



PIACERE MAGAZINE

56

WWW.PIACEREMAGAZINE.IT



頑張ってください

Volkswagen Bank finanzia la tua Polo. Chiedi la tua Carta di Credito Volkswagen.



Inconfondibilmente Volkswagen per qualità costruttiva, cura dei dettagli e mantenimento del valore nel tempo. Due esempi?
Doppie guarnizioni floccate delle portiere, per ridurre ogni possibile cigolio e per un perfetto isolamento termico e acustico.
Saldatura al laser del tetto che conferisce grande eleganza e compattezza alla carrozzeria migliorandone l'aerodinamica e la solidità.



Das Auto.

Gamma Polo da 10.900 euro.
In più, finanziamento con anticipo zero e rate da 172 euro.



Polo 2011

Inconfondibilmente Volkswagen

www.volkswagen.it

Autocentri Giustozzi

PERUGIA Via Settevalli, 235 - Tel. 075.506321 **FOLIGNO** Viale Firenze, 79 | Via Morettini, Loc. Paciana - Tel. 0742.31882
www.giustozziauto.com

Polo 1.2 Trendline 44 kW/60 CV 3 porte a € 10.900 (chiavi in mano IPT esc.). Listino € 12.600 meno contrib. delle Concessionarie Volkswagen per la sopravvalutazione dell'usato anche se vale zero € 1.700. Anticipo € 0, finanziamento di € 10.900 in 35 rate da € 171,48, maxirata finale di € 5.450. TAN 1,42%. Spese pratica € 250. TAEG 2,81%, Rate comprensive di polizza Alter Ego in caso di adesione, fogli informativi e condizioni assicurative disponibili presso le Concessionarie Volkswagen.

Salvo approvazione Volkswagen Bank. Offerta valida sino al 30.04.2011. La vettura raffigurata è puramente indicativa, riferita al modello Polo. Include dotazioni con sovrapprezzo. Polo ha ottenuto 9,5 punti su 10 nel test di qualità di **QUINTESSENZA** (Aprile 2011)

Valori massimi della gamma Polo: consumo di carburante ciclo comb. 6,1 l/100 km - CO2 143 g/km.

the Goldsun season



Gold

/// Perugia /// via dei priori 7 /// tel. 075.572.93.46 ///

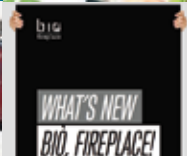
/// Pontefelice /// via mastrodocasa /// tel. 075.591.36.86 ///

/// Facebook Gold perugia /// www.goldwine.it ///

/// lounge bar /// wine bar /// happyhour /// restaurant ///

avanguardia**creativa**.com

L'aperitivo ha
l'oro
in**bocca**





c'è più gusto

DIRETTORE RESPONSABILE

• Matteo Grandi

REDAZIONE E CONTRIBUTI

• Alessandra Olivi • Chiara Silvestri
• Valerio Buonomori • Viola Menicali
• Elisa Brunetti • Roberta Stagno
• Valentina Parasecolo • Cristiano Roscini
• Giovanni Simoncelli • Maria Luisa Lucchesi
• Laura Serra • Simona Croce
• Lorenzo Baldacchini • Riccardo Sargeni
• Stefano Caliendo • Alessandro Grandinetti
• Giulia Tarpani • Laura Bottelli
• Giorgia Cardinaletti • Cristiana Mapelli
• Daniele Aureli • Jacopo Cossater

WEB CONTENTS

• Valerio Buonomori • Alessandra Olivi

FOTO

• Fabio Lana • Ludovica Arcero

ILLUSTRAZIONI

• Lorenzo Palloni

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE

GUSTO IDS S.r.l.

Tel. 075.7921621

Fax. 075.7921623

info@studiogusto.com

www.studiogusto.com

STAMPA

ARTEGRAF

Via Vittorini, 20/B

06011 Cerbara

Città di Castello (PG)

Stampato su carta TecnoGloss

Cartiere Marchi distribuita

da GPR CARTIERE

EDITORE

BIG PROJECTS

Sede Operativa

Via delle streghe, 11 A

06123 - Perugia

Tel. 075.7921595 - Fax. 075.7921596

piacere@piacere magazine.it

Sede Legale

Via Ponchielli, 2

Ellera di Corgiano (PG)

PER LA VOSTRA PUBBLICITÀ

DIREZIONE MARKETING

Valentina Briziarelli

valentinabriziarelli@piacere magazine.it

Tel. 348.3828523

Laura Serra

lauraserra@piacere magazine.it

Tel. 347.5242246

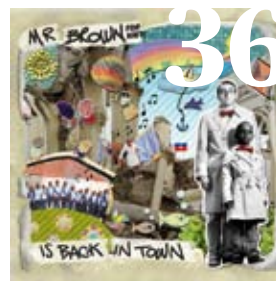
IN COPERTINA



頑張ってください (ganbatte kudasai): trad. try your best, teniamo duro

DISPIACERE Le defaillance dell'ultimo numero:

- * Il sito web e l'indirizzo mail corretti del Ristorante del Sole sono: www.ristorantesole.com e ristorante@ristorantesole.com
- * Il direttore generale del Perugia Basket (pagina 116) è Paolo Chiacchella e non Chiacchiella. Ci scusiamo con il diretto interessato.
- * La Rassegna "Il Vangelo Secondo Pasolini" terminerà l'8 maggio e non il 18 come erroneamente segnalato.





LA FOTO DEL MESE

AMARCORD (Grifonissima
2010 - foto di la.lum)

Immagine di copertina

Dieter Wuschanski



- 18 *Green Days*
- 28 *Giorgia Meloni*
- 30 *Festarch*
- 34 *Andrea Cernicchi*
- 36 *Andrea Pellizzari*
- 38 *Ritratti di donna*
- 44 *L'Umbria vista da due giovani artiste israeliane*
- 46 *Massimo Mattioli*
- 52 *Danilo Carlan & Alessio Dogana*
- 56 *Giampaolo Colautti: Perugia per Sendai*
- 61 *Alva Noto + Ryuichi Sakamoto*
- 68 *WC - Wearing Comfort*
- 76 *Ritratti di Moda*
- 96 *Peccati di gola*
- 102 *Speciale Cantine Aperte*

256 05/2011

Anno 7 n°56 Maggio 2011
Registrazione Tribunale di Perugia N° 50/2004 R.T. Tribunale di Perugia in data 03/12/2004
Per informazioni, suggerimenti, segnalazioni e richieste arretrati: piacere@piaceremagazine.it

Nuova Peugeot 508. Quality time.



PEUGEOT TOTAL Valori max berlina: ciclo misto l/100 km 7,1; emissioni CO₂ g/km 165.

*Dato di consumo relativo a 508 berlina, in ciclo extraurbano, determinato ai sensi del Regolamento 692/2008/CE.

La nuova Peugeot 508 ha molto da offrire: grande abitabilità, cura nei dettagli, sedile conducente con massaggio lombare, clima automatico quadrizono, Intelligent Electronic Key. Massimo della sicurezza con il Color Head Up Display, l'Hill Assist, i fari allo xeno con Smartbeam e l'Intelligent Traction Control. Emozionatevi sulla versione SW grazie al tetto in vetro di 1,62 m² che regala una grande luminosità interna. Nuovo motore e-HDi FAP® Stop&Start 112 CV, capace di 25 km/l e di un'autonomia di 1.800 km*. Sceglietela anche Berlina, benzina e HDi FAP® da 112 a 204 CV, con cambio a 5 o 6 marce robotizzato, manuale o automatico.

VI ASPETTIAMO PER UN TEST DRIVE.



PEUGEOT
MOTION & EMOTION



FELISAUTO

CONCESSIONARIO, DISTRIBUTORE PEZZI DI RICAMBIO,
CENTRO DI RIPARAZIONE PEUGEOT

Via Settevalli, 290 06129 Perugia Tel +39 075 505 5149 www.felisauto.it

DA SEMPRE L'UNICA CONCESSIONARIA PEUGEOT A PERUGIA

L'Editoriale

*Non discutere mai con un idiota.
La gente potrebbe non notare la differenza
(Detto Popolare)*

DI MATTEO GRANDI



Questo non è un numero speciale. Non nel senso che non sia fuori dal comune, quella in realtà è una prerogativa che vorremmo fosse propria di **ogni singola edizione**. No, il non-speciale in questo caso è in antitesi rispetto alla nostra ultima uscita, numero speciale in carta riciclata dedicato al **green**. Chiedendo una mano alla **Treccani**, quella vera, di carta, che a occhio peserà quanto cinque **macbook air**, quest'ultima accezione di speciale risponde alla seguente **definizione**: "*che è pensato, istituito e allestito in circostanze straordinarie*". Ecco, in questo senso quello che state sfogliando non è un numero speciale.

Anche se poi è difficile non reputare "**circostanze straordinarie**" le seguenti faccende di casa nostra: il **direttore della Camera di Commercio di Terni** arrestato con l'accusa di **estorsione**; la **FIGC umbra** che secondo la Procura avrebbe mentito e fregato la **Regione** (che poi è un po' come se **Abete** cercasse di stuprare **Berlusconi**); i due **tentativi di violenza** (tanto per restare in tema) in due giorni in centro a Perugia; il **Gubbio** che vola verso la serie B; l'**assessore Ciccone** che mentre tutti, compresi i suoi colleghi, convergono sull'idea che il centro vada riaperto e rianimato cerca di portare in consiglio una proposta per chiuderlo ancora di più.

Apro parentesi. Ho la netta sensazione che ci sia più **castità** in un **festino ad Arcore** che **buon senso** nelle **carte di Ciccone** (e del dirigente alla mobilità **Naldini**), se si considera che la **bozza proposta**, oltre a stringere ancora di più le **fasce orarie di accesso alla ZTL**, voleva diminuire

i permessi auto dei **professionisti** (ovvero una delle categorie, **avvocati** in primis, che il centro lo fa vivere) e aumentare a dismisura i permessi auto dei politici (ovvero la categoria che - paradossale nel paradosso - il centro lo fa morire). **Chiudo parentesi.**

Tra tante **notizie nefaste**, cui le **locandine della stampa locale** non dimenticano mai di dar sonoro risalto, c'è per fortuna anche qualcosa di buono a tessere la **trama** delle nostre giornate. Elenco in ordine sparso le **cose belle** che caratterizzeranno il **mese di maggio**.

1 la movimentazione pro-Sendai che prende corpo a Perugia (vedi pag. 56 e seguenti) tra partite di lusso e concerto di Sakamoto al Teatro Morlacchi. E alla quale abbiamo voluto rendere omaggio con il titolo di questo numero. Anche se siete autorizzati a chiedervi "che diavolo significa l'ideogramma in copertina?" (la risposta è comunque a pagina 9). **2 l'accordo sulla sicurezza**, siamo sempre a Perugia, che prevede finalmente un impatto massiccio di forze dell'ordine nell'acropoli almeno durante il fine settimana (a proposito

ho un inguaribile dubbio semantico: ma perché si dice "il" fine settimana al maschile quando sia fine che settimana sono parole al femminile?).

3 la prima edizione umbra di Festarch (vedi pag. 30 e seguenti) che, tecnicamente, sarà a giugno (dal 2 al 5), ma a maggio conoscerà un intenso prequel ternano (Festarch.lab, 26 maggio - 1 giugno). **4 il ritorno di Cantine Aperte** (da pag. 102 in poi), evento che in Umbria sa regalare percorsi, odori e profumi unici, anche grazie alle distanze ridotte che permettono un contatto diretto non soltanto con le singole cantine ma con un intero territorio.

5 la collaborativa accoglienza con cui l'Umbria ha dato ospitalità a più di 300 profughi arrivati da Lampedusa. Per la cronaca, dei 300 oggi ne restano in Umbria 80. Vaglielo a spiegare ai 220 che se la sono filata che B. non sarebbe mai venuto a Perugia a promettere di costruire un Casinò di fronte alla Questura.

6 l'uscita di The Tree of Life, l'ultimo film di Terrence Malick. Il 27 maggio in sala. C'è poco da aggiungere.

7 gli articoli di Giovanni Picuti sul Corriere dell'Umbria. Dopo un breve

periodo di eclissi, è volontà da fini buongustai poter aspettare il giovedì per immergersi nella sua rubrica Umbria Felix, raro esempio di acume, cultura, intelligenza e forma.

Detto questo, dovremmo tornare a chinarci a capo chino sui nostri **problemi quotidiani**. Sulle **tasse**, sul tiro a **Tremonti**, sui **pornoprocessi**, sulla **profezia di Bendoricchi** (cercando di continuare a sperare in una colossale bufala anche quando **Cecchi Paone** afferma "io l'11 maggio non mi sposto da Roma"), o sulla figura di cacca di tanti **santoni** del giornalismo nostrano ora che **Massimo Ciancimino** si è rivelato credibile come la cartomante di una tivù commerciale. Su questo, dicevamo, dovremmo riflettere. Se non fosse che c'è qualcosa di **molto più cupo** ad aleggiare sulla nostra quotidianità **togliendoci** irreparabilmente il **sonno**: sono tre mesi che non si hanno notizie della salma di Mike Bongiorno.

le tentazioni

6-16 MAGGIO

10 GIORNI DI PREZZI IRRESISTIBILI
SULLA NUOVA COLLEZIONE DI MOBILI E DIVANI

APERTO DOMENICA 8 e 15 MAGGIO



rochebobois
PARIS

www.roche-bobois.com

PERUGIA-BASTIA UMBRA

Via dei Pioppi, 12 - ss 75 Uscita Umbria Fiere

Tel. 075 8005290 - perugia.bastiaumbra@roche-bobois.com



IL PERUGIA IN TRIONFO!

Dura appena una stagione l'inferno dei Dilettanti. Il Perugia, dopo una cavalcata trionfale, torna tra i professionisti. Il minimo che una piazza assetata di calcio possa aspettarsi da una squadra blasonata come il grifo. Una gioia che ripaga la tifoseria di tante amarezze e che adesso apre le prospettive a nuovi traguardi. La città si aspetta molto dalla dirigenza. E sognare non è vietato. A coronare il tutto anche lo splendido trionfo in Coppa Italia!



ARNALDO POMODORO: UN PEZZO DI TERNI NEL CIELO DI PARIGI

Tra le cinquanta opere (1960-2010) di Arnaldo Pomodoro esposte a Parigi da Tornabuoni Art per celebrare il 150° anniversario dell'Unità d'Italia, spicca al cielo la scultura bronzea "Lancia di Luce II". Esposta fino al 31 maggio presso la corte d'onore dell'ambasciata italiana, la scultura, in bronzo lucido, alta 7 metri, è a forma di obelisco: una riproduzione ridotta dell'opera "Lancia di Luce per Terni", alta 30 metri e realizzata in acciaio.



A PERUGIA IL CIRCOLO DEI LETTORI

Prendendo spunto dal Circolo dei Lettori di Torino, l'assessorato alla cultura del Comune di Perugia lancia il progetto di costituire anche a Perugia un Circolo dei Lettori. Aperto alla collaborazione con istituzioni e associazioni storiche della città, si ancorerà alle biblioteche comunali. La sala "Binni" della Biblioteca Augusta sarà la sede del Circolo. Uno strumento in più per la crescita culturale di Perugia. Gratuita l'adesione al Circolo. Gran bella iniziativa.

Qualcosa continua a non quadrare nel sistema centro storico se siamo ancora costretti a confrontarci con notizie quali risse in via Bartolo (a proposito, noi che ci siamo sempre schierati dalla parte dei locali e di una movida sana non possiamo non sottolineare che pur troppo in questa via la situazione è al limite dell'insostenibile) o tentativi di violenza in via dei Priori. A costo di risultare ripetitivi come un disco incantato chiediamo: qualcuno può prendere provvedimenti?

Neanche il tempo di chiamare Serse Cosmi al capezzale del Palermo che il vulcanico (clicche fin troppo mite per definire l'ingestibile presidente rossanero) Zamparini ha deciso di esonerare l'allenatore umbro. Sbagliando tutto: tempi e modi. E bruciando anche noi di PM che avevamo appena messo Serse sul podio dopo la vittoria sul Milan. Peccato che mentre eravamo in stampa è scattato il folle esonero e siamo rimasti con un palmo di naso anche noi...

Che fine hanno fatto i fondi stanziati per la realizzazione del nuovo campo sportivo di Prepo? A questa domanda dovrà probabilmente rispondere, e presto, la FIGC umbra. Perché la Procura su questo vuol vedere chiaro e ha aperto un'inchiesta. I soldi sono stati stanziati, ma il campo non è mai stato realizzato. Qualcuno inizia a sospettare che ci sia puzza di bruciato. Sarà opportuno andare fino in fondo.

PERUGIA, DEGRADO E VIOLENZA



MAURIZIO ZAMPARINI



IL CAMPO DI PREPO È UN GIALLO

LIBERTÀ



Uscito da poco più di un mese, è già un caso letterario. Il nuovo romanzo di Jonathan Franzen, "Libertà", sta riscuotendo un enorme successo di critica e pubblico. Attesa per 9 anni dopo il suo ultimo capolavoro "Le Correzioni", questa nuova perla letteraria non delude le aspettative. Storia di una borghesia urbana alle prese con le piccole grandi ipocrisie della provincia americana; e del suo ingestibile sogno di libertà.

Einaudi; 22,00 euro

LIBRI

TR.acce

DI CHIARA SILVESTRI



USCIRE PER NON FINIRE "DENTRO" - ASPETTANDO FESTARCH.LAB, MAGGIO TERNANO IN CONTROTENDENZA

Nonostante sia ormai chiaro che la **direzione** che di volta in volta segue questa rubrica parta dal **divano dell'autrice**, vi annuncio che la sottoscritta ha deciso di interrompere la relazione pericolosa che la lega a un confortevole pezzo di arredamento, per tornare a **uscire e seguire nuove tracce**. E quale migliore occasione del mese di **maggio**, che per il **ternano**, si sa, è il momento dei riti **propiziatori**? Ma non pensate di intercettarmi su un **carro** vestita come una **ninfa di primavera**, o alle **Taverne di Narni** nei panni di una **dama medievale**. Al massimo sarò seduta a qualche tavolo assolato in uno dei locali del centro a leggere giornali. Perché con la **bella stagione** sono tornati i **tavoli all'aperto** e con loro, a seguire la cronaca locale, anche le polemiche legate a ordinanze antirumore, antialcol, insomma, **anti-movida**. Ma non preoccupatevi, non andrò in questa direzione: ci sono **nuove tracce** da seguire. "Arrestato il direttore di Confcommercio", "Arrestato il titolare della Meraklon", "Condannati gli imputati per il rogo Thyssen",

"Spacciatore arrestato davanti alla scuola". Di fronte a certi titoli sembrerebbe quasi che la mia decisione di tornare a "uscire" sia in **netto contrasto** con la tendenza cittadina di "andar dentro". E se certe notizie non fanno piacere, altre lasciano **soddisfatti**. Come quella della 25esima edizione del **Memorial Piero d'Aloja**, la stagione internazionale di canottaggio, appena conclusasi a **Piediluco**, che ha visto la presenza di quasi 250 atleti, 110 dei quali provenienti da tutto il mondo. O quella dello svolgimento del **Festarch.lab**: sette giorni di architettura, design e dibattiti in programma al Caos fra il 26 maggio e il 1 giugno, che precederanno il **Festival Internazionale dell'Architettura** di Perugia e Assisi. Il segno che a volte, uscire dal particolare per seguire nuove direzioni può contribuire alla creazione di un dinamico **sistema di relazioni** in cui le tracce iniziano a coincidere. Che questa **apertura** sia il **segno propiziatorio** che aspettavo per alzarmi dal divano e **uscire**?

VITA AVVENTUROSA DI CHARLIE SUMMERS

LIBRI



Londra: piena crisi finanziaria. Lo tsunami economico del 2008 si sta per abbattere sulla City e su tre vite freneticamente avvinghiate ai ritmi convulsi del mondo degli affari britannici. Raccontato con stile incalzante, ironia e lucido disincanto, è un romanzo molto brit - negli intenti e nella forma - che si lascia leggere tutto d'un fiato. Merito anche di Paul Torday, autore brillante che non delude mai.

Eliot; 16,50 euro

COME L'ACQUA PER GLI ELEFANTI

CINEMA



Al di là della forzatura nel cine-titolo ("diamo al pubblico ebete un titolo che gli ricordi qualcos'altro" e nello specifico gli storiatori professionisti evocano "Come l'acqua per il cioccolato"), questa surreale storia d'amore di stampo cinesco tratta dallo splendido romanzo di Sara Gruen incanterà lo spettatore. Grande attesa del pubblico femminile per l'ex vampiro Patinson nei panni del protagonista. Il titolo, più sobrio e più incisivo, del romanzo era "Acqua agli Elefanti". waterforelephantsfilm.com



*enoicheillusioni.com

Non so se si possa parlare davvero di una **seconda giovinezza**, mi riferisco al **trebbiano spoletino**. L'unica cosa certa è quella che vede una **nuova denominazione di origine**, la nascente **Spoletto DOC**, portare alla ribalta un **vitigno** e un **vino** che negli ultimi anni è cresciuto esponenzialmente tanto in visibilità quanto nel numero delle bottiglie prodotte.

Certo, direte. Nella piana si è sempre bevuto **praticamente solo quello**. E ci mancherebbe. Anzi, penso allo straordinario lavoro portato avanti dalla **locale cantina sociale**, unica realtà a vinificarlo e commercializzarlo **in purezza** per praticamente un ventennio. Per non parlare di tutto quel mercato fatto di **vino sfuso** e di **piccoli imbottigliamenti dalla vigna dietro casa**. La storia però, almeno quella commerciale, racconta di **due cantine** che solo all'inizio degli anni zero hanno cominciato a fare i primi esperimenti decidendo di proporlo al proprio pubblico, prima timidamente poi con sempre maggiore convinzione. Oggi, circa dieci anni dopo, il numero di cantine intenzionate a investire su questa storica tipologia è aumentato, anche se si tratta di un **piccolo gioiello**, almeno nei numeri, in particolare se rapportato alle tante grandi realtà produttive nazionali.

Con il grechetto e con il sagrantino,



il trebbiano spoletino è l'altra **uva autoctona umbra**. E nonostante diverse testimonianze storiche, anche centenarie, che riconoscono al territorio la storica vocazione a produrre **vino bianco**, le sue origini non sono note. Almeno non esattamente. Quello che è possibile dire con certezza è che, nella sua unicità, si tratta di un **bianco** piacevolmente fruttato ma mai troppo intenso, fresco e sostenuto da una bella **acidità**, vero *leitmotiv* della tipologia. Un vino decisamente diverso dagli altri trebbiano, abruzzese e toscano *in primis*. Quello che poi stupisce, e che lo rende di sicuro interesse, è la sua straordinaria **capacità di evoluzione nel tempo**, come quella di pochi altri vini (bianchi) italiani. Oggi infatti è pos-

sibile raccontare di poche e **rare bottiglie risalenti agli anni novanta** capaci di regalare **emozioni uniche**. Bottiglie indimenticabili.

Attualmente le **cantine** che lo producono sono **dieci**. In **ordine alfabetico** sono **Antonelli, Bartoloni, Bea, Collecappretta, Coricelli, Novelli, Perticaia, Poggio Turri, Spoletto Ducale, Tabarrini**. Vini certamente con delle differenze date dai diversi approcci, ma di sicuro interesse. Già buoni oggi e probabilmente destinati a regalare grandi sorprese con il passare del tempo. Insomma, teneteli d'occhio.

Entra anche tu in 075WiFi!

Il servizio per navigare in modalità WiFi nel centro storico di Perugia

NAVIGAZIONE GRATUITA

Sei un esercente? Questa è la soluzione ideale per offrire connettività ai tuoi clienti e fidelizzarli al tuo locale. E' previsto un canone annuo per la gestione del servizio. L'utente potrà navigare gratuitamente o a pagamento direttamente dal tuo locale.

NAVIGAZIONE RESIDENZIALE

Sei un residente o lavori in centro? Potrai sottoscrivere un abbonamento mensile per navigare con 075WiFi.

NOLEGGIO HOT SPOT

Stai organizzando un evento nel centro storico di Perugia? Potrai noleggiare l'hot spot, o parte di esso, per offrire ai tuoi utenti copertura WiFi di determinate zone.

CONSORZIO UMBRIA WIRELESS

Con licenza WISP del Ministero delle Comunicazioni ha iniziato la copertura WiFi del centro storico di Perugia nel 2009. La finalità del Consorzio è quella di operare per l'abbattimento del digital divide in Umbria.



INFO:



www.075wifi.it

info@075wifi.it

La Posta del Direttore

SCRIVETE LE VOSTRE CONSIDERAZIONI A:
MATTEOGRANDI@PIACEREMAGAZINE.IT

DI MATTEO GRANDI



Gentile Matteo, il sindaco di Perugia Wladimiro Boccali, in una recente intervista al Giornale dell'Umbria, sostiene che una delle principali cause dei problemi del centro sia da individuare negli errori e nella cattiva volontà dei privati, arrivando a citare come esempio massimo di questo andazzo le famiglie proprietarie della ex Coin che - parole del sindaco - "chiedono 25mila euro al mese per l'affitto". In effetti una cifra altissima...

Luca Tarquini

Con i parametri dell'ingegner Cane (ve lo ricordate il Fabio De Luigi di Mai dire Gol?) sì, sarebbero "numeri che fanno girare la testa". Peccato che il sindaco si dimentichi di aggiungere un piccolissimo particolare. La ex Coin è un immobile di 2000 metri quadrati. Vale a dire che, chiedendo



25mila euro al mese, i proprietari starebbero chiedendo 12,5 euro al metro quadrato. La cifra più bassa rispetto a qualsiasi canone di locazione richiesto in centro, anche dallo stesso Comune per i locali affittati agli esercizi privati. Insomma, se un locale in corso Vannucci non si affitta a 12,5 euro al metro quadro, non quadra qualcosa in centro, altro che storie! Caro Wladimiro, questo si chiama autogol. Speriamo che Le vada meglio quando il prossimo 23 maggio, al Curi, con la nazionale sindaci sfiderà la nazionale magistrati...

Caro Matteo, ma all'ultima edizione del Festival del Giornalismo non era un po' troppo "spostata" a sinistra? **Daniela Allegrucci - via Mail**

Ma Nichi Vendola mica è un giornalista!

Parigi non vuole profughi. L'Umbria ne accoglie 300. E intanto nei giornali si legge solo di extracomunitari che si azzuffano.

Paolo Passeri

Perugia val bene una ressa.

Il Cecchino

INVIATE LE VOSTRE FREDDURE A:
PIACERE@PIACEREMAGAZINE.IT

DI ANDREA CECCARELLI



- Berlusconi: "Ho pagato Ruby affinché non si prostituisse". È un po' come pagare il meccanico per non farti riparare la macchina.
- Lampedusa, arriva Berlusconi. C'è bisogno di un rimorchiatore.
- È morto Harry Coover, l'inventore della supercolla. La famiglia è andata in frantumi.

- Il Consiglio dei Ministri spagnolo ha nominato Maria Jesus Figa nuovo ambasciatore in Vaticano. Magari è un espediente per arginare la pedofilia.
- Berlusconi: "La scuola pubblica inculca ideologie e valori diversi da quelli della famiglia". Poi prima di andarsene ha raccontato la barzelletta sulla maestra ninfomane.

- "Al referendum del 12 e 13 giugno sul nucleare VOTA SÌ PER DIRE NO". Deve averlo concepito una donna.
- Muore a 114 anni l'uomo più vecchio del mondo. Era talmente vecchio che è morto.
- Alta Tensione a Lampedusa. Per ora sembra la soluzione più efficace. (Spinoza.it)

DAL 12 AL 15 MAGGIO, CENTRO STORICO

Perugia Green Days



Testo La Redazione Brano Caterpillar - The Cure



AL VIA L'ATTESISSIMO EVENTO
CHE TRASFORMERÀ IN UN
EDEN VERDE IL CENTRO
STORICO DI PERUGIA.
QUATTRO GIORNI DI MOSTRE,
SPETTACOLI, INSTALLAZIONI,
CONVEGNI E SEMINARI

Per i cuori più verdi, per chi è curioso di capire quali strade prenderà il **nostro tessuto produttivo**, per chi vuole approfondire le **prospettive** e le **opportunità** della **rivoluzione green**, Perugia, dal 12 al 15 maggio, ospita l'appuntamento ideale. Quattro giorni di eventi e iniziative a 360° gradi che animeranno l'intero **centro storico di Perugia**, con un format innovativo: un'area eventi con **mostre, spettacoli, installazioni e animazioni** di livello internazionale, affiancata da uno **spazio espositivo** con la presentazione di imprese e

realtà virtuose e un calendario di **convegni e seminari** sui temi più attuali della **green economy**.

Organizzata dal **Comune di Perugia** e dalle associazioni **Progettare il Futuro** ed **Energy Days**, con il patrocinio della **Regione Umbria** e della **Provincia di Perugia**, con il supporto della **Banca di Mantignano** e di enti e istituzioni legati al territorio, **Perugia Green Days** nasce con l'obiettivo di diventare **l'evento di riferimento** sulla **sostenibilità ambientale** in Umbria.



Le Esposizioni

STAND ESPOSITIVI

Gli stand saranno dislocati tra **Piazza IV Novembre, Corso Vannucci, Piazza Italia e Piazza Matteotti**, dove le migliori esperienze di aziende virtuose saranno riunite in una vasta esposizione en "plein air" nel pieno centro di Perugia.

PERFORMANCE

"ARPA DI LUCE"

Rocca Paolina

"Arpa di Luce" è un'installazione multisensoriale di Pietro Pirelli, Gianpietro Grossi e Francesco Murano, presentata in prima assoluta a Luminale Frankfurt 2010.

11 corde parallele di luce laser verde percorrono lo spazio, fino a oltre 20 mt. Se pizzicate o attraversate da oggetti, creano un inedito universo percettivo, un'infinita melodia di vibrazioni sonore e luminose. L'Arpa di Luce è una scultura e al contempo uno strumento musicale polifonico, un'arpa composta da raggi di luce laser che genera suoni quando i raggi sono toccati con le mani.

PERFORMANCE

"IDROFONI"

Rocca Paolina

L'Idrofono o **Lampada Sensibile**, del musicista Pietro Pirelli e del designer Carlo Forcolini, è un disco di plexiglass sospeso in orizzontale, in equilibrio su tre cavi sottili. Il disco contiene un sottile

velo d'acqua. Stimolati da un suono, i tre cavi vibrano facendo risuonare la superficie dell'acqua come fosse la pelle di un tamburo.

FLOWFORMS

Rocca Paolina

L'acqua incontra l'arte nelle fontane Flowforms, che sfruttando i principi della biodinamica purificano e arricchiscono l'elemento vitale facendolo scorrere secondo precise forme di flusso, decorando allo stesso tempo con le loro linee affascinanti e diffondendo il rilassante suono dello scorrere dell'acqua nelle aree espositive.

DAL 12 AL 14 MAGGIO

"COLORI ATOMICI"

DEDICATO AL GIAPPONE

Via dei Priori (spazio antistante alla chiesa di S. Stefano)

Mostra: Opere di Yuko Otake
Testi di Diego Antolini

DAL 13 AL 15 MAGGIO

"CAMBIAMENTI CLIMATICI"

Palazzo Baldeschi, ore 15.30-17.30

Visita guidata e laboratori ispirati alla mostra dell'**American Museum of Natural History** di New York dedicata ai cambiamenti climatici e allestita presso Palazzo Baldeschi dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Perugia. A cura di **Psiquadro - Perugia Science Fest**



DAL 12 AL 15 MAGGIO, ROCCA PAOLINA

Solo su Gorini

percorso ecologico di archeologia culturale europea

a cura dell'Associazione Libero Pensatore

Un po' come archeologi, abbiamo raccolto reperti di quella parte eccezionale della cultura cittadina rappresentata da **Vittorio Gorini**. *L'archeologia culturale* è il nuovo metodo per salvaguardare la cultura facendola, permettendo ai visitatori di vivere in prima persona quanto ritrovato finora del **libero pensatore perugino: oggetti, invenzioni, immagini**, spezzoni video e impressioni di un tempo che fu, ma anche e soprattutto quell'atteggiamento verso le cose e l'esistenza che tanto ha caratterizzato **"il Gorino"**, e con lui un'intera città. Tuffando le mani nell'enorme mole di materiali

di e su Vittorio Gorini, abbiamo costruito un vero e proprio percorso di esplorazione. L'artista attribuiva una grande importanza all'ecologia, alla difesa dell'ambiente: per questo, in collaborazione con l'**Istituto Tecnico "A. Volta" di Piscille (PG)**, sono stati creati degli speciali **ciclo-generatori di energia** (impiegando materiali di riciclo) per illuminare le sale e gli oggetti, far partire degli spezzoni video, ecc. Ecco che, quindi, l'intera iniziativa ha un'**impronta carbonio** minima (l'energia necessaria al funzionamento dell'iniziativa è prodotta all'interno dell'iniziativa stessa) e lo

La proposta di Piacere Magazine: dedichiamo una strada a Vittorio Gorini

Personaggio controverso e istrionico, figura spesso oggetto di critiche da parte dei suoi coetanei, Vittorio Gorini ha incarnato inconfutabilmente un pezzo di peruginità. Il suo essere libero pensatore, le sue scorribande a bordo del letto a motore, le sue invenzioni, il suo modo di misurarsi con il mondo hanno lasciato un'impronta indelebile a Perugia. È doveroso quindi, secondo noi, chiedersi se Vittorio Gorini meriti di essere ricordato in maniera tangibile, magari proprio attraverso la dedica di una strada.

