



PIACERE MAGAZINE

65

WWW.PIACEREMAGAZINE.IT

Stampato su carta riciclata 100%

Numero
(ancora più) *Verde*



CAPITALE EUROPEA
DELLA CULTURA
CITTÀ DI PERUGIA

perugiassisi 2019

perugia green days



Comune di Perugia

Politiche Energetiche e Ambientali
Gabinetto del Sindaco

Perugia, centro storico 17|18|19|20 Maggio 2012

Perché il futuro green è già tra noi!

progettare il Futuro



www.perugiagreendays.it/

Partner



Main Sponsor

BANCA DI MANTIGNANA E DI PERUGIA

Sponsor



Patrocini



Per info

tel. 075/5051681

www.perugiagreendays.it

segreteria@progettareilfuturo.com



Perugia Green days

ABITUDINE VS BEATITUDINE.

**NUOVA BMW SERIE 3.
È LA PASSIONE A VINCERE.**

**VENITE A SCOPRIRLA
NELLA NOSTRA CONCESSIONARIA BMW.**

BMW EfficientDynamics
Meno emissioni. Più piacere di guidare.

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

Consumi BMW Serie 3 (dalla motorizzazione 320d ED alla 335i) ciclo urbano/extraurbano/misto (litri/100km): da 5,2 (5,0)/3,5 (3,6)/4,1 (4,1) a 11,1 (10,2)/6,1 (5,5)/7,9 (7,2).
Emissioni CO₂ (g/km): da 109 (109) a 166 (169). I valori tra parentesi si riferiscono alle vetture con cambio automatico.

www.admotor.bmw.it

**Concessionaria BMW
A.D. Motor S.p.A.**

PERUGIA - Via P. Soriano, 1 - Tel. 075 5279942
FOLIGNO - Via Fiamenga 53/A - Tel. 0742 22600

Nuova BMW Serie 3

www.bmw.it



Piacere di guidare



www.citroen.it

CITROËN preferisce **TOTAL**

IBRIDO & DIESEL

ENTRATE IN UNA NUOVA ERA.



CITROËN DS5 Hybrid4

Linee eccezionali, performance tecnologiche senza precedenti, rara eleganza. Il design di Citroën DS5 supera i limiti dell'esperienza. L'innovativa tecnologia Full Hybrid Diesel: 200 cv di potenza massima, modalità 4WD ed emissioni di soli 99 g di CO₂/Km. Benvenuti in una nuova era.

Citroën DS5 Hybrid4 Airdream. Consumo su percorso misto: 4,1 l/100 Km. Emissioni di CO₂ su percorso misto: 107 g/Km. La foto è inserita a titolo informativo.

CRÉATIVE TECHNOLOGIE

CENTRALCAR S.P.A.



enza automobilistica. Lo dimostra
n una nuova era con Citroën DS5.



STUDIO





ARNALDO CAPRAI

Viticoltore in Montefalco

follow us on



www.facebook.com/cantinacaprai &



www.twitter.com/Arnaldocaprai

Cantina Arnaldo Caprai

Loc. Torre - Montefalco (Pg) Umbria, Italy - Tel. +39 0742.378802 - info@arnaldocaprai.it - www.arnaldocaprai.it

20⁰

CANTINE APERTE

27 MAGGIO **2012**



DIRETTORE RESPONSABILE

• Matteo Grandi

REDAZIONE E CONTRIBUTI

• Alessandra Olivi • Chiara Silvestri
• Valerio Buonumori • Viola Menicali
• Lucrezia Samari • Roberta Stagno
• Giovanni Simoncelli • Maria Luisa Lucchesi
• Francesco Asdrubali • Cecilia Anesi
• Lorenzo Baldacchini • Riccardo Sargeni
• Stefano Caliendo • Alessandro Grandinetti
• Giorgia Cardinaletti • Ada Caserta
• Daniele Aureli • Jacopo Cossater
• Andrea Murovez • Laura Serra

WEB CONTENTS

• Valerio Buonumori • Alessandra Olivi

FOTO

• Alessandro Pellicciari • Simone Rossi
• Ludovica Arcero • Daniela Vladimirova

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 riciclata 100%

REVIVE PURE NATURAL MAT

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 Corciano (PG)

PER LA VOSTRA PUBBLICITÀ

DIREZIONE MARKETING

Valentina Briziarelli

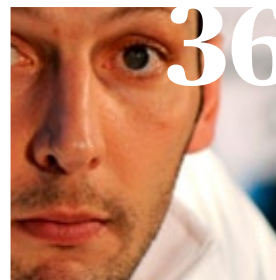
valentinabriziarelli@piacere magazine.it

Tel. 348 3828523

Roberta Silipo

robertasilipo@piacere magazine.it

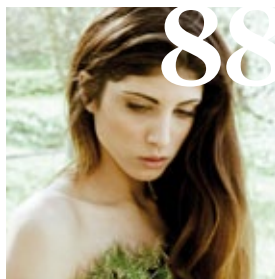
Tel. 389 4267754

IN COPERTINA**DISPIACERE** Le defaillance dell'ultimo numero:

* Nel servizio sui migliori profili Twitter, imperdonabile omissione quella di non aver segnalato Jacopo Cossater. Da seguire, assolutamente

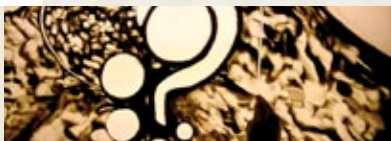
* L'abito indossato da Elena (pag. 62) è di The Space

* L'immagine dell'omaggio a PM di Silvia Emme (pag. 31) non è corretta. Ma ora potete vedere l'intero filmato su Youtube digitando "Silvia Emme Piacere Magazine"



LA FOTO DEL MESE

L'omaggio dell'artista Silvia
Emme a Piacere Magazine



965

04/2012

- 26 *Sulle Orme del Signorelli*
- 30 *Secondavera – Palazzo Collicola*
- 36 *Marco Materazzi*
- 40 *La Bps in difesa di famiglie e imprese umbre*
- 42 *Festival Internazionale del Giornalismo*
- 47 *Giuseppe Cruciani, una Zanzara al Festival*
- 48 *Andrea Marinelli*
- 50 *Sara Boero*
- 54 *Le sacche di Anna Rita*
- 59 *Speciale: Una Regione Verde*
- 66 *Quando il borgo diventa sostenibile*
- 82 *Unwaste*
- 88 *Madre Natura*
- 102 *The Vintage Mood*
- 110 *Onlus Gebisa*
- 119 *Meltin Pot: tutto quello che non potete perdere*

Immagine di copertina

Foto di Daniela Vladimirova

Anno 8 n°65 Aprile 2012
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



**Se la bellezza sa muovere le persone,
noi siamo riusciti a muovere la bellezza.**

Venite nei nostri negozi.

Scoprirete l'innovazione tecnologica della nuova collezione Soft Motion di Natuzzi, studiata per darvi un comfort impareggiabile. **Divano Brio 3 posti con meccanismo relax al prezzo di lancio di 2000€, anche in comode rate.**

PERUGIA, T. 075 8005089 - AREZZO, T. 0575 250437 - GROSSETO, T. 0564 455470



Divani 100%
made in Italy



Certificazione
ISO 9001 / 14001*



Tecnologia
Soft Touch



Finanziamento
Ratanica™



divaniedivani.it



800.844.855

DIVANI & DIVANI by natuzzi

L'Editoriale

Prendi un circolo. Accarezzalo. Diventerà vizioso
(Eugene Ionesco)

DI MATTEO GRANDI

 twitter.com/matteograndi



La situazione non è buona, canterebbe **Celentano** che, per inciso, quando canta è sempre meglio di quando **parla** (o meglio, non parla). La situazione non è buona perché **Perugia** è diventata una città che attraversa i suoi **giorni** come una **prostituta** una **strada senza marciapiedi** (questa non è mia, ma di Cioran). Una città allo sbando che si muove a una **velocità** che la rende immobile (e i tempi di percorrenza del Minimetroré ne sono soltanto una casuale metafora) e che non riesce a dare un senso al proprio **passato** né al proprio **futuro**.

Sicurezza è un termine abusato. Ma tremendamente attuale. Perché il vero **abuso** è quello che la **criminalità** sta facendo della città. Dalle rapine in villa che si consumano in tragedia all'ultimo drammatico caso dello **studente universitario** trovato cadavere nel proprio appartamento. **Mercati neri** che si sovrappongono e si alimentano in un diabolico ma scientifico intreccio tra **droga** e **prostituzione**. Il male viene da lontano certo. Ma le risposte servono **oggi**. E continuo a non capire come mai io, che il centro lo bazzico, gli **spacciatori** ormai li riconosco uno per uno, sempre gli stessi nel tempo e nei luoghi che le loro **sneaker nuove di pacca** (tendenzialmente prediligono le Nike con le molle come i tronisti), mentre chi dovrebbe intervenire lascia che continuino indisturbati i

loro **loschi traffici**. Se volete, gentili signori delle forze dell'ordine, sono a disposizione per indicarveli uno per uno. Via **Ulisse Rocchi**, per esempio, ormai è uno **show room** della droga a cielo aperto.

Eppure, nonostante l'**aria** sia intrisa da una **mediocrità** che avvelena la **speranza**, torniamo, in uno dei nostri sempre più rari slanci di ottimismo, a volgere lo sguardo verso il **colore** che della speranza è il simbolo: il **verde**. Se si esclude la **benzina**, certo.

