatino natalizio da **Perugia** ad **Assisi** a **Gubbio**, **Orvieto**, **Narni**, **Massa Martana** fino a **Castiglion del Lago**, tutti ricchi i prodotti tipici e di tante idee per fare regali.



NATALE ALLA ROCCA

Prodotti locali, artigianali, manufatti di mestieri d'arte e del riciclo, si possono trovare ed ammirare nella bellissima scenografia che regala ogni anno la ***Rocca Paolina****, in cui tutti gli ambiti si riempiono di odori e oggetti che richiamano il Natale.*

COLLESTRADA

COLLESTRADA.IT
#ENJOYCOLLESTRADA

"IL GENIO DELLA LAMPADA"

tribute to Aladdin

MUSICAL



DOMENICA 8 DICEMBRE
DALLE ORE 17.00

Le **Notti d'Oriente** ti aspettano a Collestrada per un **musical** ricco di **magia**, non mancare!

*Per tre giorni la città diventa la casa di **Babbo Natale**, con tanto di laboratori con gli elfi, il bazaar, la posta di Babbo Natale ed infine il tour sulla "slitta di Don Matteo".*

IL BORGO DI BABBO NATALE: SCHEGGINO





LA CONSEGNA DELLA LETTERINA A BABBO NATALE

Ogni bambino sogna di poter dare la propria letterina a babbo natale in persona, e ciò sarà possibile a **Porano** in provincia di Terni, **Santa Claus** accoglierà tutti i piccoli che vorranno lasciargli la letterina.



IL CONCERTO DI NATALE

Al Sacro Convento di Assisi nella **Basilica di San Francesco**, ogni anno oramai da tradizione si svolgerà il concerto di Natale trasmesso in Eurovisione, con esponenti di primo piano nella musica internazionale, come Andrea Bocelli, Katia Ricciarelli, Ennio Morricone.



*Per grandi e piccini, anche quest'anno a **Piazza Matteotti** a **Perugia** e a **Santa Maria degli Angeli**, saranno allestite le piste di pattinaggio sul ghiaccio per regalare ai visitatori un effetto ancora più natalizio.*

LE PISTE DI GHIACCIO



I SAPORI DEL NATALE: IL TORCIGLIONE, LE PINOCCATE IL PANETTONE ARTIGIANALE DEL SANMAGNO

Sotto il periodo natalizio, lungo le vie di **Orvieto** risuoneranno le note del jazz e del blues che scalderanno l'inverno nella città della rupe. "28 dicembre-1 gennaio".





*Come ogni tradizione che si rispetti a Natale in Umbria sono tre i dolci tipici che non possono mancare in tavola: il **torciglione** tipico dolce a forma di serpente e base di pasta di mandorle, le tipiche **pinoccate** e il **panettone artigianale**. In quest'ultimo caso la nostra scelta è ricaduta sul Panettone artigianale del Sanmagno.*

SORPRESE SOTTO L'ALBERO...

La nostra guida ai regali di Natale

Fra ***must have, accessori, moda*** *e* ***tecnologia*** *il consueto appuntamento di* ***PM*** *con i suggerimenti per i* ***doni natalizi****.*







BRACCIALI MIMÌ MILANO

I Bracciali Mimí Milano con ***perle bianche***, ***rosa e multicolor***, *topazi colorati e zaffiri sono un oggetto di grande* ***eleganza*** *e bellissimo da indossare.*

STILE GIOIELLO
Via Fani, 12 | Perugia | T. 075 7971259
www.stilegioiello.com

BELCOMPARE CAPRAI

Una ***bottiglia da primato****. Un vino straordinario, fra gli ultimissimi arrivati in casa Caprai, che si pone su una fascia alta, ed è destinato a diventare un'eccellenza assoluta del panorama enologico. Prodotto in sole* ***2000 bottiglie*** *dal maestro enologo* ***Michel Rolland****.*



CANTINA CAPRAI
Località Torre | Montefalco (PG) | T. 0742 378802
arnaldocaprai.it