"spettatore" diventa "attore", sensibilizzandosi sui temi dell'ecologia cari a Vittorio e vivendo, in prima persona, tematiche che configurano alcuni aspetti della sua **filosofia di vita** e della cultura popolare della città dal secondo dopoguerra alla fine del secolo scorso. L'archeologia culturale è un'esperienza nuova, a metà strada tra la mostra, la video-installazione e la performance teatrale, per divertirsi apprendendo. Da non perdere per tutti coloro che si chiedono cosa significhi essere perugino: "Fate poco, ma che quel poco sia molto. E che il molto non sia poco" (V. Gorini).

INFO:

www.liberopensatore.it
info@liberopensatore.it

Eventi

13 MAGGIO

STREET PARADE:

MANZELLA QUARTET

Corso Vannucci - ore 17.30

Il Manzella Quartet, originale "gruppo ecologico", è una dynamic band con elementi all'occorrenza intercambiabili (da qui il concetto di formazione altamente instabile), una formazione-non-formazione che produce momenti musicali ludico-creativi dai risvolti atipici. Il Manzella Quartet propone un repertorio musicale "eco-compatibile", utilizzando strumenti non convenzionali costruiti con oggetti che possono essere reperiti in cantine, solai, discariche.

CONCERTO: GOLIARDIA

E MANZELLA QUARTET

Spazio Incontri, Tensostruttura Piazza IV Novembre ore 22.00

Goliardia e musica, due forme di energia immortali e inesauribili che si rinnovano nel tempo. Il Griphonatus Goliardiae Perusinae vi attende per vivere il divertimento all'insegna del folklore e della musica! Sul palco dello Spazio Incontri si esibiranno la "Bandagrifo" e i "The Dumbs", oltre al Manzella Quartet.

CONCERTO: ARPA LASER

E IDROFONI

Rocca Paolina - ore 23.00

Compositore e performer per

15 MAGGIO

Bici in città: II° giornata nazionale della bicicletta



Anche per il 2011 Perugia organizza la seconda edizione della Giornata Nazionale della Bicicletta domenica 15 maggio dalle ore 9.00. Un'occasione di festa ma anche un modo per sottolineare come una **mobilità alternativa** ed ecocompatibile può essere effettivamente realizzabile. L'iniziativa è aperta a tutti i **cittadini**, le **associazioni** e i **gruppi** che vorranno aderire iscrivendosi su www.comune.perugia.it e www.perugiagreendays.it. L'entusiasmo che ha accompagnato la prima edizione testimonia come la bicicletta è per tutti espressione di libertà, di salute e di contatto diretto con la natura.

musiche con diversi organici ed elettronica, per concerto, teatro, balletto, installazioni, cinema e video, Pietro Pirelli realizza oggetti sonori-luminosi e performance con sculture sonore.

14 MAGGIO

CONCERTO DEDICATO AL GIAPPONE

Chiesa di Santo Stefano, Via dei Priori - ore 18.00

Andrea Ceccomori - flauto
Azusa Onishi - violino
Laura Vinciguerra - arpa
Durante il concerto il Comune di Perugia effettuerà una raccolta fondi per beneficenza a

favore degli orfani di Sendai, una delle città più colpite dalla catastrofe in Giappone.

GREEN PARTY

Rocca Paolina, Sala Cannoniera - ore 22.00

Serata Piacere Magazine e Umbriacity

15 MAGGIO

FITNESS & WELLNESS IN CENTRO STORICO

Le lezioni di tonicità e risveglio muscolare alla terrazza del Mercato Coperto a cura dell'Associazione sportiva Libertas.

Eventi

DIDATTICA

12 e 13 MAGGIO

Percorsi didattici alla scoperta dell'acqua

Rocca Paolina - ore 9.30 e 11.30
(su prenotazione)

13 MAGGIO

Incontro con le scuole "Acqua, Sole... Pace"

intervengono: Armando Mansueto - promoter nazionale Energy Days; Ciro Pesacane - presidente nazionale Forum Ambientalista

Spazio Incontri, Tensostruttura piazza IV Novembre - ore 10.00

Laboratorio/Gioco

Gioca a prendere decisioni per il futuro del clima. Come sta cambiando il clima del pianeta? Cosa accade nel mediterraneo?

a cura di Psiquadro - Perugia

Spazio Incontri Tensostruttura piazza IV Novembre - ore 10.00

Science Fest

Alla riscoperta delle acque perdute - studio dei pozzi e delle cisterne sull'acropoli di Perugia

a cura di A.S.D. HYdra Sub Perugia
Rocca Paolina, Sala Cannoniera
ore 21.00

14 MAGGIO

Presentazione del concorso acqua per tutti, tutti per l'acqua

promosso da UNWWAP, UMBRA ACQUE S.p.a. e POST - Perugia Officine per la Scienza e la Tecnologia
Rocca Paolina - ore 11.00

VISITE GUIDATE E TREKKING

14 e 15 MAGGIO

Perugia e l'acqua

Visita al Museo delle Acque di San Marco
a cura del POST - Perugia Officine per la Scienza e la Tecnologia.

15 MAGGIO

Alla scoperta dell'acqua sotterranea.

Visite guidate nel pozzo di piazza IV Novembre.

a cura dell'Associazione Subacquea Orsa Minore.

piazza IV Novembre - ore 10.00

Trekking alla scoperta dei sentieri umbri dell'acqua

Lacus Umber: la camminata di Sant'Egidio.

a cura dell'EcoMuseo del Fiume Tevere.

area verde di Sant'Egidio (PG)

ore 8.30

SPAZIO INCONTRI

12 MAGGIO

Impianti di produzione di energia da fonti rinnovabili - autorizzazioni e qualifiche, opportunità o rischio imprenditoriale?

a cura di Ambios S.r.l.

relatori: Giancarlo Strani - Ambios S.r.l.

Spazio Incontri, Tensostruttura

piazza IV Novembre - ore 10.30

Tavola rotonda

È possibile fare a meno delle batterie? Un futuro di energia sostenibile per le comunicazioni mobili

a cura del laboratorio NiPS, Dipartimento di Fisica, Università di Perugia

Spazio Incontri, Tensostruttura

piazza IV Novembre - ore 17.30

14 MAGGIO

Green towns: edifici sostenibili e mobilità alternativa

coordina: Prof. Franco Cotana, CRB

Centro di Ricerca sulle Biomasse

Università degli Studi di Perugia

Spazio Incontri, Tensostruttura

piazza IV Novembre - ore 10.00

"Acqua, Sole... Vita "per dire no al nucleare, sì all'acqua pubblica"

Spazio Incontri, Tensostruttura

piazza IV Novembre - ore 16.00

CONVEGNI

11 MAGGIO

Anteprima

Misurare l'impatto ambientale in edilizia: schemi di certificazione a confronto. Presentazione compa-

rata dei protocolli italiani ed europei più diffusi di certificazione di sostenibilità degli edifici e confronto con progetti di architettura applicata.

Fondazione Umbra per l'Architettura
Galeazzo Alessi, piazza Danti, 28
ore 15.00

12 MAGGIO

La risorsa acqua.

Un bene comune da salvaguardare

Sala dei Notari (Palazzo dei Priori),
piazza IV Novembre - ore 9.00

Acqua ed energia fra presente e futuro

Sala dei Notari (Palazzo dei Priori)

piazza IV Novembre - ore 15.00

13 MAGGIO

La sottile linea verde

Una nuova filosofia di mercato sostenibile: istituzioni, imprese, gruppi di acquisto solidale e consumatori consapevoli.

Sala della Vaccara (Palazzo dei Priori)
corso Vannucci - ore 9.00

Ambiente, green economy e ruolo delle istituzioni nello sviluppo locale

Sala dei Notari (Palazzo dei Priori)

piazza IV Novembre - ore 15.00

Tavola rotonda

Verso una nuova idea di sostenibilità urbana

Sala dei Notari (Palazzo dei Priori)

piazza IV Novembre - ore 17.00

14 MAGGIO

Riduzione dei rifiuti e cultura del riciclo

Oratorio di Sant'Anna, viale Roma
ore 9.00

Presentazione del progetto Sun

Il sistema Umbria natura.

Connessione virtuosa tra il sistema turistico e la gestione delle risorse territoriali e delle aree parco
Sala Cannoniera, Rocca Paolina
ore 15.00

INFO:

www.perugiagreendays.it

UN EVENTO SCIENTIFICO INTERNAZIONALE SULLA SOSTENIBILITÀ A PERUGIA
DAL 16 AL 18 MAGGIO

ICAE 2011

Il congresso **ICAE 2011- International Conference on Applied Energy** arriva per la **prima volta in Europa** dopo le precedenti edizioni tenutesi a **Hong Kong** e **Singapore**. Dal 16 al 18 maggio Perugia diventerà la sede di un evento scientifico e culturale in cui oltre **300 accademici** ed esperti di fama mondiale presenteranno memorie sui temi più attuali legati all'energia, dalla politica energetica all'uso razionale dell'**energia**, dalle **biomasse** e dai **biocombustibili** all'**energia eolica** e **solare**, dai sistemi di **cogenerazione** alle celle a combustibile.

La conferenza sarà caratterizzata da una straordinaria qualità scientifica. Il comitato scientifico è costituito interamente da membri del comitato editoriale di *Applied Energy* di Else-

vier, editore del 90% delle riviste scientifiche a livello mondiale. L'evento è organizzato in collaborazione con l'Università degli Studi di Perugia e patrocinato da Ministero dell'Ambiente, Regione Umbria, Provincia e Comune di Perugia.

"Abbiamo voluto *linkare* i due eventi ICAE2011 e Perugia Green Days - spiega l'Ing. **Stefania Proietti**, Session Chair ad ICAE2011 nonché membro del Comitato Scientifico di Progettare il Futuro - con il preciso obiettivo di rendere la città di Perugia un polo culturale strategico sulla sostenibilità ambientale, che sarà indubbiamente il driver di un nuovo ciclo economico."

SABATO 14 MAGGIO - ROCCA PAOLINA



[umbriacity.it]

Green Party

Non mancherà neppure un momento di **svago**, un po' trendy e un po' glamour, durante i Green Days. Questo perché, anche grazie alla collaborazione con **Piacere Magazine** e **Umbriacity**, la serata di **sabato 14 maggio**, all'interno della **Rocca Paolina**, sarà scandita da un party, ovviamente a tema green, assolutamente imperdibile. Musica e molto altro ancora fino a tarda notte.

Gli espositori

- Eurolegno S.r.l.
- LucyPlast S.p.a.
- Gruppo MADE
- ARD - F.lli Raccanello
- RENAULT Concessionaria - Cecconi Auto S.r.l.
- SA.M.E. s.r.l.
- Novamont S.p.A.
- Alfa Perugia S.a.s.
- Ambios S.r.l.
- Bianchini Energy S.r.l.
- Bianchini Infissi
- Bionoise Ingegneria Ambientale del Dott. Strani G.
- Costruzioni Edili C.D.S. di Simoni Mario & C.
- Ecoenergia By Becchetti
- EKOS S.r.l.
- Il Sole Mio Energy Point S.r.l.
- Legnami Paolini S.n.c. di Paolini Lanco & C.
- MA.C. S.r.l.
- Mariani Giovanni S.r.l.
- Novaproject S.r.l.
- Punto Fotovoltaico
- Renova Solutions di Melkus Elisabeth
- Sienergia S.p.A.
- SIPI Forniture di Sigismondi Pierluca
- Solarlight Italia S.r.l.
- TermoService
- Test Energia
- Toppetti 2 S.A.

vivaPerugia

what where when www.comune.perugia.it

Tutti i mesi
in edicola
a € 1,00



PERUGIA
1944/1970
LA STORIA DI PERUGIA
RACCONTATA DALLE
FOTOGRAFIE DEI CITTADINI
PARTECIPA
ANCHE TU

All'interno:

- Agenda degli eventi
- Mostre
- Spazio bambini
- Biblioteche
- Musei e raccolte d'arte
- Curiosiamo giovani
- Informazioni eno-gastronomiche (discoteche, pub, pizzerie, ristoranti)
- Servizi di pubblica utilità
- Intrattenimento

MENO EMISSIONI E RIFORMESTAMENTO

MillionZeroCO2

Testo Laura Serra Brano On a Mission - Katy B

**GRAZIE A UN PROGETTO GREEN
NATO IN UMBRIA,
PIACERE MAGAZINE
HA DECISO DI ABBATTERE
LA PROPRIA IMPRONTA
DI CARBONIO. ECCO COME**

Il cambiamento climatico è un fenomeno reale, scientificamente dimostrato, di cui tutti noi abbiamo preso coscienza. Da qui al 2020 ci attende una sfida importante: la realizzazione del pacchetto clima-energia 20-20 dell'Unione Europea anche in Italia, ovvero 20% di riduzione delle emissioni di CO₂, 20% di energia da fonti rinnovabili, 20% di risparmio energetico.

Negli ultimi anni, dopo l'effettiva entrata in vigore del **Protocollo di Kyoto**, il mercato volontario di riduzione delle emissioni è cresciuto esponenzialmente. Sempre più spesso si incontrano iniziative a emissioni nulle di gas climalteranti, come ad esempio quelle attuate da scrittori che azzerano le emissioni prodotte per i loro romanzi, oppure **eventi sportivi e culturali** le cui emissioni di CO₂ vengono compensate con im-

boschimenti specifici.

Da questa crescente richiesta di sostenibilità della comunità mondiale nasce **MillionZeroCO2**, progetto green ideato in Umbria che consente di calcolare, ridurre e compensare le emissioni di CO₂ generate da qualunque attività (**carbon footprint**), creando nuovi boschi e tutelando le foreste.

L'idea alla base di MillionZeroCO2 è la creazione dell'esclusivo club **GreenFriends**, riservato a chi desidera azzerare la propria impronta di carbonio piantando alberi.

Anche realtà come **Toyota**, o i futuri reali d'Inghilterra **William & Kate** (optando per un matrimonio green), hanno dimostrato che valorizzare l'immagine della propria azienda e aiutare l'ambiente è un binomio possibile.

Noi di **Piacere Magazine**, da sempre attenti ai temi ambientali, non potevamo non aderire a questo progetto. Innanzitutto scegliendo di abbattere le nostre emissioni attraverso un piano di azione che includa la ri-



duzione dei consumi energetici della sede e il maggior utilizzo di sistemi di mobilità alternativa. Con questi accorgimenti e con la compensazione delle emissioni residue, **Piacere Magazine** sarà la **prima rivista sostenibile** grazie a MillionZeroCO2.

Tutte le emissioni di CO₂ che non si possono evitare vengono compensate piantando alberi.

In particolare MillionZeroCO2 sostiene il programma internazionale di riforestazione Kikonda Forest Reserve in Uganda, progetto a impatto positivo che coniuga **benefici ambientali e benefici sociali in un Paese in via di sviluppo**.



millionzeroCO2

INFO:
via dei Mugnai, 1/A - Assisi (PG)
T. 075 7825533
F. 075 9691055
www.millionzeroco2.com
info@millionzeroco2.com

UNA REALTÀ UMBRA CHE SPICCA NEL NOME DELL'AMBIENTE

Tradizione, innovazione e ricerca: gli ingredienti del “Latte dello Zio”

Testo Laura Bottelli Brano Boa Sorte - Vanessa da Mata & Ben Harper



SIAMO ANDATI A VISITARE
L'AZIENDA AGRARIA
DI MATTEO PENNACCHI.
DALLA RICERCA ALL'IMPRESA:
COSÌ UN GIOVANE
E PREPARATO AGRONOMO
HA TRASFORMATO IN IMPRESA
LA STORIA DI FAMIGLIA

A distanza di un anno torniamo a visitare l'azienda agricola di **Matteo Pennacchi**. Realtà brillante e innovativa che dopo un pluriennale rapporto di collaborazione e ricerca

con l'Università di Perugia, ha fatto parlare di sé per la sua innovativa intuizione nel mercato del “latte alla spina”. Nasce così “**Il latte dello Zio**”, che, nel completo rispetto dell'ambiente, offre al consumatore un prodotto fresco di giornata, senza l'intervento di intermediari, sano, salutare e che riporta alla mente ricordi antichi.

Classe **1976**, laureato presso la **Facoltà di Agraria in Scienze della produzione animale**, Matteo Pennacchi ha un curriculum di tutto rispetto che lo vede inizialmente impegnato nella **ricerca**, e poi, come libero professionista, a occuparsi di estimo. L'impresa per lui è un investimento proiettato al futuro che si basa sui ricordi del passato, di quando da bambino si svegliava presto la domenica per curiosare tra le stalle. Un'avventura, quella di Matteo, che

ha tutte le premesse per diventare qualcosa di più. Glielo si legge negli occhi, colmi di entusiasmo, quando fantastica sulla possibilità di mettere in commercio anche prodotti **lattiero caseari** e **carne di altissima qualità**. È palese l'amore per la sua azienda che ci confessa essere “*il luogo dove vengo a rilassarmi, a fare lunghe passeggiate*” e dove invita tutti i suoi clienti e non, per una visita, un bicchiere di latte e quattro chiacchiere, all'insegna della trasparenza.

Siamo nelle campagne sotto **Bettونا**. Qui una stradina bianca e polverosa ci porta nel cuore della valle umbra, dove la vista di **Assisi**, offre un suggestivo panorama che “*ispira le mucche a fare del buon latte*”, scherza Matteo. L'azienda, utilizzando tre ettari di terra all'interno di quella istituita anni fa da **nonno Cesare**, si è immessa in un mercato di

Il fotovoltaico

Da quest'anno "Il latte dello zio" ha una marcia in più. Seguendo la filosofia di pensiero di Matteo, rigorosamente **eco-sostenibile**, entra in azione un impianto fotovoltaico che in attesa di un "SI" alla richiesta per un **Piano di Sviluppo Rurale**, comincia a operare. Il vantaggio del fotovoltaico è infatti quello di trasformare direttamente e istantaneamente l'**energia solare in energia elettrica**, senza l'uso di alcun combustibile. I nuovi tetti delle stalle di colore bianco e isolanti assorbono meno calore e permettono agli animali condizioni di vita migliori. I pannelli coprono la struttura per una **potenziale produzione di 100 kW**, destinati in parte a sostenere il fabbisogno energetico dell'azienda e in parte a essere rivenduti. Da questa linea di pensiero prende vita l'idea di Matteo di avvicinare il suo prodotto al cliente. Il progetto prevede infatti un **furgoncino elettrico** che, aggirandosi per i mercati e nei luoghi più vivi della città, possa raggiungere tutti **distribuendo il latte crudo**, "proprio come faceva il lattaio di una volta".

nicchia e segue solo **7 o 8 vacche alla volta**.

Vere e **proprie star**, eleganti giovani esemplari che al nostro arrivo si alzano tutte da terra come per salutarci, vengono **munte due volte al giorno** e utilizzate fino al secondo parto, perché a quest'età, il latte ha



meno cellule somatiche e il giusto apporto di fermenti lattici. Aurora, Tonia e Pina sono solo alcune delle protagoniste, nate da una sapiente selezione raggiunta attraverso la fecondazione artificiale che prevede per ogni "signora", l'assegnazione del compagno ideale. Impegnatissime, forniscono ogni giorno circa **100 litri di ottimo latte** che per essere distribuito viene sottoposto a controlli specifici che ne evidenziano ogni volta l'ottima qualità. **Refrigerato** in appositi contenitori, non entra in contatto con l'ambiente esterno e garantisce la formula vincente del latte crudo "alla spina". Che poi l'utente finale acquista direttamente dagli appositi distributori automatici.



INFO:

Il Latte dello ZIO
Az. Agr. Pennacchi Matteo
via Assisi, 133
Passaggio di Bettona (PG)
www.illattedellozio.it
facebook | Il latte dello Zio



A PERUGIA PER PARLARE DI "DIRITTO AL FUTURO"

Giorgia Meloni, una giovane che pensa ai giovani

Testo Matteo Grandi Brano More - Bobby Darin

Giovane, dinamica, impegnata e decisamente lontana anni luce dai beceri cliché delle donne entrate in politica nell'era Berlusconi.

Il ministro **Giorgia Meloni**, da questo punto di vista, è probabilmente il miglior **testimonial rosa** che il governo oggi possa vantare. Insie-

me a un'altra lady determinata e battagliera, il ministro all'istruzione Maria Stella Gelmini, la Meloni sta cercando di dare dei segnali concreti e tangibili al **mondo dei giovani**.

Un mondo oggi troppo scollegato dal **mondo del lavoro** e da quello



ABBIAMO INCONTRATO IL MINISTRO DELLA GIOVENTÙ IN OCCASIONE DELLO SCORSO FESTIVAL DEL GIORNALISMO. PRETESTO PER UNA CHIACCHIERATA INFORMALE SU GIOVANI E FUTURO. NEL PACCHETTO APPENA VARATO DAL SUO DICASTERO NOVITÀ CONCRETE E PROGETTI IN VIA DI DEFINIZIONE: PRESTITI AI GIOVANI, AVVICINAMENTO AL MONDO DEL LAVORO, ABBASSAMENTO DELL'ETÀ ELEGGIBILE A 18 ANNI PER LA CAMERA E 25 PER IL SENATO...

dell'accesso al mutuo che spesso costringe giovani e giovanissimi a rinunciare a sogni chiamati "casa" o "percorso universitario" per mancanza di soldi. Nel pacchetto "Diritto al Futuro" appena varato dal ministro si cerca di dare un segnale forte, un messaggio di speranza concreta al mondo giovanile. Grazie a un accordo tra il Governo e le Banche i giovani potranno accedere a mutui per pagarsi gli studi o la prima casa e a garantirli sarà proprio il Governo.

Per un **Paese** come il nostro, basato sul **risparmio** ma poco propenso a dare credito ai meno abbienti, potrebbe essere una **piccola rivoluzione**. "La nostra visione di uguaglianza - spiega la Meloni - non significa far arrivare tutti agli stessi risultati, ma dare a tutti la possibilità di partire dallo stesso livello".

Un segnale **forte** e **chiaro** che suona come un incoraggiamento e un richiamo alla responsabilità nei confronti di una generazione vessata dalle contingenze e da una classe politica **brontosaurica** che fino a oggi per i giovani aveva fatto ben poco.

In occasione della sua presenza perugina, coincide con il **Festival del Giornalismo**, abbiamo incontrato il ministro per qualche domanda. Ne è nato un colloquio informale e diretto, a testimonianza che un modo di porsi giovane e informale è nelle corde di **Giorgia Meloni**. Approccio che nulla toglie alle sue capacità e che anzi le amplifica, grazie a un modo di comunicare decisamente più fresco. Compreso quel *“ma il vostro formato è fichissimo”* che ci ha regalato con sincero entusiasmo quando le abbiamo lasciato qualche copia di **Piacere Magazine**.

Ministro Meloni, qual è l'obiettivo che oggi i giovani inseguono e che bisogna aiutarli a raggiungere?

È quello di trovare un mondo che permetta loro di confrontarsi e misurarsi sul serio per quello che valgono.

Sfiduciati, irresponsabili, alienati dalla troppa tecnologia... l'opinione pubblica nei confronti dei giovani non è delle migliori. Qual è il suo giudizio in merito?

Non ho mai condiviso questa visione della gioventù italiana che per i media sembra essere diventata ormai una consuetudine. Mi sono scagliata con forza contro tutti quelli che hanno parlato dei giovani di oggi come “bamboccioni”. È vero: un albero che cade fa più rumore di una foresta che cresce, e un atto di bullismo fa più notizia di un bel

gesto di solidarietà. Ma non è così che si racconta la verità sui giovani italiani: questa generazione in realtà è fatta di ragazze e ragazzi che, nonostante le difficoltà enormi che tutti conosciamo, non si perdono d'animo e lavorano sodo per costruire quel futuro in cui oggi riescono a malapena a confidare. Se c'è qualcosa di cui i giovani hanno effettivamente bisogno oggi, sono certamente più spazio e più fiducia. E su questo fronte ho investito sin dall'inizio del mio mandato istituzionale la parte più importante del mio lavoro quotidiano.

Se i giovani si sentono derubati del loro futuro, quali le strategie per restituiglielo?

Dando loro un'opportunità concreta. Ed è quello che il ministero della Gioventù sta cercando di fare, a cominciare dall'occupazione. Recentemente abbiamo dato vita al pacchetto di iniziative da 300 milioni di euro, dedicato all'occupazione e al futuro dei giovani, denominato “Diritto al futuro”, con il quale vengono mobilitati complessivamente circa 300 milioni di euro sui fronti della casa, della famiglia, della lotta al precariato, del lavoro e della formazione. Con i ministri Gelmini e Sacconi abbiamo poi mobilitato oltre un miliardo di euro per il nuovo Piano per l'Occupabilità Giovanile. Stiamo lavorando molto per promuovere una nuova cultura d'impresa tra i giovani perché siano consapevoli che, in tempo di crisi, una delle strade da percorrere è proprio quella di diventare imprenditori di se stessi, invece di affidarsi alla ricerca di un posto di lavoro dipendente. A questo proposito abbiamo creato il portale dell'imprenditoria giovanile, www.giovaneimpresa.it: per



la prima volta, tutte le informazioni necessarie per avviare un'impresa sono state pubblicate in un unico sito aperto a tutti e di facile accesso. Ma ciò di cui vado particolarmente orgogliosa è la proposta di legge costituzionale che ho presentato in Consiglio dei Ministri e che, oltre a prevedere l'equiparazione tra elettorato attivo e passivo, inserisce nella nostra Costituzione il riferimento esplicito alla necessità di promuovere la partecipazione attiva dei giovani alla vita economica, sociale, culturale e politica della nazione, riconoscendo anche il rango di valore costituzionale alla promozione del merito come ascensore sociale.

Lei, Ministro, che adolescente era? Aveva interessi di natura “sociale”?

Ero una ragazzina come tutte le altre, con gli interessi che può avere una qualunque adolescente. Ad avvicinarmi però alla politica, quando avevo più o meno quindici anni, furono le immagini dell'attentato al giudice Borsellino trasmesse dai telegiornali. In quel momento capii che quelle immagini rappresentavano un'Italia che non mi piaceva, un'Italia che volevo diversa, e soprattutto un'Italia che volevo contribuire a rendere diversa io stessa.



PERUGIA ASSISI, 2 - 5 GIUGNO

Festarch 2011:

visioni del futuro... dall'Umbria

Testo Alessandra Olivi Brano Surprise - Niobe



**RIPARTE DALLA NOSTRA REGIONE
IL FESTIVAL INTERNAZIONALE
DELL'ARCHITETTURA DIRETTO
DA STEFANO BOERI.
CON L'INTENTO DI SCOPRIRE
IL FUTURO CHE VERRÀ,
LA QUATTRO GIORNI PROPORRÀ
OLTRE 100 EVENTI, TRA LECTIO
MAGISTRALIS, TALKS, INCONTRI,
WORKSHOP, LABORATORI,
ANTEPRIME, VIDEO, MOSTRE
E INSTALLAZIONI URBANE.
A TERNI, DAL 26 MAGGIO AL
1 GIUGNO, L'ANTEPRIMA CON
FESTARCH.LAB**



STEFANO BOERI

Il conto alla rovescia è già iniziato. L'Umbria è pronta a salire alla ribalta, e prova ne è stata la presentazione ufficiale lo scorso 12 aprile a Milano di fronte alla platea del Salone del Mobile.

Dopo due edizioni a **Cagliari** (2007 e 2008) e due anni di interruzione, il **Festival Internazionale dell'Architettura** sbarca a **Perugia e Assisi dal 2 al 5 giugno**, con l'obiettivo di fare della regione intera un **epicentro planetario** dell'architettura, del design e delle **riflessioni sul futuro** delle nostre società urbane. Non a caso il festival, ideato e diretto da **Stefano Boeri**, direttore del mensile **Abitare**, e organizzato da **RCS Periodici**, era nato proprio dal desiderio di offrire un luogo vivo di incontri e scambi, capaci di rendere l'architettura una **grande piattaforma di discussione** sul presente e sul futuro.

La terza edizione di **Festarch** avrà come tema ***L'Anticittà - Fare città nell'epoca della dissipazione urbana***, un tema scottante visto che nell'epoca delle megalopoli e del **massimo successo della vita urbana** (nel 2050 più del 70% dell'umanità vivrà in città) ci sono spinte che stanno **distruggendo i presupposti** dell'abitare nelle città. **Energie** che stanno allentando le **relazioni umane** nel territorio, costruendo isole prive di varietà al loro interno, dilatando la presenza nel territorio degli spazi abitati, combattendo la prossimità tra **comunità diverse** e trasformando in **barriere fisiche** i confini di **identità e di cultura**.

Mai come oggi, dunque, è cruciale individuare le forme dell'**Anticittà**, riconoscerle con precisione, evitare sia di rimuoverle che di considerarle estranee. Capire dove e come operano, quali **regole** seguono, chi

le promuove. Così come è fondamentale proporre politiche mirate a governare le energie dell'**Anticittà** e chiedersi cosa voglia dire **"fare città oggi"**. Cosa significhi fare città nell'epoca dell'**Anticittà**.

Su questo tema, per **quattro giorni**, nelle piazze e nei luoghi più rappresentativi di **Assisi e Perugia** si succederanno **oltre cento eventi** con alcuni degli architetti, progettisti, artisti e pensatori più importanti della **scena internazionale**, in dialogo continuo con il mondo dell'impresa, delle professioni e della scuola.

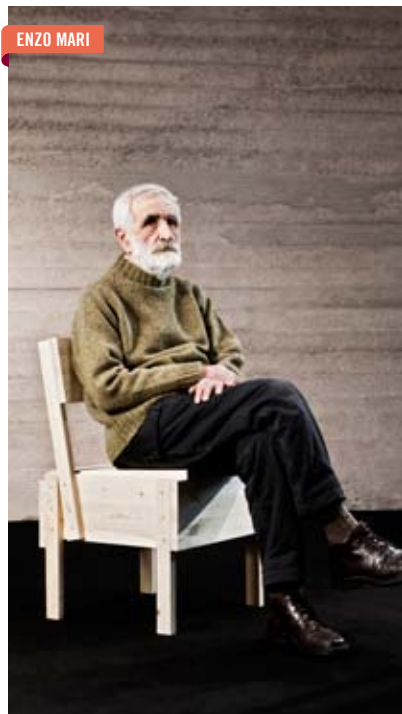
Tra gli ospiti alcuni protagonisti dell'architettura planetaria, come i premi Pritzker **Kazuyo Sejima** e **Thom Mayne**, grandi maestri dell'architettura del '900 come **Zaha Hadid**, **Peter Eisenman**, **Peter Cook** e **Yona Friedman** e alcuni dei progettisti più interessan-



JASPER MORRISON



MAURIZIO CATELAN



ENZO MARI

ti dell'attuale scena internazionale, come **Bjarke Ingels**, **Dillier & Scofidio**, **Michael Maltzan**, **Giancarlo Mazzanti**, **Francois Roche**, **Benedetta Tagliabue** e **Bernard Khoury**. Oltre a **William McDonough**, progettista cult delle più avanzate tendenze dell'architettura sostenibile.

Accanto a loro, i protagonisti della didattica e dei media dell'architettura internazionale, come **Mohsen Mostafavi**, preside della Graduate School of Architecture di Harvard, **Kurt Forster**, direttore della 9° Biennale di Architettura, **Ole Bau-**

Città e Anticittà.
Fare città nell'epoca della dissipazione urbana.
A riflettere su questo tema sono chiamati architetti e talenti emergenti, urbanisti, designer, artisti, fotografi e scrittori. Tra i tanti: i premi Pritzker Sejima e Mayne, Hadid, Koolhaas, Cook, Eisenman, Mari, Friedman, Morrison, Obrist e Cattelan

man, direttore del NAI di Rotterdam, **Joeshp Grima**, direttore di Domus e **Geoff Manaugh**, autore di un notissimo blog di architettura. Ma Festarch non è solamente architettura. È anche **dialogo sul futuro delle nostre città** con esponenti di altre discipline, come quelle del design - con interventi, tra gli altri, di **Jasper Morrison**, **Enzo Mari** e **Alessandro Mendini** - e dell'arte contemporanea, rappresentata da presenze straordinarie come quelle di **Maurizio Cattelan** e di **Hans Ulrich Obrist**, codirettore della Serpentine Gallery di Londra.



KAZUYO SEJIMA



Un'attenzione particolare sarà dedicata anche a **ricerca**, sperimentazione, **radicamento nel territorio** e interazione con le realtà emergenti.

In vista dell'evento finale, infatti, **dal 26 maggio al 1 giugno Terni** ospiterà negli spazi del **CAOS Centro Arti Opificio Siri Festarch.lab**, una **sette giorni** di architettura, design e progetti futuristici che vedrà alternarsi seminari, laboratori e mostre che fungeranno da incubatori di nuove idee.