E allora eccolo di nuovo qui, tra le vostre mani, un **numero verde**. Come ad aprile di un anno fa, interamente realizzato in **carta riciclata**. Pensato per valorizzare le eccellenze e le **realità green** di una regione che non a caso si è guadagnata il **nick** di **cuore verde d'Italia**. Almeno finché, a forza di avvelenarlo con episodi di cronaca

nera, il cuore non **collasserà**.

Energie rinnovabili, città ecosostenibili, arte del recupero e del riuso, aziende bio. In questo panorama l'**Umbria** eccelle e lo stesso **Minimetroré** di cui sopra, pur scatenando reazioni allergiche a chi va di fretta, è una **vera perla** innalzata sull'altare della **tutela dell'ambiente**. Nelle pagine che seguono abbiamo cercato di raccontarvele. Quindi, **buona lettura**.

Chiedo facendomi **qualche domanda**. Mi chiedo per esempio perché gli **Etruschi** siano in mostra ad **Asti** che sarebbe come organizzare la settimana del **Barolo a Montefalco**; mi chiedo perché i **turisti italiani** quando vanno a Londra sentano l'esigenza di farsi una foto sulle **strisce pedonali di Abbey Road**; mi chiedo se **Andreotti** quando **parla in tv** sia sottotitolato a pagina **666** di televideo, mi

chiedo, nell'apprendere che saranno esentate dal pagamento dell'**IMU** le **sedì dei partiti** e le **scuole della chiesa**, quanto ancora dovremo subire le **prepotenze** di gente che ha la **faccia come il culto**; mi chiedo se esista qualcuno che in **autostrada** sia mai stato multato con il Tutor. E, soprattutto, continuo a chiedermi ossessivamente: ma perché la **fermata della Ferrovia Centrale Umbra del Percorso Verde** si chiama **Perugia-Università**?

In attesa di risposte che non arriveranno mai, io resto qui a coltivar cipolle in una valle di lacrime.

bollicine...




LUNGAROTTI



L'UMBRIA ALL'AVANGUARDIA NELL'AGRICOLTURA BIOLOGICA

L'Umbria si colloca al 13° posto nella classifica nazionale della Green Economy e presenta buone performance nell'agricoltura biologica, essendo quarta in Italia per numero di operatori, circa 150 ogni 100 mila abitanti, e ottava per superficie agricola destinata al biologico, con il 9,3% della SAU (superficie agricola utile).



LIA SABATINI

È Lia Sabatini l'umbrina dell'anno 2012. Il premio organizzato da "La Nazione", assegnato attraverso i voti dei lettori, è indirizzato a persone che si sono contraddistinte nel territorio per generosità e coraggio. La signora Lia, vedova del chirurgo Vittorio Trancanelli, è stata premiata per l'impegno profuso nel portare avanti, da oltre 15 anni, un'associazione di volontariato a Cenerente avviata insieme al marito e che si occupa di ospitare donne e ragazzi in difficoltà.



PRESI!

Pur non cancellando l'enormità della tragedia, la cattura degli assassini di Luca Rosi è motivo di soddisfazione per gli inquirenti e per chi chiedeva giustizia. Rapida ed efficace la macchina investigativa si è mossa con abilità e perizia. Ci si permetta soltanto una domanda maliziosa. C'è sempre bisogno del caso limite per scatenare la reazione della giustizia? Non si potrebbe riservare la stessa tempestività anche a casi meno eclatanti, magari anticipando le tragedie?

Nel 2011 in Umbria cresce del 35% il numero dei reati contro l'ambiente accertati (673) dal Corpo Forestale dello Stato. I reati nel settore dei rifiuti sono aumentati del 100% mentre nel settore degli inquinamenti l'incriminazione dei reati accertati è risultata del 2010. Quindi, o gli umbri stanno diventando sempre meno civili e l'ecologia sta permeando anche il cuore verde d'Italia o la Guardia Forestale sta avendo grande successo.

Puntuale come la stagione delle punte si ripresenta la querelle tra Comune di Perugia e Caffè Morlacchi di spegnere la musica alle 22. La cosa gravissima è che chi ci amministra non capisca che in una città predella di microcriminalità posti di aggragazione positiva sono un toccasana e un antidoto allo svuotamento linguire dell'acropoli. E invece questa guerra al buono stride con il nulla che si fa contro le vere piaghe di Perugia.

Il salto di qualità, orrido, agghiacciante, brutale c'è stato. Perugia non è più una città in ostaggio della microcriminalità. Perugia è una città in cui non si può più dormire tranquilli. Le rapine in villa, la tragedia allucinante dell'omicidio di Luca Rosi, il senso di accerchiamento di una intera comunità non abituata a confrontarsi con questa realtà, ci porta in un incubo dal quale ha saputo proteggere.

UMBRIA, IN AUMENTO I REATI CONTRO L'AMBIENTE



COMUNE VS CAFFÈ MORLACCHI



PERUGIA, LA SICUREZZA



GREEN ITALY



all'impresa. Una lettura interessante e stimolante. Fortemente consigliata.

Reverse; 15 euro

MOLTO FORTE INCREDIBILMENTE VICINO CINEMA



zia a girare NY, per scoprire cosa apra. Il romanzo di Foer, da cui è tratto, è straordinario.

warnerbros.co.uk/extremelyloudandincridiblyclose

L'AMORE È FEMMINA



slancio nuovo, patinandola quanto basta, la canzone italiana.

Universal; 9,99 euro

LIBRI

Appena uscito il libro di Ermete Realacci, fin dall'eloquente sottotitolo "perché ce la possiamo ancora fare" è un inno e un saggio attento e documentato sull'Italia sostenibile. Quella in cui il business può far rima con ambiente, per un Paese più sano in cui l'approccio verde faccia anche da volano

TR.acce

SEGUENDO LE TRACCE DI UNA TERNANA IN CORSA IN UNA TERNI SEMPRE PIÙ IMMOBILE...



*tr-acce.tumblr.com - tracce.blog@gmail.com

Eccomi di nuovo a respirare l'aria primaverile della mia città, di nuovo a cercare spunti e orme curiose di cui seguire le tracce. **Curiose**, sì, perché sono stanca e annoiata, a forza di seguire tracce di normalità in questa città che non si muove. E poi la curiosità, come la città, è **femmina**. E femmina è anche la **Ternana**: curioso, a questo proposito, il fatto che l'unica cosa che si sia risvegliata a Terni con l'avvento della **primavera** sia il sentimento del tifoso. Così, dopo anni passati a capire se la squadra cittadina esistesse ancora, non solo vengo a sapere che è viva più che mai, ma sta anche per arrivare in **serie B**! Ecco spiegate tante cose curiose, come le file alle edicole, **Mogol** che scrive alla cittadinanza chiedendo sostegno per "i nostri ragazzi" (mostrando tra l'altro la stessa enfasi di quando scriveva per Battisti), vetrine rosso verdi più imbellettate di una sposa e migliaia di tifosi a riscaldare il Liberati. E a proposito di **Liberati**, pare che la prodigiosa stagione della Ternana abbia riacceso i riflettori proprio sullo stadio,

di cui si vocifera sia impellente un **rifacimento** da milioni di euro. Curioso pensare che in una città senza un teatro e senza una lira, possa essere realizzato un **miracolo** del genere. Ma almeno dentro al Liberati qualcuno si muove! Mi sembra che non si muova, invece, l'**immondizia** che viene accatastata negli ormai ultimi esemplari di cassonetti lasciati nel centro storico di Terni, guarda caso, proprio nei pressi di casa mia. Uno spettacolo suggestivo, che mi innesca quotidianamente una prepotente curiosità: "*mi sono trasferita a Napoli o Napoli si è trasferita a Terni?*". Pensano invece di essersi trasferiti nel Bronx, le decine di commercianti di **via I maggio**, che da ormai troppi mesi subiscono il **vandalismo** di giovani cretini che spaccano barbaramente vetrine. Proprio curioso, nonostante la centralità della zona, che nessuno sia in grado di contrastare tale scempio. Ed ecco l'ennesima curiosità: non è che **ZTL h24** sta per **Zero Traffico e Lavoro**, per tutti?

Fast Good

LA CARTA DEI VINI QUESTA SCONOSCIUTA, GUIDA PRATICA
PER NON SBAGLIARE NEL PROPORRE UN VINO AL RISTORANTE

DI JACOPO COSSATER*



*twitter.com/jacopocossater

Ero a cena a **Perugia** e dalla piccola cantina ho scelto un **metodo classico** di **Orvieto**, il brut di **Degugnano dei Barbi**. Un bell'esempio di **blanc de blancs** che rimane sui lieviti per oltre 4 anni. Insomma, tutto bene. Peccato solo che al momento del servizio il cameriere me lo abbia presentato come uno dei migliori proseccchi della regione. Ora, amici **ristoratori**, capisco perfettamente che per alcuni di voi la gestione dei vini sia solamente una fastidiosa seccatura. Dovete capire che però esistono persone (il sottoscritto è solo uno dei tanti) che prima ancora di andare a vedere cosa sia possibile ordinare dalla **cucina** si tuffano con entusiasmo nella **carta dei vini** sperando di trovare qualcosa che da subito accenda la **scintilla**. Ecco quindi alcuni pratici consigli per non cadere in facili errori e per costruire una carta capace di non sfuggire.