BOMBER IMBOTTITO ACNE STUDIOS

*È un **must have** assoluto questo bomber di Acne Studio, con colletto rialzato, decorazioni in pelliccia sintetica, **chiusura con zip a doppio senso**, punto vita con cintura, tasche frontali, orlo e polsini a coste e maniche lunghe. Bellissima la colorazione **verde pastello**.*

WWW.ACNESTUDIOS.COM

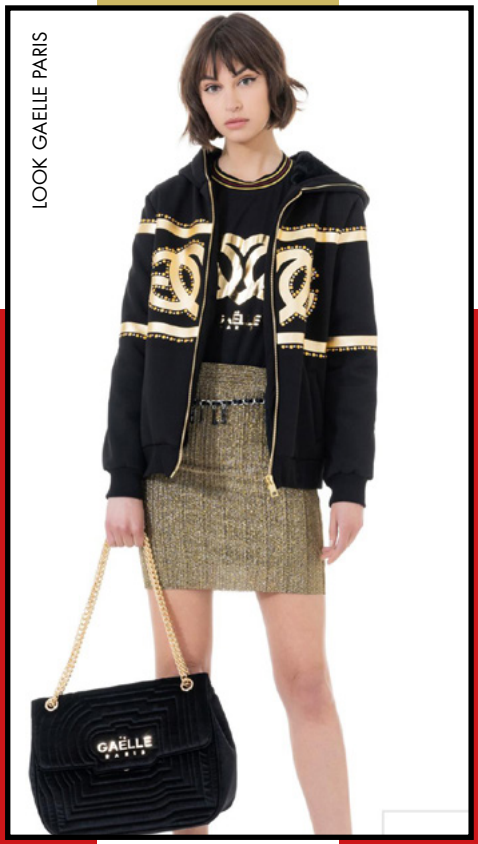
AIRPODS PRO

*I nuovi auricolari **wireless** di Apple, cambiano nel design e nelle funzionalità: in primis grazie alla cancellazione attiva del suono per **un'esperienza d'ascolto migliore** e per viaggiare al riparo da fastidiosi brusii. Inserita anche la modalità "**trasparenza**" che permette di sentire ogni suono e voce circostante anche indossando le cuffie.*



APPLE.COM

LOOK GAELLE PARIS



LOOK ELISABETTA FRANCHI



CARPANO

VIA FANI, 6/8 • PERUGIA • TEL 075.5735333

Carpano *Carpano* *Carpano*



PIUMINO DORATO GAËLLE PARIS

*Il piumino è un **grande classico** della stagione invernale, ma la vera forza di un capo sta nella linea e nella capacità di innovare del brand. Il piumino **color oro** di GAëLLE PARIS corrisponde esattamente a questo identikit.*

TRACOLLINA GAËLLE PARIS

*Un accessorio bellissimo dal **colore accattivante** e attuale: la piccola tracolla firmata GAëLLE PARIS è un **regalo ideale** per una persona cara o per se stessi...*



CARPANO BOUTIQUE
Via Fani, 6 | Perugia | T. 075 573533

Quando ero piccolo avevo paura di Babbo Natale.
Oggi è lui che ha paura di me!



GRAFOX
DIGITAL PRINT
Strada Pievaiola, 166/H | PERUGIA | www.gxi.it

FD FILOSOFIA DIGITALE | ACADEMY | GUIDOBALDI ALLESTIMENTI | WRAP X | Pròto~typo GROUP



LE MAGNUM SAGRANTINO E DE L'ARRINGATORE GORETTI

*L'**unicità del Sagrantino Goretti** è racchiusa nel formato della bottiglia da 1,5 litri, impreziosita dalla cassetta in legno massello. **Vera novità nel 2019** che va ad aggiungersi alla tradizionale Magnum de L'Arringatore. Un'originale idea regalo prodotta in edizione limitata. Per essere sempre aggiornati basta seguire @CantinaGoretti sui social.*

CANTINA GORETTI
www.vinigoretti.com



PULLOVER LE TRICOT PERUGIA

*Un **dono elegante e avvolgente**, per scaldare il cuore di chi amiamo. Pullover in lana, seta e cashmere **sia per lui che per lei**.*