Festarch.lab è il think tank dei **Giovani Architetti di Terni** che invita **esponenti italiani e internazionali** a elaborare temi e idee e a creare occasioni di **dibattito e confronto**, cercando di rendere l'architettura un **tema condiviso**, discusso e partecipato in **ambito locale**; un modo per toccare direttamente la **vita quotidiana** di milioni di persone.

Il **Town Thinking** di **Festarch.lab** è una pratica partecipata, un format ricco d'incontri dove non mancano personaggi illustri come **Teddy Cruz**, che metterà a disposizione per due intere giornate le proprie competenze sul tema **"Innovative low cost housing typologies"**, o i francesi **EXYZT**, che lavoreranno sulla creazione di un'**architettura parassita**.

Uno spazio sarà riservato anche alle **attività itineranti**, come il "tour in bicicletta alla scoperta dei confini della città" condotto da **Sergey Nikitin**, ideatore delle Velonotti Internazionali.

Accanto a queste proposte l'incontro annuale del **GIARCH**, la rete nazionale dei **giovani architetti italiani** che si incontrano per stilare il manifesto dell'Anticittà.

INFO:
www.festarch.it



PM INCONTRA L'ASSESSORE ALLA CULTURA DEL COMUNE DI PERUGIA

Andrea Cernicchi:

“Spiritualità, cosmopolitismo, qualità della vita e innovazione. Questa è l'Umbria del futuro”

Testo Alessandra Olivi Brano Forget - Twin Shadow

Assessore, tra un mese partirà il Festival Internazionale dell'Architettura, che si annuncia già come il grande protagonista della progettazione culturale della città e della regione intera...

Sì, è una grandissima avventura, frutto di una volontà collettiva, che ha le sue origini nel clima che si è creato in occasione della mostra *Over design over* organizzata tre anni fa da Andrea Margaritelli e Marco

Rainò. Ad Andrea Margaritelli devo anche un ringraziamento per il suo sostegno ai progetti culturali del territorio. Corrisponde perfettamente al modello di mecenate contemporaneo.

In Sardegna la manifestazione è riuscita a convogliare 35.000 visitatori. Qual è l'afflusso che vi aspettate? E Perugia è pronta a ospitare e gestire un così alto nu-

A UN MESE DALL'APERTURA DEL FESTIVAL INTERNAZIONALE DELL'ARCHITETTURA E NEL PIENO DELLA CORSA VERSO LA CANDIDATURA DI PERUGIA E ASSISI A CAPITALE EUROPEA DELLA CULTURA, ANDREA CERNICCHI CI RACCONTA IL TERRITORIO. E CI SVELA IL SUO SOGNO DI TRASFORMARE PERUGIA IN UNA CITTÀ MITTELEUROPEA

mero di turisti?

Senza dubbio nella prima edizione speriamo di raggiungere e poi di superare le presenze della Sardegna, e per questo abbiamo stretto accordi con la Camera di Commercio e il Consorzio UmbriaSi con l'obiettivo di mettere a sistema la potenzialità ricettiva. Il fermento è già nell'aria, basti dire che molti hotel sono già al completo e abbiamo appena avuto la conferma che arriveranno delegazioni perfino dalla Cina e dalla Corea.

L'evento sembra già essere un perfetto esempio di riuscita collaborazione progettuale tra pubblico e privato...

Effettivamente sì, e per due motivi: prima di tutto perché è realizzato da un sistema territoriale in collaborazione con il gruppo Abitare Segesta - RCS MediaGroup, poi perché è possibile anche grazie all'intelligenza, al coraggio e alla generosità delle migliori imprese umbre che hanno deciso di investire in un evento internazionale di questa natura e hanno contribuito a costruirne il programma.

Questa prima edizione perugina avrà come tema città, antichità e fare città. Perugia e gli altri centri

umbri possono essere considerati città simbolo del vivere urbano di qualità?

Direi proprio di sì. Perugia, ad esempio, ha dimensioni giuste, servizi che funzionano, un livello culturale elevato e una natura straordinaria a due passi dal centro. Ora il mio desiderio è aprirla all'Europa e farne una città mitteleuropea sulla scia dell'esperienza di Torino.

Festarch è considerata uno dei punti di forza per la candidatura di Perugia e Assisi a Capitale Europea della Cultura 2019. Quali sono le altre carte che giocherete?

Sicuramente gli eventi unici e di rilevanza internazionale come Umbria Jazz e il Festival del Giornalismo, le grandi mostre - la prossima primavera per esempio la regione ospiterà quella del Signorelli - e tutta una serie di attività dedicate alla creatività contemporanea. Infine penso anche alle validissime proposte culturali di altre città umbre che contribuiscono ad aumentare le ricchezze del territorio e a formare un contesto unico, come Spoleto e il suo festival, Città di Castello e Burri, Terni e la sua inclinazione al contemporaneo...

Quali potrebbero essere le ricadute sul territorio se Perugia e Assisi si aggiudicassero il titolo?

Per fare il parallelo, aggiudicarsi il titolo di Capitale Europea della Cultura equivale a ospitare le Olimpiadi. È un evento collettivo di straordinaria importanza economica e sociale. I territori individuati come ospitanti la funzione di Capitale Europea della Cultura registrano prima di tutto un significativo aumento del PIL collegato a fattori determinanti come l'incremento quantitativo e qualitativo

della comunicazione del territorio, e poi maggiore evidenza dei prodotti di eccellenza regionali, realizzazione di nuove strutture, aumento considerevole del turismo culturale e potenziamento delle manifestazioni e delle attività di base.

Sicuramente la candidatura congiunta potenzia le probabilità di vittoria, ma in che modo può competere l'Umbria con avversari eccellenti come Venezia e il NordEst, Torino e provincia o Siena?

Gli elementi sottesi alla candidatura sono essenzialmente tre: il cosmo-politismo di Perugia, grazie alle sue due università, la qualità della vita della regione e la spiritualità di Assisi. Questa città che evoca pace, riflessione e serenità è un potente amplificatore per tutto il territorio, basti pensare che è la quarta città più nota in Italia. In quest'ottica, Perugia e Assisi sono uno strumento e si candidano per la regione intera.

Nel 2015 verrà operata la scelta; quali sono i passi da fare e gli obiettivi che vi ponete in questi quattro anni?

L'energia che siamo in grado di generare deve essere messa a servizio di due obiettivi fondamentali: sviluppare il progetto che presenteremo e far capire alla comunità che è necessario lavorare su stessa per il miglioramento. Non possiamo essere solo contemplativi e conservativi, ma dobbiamo iniziare a essere degli innovatori. Oggi si è competitivi conservando bene e innovando meglio.

Uno dei requisiti per la candidatura è la presentazione di un piano finanziario solido. Come vi muoverete?

Chiedendo a tutti i soggetti di partecipare e contribuire a finanziare il progetto. Poi, come Siena ha la Fondazione Monte dei Paschi di Siena e Torino la Fondazione Compagnia di San Paolo, siamo certi che Perugia e Assisi avranno accanto la Fondazione Cassa di Risparmio di Perugia.

È già stata lanciata una campagna di affissioni per sensibilizzare e coinvolgere i cittadini; a quando la presentazione del logo ufficiale?

Il logo che è stato scelto - opera di un giovane e meritevole grafico free lance di Roma - sarà presentato nell'ultimo giorno di Festarch in un evento che vedrà la partecipazione di Stefano Boeri, Rem Koolhaas e Filippo Timi, oltre ai rappresentanti delle istituzioni. La chiusura del festival lancerà un ponte verso il futuro e aprirà un mese ricco di eventi dedicati al contemporaneo.

Spostiamoci sul piano personale. Quanto conta l'amicizia tra i due sindaci nell'unione sinergica tra Perugia e Assisi?

Sicuramente l'aspetto personale ha molta importanza. Qui penso all'intelligenza e all'intuizione di due primi cittadini che hanno superato le differenze di colore per il bene comune, ma anche alla profonda conoscenza della materia che ha la nostra Presidente della Regione.

Quanto potrebbe essere penalizzante per una città storicamente rossa come Perugia essere valutata da un governo di orientamento opposto?

Prima di tutto ancora non sappiamo chi sarà al governo nel 2015, poi è vero che Perugia è rossa, ma Assisi è sopra a qualsiasi colore.

2 GIUGNO 2011 / SAVE THE DATE
PIACERE MAGAZINE PRESENTA

Mr. Brown & Friends for Haiti



Testo Matteo Grandi Foto Stefano Guindani **Brano** Mr. Brown is back in Town - Mr. Brown

Segnatevi la data: 2 giugno 2011.

A Perugia sbarca un **grande evento**, grazie a una collaborazione tra **Andrea Pellizzari, Piacere Magazine** e **Caffè Morlacchi**. Un evento che porterà in piazza i **migliori deejay** in circolazione, tutti uniti nel nome di un progetto che ormai da un anno sta cercando di sensibilizzare l'opinione pubblica su **Haiti** e, soprattutto, di aiutare in maniera concreta i **bimbi haitiani** che dopo il tremendo terremoto del 2010 vivono sulla propria pelle un dramma inimmaginabile alle nostre latitudini.

Ideatore del progetto "**Mr. Brown For Haiti**" è, per l'appunto, la iena **Andrea Pellizzari**. Che proprio vestendo i panni di **Mr. Brown** ha dato

vita a un brano musicale, poi remixato da tanti deejay, che è diventato un **disco** i cui proventi vanno alla **Fondazione Francesca Rava** con lo scopo di dare un sostegno ai bimbi di Haiti. L'evento di Perugia, proprio nei giorni di **Festarch** e quindi in pieno clima internazionale, sarà il primo in Italia di questo genere e sarà un ulteriore sforzo finalizzato a diffondere un progetto dal profilo sociale altissimo. Il tutto coinvolgendo il pubblico giovane in una **serata di divertimento e svago**.

Andrea, come nasce il progetto Mr. Brown & Friends for Haiti?

Nasce da un incontro con Stefano Giaffreda, titolare del Caffè Morlacchi, tramite una mia cara amica di Perugia, Ilenia Votini. Stefano era rimasto colpito dal progetto Mr. Brown is Back For Haiti, il cd che avevo realizzato per raccogliere fondi per costruire una casa accoglienza per i bambini rimasti soli dopo il terremoto del gennaio 2010 che aveva colpito l'isola di Hispaniola, e voleva organizzare una sera per Haiti. L'idea si è poi ingrandita e si è trasformata in un mega evento con un sacco di ospiti e di amici che vi parteciperanno.

In che cosa consiste esattamente il progetto?

Mr. Brown For Haiti è un cd con una canzone cantata dai bambini dell'orfanotrofio di Kenscoff, di cui abbiamo realizzato un videoclip meraviglioso per la regia di Stefano Guindani e Marco Salom. I proventi vanno tutti alla Fondazione Francesca Rava N.P.H. Italia onlus per realizzare una casa accoglienza per i bambini haitiani rimasti soli a causa del terremoto.

IN OCCASIONE DI FESTARCH, GRAZIE A UN'IDEA DEL CAFFÈ MORLACCHI E DI PIACERE MAGAZINE, SPOSATA DAL COMUNE DI PERUGIA, LA IENA ANDREA PELLIZZARI PORTERÀ IN PIAZZA IV NOVEMBRE UN GRANDE EVENTO PER PROMUOVERE IL PROGETTO MUSICALE DESTINATO A RACCOLGERE FONDI PER HAITI. UN CONCERTO CON TANTE STAR DELLA CONSOLLE E DELLA MUSICA. TRA GLI OSPITI BIG: CLAUDIO COCCOLUTO, TOMMY VEE, FEDERICO SCAVO, BARKING DOGS, CECE ROGERS E NUMEROSI ALTRI...



Perché avete deciso di organizzare questo evento proprio a Perugia?

Oltre ai motivi di cui sopra, Perugia è una città molto viva, con moltissimi studenti e turisti provenienti da tutte le parti del mondo e quindi sicuramente il luogo migliore per espandere il progetto e farlo conoscere al resto del mondo partendo dall'Italia. Non è un caso che si sia scelto di collocarlo proprio all'interno di Festarch.

Qualche anticipazione sulla serata? Quali saranno gli artisti coinvolti?

La serata sarà a metà tra uno show e una festa con dj di fama internazionale che si alterneranno alla consolle. Parlo al plurale perché le consolle saranno due: una al Caffè Morlacchi, dove ci sarà un continuo alternarsi di deejay dalle 19 fino a tarda notte, e l'altra sul palco in piazza IV Novembre, vero main stage e cuore dell'evento. Vi dico solo che tra i Friends di Mr Brown ci saranno: Claudio Cocoluto, Tommy Vee, Federico Scavo, Luca Guerrieri, Simon De Jano, Barking Dogs, Pink Is Punk, Two Fingerz e altri che si stanno aggiungendo.

Lo spettacolo vedrà Mr. Brown esibirsi live assieme a Cece Rogers per poi lasciare spazio ai dj set. Oltre ad altre performance che non vi svelo per non rovinare la sorpresa.

SVAGO ma anche impegno sociale. Non a caso, sempre il 2 giugno, sarai fra i relatori del convegno di Assisi (nell'ambito di Festarch) "Architettura e catastrofi". Avendo toccato spesso con mano la realtà di Haiti, che testimonianza ci puoi portare in merito?

Haiti è il paese più povero delle americhe, con una storia politica tormentata fatta di corruzione e soprusi e che a causa del terremoto, e ora del colera, ha conosciuto un tracollo da cui la popolazione non riesce a riprendersi. A oggi quasi un milione di persone vive ancora in tenda e la ricostruzione non è praticamente iniziata. Gli Haitiani sono un popolo orgoglioso e pieno di voglia di vivere; ora è stato appena eletto un nuovo presidente: speriamo possa finalmente iniziare una nuova era.

Uomo di spettacolo, deejay, iena... quale dei tanti lati artistici che incarni senti più tuo?

Sono tutti lati di una personalità poliedrica e tutti mi rappresentano. Spesso mi sento in grado di realizzare qualsiasi cosa, poi nella vita reale riesco sì e no a fare lo 0,0001% delle cose che penso e che vorrei fare. Detto questo, io nasco deejay perché già a 15 anni lavoravo alla radio e sapevo mixare e la passione per la musica rimane la cosa più forte dentro di me. Quindi se proprio devo dire cosa sono, dico sicuramente che sono un dj!

Mr. Brown For Haiti e la Fondazione Francesca Rava

Andrea Pellizzari ha fatto cantare e ballare i bambini dell'**Orfanotrofio N.P.H. di Haiti** realizzando un brano e un videoclip dal titolo **"Mr Brown Is Back In Town"** con lo scopo di raccogliere fondi a favore della **Fondazione Francesca Rava - N.P.H. Italia Onlus** (www.nphitalia.org), per la costruzione di una nuova Casa che accoglierà i bambini rimasti soli a seguito del terremoto. Da qui il **cd** distribuito dalla Universal. Protagonisti del progetto sono **Andrea Pellizzari**, uno dei protagonisti del programma televisivo **Le Iene**, **Sir Bob Cornelius Rifo**, leader del gruppo di musica elettronica **Bloody Beetroots**, **Marco Salom**, fondatore della casa di produzione **Angelfilm** e il fotografo **Stefano Guindani**.

Tutti i dettagli del progetto sono online all'indirizzo:
www.mrbrownforhaiti.org

ANNA CALABRO



VALERIA GUARDUCCI



MARINA BON - VIRGINIA



LIVIA LUPATELLI



GLI SCATTI DI ADRIANO SCOGNAMILLO
DAL 6 AL 22 MAGGIO AL CERP DELLA ROCCA PAOLINA

Perugia, ritratti di donna

Testo Laura Serra Foto Adriano Scognamillo Brano She's Always a Woman - Billy Joel



70 IMMAGINI IN BIANCO
E NERO DI ALTRETTANTE DONNE
FOTOGRAFATE ALL'INTERNO
DELLE PROPRIE DIMORE.
DONNE CHE HANNO
CONTRIBUITO A TENERE ALTO
IL NOME DI PERUGIA
E DELL'UMBRIA.
UNA MOSTRA CHE DIVENTA
ANCHE UN AMBITO LIBRO

Un omaggio all'universo femminile attraverso 70 ritratti in bianco e nero di eccezionali donne umbre che con il loro protagonismo politico, imprenditoriale, sociale e culturale, il loro legame con il mondo dello spettacolo e con la loro visibilità pubblica, hanno dato lustro all'identità femminile, all'Italia e in particolare all'Umbria.

Questo l'obiettivo di **Adriano Scognamillo**, fotografo ritrattista molto conosciuto per la sua costante partecipazione agli eventi culturali perugini; leccese di origine ma residente a Perugia da ormai 30 anni. Il progetto porta a termine un percorso iniziato molti anni fa quando Adriano accompagnò **Annamaria Schucani** a un magnifico **ballo della Croce Rossa al Teatro Pavone**. Qui rimase affascinato dalla bellezza e dall'eleganza delle donne presenti, decidendo di dedicare loro un suo lavoro che avrebbe poi preso il nome di "Perugia, ritratti di donna".

Tanti gli ambiti a cui appartengono le straordinarie signore protagoniste dell'opera di Scognamillo, tutte accomunate dall'amore per la propria città e dall'essere icone di impegno, bellezza, eleganza e professionalità, guide ideali che tutte le donne dovrebbero prendere come modello.

Tra le fotografate ci sono **Elsa Colussi**, appartenente alla famiglia che ha portato la tradizione alimentare italiana nel mondo; la contessa **Ro-**

setta Ansidei, che ha fornito un importante aiuto nella realizzazione del progetto; l'elegante **Barbara Spagnoli**; l'enologo **Teresa Severini**, recentemente impegnata nella presentazione del suo libro "L'uva nel bicchiere"; **Anna Calabro**, medico e presidente della Fondazione Perugia Musica Classica; **Nives Tei**, avvocato fortemente impegnata nella promozione del Teatro Pavone; **Anna Rufini**, che con grinta e passione ha impresso, in tutta Italia, il proprio nome al design e all'arredamento proseguendo così l'opera di famiglia; **Federica Cucinelli**, che affiancando suo marito Brunello porta avanti l'impero del cashmere nel medievale borgo di Solomeo; la psicologa e scrittrice **Lavinia Oddi Baglioni**; le attrici **Monica Bellucci** e **Laura Chiatti**.

Scognamillo ha voluto dedicare uno spazio anche a quelle donne che, seppur non perugine di nascita, hanno contribuito a dar lustro alla città e alla regione in generale; basti pensare a **Inge Feltrinelli**. Ci sono anche **giovani promesse** che seguiranno auspicabilmente l'esempio

Aggiungi un posto a tavola!

Soluzioni iPad personalizzate, dedicate a tutti coloro che devono amministrare sale ristorante, spazi ristorativi, pub, cinema, teatri, discoteche...

L'applicazione è uno strumento utile per gestire le prenotazioni dei tavoli, ottimizzare l'uso delle sale e semplificare il coordinamento grazie ad un'interfaccia semplice ed intuitiva che permette di importare la pianta della sala, tarare in scala, disporre liberamente le sedute...



www.ecobyte.it
www.istante.info
www.e-spring.it



FEDERICA CUCINELLI



LUISA TODINI



VITTORIA GARIBALDI

delle mamme e delle nonne continuando a tramandare i loro preziosi insegnamenti, ma soprattutto il loro **entusiasmo**, motore di tutto ciò che è bello. Un esempio tra tutte è quello di **Chiara Ciarfuglia**, giovanissima ballerina di **danza classica** che pur di coltivare la sua passione trascorre le sue giornate a Siena, in un'esclusiva scuola di danza.

Non per tutte è stato facile ritagliare un po' di tempo per partecipare al progetto, per esempio **Catiuscia Marini** e **Luisa Todini** hanno fatto di tutto per esserci, nonostante i loro innumerevoli impegni segnati in agenda.

I ritratti sono stati realizzati nelle **case delle protagoniste** al fine di stabilire un rapporto confidenziale e ottenere delle foto spontanee e divertenti, evitando l'imbarazzo del classico shooting fotografico in stu-

dio. È stato così possibile conoscere queste signore nella loro **quotidianità**, lontano dagli impegni lavorativi.

Ogni protagonista ritratta ha espresso un'idea che rappresenta al meglio il proprio modo di pensare e di affrontare la vita e, nonostante le diversità che emergono tra **queste donne**, non si può fare a meno di ammirarne il comune fascino e carisma.

La presentazione del libro del fotografo Adriano Scognamillo **"Perugia, ritratti di donna"**, edito dalla Edimond, si terrà **venerdì 6 maggio** alle ore 17.30 presso la sala del Consiglio della Provincia di Perugia e vedrà la partecipazione del presidente **Marco Vinicio Guasticchi**. In sala saranno presenti anche lo scrittore e autore televisivo e teatrale **Enrico Vaime** e il regista e attore

Carlo Verdone, che hanno curato la prefazione del libro. Entrambi hanno accettato con entusiasmo l'incarico in quanto amanti della nostra terra.

La presentazione del libro sarà seguita dall'inaugurazione della mostra fotografica **"Perugia, ritratti di donna"** che, dal 6 al 22 maggio, sarà aperta al pubblico presso lo spazio espositivo del CERP all'interno della Rocca Paolina.

INFO:
PERUGIA, RITRATTI DI DONNA
6 - 22 maggio
CERP - Rocca Paolina
Perugia

www.fotopuck.com
Adriano Scognamillo
Puck | Facebook

PERUGIA, EXELIOGRAFICA
12 MAGGIO - 27 GIUGNO

Testo Alessandra Olivi **Brano** Canone in D di Pachelbel - J. S. Bach

Francesco D'isa, Porno Pop d'autore

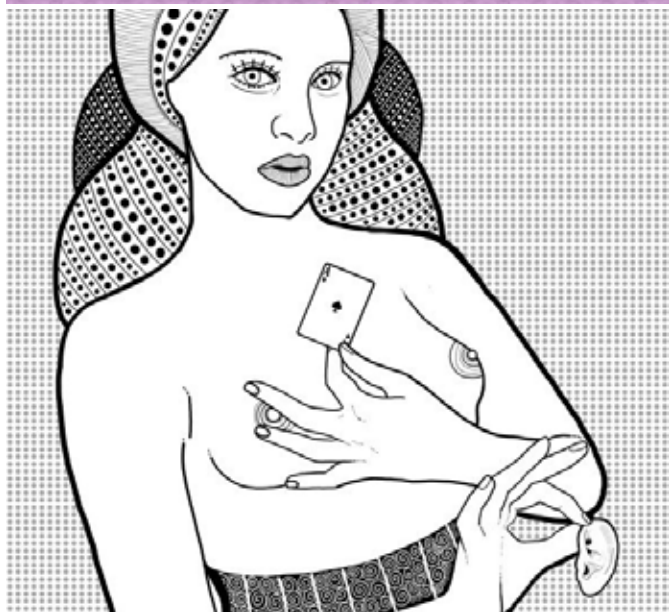
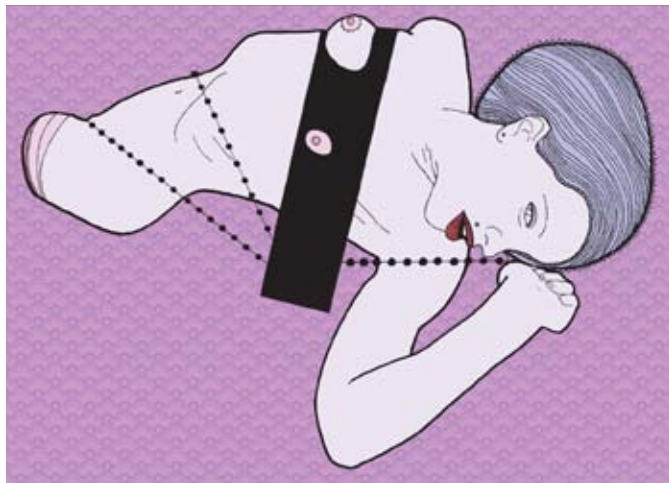


DOPO IL SUCCESSO DI "EROS E CIVILTÀ" PRESENTATA LO SCORSO ANNO ALLA GALLERIA MIOMAO, L'ISTRIONICO ILLUSTRATORE TORNA A ESPORRE IN CITTÀ. IN MOSTRA UNA SELEZIONE DI DISEGNI E STAMPE SU TELA CHE RIPERCORRONO IL LAVORO DEGLI ULTIMI ANNI

Lo avevamo lasciato **filosofo** e **artista** con base a **Firenze**, ora dopo un anno lo ritroviamo a **Berlino**, in veste anche di **acuto blogger** per il quotidiano on line italiano **Il Post**. Allora eravamo rimasti talmente colpiti dai suoi **lavori visionari** che avevamo deciso di dedicargli la **cover** del numero di **marzo 2010**, mese in cui inaugurava la **mostra Eros & Civiltà** alla Galleria Miomao di Perugia. Ora, dopo quel successo, dal **12 maggio** una selezione dei suoi **ultimi lavori** sarà visibile a **ExElionografica**, in occasione della

mostra **Porno Pop**, a cura di **Gian Marco Tosti**.

Precursore dell'**arte digitale** in Italia, **Francesco D'Isa** vanta pubblicazioni in **autorevoli testate**, come le italiane **GQ** e **Inside Art**, la statunitense **Exposé III** e la celebre raccolta tedesca **Illusive III** della **Gestalten**. Le sue **surreali icone femminili** hanno affascinato mezzo mondo, tanto da essere esposte in **musei e gallerie** delle principali **capitali dell'arte contemporanea**, come **New York**, **Berlino**, **San Francisco**,



Amsterdam, Chicago, Los Angeles, Milano, Tokyo, San Pietroburgo e Zurigo, e da vincere **numerosi premi** come l'**International Digital Award** nel 2004 e il **Premio Italian Factory** nel 2007.

La sua seconda mostra perugina presenterà una raccolta di **disegni e stampe su tela** che ripercorrono il lavoro degli **ultimi anni**. Tra di essi anche opere appartenenti al progetto **Pornsaints**, **collettivo internazionale** da lui fondato formato da artisti che reinterprevano la **pornografia** attraverso i linguaggi dell'arte contemporanea. Sì, perché spesso i volti e i **corpi** di quelle figure femminili che sembrano arrivare dal futuro appartengono ad **attrici hard** come Madison Young e Jade Vixen.

Dopo aver ottenuto un **ottimo riscontro** con un progetto nato quasi per scherzo da un **saggio** che scrisse su "**pornografia e trascendenza**", questo **eclettico trentunenne** ha appena lanciato la sua ultima creatura, "**L., un fumetto disegnato da chiunque**", storie illustrate composte da immagini di pubblico dominio o sotto una licenza CC che lui monta e modifica a piacimento. Conoscendolo, siamo certi che sarà un successo.

FRANCESCO D'ISA - PORNO POP
12 maggio - 27 giugno
Vernissage giovedì 12 maggio,
ore 19.00
ExEliografica
via delle Streghe 11/A, Perugia
Orari: da lunedì a venerdì,
9.30-13.00 / 15.00-18.30
www.exeliografica.com

ANTEPRIMA SUL PROGETTO CHE
RUTI SELA E MAAYAN AMIR PRESENTERANNO
IL 19 MAGGIO ALLA FONDAZIONE SANDRETTO RE REBAUDENGO

A Torino l'Umbria vista da due giovani artiste israeliane



Testo Alessandra Olivi **Brano** I robot (Pilooski Remix) - Alan Parsons Project

LE DUE ACUTE
E PROVOCATORIE VIDEO MAKER
SI SONO INFILTRATE
NELLA VITA PUBBLICA E PRIVATA
DEI NOSTRI SINDACI.
IL VIDEO CHE NE È RISULTATO
SARÀ UNA DELLE VENTI OPERE
INCLUSE NELLA MOSTRA
“UN'ESPRESSIONE GEOGRAFICA”

Nell'anno della ricorrenza dei **150 anni dall'Unità d'Italia** anche l'arte cavalca l'onda, con manifestazioni, mostre ed eventi che impazzano in tutto lo stivale. La **Biennale diffusa** di Sgarbi sarà la coronazione del percorso, ma c'è un altro appuntamento che poco prima sposterà l'attenzione sulle **regioni italiane**, le loro **identità e peculiarità**.

Il **19 maggio**, infatti, prenderà il via **Un'Espressione Geografica**, la grande **mostra celebrativa** organizzata dalla **Fondazione Sandretto Re Rebaudengo**, una delle più prestigiose istituzioni dedicate al **contemporaneo** che abbiamo in suolo italiano, che si avvale per l'occasione del sostegno e della collaborazione di Banca Fideuram.

Partendo dalla definizione “**espressione geografica**” inserita in un commento datato **1847** dello statista austriaco **Klemens Von Metternich**, che constatava come dal punto di vista politico l'Italia fosse composta da Stati sovrani reciprocamente indipendenti, il **direttore artistico** della Fondazione, **Francesco Bonami**, ha individuato **venti giovani artisti internazionali**, uno per ciascuna regione, che rac-

conteranno la varietà del territorio italiano.

Visitando il nostro Paese insieme ad accompagnatori locali, gli artisti hanno potuto conoscere le diverse **realità regionali** che lo compongono e capirne le **dinamiche sociali, economiche, politiche e culturali** che saranno alla base dei lavori prodotti.

A confrontarsi con l'**Umbria** sono le **israeliane Ruti Sela** (1974, Gerusalemme) e **Maayan Amir** (1978, Hedera), coppia di **registe** che ha conquistato un posto di primo piano nel panorama artistico contemporaneo, come dimostrano le partecipazioni alla **Biennale di Sydney** nel 2006, alla **Biennale di Istanbul** nel 2009 e alla **Biennale di Berlino** e **Manifesta** nel 2010.

Distintesi per la capacità di indagare le **ambigue relazioni di potere** che regolano la società contemporanea e che contribuiscono a creare meccanismi attraverso cui vengono costruite l'idea dell'"altro" e il concetto di **identità**, le due artiste sono particolarmente interessate a esplorare le **zone d'ombra** e a mettere in crisi la tradizionale relazione di potere tra chi sta dietro la camera e chi viene ripreso, tra uomini e donne, tra oggetto e soggetto, tra **dimensione pubblica e individuale**. La loro opera più famosa e provocatoria è la trilogia **Beyond Guilt** (2003-2005), in cui instaurano un rapporto di complicità con **giovani israeliani** che prestano servizio presso l'esercito, intervistandoli su **argomenti intimi** o apertamente riferiti alla **sessualità**, con conversazioni che subiscono spesso improvvisi cambi di direzione, generando negli intervistati mutamenti di **atteggiamento e umore** che sottolineano la



violenza insita nei sistemi educativi dell'esercito e la loro ricaduta sulla formazione della società.

Per **Un'Espressione Geografica**, che sarà visibile fino al **27 novembre** prossimo, le due artiste sono tornate a ragionare sui confini tra **sfera pubblica e privata** attraverso il mezzo **video**, infiltrandosi nella vita di alcuni **sindaci** di città e paesi umbri, che hanno seguito per **24 ore** - accompagnate dalla curatrice **Chiara Vecchiarelli** - nel corso delle loro attività, riprendendo i diversi momenti della giornata. **Commune Sense**, l'opera prodotta in risposta ai due soggiorni effettuati in Umbria, attiva una riflessione sul concetto di **ospitalità** e sulle potenzialità esistenti in ogni **incontro** tra persone provenienti da **paesi e cul-**

ture diverse.

Lo **sguardo** di Sela e Amir, insieme a quello degli altri artisti invitati, comporrà un grande **diario di viaggio** legato all'esperienza dei luoghi visitati che farà emergere un **ritratto inedito e inaspettato** dell'Italia dei nostri giorni. Un'Italia vista ed esplorata in profondità, con gli occhi di chi vive altrove. Un racconto delle **meraviglie** e delle **contraddizioni** che caratterizzano il nostro Paese.

UN'ESPRESSIONE GEOGRAFICA
a cura di Francesco Bonami
19 maggio - 27 novembre
Fondazione Sandretto Re Rebaudengo
via Modane, 16 - Torino
www.fsrr.org

PM HA INCONTRATO IL GIORNALISTA TUDERTE
CHE CON LA SUA PENNA CONTRIBUISCE A RACCONTARE
LA RIVOLUZIONE "DEMOCRATICA" IN ATTO
NELL'ARTE CONTEMPORANEA ITALIANA

Massimo Mattioli

quando "l'arte
non è cosa
nostra"

Testo Chiara Silvestri **Brano** James Blake - The Wilhelm Scream

PROVOCATORIO E INDIPENDENTE,
AMICO E CONOSCIATORE
DI PIERO DORAZIO,
CAPO REDATTORE DELLA RIVISTA
EXIBART DAL 2006
FINO ALLO SCORSO FEBBRAIO,
È OGGI TRA I FONDATORI
DELLA NUOVA REALTÀ EDITORIALE
ATTRIBUNE E MEMBRO
DI DUE DELLE COMMISSIONI
COSTITUITE DA SGARBI
PER LA BIENNALE 2011

Tra i primi laureati in lettere della appena istituita cattedra di **Arte Contemporanea** presso l'Università di Perugia, **Massimo Mattioli** vanta importanti collaborazioni con alcune delle più note riviste dell'editoria artistica. Assunto dal **Giornale dell'Arte di Torino** dal '93, nel '95 decide di tornare a casa: "Tra gli anni '70 e i '90 Todi è divenuta luogo di vita e lavoro di molti artisti che con la loro presenza hanno creato un clima di vivacità artistica e intellettuale". È in questa atmosfera da "Montmartre" che nasce il sodalizio con **Dorazio**: "Ho avuto la fortuna di frequentare il suo studio sin dai tempi della tesi e di intraprendere con lui importanti progetti, come il libro pubblicato appena tre settimane pri-

ma della sua morte, "Rigando Dritto", una miscellanea di più di cinquanta anni di articoli, saggi, presentazioni, e il risultato di un lungo lavoro di riordino del suo archivio". Oggi è in piedi un progetto, di cui Mattioli si sente moralmente investito, per la realizzazione a Todi di un museo dedicato all'artista romano, scomparso nel 2005. Eppure, quando si parla di collaborazioni professionali in Umbria, non va molto per il sottile...