1. Sono molte le informazioni che è possibile inserire a proposito di un vino, spesso sono un apprezzato di più e denotano cura e precisione. Le cose davvero fondamentali però sono solo quattro, e non possono proprio mai mancare: il **nome della denominazione**, della **cantina** e (quando presente) del **vino**, l'**anno** e il **prezzo**.

2. La carta dovrebbe essere sempre chiara e facilmente fruibile, il carattere utilizzato di facile lettura, la spaziatura tra le righe ampia. **Evitate di**



VINS AU VERRE		
■ BLANCS		
Château Margaux, Graves	2001	5.00 €
Château Pichon Longueville, Le Cigare, Bordeaux blanc	2007	5.00 €
Château Carbonnieux, Pomerol-Léognan	2005	7.00 €
Château Fillet, Sauternes	2004	9.00 €
Les Petites, Chablis (S. J. L.), Coteaux de la Loire	2005	4.00 €
Château de la Roche, Sauternes	2005	7.50 €
Domaine Gaudy Les Calcaires, Languedoc	2006	5.00 €
Domaine Albanais, Cuvée d'Assemblage, Corse	2006	5.50 €
Alta Villa Tiziana, Grillo, Italia	2005	4.00 €

scrivere a mano, solo Casa Vissani se lo può permettere senza sfuggire.

3. Se lunga diverse pagine un **indice**, all'inizio, può certamente aiutare. Per non sbagliare potete iniziare con i vini spumanti, aperitivo ideale, proseguire con i vini bianchi, i vini rossi, i vini dolci ed eventualmente i distillati - se non presenti in una carta interamente dedicata.

4. La carta è il biglietto da visita della cantina, come il menù per la cucina. Perché presentare **fogli sporchi** o **strappati**?

5. La carta dovrebbe **rispecchiare il vero contenuto della cantina**. Ovviamente può succedere che qualche vino finisca; correggetela al prima possibile.

6. Rilegarla o stamparla su carta di particolare pregio a lungo termine non ha senso. Tutte le cantine hanno una certa rotazione e la **carta va aggiornata spesso** (vedi sopra).

Si potrebbe allora investire in un contenitore con un layout di vostro gradimento per poi optare per soluzioni rapide ed economiche per la rotazione dei fogli.

7. Può sembrare banale ma vi assicuro che non lo è affatto: **non ci devono essere errori grammaticali**. Mai.

8. Per finire la parte più difficile, quella relativa alle scelte e al contenuto. La vostra cantina rappresenta agli occhi dei vostri clienti la vostra passione, se possibile cercate e informatevi. Alle scelte più banali cercate di affiancare qualcosa che denoti un minimo di **ricerca**. Prediligete sempre i vini della zona, avrete tempo per ampliare. Non serve necessariamente avere centinaia di differenti etichette per fare una grande carta dei vini, ce ne sono di fantastiche con poche decine. Insomma, so che non è facile e che il tempo non è mai abbastanza ma cercate di metterci il cuore. Ne verrete ripagati.

LET YOUR
BODY DRIVE



PEUGEOT RACCOMANDA TOTAL

Valori massimi: consumi ciclo combinato l/100 km 5,8; emissioni CO₂ g/km 134.

NUOVA PEUGEOT 208



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



DI FRANCESCO ASDRUBALI*

*Professore associato di fisica tecnica ambientale. Direttore CIRIAF

“EDIFICI... DI PLATINO!”

Nell'ambito delle **certificazioni energetiche ed ambientali degli edifici**, il marchio LEED si distingue per completezza ed autorevolezza. Nato nel 1993 negli Stati Uniti dall'associazione non-profit U.S. Green Building Council, il sistema di valutazione “**Leadership in Energy and Environmental Design (LEED)**” è divenuto negli anni un punto di riferimento internazionale per la progettazione, la costruzione e la gestione di edifici sostenibili caratterizzati da elevate prestazioni. Sono molti gli edifici a destinazione residenziale, direzionale, alberghiera, anche progettati da celebri architetti, che hanno ottenuto la certificazione LEED: tra i più recenti, il prestigioso **JW Marriot Hotel di Los Angeles** e, primo edificio italiano, il **Parco Tecnologico Energy Park di Vimercate**.

Si tratta di un processo di certificazione cui si aderisce **su base volontaria**, articolato in maniera diversa a seconda che si considerino edifici di nuova costruzione o esistenti. La certificazione, cui si accede solo se sono rispettati dei prerequisiti di carattere energetico e ambientale, è basata su un protocollo che assegna punteggi all'edificio in varie macroaree, quali **sostenibilità del sito, gestione delle acque, energia ed atmosfera, materiali, qualità ambientale interna**. Una certificazione a 360°, pertanto, che considera non solo l'isolamento termico o l'ef-



ficienza degli impianti, ma valorizza anche il corretto **orientamento dell'edificio**, la scelta di **materiali biocompatibili**, il **recupero delle acque piovane**.

La certificazione attesta la prestazione raggiunta dall'edificio in termini di sostenibilità ambientale, è espressa in un punteggio che al massimo è pari a 110 e si articola il quattro livelli: **Base, Argento, Oro e Platino**. In un mercato quale quello delle costruzioni e immobiliare caratterizzato negli ultimi anni da una profonda crisi (quanti immobili invenduti nella sola Perugia!), potersi fregiare di una certificazione LEED significa offrire un prodotto di pregio, con un valore aggiunto indiscutibile.



LEED, che in Italia è rappresentata da **Green Building Council Italia**, sbarca anche in **Umbria**, grazie ad un gruppo di docenti della **Facoltà di Ingegneria** e a due aziende umbre attive nel settore dei materiali per l'edilizia sostenibile: **Tarkett e SAME**. È stata infatti di recente costituita, con il coordinamento del prof. **Franco Cotana**, la delegazione umbra (“chapter”) di GBC Italia: promuoverà corsi, convegni, seminari, visite tecniche, per diffondere il marchio LEED tra tutti gli operatori del settore nella nostra regione.



BRUNO

c a l z a t u r e

Santoni • Regain • Silvano Sassetti • Moma • John Richmond • 4US • 308 Paciotti • Cesare Paciotti • Alberto Guardiani • Antica Cuoieria • Clarks • Corvari • Campanile • Camper • Florsheim USA • Pedro Garcia • Grey Mer • Chie Mihara • Maliparmi • Liu jo • Maki Uehara Tokyo • Mel • Maria Cristina • United Nude • Vic Matie • Cafe noir • Alberto Fermani • Janet & Janet • Ras • The Seller • Lea Foscati • Tosca Blu • Tommy Hilfiger • Emanuela Passeri • Castaner • Catarina Martins • San Crispino • Napapijri • L'artigiano di Riccione • Cinzia Araia • Scholl • Geox • Nero Giardini • MBT • Philippe Model • D.A.T.E. • Serafini • Williams Wilson • G-Star Raw • OXS • Onitsuka Tiger • New Balance • Le coq sportif • All Star • Melluso • Mephisto • Lagoa • Casadei

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

Casa Nuove di Ponte della Pietra (Pg)
075.5270346

Diario di un'emigrante

(COME 500 KM POSSONO CAMBIARTI LA VITA)
RISIKO: UN DEAL BREAKER?

DI LEIGH CHERI



La vita di una ragazza è costellata da errori.

Sbagliamo a comprare il detersivo giusto per i pavimenti. Sbagliamo a comprare rossetti e ombretti, splendidi alla luce della profumeria dove il commesso gay mi sorride e mi dice "Tesoro. Sei divina. Un incrocio tra Dita Von Teese e Audrey Hepburn". E per più o meno 45 secondi ne sono convinta, e vado fiera a pagare il rossetto "24 ore no stop rosso ciliegia ma con una lieve sfumatura color corallo". Lo riprovo a casa. Mi convince di meno. Penso: magari, con un po' di abbronzatura. Lo butto in un cassetto, e lì rimane. Sbagliamo a fare shopping quando siamo emotivamente esposte. Insomma, spesso sbagliamo. Però abbiamo imparato moltissime cose.

Viaggiamo da sole e ci portiamo le nostre valigie ovunque senza ammettere sguardi di pietà mentre barcoliamo sul nostro tacco 10 tirando su il trolley quando dobbiamo affrontare le scale della metropolitana. **Cambiamo le lampadine**, facciamo funzionare cronotermostati e condizionatori. Facciamo **collezione di medicine** e siamo pronte ad affrontare più o meno tutte le emergenze che non implicino seri spargimenti di sangue.

Abbiamo studiato e ci siamo laureate perché una donna deve dimostrare di essere intelligente oltre che bella. **Andiamo dal par-**



rucchiere, dall'estetista, in palestra, perché una donna deve essere bella, poi parliamo di intelligenza. Leggiamo libri e giornali, andiamo al cinema e a teatro, perché le donne amano la cultura.

Solo che un giorno scopri che c'è sempre qualcosa che manca. E che potrebbe costarti carissimo. **Le regole del Risiko.** La vita di una ragazza è spesso volta alla ricerca dell'uomo perfetto. Parliamo della realtà, **annus domini 2012.** Di qualcuno di carino e simpatico. Abbastanza gentile da accompagnarti a casa, abbastanza educato da versarti l'acqua a tavola, abbastanza divertente da non farti guardare l'orologio ogni tre minuti pensando a una scusa per scappare a casa.