LE TRICOT PERUGIA
Factory Store | Via Del Rame, 79 | Ponte Felcino | Perugia | T. 075 5910935
Aperto tutti i giorni dal Lunedì al Sabato | dalle 9 alle 13 e dalle 16 alle 19



TANTE NUOVE APERTURE E UNA PROPOSTA SEMPRE PIÙ RICCA
E DI QUALITÀ, TRA RISTORAZIONE, EVENTI E FITNESS

CENTRO DI INTRATTENIMENTO **GHERLINDA**

Simone Mainiero: "*Stiamo portando il centro verso il futuro, tra leisure ed entertainment*"

Il posto giusto per **divertirsi**, incontrare gli amici di sempre e fare nuove conoscenze. Il posto giusto per un **pranzo** veloce o per una **cena** particolare. Il posto giusto per andare al **cinema**. Il posto giusto per fare **shopping**. Il posto giusto anche per andare in **palestra**. Gherlinda è senza dubbio il posto giusto per trascorrere il proprio **tempo libero**. E lo è sempre di più grazie alle tante novità già arrivate e in arrivo per questo fine anno 2019. Ne abbiamo parlato con **Simone Mainiero**, responsabile del centro di intrattenimento perugino.

Simone, raccontaci quali sono le novità in arrivo al Gherlinda...
Stiamo portando il centro verso il futuro, in linea con le tendenze di oggi, tra svago, di-



In foto Marta Losito - Credit: Cecilia Fattorini

*Grande successo per l'**offerta cinema a 4,90** euro: tariffa rinnovata anche per il 2020*

sala giochi è in corso un'opera di ampliamento: da 1.500 metri quadri sarà portata a 2.000, con maggiore spazio dedicato sia al Laser Game che all'Adventure Room. L'area bambini e compleanni, sempre all'interno della sala giochi, è stata inoltre oggetto di un intervento di restyling e riqualificazione, così come il bar.

Delle sorprese ci attendono anche al piano terra, non è vero?
Sì, al piano terra è in arrivo Reload Wellness Club a cui dedichiamo uno spazio di circa



vertimento, shopping, ristorazione e servizi. Ci distinguiamo puntando su leisure ed entertainment. Importanti novità riguardano quindi innanzitutto la Food Court con l'arrivo del ristorante etnico Sushikaiten e con l'apertura di Old Wild West e di un Punto Menchetti - Pizza e focaccia. Presso la 1.200 mq. Gherlinda si arricchisce quindi anche di questa importante area fitness, differenziandosi così decisamente dalla concorrenza. Allo stesso tempo, i negozi che prima occupavano lo spazio che verrà dedicato a Reload - Carpisa, Yamamay, Frankie Garage e Salmoiraghi & Viganò - si sono trasferiti e completamente rinnovati.

E il cinema?
Il cinema ha visto, nell'ultimo anno, un notevole incremento delle presenze, tra l'altro in controtendenza con il trend generale. Merito, certamente, anche e soprattutto della promozione "Tutti i film, tutti i giorni a 4,90 euro". Visto il successo ottenuto The Space Cinema ha deciso di prorogare questa tariffa anche per i prossimi mesi.

Negli ultimi mesi il centro di intrattenimento ha ospitato anche molti eventi...
Sì e sono andati tutti molto bene, dallo Sport Village al Comic Over Fest al Tuning Day, fino all'ultimo in ordine di tempo, l'incontro con l'influencer Marta Losito, con firmacopie, nell'ambito della Festa della Rete, che ha avuto un successo davvero eccezionale. Per Natale tornerà invece il mercatino con prodotti tipici e artigianali e diverse altre iniziative a tema natalizio.