Pensi che la nostra regione abbia saputo trasformare in risorsa il fermento artistico che l'ha animata?

In generale no. Nel particolare, mi riferisco soprattutto a Perugia che conosco bene, credo che nonstan-

te la presenza di validi critici non ci sia mai stata una vera apertura verso l'esterno. Io stesso, da quando sono tornato, sono stato coinvolto solo raramente. Credo si preferisca non crescere pur di spartirsi le poche iniziative, espressione di un corporativismo che non coinvolge e non giova alla collettività.

Oltre che in quella internazionale, sei nella commissione regionale della Biennale di Venezia, perché è stata scelta quale sede ombra Palazzo Collicola a Spoleto?

La scelta di Spoleto rispetto a Perugia ha voluto essere un segnale anche a proposito di quello di cui parlavo: un evento come la Biennale approda in una città dalla forte tradizione contemporanea, in cui l'arrivo a Palazzo Collicola di Marziani ha segnato una svolta significativa verso il nuovo.

Lo stesso "nuovo" di cui oggi si fa portavoce Vittorio Sgarbi in qualità di direttore del Padiglione Italia, che quest'anno uscirà dai confini della città lagunare per investire tutte le regioni. *"L'idea di abbinare la Biennale ai 150 anni di Unità italiana nasce dalla volontà di dare il polso reale di quello che è il comune sentire della creatività nel nostro paese. Una commissione regionale formata da dieci membri, tra curatori, giornalisti e critici, inviterà gli artisti più rappresentativi per le varie regioni, mentre una commissione nazionale formata da 150 intellettuali, in questo caso rigorosamente fuori dal sistema arte, proporrà i partecipanti del Padiglione Italia. Quello che emergerà sarà un dato nuovissimo e rivoluzionario: il gusto della società e non quello dei critici".*



E verso il nuovo viaggia anche l'ultima nata nel campo dell'editoria artistica: *"L'anima di Exibart, dal direttore alla redazione, si è trasferita in blocco verso Artribune che per noi rappresenta una sfida, soprattutto per l'innovazione tecnologica che vogliamo apportare. Oggi chi segue i linguaggi del contemporaneo cresce perché sa quello che il pubblico vuole. Anche se questo a volte significa rinunciare all'approfondimento, è necessario prendere atto che i linguaggi che funzionano sono quelli della televisione e della rete. È compito dell'editoria cercare soluzioni che possano proporre realtà e contenuti di qualità senza rinunciare al confronto con le nuove tendenze e i nuovi consumi tecnologici".*

Una sorta di democrazia dell'arte: il principio alla base della Biennale di Sgarbi?

Alla base del progetto sgarbiano c'è una provocazione: de-sacralizzare il sistema dell'arte contemporanea attualmente egemone, alimentato da alcune fondazioni e da una ristretta cerchia di critici e artisti. *"L'arte non è cosa nostra"* è il titolo del progetto:

l'idea è colpire l'egocentrismo dei critici, lasciando spazio agli artisti. Tra Padiglione Italia, sedi regionali e Istituti italiani di cultura all'estero, circa duemila artisti saranno coinvolti nel progetto e neanche uno, alla fine, sarà stato invitato personalmente da Sgarbi. Molto diverso da quello a cui siamo abituati.

Eppure molti artisti non hanno accettato di partecipare...

Sicuramente molti temono che la loro partecipazione significhi avalare la critica sgarbiana al sistema dell'arte contemporanea esistente. Capisco gli artisti che non parteciperanno per ragioni legate ai limiti organizzativi di un progetto tanto ampio e diffuso, mentre ritengo senza senso le ragioni di carattere ideologico addotte da altri. Nelle due commissioni, regionale e internazionale, ci sono critici di diverso orientamento, anche politico, e molti degli artisti invitati provengono da schieramenti di estrema sinistra: in realtà, l'approccio proposto è quanto di più democratico e rivoluzionario possa esserci.

THE SHARK



CITROËN DS3 1.6 THP 200 RACING consumo su percorso misto: 6.4 l/100 Km.
Emissioni di CO₂ su percorso misto: 142 g/Km. Le foto sono inserite a titolo informativo.

CITROËN preferisce **TOTAL**

CITROËN DS3 RACING 202 CV.

Aggressiva, dinamica e vincente, Citroën DS3 Racing sintetizza l'esperienza di un marchio 6 volte Campione del Mondo Rally. Motore sviluppato da Citroën Racing. Assetto ribassato, regolazione specifica di molle e ammortizzatori, pneumatici maggiorati e cerchi da 18 pollici. Finiture interne e profili aerodinamici esterni in carbonio. Sedili anteriori avvolgenti in tessuto e Alcantara®. Citroën DS3 Racing. Un tre che vale sei.

CRÉATIVE TECHNOLOGIE





PERUGIA DAL 21 MAGGIO AL 3 LUGLIO

Keith Haring... e la Pop Art

Testo Giulia Tarpani Brano Sugar Hill Gang - Rapper's Delight

**PERUGIA SI TINGE DEI VIVACI
COLORI DELL'ARTE
DI KEITH HARING E NON SOLO.
LA CITTÀ SI APPRESTA A RENDERE
OMAGGIO AL PADRE
DELLA GRAFICA MODERNA
CON UNA GRANDE MOSTRA
DI POP ART. IN MOSTRA
ANCHE LICHTENSTEIN E SCHIFANO**

I colori vivi e le linee inconfondibili di Keith Haring stanno per tingere Perugia.

Dal 21 maggio al 3 luglio la città ospiterà una mostra dedicata al principe della Pop Art e ad altri esponenti dello stesso movimento, da Mario

Schifano, Roy Lichtenstein, Robert Rauschenberg, Franco Angeli, fino a inediti di Andy Warhol.

Perugia si prepara quindi a ospitare un evento culturale e mediatico su scala cittadina. Arte, cultura, intrattenimento: sono le parole chiave della manifestazione "Keith Haring... e la Pop Art". I perugini, infatti, verranno catapultati nell'atmosfera delle strade della New York degli anni Ottanta dalle opere "itineranti" esposte e fruibili gratuitamente in esercizi commerciali, ristoranti e bar. Sede principale della mostra sarà il "Centro servizi camerali Galeazzo Alessi" di via Mazzini.

Il percorso espositivo ripercorrerà le tappe della Pop Art mettendo a confronto i diversi modi in cui questo movimento si è sviluppato tra gli Stati Uniti e l'Italia, "prima e dopo" la sua **storificazione** avvenuta nel 1962 con la grande mostra "The New Realist", realizzata dal gallerista Sidney Janis a New York. Protagonisti indiscussi resteranno, però, i lavori di **Keith Haring**, pittore e writer statunitense precocemente scomparso a soli trentadue anni. La sua arte giocosa e colorata, primitiva e popolare, influenzata da personaggi dei fumetti come quelli di Walt Disney e altri eroi delle animazioni televisive, nasconde una **forte denuncia sociale** di temi molto sentiti dalla società civile. L'organizzazione, l'agenzia **Pubblivork Event**, ha anche previsto tutta una serie di **eventi collaterali**.

Sarà un vivace e coloratissimo **ciclo-arte artistico** quello che coinvolgerà Perugia in chiave dinamica, in linea con l'idea di fondo del movimento dell'arte "Pop": "*Mi è sempre più chiaro che l'arte non è un'attività elitaria riservata all'apprezzamento di pochi. L'arte è per tutti, e questo è il fine a cui voglio lavorare*". Lo diceva Keith Haring.



INFO:
Pubblivork
Angelo Ciliani
T. 340 8115727
angelo@pubblivork.net

Sabato 28
Maggio
ore 16,30

l'ora è arrivata



si trasferisce
dalla storica sede
al nuovo punto vendita in
Via Gramsci, 2 (a fianco Testi Cicli)

punti vendita:

Via G. Dottori, 94
S. Andrea delle Fratte (PG)
Tel. 075.527.20.76

Via Gramsci, 2
Ellera Umbra (PG)
Tel. 075.517.95.18

via manzoni, 137
ponte san giovanni (pg)
tel. 075.5997986

i Malavoglia

ristorante • pizzeria



GIARDINO ESTIVO

www.ristoranteimalavoglia.it



ATTENTI A QUESTI DUE!

Danilo Carlan & Alessio Dogana:

arrivano dall'Umbria
i migliori video maker del 2010

Testo Viola Menicali Foto Donato Sileo Brano Like a Rolling Stone - Jimi Hendrix



**DALLA LAUREA
IN COMUNICAZIONE DI MASSA
ALLE COLLABORAZIONI
CON MACCIO CAPATONDA,
ELIO E LE STORIE TESE
ED EMERGENCY: STORIA
DI DUE GIOVANI REGISTI
PASSIGNANESI CHE SI SONO
FATTI CONOSCERE
CON UN... CURRICULUM!**

Se lo chiedi alle loro mamme ancora non hanno ben capito cosa fanno i loro ragazzi a Milano: lavorano per la televisione, no fanno pubblicità, forse fanno gli attori, del resto simpatici lo sono, ah no ecco fanno le comparse! Forse le loro mamme non hanno capito che i loro ragazzi, **Danilo e Alessio**, sono stati recentemente premiati da **Movi&Co**, nell'ambito della Triennale di Milano, come **migliori videomaker emergenti 2010** e che, grazie alle interessanti collaborazioni con Maccio Capatonda, Sergio Spaccavento, Emergency e lo Zoo di 105, le cose gli stanno girando decisamente bene.

PM ha approfittato di una pausa milanese dei "due" per incontrarli nella loro terra d'origine: Passignano sul Trasimeno, dove tornano volentieri appena possono prendersi un break.

Come è avvenuto il vostro incontro artistico?

D: senza saperlo entrambi abbiamo sempre avuto la passione per il cine-

ma. Per 20 anni abbiamo vissuto a 200 metri di distanza senza però approfondire la nostra conoscenza. Un giorno Alessio è venuto a chiedermi informazioni sul corso di laurea al quale mi ero appena iscritto (Comunicazione di massa) e parlando abbiamo scoperto gli interessi comuni. Da quel momento, per molto tempo, non abbiamo fatto altro che guardare film, giorno e notte, senza orari, andavamo a dormire alle 7 di mattina parlando e alimentandoci di cinema, qualsiasi film, bello o brutto. Una sorta di nerd in campo cinematografico.

Quale è stato il vostro percorso formativo?

A: dopo la laurea triennale con una tesi su Heimat, abbiamo frequentato un corso professionalizzante a Firenze e, a gennaio 2008, abbiamo fatto il grande salto di qualità frequentando un corso per documentaristi a Barcellona. Una splendida esperienza professionale, culturale e umana che ci ha fatto crescere in maniera esponenziale e incontrare persone stimolanti. Barcellona nel 2008 era per noi il luogo ideale per apprendere, una sorta di Parigi del '68. Si respirava nell'aria fervore creativo, voglia di fare e noi eravamo lì ad assorbire.

E poi come siete arrivati a Milano?

D: stando alle parole di Maccio Capatonda, direttore creativo della Shortcut Productions, nel modo più improbabile, ovvero inviando un curriculum! Maccio ha creduto in noi e ci ha messo subito alla prova inserendoci in un team fatto di giovani con molte aspettative e voglia di sperimentare. Un ambiente incitante dove potersi confrontare a livello di critica cinematografica.



ALESSIO DOGANA



DANILO CARLANI





BRUNO

c a l z a t u r e

Car Shoe • Santoni • Regain • Silvano Sassetti • J. Holbens • Sebago • Moma • John Richmond • Casadei • Pedro Garcia • Grey Mer • Chie Mihara • Liu • Jo • Maria Cristina • United Nude • Feud • Ras • Camper • Castaner • Catarina Martins • San Crispino • l'Artigiano di Riccione • MBT • Cesare P. • Serafini • Philippe Model • Volta • Frankie Morello • Galliano • Puma Alexander McQueen • Onitsuka Tiger • D.A.T.E. • Paul Smith • Tommy Hilfiger • Hummel • Fred Perry • Alberto Guardiani • Williams Wilson • New Balance • Le Coq Sportif • Converse • All Star • Oxs • Latitude Femme • Chon • Lea Foscati • Logan • Vic Matìe • Fornarina • Campanile • The Seller • Janet & Janet • Geox • Corvari • Clarks • Cafe Noir • Antica Cuoiera • Florsheim Usa • Emanuela Passeri • Doucal's • Birkenstock • Scholl • Valleverde • Melluso • Mephisto

N | E | X | T

Viale S. Sisto, 130 - San Sisto (Pg)
075.5288212

S T O R E

Via Settevalli, 320 - Perugia
075.5003735

Street

Viale S. Sisto, 134 - San Sisto (Pg)
075.5288212

Class

Case Nuove di Ponte della Pietra (Pg)
075.5270346

Qual è stato il vostro primo lavoro?

A: ci siamo occupati della realizzazione degli spot per i Master della SDA Bocconi. Spot istituzionali rivisitati in chiave cinematografica, stravolgendo un po' quelli che erano i canoni bocconiani. Per ogni corso ci siamo ispirati al trailer di un film, dove gli attori sono gli stessi direttori, professori e studenti della famosa business school milanese: ad esempio il Master in Fine Food and Beverage è ispirato al film "Un'ottima annata", il MISA è ispirato a "Kill Bill" e così via per tutti i 20 Master SDA Bocconi.

Altre collaborazioni importanti?

A: Nesquik, Nescafé DolceGusto, Flop Tv, la web tv che va in onda su Fox con contenuti comici conosciuta soprattutto per Drammi Medicali con Elio e le Storie Tese. E sempre per Elio abbiamo realizzato il video di Parco Sempione, premiato come miglior videoclip italiano.

Quando è arrivata la vera svolta?

D: nel 2010 abbiamo fondato la Beemotion Productions, in collaborazione con il nostro amico/collega Lucio Briziarelli che segue il discorso produttivo nel Centro Italia, e il nostro primo lavoro è stato la realizzazione dello spot di Emergency in collaborazione con Sergio Spaccavento, importante direttore creativo di Milano, e al quale ha partecipato anche Fiorella Mannoia. Lo spot di Emergency, che per il momento sta girando nel web e negli stadi della serie A e B e che presto passerà anche in tv, è stato il primo progetto che abbiamo gestito totalmente, dalla produzione alla regia. Sentiamo la piena paternità del prodotto.

Da dove prendete ispirazione?



D: io prendo ispirazione da aneddoti della mia infanzia. Mi tornano in mente le emozioni che provavo quando vedevo una cosa per la prima volta e di come mi incantavo davanti a nuove scoperte. L'occhio di un bambino è sempre il più vero e sincero, capace di scovare il lato sorprendente anche in qualcosa di apparentemente banale. Vorrei riuscire a trasmettere questa sensazione quando giro qualcosa: come vedere un'immagine per la prima volta.

A: io invece parto da una visione casuale, intorno alla quale strutturo il resto della narrazione. Dopo una prima immagine, me ne viene in

mente una seconda e poi una terza, finché si crea una "catena alimentare" dove ogni immagine si nutre delle altre. In ogni caso le mie radici sono nella natura, mi piace indagare il suo controverso rapporto con l'uomo facendo venire fuori il mio lato di documentarista. E comunque a Milano ci sono posti affascinanti, sebbene siano più difficili da individuare. La mia è una continua ricerca di un luogo non luogo che ti svuota la mente. E quando la mente è libera... è lì che arriva l'ispirazione.

Quali sono i vostri progetti per il futuro?

D: stiamo lavorando allo sviluppo di un progetto che prevede la realizzazione di un lungometraggio sul web da parte di vari utenti che, dopo aver ricevuto un input, possono sviluppare il proseguimento della storia utilizzando i mezzi che ritengono più opportuni. Tanti autori con qualsiasi mezzo per un'unica storia. Un prodotto sconvolgente a livello grammaticale e che consacra l'autorità della comunicazione viral.

Avete pensato di tornare a lavorare in Umbria?

A: ci piacerebbe molto perché pensiamo che ci sia un potenziale non del tutto sviluppato. Ci sono molte menti creative, ma purtroppo il tessuto non è totalmente ricettivo. Già a partire dall'oggetto della nostra tesi Heimat, sapevamo che sarebbe stato impossibile disfarci della nostra "patria", intesa come storia, background. Il nostro è un rapporto di amore e odio con il nostro paese, una realtà piccola capace di ingrandire le emozioni e i sentimenti. Ci sentiamo come due artisti in viaggio che non possono ignorare le loro origini.



UN PALLONE PER TORNARE A GIOCARE
IL 23 MAGGIO AL CURI UNA PARTITA DI BENEFICENZA PRO GIAPPONE

Giampaolo Colautti, da un eccellente umbro nel mondo prende vita il progetto “Perugia per Sendai”

Testo Viola Menicali **Brano** Just Can't Get Enough - The Black Eyed Peas



**TANTI GLI EX GRIFONI
CHE SU CHIAMATA DELL'ASSISTENTE
DI ZACCHERONI NELLA NAZIONALE
NIPPONICA HANNO ADERITO
ALL'INIZIATIVA: MATERAZZI, GROSSO,
GATTUSO E NUMEROSI ALTRI.
IL MATCH SARÀ PRECEDUTO
DA UN INCONTRO TRA NAZIONALE
SINDACI E NAZIONALE MAGISTRATI.
A INTEGRARE IL PROGETTO
ANCHE IL CONCERTO DI SAKAMOTO
AL MORLACCHI**

Giampaolo Colautti il calcio ce l'ha nel DNA. **Figlio del mitico Mario Colautti**, allenatore della Vecchia Guardia dell'A.C. Perugia, fin da giovanissimo ha capito che la sua sarebbe stata una “vita nel pallone”. Prima come **giocatore professionista** in serie C2 e D, poi come osservatore, passando per la **scuola calcio di Montemorcino** dove rivestiva il ruolo di responsabile tecnico, fino ad arrivare in Giappone dove oggi ricopre il ruolo di assistente di **Alberto Zaccheroni**, allenatore della Nazionale del Sol Levante.

Per Giampaolo quello per il **Giappone** è stato **subito amore**, già dal 2000 quando andò a Tokyo per la prima volta. Un attaccamento così forte che lo ha portato, insieme all'intero staff tecnico della Nazionale, a **fare qualcosa di concreto per aiutare questa terra colpita dal violento sisma dell'11 marzo scorso**.

Da qui è nata l'idea di organizzare in collaborazione con il Comune di Perugia l'iniziativa **"Perugia per Sendai"**, una partita di beneficenza prevista per il **23 maggio prossimo allo stadio Renato Curi**. Il ricavato sarà interamente devoluto alla realizzazione di un centro ricreativo chiamato **"Casa Perugia"** destinato ai piccoli orfani di questa località giapponese, una delle più colpite da terremoto e tsunami.

"Perugia per Sendai" sarà strutturato in **due competizioni calcistiche**. La prima tra la **Nazionale Italiana Magistrati** contro la **Nazionale Sindaci**; la seconda vedrà opporsi due squadre formate da ex grifoni della **serie A**. Per fare solo alcuni nomi, ci saranno Materazzi, Gattuso, Grosso...

Giampaolo, dalla Scuola Calcio del Montemorcino alla Nazionale giapponese, un percorso piuttosto singolare...

La mia strada verso l'Oriente si è aperta già qualche anno fa quando iniziai a collaborare con la federazione calcistica giapponese. Con Zaccheroni invece sono venuto in contatto tramite **Stefano Agresti**, suo secondo storico nonché mio allenatore ai tempi della C2. Quindi è arrivata la proposta di Zaccheroni di partecipare al progetto in qualità di suo assistente per la Nazionale maggiore e come coordinatore per le squadre giovanili nipponiche. Io naturalmente **ho accettato con entusiasmo** e, nel mese di settembre, mi sono trasferito a Tokyo insieme allo staff composto da Zaccheroni, Agresti, dal preparatore tecnico e da quello dei portieri.

Come'è il calcio giapponese?

Il livello qualitativo dei giocatori è



MARCO MATERAZZI



GIAMPAOLO COLAUTTI CON GENNARO GATTUSO

buono, **la squadra sta facendo progressi** e per noi è una grande soddisfazione. Inoltre, lavorare con i calciatori giapponesi è un vero piacere, hanno un **forte senso del dovere**, di umiltà e di rispetto. Sinceramente non mi era mai capitato di vedere i calciatori di una Nazionale aiutare a scaricare i materiali dall'autobus prima di iniziare gli allenamenti.

I giapponesi come hanno accolto lo staff italiano?

All'inizio sicuramente in modo

molto formale, ma in seguito alla **prima partita amichevole vinta contro l'Argentina** (il Giappone non ci aveva mai vinto, ndr) **tutti i giapponesi si sono innamorati di Zaccheroni**, una persona, del resto, alla quale è impossibile non voler bene. Ma la consacrazione è definitivamente arrivata con la **vittoria della Coppa d'Asia**, che il Giappone si è aggiudicato battendo in finale l'Australia.

Cambiamo discorso: dove ti tro-

€ 2.100
ANZICHÉ € 2.820
QUALITÀ NATUZZI
INCLUSA
IN PRONTA CONSEGNA



Ideazione e produzione interamente italiane, controllo dell'intera filiera produttiva: questa è la qualità Natuzzi, che oggi può essere vostra a condizioni davvero esclusive. Cult, il divano 3 posti con terminale ad angolo (cm 303x138) in vera pelle è in offerta a € **2.100** anziché € **2.820**, in **pronta consegna** e **trasporto gratuito**. Il meccanismo relax e il pouf sono opzionali.

n. verde **800 844 855**

www.divaniedivani.it

DIVANI & DIVANI by natuzzi

PERUGIA, tel. 075/4650062 - **AREZZO**, tel. 0575/040235 - **GROSSETO**, tel. 0564/455470

vavi l'11 marzo al momento della terribile scossa?

Insieme agli altri componenti dello staff tecnico ero da poco rientrato nel nostro appartamento a Tokyo. Sono stati attimi interminabili, naturalmente la paura è stata tanta, ma per fortuna a noi è andata bene. La nostra preoccupazione era quella di metterci in contatto con le nostre famiglie in Italia per tranquillizzarle.

Siete quindi rientrati in Italia?

Sì. Due giorni dopo il disastro siamo riusciti a prendere un aereo che ci ha rimpatriati. È stato un viaggio molto lungo, durato più di 24 ore, perché il traffico aereo proveniente dal Giappone era letteralmente in tilt.

Come è nata l'idea di organizzare "Perugia per Sendai"?

Mentre eravamo in volo per tornare a casa abbiamo subito pensato che fosse necessario fare il possibile per aiutare questo Paese che ci sta dando moltissimo e che adesso si trova ad affrontare, seppur con grande dignità, una situazione che lo ha messo in ginocchio. Abbiamo rivolto la nostra attenzione alla cittadina di Sendai perché ci ha toccato il caso degli oltre 400 bambini rimasti orfani. Molti genitori sono morti, travolti dalle onde dello tsunami, durante il tragitto per raggiungere le scuole dei propri figli che invece hanno trovato salvezza sopra i tetti degli edifici scolastici.

E perché avete scelto Perugia?

Perché l'Umbria è una terra molto sensibile alla tematica "terremoto" in quanto nel 1997 ha vissuto in prima persona questa grande disgrazia, ma anche perché il Comune di Perugia si è subito mobilitato per organizzare quest'iniziativa.

In sostegno del Giappone: arriva anche Ryuichi Sakamoto al Morlacchi

È forte l'impegno del Comune di Perugia nel dare un aiuto concreto al Paese del Sol Levante colpito dalle disastrose calamità naturali dell'11 marzo. Perugia si è posta l'obiettivo di costruire un centro ricreativo nella cittadina di Sendai chiamato "Casa Perugia". Oltre alla partita di beneficenza in programma per lunedì 23 maggio allo Stadio Curi, il Comune ha organizzato il concerto del premio Oscar Ryuichi Sakamoto, previsto per giovedì 19 maggio presso il Teatro Morlacchi. Inoltre, l'ANCI Umbria ha aperto un conto corrente per sostenere la causa pro Giappone: IBAN: IT 34 G 0200803027 000101371266 UNICREDIT BANCA DI ROMA S.p.A.

Gli ex grifoni scendono in campo

Tanti i calciatori che hanno risposto con entusiasmo all'iniziativa e che, il 23 maggio, torneranno a giocare allo stadio Curi. Tra questi: Materazzi, Gattuso, Grosso, Ze Maria, Ravanelli, Di Loreto, Miccoli, Gatti, Sogliano, Di Livio, Tedesco, Liverani, Comi, Giunti, Matrecano, Milanese.

Giampaolo, tornerete in Giappone?

Certamente. Abbiamo un contratto di due anni e a fine mese dovremmo di nuovo essere a Tokyo, probabil-



YUTO NAGATOMO



GIAMPAOLO COLAUTTI

mente ripartirà il campionato (che in Giappone va da marzo a dicembre) e quindi riprenderà il nostro lavoro.

Non hai paura?

No, qui in Italia spesso arrivano notizie distorte e amplificate. Io ho piena fiducia nei giapponesi in quanto sono persone concrete, abituate a lavorare sodo per dare il massimo e affrontare le difficoltà.



INFO:

"Perugia per Sendai"

23 maggio

Stadio Renato Curi - Perugia

Costo biglietto:

€ 10 intero, € 5 ridotto

www.perugiapersendai.it

smooth

STREETWEAR DEVOTION



PERUGIA 19 MAGGIO - TEATRO MORLACCHI

Alva Noto



+ Ryuichi Sakamoto

Testo La Redazione Foto Dieter Wuschanski / Kazunari Tajima
Brano Silence - Alva Noto + Ryuichi Sakamoto

**CONCERTO EVENTO GRAZIE
ALLA SINERGIA TRA DANCITY
E MUSICAL BOX.
UN APPUNTAMENTO
STRAORDINARIO DAL PROFILO
INTERNAZIONALE.
I DUE ARTISTI PRESENTERANNO
IL NUOVO PROGETTO "SUMMVS"
A UNA SETTIMANA DAL LANCIO
MONDIALE DI LONDRA.
LA SERATA RIENTRA
NEL PROGETTO DI SOLIDARIETÀ
E RACCOLTA FONDI
"PERUGIA PER SENDAI"**

Sarà un grande evento quello che si terrà giovedì 19 maggio prossimo al Teatro Morlacchi di Perugia alle ore 21.30.

Ryuichi Sakamoto e Alva Noto proporranno *Summvs*, l'ultimo straordinario album, nato dalla inusuale e creativa partnership tra il premio oscar giapponese e il celebre artista e pioniere della musica elettronica, al secolo Carsten Nicolai.

L'evento del Morlacchi sarà organizzato dall'Associazione Culturale Dancity insieme con la Musical Box Eventi di Sergio Piazzoli.

Una favolosa anteprima, questa del Morlacchi, rispetto alla **sesta edizione** del Dancity Festival (previsto per l'1 e il 2 luglio prossimi) incentrata sul tema **"Ritorno al futuro"** con tanto di **focus sul Giappone**, che vedrà l'esibizione di **artisti giapponesi** quali **Dj Krush, Oouritachi e Ei Wada**.

Da qui anche l'idea di aiutare il Giappone attraverso un evento speciale. Il **concerto** è tra l'altro legato a un altro appuntamento di cui vi parliamo in questo numero di PM, vale a dire al match **"Perugia per Sendai"** che si giocherà il 23 maggio allo Stadio Renato Curi.

Un evento nell'evento se si considera che il progetto **Alva Noto + Ryuichi Sakamoto** arriverà a Perugia a una sola settimana dalla **premier mondiale** che si terrà alla Roundhouse di Londra il 12 maggio.

Un lavoro che esplora il potenziale per l'interazione e la tensione tra la strumentazione acustica ed elettronica. Il titolo combina letteralmente le parole latine *summa* e *versus*, mentre le iniziali dei titoli dei precedenti quattro album - *vrioon, insen, revep, utp* - e adesso quest'ultimo *summvs*, insieme formano la parola **"virus"**, concludendo la serie con un colpo di scena finale contagioso.



INFO:

**Alva Noto e Ryuichi Sakamoto
19 maggio - ore 21.30
Teatro Morlacchi - Perugia
www.dancity.it
www.musicalboxeventi.it**

YOUNG JAZZ FESTIVAL 11

direzione artistica **GIANLUCA PETRELLA**

patrocinato da



Umbria Jazz

25 MAGGIO

LIBERORCHESTRA

26 MAGGIO

DOZ TRIO

27 MAGGIO

JIM BLACK'S CANI DA SALVATAGGIO + OPA CUPA

28 MAGGIO

GIRODIBANDA

SEX MOB

LATE NIGHT SHOW

GIANLUCA PETRELLA/ETIENNE JAUMET + DJ SET

29 MAGGIO

STEFANO BOLLANI/CRISTINA ZAVALLONI

THE OILY DOGS



25 MAGGIO

EL PORTAL

26 MAGGIO

BOJAN Z.

27 MAGGIO

OREN MARSHALL

28 MAGGIO

DANIELE D'AGARO/ MAURO COSTANTINI

29 MAGGIO

"LA GRANDE ABBUFFATA" CON I GIRODIBANDA



DAL 25 MAGGIO AL 29 MAGGIO 2011

FOLIGNO

www.youngjazz.it - info@youngjazz.it



**BEVAGNA / GUALDO CATTANEO
MONTEFALCO / SPELLO / TREVÌ**

partner istituzionali



Regione Umbria



Provincia di Perugia



Comune di Foligno

patrocinio



Umbria Jazz

partner



FONDAZIONE
FONDAZIONE DEL BENEFICIO DEL PERUGINO



ASL 3 Umbria



SISTEMA MUSEO
correggio jazz

collaborazioni in rete



Grass



Dan City

VIANDUSTRIE

GRASSETTO

25 - 29 MAGGIO 2011

Young Jazz Festival

note d'autore
nelle notti
di Foligno

Testo Danilo Nardoni Brano Ballo - Cristina Zavalloni



**CARTELLONE SUGGERITO
E MUSICA DELLE NUOVE
GENERAZIONI.
SI RINNOVA UNO DEI FESTIVAL
PIÙ DINAMICI DEL TERRITORIO.
FRA GLI OSPITI DELLA VII EDIZIONE:
STEFANO BOLLANI E CRISTINA
ZAVALLONI, GIANLUCA PETRELLA
ED ETIENNE JAUMET, EL PORTAL,
BOJAN Z., OREN MARSHALL,
SEX MOB, DANIELE D'AGARO
E MAURO COSTANTINI, OPA CUPA,
JIM BLACK'S CANI DA SALVATAGGIO,
GIRODIBANDA, TRIO DOZ,
THE OILY DOGS.
AD AFFIANCARE I CONCERTI
IN CORNICI UNICHE,
ANCHE APERITIVI IN JAZZ,
UN WORKSHOP FOTOGRAFICO
E JAM SESSION NOTTURNE**

Young Jazz Festival, in programma per la sua VII edizione dal **25 al 29 maggio 2011**, consolida la sua formula vincente "**Jazz & Territorio**" (i concerti e le varie iniziative in programma si svolgeranno a **Foligno**, ma anche a **Bevagna**, **Gualdo Cattaneo**, **Montefalco**, **Spello** e **Trevi**) e conferma di essere un **festival dinamico**, intraprendente e giovane, soprattutto perché dedicato ai nuovi talenti della musica jazz e non solo.

Il jazz delle "giovani generazioni" e di "giovane generazione" sarà protagonista durante i giorni del festival, che ancora una volta avrà il prestigioso patrocinio di **Umbria Jazz**. Grazie alla direzione artistica "esterna" di **Gianluca Petrella**, gli ospiti del festival saranno giovani davvero interessanti.

Accanto alla scoperta dei nuovi ta-

lenti, **Young Jazz** permetterà ancora una volta la realizzazione di progetti musicali originali, a volte vere e proprie rarità, che vedono la presenza di giovani musicisti a fianco di nomi già affermati. Non mancheranno artisti eccezionali e abbinamenti unici, come quelli fra **Stefano Bollani** e **Cristina Zavalloni**, **Gianluca Petrella** ed **Etienne Jaumet**. Ma la lista degli ospiti prosegue con **El Portal**, **Bojan Z.**, **Oren Marshall**, **Sex Mob**, **Daniele D'agaro** e **Mauro Costantini**, **Opa Cupa**, **Jim Black's Cani da Salvataggio**, **Girodibanda**, **Trio Doz**, **The Oily Dogs**.