E un bel giorno succede che incontri qualcuno e cominci a pensare: **Carino. Simpatico. Perché no.**

Ma, dal momento in cui quel "perché no" si trasforma in un "sì" cominci a pensare:

E ora? Ma gli piacerò? Chiamerò? Poi accade l'impossibile. Lui non sparisce.

Poi accade l'impensabile. **Lui ti invita per un week end al lago.**

Risultato: il mio primo week end al lago è interamente devoluto a un **torneo di Risiko** con i suoi amici.

Peccato che io abbia giocato a Risiko tre volte in vita mia, di cui l'ultima a 13 anni. E non è un caso. Risultato: il mio primo week end fuori porta si è trasformato in una nottata a tirare dadi e ad avere come obiettivo quello di morire per andare a letto. Obiettivo conquistato: sono andata a letto.

Per fortuna nella partita pomeridiana della domenica ha vinto.

Per fortuna nella partita pomeridiana della domenica io non ho giocato.

Per fortuna poi siamo tornati a Milano.

Avete presente quando si esce di casa dimenticando il condizionatore acceso, si rientra e l'ambiente è ghiacciato?

Ecco, fate conto che il Risiko sia il condizionatore. Il **Risiko è un deal breaker.** Solo che a me 'sta cosa del Risiko non l'aveva proprio mai detta nessuno.



The Seller



Alberto Fermani



Lin Jo



Tosca Blu



Braccialini



Braccialini



Fabi Couture



Luca Stefani



Braccialini



Guess

ZUGARONI

*calzature pellicceria pelletterie
dal 1908*

Viale Umbria, 29 | Magione (PG) | tel 075 843529 | www.zugaroni.it

La Posta del Direttore

SCRIVETE LE VOSTRE CONSIDERAZIONI A:
MATTEOGRANDI@PIACEREMAGAZINE.IT

DI MATTEO GRANDI



Gentile direttore, dopo il gran clamore per le polemiche sulla droga mi pare che la situazione sia rimasta assolutamente immutata in quel di Perugia. A che santo dobbiamo votarci?
Adriano S.

Il verbo votare non è riflessivo. Rendiamolo transitivo, perché il problema qui sta nell'iniziare a chiederci chi dovremmo votare alle prossime amministrative. E temo che se si andasse alle urne domani non saprei darvi risposta. Vorrei qualcuno davvero animato dall'amore per questa città. E oggi quel qualcuno non lo vedo né a sinistra né a destra. E, a proposito di santi: qui i lestofanti continuano a scherzare con noi fanti e prima o poi ci chiameranno santi.

Al direttore, ho una domanda per lei: nel biglietto per la prossima mostra del Signorelli è incluso anche lo stupendo spettacolo (sembra vero



per quanto è realistico!) delle nostre belle piazze perugine abbandonate a tutti gli immigrati (ma non solo) che pisciano, spacciano e strillano, oppure sarà necessario munirsi di un apposito biglietto a parte da ritirare al foyer del teatro Morlacchi? E la consumazione è compresa nel prezzo?

USS - Uno di Sinistra Stufo

Caro il mio mancino stufo, io non confonderei capre e cavoli. Da un lato la mostra sarà l'ennesimo segnale di una regione viva e attiva sotto il profilo culturale e artistico. Dall'altro sarà sempre più spiacevole dover offrire

**TROVA LE
DIFFERENZE!**

questo triste e indecoroso spettacolo a chi si avvicinerà all'acropoli. Però i turisti dopo aver visitato i musei potranno sempre cercare rifugio nei centri commerciali adiacenti alla città: serviti, comodi, puliti, sicuri e coi parcheggi aggratis.

Al direttore di Piacere Magazine. Il costo della benzina ormai ha raggiunto cifre che oscillano tra il folle e il ridicolo. È ora di dire basta!

Francesca

Io basta ormai lo dico quando chiedo il pieno e vedo che a metà serbatoio sono già a 50 euro!

Il Cecchino

INVIATE LE VOSTRE FREDDURE A:
PIACERE@PIACEREMAGAZINE.IT

DI ANDREA CECCHARELLI



• È morto l'inventore della Redbull. Ha messo le ali.

• Il moscerino rifiutato dalla moscerina affoga il dispiacere nell'alcol. E poi si schianta sul mio parabrezza!

• Nasce il profumo per il Papa. D'Ior.

• Agrigento, arrestato bidello che nascondeva hashish in una scuola materna.

I bambini sono tornati a far casino.

• Malvivente si avvicina a Brunetta con una pistola scacciacani. Fortunatamente per lui ha sparato ad altezza d'uomo.

• Rovigo, gatto scappa di casa e torna castrato. Aggiornato il menù del ristorante cinese dietro l'angolo.

• Maestra d'asilo e modella, le mamme ritirano i bimbi. Ora ci vanno i papà.



L'ALTA QUALITÀ A PORTATA DI TUTTI

Ristorante La Bastiglia

Il paradiso culinario nel cuore di Spello ora è anche sushi

Nel cuore di **Spello** c'è un posto che vi sembrerà un **sogno**. **Terrazzo panoramico** con vista mozzafiato sul monte Subasio, **piscina con solarium**, **suite** e camere dotate dei migliori **comfort**, carta di **vini** con

più di 500 nomi selezionati e cucina d'eccellenza. Il ristorante La Bastiglia è questo e molto altro: fastosamente ubicato nel cuore del paese saprà accontentare i palati più **raffinati** senza presentare un conto da **nababbi**.

**SUITE, TERRAZZO PANORAMICO,
PISCINA CON SOLARIUM
E UNA CUCINA CHE CONIUGA
LA TRADIZIONE
CON L'INNOVAZIONE.
DALLE SPECIALITÀ UMBRE
AL SUSHI CON PIÙ 500
ETICHETTE DI VINI**

La clientela è accolta con **garbo** e **cortesia** in una **dimora fiabesca**, in cui la cucina del **territorio**, rigorosamente preparata con **cibi** tipici di **stagione**, strizza l'occhio all'**innovazione** e alla creatività grazie alla novità del menu sushi (importato direttamente da **Le Cirque** di S. Maria degli Angeli e dai locali **Gus** di Perugia). Il sodalizio tra **Oriente** e **Mediterraneo** crea stuzzicanti e inediti sapori, e per saggiarne la preziosa qualità, basta ordinare un **sashimi accompagnato da fior di sale** e **frantoio**, scegliere una delle selezionate etichette che offre la cantina, deliziare il palato con un ottimo **Marquise con mousse di cioccolato bianco** e **frutti di bosco** e iniziare un lungo viaggio alla scoperta del piacere.

La scelta dei prodotti è un'altra caratteristica fondamentale della **filosofia culinaria** di questo ristorante; dall'**olio** prodotto da **olivi** presenti in zona (riducendo l'impatto sull'ambiente grazie all'abbattimento dei trasporti di lungo tragitto), alle **verdure biologiche** provenienti da **coltivazioni locali**, alle **erbe** raccolte secondo il volere delle stagioni sino alla **produzione in casa di pane** e



dolci, il risultato finale è la freschezza e la **cura del particolare** che garantiscono non solo attenzione alla salute, ma soddisfazione al palato. Una commistura tra **benessere** e **piacere** raramente riscontrabile oggi giorno.

Importante la carta dei vini che presenta una copiosa selezione di circa **500 etichette** accompagna la gioia dello star a tavola, una ricerca all'insegna del **buon bere**.

Consacrato dalle migliori **guide enogastronomiche**, tra cui la prestigiosa **Michelin**, la Bastiglia Ristorante offre servizi d'alta qualità a prezzi abbordabili, rompendo l'anacronistica convinzione che il lusso sia unico appannaggio di una ristretta cerchia di "eletti", garantendo, tra l'altro, **soggiorni unici** e di classe nelle bellissime **33 camere** provviste di tutti i confort.

Un piccolo **paradiso culinario**

da provare, scoprire, consigliare. Mentre la meravigliosa **vallata umbra** che si dispiega dalla terrazza farà il resto...

La Bastiglia
via Salnittraria, 15 - Spello
T. 0742 651277
fancelli@labastiglia.com

UNA STRAORDINARIA MOSTRA CHE ABBRACcerà
IL TERRITORIO REGIONALE: 21 APRILE – 26 AGOSTO



Luca Signorelli

*de ingegno et
spirito pelegrino*

Testo Lucrezia Sarnari Brano Fast Car — Tracy Chapman

IL PERCORSO CHE SI SNODA
TRA PERUGIA, ORVIETO
E CITTÀ DI CASTELLO PRESENTA
LA VITALITÀ DI UN PITTORE
CHE HA INTERPRETATO
CON OCCHIO ATTENTO
IL RINASCIMENTO E LE SUE
SFACCETTATURE CULTURALI

“Fu Luca persona d’ottimi costumi, sincero et amorevole con gli amici, e di conversazione dolce e piacevole con ognuno e soprattutto cortese a chiunque ebbe bisogno dell’opera sua e facile nell’insegnare a’ suoi discepoli. Visse splendidamente e si diletto di vestir bene; per le quali buone qualità fu sempre nella patria e fuori in somma venerazione”. Così **Giorgio Vasari** descrive il celebre pittore **Luca Signorelli** (Cortona 1450-1523) nelle sue *“Vite de’ più eccellenti pittori, scultori, architetti”*.