- - -

Per info:
GHERLINDA
Via Pierluigi Nervi - Corciano (PG)
T. 075 5173401
www.gherlinda.it
Gherlinda Perugia
@gherlinda_perugia

CENTRO ESTETICO PER DONNE E UOMINI, PASTICCERIA PER CAGNOLINE E CAGNOLINI

BAUTY
COCCOLE E DOLCEZZE PER CANI E PER TE

*A Perugia un **luogo praticamente unico** nel suo genere, pensato per i **dog lover**, ma **aperto a tutti***



Un luogo unico ed esclusivo per fare il pieno di **coccole** per noi stessi e per i nostri amici pelosi. Bauty è il **centro estetico** pensato innanzitutto per i proprietari di cani, troppo spesso sacrificati o esclusi, ma che in questo locale perugino, dal carattere **innovativo e luxury**, sono invece protagonisti. Da Bauty infatti il cane non solo non resta fuori, ma ha degli spazi dedicati ed accoglienti nei quali attendere "il suo umano": ad accoglierlo sono infatti dei **box** muniti di traversina, giochi e un biscottino di benvenuto; un kit realizzato tra l'altro con grande cura, grazie anche alla collaborazione con **Vitakraft**, e impreziosito da un'esclusiva ciotolina firmata **Roberto Domiziani**.
Chi ha un cane può quindi finalmente concedersi con calma e serenità tutti i trattamenti che preferisce, sicuro che il proprio animale è in ottime mani. E se il padrone si fa bello anche il cagnolino non sarà da meno: anche gli amici a quattro zampe possono accedere a una serie di trattamenti, per uscire da Bauty puliti e profumati, ben pettinati e con le unghie sistemate. Per chi vuole è possibile inoltre acquistare shampoo, profumo e altri oggetti per l'igiene e la



cura dei nostri amici pelosi.
E ad affiancare il centro benessere c'è la **pasticceria Bauty** con un'ampia offerta di torte, pasticcini, dolcetti vari e in questo periodo anche panettoni e pandori, appositamente preparati per deliziare il **palato dei cani**, ma in modo sano e genuino.
Il tutto in un ambiente estremamente accogliente, curato nei minimi dettagli e dal design ricercato ed esclusivo.
Il centro estetico Bauty è ovviamente **aperto anche a chi non ha cani** e i trattamenti proposti sono: depilazione laser, LPG massaggio endodermico, pressoterapia, drenaggio linfatico, smalto semipermanente, depilazione, massaggi e trattamenti viso-corpo, pedicure. Bauty - "bau" più "beauty" – aspetta i dog lover e i loro migliori amici, **scodinzolanti** di benessere e di dolcezza.

BAUTY Stile di Vita

Per info:
BAUTY
Via 20 settembre, 148/c - Perugia
T. 075 9280292
info@bauty.it
@Bauty - @bauty_perugia



UN WEEKEND ALL'INSEGNA DEL NATALE

CHRISTMAS *IN LONDON*

Collegata all'Umbria da un comodo volo Ryanair la Capitale inglese è la meta ideale per un fine settimana all'insegna di mercatini, shopping e atmosfere natalizie



Testo: Claudia Alfonso - Brano: "It's beginning to look a lot like Christmas" - Michael Bublé


PORTOBELLO

Londra è sempre Londra, una città in costante divenire che non delude mai. Meno che mai sotto le feste di Natale quando la metropoli risplende di luminarie a tema, le **vetrine scintillano** e l'**atmosfera** si fa **calda** nonostante la **colonnina del mercurio** precipiti verso lo **zero**.

Quello che segue è un **itinerario** scandito da consigli e luoghi che meritano una visita, per ottimizzare al massimo gli spostamenti del **weekend**.
Partendo da alcuni luoghi di culto, potremmo fissare la **punta del compasso** in **Leicester Square**, a due passi da Piccadilly.
Qua prende forma un **variopinto mercatino natalizio** che si snoda fra proposte food e oggettistica da regalo. Sempre su Leicester square merita una visita il bellissimo **LEGO Store** di Londra. A seguire, e sempre a due passi, un'immancabile tappa per tè e dolci da **Fortnum & Manson**, leggendario store culinario: ideale per deliziose degustazioni o shopping a base di prodotti gastronomici di alta qualità.