L'edizione 2011 proporrà ancora, dopo il successo dello scorso anno, la sezione "**Young Jazz Museum**": evento nell'evento, connubio tra **arte, musica e cultura**. L'arte incontrerà la musica in cinque prestigiose località che ospiteranno presso i loro musei altrettanti concerti: la chiesa di **Santa Maria Laurentia** a Bevagna, la **Rocca Sonora** di Gualdo Cattaneo, il **Museo di San Francesco** a Montefalco, la **Pinacoteca Civica** di Spello, la **Chiesa di San Francesco** a Trevi.

A riguardo torna anche quest'anno il "**Jazz in Cantina**", con l'incontro tra il festival e l'evento **Cantine Aperte** per l'ultima domenica di maggio.

A completare l'offerta del Festival anche un "**Workshop fotografico**" curato da **Andrea Boccalini**, uno dei più giovani ed esperti fotografi musicali in circolazione.

Per info e programma completo:
www.youngjazz.it



FOLIGNO 21 MAGGIO 2011

La Notte Rosa

Testo Tiziana Ferrieri **Brano** Gente della Notte - Jovanotti

**TORNA IL SUPERAPPUNTAMENTO
FOLIGNATE FATTO DI MUSICA,
SPETTACOLI, APERITIVI, EVENTI
E MOLTO ALTRO ANCORA.
PER UNA SERATA E UNA NOTTE
INTERA LA CITTÀ SI TINGE DI ROSA
MENTRE I NEGOZI RESTANO APERTI**

Foligno torna a tingersi di rosa sabato 21 maggio 2011. La **Notte Rosa di Foligno**. Musica innanzitutto, e poi spettacoli danzanti, premiazio-

ni, difesa personale della donna, mercatino delle mille cose, aperitivi, cartomanti. Un palcoscenico "vestito" col tricolore per fare gli auguri alla nostra Italia, quella che compie 150 anni. E molto altro ancora. Molto, ma non tutto da svelare. Una manifestazione ideata in primis anni fa da **Cristiana Mariani**, attuale presidente di Confescentri Territoriale di Foligno; ideata e creata per le donne. Queste, dunque, le protagoniste in ciascuna edizione. Un successo da record quello della Notte Rosa 2010, un grande impegno per ripeterlo in questo 2011.

La Presidente dell'associazione "**Innamorati del Centro**" **Francesca Cascelli**, da mesi occupata nell'organizzazione della sua seconda Notte Rosa, è raggianti: "*Foligno è stata pacificamente invasa lo scorso anno, i numeri non siamo in grado di dirli, l'unica cosa certa è che i parcheggi si sono riempiti dal primo pomeriggio e i visitatori sono arrivati anche da fuori regione. Tutto è andato nel migliore dei modi, e per questa edizione 2011 ci auguriamo lo stesso successo di pubblico. L'anno scorso è stato un turbinio di emozioni, tutto un correre in due mesi con ostacoli e soddisfazioni, giorni insonni e ansie, ma alle fine*



la Notte Rosa si è rivelata un successo che ha superato le aspettative”.

Tanta adrenalina e intesa di squadra: è questa la forza dell'associazione **Innamorati del Centro**. Gli associati, tutti con **attività nel centro storico di Foligno**, si sentono coinvolti in prima persona per la grande festa della Notte Rosa, propongono **Idee** e realizzano mini eventi nell'evento, fanno vivere le piazzette e i vicoli con aperitivi, piccoli concerti e spettacoli. Da non dimenticare, poi, che in occasione della Notte Rosa nei negozi del centro si potranno avere **sconti particolari**.

Da sottolineare il **Patrocinio del Comune di Foligno**, dal quale l'associazione è particolarmente apprezzata per il dinamismo e lo spirito con cui nell'arco dell'anno crea piccoli e grandi eventi nel centro storico della città.

Cuore della sesta edizione della



Notte Rosa di sabato 21 maggio 2011, come ogni anno, sarà il palco allestito a Largo Carducci, dove si susseguiranno concerti musicali dalle ore 17.00 fino alle 03.00. Il programma prevede anche **“Mercanti in Piazza”**, in collaborazione con Confesercenti Territoriale di Foligno, in via Umberto I, via Rutili e in via Cesare Agostini, e ancora **musica classica e jazz** a Porta Romana, un secondo grande palco con musica in **Piazza dell’Erba** (già Piazza del Grano) e un gruppo con revival anni ’70/’80 in via XX Settembre. Lo storico **Palazzo Trinci** rimarrà aperto con uno **spettacolo itinerante** tra le stanze affrescate da Gentile da Fabriano e musica dal vivo. Ci sarà la **premiazione di donne folignati** che si sono contraddistinte nello sport. È previsto un convegno di sensibilizzazione sulla salute della donna in collaborazione con i competenti assessorati del Comune di Foligno e una lezione aperta di difesa femmi-

nile personale. La Notte Rosa farà parte del programma della prima edizione della Festa di Scienza e di Filosofia **“Virtute e Canoscenza”** organizzata dal Laboratorio di Scienze Sperimentali di Foligno e dal Comune di Foligno.

Insomma, per chi ama la notte, per chi vive di giorno, per chi ama Foligno o semplicemente per chi vuole passare una serata divertente, la data è fissata: **sabato 21 Maggio 2011**, dal pomeriggio sino a tarda notte... Tenetevi pronti per la notte più **rosa** dell'anno!



**LA NOTTE ROSA
FOLIGNO
21 MAGGIO 2011
Dal pomeriggio fino a tarda notte
www.innamoratidelcentro.com**

IN PIENO CENTRO STORICO



Il Primosole



QUALITÀ, PROFESSIONALITÀ
E INNOVAZIONE:
LE CARTE VINCENTI
DEL CENTRO ESTETICO
E SOLARIUM PIÙ ANTICO
DELLA CITTÀ

A Perugia, in pieno centro storico, nel 1984 nacque “**Il Primosole**”, il primo centro solarium, diventato poi anche estetico, della città. Di tempo ne è passato, ma quest'attività rimane ancora un punto di riferimento per quanti cercano qualità, professionalità, cortesia e avanguardia. Da otto anni **Sonia** e **Daniela**, insieme alla loro collaboratrice **Giada**, dispensano consigli attenti e personalizzati e lavorano

con passione per soddisfare la propria clientela. I segreti della longevità di questa attività sono l'attenzione alla **qualità dei prodotti cosmetici** utilizzati e le **tecnologie più all'avanguardia** che, insieme, garantiscono un'efficacia unica.

Il centro estetico **Il Primosole** mette a disposizione dei propri clienti *trattamenti viso e corpo* tra i più innovativi per la risoluzione di ogni *inestetismo*: tutti personalizzati, adatti alle esigenze di ogni tipo di pelle. Oggi infatti *sentirsi bene* con il proprio corpo non è più una meta irraggiungibile o un lusso per pochi, ma rappresenta una piacevole realtà a portata di tutti e nel centro estetico **Il Primosole** si possono davvero realizzare i propri desideri di **bellezza**. Il centro effettua, per citare una fra le tante metodologie

estetiche, la **cavitazione**, che rimodella, tonifica e aiuta a combattere la cellulite mediante l'utilizzo di **ultrasuoni** e **radiofrequenze**.

Inoltre, mani esperte effettuano **epilazioni**, **massaggi**, **ricostruzioni unghie**, **trucco sposa**, per lauree e ogni qualvolta si desidera avere un **make-up impeccabile**. I prodotti utilizzati sono il frutto di una costante e **attenta ricerca**, non a caso vengono utilizzati solo **prodotti italiani** e a base naturale, che assicurano una qualità cosmetica senza eguali.

Per donare alla clientela un'**abbronzatura intensa** in tutti i periodi dell'anno, **Il Primosole** è dotato di una zona solarium con **tre lampade** all'avanguardia, sia ad **alta** che a **bassa pressione**. Le

Il Primosole apre le sue porte venerdì 20 e sabato 21 maggio



Prendete carta e penna e segnatevi questo appuntamento: venerdì 20 e sabato 21 maggio Il Primosole apre le sue porte e regala a tutti i suoi clienti un weekend di promozioni e novità. Verrà presentata la nuova linea Kylua, azienda made in Italy e marchio specializzato nei prodotti e nei trattamenti estetici delle unghie. Sarà a disposizione delle clienti un'esperta mandata direttamente dall'azienda che applicherà la novità dell'anno: lo smalto permanente. Non solo, ci sarà anche la possibilità di provare gratuitamente i colori perlati e luminosi della collezione primavera/estate della linea di make-up Lolita Pascal. L'estate è alle porte, pronti per abbronzarvi: non potevano mancare in queste giornate anche promozioni sui prodotti Australian Gold. Con l'acquisto di una bustina di questa linea, un solarium costerà la metà, mentre con l'acquisto di un flacone, a seconda della tipologia, il cliente riceverà uno o due solarium in omaggio e la possibilità di partecipare al grande concorso "Miss & Mr Australian Gold 2011".



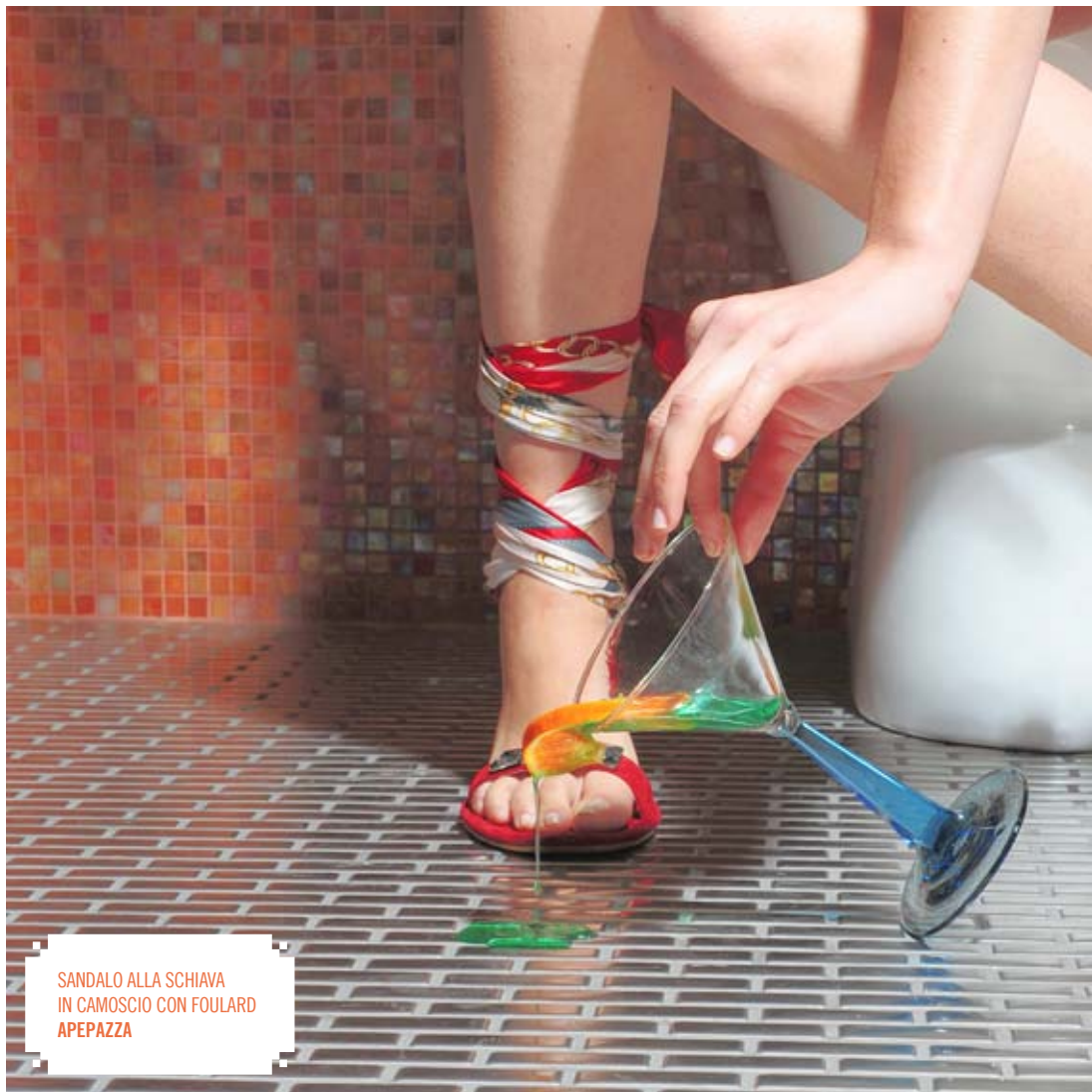
apparecchiature solarium (viso e corpo), sono tutte del marchio leader nel settore **I.S.O Italia** e vengono sottoposte a severi controlli che monitorano sia la parte elettrica che la quantità di radiazioni ultraviolette emesse. La garanzia di abbronzarsi in tutta sicurezza sarà assicurata ancor più dallo studio attento del **fototipo della pelle**, dagli indirizzi sulla modalità d'esposizione e da una vasta gamma di prodotti **Australian Gold**, che regaleranno un colorito **dorato**, ma prima di tutto **sano**.

L'amore e la passione con cui Sonia e Daniela lavorano rendono Il Primosole il posto ideale dove concedersi momenti dedicati totalmente

a se stessi in un **ambiente familiare**, contraddistinto da **discrezione e cortesia**. "Qualità piuttosto che quantità", il motto che fa de Il Primosole il centro estetico in cui la **fiducia del cliente** vale più di qualsiasi altra cosa.

Il centro è aperto dal martedì al sabato con orario continuato e riceve su appuntamento.

Info:
IL PRIMOSOLE
Centro di Estetica e Solarium
Via Bonazzi, 24 - Perugia
T. 075 5732061
E-mail: ilprimosole@email.it



SANDALO ALLA SCHIAVA
IN CAMOSCIO CON FOULARD
APEPAZZA



ZUGARONI PRESENTA

WC

WEARING COMFORT

*Quando una scarpa è in grado
di raccontare qualunque
momento in qualsiasi luogo...*

FOTO FABIO LANA BRANO THERE'S MORE TO
LIFE THAN THIS (NON TOILET) - BJÖRK
MODELS LAURA / GIULIO

IN COLLABORAZIONE CON:

Zugaroni Calzature

VIALE UMBRIA, 29 - MAGIONE (PG)
T. 075 843529 - WWW.ZUGARONI.IT

UN RINGRAZIAMENTO PARTICOLARE

PER LA LOCATION:
SGREVI GROUP
SHOWROOM PERUGIA
VIA PIEVAIOLA KM 5
LOC. SAN SISTO
WWW.SGREVI.IT

PER LE CALZE:
GALLO
VIA BONAZZI, 14
PERUGIA
TEL. 075 5733055



TROLLEY IN POLICARBONATO **SAMSONITE** LINEA COSMOLITE
SCARPA BARCA IN PELLE LAVATA **TIMBERLAND**
SANDALO CON PLATEAU IN PELLE **GUESS**
BORSA IN PELLE EFFETTO PAGLIA **SOFIA C.**



SANDALO GIOIELLO IN CAMOSCIO
FABI COUTURE
MOCASSINO IN CAMOSCIO
CAMPANILE



BORSA BRACCIALINI
LINEA WOMEN OF THE WORLD
SANDALO IN PELLE CON FIORE
FABI COUTURE



FRANCESINA
IN CAMOSCIO FABI

dress code

* wine code (red&white)

A CURA DI LUDOVICA ARCERO



Eva * 23 anni * studentessa

*Pullover * Topshop*

Irene * 22 anni * studentessa

*Pullover * H&M
Shopping bag * Air*





Simone e Francesca * 19 e 18 anni * studenti

Camicia Lui * Calliope Man

Camicia Lei *: Brandy&Melville



Laura * 26 anni * collaboratrice servizio civile

Cardigan * Urban Outfitters

Anna * 20 anni * studentessa

Cardigan * H&M

T-shirt * Brandy&Melville

Collant * Calzedonia

Ballerine * United Colours of Benetton





RITRATTI DI MODA

IL BON TON DIVENTA FASHION

FOTO FABIO LANA BRANO PYRAMIDING - BODI BILL MODELS GLORIA - MATTIA

IN COLLABORAZIONE CON

MARCHINI

MARCHINI UOMO / DONNA - STORE / NATIONAL PARK - S. MARTINO IN CAMPO - T. 075 609848 - WWW.MARCHINISTORE.COM



ABITO CON CINTURA
ELISABETTA FRANCHI

CAMICIA **ROSSI**
GILET **J.W. TABACCHI**
GIACCA **BOGLIOLI**
PANTALONE **SIVIGLIA**
POCHETTE **ALTEA**





HARDER
BETTER
FASTER
STRONGER

COPRISPALLE JUCCA
CANOTTA LIVIANA CONTI



GIOIELLERIA

Strada Trasimeno Ovest, 7/F
06127 Plan di Massiano (PG)
Tel. e Fax 075.5847450
www.stilegioiello.com

Stile
Gioiello

CREAZIONI ORAFE
Silvioni & Trottni

1991

CAMICIA **ROSSI**
GILET **J.W. TABACCHI**
GIACCA **TAGLIATORE**
PANTALONE **SIVIGLIA**
POCHETTE **ALTEA**
FOULARD **ALTEA**



IN ANTEPRIMA LA NUOVA COLLEZIONE PRIMAVERA/ESTATE 2011

Lucesio Mattioli, i suoi tagli non potrete togliervi dalla testa

Lucesio Mattioli, hair stylist delle dive, **non segue le tendenze, ma le fa!** È un vero concentrato di energia che si divide tra i suoi prestigiosi **saloni di Perugia, Bastia, Roma e Milano**, i numerosi workshop e le collaborazioni con Mediaset. Lucesio è un vero e proprio **stilista del capello**, e come tale, tutti gli anni presenta la sua collezione per la stagione di riferimento. Ogni taglio è studiato nei minimi particolari attraverso la realizzazione di alcuni bozzetti che lo aiutano nell'esecuzione del lavoro. Un'operazione certosina e molto apprezzata dai suoi clienti, consapevoli di essere in ottime mani.

Lucesio parlati dei tuoi bozzetti...

Disegno bozzetti da anni per presentare, ad ogni stagione nell'ambito di workshop nazionali e internazionali, la mia nuova collezione

composta da tagli femminili e maschili. Ciascuna acconciatura è seguita da una scheda tecnica nella quale sono previste tutte le fasi della lavorazione. Questo procedimento non serve soltanto a me, ma anche ai miei clienti, che vedendo il bozzetto se ne innamorano immediatamente, in quanto percepiscono tutto il lavoro e lo studio che ne sta alla base.

La collezione primavera/estate donna cosa prevede?

Per le più giovani punto su un look anni '80, punk con colori decisi: nero con contrasti ben evidenti rossi, ma anche viola. I capelli sono sparati, dritti e i tagli marcati per una vera scarica di energia. Ma visto che è estate, e il sole è un nostro alleato, si può optare anche per colori più chiari adatti, ad esempio, a un classico, ma mai banale, caschetto.

Ma questi tagli stanno bene a tutte?

In realtà ogni persona ha il suo taglio. La bravura di un parrucchiere sta nel capire cosa vuole un cliente senza che questi dica nulla. Inoltre, non tutti i visi sono adatti a qualsiasi tipologia di taglio. Ad esempio chi ha un viso allungato sta bene con un taglio corto, chi ha un viso quadrato invece può scegliere qualsiasi taglio. Inoltre, sfatando alcuni luoghi comuni, voglio ricordare che un taglio corto sta bene a tutte, mentre il capello lungo deve essere personalizzato con un taglio adatto al viso e al corpo. il taglio lungo, se si lascia incolto, sta bene a poche persone.

La primavera è anche periodo di cerimonie, quali sono le tendenze?

In occasione di serate particolari trovo perfetto un look anni '40



con acconciature aderenti e capelli ondulati che lasciano però scoperto un orecchio. Un look sensuale e sofisticato che fa da cornice al viso. Per una cerimonia suggerisco di utilizzare accessori in tinta con l'abito. Fiori e fiocchi sono molto eleganti, mentre non amo particolarmente i cerchietti.

E alla sposa 2011 cosa consigli?

Sicuramente delle acconciature piuttosto naturali, morbide e voluminose, che trovo perfette soprattutto nel caso in cui l'abito sia molto aderente. Per chi invece è più legata alla tradizione, l'opzione migliore è quella di puntare su uno chignon, mentre sono assoluta-

mente da abolire i boccoli, passati di moda ormai da qualche anno.

L'uomo cosa deve aspettarsi dalla tua collezione?

Anche in questo caso dipende dal carattere. Per i più modaioi i nuovi trend prevedono tagli medi, esagerati e scomposti. I più eleganti, invece, possono optare per tagli più lunghi, con la riga da un lato.

Da dove prendi ispirazione?

Sicuramente dalla gente che vedo per strada. Basta mettersi un'ora lungo una via molto popolata e, nel via vai, si possono trovare numerosi spunti per nuove acconciature. Un Paese dal quale ultimamente

traggo ispirazione è l'India, lì le donne hanno capelli bellissimi e molto curati.

Rimanendo in tema internazionale, tu collabori molto anche all'estero e ultimamente ti sei aperto alla Russia. Che mercato è?

È un mercato in fermento, ansioso di apprendere e amante dello stile italiano, anche se a volte è difficile sradicarli dalla loro cultura estetica.

Infine, in previsione della bella stagione fatta di sole, mare e salsedine, quali sono i tuoi consigli per capelli sempre impeccabili?

I capelli, in particolar modo se esposti a sole e salsedine, vanno tutelati applicando prodotti specifici come un olio protettivo, un detergente e una maschera rivitalizzante. Il risultato sarà semplicemente perfetto!

LUCE SIO
PARRUCCHIERI

INFO:

LUCESIO PARRUCCHIERI
Corso Vannucci, 87 - Perugia
T. 075 5735490

Viale Umbria, 5
Bastia Umbra (PG)
T. 075 8001421

Via in Lucina, 10 - Roma
T. 06 6861438

www.lucesiomattioli.com

LUCESIO E DEBORA
Via A. Vecchi, 191 - Perugia
T. 075 44187



*miscellanea
polisensoriale
a uso e consumo
di lettori attenti*

*chi somiglia
a chi?*



CLAUDIO BRUGALOSSÌ
CHEF RISTORANTE LA TAVERNA



PETER USTINOV
ATTORE

All'inizio del secolo scorso esistevano circa 100mila tigri in libertà in tutto il mondo. Oggi sono soltanto 3.200

01

Il Vermut fu inventato da Ippocrate

02

Digitando "piacere" su Apple Store, Piacere Magazine esce prima de Il Piacere di D'Annunzio

03



IL LIBRO DI TERESA SEVERINI,
PIACEVOLE GUIDA AL MONDO DEL VINO

L'uva nel bicchiere

Presentato in anteprima nazionale a Perugia il 5 aprile scorso, ***L'uva nel bicchiere***, la fatica letteraria di Teresa Severini, è un racconto intrigante, garbato e "frizzante" come un bicchiere di spumante "metodo classico". Partendo dal resoconto a fumetti di una gita di classe, l'autrice racconta con passione le mille sfaccettature in cui si articola il "mondo del vino", rendendo la lettura avvincente e ricca di citazioni utili, curiosità e aneddoti. Un libro pieno di profu-

mi e di sapori che ha il merito di tenere incollati alle sue pagine chi ama il vino profondamente e chi lo sta gioiosamente cominciando ad apprezzare. Il libro è una sorta di guida nella quale Teresa Severini svela poco a poco storia e immaginario del nettare di Bacco e, nel fare da cicerone tra viti, vini, grappe e così via, cancella molti dubbi e pregiudizi associati alla sfera dell'enologia. Un'opera che, coniugando competenze professionali e amore per il vino, intro-

duce giovani e adulti all'enologia, ponendo le basi per una corretta informazione ed educazione al gusto. Costellando le pagine di tantissime intriganti curiosità.

L'uva nel bicchiere.
Guida gaia ai segreti del vino di Teresa Severini Zaganelli
illustrazioni di Luciano Carrera
Edizioni Gribaudo
Prezzo: 10,00 euro
www.edizionigribaudo.it



TRE SENSI PROTAGONISTI AL COMPLESSO
MUSEALE DI S. FRANCESCO

Dire, fare... gustare

Segnatevi questi **straordinari percorsi**, frutto della collaborazione tra il **Complesso Museale di S. Francesco** a Montefalco e la società **Sistema Museo**. Tre le proposte: *Impara l'arte*, *laboratorio* pratico sulla *tecnica*



dell'affresco, preceduto da una visita al museo per conoscere l'arte del Quattrocento; **Pausa pranzo d'autore**, degustazione di prodotti tipici accompagnata dall'approfondimento delle opere presenti nel museo; **Lezioni di vino**, occasione per degustare e soddisfare le proprie curiosità sul Sagrantino. Tutte le attività sono su prenotazione.

Info e prenotazioni:
T. 0742 379598
montefalco@sistemamuseo.it



Rossopomodoro
Centro Commerciale
Collestrada
via della Valtiera - Perugia
T. 075 397201

**A PERUGIA LA GRANDE NOVITÀ NELLA
RISTORAZIONE È FIRMATA "TRIPPINI"**

T2 Bistrot

Che bella notizia per il panorama perugino: una nuova concezione di ristorazione - forte dell'esperienza e dell'accoglienza di uno dei ristoranti più apprezzati della regione - porta una **ventata d'aria fresca** in città. Il **t2 Bistrot** (siamo in centro storico, sotto via Marzia, nei locali che furono dell'Alter Ego) nasce da un'idea di Paolo e Luca, figli d'arte che negli ultimi anni hanno portato avanti il Ristorante di Civitella del Lago. A partire dalla pausa pranzo il locale non si ferma mai: un **buon piatto** o un **panino gourmet** a pranzo, l'**happy hour**

PIZZA E CUCINA CON PRODOTTI CAMPANI
DOC: IL PRIMO ANNO DEL LOCALE CULT
DI COLLESTRADA

Rossopomodoro

Come si fa a diventare **cult** in un anno? La ricetta, in senso materiale e metaforico, ce l'hanno al **Rossopomodoro** di Collestrada, il ristorante pizzeria che propone standard qualitativi altissimi e che fa arrivare ricette e, soprattutto, materie prime esclusivamente dalla **Campania**. **Prodotti doc** di alta qualità che rendono ogni piatto al Rossopomodoro un'esperienza unica. La **pizza** poi è il vero must, una delle migliori proposte nella zona. A tutto fa da corollario una bella programmazione **musicale** e di eventi. Il ristorante con il centro commerciale intorno è l'azzeccato claim.



o le ottime proposte per la **cena** la sera. Il tutto con la **formula Trippini**.

t2 Bistrot
via Floramonti, 2/A - Perugia
www.trippini.net
T. 075 5729527

banca popolare di spoletto spa

Prestito Sprint

da 1.500 € a 60.000 €
da 12 mesi a 120 mesi bpspoletto.it

in 24 ore
dall'approvazione

Info:
Banca Popolare di Spoleto Spa
www.bpspoletto.it

**A SPASSO CON IL VINO
(E CON IL DESIGN)**

Clog Style Wine Bag

Per una cena a casa di amici non c'è niente di meglio di una buona **bottiglia di vino**. Portarla a mano o dentro una bustina di plastica? Assolutamente no, la soluzione ideale è trasportarla dentro questa **borsa per vino** colorata che, oltre a proteggerla e a mantenerla fresca, è comoda, flessibile ed è assolutamente **personalizzabile** grazie all'applicazione di forme e colori. Si chiama **Clog style wine bag** ed è dedicata a chi odia le bu-

**NUOVO PRESTITO SPRINT
& PRESTITO SPRINT CASA**

Il prestito in 24 ore di Banca Popolare di Spoleto

Se devi rinnovare l'arredamento, affrontare una spesa importante, cambiare l'auto o effettuare acquisti per tutti i giorni, **Banca Popolare di Spoleto** ti aiuta a realizzare i tuoi sogni con una **nuova gamma di prestiti** dall'istruttoria semplice e dall'erogazione veloce, ma soprattutto con **importo disponibile su conto corrente in 24 ore** dall'approvazione. Basta chiedere maggiori informazioni presso una delle tante **Filiali Bps** presenti in **Umbria**. Una vera occasione scoperta per voi da **Piacere Magazine**.



stine di plastica e non può rinunciare a questo **gadget** da modaioli.

Info: www.urbandtrendhik.com

**NEL CASALE LA FRATTA ART HOUSE
ESPERIENZA ARTISTICA
A CONTATTO CON LA NATURA**

Workshop di ceramica



Immersa nel verde, è l'alternativa migliore per vivere in prima persona un'esperienza artistica a contatto con la natura. Il grande casale, completamente ristrutturato e adibito a bed and breakfast, è arricchito dalle opere dell'artista **Luca Leandri**, che rendono ogni stanza una "camera d'autore". Il tocco in più è dato dalla possibilità, prenotando un soggiorno durante tutto l'anno, di partecipare a **workshop di ceramica e arti applicate**. Gli appuntamenti fissi di questo mese sono: uno stage di **ceramica Raku** dal **19 al 22 maggio** e uno di **Mandala** il **28 e 29 maggio**.

La Fratta Art House
Via Vocabolo Caprareccia, 157
Marsciano
Tel. 075 8785111
www.corsiceramica.it

UNA VACANZA IN BARCA A VELA NEL MARE GRECO CON UNO SKIPPER UMBRO

Vela Via

Uno skipper umbro per solcare i mari della Grecia? Basta rivolgersi a **Davide Pagnotta**, uno che il mare ce l'ha nel cuore. Dopo miglia e miglia di navigazione nelle acque del Mediterraneo e dell'Oceano Atlantico, ha deciso di trasformare questa irrefrenabile passione in un lavoro. Nasce così il progetto **Vela Via** che porterà il visitatore nelle acque della Grecia alla scoperta delle isole ioniche di



Corfù, Lefkada, Itaca e Cefalonia, sito ricco di storia e cultura in cui aleggia il **mito di Ulisse**. Il mezzo? Naturalmente la barca a vela di Davide, dotata di 10 posti per una vacanza entusiasmante a prezzi decisamente *low*.

www.velaviagrecia.com



Perugia Flower Show
Dal 20 al 22 maggio
Giardini del Frontone
info@perugiaflowershow.com
www.perugiaflowershow.com

L'8 MAGGIO A PERUGIA
LA TRENTUNESIMA EDIZIONE DELLA
MANIFESTAZIONE PODISTICA

Grifonissima

Torna l'**appuntamento annuale** con **agonismo, rispetto per la natura e solidarietà**, temi che caratterizzano uno degli eventi sportivi più amati dai perugini e non solo. L'evento, curato e organizzato da **UniCredit Direzione Commerciale di Perugia**, oltre alla consueta **gara podistica** propone una serie di **attività collaterali**, come **Grifonissima a 4 zampe**, per gli amici degli animali, e **Grifonissima Fitness**, una lezione di fitness che

DAL 20 AL 22 MAGGIO LA MOSTRA
MERCATO DI PIANTE RARE E INCONSUETE
COLORA IL FRONTONE

Perugia Flower Show

Dal **20 al 22 maggio** rifiorisce il **Perugia Flower Show**, mostra mercato nazionale di **piante rare e inconsuete**. I **Giardini del Frontone** ospiteranno i maggiori produttori florovivaisti provenienti da tutto il territorio nazionale. Corsi di **giardinaggio** e **arte floreale**, cura e manutenzione delle piante, **architettura paesaggistica**, corsi di cucina con le **erbe aromatiche** e molto altro ancora per una manifestazione dedicata a un pubblico esperto così come ai **semplici amatori** con la passione per i fiori. Un evento, giunto alla sua quarta edizione, decisamente imperdibile.



si terrà sul prato del Santa Giuliana nel pomeriggio. La grafica della **t-shirt ufficiale** della manifestazione è stata curata dall'**Accademia di Belle Arti di Perugia**.

Grifonissima
domenica 8 maggio
ore 8.30 Piazza IV Novembre
dettagli della manifestazione su
www.grifonissima.com



6up
Termine ultimo per la presenta-
zione lavori: 8 giugno
Bando e info su:
www.femaleaffair.it

HENNÉ E COSMETICI NATURALI
PER PICCOLE OPERE D'ARTE
REALIZZATE A MANO LIBERA

I tatuaggi di Amira

Giovanna, in arte **Amira**, realizza **tatuaggi** temporanei utilizzando **henné**, **cosmetici naturali** e **glitter** di vari colori, che combina tra loro creando effetti particolari. Si può scegliere il **disegno** e lo **stile** che si preferisce, oppure crearne uno appositamente. Ogni tatuaggio sarà realizzato a **mano libera**. Molte interessanti curiosità sull'henné e alcune foto sono visibili nel sito.