E al discepolo di **Piero della Francesca**, l’Umbria dedica una grande **mostra** che aprirà al pubblico il **21 aprile** (e che resterà aperta fino al 26 agosto): una **rassegna monografica** su uno degli artisti più grandi del **Rinascimento**, lungamente attivo in **Italia centrale** dal **1472** al **1519**, al quale non viene dedicata un’esposizione dal 1953.

La mostra si articolerà in tre sedi espositive: a **Perugia** nella **Galleria Nazionale dell’Umbria**, a **Orvieto** nel **Duomo**, nel **Museo dell’Opera** e nella **chiesa dei Santissimi Apostoli**, a **Città di Castello** nella **Pinacoteca Comunale**.



Oltre **100 le opere**, di cui **66** del pittore cortonese. Curata da **Fabio De Chirico, Vittoria Garibaldi, Tom Henry e Francesco Federico Mancini**, la mostra dal titolo **“Luca Signorelli: de ingegno et spirito pelegrino”** (come lo definì il padre di **Raffaello**, Giovanni Santi) segna un’ulteriore **tappa** del percorso intrapreso dalla Soprintendenza per i Beni Storici, Artistici ed Etnoantropologici dell’Umbria e dall’Università degli Studi di Perugia per **valorizzare** gli artisti più rappresentativi della **stagione rinascimentale** in Umbria, inaugurato nel **2004** con la mostra **Perugino il divin pittore**, proseguito nel **2008** con la mostra dedicata a **Pintoricchio** e nel **2009/2010** con la mostra dedicata a **Piermatteo d’Amelia**.

Nella sede della **Galleria Nazionale dell’Umbria di Perugia** sarà illu-

strata l’intera **carriera artistica** di Luca Signorelli ad eccezione di alcuni dipinti della **maturità** presentati nella sede di **Città di Castello**, dove sarà sviluppata una riflessione sulla sua **eredità artistica**. Proprio nella Galleria Nazionale dell’Umbria è ospitato uno dei capolavori di Piero della Francesca, il **Polittico di Sant’Antonio** dal quale si svilupperà l’**affascinante itinerario** che racconterà l’arte di un pittore che, sempre secondo Vasari, fu *“tanto famoso ... quanto nessun altro in qual si voglia tempo sia stato giammai”*.

Nel **Duomo di Orvieto**, invece, Signorelli ha affrescato il grandioso ciclo della **Cappella di San Brizio** che rappresenta uno dei vertici assoluti della pittura rinascimentale. All’interno del **Museo dell’Opera del Duomo** sarà individuato uno spazio interamente dedicato all’artista cor-

tonese in cui sarà allestito il **cantiere di restauro della Pala di Paciano** aperto al pubblico e verrà inoltre esposta la **Santa Maria Maddalena** e il raro dipinto su tegola di terracotta che ritrae **Luca Signorelli e Niccolò Franchi**. Visitando la sede orvietana della mostra sarà possibile scoprire, dopo il restauro, la **Libreria Albèri**, un suggestivo ambiente decorato con soggetti profani da Luca Signorelli e dalla sua bottega, sede della biblioteca raccolta dal **vescovo Albèri**. Nella **Chiesa dei Santissimi Apostoli** sarà possibile ammirare una suggestiva esposizione di **dipinti del Novecento** che illustrano il **dialogo** tra **Signorelli** e i pittori **Fabrizio Clerici** e **Livio Orazio Valentini**.

Nel monumentale **palazzo Vitelli alla Cannoniera di Città di Castello**, infine, sarà allestito l’ultimo segmento espositivo. Per i Vitelli

*Give
your
prints
a luxury
look*

ARTEGRAF®

GRAFICA
STAMPA
SERIGRAFIA

Luxury
Addicted

Via Vittorini, 20/B . Città di Castello (PG) . Italia . +39 075 8511141 . www.artegrafstampa.it



Luca Signorelli realizzò il **ritratto di Niccolò e dei suoi figli Camillo e Vitellozzo** e a committenti tifernati sono legate altre opere di grande rilievo, a cui guardò con particolare attenzione **Raffaello**. La pala d'altare raffigurante il **Martirio di San Sebastiano** di Signorelli, è esposta accanto alla sola opera del maestro urbinato tuttora esistente a Città di Castello: il **Gonfalone della SS. Trinità**. Farà da cornice alle opere tifernate una serie di **predelle** dipinte da Signorelli per ornare le pale d'altare licenziate negli ultimi anni della sua carriera, nelle quali sarà interessante ammirare lo sguardo del pittore verso **dettagli paesaggistici e figurati** suggestivi e spesso insoliti.



Seguendo una consuetudine consolidata delle grandi mostre dell'Umbria, anche per Signorelli saranno organizzati **itinerari di visita nei siti che conservano opere dell'artista**, in particolare nella **Valtiberina**: i poco noti ma fascinosi affreschi con **Storie della Passione**, che il pittore cortonese realizzò nell'**Oratorio di San Crescentino a Morra**, la chiesa-museo di Santa Croce di **Umbertide** con la tavola raffigurante la **Deposizione dalla Croce** e, oltrepassando gli attuali confini amministrativi, lo **stendardo di Sant'Antonio**, conservato nella chiesa omonima di **Sansepolcro**. Senza dimenticare che **Cortona**, la sua città natale, conserva alcuni grandi capolavori come la **Comunione degli Apostoli** e il **Compianto su Cristo morto** nel Museo Diocesano.

INFO:

Luca Signorelli
De ingegno et spirito pelegrino
21 aprile - 26 agosto
Perugia, Orvieto, Città di Castello



SPOLETO, 22 APRILE / 03 GIUGNO

“Secondavera”

Testo Chiara Silvestri Brano Moanin — Quintorigo play Mingus

LA NUOVA PRIMAVERA
DI MOSTRE
DI PALAZZO COLLICOLA
ARTI VISIVE

Torna la primavera di mostre a cura di **Gianluca Marziani**, che ormai da due stagioni riscalda le sale di uno dei centri divenuti tra i

più dinamici e catalizzatori dell'arte contemporanea in Umbria. Un paesaggio artistico che dopo le mostre autunnali continua a rendere Palazzo Collicola uno spazio per le arti visive sempre più contaminato, e che precede la grande stagione estiva di giugno. La **Secondavera spoletina** si manifesta attraverso le opere di quattro artisti, differenti per generazione e poetica, puntando di nuovo sulla completa autonomia dei progetti e dei linguaggi, che spaziano dai virtualismi pittorici di **Fabrizio**

Campanella alle installazioni ludiche e spiazzanti di **Epvs**, dalla poesia onirica di **Walter Gasperoni** alla sperimentazione tecnologica di **Carlo Moggia**.

L'intero Piano Mostre e il Collicola Ring saranno allestiti per le quattro personali, cui si affiancherà l'acquisizione di tre nuovi **Collicola On The Wall**: il Volume II de "I paesaggi della mente" di **Alberto Di Fabio**, "La scrittura ricodifica la pittura" di **Luca Barcellona** e "Il segno diventa narrazione" di **Daniilo Bucchi**. Un programma intenso e articolato, che segue direttive artistiche libere e trasversali, in cui dal legame con il passato scaturisce costante l'indagine sul contemporaneo. Dice Marziani: *"Voglio creare una dimensione riconoscibile del museo, non seguendo passivamente*

le tendenze dell'art system ma proponendo figure da sostenere, lanciare o riscoprire, il tutto su una base di maturità e rigore progettuale, che si tratti di giovani autori o di figure con lunghi trascorsi". La **Secondavera** si presenta così come palcoscenico di diverse generazioni artistiche, con Gasperoni e Moggia che celebrano i cinquanta anni di carriera, e i quarantenni già affermati, Campanella e Epvs, che espongono per la **prima volta in Umbria**.

Con il progetto reVIRTUale, **Fabrizio Campanella** sviluppa un percorso di sei tappe, che partendo dalla pittura, matrice originaria del suo lavoro, arriva alla **stampa digitale** e al **pattern murale**, per poi svilupparsi in **elemento architettonico**, **design fuoriserie** e **scultura ambientale**. Artista romano attivo dal 1990, Campanella genera attraverso la sua pittura un processo di memoria attiva, che lo porta ad aprirsi oltre il telaio, verso direzioni rischiose, ma produttive, che partendo dai riferimenti del passato danno vita a un codice altro, che si snoda tra la dimensione reale e quella virtuale. E il rapporto tra realtà e artificio è anche quello che emerge da **PLAY**, progetto artistico di **Epvs**. Artista tedesca che vive e opera a Roma, dalla scultura alla pittura, dalla fotografia all'installazione, Epvs lavora con **codici di matrice pop**: elementi di natura ludica emergono come **feticci** dalla sfera adolescenziale, assumendo forti connotati autobiografici.