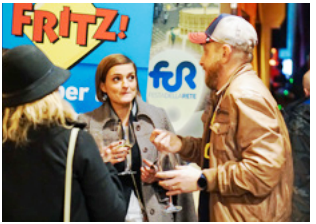
Quando si dice Londra e si parla di mercatini, la menzione d'onore spetta a **Portobello**, sempre affollatissimo e, seppure troppo commerciale, sempre intrigante. Fra i grandi store oltre all'immancabile **Harrod's** consigliamo di una puntata su **Oxford Street** per **Primark** e per l'**Uniqlo** di recente apertura. Infine, sotto Natale non può mancare una visita alla casa/museo di **Charles Dickens** al 48 di **Daughty Street** in zona Holborn.

E arriviamo alle dritte per mangiare fuori dai soliti giri. La nostra scelta per il pranzo ricade sul **National Portrait Gallery Restaurant**, (alle spalle di **Trafalgar Square**) loft panoramico al terzo piano della National Portrait Gallery, tanto nascosto quanto sorprendente per vista e qualità della proposta. Per cena suggeriamo invece **The Winter Garden** all'interno del **Landmark Hotel** di **Marylebone Road**. Location **ipnotica** in un'immensa veranda interna con palme a grandezza naturale e **menù d'autore**.


WINTER GARDEN

Chiudiamo questa carrellata con la nostra scelta per l'alloggio. Il **Saint Martin's Lane Hotel**: bellissimo, comodo e centrale alle spalle di Trafalgar Square, fra Piccadilly e Covent Garden. Un po' caro ma ne vale la pena.


NATIONAL PORTRAIT







FESTA DELLA RETE 2019 @ PERUGIA 8-9-10 NOVEMBRE
FOTO: EMILE ANTIC, GIANCARLO BELFIORE, ANDREA ADRIANI















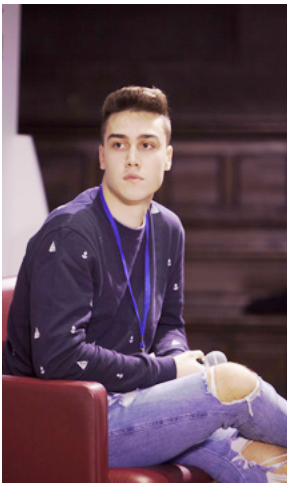



























ROSARIO FIORELLO
MIGLIOR TWEETE












FESTADELLARETE
PERUGIA, 8 - 9 - 10 NOVEMBRE 2019






ADELLARETE
9 - 10 NOVEMBRE 2019














ellesse


ALICE VENTURI
CLAUDIA ALFONSO


STADELLARETE


Rossana


GIO EVAN




Rossana
CISCO
GESENU
Vitakraft
e-CAMPUS
Macchianera
INTERNET AWARDS


Macchianera
INTERNET AWARDS




Macchianera
INTERNET AWARDS
GESENU
DIGITALE
CISCO






connesi




Macchianera
INTERNET AWARDS
GESENU
DIGITALE
Vitakraft

SCOPRILO NEI NOSTRI SHOWROOM
TI ASPETTIAMO

CITROËN

Comfort class SUV.



NUOVO SUV
CITROËN C5 AIRCROSS

CITROËN ADVANCED COMFORT

Sedili Advanced Comfort con 3 sedute posteriori individuali
Esclusive sospensioni Progressive Hydraulic Cushions®
Volume del bagagliaio record fino a 720 L
20 sistemi di aiuto alla guida
Cambio automatico EAT8

DA **19.800€**
CON PERMUTA O ROTTAMAZIONE

INSPIRED BY YOU SINCE 1919

CITROËN preferisce TOTAL Nuovo Suv Citroën C5 Aircross PureTech 180 S&S EAT8. Consumo su percorso misto: 5,7 l/100km. Emissioni di CO_2 su percorso misto: 131 g/km. Offerta promozionale esclusi IPT, Kit sicurezza + contributo PFU e bollo su dichiarazione di conformità, al netto dell'"Incentivo Concessionarie Citroën". Esempio su NUOVO SUV CITROEN C5 AIRCROSS LIVE 130CV S&S a partire da 19.800€. IVA e messa su strada incluse. Offerte promozionali valide in caso di permuta o rottamazione riservate a Clienti privati per i contratti stipulati fino al 30 novembre 2019 ed immatricolati entro il 30 novembre 2019 presso le Concessionarie Citroën che aderiscono all'iniziativa, non cumulabili con altre iniziative in corso e fino ad esaurimento stock. Le immagini sono inserite a titolo informativo.