UN CONCORSO CHE DARÀ VITA A UNO
STRAORDINARIO EVENTO DI STREET ART

6up - Perugia Urban Art Contest & Live

C'è tempo fino all'8 giugno prossimo per partecipare a **Perugia Urban Art Contest**, concorso di **urban art** aperto a tutti i **giovani street artists**. L'idea nasce dall'**Associazione Culturale Female Affair**. Grazie a una giuria di professionisti competenti saranno selezionati i **6 bozzetti** e, quindi, i **6 artisti o crew** che saranno protagonisti di una **performance live** che si svolgerà a **Perugia** nell'**area Pincetto** il prossimo 2 **Luglio**, dalla quale uscirà l'**artista vincitore**, che riceverà in premio una somma pari a **€ 500,00**.



info:
www.danzadelventreumbria.com
E-mail: giovannamont@hotmail.it
T. 320 2599693

IL GUSTO DI ARREDARE LA TAVOLA

Tavolidea



Per chi pensa che a **tavola** anche l'**occhio** vuole la sua parte, ha aperto i battenti in pieno **centro storico** un nuovo negozio: **Tavolidea**, di Silvia Frattegiani. All'interno è possibile trovare **oggetti** per la tavola **funzionali e insoliti**, soluzioni eleganti e creative, **materiali innovativi** e tanti semplici **dettagli** per arricchire e rendere unica la propria tavola. Ichen-dorf, Mario Luca Giusti, Images d'Orient, Galbiati Cristallerie, Serax Maison d'Etre e L'Abitare sono solo alcune delle migliori aziende che sarà possibile trovare fra gli scaffali di questo interessante e raffinato negozio.

info:
Tavolidea
Via Danzetta, 18 - Perugia
Tel. 075 5735250
www.tavolidea.it



PERUGIA - DOMENICA 8 MAGGIO
GALLERIA D'ARTE CONTEMPORANEA NAIL STUDIO ITALIA

Fashion Swap a Perugia: domenica 8 maggio torna l'evento "di moda" dell'anno

Testo La Redazione Brano Love me for Real - Rim and Kasa

**INVITO ALLE NUOVE ECO-TENDENZE.
RINNOVARE LO STILE SENZA
METTERE MANO AL BANCOMAT:
ARTE, MUSICA, SOLIDARIETÀ
E TANTE BUONE OCCASIONI
PER BARATTARE IL PROPRIO
GUARDAROBA**

Rovistate nei vostri armadi: l'antica consuetudine del baratto ritorna in voga con il **Fashion Swap 2011**, evento dedicato allo scambio di abiti e accessori, utile e divertente occasione per aggiornare il proprio look ed essere al passo con le nuove tendenze senza dispendio di denaro.

La seconda edizione del **Fashion**

Swap dell'Umbria, in programma domenica 8 maggio a partire dalle 15.30, sarà ricca di attenzioni e cure particolari per la bellezza delle donne. Ad attendere le *swappers* ci saranno alcuni tra i migliori professionisti perugini dello stile: parrucchieri, esperti di nuove tendenze e di bellezza e cura del corpo. L'appuntamento, da non perdere, è presso la **Galleria d'Arte Contemporanea Nail Studio Italia**, a Perugia in via Mario Angeloni 51 C. Allo Swap si potranno barattare abiti, borse, scarpe, cappelli e cinture. Non saranno accettati, invece, gioielli, bigiotteria, intimo e costumi da bagno. Presenzierà una **fashion giuria**, punto di riferimento per la valutazione e la consegna dei capi.

L'evento, **organizzato dall'associazione culturale 3Chouettes** e patrocinato dal Comune di Perugia - Assessorato alla Cultura e alle Politiche Sociali e Giovanili, in collaborazione con Nails Studio Italia, ha l'obiettivo di fondere moda ed eleganza con attenzione e cura per l'ambiente, con un occhio alla ricerca e alla solidarietà. **Gli abiti rimasti alla fine della giornata, su consenso delle partecipanti, verranno infatti donati alla Caritas.** Inoltre lo Swap sostiene l'iniziativa **"Dai smalto alla ricerca"**, ideata da Nails Studio Italia e Aucc per sostenere la ricerca contro il cancro.

Accompagnata dalle selezioni musicali di **dj Max P** e impreziosita dall'aperitivo d'eccezione con le squisite sperimentazioni culinarie degli chef de **L'OFFICINA - Ristorante Culturale di Perugia**, abbinata al vino Antignano della **cantina Brogal Vini** di Bastia Umbra, la manifestazione ospiterà anche la mostra fotografica di **Laura Mardini**, che si potrà visitare nel corso della giornata.

Il Fashion Swap è promosso con la partecipazione dell'atelier **Gli Sposi di Nicoletta**, della bottega artigiana **Mastri Cartai**, di **Federica Boto di Make Up Center**, di **Oceania arredamenti** e di **Les Tinas**. Per l'occasione **Elisabetta Antonelli** lancerà la sua nuova linea di T-shirt primavera/estate 2011!



INFO:
info@3chouettes.it
www.3chouettes.it

il BACIO

ristorante pizzeria



UNA PORTA SULLA QUALITÀ



TAVOLI ALL'APERTO NEL SALOTTO DELLA CITTÀ



*CUCINA GENUINA DELLA TRADIZIONE
E PIZZA NAPOLETANA A REGOLA D'ARTE*



APERITIVO TUTTE LE SERE DALLE 19

*PIZZERIA NAPOLETANA • PIZZA AL METRO
PIZZA DA ASPORTO • FORNO A LEGNA • CUCINA TIPICA UMBRA*

IL BACIO

Via Boncambi 6 (corso Vannucci)
075.5720909 - Perugia

CANI DA SLITTA

Menghinella, primo italiano in gara: sarà in Alaska con i colori dell'Umbria

**IL MUSER UMBRO UTILizzerà
UN INNOVATIVO DISPOSITIVO
SATELLITARE SUL SUO TEAM DI CANI
CHE CORRERANNO CON IL LOGO
DELLA PROVINCIA DI PERUGIA**

Sarà la prima gara di **cani da slitta** (categoria sprint) a **livello mondiale** a cui partecipa dall'Italia soltanto il campione umbro **Maurizio Menghinella**, di **Spello**, musher tra i più attivi nelle competizioni **sleddog**. La gara, che richiama i migliori musher da sprint da **Stati Uniti, Canada, Europa e Giappone** (per un totale di 16 partecipanti) si terrà a marzo 2012 in **Alaska**.

In gara sarà utilizzato da Menghinella un dispositivo satellitare costituito da una serie di sensori che permetteranno di effettuare un monitoraggio dei parametri biologici dei cani. I dati saranno trasmessi, in tempo reale, dal luogo della gara alla **Facoltà di Veterinaria di Pe-**

rugia, dove saranno immediatamente acquisiti e consentiranno di controllare lo stato di salute degli animali e, di conseguenza, suggerire informazioni utili alla loro incolumità.

L'iniziativa è stata presentata nel Palazzo della Provincia di Perugia alla presenza del Presidente della Provincia di Perugia, **Marco Vinicio Guasticchi**, e del giornalista e scrittore **Gilberto Scalabrini**. *"Sono abituato a gare di lunga distanza - spiega Menghinella - dai 300 ai 1800 Km, praticamente definite di sopravvivenza. Questa volta si tratta di una gara di velocità pura, 30 km orari, che verrà corsa con 12 robusti meticci. Il percorso, di tre giorni, presenta difficoltà molteplici e prevede tappe da 20 miglia per i primi due giorni e una tappa estenuante di 30 l'ultimo giorno"*.

Il dispositivo elettronico che Menghinella utilizzerà in gara, con sistema di navigazione satellitare made in Umbria, è un'innovazione a livello mondiale.



Marco Vinicio Guasticchi:
un'iniziativa che la Provincia
appoggia con orgoglio



"La Provincia - sottolinea il Presidente Guasticchi - offrirà il suo appoggio all'iniziativa e il logo dell'Ente sarà apposto sulle sacche del team dei cani in gara. Non è la prima volta che utilizziamo il nostro logo su animali. Voglio ricordare Iglesias, il cavallo rapito e, grazie alla grande dedizione del suo padrone Sergio Carfagna, tornato a correre. Iglesias corre con il logo del nostro Ente. Per gli allenamenti in vista della gara e per promuovere l'iniziativa, Menghinella si potrà avvalere della località di Castelluccio".





APRE A PERUGIA UN'ISTITUZIONE NEL MONDO DELLA QUALITÀ:
PANIFICIO, PASTICCERIA, PIZZERIA E... MOLTO ALTRO ANCORA

DALLA COLAZIONE AL PRANZO,
DALLA MERENDA ALLA CENA,
PASSANDO PER UN'INFINITÀ
DI GUSTOSE SPECIALITÀ FATTE
IN CASA, ECCO LA FISIONOMIA
DI QUESTO NUOVO PUNTO
DI RIFERIMENTO
NELLA RISTORAZIONE UMBRA:
PANE, PASTICCERIA, PIZZA
E CUCINA, FRULLATI
E UNA LEGGENDARIA "CICCIA
DI CHIANINA 'NTOL PANE"

Il profumo del pane, quello pieno e inconfondibile, è da sempre stato la colonna portante della famiglia Menchetti. Tutto iniziò nel 1948 quando **nonno Pietro e nonna Pierina** aprirono un piccolo forno a Montagnano, località della Valdichiana. Da subito la bottega seppe conquistare la **fiducia della clientela grazie ai suoi prodotti**, la gentilezza dei proprietari e, per l'appunto, grazie al suo pane.

Negli anni '60 il forno conobbe un primo exploit ad opera dei **fratelli Santi e Angelo**, figli della coppia. I due seppero trasformare l'**attività Menchetti in una vera e propria istituzione nella cultura alimentare toscana**. Il negozio, sempre fornito e attento alla qualità, diventò piano piano un punto di riferimento e di aggregazione della zona. Fino a diventare il **primo panificio della Valdichiana**, con una distribuzione dai numeri industriali, ma sempre seguendo l'autentica lavorazione artigianale.

Ed è proprio a metà degli anni '80 che entrano in azienda i figli dei fratelli Santi e Angelo, che nel tempo

Menchetti,
il lusso democratico
dal 1948... non solo pane



si dividono le attività per concentrarsi maggiormente sul perseguimento dei propri obiettivi.

A tutt'oggi sia il locale di **Cesa** che quello di **Arezzo** attraggono centinaia di **persone richiamate dal profumo e dal gusto di una cucina genuina**. Pasta spianata al momento, carni selezionate e l'immane taglieri toscano con il meglio dei prodotti tipici locali. Mortadella al miele, salame al vino, prosciutto (selezione Fracassi) e formaggio latte crudo di pastore ne sono solo un'anticipazione. Ma il vero fiore all'occhiello è la **pizza**, che viene realizzata seguendo due lievitazioni: una il giorno prima con il lievito madre e la seconda il giorno seguente, e viene cotta sulla pala di legno. Ciò ne garantisce l'**alta digeribilità**.

I prodotti Menchetti sono impareggiabili perché vengono sempre interpretati **nella maniera più naturale possibile**. La loro realizzazione prevede l'impiego di **materie prime semplici e di qualità**: acqua, farina e lievito madre, senza

l'aggiunta di additivi, conservanti e altri prodotti chimici.

Forte della sua storia e dell'apprezzamento della clientela, Menchetti decide di aprire (da sabato 14 maggio) un **nuovo punto vendita anche a Perugia**, dove lavoreranno **15 dipendenti perugini** che, già da qualche mese, si stanno formando presso gli altri punti vendita toscani.

Qui ogni momento della giornata è quello giusto per allietare il palato. Per la **prima colazione** si può scegliere tra una **selezione esagerata di croissant** pensati per tutti i gusti, l'apprezzato **gnocco alla crema** e la fornitissima selezione di pasticceria salata; il tutto mentre si sorseggia un ottimo caffè fatto con una monomiscela del Guatemala.

A **pranzo** invece sarà possibile mangiare, oltre all'impeccabile **antipasto toscano** con prodotti di altissima qualità, **pasta fresca fatta in casa**, spianata al momento, ogni giorno con un sugo di giornata o, in alternativa, condita con un sugo di

pomodoro fresco. A seguire un secondo e verdure di stagione.

Quello della **merenda** è un altro momento imperdibile. Nei mesi invernali la faranno da padrone specialità come i **bombolini farciti**, mentre con il caldo via libera a sfiziosi **frullati di frutta e verdura**.

La vista e quindi il palato saranno deliziati dal ricco buffet dell'**aperitivo**, servito dalle 20 alle 23 e composto da prodotti Menchetti che ruotano, per l'appunto, tutti intorno al pane e alle deliziose pizze.

Sette giorni su sette Menchetti offre, infine, **cene da "leccarsi i baffi"**. Grande protagonista del pasto, **oltre alla pizza**, è l'**hamburger (ciccia di chianina 'ntol pane) da ben 180 gr** servito con insalate stagionali.

Nei locali Menchetti **la cucina è a vista** e il cliente può vedere con i propri occhi tutte le fasi della lavorazione. Del resto questo è un luogo **dedicato a tutte le persone che sono molto più attente a quello che mettono in bocca**, piuttosto che a quello che mettono fuori.

Menchetti vi dà appuntamento sabato 14 maggio dalle ore 17.00 per festeggiare l'apertura del nuovo punto vendita di Perugia.

INFO:
MENCHETTI DAL 1948
Pane, Caffè, Pasticceria, Pizza, Cucina
Strada Trasimeno Ovest, 7
(zona Stadio) - Perugia
www.menchetti.it

DAL 16 APRILE A PERUGIA



Il Sogno del Gatto

italiano proveniente dai nostri mari, sia dall'Adriatico che dal Tirreno, è la filosofia che anima questo negozio, così da garantire una **qualità unica** ai clienti. Le rare volte in cui non sarà possibile trovarlo fresco, infatti, il pesce in vendita sarà un surgelato abbattuto all'origine e proverrà comunque da barche nazionali.

Queste garanzie di **qualità e sicurezza** sono ulteriormente incrementate dall'utilizzo di carte e contenitori da asporto termosaldati che mantengono intatta la **freschezza**, permettono il trasporto senza rilascio di odori e consentono di conservare al meglio il prodotto sia nel freezer che nel frigorifero.

Oltre al pesce fresco, vale la pena posare gli occhi anche sugli scaffali pieni di tutto il necessario per cucinare e gustarsi a pieno il pesce: **vini bianchi** da abbinare, **birre artigianali** tra le più ricercate, **sali da tutto il mondo** per esaltare ancora di più i palati dei clienti.

Non solo una pescheria, ma molto altro ancora: questo lo si percepisce anche dalla **cura** e dall'**originalità** messa nell'arredamento. Anche l'occhio vuole la sua parte e così il locale gioca con curiosi contrasti di colori.

Si alternano il **blu** e il **rosso**, che contraddistinguono rispettivamente il bancone del pesce fresco e gli altri complementi d'arredo presenti. Il sapiente uso dell'**acciaio** come materiale prevalente negli interni oltre a conferire al negozio un'aria estremamente moderna, è un'ottima **garanzia di pulizia**.

Inaugurato il 16 aprile, Il Sogno del Gatto è aperto tutti i giorni, esclusi

Con un nome così non sarebbe mai potuta passare inosservata l'**apertura** di un nuovo negozio nel quartiere perugino di Elce. **Il Sogno del Gatto** non è una pescheria comune, ma è molto di più.

La **passione** e l'**amore** per la cucina, infatti, hanno dato a **Barbara Frezzini** l'idea di aprire un'attività che valorizzasse il **pesce fresco** come ottima alternativa alla carne e come base per realizzare piatti **leggeri e salutari**.

La ricerca e l'utilizzo di **solo pesce**



**QUALITÀ, FRESCHEZZA
E ATTENZIONE AI DESIDERI
DEL CLIENTE:
APRE I BATTENTI
LA PESCHERIA CHE FARÀ
"LECCARE I BAFFI"**



il lunedì e la domenica per l'intera giornata e il mercoledì pomeriggio.

Il quartiere di Elce, che sembra, con tutti i suoi piccoli negozi, l'alternativa vincente alla grande distribuzione, agli ipermercati e ai megastore, si è arricchito ancora di più con l'aper-

tura di questa pescheria, che fa della **qualità**, della **freschezza** e dell'**attenzione ai desideri** dei clienti le sue carte vincenti. Sarà praticamente impossibile non "leccarsi i baffi" una volta usciti!

INFO:
IL SOGNO DEL GATTO
Pescheria
Via Annibale Vecchi, 52 - Perugia
T. 075 40195



QUANDO L'AMORE PER LA CUCINA SI SPOSA CON I PRODOTTI TIPICI UMBRI

“Peccati di Gola”

Testo Giulia Tarpani Brando Ornella Vanoni - Rossetto e cioccolato

IL DIRETTORE DI PM, MATTEO GRANDI, OSPITE DELLA TRASMISSIONE “PECCATI DI GOLA” TRA LE PADRONE DI CASA LAURA COLAIACOVO E FEDERICA SPAGNOLI E LA CONDUTTRICE DIANA CAPODICASA



PM HA PROVATO PER VOI
LA PRIMA RUBRICA TELEVISIVA
DI CUCINA TOTALMENTE
“MADE IN UMBRIA”.
IL TUTTO NELLA SPLENDIDA
LOCATION DI CASA CAVALLI,
SOTTO L'EGIDA ATTENTA
DI LAURA COLAIACOVO
E FEDERICA SPAGNOLI

Immerso nella **tranquillità** delle campagne umbre, l'agriturismo **Casa Cavalli** è la sede perugina di “**Peccati di gola**”, una scuola di cucina fondata a Mestre nel lontano 1989 e poi ampliata in diversi “punti scuola” dislocati in tutto il territorio nazionale. **Federica Spagnoli Coen**, nipote di Luisa Spagnoli, appartenente a una delle famiglie storiche della città, ne è la responsabile umbra già dal 1998, quando teneva i corsi nella cucina della propria casa, finché **Laura Colaiacovo**, amica e allieva della scuola, non le mette a disposizione la location attuale, struttura di sua proprietà.

La **passione** per la cucina e l'**amore** per il saper ricevere i propri ospiti sono gli ingredienti fondamentali delle ricette che vengono insegnate nella **vasta gamma** di corsi offerti, da quelli **monotematici** di un giorno a quelli di **base** della durata di sette giorni, durante i quali gli allievi si trovano immersi in una **dimensione familiare** che favorisce non solo l'**apprendimento**, ma anche la nascita di **rapporti di amicizia**.

Dalle lezioni al **mangiare bene insieme** il salto è breve. La scuola, infatti, offre ai suoi allievi l'aiuto per l'**organizzazione** degli “aspetti culinari” di piccoli eventi, di solito in

abitazioni private... per creare un menù buono, d'effetto, originale e soprattutto fresco!

“Peccati di Gola” non poteva fermarsi qui... dall'incontro tra Laura Colaiaacovo e **Diana Capodicasa** nasce infatti l'idea di una rubrica che in **dodici minuti** portasse i **sapori**, i **profumi** e le **ricette** di questa scuola in **televisione**. Valorizzazione della **fantasia** in cucina e delle **tipicità** del nostro territorio sono gli obiettivi di questo format che va in onda sia su **TRG** (Tele Radio Gubbio) ogni venerdì alle 21.15 (in replica il sabato alle 12.30 e la domenica alle 17.15), che su **Umbria Tv** il giovedì alle 19.35 dopo il tiggì (in replica il venerdì alle 14.10). Le ricette illustrate durante il programma, per chi non avesse avuto la prontezza di segnarsi tutto il necessario, vengono anche riporate in una rubrica del **Giornale dell'Umbria** in edicola il venerdì.

Prodotti genuini, sapori antichi: ma “Peccati di Gola” è anche **spettacolo** e **intrattenimento** con ospiti che si alternano puntata dopo puntata; dal nutrizionista al sommelier, dall'imprenditore alla casalinga, tutti si raccontano tra un ingrediente e l'altro!

Piacere Magazine è andato a trovare le tre impeccabili padrone di casa e, dismessi i panni di fedeli servitori della cronaca, ci siamo cimentati in cucina per voi! Così, accolti in un **ambiente cortese e sorridente**, grembiule alla mano, ci siamo messi ai fornelli. Con **sana ironia** e con il **prezioso aiuto** di Federica, Laura e Diana abbiamo cucinato e ci siamo divertiti insieme alle padrone di casa, che, fra



un consiglio culinario e l'altro, ci hanno spiegato come nasce l'idea di questo programma.

"La volontà è quella di valorizzare le tipicità dell'Umbria, con una trasmissione agile e di intrattenimento,

*adatta sia a chi ha dimestichezza con i fornelli che a chi si avvicina per la prima volta alla cucina" ci ha spiegato **Federica Spagnoli**.*

Il suo amore per la **tradizione**, per la **cucina** e per l'**arte del sapere**



ricevere traspare dalla trasmissione, a cui partecipa in maniera disinvolta come se spiegasse ai suoi alunni nella cucina della propria abitazione.

"Vogliamo recuperare le antiche ricette e arricchirle con sapori anche moderni e tanti piccoli segreti della buona tavola" ha aggiunto **Laura Colaiaacovo**, che pone l'accento anche sull'importanza di esaltare la **stagionalità** e gli **abbinamenti** delle ricette proposte. Gli ospiti, infatti, hanno anche la possibilità di presentare i propri prodotti, vino piuttosto che olio, tutto però rigorosamente **"Made in Umbria"** e nel pieno rispetto delle stagioni.

Da dodici anni impegnata in conduzioni e creazioni di programmi per il piccolo schermo, **Diana Capodicasa** porta nel programma tutta la sua professionalità: *"Peccati di Gola mi dà l'opportunità di esprimere la*

mia creatività e il mio grande amore per il territorio umbro. L'idea di questo format televisivo è nata da una chiacchierata amichevole con Laura e dalla volontà di valorizzare la regione attraverso l'arte culinaria".

Tra una ricetta e l'altra, Diana ci parla di come ogni puntata sia per lei un'esperienza diversa, un'occasione d'incontro con ospiti interessanti ma soprattutto un motivo di **divertimento** e, perché no, un modo per imparare qualche piccolo segreto di cucina!

Un programma televisivo che sicuramente non passerà inosservato... insomma, non resta che accendere la televisione, prendere carta e penna, segnarsi le **gustose e sane ricette** di "Peccati di gola" e, perché no, cimentarsi ai fornelli!

La ricetta
cucinata
e assaggiata
per voi da PM:
buon appetito!

Ingredienti:

400gr di tagliolini freschi
200gr di burro
1 buccia di limone
2 rossi d'uovo
150gr di panna
50gr di parmigiano
Succo di ½ limone

Preparazione:

Sciogliere il burro in un tegame, aggiungerci la buccia di limone grattugiata e insaporire in una ciotola. Sbattere i rossi d'uovo, la panna, il parmigiano e il succo di limone. Quando i tagliolini saranno cotti, scolarli e versarli nella padella con il burro e la buccia di limone. Mescolare bene e versarli nella ciotola grande.

PECCATI DI GOLA

Ogni venerdì su TRG

(Tele Radio Gubbio) alle 21.15
(in replica il sabato alle 12.30
e la domenica alle 17.15),

Ogni giovedì su Umbria Tv
alle 19.35

(in replica il venerdì alle 14.10)

Per info corsi:

www.peccatidigola.info

T. 075 5732451

federica.spagnoli@peccatidigola.info



LA TRADIZIONE SOTTO UNA NUOVA VESTE

COZZARI

Gioielleria & Quotidianamente Casa

Per Cozzari la cortesia e la qualità non sono soltanto il fine, ma anche il mezzo per soddisfare il cliente. Infatti, nel corso dei tanti anni di esperienza, **Luigi e Antonella** hanno capito che la chiave vincente per fidelizzare la propria clientela è quella di essere **sempre attenti alle sue crescenti esigenze**. Proprio per questo, a partire dal novembre scorso, i due fratelli hanno inaugurato **Cozzari Quotidianamente Casa** proponendo un punto vendita capace di soddisfare tutte le necessità di chi vuole vivere la casa in totale armonia, circondato da **oggetti funzionali**, ma sempre e comunque belli.

E il gusto del bello è sicuramente una parola chiave in casa Cozzari, già da quando, circa 50 anni fa, il padre di Luigi e Antonella decise di aprire la gioielleria a Pierantonio. Ad oggi la gioielleria propone alcune delle marche più prestigiose del mercato come **Montblanc**, **Re-Carlo**, **Savini**, **Giorgio Visconti**, **Giovanni Raspini**, **Buccellati**, ma anche gioielli e orologi moda, nonché una **proposta esclusiva dedicata alle fedeli**.

Cozzari gioielleria e Quotidianamente Casa sono due negozi apparentemente paralleli, che i fratelli Cozzari hanno voluto unire sotto la

stessa struttura e **curare con lo stile che li contraddistingue** dando vita ad un spazio di oltre 400 metri quadrati. Al suo interno il cliente si trova in uno **spazio interattivo** da vivere proprio come fosse casa sua, in un ambiente luminoso e colorato, interamente ristrutturato e al passo con le ultime tendenze per essere più vicini al cambiamento del mercato dove però **sono rimasti intatti la professionalità e la cortesia** che lo hanno distinto nel corso degli anni.

Quotidianamente Casa offre un **vasto assortimento di articoli** pensati per tutti i gusti. Si possono



trovare sia articoli classici che moderni per un **target il più vasto possibile** e quindi alla portata di tutte le tasche, offrendo soluzioni per grandi occasioni e per piccole gratificazioni quotidiane, garantendo il massimo della qualità nella consulenza, nella convenienza e nel servizio post vendita. L'offerta è composta da categorie per la tavola, dell'articolo regalo e della cucina, **oggettistica quotidiana**, complementi d'arredo, tessile decorativo per il bagno e illuminazione di arredo. Inoltre, è stato allestito un corner dedicato esclusivamente alle essenze per la profumazione degli ambienti casalinghi. Insomma, il luogo ideale dove poter fare la propria **lista nozze personalizzata**.

Da Cozzari Quotidianamente Casa si possono trovare **marche prestigiose** come Baccarat, Lalique, Fabergé ma anche marchi di gusto



più giovane e quotidiano come Thun, Alessi e Millefiori.

Il vento di novità Cozzari ha portato anche una splendida iniziativa: le **giornate di primavera** per regalare al cliente un momento indimenticabile durante il quale sarà lui il vero protagonista. Nell'ambito delle giornate di primavera partirà l'operazione **Scuola di Cucina** chiamata "**Sapori in Corso**" per imparare trucchi e nuove ricette illustrate direttamente, all'interno di uno spazio ricreato per l'occasione, da chef ed esperti del settore.

COZZARI
gioielleria
quotidianamentecasa

COZZARI
Gioielleria &
Quotidianamente Casa
via Leonardo Da Vinci, 57/70
Pierantonio (PG)
T. 075 9414012
www.cozzari.it
www.cozzaricasa.it





Conserva questo coupon e consegnalo presso il punto vendita, potrai usufruire di uno **SCONTO DEL 20%** sui corsi della nuova scuola SAPORI in corso e sugli accessori per la tua cucina.

Lo staff di COZZARI quotidianamente CASA vi invita a scoprire il calendario dei corsi e a partecipare ai prossimi appuntamenti:

19 maggio Insalate di Mare
21 maggio Finger Food
23 maggio Insalate d'Estate
26 maggio Brise e Quiche
28 maggio Grissini e Caprini
30 maggio Flan d'Estate

(*lo sconto è valido per l'iscrizione ad un corso a vostra scelta)

COZZARI VIA LEONARDO DA VINCI 72 06019 PIERANTONIO PG
Tel. 075.9414012 www.cozzari.it www.cozzaricasa.it



LIU JO



AQUARELLE



AQUARELLE

**BORSA
BAGGHY**



**SANDALO
GUESS PITONE**



CUOIO

SCARPE - BORSE - ACCESSORI

Bastia Umbra
Via Roma, 28
Tel. 075.800.4763

Perugia
Via Calderini, 11
Tel. 075.3721623



Koti Design House

REGALI, DESIGN E IDEE
ORIGINALI DAL MONDO
SCANDINAVO
E TRA LE NOVITÀ:
LA LINEA DI ABBIGLIAMENTO
FIRMATA MARIMEKKO

Entrando da Koti si è subito colpiti dalla quantità di oggetti e tessuti dalle nuances vivaci che animano, in **Corso Cavour**, un negozio che si fa finestra sul panorama del **design scandinavo**. Contraddistinto da uno stile pulito, colorato e originale, accoglie i suoi clienti presentando

una gamma di prodotti che combinano bellezza e funzionalità, caratterizzati dai ricercati intrecci delle stampe e dall'eleganza dei dettagli. In attesa di compiere il suo primo anno di attività, **KOTI** ci sorprende con un'esplosione di sfumature primaverili che animano tutta una serie di **novità**.

A partire dagli **abiti**, protagonisti dello **Spring Fashion Expo**, evento svoltosi lo scorso 16 aprile nella Design House per presentare la nuova collezione della linea abbigliamento donna **Marimekko**, firma di culto del design scandinavo portata all'attenzione internazionale da **Jacqueline Kennedy** che nel 1960 indossò un abito Marimekko per la rivista

Sports Illustrated.

Fantasie che si avvalgono della semplicità e del fascino delle stampe anni '60 e '70, riproposte anche su borse, ombrelli e pochette. Linee essenziali ma di grande effetto che, se da un lato si sposano perfettamente con lo stile italiano, dall'altro portano una ventata d'aria fresca anche in casa. Koti, infatti, è esclusivista per Perugia della linea di interior decoration firmata Marimekko.

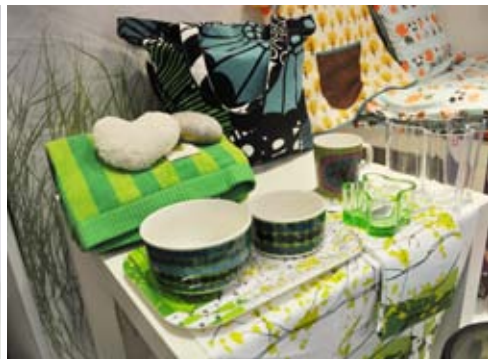
Ulteriore novità del momento è la possibilità di ordinare **prodotti su misura**, utilizzando la gamma di marchi che sono stati accuratamente selezionati dalla proprietaria. Angela, grafica statunitense che, affiancata da sua cognata Valeria, ha

I workshop di maggio

Koti Desing House non è il solito negozio di arredamento; la passione della proprietaria per la materia si traduce infatti in ricercati tentativi di far avvicinare i suoi clienti alla filosofia che sta dietro ai prodotti che vende. Oltre, infatti, agli eventi moda per presentare gli abiti, vengono sperimentati workshop di cucito creativo, come il **Kuci-Koti**, che permette di realizzare shopper, tovaglie e quant'altro durante appuntamenti che si susseguono e che per il mese di maggio prevedono già tre incontri a partire da **lunedì 16 maggio**. Il **14 maggio** invece è riservato al **Bimbi Play Day**, che alle ore 16.00 apre le porte a grandi e bambini all'insegna di un pomeriggio ricco di attività per scoprire i nuovi giocattoli presenti nel punto vendita. All'infanzia è stato dedicato un intero settore, coloratissimo e attento al dettaglio, che se prima era più specificatamente volto all'abbigliamento, ora si completa di tutta una serie di gadget divertentissimi e rigorosamente in materiali biodegradabili, come oggetti in carta riciclata o legno.

realizzato il suo desiderio di poter condividere la passione per le cose belle e funzionali, avvalendosi di importanti firme nel settore del design.

La preferenza è ricaduta su griffe che utilizzano solo fibre naturali e non trattate chimicamente, originali e ricercate come canapa, cotone bio-



logico e bamboo. **Pithaya**, **Linum** o **Ferm Living** sono solo alcuni dei marchi scandinavi e italiani leader nel settore, che garantiscono, oltre alla bellezza dei propri capi, anche l'assoluta certezza di elementi unici in un mix di tradizione e design. Prodotti personalizzabili, quindi, da inserire fra "i regali da fare" o, perché no, da ricevere. La Lista Koti, infatti, è un'originale lista regalo che mette a disposizione moltissime soluzioni, tra complementi d'arredo, biancheria e oggettistica, ideali per le giovani coppie.

In questo piccolo angolo moderno e innovativo, sia l'appassionato che il curioso potranno soddisfare la loro voglia di circondarsi di splendidi articoli carichi della grinta e dell'eleganza che propone il panorama scandinavo.

KOTI
DESIGNHOUSE

KOTI DESIGN HOUSE
Corso Cavour, 110 - Perugia
T. 075 5723055
www.koti.it - info@koti.it

DOMENICA 29 MAGGIO

Cantine Aperte Umbria

Testo Viola Menicali Brano Il Bar della Rabbia - Mannarino

**DOMENICA 29 MAGGIO
TORNA L'ATTESISSIMO EVENTO
CHE APRE LE PORTE
AGLI ENOTURISTI:
TANTI APPUNTAMENTI NELLE
CANTINE REGIONALI SOCIE DEL
MOVIMENTO TURISMO DEL VINO.
CARATTERIZZERÀ LA GIORNATA
ANCHE L'INIZIATIVA BENEFICA
"UN BICCHIERE PER LA VITA".
GUSTOSA L'ANTEPRIMA DI
SABATO 28 MAGGIO
CON LA "CENA COL VIGNAILOLO".
PROLOGO DELL'EVENTO
IL 19 MAGGIO A PERUGIA
CON L'INIZIATIVA "CANTINE
APERTE IN FELTRINELLI"**

Il save the date è ormai automatico nell'agenda degli appassionati di vino: l'ultimo weekend di maggio, anche in Umbria, c'è **"Cantine Aperte"** (il clou è domenica 29 maggio). Un classico dunque, firmato **Movimento Turismo del Vino**, capace di muovere migliaia di enoturisti, che per un giorno possono vivere le magiche atmosfere delle cantine, conoscendo da vicino i protagonisti e le loro realtà.