Un'arte sensoriale, in cui forte peso assume la riflessione sulla figura umana e sulle sue azioni/reazioni nei confronti del proprio tempo, che l'artista esplicita anche attraverso l'uso dei materiali inventati



EPVS



FABRIZIO CAMPANELLA



CARLO MOGGIA



CASTELLO di ROSCIANO

RICEVIMENTI, EVENTI
MATRIMONI CIVILI

info +39 347 3516247

www.castellodirosciano.com



FABRIZIO CAMPANELLA



EPVS



WALTER GASPERONI



dall'uomo, come la plastica, il plexiglas e gli acrilici. Oltre venti opere, tra cicli e lavori a parete, che si affiancano alla grande installazione del Collicola Ring, in cui Epvs ricostruisce un "paesaggio" dai connotati fortemente sensoriali e ludici. Seppur intimamente legate alla sfera della fanciullezza, non c'è traccia di artificio nelle poetiche e raffinate pitture di **Walter Gasperoni**, critico d'arte contemporanea e artista della Repubblica di San Marino, che a Spoleto presenta **DISEGNI**, una rigorosa selezione che attraversa l'intera linea temporale della sua lunga carriera, dal 1960 ad oggi. **Un ciclo espositivo dedicato al disegno**: circa centoventi lavori montati in un'unica linea. Un viaggio senza inizio né fine nell'universo figurativo ed emozionale da cui emerge quanto di più fantastico, sognante e fanciullesco si annida nell'animo umano. Del rapporto tra uomo e scienza si occupa da sempre **Carlo Moggia**, artista di La Spezia che da cinquanta anni sperimenta **materiali e tecnologie** dell'atto creativo. Un artista molto complesso, che per la prima volta viene presentato in un museo, attraverso un progetto espositivo che ne riassume le sue molteplici nature. 1962@ 2012@ **FUTURO** è un viaggio speciale attraverso le differenti epoche tecnologiche, in cui l'arte dialoga da vicino con la **scienza**, lungo operazioni che trasformano la figurazione in un sistema teorico e **concettuale**, senza mai abbandonare la riflessione sul sé e sull'artista.

www.palazzocollicola.it
www.fabriziocampanella.com
www.epvs.it



SANMAGNO

C A F F È

Voglia di Gelato

BAR

TABACCHI

PIZZERIA

PASTICCERIA

LUNCH

APERITIVO

find us on:

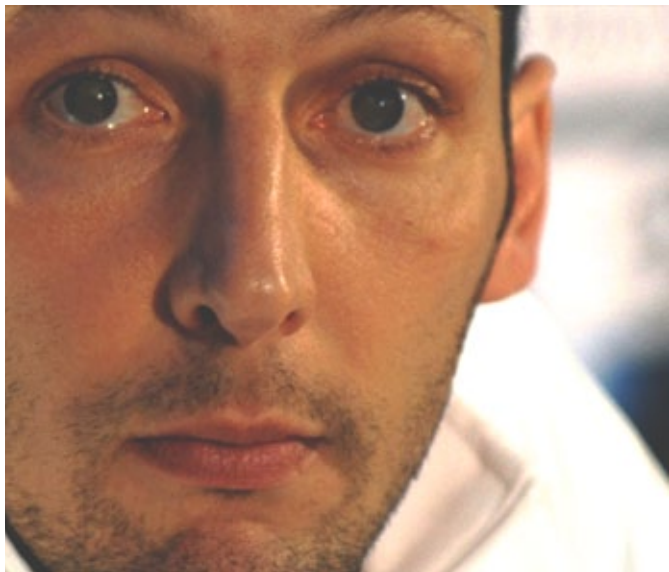


FOLIGNO Via Daniele Manin 22 TEL.0742.352785

free wii fi







IL CAMPIONE DEL MONDO, SI CONFESSA A PM

Marco Materazzi:

*“Voglio tornare a vivere a Perugia.
Ma se la città non cambia...”*

Testo Matteo Grandi **Brano** Seven Nation Army — The White Stripes

Marco Materazzi non è una persona banale. Non lo è mai stato. Da quando divideva **Galeone** (che non credeva in lui) e **Gaucci** (che lo voleva in campo a tutti i costi), al suo rapporto estremo con tifosi e compagni di squadra. **Amatissimo** nello spogliatoio e in curva, odiato, sportivamente, dagli avversari. In campo

e sugli spalti. Un ragazzo normale, che ha vissuto di **eccessi**. Uscendo suo malgrado dalla **banalità** e trasformandosi in **icona**. Non sono banali le sue **frasi**, non è banale il suo modo di **dire candidamente** (quasi) **sempre quello che pensa**, non sono banali i suoi **tatuaggi** e non è stata banale la sua **carriera**.

**NEL PRIMO ANNO DA NON
CALCIATORE, L'EX DIFENSORE
DI INTER E PERUGIA
PARLA DEL SUO POSSIBILE
FUTURO DA ALLENATORE,
DEI SUOI PROGETTI, DEI TATUAGGI,
DELLA PASSIONE PER TWITTER,
DELLA FAMIGLIA. E LANCIA
UN GRIDO DI DOLORE IN DIFESA
DELLA “SUA” CITTÀ**

Qualche numero? Pur essendo arrivato nella massima categoria relativamente tardi, Marco Materazzi si è tolto la soddisfazione di conquistare il **record di gol segnati da un difensore in serie A**, di vestire per **41 volte la maglia della Nazionale**, di diventare uno degli **uomini simbolo dell'Inter di Mourinho**, di vincere e alzare al cielo la **Champions League** e, naturalmente, di vincere la **Coppa del Mondo** con la maglia azzurra, andando a segno due volte nella Finalissima di Berlino. Prima in campo, di testa, e poi nella tesissima lotteria dei rigori finali.

Il suo legame con **Perugia** e con l'**Umbria** nel tempo non si è mai dissolto. Anzi, si è per certi aspetti rinforzato. Tanto che recentemente Marco è diventato pure testimonial di una grande banca del territorio, la Banca Popolare di Spoleto, ed è proprio in occasione della presentazione dell'iniziativa (pag. XX) che lo abbiamo incontrato. Del resto, perugina è sua moglie **Daniela** e perugino, sulla carta, è il **futuro della sua famiglia**. Marco a Perugia ha investito e comprato casa ed è qua che sta pianificando di tornare. A meno che la piega che sta prendendo la città non gli faccia cambiare idea. Ed è su

questo piano che scivola lentamente la nostra chiacchierata, fino al **grido d'allarme** e all'**urlo di dolore** di un **perugino ferito** che, come tanti perugini, non sopporta di vedere la città in balia della **cronaca nera**. E che proprio a causa di questo potrebbe persino rivedere la sua scelta di tornare a vivere in Umbria. Ma andiamo con ordine.

Marco, il primo anno con le scarpe appese come va?

Bello. Finalmente ho il tempo di dedicarmi un po' di più a me stesso e alla mia famiglia. Di fare cose che fino a oggi non avevo avuto la possibilità di fare. Il primo anno è un anno di scarico. È sicuramente quello meno difficile. Per il prossimo vedremo.

Ti aspettavi già di smettere da questa stagione oppure nei tuoi piani c'era l'idea di giocare ancora?

Io mi aspettavo di giocare ancora per un anno con l'Inter. Poi, purtroppo, le circostanze hanno fatto sì che le nostre strade si separassero. E io ho accettato a malincuore, ma con grande serenità, la scelta del club. E penso che, guardando i risultati, non tutti i mali vengano per nuocere.

Dopo questa lunga carriera, la tua strada adesso in quale direzione va?

Intanto prendo il patentino di allenatore anche se al momento non è il mio obiettivo numero uno. Però è una strada che voglio lasciarmi aperta, anche perché ho avuto la fortuna di avere grandissimi allenatori durante la mia carriera, con i quali sono rimasto in ottimi rapporti. Per cui sarei inizialmente disposto anche a partire come secondo o assistente.



Veniamo al presente. Su Twitter, dove hai più di 40mila follower, vedo che sei presente e twitti con costanza. Com'è nata questa passione?

È nata dalla voglia di rendere partecipi della mia quotidianità le persone che in questi anni di carriera mi hanno fatto sentire così importante. È un modo per ricambiare, per farmi sentire e sentirle vicine, per mettere l'accento sulla persona Marco, alle prese con le cose di tutti i giorni.

Non è rischioso per un personaggio controverso come te, che ha sempre avuto un rapporto molto forte con i tifosi, sia nel bene che nel male, mettersi in gioco su un social network dove tutti hanno potenzialmente la possibilità di

dire la loro e magari di andare oltre le righe nella critica?

È un rischio che ho calcolato, ma fortunatamente la gente mi rispetta e si dimostra intelligente. Poi certo, c'è sempre quello che ne approfitta per esagerare, ma se vedo che la cosa è fuori luogo blocco l'utente.

Domanda scontata nella sua banalità: ma oggi, a sei anni di distanza, ti sei reso conto di aver segnato un gol decisivo nella finale della Coppa del Mondo?

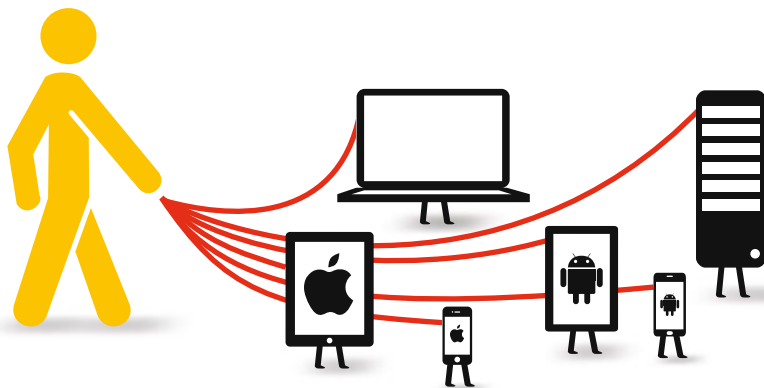
Me ne rendo conto un po' tutti i giorni. Ed è una cosa di una grandezza unica per un calciatore.