LE OPINIONI DEI CLIENTI
CITROEN-ADVISOR.IT

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

POST IT





events
art
food

MISCELLANEA DI APPUNTI PER VIVERE MEGLIO L'UMBRIA

23 NOVEMBRE

UN TRAM CHE SI CHIAMA DESIDERIO

Con Daniele Pecci
e Mariangela D'Abbraccio

*A Spoleto va in scena lo splendido capolavoro di **Tenessee Williams**, Un Tram che si chiama Desiderio e a dare vita ai protagonisti ci saranno **Daniele Pecci** e **Mariangela D'Abbraccio**.*

Teatro Nuovo Giancarlo Menotti
Via Vaita S. Andrea, 20 | Spoleto





26 NOVEMBRE

LA PICCOLA BOTTEGA DEGLI ORRORI

Con Giampiero Ingrassia,
Fabio Canino e Belia Martin

Dopo 30 anni dalla prima messa in scena in Italia, torna il musical tratto dal film di Roger Corman degli anni 60. Protagonista Giampiero Ingrassia, presente anche nel primo adattamento italiano dell'opera, insieme a Fabio Canino e Belia Martin. Un musical sorprendente che si sviluppa tra risate e... omicidi!

Teatro Lyrick
Via Gabriele D'Annunzio
Santa Maria degli Angeli
Assisi

DAL 6 ALL'8 DICEMBRE

WINSTON VS CHURCHILL

Con Giuseppe Battiston

Tra gli attori più acclamati nel panorama cinematografico italiano, **Giuseppe Battiston** porta in scena una delle **figure chiave** della storia del '900: **Winston Churchill**. Attraverso il potente linguaggio del teatro si analizza la grande personalità di quest'uomo usando anche il grande mezzo dell'ironia.

Teatro Morlacchi
Piazza Morlacchi | Perugia



3 DICEMBRE

PATTI SMITH

La Rocker in Umbria



Torna in Umbria Patti Smith e lo fa calcando il palco del Teatro Menotti di Spoleto. ***Words and Music*** è il titolo del suo tour nei teatri, ma la Smith non sarà da sola infatti sul palco con lei Tony Shanahan alla chitarra e al pianoforte. Siamo tutti pronti per ascoltare la sacerdotessa del rock!

Teatro Nuovo Gian Carlo Menotti
Via Vaita S. Andrea, 20 | Spoleto



DALL'11 AL 15 DICEMBRE

IL SILENZIO GRANDE

Uno spettacolo
di Alessandro Gassmann

Massimiliano Gallo *e Stefania Rocca in uno spettacolo dalla regia di Alessandro Gassman ma nato dalla penna di Maurizio De Giovanni. Si analizzerà il tema importante dei rapporti famigliari, del tempo che scorre all'interno di una casa, per farci scoprire un po' di più della vita e dell'umanità* ***tra una risata e un dramma****, tra una sorpresa e un mistero.*

Teatro Morlacchi
Piazza Morlacchi | Perugia

20 DICEMBRE

A CHE SERVONO GLI UOMINI?

Con Nancy Brilli



La grande attrice Nancy Brilli in questa **commedia musicale** scritta da Jaja Fiastri, interpreterà **Teodolinda** una donna in carriera stufa degli uomini, orgogliosa single ma con un unico rimpianto non aver avuto un figlio. Ed è proprio su questo tema che si svilupperà tutto lo spettacolo intrecciando situazioni comiche a spunti di riflessione in linea con i nostri tempi.