Il tutto condito da degustazioni di ogni genere e tipo, oltre a eventi di intrattenimento che fanno della visita di ogni cantina un'esperienza unica, almeno quanto l'assaggio dei diversi vini prodotti, capaci

di evocare emozioni irripetibili. L'Umbria è infatti da sempre in prima linea e nel corso degli anni ha contribuito non poco alla crescita e al successo della manifestazione. Sono in tutto, infatti, **56 le cantine della regione aderenti** al più famoso "wine day" italiano.

Molte, come al solito, le cantine che hanno deciso di allungare la festa, cominciando con il gustoso prologo della **"Cena col Vignaiolo"** (sabato 28 maggio), appuntamento con la buona tavola, fatta di sapori autentici, prodotti e piatti del territorio.

Si rinnova anche per il 2011, infine, l'ormai storica collaborazione con il Comitato per la Vita Daniele Chianelli che, anche per questa diciannovesima edizione, ripropone l'iniziativa **"Un Bicchiere per la vita"**. Prologo importante sarà ancora una volta quello con **"Cantine Aperte in Feltrinelli"**.

Per conoscere il programma di "Cantine Aperte" cantina per cantina è possibile visitare il sito www.movimentoturismovino.it o i siti delle singole cantine.



INFO:
Direzione Regionale Movimento Turismo del Vino
www.movimentoturismovino.it

Le cantine di Cantine Aperte

Colli del Trasimeno - Colli Altopianesi

I Madrevite - via Cimbano, 36
Vaiano, Castiglione del Lago (PG)
www.madrevite.com
I Azienda Agricola Pucciarella
via Case Sparse - Loc. Villa di Magione (PG)
www.pucciarella.it
I Castello Di Magione
via Cavalieri Di Malta, 31 - Magione (PG)
www.castellodimagione.it
I Duca Della Corgna
via Roma, 236 - Castiglione del Lago (PG)
www.ducadellacorgna.it
I Cantina Terre Del Carpine
via Forma Nova, 87 - Magione (PG)
www.terredelcarpine.it
I Azienda Blasi Bertanzi
via Case Sparse, 64
Loc. San Benedetto - Umbertide (PG)
www.cantineblasi.it

Assisi - Colli Perugini - Torgiano

I Azienda Agraria Saio
via della Passerella, 9 - Assisi (PG)
www.saiossisi.it
I Bianconi Susanna - Valle di Assisi
v. Cecconatto - Tordandrea di Assisi (PG)
www.vallediasisi.com
I Sportoletti Ernesto e Remo
via Lombardia, 1 - Spello (PG)
www.sportoletti.com
I Agricola Faena
via Spineta, 53 - Fratta Todina (PG)
www.confina.it
I Azienda Vitivinicola Chiorri
via Todì, 100 - Sant'Enea (PG)
www.chiorri.it
I Castello Monte Vibiano Vecchio
Loc. Mercatello di Marsciano (PG)
www.montevibiano.it
I Sasso dei Lupi
viale C. Faina, 18 - Marsciano (PG)
www.sassodelilupi.it
I Agricola Goretti
Strada del Pino, 4 - Perugia
www.vinigorretti.com
I Cantine Giorgio Lungarotti
viale G. Lungarotti, 2 - Torgiano (PG)
www.lungarotti.it
I Terre Margaritelli - Miralduolo di Torgiano (PG) - www.terremargaritelli.com

Colli Amerini - Orvieto - Lago di Corbara

I Castello delle Regine
via di Castelluccio Amerino - Amelia (TR)
www.castellodelleregine.com
I Vallantica Tacconi-Ottello
Loc. Valle Antica, 280 - San Gemini (TR)
www.vallantica.com
I Azienda Agricola Zanchi
via Ortana, 122 (SP Amelia-Orte) - Amelia (TR)
www.cantinezanchi.it
I Tenuta Marchesi Fezia
via Tiberina, Loc. San Bartolomeo - Narni (TR)
www.tenutamarchesifezia.com
I Cantina Colli Amerini - Zona Industriale di Fornole - Amelia (TR) - www.colliamerini.it
I Azienda Agricola Palazzone
Loc. Rocca Ripesena, 68 - Orvieto (TR)
www.palazzone.com
I Azienda Agricola Custodi
viale Venere, Loc. Canale - Orvieto (TR)
www.cantinacustodi.com
I Argillae - Voc. Pomarzo, 45 - Allerona (TR)
www.argillae.eu
I Cantina Cardeto - Loc. Cardeto
Orvieto (TR) - www.cardeto.com
I Castello di Montegiove - via Beata Angelina, 27 - Montegabbione (TR)
www.castellomontegiove.com
I Antinori - Castello Della Sala
Loc. Sala - Ficulle (TR)
www.antinori.it
I Azienda Vinicola Falesco
Loc. S. Pietro snc - Montecchio (TR)
www.falesco.it
I Tenuta Le Vele - Loc. Le Vele, 23
Orvieto (TR) - www.levete.it
I Castello di Corbara
Loc. Corbara, 7 - Orvieto (TR)
www.castellodicorbara.it
I Barberani - Loc. Cerreto - Baschi (TR)
www.barberani.it
I Decugnano dei Barbi - Loc. Fossatello, 50
Orvieto (TR) - www.decugnano.it

Montefalco - Colli Martani - Todi

I Antonelli San Marco
Loc. San Marco, 60 - Montefalco (PG)
www.antonellisanmarco.it
I Arnaldo Caprai
Loc. Torre di Montefalco (PG)
www.arnaldocaprai.it
I Scacciadiavoli - Loc. Cantinone, 31
Montefalco (PG) - www.scacciadiavoli.it
I Azienda Fongoli - Loc. San Marco di Montefalco (PG) - www.fongoli.com
I Azienda Agraria Fratelli Tocchi
via Poggio Turri, 1 - Montefalco (PG)
www.cantinapoggioturri.com
I Azienda Agricola Bocale
via Fratta Alzatura - Montefalco (PG)
www.bocale.it

I Cantine San Clemente
Loc. Polzella - Montefalco (PG)
www.cantinesanclemente.it
I Colpetrone - Saia Agricola - via Ponte la Mandria, 8/1 - Gualdo Cattaneo (PG)
www.saiagricola.it
I Fattoria Colsanto - Loc. Montarone
Bevagna (PG) - www.livon.it
I Fattoria Colleallodole
via Colleallodole, 3 - Bevagna (PG)
www.fattoriacolleallodole.com
I Cantina Novelli - via Molino Capaldini,
Loc. Casa Naticchia - Montefalco (PG)
www.cantinanovelli.it
I Cantina Terre di Trinci - via Fiamenga, 57
Foligno (PG) - www.terredetrinci.com
I Azienda Agraria Perticaia - Loc. Casale
Montefalco (PG) - www.perticaia.it
I Terre De La Custodia
Loc. Palombara - Gualdo Cattaneo (PG)
www.terredelacustodia.it
I Tiburzi Cantine
Zona Art. Pietrauta - Montefalco (PG)
www.tiburzicantine.com
I Agricola Dionigi
Voc. Madonna della Pia, 92 - Bevagna (PG)
www.cantinadionigi.it
I Brogal Vini - Loc. La Storta, Cantalupo di
Bevagna (PG) - www.brogalvini.com
I Cantine Bettona
via Assisi, 81 - Passaggio di Bettona (PG)
www.cantinebettona.com
I Azienda Agraria Di Filippo
Voc. Conversino, 153 - Cannara (PG)
www.vinidifilippo.com
I Cantina Baldassarri
Loc. Pianelli - Collazzone (PG)
www.cantinabaldassarri.it
I Cantina Peppucci
Fraz. Petroro, Loc. S. Antimo, 4 - Todi (PG)
www.cantinapeppucci.com
I Roccafiore - Voc. Collina 110/A
Fraz. Chioano (PG) - www.roccafiore.it
I Cantina Todini
Fraz. Collevaleza - Todi (PG)
www.cantinafrancotodini.com
I Tenuta San Rocco
Voc. San Rocco, 14 - Todi (PG)
www.agriturismo-sanrocco.com

Aderiscono alla cena del vignaiolo le seguenti cantine:

Madrevite, Azienda Blasi Bertanzi, Bianconi Susanna Az. Agricola - Valle di Assisi, Sportoletti Ernesto e Remo, Agricola Faena, Azienda Vitivinicola Chiorri, Vallantica Tacconi-Ottello, Cantina dei Colli Amerini, Azienda Agricola Custodi, Antonelli San Marco, Azienda Fongoli, Fattoria Colsanto, Terre De La Custodia, Agricola Dionigi, Cantine Bettona, Cantina Baldassarri, Roccafiore, Tenuta San Rocco

TRA LE DEGUSTAZIONI ALLA SCOPERTA DEL SAGRANTINO.
E UN GRANDE APPUNTAMENTO A NUMERO CHIUSO:
IL PIC NIC D'AUTORE TRA LE VIGNE

Arnaldo Caprai

MARCO CAPRAI FOTOGRAFATO DA PIERPAOLO METELLI



SAGRANTINO "25 ANNI"

Il meglio del meglio. Un vino unanimemente riconosciuto come uno dei migliori rossi in circolazione. Il prodotto top della gamma Caprai. Presentato nel 1996 per celebrare i primi 25 anni di vita dell'azienda, è un vino raffinato, elegante e molto strutturato.

SCELTO PER VOI

LA CANTINA

Una cantina che non ha bisogno di presentazioni. Arnaldo Caprai è sinonimo di **Sagrantino** nel mondo. Nasce infatti nel **1971** l'azienda destinata, negli anni '80 grazie

all'impulso dato da **Marco Caprai**, a recuperare e valorizzare l'antichissimo vitigno autoctono Sagrantino che, grazie alle sue **qualità**, a questo **territorio** e alla costante **ricerca** dell'azienda, ha permesso

fin da subito la produzione di **vini prestigiosi**. A oggi **leader** nella produzione dell'omonimo vino di Montefalco, la cantina ha raggiunto un'estensione di 150 ettari. Qualità e rispetto del territorio sono i brividi della filosofia dell'azienda. Anche così la Cantina Arnaldo Caprai ha saputo trasformare, in 35 anni, un patrimonio in via d'estinzione come il Sagrantino in un **fiore all'occhiello** della nostra terra.

L'ACCOGLIENZA

Bella e accogliente, la cantina oltre a essere un'eccellenza da un punto di vista produttivo è anche un

piccolo **gioiello di design**. Qui si accolgono con entusiasmo professionisti, appassionati o semplici curiosi che condividono l'**amore per il vino**. Una **visita in cantina** è il modo migliore per scoprire la storia del Sagrantino, capire l'operato dell'azienda, respirare gli **odori** della cantina dove i vini prendono vita e invecchiano, perdersi tra le **vigne**, immergersi con tutti i sensi nel *terroir* Caprai. Per tacere della possibilità di avvicinarsi ai prodotti attraverso **degustazioni** e abbinamenti impeccabili. Oltre alla vasta scelta di **bottiglie** e prodotti Caprai che si possono acquistare direttamente in Cantina.

PER CANTINE APERTE

Come ogni anno, nel "**weekend del vino**" per eccellenza, la Arnaldo Caprai, con uno spirito sempre rinnovato, apre le porte a **professionisti** o **semplici appassionati** che vogliono saperne di più sulla produzione del **Sagrantino**. Quindi ancora **vino, ma non solo!** Un'occasione unica per entrare da protagonisti nella filosofia Caprai, un appuntamento che è ormai un **must** nelle tappe degli amanti e appassionati del Sagrantino.

Si parte sabato **28 Maggio** alle ore 20.00 con **Aspettando Cantine Aperte**.

Per i palati più raffinati Sagrantino d'autore e sonorità **jazz**.

Tanti poi gli appuntamenti per domenica **29 Maggio**.

Ore 11.00: Cantine Aperte.

La Arnaldo Caprai offre la possibilità di visitare la cantina con una **degustazione** finale di vini in abbinamento



mento a piccoli stuzzichini. Sono a disposizione dei visitatori tutti i tecnici di settore per illustrare il lavoro svolto in vigna e in cantina e per rispondere a qualsiasi curiosità. Le visite sono strutturate in una serie di **mini-tour non-stop dalle 11.00 alle 17.00** (ritrovo di fronte alla cantina). La visita è **completamente gratuita**. La degustazione, come ogni anno, richiede un piccolo contributo che è completamente devoluto in beneficenza. Acquistando la tasca con il bicchiere al costo di soli 5 euro è infatti possibile degustare i vini e allo stesso tempo compiere una grande azione di solidarietà. **Ore 12.00: "Pic Nic d'autore con Salvatore Denaro"**.

Adagiati dolcemente tra le vigne della tenuta potrete godere di una **ricca merenda** sorseggiando **Sagrantino di Montefalco 25 anni DOCG...** Per partecipare al Pic Nic d'Autore la **prenotazione è obbligatoria**. L'iscrizione, a numero chiuso, è possibile **solo via Internet** al sito www.arnaldocaprai.it. Tutti gli iscritti al "Pic Nic d'autore" possono partecipare anche a "Cantine Aperte".

CANTINA ARNALDO CAPRAI
Loc. Torre di Montefalco
Montefalco (PG)
T. 0742 378802
www.arnaldocaprai.it



**Cerimonie
e ricorrenze
speciali**



**I MOMENTI PIÙ BELLI,
IL LUOGO PERFETTO,
LE CONDIZIONI MIGLIORI.**

Il ristorante **Il Vespertino** offre le migliori soluzioni di banqueting con una cura particolare alle esigenze e al budget.

Ottima ristorazione e alta pasticceria, ambienti confortevoli e spazi all'aperto sono il segreto per un ricevimento esclusivo.

Battesimi, comunioni, cresime, feste di laurea e anniversari trovano lo stile e il luogo ideale per la soddisfazione di adulti e bambini.

Possibilità di pernottamento in hotel.

© 2010

EDEN
hotels & resorts

HOTEL LA MERIDIANA
Via del Discobolo, 42
06132 Perugia
Phone +39 075 5172347
Fax +39 075 5172719
www.lameridianaperugia.it
info.lameridiana@edenhotels.it

**HOTEL
LA MERIDIANA**

PERUGIA

Da sempre orientati all'ospitalità.

DEGUSTAZIONI GRATUITE, SPECIALITÀ GASTRONOMICHE E WINETHERAPY...



L'ARRINGATORE

Doc Colli Perugini. Denominato "Super Umbro". Rosso rubino scuro intenso con riflessi violacei. Ampio, corposo, con profumi di frutta matura come ciliegia, note speziate, cuoio, vaniglia e liquirizia.

SCELTO PER VOI

LA CANTINA

L'azienda Agricola Goretti, fondata negli anni '60, sorge alle porte di Perugia sulla Strada dei Vini del Cantico. I suoi vitigni si estendono per circa 30 ettari sui Colli Perugini su un terreno collinare dominato da una torre del '300 di grande valore storico.

L'ACCOGLIENZA

Alle porte di Perugia una cornice sospesa nell'**atmosfera magica** di un luogo, dove da sempre si crede e si difende il più alto e ambizioso livello enogastronomico. La cantina propone tutto l'anno **degustazioni** accompagnate da impeccabili abbinamenti. E inoltre

possibile acquistare presso la cantina **cosmetici a base di vino**, ricchi di polifenoli. Le loro proprietà anti-radicali si sommano a quelle tonificanti dell'uva.

PER CANTINE APERTE

Nella splendida cornice della "Torre Goretti" del XII sec. di proprietà della famiglia, anche per quest'edizione di Cantine Aperte 2011 il programma è particolarmente ricco di stimolanti attività a ritmo di **musica dal vivo**. Per gli ospiti, **degustazioni gratuite e aperte a tutti dei vini di qualità** prodotti dalla Famiglia Goretti, in abbinamento con specialità della gastronomia umbra come bruschette, panini con por-



chetta e torte al testo fatte in casa. Su prenotazione l'esclusiva **degustazione all'interno della Torre medievale**, guidata da un esperto sommelier, per un tour eno-gastronomico indimenticabile! Saranno inoltre organizzate, in più lingue, **visite guidate della cantina**. E poi lasciatevi travolgere dall'angolo del **Piacere**: il vino, oltre che nel bicchiere, sarà sulla vostra pelle... con la **linea di prodotti per il corpo Winethery SG Goretti**. E ancora, tante **stuzzicanti sorprese**.

CANTINA GORETTI
Str. Del Pino, 4 - Pila (PG)
T. 075 607316
www.vinigoretti.com

speciale Cantine Aperte 29 maggio 2011

BAGNO NEL VINO 70 € in coppia

POMERIGGIO WELLNESS 19 € per persona



TRA TORGIANO E MONTEFALCO, TANTI IMPERDIBILI EVENTI.
E NON PERDETEVI LA PUBBLICAZIONE "L'UVA NEL BICCHIERE"

Cantina Lungarotti



TORRE DI GIANO "Vigna il pino" Bianco di Torgiano DOC

Bianco di grande struttura, equilibrato ed elegante. Giallo paglierino di buona intensità, profumi floreali di tiglio, timo, fiori d'acacia con delicati richiami a cocco, vaniglia e cioccolato bianco; sapido e fragrante, ha un retrogusto lungo e buona acidità rinfrescante.

SCELTO PER VOI

LA CANTINA

Un nome e un'istituzione. Marchio simbolo del made in Umbria, la Cantina Lungarotti è dal 1960 sinonimo di qualità nel mondo enologico. Fondata da **Giorgio Lungarotti**, l'azienda è oggi diretta con sapienza da tre donne: le sorelle **Chiara** e **Teresa** e la madre **Maria Grazia**. Lungarotti è oggi un modello inimitabile, un mondo nel quale interagiscono insieme alla Cantina: **Museo del Vino**, **Museo dell'Olio e dell'Olio**, **Agriturismo Poggio alle Vigne**, **Osteria del Museo** e il **Relais & Spa Le Tre Vaselle**. Alla cantina storica di Torgiano si affianca oggi anche la nuova cantina di Montefalco per la produzione

di Sagrantino, Rosso di Montefalco, Passito e Grappa di Sagrantino.

L'ACCOGLIENZA

Una visita in **cantina a Torgiano** è un'esperienza unica: dai vigneti del Rubesco all'impianto di vinificazione, dalla fase di maturazione "ad arte" in legno all'affinamento in bottiglia nella grotta delle riserve fino alla fase di imbottigliamento dei grandi vini dell'azienda. Sempre a Torgiano la Spa "bellaUve", il primo centro dedicato alla vinoterapia. Nella **cantina di Turrina di Montefalco** è possibile partecipare su prenotazione a visite e degustazioni guidate di Sagrantino, Sagrantino Passito e Montefalco Rosso.



PER CANTINE APERTE

Full immersion nella cantina che ha portato l'Umbria nel mondo e che, grazie all'impianto a **biomasse d'avanguardia**, utilizza energia dalla vite nella produzione dei propri vini.

Avanguardia e salvaguardia energetica e ambientale nella cantina storica dell'Umbria, dove scoprire le **migliori annate del Rubesco** o di **Sagrantino**, con **degustazioni** e visite guidate alla conoscenza della **vinificazione**.

Al **Museo del vino** suggestiva mostra **"Wine art: the VinoGlyph. L'alfabeto vegetale di Adam Victor"**; oltre alle visite guidate a tema **"vino e arte"**, programmi dedicati ai bambini per avvicinarsi, giocando, alla cultura della vite e del vino.

Al ristorante de **Le Tre Vaselle** menù degustazione; alla **Spa bellaUve** bagni nel vino e trattamenti di vino terapia.

Il tutto all'insegna del sano divertimento tra le verdi colline di Torgiano.

CANTINA LUNGAROTTI
via Giorgio Lungarotti, 2
Torgiano
T. 075 9886649
www.lungarotti.it

DOVE STORICITÀ DEL LUOGO E INNOVAZIONE
DANNO VITA A UN VINO ECCELLENTE

Cantina Peppucci

FILIPPO PEPPUCCI FOTOGRAFATO DA PIERPAOLO METELLI



“ALTER EGO” ROSSO DELL'UMBRIA IGT

Fatto con uve Sagrantino con l'aggiunta a seconda delle annate di Merlot, vendemmiate nella prima decade di ottobre e sottoposte a una diraspa pigiatura soffice, cui segue la fermentazione alcolica in serbatoi d'acciaio. Alter Ego è un vino molto longevo che riesce a esprimere nel corso degli anni le potenzialità aromatiche e gustative.

SCELTO PER VOI

LA CANTINA

L'azienda, fondata nel 2002 dalla famiglia Peppucci, è situata nella frazione di Petroro nel comune di Todi, località S. Antimoro, su una

collina a 422 metri slm lungo la strada che da Todi porta a Montefalco. Al centro dell'azienda, che si estende su una superficie di 40 ettari dei quali 13 sono impiantati con

nuovi vitigni, si erge un **ex monastero benedettino** risalente all'inizio del 1200. Già di proprietà della famiglia Peppucci dalla fine degli anni Ottanta, nei primi anni del 2000 la famiglia, riappropriandosi delle radici del luogo (pare infatti che i monaci praticassero la viticoltura e custodissero gelosamente il loro vino nelle cripte), si è decisa ad affrontare la più grande avventura dando luogo agli impianti dei vigneti. Sui propri terreni, particolarmente vocati per composizione, giacitura ed esposizione, l'azienda ha quindi impiantato 13 ettari di nuovi vigneti con viti di **Grechetto**

di **Todi**, Sagrantino, Sangiovese, Colorino, nonché con vitigni internazionali quali Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. L'obiettivo è quello di **produrre vini che siano un'autentica espressione di questo territorio**, in cui l'altitudine, il suolo sassoso, il vento che non cessa mai di spirare e il sole che accompagna le viti dal sorgere al tramonto, danno vita a vini di classe superiore. I **vigneti hanno caratteristiche moderne**, sia per il sesto di impianto adottato, caratterizzato da una **elevata densità di filari** - per complessive 5.050 piante ad ettaro - sia per il sistema di allevamento, il cordone speronato bilaterale, particolarmente adatto per vini di elevato pregio, il tutto **per perseguire l'eccellenza**. La filosofia produttiva dell'azienda - che si avvale della consulenza agronomica ed enologica di **Lorenzo Landi**, uno dei più apprezzati wine makers - è basata infatti sulla strenua ricerca della qualità perseguita attraverso basse rese per ettaro, raccolta separata dalle uve.

L'ACCOGLIENZA

Chi decide di fare una visita presso la Cantina Peppucci sarà accolto in uno **splendido scenario**: un **complesso abbaziale del XIII secolo** di notevole prestigio, uno degli esempi di edifici medievali più belli dell'Umbria. Qui è possibile effettuare **degustazioni guidate** in italiano e in inglese. In assaggio i vini sono accompagnati da prodotti tipici della zona, ma anche da olio prodotto nella tenuta.

PER CANTINE APERTE

Cantina Peppucci apre per la pri-



ma volta le sue porte al pubblico in occasione di Cantine Aperte per fargli conoscere da vicino la splendida realtà all'interno della quale nascono i suoi vini. **Degustazioni** nella nuovissima cantina con **vista sulle colline intorno a Todi** accompagnata da assaggi di prodotti tipici locali e da visite guidate tra i filari della vigna. Cantine Aperte

sarà un'occasione per parlare con i produttori della Cantina Peppucci.

CANTINA PEPPUCCI
Loc. Sant'Antimo, 4
Petraro di Todi (PG)
T. 075 8947253
www.cantinapeppucci.com

DALLA CENA COL VIGNAIOLO A JURASSIC PORK,
SPLENDIDO GIRO IN FUORISTRADA
ALLA SCOPERTA DELL'ALLEVAMENTO
DI MAIALINI DI CINTA DELL'AZIENDA

Cantina Roccafiore

LUCA BACCARELLI FOTOGRAFATO DA PIERPAOLO METELLI



PROVA D'AUTORE 2008

Se siete amanti di vini rossi e volete provare un incontro tra uve Sangiovese, Sagrantino e Montepulciano, Prova d'autore 2008 è quello che fa per voi. Un vino dal carattere forte che, se avrete la pazienza di lasciare riposare qualche anno, vi regalerà emozioni indimenticabili.

SCELTO PER VOI

LA CANTINA

Nella Cantina Roccafiore **la ricerca dell'eccellenza** muove dall'amore per il paesaggio, dalla cura del suolo, dal rispetto degli equilibri ecologici. Un amore profuso quello di **Leonardo Baccarelli e suo figlio Luca**, convinti, a ragion vedu-

ta, che il vino rispecchi il carattere di chi lo cresce, di chi ha la pazienza di vederlo maturare, di chi ha sudato per uno scopo ben preciso. La giovane e ambiziosa cantina Roccafiore vanta un **vigneto di 11 ettari** dislocato sulle colline di Todì, condotto con **agricoltura**

biologica ed esposto a sud/sud-est in una posizione ottimale per la maturazione delle uve. Qui vengono coltivate uve bianche come **Grechetto**, Trebbiano Spoletino e Moscato Giallo, e uve rosse quali Sangiovese, **Sagrantino**, Montepulciano e Merlot. A Roccafiore la filosofia di produzione è orientata alla ricerca dell'autentica qualità, dalla vigna alla cantina. La viticoltura biologica è mirata all'**equilibrio fisiologico delle piante**, che testimoniano come la vigna interagisca perfettamente con l'ambiente. Insomma, il vino è l'impeccabile risultato di un paziente dialogo tra testa e cuore.

Scatti diVini

Scatti diVini è il concorso che Roccafiore lancia in occasione di Cantine Aperte 2011, aperto a tutti gli appassionati di fotografia, vino e natura. Partecipa alla "cena con il vignaiolo" o vieni a degustare i vini Roccafiore durante la giornata di "Cantine Aperte" e non dimenticarti la tua fotocamera digitale o il tuo smartphone. Scatta e inviaci via e-mail le foto a info@roccafore.it. Quelle che otterranno più "mi piace" su Facebook riceveranno ricchi premi firmati Roccafiore.

L'ACCOGLIENZA

La cantina Roccafiore si trova all'interno di una **meravigliosa struttura** sulle colline di Todi. La tenuta è composta da un **centro benessere** dotato di sauna, percorsi idroterapeutici e trattamenti esclusivi, ma anche da un rinomato **ristorante**. E per conoscere i prodotti dell'azienda gli enoturisti saranno coinvolti in degustazioni di alto livello, ma anche in un **tour guidato tra le vigne** a bordo delle jeep della tenuta fino a giungere all'allevamento di maialini di cinta senese.

PER CANTINE APERTE

Da Roccafiore anche quest'anno Cantine Aperte si aspetta con la sempre più acclamata **cena con il vignaiolo**. A tavola, a farla da padrona ci sarà la tradizionale cucina umbra. L'enoturista sarà quindi condotto alla riscoperta di ricette tipiche della nostra regione preparate da **Cesarina & Co**, le vere protagoniste tra pentole e fornelli! Ma i riflettori saranno pun-



tati naturalmente sui **vini targati Roccafiore**, con una degustazione per conoscere le nuove annate dei prodotti **vigna dei fiori**. La cena con il vignaiolo si chiuderà in dolcezza con il passito **Collina d'Oro 2010** e le piacevoli note musicali degli **Alter Ego** fino a tarda notte... **Prezzo € 25,00 a persona - prenotazione obbligatoria T. 075 8942416**.

E per la **domenica di Cantine Aperte**, a grande richiesta dopo lo strepitoso successo raccolto in occasione delle passate edizioni, torna il Safari in Vigna, un avventuroso tour a bordo dei fuoristrada Roccafiore che porteranno l'enoturista alla scoperta di **jurassic pork**, il piccolo allevamento di maialini di cinta senese dell'azienda. Quest'anno le porte della Cantina apriranno alle 10.00 del mattino per dare il benvenuto ai visitatori e invitarli a trascorrere un'indimenticabile giornata all'insegna delle eccellenze della terra. Cantina Roccafiore darà quindi la possibilità di degustare tutti i suoi vini accom-



pagnati da tante altre prelibatezze che saranno sfornate fino a tarda serata. Ad arricchire il tutto, il tradizionale raduno d'auto d'epoca **Coppa delle Cantine e DegustArte 2011**, una mostra d'arte contemporanea nei locali di produzione e invecchiamento.

CANTINA ROCCAFORE
Loc. Chioano di Todi - Todi (PG)
T. 075 8942416
www.roccafore.it



SANMAGNO

C A F F È

Molto più di un Semplice Caffè

BAR LUNCH PIZZERIA GELATERIA PASTICCERIA APERITIVO

FOLIGNO PARCO COMMERCIALE SAN MAGNO Via Daniele Manin 22 TEL.0742.352785



TRADIZIONE E INNOVAZIONE
SI INCONTRANO NELLE COLLINE
TRA ASSISI E SPELLO

Cantina Sportoletti



VILLA FIDELIA

“Villa Fidelia è uno dei luoghi più affascinanti dell’Umbria, forte di un giardino all’italiana di rara bellezza. Da qui prende il nome il vino di punta della Cantina Sportoletti, che sorge a due passi da tanta meraviglia”.

“Vini d’Italia 2009”
Gambero Rosso

SCELTO PER VOI

LA CANTINA

Quella degli Sportoletti è una famiglia da generazioni dedita all’agricoltura. Risale però alla fine degli anni ’70 la scelta dei fratelli Ernesto e Remo Sportoletti di dedicarsi completamente alla produzione vinicola facendo tesoro degli insegnamenti tramandati nel tempo. Nel 1979 nascono le prime mille etichette con marchio proprio. Attualmente sono quattro i vini prodotti - Assisi Rosso DOC, Assisi Grechetto DOC, Villa Fidelia Bianco IGT, Villa Fidelia Rosso IGT - negli oltre 20 ettari di vitigno che circondano l’azienda situata nelle colline tra Assisi e Spello. Inoltre, la cantina produce l’ottimo olio

extravergine d’oliva spremuto a freddo e ricavato dall’olivo *cultivar Moraiolo*.

L’ACCOGLIENZA

L’enoturista in visita presso la Cantina Sportoletti, dopo aver visitato la struttura per conoscere da vicino i processi di produzione, sarà accolto presso una grande sala degustazioni in grado di ospitare gruppi numerosi. Qui le degustazioni sono caratterizzate dall’assaggio di calici di vino della cantina offerti in abbinamento a prodotti tipici locali. Il tutto illustrato dal personale della struttura. Oltre al vino sarà possibile degustare anche l’olio extravergine d’oliva prodotto dall’azienda.



PER CANTINE APERTE

In occasione di Cantine Aperte Sportoletti propone una giornata all’insegna dei sapori genuini della terra. Quest’anno ci sarà anche un piacevole approfondimento di realtà locali che presenteranno i loro prodotti riservando speciali promozioni ai presenti. **Sabato 28 maggio** appuntamento con la golosa anteprima **A Cena con il Vignaiolo**, al costo di €40, organizzata in collaborazione con **Ristoro CasAntonini**. Crema di lenticchie di montagna condite con olio extravergine di oliva bio 2010, timballo di farro **Triticum Dicoccum Durum** con fave e pancetta abbinato all’Assisi **Grechetto 2010**, torchioli classici con piselli e salsiccia annaffiati da un **Villa Fidelia Bianco 2008**, sono solo un’anticipazione...

SPORTOLETTI

Via Lombardina, 1
Spello (PG)

T. 0742 651461

office@sportoletti.com
www.sportoletti.com

È LA BIRRA ARTIGIANALE
LA GRANDE NOVITÀ 2011

MASTRI
BIRRAI
UMBRI

Terre De La Custodia e Mastri Birrai Umbri



COTTA 21 - BIONDA ARTIGIANALE AL FARRO

La Bionda Artigianale dei Mastri Birrai Umbri nasce dalla ricetta Cotta 21 creata dalla selezione dei migliori farri italiani e dei migliori malti. Di colore biondo e velato, ha una schiuma persistente e compatta. L'aroma è ricco di sentori di fiori di limone, di note speziate e frutta estiva. Il gusto delicato e morbido del farro è accompagnato dalle note erbacee del luppolo.

SCELTA PER VOI

LA CANTINA

La cantina “**Terre De La Custodia**”, tra le colline di **Gualdo Cattaneo**, sorge a **Palombara** a un'altezza di 300 metri sul livello del mare, a 5 km da **Montefalco**. La cantina modernissima e di recente

costruzione occupa una superficie di 3.800 mq totali e una superficie coperta di 2.800 mq su due livelli, uno dei quali interrato dove si trovano la barricaia e il fruttai.