C'è una parola che può raccontare l'emozione di quel momento?

Quando vivi un'emozione del genere,

Gestione e Còntrollo

del parco IT
& Mobile



PRESENTA L'EVENTO



Mobile & Client Management Suite 7.1

12 Aprile 2012 ore 10,00-13,00
Palazzo delle Esposizioni, Roma



REGISTRAZIONE
www.ecobyte.it

lì per lì, non sai neanche tu quello che ti passa per la testa. Ricordo il gesto istintivo di alzare le braccia al cielo, per ringraziare mia madre. Ma in quel gesto c'era la riconoscenza per tutti i miei cari e per le persone che amo.

È noto il tuo rapporto, quasi maniacale, con i tatuaggi. In breve?
È un amore e insieme una passione. Nei tatuaggi che ho addosso c'è la mia vita disegnata, raccontata per immagini. Ogni tattoo scandisce un momento importante della mia esistenza.

E il prossimo?

Il prossimo non è ancora in programma. Dipende da quello che mi riserverà il futuro...

Marco Materazzi e la famiglia.

Per me la famiglia è tutto. Letteralmente. Credo che l'importanza che dò alla famiglia, traspaia anche da quello che sono. Quando sto con mia moglie Daniela e con i miei figli Gianmarco, Davide e Anna sono felice.

Marco Materazzi e Perugia.

Il mio rapporto con Perugia è da sempre straordinario. Ho amato fin da subito questa città. Mia moglie è di Perugia, i miei primi ricordi calcistici sono legati a Perugia, qui ho comprato casa ed è qui che da giugno vorrei tornare a vivere. La amo perché è una città bellissima. Però, qui la voce s'incupisce, quando l'ho conosciuta era più vivibile. Oggi molto è cambiato e non è solo una sensazione.

Spiegati meglio...

Perugia non merita di essere conosciuta e di fare notizia soltanto per la cronaca nera, per la questione sicurezza, per lo spaccio. La società

***Ho conosciuto
il sindaco e gli
ho chiesto conto
della situazione
sicurezza.***

***Mi ha risposto
che tanto anche
se gli spacciatori
vengono arrestati
ne arrivano
subito altri.***

***Ma non mi sembra
questo l'approccio
migliore per
risolvere
il problema***



nel suo insieme sta cambiando, ma Perugia non merita nella maniera più assoluta quello che sta vivendo. E non posso sopportare, ogni volta che mi trovo coinvolto in una conversazione su quella che considero la mia città, che questa venga associata soltanto alla criminalità.

Secondo te se ne può uscire?

Non ho gli strumenti per dirlo, ma in ogni caso se ne *deve* uscire. Qualche tempo fa ho avuto modo di conoscere il sindaco e gli ho fatto delle domande in merito. Ma il primo cittadino mi ha risposto che anche se si fa qualcosa per reprimere lo spaccio poi tanto arrivano altri spacciatori. Beh, non credo che sia questo l'approccio giusto. Ho come la sensazione che manchi la presa di coscienza e

la vera volontà di agire. Perugia deve mandare dei segnali forti alla delinquenza, assolutamente.

Questa situazione può influire sulla tua scelta di tornare a vivere qui?

Non ti nascondo che il dubbio mi sta venendo. Quanto vedo intorno a me quando sono a Perugia mi scoraggia. Vorrei che i perugini si rimpossessassero della loro città. Questa è una città ospitale, ma deve ospitare chi la ama, non chi viene qui a rovinarla. E ora inizia a risentirne anche l'economia con il drastico calo di iscrizioni universitarie. Forse voi che vivete questa situazione ogni giorno dovreste fare qualcosa e chiedere più rispetto per la città.



CERTIFICATO DI DEPOSITO A 10 MESI AL 5%

BPS, in difesa delle famiglie e delle imprese umbre

Testo Cecilia Anesi **Brano** Man Loves His Money — Angie Stone

Una fra le poche aziende umbre a fare una **campagna pubblicitaria nazionale**, realtà dinamica e attiva sempre più proiettata verso l'ampliamento costante anche grazie alle prestigiose sedi di Milano, Torino e alla forte espansione su Roma, istituto che sempre di più, e al di là di ogni retorica, incarna la mission di banca

del territorio: questa è la **Banca Popolare di Spoleto**. Banca che ora lancia la nuova campagna pubblicitaria, testimonial **Marco Materazzi**, campione del Mondo ed ex bandiera della **Nazionale Italiana di Calcio**, per informare cittadini e imprese delle **nuove vantaggiose offerte di credito**. Una Banca caratteriz-

**BANCA POPOLARE DI SPOLETO
E MARCO MATERAZZI
INSIEME PER PRESENTARE
UN'IMPORTANTE CAMPAGNA DI
CREDITO PER I RISPARMIATORI.
NE PARLIAMO CON IL DIRETTORE
COMMERCIALE, EMILIO
QUARTUCCI E CON IL SOSTITUTO,
FEDERICO RICCI**

zata da dinamismo e forte spirito di competizione e che ha l'obiettivo ambizioso di diventare il volano tramite il quale famiglie ed imprese umbre superino la crisi. Ce ne parlano **Emilio Quartucci**, Direttore Commerciale di Bps, **Federico Ricci**, Sostituto Direttore Commerciale e lo stesso **Marco Materazzi**, icona della campagna.

Dott. Quartucci, come intendete difendere gli interessi del cliente? Con un certificato di deposito a dieci mesi che abbia un rendimento supercompetitivo: il 5% lordo senza spese e addirittura smobilizzabile dopo un mese, se proprio il cliente avesse bisogno dei propri risparmi. Un prodotto adatto a tutti e a tutte le capacità di risparmio, semplice e trasparente, lontano dai miraggi della finanza creativa. Un modo per difendere e valorizzare il proprio capitale nel 2012 e tornare a parlarne in un 2013 si spera migliore. Un messaggio agli umbri affinché il proprio denaro resti e sia investito in Umbria.

Perché questa scelta?

Noi siamo una banca radicata nel territorio, raccogliamo e prestia-

mo denaro, non facciamo altri business. Questa raccolta premia il risparmio del cliente e consente alla banca di incrementare i propri finanziamenti a giovani, famiglie, professionisti, imprese che ora ne hanno bisogno più che mai.

In che modo ci riuscirete?

Dopo questa campagna che già si preannuncia una massiccia "sottoscrizione popolare" reinvestiremo integralmente la raccolta sul territorio. Anzi, vi dò uno scoop: lo faremo in "Tempi Certi" (sembra si chiamerà così la prossima campagna ndr) cioè dando risposte alle esigenze di credito in una tempistica stabilita. Una sfida molto ambiziosa.

Dott. Quartucci, in questi giorni si sente molto parlare di Banca Regionale...

A mio avviso noi interpretiamo benissimo questo ruolo. Siamo la banca degli umbrì, ormai forte nell'Italia centrale e che guarda al Nord con le nuove aperture. Un'azienda della nostra regione che sta crescendo moltissimo, credo ne dobbiamo essere tutti fieri.

Dott. Ricci, perché avete scelto Marco Materazzi come immagine per la campagna pubblicitaria?

Marco da tempo si fa gestire il proprio portafoglio da noi, è cliente della Banca Popolare di Spoleto e nel tempo si è creato un rapporto di fiducia e una bella amicizia sia con lui che con il suo procuratore, anch'esso perugino, Luca Bizzarri. Abbiamo deciso con Marco di lavorare insieme per difendere gli interessi del cliente in un anno difficile nella gestione dei propri investimenti. È stato Marco stesso a proporsi come immagine della campagna, avendo sempre cu-

banca popolare di spoleto spa

10 mesi

5% Lordo

Certificato di Deposito

"difendi i tuoi risparmi!"

solo per nuovi depositi dal 1 marzo al 30 aprile 2012 / senza spese

* Valore medio annuo del certificato di deposito. ** Tasso di rendimento lordo. *** Tassa sul reddito delle persone fisiche (IRPEF) applicabile al reddito complessivo. **** Tassa sul reddito delle persone fisiche (IRPEF) applicabile al reddito complessivo. ***** Tassa sul reddito delle persone fisiche (IRPEF) applicabile al reddito complessivo.

"difendi i tuoi risparmi" / info 0743 215 492 / www.bpspoleto.it

rato con attenzione i propri risparmi. A differenza di quello che qualcuno superficialmente può credere, Marco è riflessivo, oculato e roccioso nelle proprie convinzioni: si pone come perfetto simbolo del difensore, una volta difensore nel calcio, oggi difensore dei risparmi. Abbiamo voluto mostrare un nuovo volto di Marco, non solo sportivo e imprenditore, ma uomo comune e determinato.

Ci vuol spiegare i dettagli della campagna pubblicitaria?