Teatro Lyrick
Via Gabriele D'Annunzio
Santa Maria degli Angeli | Assisi



9 DICEMBRE

VINICIO CAPOSSELA

Ballate per uomini e bestie

*È un **concerto spettacolo** quello di Vinicio Capossela al Morlacchi. Creature magiche, bestie estinte e **personaggi incredibili** sono solo alcuni dei protagonisti di questo suggestivo viaggio che sarà cantato e raccontato dal grande cantautore accompagnato da musicisti di grandissimo talento, sul prestigioso palco perugino.*

Teatro Morlacchi
Piazza Morlacchi | Perugia

16 DICEMBRE

GIOVANNI ALLEVI

Hope Christmas Tour

Per immergerci nelle feste natalizie a suon di musica, ***Giovanni Allevi*** *e il suo pianoforte accompagnato dal Coro dell'Opera di Parma, dall'Orchestra Sinfonica Italiana e dal Coro dei Pueri Cantores della Cappella Musicale del Duomo di Milano, mette in scena* ***Hope*** *un viaggio musicale che ci regalerà tutto l'incanto del periodo più gioioso dell'anno.*

Teatro Morlacchi
Piazza Morlacchi | Perugia



30 DICEMBRE

A CHRISTMAS CAROL

Con Roberto Ciufoli



Roberto Ciufoli porta in scena il famosissimo racconto di Charles Dickens ***A Christmas Carol***. Proprio Ciufoli sarà l'avido e cattivissimo **Ebenezer Scrooge** che tanto odia il Natale, ma quando incontrerà i tre spiriti del Natale passato, presente e futuro qualcosa cambierà nel suo cuore. Uno spettacolo da non perdere in pieno mood natalizio.

Teatro Lyrick
Via Gabriele D'Annunzio
Santa Maria degli Angeli | Assisi



TROVI QUELLO CHE TI PIACE, TI PIACE QUELLO CHE TROVI

NOTORIOUS

Strada Colle Umberto Cenerente, 39/P - 06131 Perugia - Tel. 075 690341

FINO ALL'8 DICEMBRE

SANDRO BECCHETTI

Protagonisti



In mostra le fotografia di **Sandro Becchetti** con i tanti volti noti e meno noti che ha ritratto nei suoi scatti. Ogni immagine racconta perfettamente il **protagonista** raffigurato. Federico Fellini, Pier Paolo Pasolini, Andy Warhol sono solo alcuni dei personaggi in mostra a Palazzo della Corgna.

Palazzo della Corgna
Piazza Gramsci | Castiglione del Lago (PG)



FINO AL 6 GENNAIO 2020

L'AUTUNNO DEL MEDIOEVO IN UMBRIA

Cofani nuziali in gesso dorato e una bottega perugina dimenticata

Alla Galleria Nazionale dell'Umbria saranno in mostra dei ***cassoni nuziali del Quattrocento, di cui si conservano pochi esemplari. Questi tipici arredi delle case rinascimentali italiane, avevano lo scopo di contenere i corredi delle spose quando queste si trasferivano nella casa matrimoniale. Spesso finemente decorati, questi elementi rappresentano un'incredibile testimonianza dell'arte figurativa del tempo****.*

Galleria Nazionale dell'Umbria
Palazzo dei Priori
Corso Vannucci | Perugia

Bringing the Christmas Magic to you

PORTA QUI I TUOIREGALI, NOI FACCIAMO I PACCHETTI PER TE!

Tutto per un Natale Magico!