LA BIRRA

MASTRI BIRRAI UMBRI

La vera novità per il 2011, nell'universo Farchioni, ha il sapore morbido e fresco della birra. Prende così vita e forma un nuovo, straordinario comparto, quello della birra artigianale a marchio **Mastri Birrai Umbri**. Un progetto coltivato con passione e assai in linea con il meglio del nostro territorio. Le Birre dei Mastri Birrai Umbri sono realizzate con l'impiego di **malti speciali** e **frumenti** e **legumi** accuratamente selezionati dall'Umbria. Sono create attraverso il **processo artigianale** dell'alta fermentazione e della rifermentazione in bottiglia per esaltarne aromi e gusto. Le bir-

re sono “**crude**”, cioè non pastorizzate e non filtrate, hanno caratteristiche organolettiche eleganti e originali, con un corpo morbido e persistente, fresco e piacevole, di alta bevibilità. Il ridotto contenuto di alcol (tra 4,5% e 6,5%) e l'utilizzo di ingredienti innovativi per la birra, come farro, cicerchia e lenticchia, determinano un alto valore nutrizionale e un forte legame con il territorio e i suoi storici prodotti agricoli. Le Birre prodotte sono tre: la **Cotta 21**, bionda artigianale al farro, la **Cotta 37**, rossa artigianale alla cicerchia, e la **Cotta 74**, scura artigianale alla lenticchia.

L'ACCOGLIENZA

Olio (con il marchio Farchioni) e **vino** (Terre De La Custodia) con la stessa capacità di produrre qualità. Oggi si aggiunge anche la birra dei Matri Birrai Umbri. Nell'accogliente **sala degustazione** della cantina, si possono gustare i vini dell'azienda e l'ottimo olio extra vergine di oliva Dop “Umbria Colli Martani”. Si possono inoltre organizzare visite e passeggiate tra le vigne.

PER CANTINE APERTE

Anche quest'anno, come sempre, Terre De La Custodia partecipa a Cantine Aperte. Domenica, quindi, sarà possibile visitare l'azienda, partecipare alle **degustazioni** e toccare con mano la cantina. Ma il vero clou sarà il sabato sera, con l'ormai consueta **cena presso la cantina**. Un appuntamento di culto, per il quale è assolutamente obbligatorio **prenotare in anticipo**. Quest'anno l'elemento di novità sarà rappresentato dal tema della cena “**Vino vs Birra**”, con la pos-



sibilità quindi di assaporare, oltre ai **vini Terre De La Custodia**, anche le **Birre Matri Birrai Umbri** in anteprima assoluta. Un evento nell'evento da non perdere per nessuna ragione.

TERRE DE LA CUSTODIA
Località Palombara
Gualdo Cattaneo (PG)
T. 0742 929595 - 0742 929549
www.terredelacustodia.it



ZONA **RISTORANTE**

PRANZO E CENA



ZONA **DJ SET**

APERITIVO



*seguici
su
facebook*

www.zonaindustrialecafe.com



ZONAINDUSTRIALE
comfortcafé

Via Piccolpasso, 149 - PG - Tel. +39 07550 10 974



**DALL'OLIO FARCHIONI AI VINI "TERRE DE LA CUSTODIA" E NON SOLO.
UN BOTTA E RISPOSTA PER CONOSCERE L'AZIENDA PIÙ DA VICINO**

Giampaolo Farchioni

Testo Francesco Diotallevi Brano Elisir - Paolo Conte

...una nuova rubrica che nasce dall'incontro di PM con il mondo dell'agroalimentare umbro e in particolare con le sue ricchezze, i suoi punti di eccellenza, i suoi esempi, le sue caratteristiche che tutto il mondo ci invidia e vuole. E allora eccoci a raccontarvi qualche storia delle realtà e delle persone che contribuiscono a far conoscere l'Umbria e i suoi prodotti in tutto il mondo...

Nome: Gruppo Farchioni S.p.A.
Settori: olivicolo, farine e vitivinicolo

"Ci piace perché":
perché è una realtà dalle radici secolari ma con un vivo entusiasmo rivolto al presente e al futuro prossimo!

Giampaolo, un aggettivo per descrivere la tua azienda?

Ce ne vogliono almeno quattro: giovine, dinamica, compatta e seria!

Come è iniziata l'avventura?

Nel lontano 1780 a Baiano di Spoleto da una famiglia di agricoltori, frantoiani, cantinieri e mugnai.

Quali sono state le maggiori difficoltà?

Le maggiori difficoltà sono state e sono tuttora legate ai problemi logistici: l'Umbria in quanto a mezzi di trasporto e viabilità risulta infatti essere molto isolata dal resto d'Italia.

Quali sono stati i maggiori stimoli?

Tutto è subito partito e parte dal creare prodotti dalla nostra "fortunata Terra" che piacciono e abbiano appeal. Trasmettere tutto ciò con passione è semplicemente meraviglioso e motivo di orgoglio!

La situazione a oggi?

Si va avanti a gonfie vele, grazie a Dio!

Il futuro?

Bollono nuovi prodotti in pentola... E molto presto vi sveleremo di che cosa si tratta.

Un consiglio agli aspiranti imprenditori?

Non vi lasciate perdere d'animo! Sfruttate tutta la "rete" di conoscenze che il territorio e le persone vi possono creare!

INFO:

FARCHIONI OLII S.P.A.
Giano dell'Umbria
Perugia

www.14oraitaliana.com

14

oraitaliana

EDILTERMICA TERNANA
metroquadro show room

TERNI - Via Narni, 290

Tel: 0744-814778 - Fax: 0744-814755

E-mail: info@ediltermicaternana.it

www.ediltermicaternana.it

PERUGIA - Via A. Morettini, 45

Tel: 075-5054363 - Fax: 075-5000850

E-mail: info@metroquadroperugia.it

www.metroquadroperugia.it





**SE L'ARTE DELL'INCISIONE
SI SPOSA CON LA PASSIONE
PER IL BUON BERE: A PIEGARLO
PRENDONO VITA CALICI UNICI**

Elena Bellavita

Testo Viola Menicali

Brano Sospensione 1; Oh che sarà - Danilo Rea

La tradizione dell'**incisione su vetro** e la passione per il **buon bere** si incontrano in un calice di vino. Questo succede con le originali creazioni di Elena Bellavita, che ha avuto la brillante idea di realizzare dei **bicchieri unici**, personali, ideali per rendere ancora più magico il momento della degustazione.

Forte della sua preparazione artistica maturata come **restauratrice** e l'innata confidenza con i lavori manuali, Elena si è prima confron-

tata con un amico **sommelier** e insieme hanno studiato il modo per impreziosire un calice senza però compromettere la lettura del vino. Per questo le sue creazioni sono caratterizzate da un design minimalista.

Elena, come realizzi le tue incisioni?

Lavoro seguendo la più antica tecnica di incisione, mantenendo viva la tradizione della mia terra, Piegaro, conosciuta per la sua storia vetraria. Mi avvalgo di una fresa con diamante che utilizzo come un piccolo trapano e con la quale incido a mano libera. Dò molta importanza alla qualità del prodotto, per questo prediligo calici di cristallo e vetro cristallino, che acquisto direttamente in Val d'Elsa, la patria del cristallo.

Quali sono le frasi che consigli ai tuoi clienti?

Insieme all'aiuto del sommelier ho studiato le peculiarità di alcuni vini



e per ognuno di loro ho pensato a frasi ad hoc di poeti e scrittori famosi come Wilde e Baudelaire, grandi intenditori dei piaceri della vita; ma anche Boccaccio, Sartre, Dante... Insomma, a ogni vino il suo calice e, di conseguenza, la sua frase.

Chi sono i tuoi maggiori estimatori?

Sono soprattutto coppie giovani, amanti del vino e della cultura ad esso legata, che danno importanza a quello che bevono e gli piace farlo consapevolmente regalandosi un vero momento di relax.

La richiesta più curiosa che hai ricevuto?

Una sposa mi ha chiesto di incidere per il suo futuro marito un mappamondo su un balloon con l'augurio che possano, insieme, girare il mondo. Ma questa è solo una delle tante idee nate dalla creatività dei miei clienti!

INFO:

ELENA BELLAVITA
Piazza del Mercato, 13
Panicale (PG)
www.elenabellavita.it



“ Le emozioni
sono ancora più forti
Se si vivono
con la consapevolezza
di aver fatto
una scelta ti qualità ”

Via Pievaiola
Castel del Piano Perugia
tel +39 075 5288785
www.gmtendaggi.it





**FESTE, CENE, APERITIVI,
TOUR, DEGUSTAZIONI
E TANTO ALTRO...**

Da Perugia arriva l'idea per orga- nizzare gli even- ti a tema vino: **diWINEvents**

Testo La Redazione
Brano Let Me Feel Your Heartbeat - Glass

Se siete sensibili al fascino di un **grande vino**, del suo territorio, delle **cantine** profumate di mosto e delle vigne rigogliose, arriva un'idea originale e creativa per rendere le vostre feste speciali e inebrianti: **diWINEvents**.

L'avvento di "**Cantine aperte**" ha rivoluzionato la tradizionale concezione di Cantina come luogo segre-

to e misterioso di produzione del vino, sconosciuto agli amatori non esperti del settore. Gli eventi del **Movimento Turismo del Vino** hanno fatto sì che questi luoghi inesplorati diventassero un'esperienza da godere in prima persona e occasione di incontro con il produttore di vino. Ed è per realizzare questi nuovi sogni che nasce l'idea creativa di **diWINEvents**.

DWE organizza **ogni tipo di evento** - matrimoni, addii al nubilito e celibato, anniversari, feste di laurea, compleanni, incentive aziendali e tanto ancora - a **tema vino** e alla portata di tutte le tasche.

Le splendide cantine incastonate in paesaggi e patrimoni artistici e culturali faranno da cornice a questi eventi che saranno curati nei minimi dettagli. Dall'**aperitivo** in bottaie e barricaie tra i profumi intensi del vino e del legno di antiche botti allo speciale buffet con menu studiati, dove i sapori della buona cucina si fondono con quelli del buon

vino, e che potrà essere declinato in diversi modi. **diWINEvents** organizza anche **viaggi e tour** a tema enologico in Umbria e Toscana, nelle zone DOC e DOCG del vino, dove poter vivere esperienze suggestive come passeggiate, ecotour e safari tra i filari delle vigne, alla scoperta di incantevoli paesaggi, oltre alla possibilità di partecipare a laboratori, esclusive **degustazioni**, cooking class e tanto altro.

DWE gode, inoltre, di importanti partnership come **l'Associazione Italiana Sommelier**, sezione territoriale dell'Umbria, il **Movimento nazionale Turismo del Vino e Vino parlante**. Quest'ultimo mette a disposizione la sua esperienza decennale con attività di **intrattenimento eno-gastronomico** agli eventi: vengono realizzati banchi d'assaggio con servizio di miscela commentata e un'ampia gamma di giochi sul vino da proporre agli invitati, come IndoVinelli, CruciVino, Enoggetti, Enodori, Enogrammi e tanti altri ancora.

La vostra festa avrà, così, un sapore... divino e l'immaneabile **brindisi** da corollario diventerà protagonista!

diWINEEVENTS

INFO:

diWINEvents - Perugia
Rosanna Milone - founder
Federica Rosato - comunicazione e sviluppo
Web: www.diwinevents.com
E-mail: info@diwinevents.com

shopping, e molto altro...

DOMENICA 8 MAGGIO APERTO
orario 9.00/21.00

DA

LUNEDÌ

2

MAGGIO

A

DOMENICA

8

MAGGIO



Piazza Umbra

DA **10** ANNI INSIEME

IPERSiMPLY 
MARKET

S.S. Flaminia km. 147 TREVÌ (PG)
www.centropiazzaumbra.it

PIAZZA ITALIA

WONDERFUL SPORT SYSTEM

EURONICS 

40 NEGOZI

cantine in piazza

settimana enologica

con degustazione
guidata e percorsi
alla scoperta
delle migliori
cantine umbre



CON IL PATROCINIO DI:



CON LA PARTECIPAZIONE DI:



un gior- no a...

Mar- rakech



MAGGIO, IL MESE IDEALE PER IMMERSI NEL CLIMA CALDO E PASSIONALE DI QUESTA CITTÀ AI PIEDI DELL'ATLANTE. UNA REALTÀ VIVA ED ECCITANTE. IL FASCINO DEL MONDO ARABO QUI SI SPOSA A UNA PERSONALITÀ INTERNAZIONALE DAI TRATTI EUROPEI. E OGGI ARRIVARCI DALL'ITALIA È COMODISSIMO GRAZIE A NUOVI, CONVENIENTI, VOLI LOW COST

Dar Es Salam è esattamente il prototipo di **ristorante** di cui vai in cerca in una città come Marrakech. Color locale che non sa di tarocco, **atmosfera** irripetibile, grande attenzione ai dettagli e spettacolo di **danza del ventre**. Il tutto all'interno dei **fastosi saloni** di un palazzo storico nel cuore della **Medina**. La cucina propone il meglio della **tradizione marocchina** preparata in maniera impeccabile. Ottimo anche per la cena. Un'esperienza da fare.



Pranzo Dar Es Salam

UN LUOGO AFFASCINANTE
DOVE ASSAPORARE IL MEGLIO
DELLA CULTURA LOCALE

170 Rue Riad Zitoun el Kedim
Medina
Marrakech
T. +212 524 443 520
daressalam.com

Shopping Warda la Mouche

QUANDO IL GUSTO PER LA MODA
INCONTRA LA TRADIZIONE
E LA QUALITÀ DEL MAROCCO

127 rue Kennaria
Medina
Marrakech



Non che a Marrakech manchino posti dove fare acquisti: tra tessuti, pellame e artigianato locale c'è solo l'imbarazzo della scelta. Eppure questa piccola **boutique** ha una marcia in più. Decisamente cara (oseremmo dire su standard europei) per Marrakech, è però una piccola chicca. **Stilista locale** che rielabora con gusto da **designer d'alto livello** il meglio dei tessuti e della moda del posto. Abitini, maglie, t-shirt, pantaloni e **pashmine**: tutto curatissimo, tutto lavorato ad arte. Avrete l'imbarazzo della scelta.

Considerato uno dei 5 alberghi più belli del mondo, La Mamounia di Marrakech, dopo un recente restauro, ritrova oggi tutto il suo antico splendore. **Saloni meravigliosi**, un palazzo da leggenda e un lussuoso (e immenso) **giardino botanico**. Tentare di descrivere a parole questo paradiso terrestre è impresa improba. Non resta che provare. E se l'albergo ha prezzi troppo alti, non perdetevi l'occasione per un **aperitivo** al tramonto nel patio esterno. Qui **Hitchcock** ha girato una scena de "L'uomo che sapeva troppo".



Aperitivo La Mamounia

**TUTTA LA MAGIA DELLE MILLE
E UNA NOTTE IN UN LUOGO
CHE È UNA LEGGENDA**

Avenue Bab Jdid
Marrakech
T. +212 524 388 600
mamounia.com

Cena Lotus Club

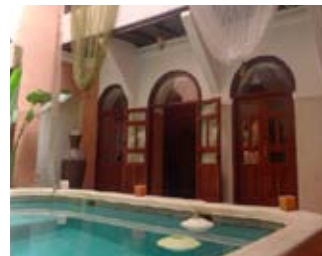
**NEL NUOVISSIMO QUARTIERE
HIVERNAGE UN RISTORANTE ELEGANTE
DAL MOOD INTERNAZIONALE**

Rue Ahmed Chawki
Hivernage
Marrakech
T. +212 524 421 736
riadslotus.com



Un ristorante bellissimo, di quelli che ti sogneresti di incontrare nelle grandi metropoli occidentali. Arredato con gusto, luci soffuse, musica *pre*, *after* e anche *during* dinner. Bel bancone bar intorno al quale ruota il **dopo cena** e **splendido giardino esterno**. **Servizio impeccabile**. La qualità della cucina, che rivisita in chiave fusion il meglio della tradizione marocchina, è buona, ma è forse l'anello debole di un luogo altrimenti perfetto. Da provare il **Mojito Royal**, con champagne al posto della soda.

Comodo, centrale, caratteristico, accogliente. E con un rapporto qualità/prezzo straordinario. Il Riad El Grably, nel cuore della Medina, a pochi minuti dalla centralissima **piazza Jamaa El Fna**, è una piccola, ma **deliziosa**, risposta a chi cerca il massimo del comfort a prezzi contenuti. C'è una **piscina**, una Jacuzzi sul tetto, tante **terrazze panoramiche** e camere pulite. L'ottima **colazione**, servita dove preferisce il cliente (in camera, in terrazza, nella hall), è compresa nel prezzo.



Dormire Riad El Grably

**NEL CUORE DELLA MEDINA
UN PICCOLO SCRIGNO INCANTATO
(E LOW COST)**

8 Derb El Arsa
Riad Zitoun Jdid
Marrakech
T. 212 524 376197

Zona Industriale
Liomatic Basket
Perugia Party

Perugia



Rossopomodoro
1st Bday Party

Collestrada



Stefanel Store
Cocktail

Perugia



MERCOLEDÌ 4

I mercoledì al Sopramuro

Mostra-mercato
Perugia, Piazza Matteotti

Pillole di Altraeconomia

Panel Discussion
Foligno, Sala della Corte - ore 17.30

Amici della musica: Concerto di chiusura

Perugia, Teatro Morlacchi - ore 21.00

GIOVEDÌ 5

Calendimaggio

Assisi

**Pasolini
il canto del mio tempo**
Perugia, Università per
Stranieri - ore 16.20



La Seconda Vita delle Cose

Presentazione del libro
Foligno, Carnevali Bookshopping
ore 18.00

VENERDÌ 6

Porcettiamo

San Terenziano (Pg)

Calendimaggio

Assisi

Perugia, Ritratti di Donna

Presentazione del libro di A. Scognamiglio
Perugia, Pal. della Provincia - ore 17.30

La Decrescita Felice

con Maurizio Pallante
Aperitivo letterario
Foligno, Carnevali Bookshopping
ore 18.00

**Cristina Donà
Torno a casa a piedi**
Perugia, T. Morlacchi - ore 21.20



SABATO 7

Porcettiamo

San Terenziano (Pg)

Calendimaggio

Assisi

Sognando al museo

Perugia, varie strutture museali

Primavera in Musica

Workshop e concerto di Lincoln Almada
Perugia, Scuola di Musica "La Maggiore"
ore 14.00-19.00

Ho visto cose

Lecture di Claudio Carini
Perugia, Biblioteca Augusta - ore 17.00

Bobbito Garcia

Perugia, TuKa Disco Club
ore 23.00



DOMENICA 8

Gustando i Borghi

Torgiano (Pg)

Porcettiamo

San Terenziano (Pg)



Grifonissima

Perugia, Piazza IV Novembre
ore 8.30

**Fototrekking
Ilaboratori di arte contemporanea**
Strozacaponi (Pg) - ore 10.00

Primavera in Musica

Workshop e concerto di Lincoln Almada
Perugia, Scuola di Musica "La Maggiore"
ore 10.00-13.00 e 15.00-19.00

Fashion Swap

Perugia, Galleria d'Arte Contemporanea
Nails Studio Italia - dalle 15.30

Festival Assisi nel Mondo

Assisi, Chiesa di San Rufino - ore 21.00

LUNEDÌ 9

Festival Assisi nel Mondo

Amelia, Duomo - ore 21.30

MARTEDÌ 10

Visita della Basilica Inferiore

organizzata dal CAI
Assisi - ore 21.00

MERCOLEDÌ 11

I mercoledì al Sopramuro

Mostra-mercato
Perugia, Piazza Matteotti

Right Profit Guitar Festival 2011

Città della Pieve, Auditorium
Sant'Agostino - ore 17.30

GIOVEDÌ 12

Festival Umbria Beecoming

P-assaggi sul territorio
luoghi vari
www.umbriabeecoming.com

Perugia Green days

Perugia, Centro Storico

L'archeologia culturale

Perugia, Centro Storico

Right Profit Guitar Festival 2011

Città della Pieve, Auditorium
Sant'Agostino - ore 16.00

Francesco D'Isa - Porno Pop

Inaugurazione mostra
Perugia, ExEliografica - ore 19.00

MOSTRE

ALESSANDRA MIGLIORATI ABITANTI

fino al 6 maggio

Perugia, Galleria d'Arte
Contemporanea Nails
Studio Italia

PERUGIA, RITRATTI DI DONNA

6 - 22 maggio

Perugia, CERP
Rocca Paolina

VALERIA PIERINI FUTURO SEMPLICE

fino al 7 maggio

Foligno, Officina 34
Retròscena

ALESSANDRA ZORZI GABBIE PER SIGNORA

fino all'8 maggio

Umbertide, Rocca

CRISTIANO BARICELLI BLOOD IN UMBRIA



7 - 28 maggio

Perugia, Galleria Miomao

IL VANGELLO SECONDO PASOLINI



fino all'8 maggio

Perugia,
Museo di Palazzo della Penna

Sagra della Ciliegia
San Valentino della Collina (Pg)

VENERDÌ 13

Festival Umbria Beecoming
P-assaggi sul territorio
luoghi vari

Perugia Green days
Perugia, Centro Storico

L'archeologia culturale
Perugia, Centro Storico

Andrea Rellini Trio
Perugia, Chiostro di Sant'Anna
ore 18.30

Sagra della Ciliegia
San Valentino della Collina (Pg)

**Right Profit
Guitar Festival 2011**
"Carlotta,
Graziella e le altre..."
con Giorgio Rossi e Lucia Poli
Città della Pieve,
Teatro degli Avvalorati - ore 21.00



Oibò son morto
Regia Giovanna Mori, Jacob Olesen
Spello, Teatro Subasio - ore 21.15

SABATO 14

Festival Umbria Beecoming
P-assaggi sul territorio
luoghi vari

Circleland
Workshop di improvvisazione
vocale con Albert Hera
Perugia, Combo



Perugia Green days
Perugia, Centro Storico

L'archeologia culturale
Perugia, Centro Storico
Sognando al museo
Perugia, varie strutture museali

Menchetti dal 1948
Inaugurazione punto vendita
Perugia, Str. Trasimeno Ovest 7 - dalle 17

Sagra della Ciliegia
San Valentino della Collina (Pg)

Festival Assisi nel Mondo
Assisi, Chiesa di San Gregorio - ore 21.00

**Right Profit
Guitar Festival 2011**
Concerto di David Russell
Città della Pieve,
Teatro degli Avvalorati
ore 21.00



Green Party
Perugia, Rocca Paolina - ore 22.00

DOMENICA 15

Festival Umbria Beecoming
P-assaggi sul territorio
luoghi vari

Festa dei Ceri
Gubbio

Circleland
Perugia, Combo

Perugia Green days
Perugia, Centro Storico

L'archeologia culturale
Perugia, Centro Storico

Io sono, I was
Intrattenimento
teatral-filosofico per bambini
Perugia, Teatro Pavone - ore 17.00

**Right Profit
Guitar Festival 2011:
Gli Dei della Terra**
di Kahlil Gibran,
con Luca Zingaretti
Città della Pieve,
Teatro degli Avvalorati - ore 18.00



Sagra della Ciliegia
San Valentino della Collina (Pg)

LUNEDÌ 16

Icae 2011
International Conference
on Applied Energy
Perugia

Sagra della Ciliegia
San Valentino della Collina (Pg)

Gianna Nannini
Perugia, Pala Evangelisti
ore 21.00



MARTEDÌ 17

**La prevenzione della corruzione
negli appalti**
Incontro a cura del Prof. Carloni
Perugia, Facoltà di Scienze Politiche
ore 10.15

Icae 2011
International Conference
on Applied Energy
Perugia

Sagra della Ciliegia
San Valentino della Collina (Pg)

Visita della Basilica Superiore
organizzata dal CAI
Assisi - ore 21.00

MOSTRE

FRANCESCO D'ISA
PORNO POP

12 maggio - 27 giugno
Perugia, ExEliografica

VIRGINIA TOZZI
TIZIANA DE FELICE

14 - 23 maggio
Perugia, Via Einaudi
Il laboratorio di arte contemporanea

IL PIANETA CHE CAMBIA:
ACQUA



fino al 15 maggio
Assisi, Palazzo Bonacquisti

LUIGI MARZO



fino al 15 maggio
Perugia, Ex Chiesa di S.
Maria della Misericordia

ERICA SCARAMUCCI
DEL TEMPO MEMORIA

fino al 21 maggio
Perugia, Artstyle Gallery
c/o Cutstyle Parrucchieri

FERRUCCIO RAMADORI
ARMONIE

fino al 23 maggio
Torgiano, Spazio Arte Ass.
Cult. Città del Futuro

MERCOLEDÌ 18

I mercoledì al Sopramuro

Mostra-mercato
Perugia, Piazza Matteotti

Gli archivi come beni culturali tra educazione permanente e identità nazionale

Perugia, San Domenico
Archivio di Stato - ore 15.30

Icae 2011

International Conference
on Applied Energy
Perugia

Sagra della Ciliegia

San Valentino della Collina (Pg)

GIOVEDÌ 19

Workshop di Ceramica Raku

Marsciano, La Fratta art-house

Sagra della Ciliegia

San Valentino della Collina (Pg)

Ryuichi Sakamoto e Alva Noto

Perugia, Teatro Morlacchi - ore 21.30

VENERDÌ 20

Workshop di Ceramica Raku

Marsciano, La Fratta art-house

Perugia Flower Show

Mostra mercato nazionale
di piante rare e inconsuete
Perugia, Giardini del Frontone

Capetav

Mostra mercato internazionale
della caccia, pesca e tiro a volo
Bastia Umbra, Umbriafiere

**Festa di scienza e filosofia,
virtù e conoscenza**
Foligno, Laboratorio di scienze
sperimentali

Red, Green and Blue

Conferenza di Will Alsop
Perugia, Teatro Pavone - ore 15.00

Sagra della Ciliegia

San Valentino della Collina (Pg)

SABATO 21

Workshop di Ceramica Raku

Marsciano, La Fratta art-house

La Notte Rosa

Foligno

Perugia Flower Show

Perugia, Giardini del Frontone

Capetav

Bastia Umbra, Umbriafiere

**Festa di scienza e filosofia,
virtù e conoscenza**
Foligno, Laboratorio di scienze
sperimentali

Sognando al museo

Perugia, varie strutture museali

Sagra della Ciliegia

San Valentino della Collina (Pg)

Festival Assisi nel Mondo

Assisi, Chiesa di San Gregorio - ore 21.00

DOMENICA 22

Workshop di Ceramica Raku

Marsciano, La Fratta art-house

Perugia Flower Show

Perugia, Giardini del Frontone

Capetav

Bastia Umbra, Umbriafiere

**Festa di scienza e filosofia,
virtù e conoscenza**
Foligno, Laboratorio di scienze
sperimentali

Festival Assisi nel Mondo

Bevagna, Teatro Torti - ore 11.45

Sagra della Ciliegia

San Valentino della Collina (Pg)

LUNEDÌ 23

Perugia per Sendai

Perugia, Stadio Curi - ore 18.30

Rock In June

San Venanzo (Tr) - ore 21.00

MARTEDÌ 24

Matisse e la seduzione di Michelangelo

Relatore: Mimmo Coletti
Convento di Monteripido, Sala San
Francesco - ore 17.00

Concerto Sheryl Iott

Perugia, Università per Stranieri
ore 18.00

Rock In June

San Venanzo (Tr) - ore 21.00

MERCOLEDÌ 25

I mercoledì al Sopramuro

Mostra-mercato
Perugia, Piazza Matteotti

Young Jazz Festival:

Foligno, luoghi vari - dalle 16.00

Rock In June

San Venanzo (Tr) - ore 21.00

MOSTRE

KEITH HARING... E LA POP ART

21 maggio - 3 luglio

Perugia, Centro Servizi
Camerlani G. Alessi

AGOSTINO IACURCI TENDE A ZERO

fino al 26 maggio

Terni, Galleria dA.cO.

IN ARTE VERITAS

fino al 30 maggio

Narni, Vino X Arte

FRANCO VENANTI IN BIANCO E NERO

fino al 7 giugno

Montefalco, Pal. Bontadosi
ArtGallery

L'APPARENZA AMBIGUA



fino al 29 maggio

Perugia, Trebisonda Centro
per l'Arte Contemporanea

L'ALTRA FACCIA. AUTORITRATTI CONTEMPORANEI



29 maggio - 25 settembre

Perugia, Le Gallerie dei
Gerosolimitani

GIOVEDÌ 26

Young Jazz Festival

Foligno, luoghi vari - dalle 16.00

Festarch.lab

Terni, CAOS

VENERDÌ 27

Young Jazz Festival

Foligno, luoghi vari - dalle 10.00

Oren Marshall

Bevagna, S.Maria Laurentia
ore 17.30



Jim Black's cani da salvataggio Opa Cupa

Foligno, Corte di Pal. Trinci - ore 21.30

Festarch.lab

Terni, CAOS

Festa del Prosciutto Casareccio

Loc. Pianello, Perugia

Sagra degli Umbricelli fatti a mano

San Venanzo (Tr)

SABATO 28

Workshop di Mandala

Marsciano, La Fratta art-house

Cantine Aperte

luoghi vari

Festarch.lab

Terni, CAOS

Young Jazz Festival

Foligno, luoghi vari - dalle 10.00

Pasticceria2000

Inaugurazione nuovo punto vendita
Ellera di Corciano, Via Gramsci 2
dalle 16.30

Un mondo da guadagnare

Lecture di Claudio Carini
Perugia, Biblioteca Augusta - ore 17.00

Festa del Prosciutto Casareccio

Loc. Pianello, Perugia

Sagra degli Umbricelli fatti a mano

San Venanzo (Tr)

Jovanotti

Perugia,
Palasport Evangelisti
ore 21.30

G. Petrella ed E. Jaumet

Foligno,
Taverna Rione Ammanniti
ore 23.00



DOMENICA 29

Pian di Carpine in Fiore

Magione - Centro Storico

Cantine Aperte

luoghi vari

Workshop di Mandala

Marsciano, La Fratta art-house

Festarch.lab

Terni, CAOS

Palio della Balestra

Gubbio

Young Jazz Festival

Foligno, luoghi vari - dalle 10.00

Stefano Bollani e Cristina Zavalloni

Foligno,
Auditorium San Domenico
ore 21.30



Festa del Prosciutto Casareccio

Loc. Pianello, Perugia

Sagra degli Umbricelli fatti a mano

San Venanzo (Tr)

Jovanotti

Perugia,
Palasport Evangelisti
ore 21.00



LUNEDÌ 30

Pian di Carpine in Fiore

Magione, centro storico

Festarch.lab

Terni, CAOS

Master Class di violino e musica da camera

Perugia, Scuola di musica La Maggiore
ore 14.00-19.00

Festa del Prosciutto Casareccio

Loc. Pianello, Perugia

Sagra degli Umbricelli fatti a mano

San Venanzo (Tr)

MARTEDÌ 31

Festarch.lab

Terni, CAOS

Massimo Giuseppe Bianchi ed Emy Bernecoli

San Mariano di Corciano, Biblioteca
"Gianni Rodari" - ore 18.00

Festa del Prosciutto Casareccio

Loc. Pianello, Perugia

Sagra degli Umbricelli fatti a mano

San Venanzo (Tr)

MOSTRE

IL PIANETA CHE CAMBIA: CLIMA



fino al 5 giugno

Perugia, Palazzo Baldeschi

ANTONIO PERSICHINI



fino al 26 giugno

Montefalco, Complesso
Museale di S. Francesco

RAFFAELLO LA MOSTRA IMPOSSIBILE

fino al 28 agosto

Todi, Palazzo del Vignola

IL FASCINO DELL'EGITTO

fino al 2 ottobre

Orvieto, Museo Claudio
Faina e Palazzo Coelli



**PIU' TI CHIAMANO
PIU' RISPARMI**

AutoRicaricaOK



**L'UNICA
ADSL + TELEFONO
CON AUTORICARICA**



**ADSL 24h
fino a 7 Mega**



**Urbane e
interurbane
inclide**



**Ricarichi il
conto quando
ti chiamano**



OKcom
TELECOMUNICAZIONI

TELEUNIT

**CAMBIA
MUSICA
IN SALA POP**

Una serata EVENTO
da non mancare.
27 MAGGIO 2011
Sant'Andrea delle Fratte,
Perugia
Info: 075 5283911

Nuova BMW Serie 5
Touring

www.bmw.it



Piacere di guidare



SONO LE EMOZIONI A DARE FORZA A UN MOVIMENTO.

La nuova BMW Serie 5 Touring è la perfetta integrazione del lavoro dei nostri designer e dei nostri ingegneri. Il risultato è un design unico, che coniuga stile e performance: l'esempio migliore di questa filosofia è l'allestimento MSport, studiato per ricreare la dinamicità e l'estetica di una vettura M: fari allo xeno, assetto sportivo, kit aerodinamico, cerchi dal design dedicato e navigatore BMW Professional.

**NUOVA BMW SERIE 5 TOURING.
BELLEZZA DA ESPLORARE.**

VENITE A SCOPRIRLA NELLA NOSTRA CONCESSIONARIA.

BMW EfficientDynamics
Meno emissioni. Più piacere di guidare.



BMW Financial Services. La più avanzata realtà nei servizi finanziari. BMW e **Cash**. Incontro al vertice della tecnologia.

Consumi gamma BMW Serie 5 Touring (dalla motorizzazione 520i alla 535i) ciclo urbano/strada/medio (litri/100km): da 6,2 (6,5)/4,5 (4,6)/5,1 (5,3) a 11,9 (11,9)/6,7 (6,5)/6,6 (6,5). Emissioni CO₂ (g/km): da 135 (139) a 201 (197). I valori tra parentesi si riferiscono alle vetture con cambio automatico.

A.D. Motor s.p.a. Concessionaria BMW per Perugia e Provincia

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