- Regali e nastri
- Carta da regalo di Natale e cartellini regali di Natale
- Sacchetti regalo di Natale e scatole regalo di Natale
- Chiudi pacco di Natale
- Biglietti di auguri di Natale



GREETINGS

VIA ALESSI, 6 - PERUGIA

FINO AL 6 GENNAIO 2020

ELVIO MARCHIONNI

Fra Sacro e Profano

Fra Sacro e Profano *è la mostra del maestro Elvio Marchionni nella Pinacoteca Civica e Diocesana di Spello. Si potrà ammirare la celebre produzione pittorica degli "**strappi**", circa **30 opere** eseguite con la sua tecnica che inizia dal distacco dell'intonaco esterno dei casolari abbandonati, a cui il maestro nativo di Spello, restituisce i colori conservati dal tempo animandoli con volti, immagini e paesaggi.*

Pinacoteca Civica e Diocesana di Spello
Spello (PG)



FINO AL 6 GENNAIO 2020

ICONE E MARTIRI

Dai depositi della Galleria Nazionale dell'Umbria



Al Museo di Bettona, **due capolavori** dell'arte rinascimentale umbra provenienti dal deposito della Galleria Nazionale dell'Umbria. Infatti, fino al 6 Gennaio si potranno ammirare la tavola della ***Madonna con Bambino in trono*** di Eusebio da San Giorgio e dello scomparto raffigurante ***Santa Lucia*** del Perugino: due tesori d'arte dalla grande resa iconografica.

Museo della Città di Bettona
Piazza Cavour, 3 | Bettona (PG)



FOLIGNO

SALOTTO 27

Contemporaneità
declinata fra terra e mare

*Ambiente curato e **menù declinato** fra **terra e mare** godibile e mai banale. La **qualità** del cibo, unita al calore di questo luogo rende il Salotto, nel cuore di **Foligno**, un posto fuori dai classici cliché, ma assolutamente all'altezza sia per la **proposta culinaria** che per la carta dei vini. Un **luogo contemporaneo** che sfugge alle etichette, con quell'aria a metà fra il **ristorante** e il **cocktail bar** che lo avvicina ad **atmosfere metropolitane**.*

Salotto 27
Piazza del Grano, 27 | Foligno (PG)
T. 333 8066809 | salotto27.it

CASCIA

IL TARTUFO

Cucina d'autore e sapori del territorio
nel ristorante del Monte Meraviglia



Cucina del **territorio** rivisitata con creatività e gusto all'interno di una location elegante e accogliente. Siamo a Norcia nel cuore della **Valnerina**, e "**Il Tartufo**" è il ristorante dell'**Hotel Monte Meraviglia**. Un luogo che merita una visita per toccare con mano (e palato) i **veri sapori dell'Umbria**: tartufo, verdure di stagione, agnello, **piatti creativi**. Il tutto accompagnato da cortesia e professionalità.

Il Tartufo
Via Roma, 15 | Cascia (PG)
T. 0743 76143 | magrelli.com

TREVI

LA PREPOSITURA

In una dimora storica, un'esperienza da favola



Se cercate un **ristorante magico** in una location d'autore in cui non perdere contatto con i prodotti dell'Umbria, La Prepositura a Trevi è il luogo che fa per voi. **Ottimo** menù, interessante carta dei vini, **servizio impeccabile**, rapporto qualità prezzo eccellente. Le nostre scelte: **gnocchi al Sagrantino**, **tortellini alla norcina**, **tartare di vitello al tartufo**, **maiale in crosta**, splendide bruschette. Da provare, in chiusura, la **millefoglie**.

La Prepositura
Piazza della Rocca, 1 | Trevi (PG)
T. 0742 38541 | hotellarocca.it

PERUGIA

CIVICO 25

Il ristorante che profuma di enoteca

*Il Civico 25 ha compiuto da poco **18 anni**, ma li porta benissimo. Il **calore**, la **qualità** dei piatti, la ricerca, non hanno perso nulla dell'**eccellenza** degli inizi, e anzi, sono cresciute sempre di più. Oggi più che mai questo locale, un po' **ristorante**, un po' **enoteca** e un po' "**rifugio**" (ma se fossimo a Parigi sarebbe un rinomato bistrot) è un punto di riferimento della **buona tavola** a Perugia.*

Civico 25
Via della Viola, 25 | Perugia
T. 075 5716376 | civico25.com



sanmagnocaffè
Via Daniele Manin, 22 - Foligno





SEGUICI SU

SANMAGNO
CAFFÈ
Il locale con la vita dentro



Audi Zentrum Perugia

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