È la prima campagna pubblicitaria nazionale della Bps, oggi una delle poche aziende umbre ad accettare la sfida di una campagna nazionale: si inizia con un massiccio outdoor in tutta l'Italia centrale, e poi...un po' di innovazione. Per esempio a Roma abbiamo fissato 70 autobus dell'ATAC che avranno, come aveva fatto Bulgari, l'immagine della nostra pubblicità su tutto il retro del bus. Inoltre usciremo con uno spot da 30 secondi nei cinema di Roma e Milano, su tutte le televisioni locali umbre e sul sito web della Gazzetta

dello Sport. Infine saremo presenti sulla carta stampata sia sulle testate umbre che su Messaggero e sul Corriere della Sera nazionali e per la prima volta saremo presenti sul web, social compresi.

Lo spot ha sempre come protagonista Marco Materazzi?

Certamente! È stato girato a Spoleto e ha provocato grande fermento nella cittadinanza: vedere Marco vestito da giocatore che corre per Spoleto non è uno spettacolo da tutti i giorni!

E ora, la parola al testimonial, Marco Materazzi (vedi l'intera intervista a pagina XX)...

Ho svestito con piacere i panni dell'atleta per vestire quelli del difensore dei consumatori e mi sono divertito un mondo a farlo. Non solo per il bellissimo rapporto che ormai da anni mi lega alla Bps. In fondo sono un testimonial reale in questo caso, perché il primo ad avere fiducia nella Bps sono stato io.



PERUGIA, 25 AL 29 APRILE

Festival Internazionale del Giornalismo VI Edizione

Testo Cecilia Anesi **Brano** Tarantella in 3rd class — Ennio Morricone

Il Festival Internazionale del Giornalismo di Perugia è nato nel 2006 da un'idea di **Arianna Ciccone** e **Christopher Potter**, con l'obiettivo di parlare di giornalismo, informazione, libertà di stampa e democrazia secondo il **modello 2.0**.

Il festival è un evento organizzato 'dal basso', dove i protagonisti dell'informazione provenienti da

tutto il mondo si incontrano con cittadini, lettori, studenti e professionisti, in un **flusso continuo** di idee, scambi, confronti.

L'edizione 2011 ha visto più di 150 eventi, con traduzione simultanea e ingresso libero, in cinque giorni: 500 speakers, più di 400 giornalisti, blogger, freelance accredi-



**CINQUE GIORNI CON IL TOP
DEL GIORNALISMO ITALIANO
E INTERNAZIONALE CON PANEL,
WORKSHOP, PROIEZIONI
E SPETTACOLI
APERTI ALLA CITTADINANZA**

tati e oltre 200 volontari arrivati letteralmente da tutto il mondo, registrando in totale circa **40mila** presenze.

Se si pensa che la promozione del festival, per scelta e per motivi di budget, avviene solo attraverso i canali più innovativi della comunicazione come **social media** e **social network** siamo di fronte a un vero e proprio fenomeno dell'era 2.0.

L'edizione 2012 vedrà una serie di ospiti nazionali e internazionali di grande rilievo nel mondo del giornalismo, quali **Marco Travaglio** de Il Fatto Quotidiano, **Lirio Abbate** dell'Espresso, **Carlo Antonelli** direttore di Wired, **Diego Bianchi** in arte Zoro, **Mario Calabresi** direttore de La Stampa, **Concita De Gregorio** di Repubblica, **Giovanni**

Gli appuntamenti consigliati da Pm

I talk show al tempo di Monti venerdì 27 / 15.00

Teatro Pavone

Giuseppe Cruciani, Marco Ferrante, Luca Telese, David Parenzo, Domitilla Savignoni

Hacks&Hackers sabato 28 / 19.00

Hotel Brufani

Fondazione Ahref, Elisabetta Tola, Aron Pilhofer, Dan Nguyen, Burt Herman, Guido Romeo, Eleonora Bianchini

Ebooks

giovedì 26 / 11.30

Centro Servizi G. Alessi

Mauro Meazza, Angelo Maria Perrino, Marco Ferrario, Luca Conti

Free Press

giovedì 26 / 15.30

Hotel Brufani

Mikael Jensen, Giuseppe Roma

Dal Bit al Pulitzer: quando giornalismo e trasparenza diventa scoop

sabato 28 / 14.00

Sala dei Notari

Paige St John, Dan Nguyen, Caelainn Barr, Guido Romeo, Elisabetta Tola

Giornalismo d'inchiesta transnazionale

domenica 29 / 10.00

Centro Servizi G. Alessi

Roman Anin, Blaz Zgaga, Cecilia Anesi, Giulio Rubino

Mani pulite, vent'anni dopo

domenica 29 / 18.30

Teatro Morlacchi

Gianni Barbacetto, Marco Travaglio, Peter Gomez

Dossier Wikileaks: segreti italiani

sabato 28 / 19.30

Hotel Brufani

Stefania Maurizi, Kristinn Hrafnsson

La droga a Perugia

mercoledì 25 / 15.00

Centro Servizi G. Alessi

Vanna Ugolini, Wladimiro Boccali, Fausto Cardella, Luca Lancise, Marcello Migliosi

Free Press periodica: sistema in crisi o strada per il futuro?

mercoledì 25 / 15.30

Hotel Sangallo

Matteo Grandi

Twittando la primavera araba: catturare la Storia, 140 caratteri alla volta

venerdì 27 / 17.00

Teatro Pavone

Carlo Antonelli, Andy Carvin

La Zanzara - Radio 24

mercoledì 25 / venerdì 27 / 18.30

Hotel Brufani

Giuseppe Cruciani, David Perrino

Floris di Ballarò, Corrado Formigli di Piazza Pulita, **Paolo Garimberti** presidente Rai, Peter Gomez del Fatto Quotidiano, Sandro Ruotolo di Servizio Pubblico, Michele Serra de La Repubblica, Beppe Severgnini del Corriere della Sera, Jacopo Tondelli direttore de Linkiesta.it, **Giovanna Zucconi** di Vanity Fair e non ultimo Giovanni Tizian, il giovane giornalista recentemente costretto a vivere sotto scorta per avere fatto inchieste sulla 'Ndrangheta al nord. Per quanto riguarda ospiti stranieri, quest'anno ci saranno tra gli altri **Heather Brooke**, acclamata scrittrice anglosassone, Roman Anin della Novaya Gazeta, Ibrahim Hamdan di Al Jazeera, **Kristinn Hrafnsson** di Wikileaks, John Kampfner direttore di Index on Censorship e Aron Pilhofer direttore della sezione news interattive del New York Times. Ci saranno panel di tutti i tipi, da quelli dedicati al **data journalism**, ovvero al giornalismo basato soprattutto sulla ricerca e lettura di dati, a quelli dedicati alle **nuove tecnologie** e al loro ruolo nel giornalismo, come quelli dedicati agli **smartphone** come strumento per reportage, a momenti di riflessione sui social media, arrivando fino a più complesse argomentazioni come quella della ricerca di dati tramite l'**hackeraggio**, finora considerato pratica illegale. Non mancheranno spazi per la presentazione di riflessioni sul senso della **redazione**, della **carta stampata**, del **giornalismo online**, del **giornalismo televisivo** e del mondo dell'**inchiesta**.

INFO:

www.festivaldelgiornalismo.com



WIRED ITALIA PARTNER UFFICIALE DI IJF

Il giornalismo 2.0. *spiegato da Guido Romeo*

Testo Cecilia Anesi **Brano** Make your own kind of music — Mama Cass

Guido Romeo, caposervizio della sezione scienza e tecnologia di **Wired Italia**, partner ufficiale del **Festival Internazionale del Giornalismo di Perugia (IJF)**, curerà alcuni dei principali panel e workshop di IJF. Giornalista 2.0, Guido Romeo è alla continua ricerca di metodi tecnologici e innovativi per i giornalisti,

e per questo ha creato assieme a **Elisabetta Tola** la piattaforma **Data Journalism Italy**, pensata per avvicinare in un lavoro comune informatici e giornalisti, sulla falsa riga di **hacks and hackers**, progetto americano di grande successo. All'IJF Guido porterà una ventata di novità, ecco un'anteprima per **PM**.



**TRE PANEL PER CAPIRE
LE INNOVAZIONI
E LE CURIOSITÀ DEL GIORNALISMO
D'AVANGUARDIA**

Tra i panel che coordini c'è "Dai Bit al Pulitzer". Me ne parli?

Avremo ospite **Paige St John**, vincitrice del Pulitzer 2011, giornalista americana che ha fatto un'inchiesta durata tre anni per il **Sarasota Herald Tribune** che ha dimostrato come la maggior parte delle assicurazioni in Florida siano una truffa perché non sono in grado di coprire i costi dei devastanti uragani come **Katrina**, per altro in preoccupante aumento. La cosa interessante è che l'inchiesta è culminata in una web platform che funge da strumento tramite il quale i cittadini possono scoprire i fattori di rischio legati al luogo dove vivono. Significa dare un valore all'inchiesta che va al di là dello scoop, e che dovremmo iniziare a considerare anche in Italia. Nello stesso panel sarà presente anche **Caelainn Bart**, del **Bureau of Investigative Journalism**, che si è occupata assieme al **Financial Times** dell'inchiesta *Europe's*



Gli appuntamenti da non perdere

Free press periodica: sistema in crisi o strada per il futuro?
Workshop, mercoledì 25 aprile, 15.00-17.00 / Hotel Sangallo

Piacere Magazine sarà ancora protagonista all'interno del Festival del Giornalismo con l'organizzazione del II Workshop sulla free press, che l'anno scorso aveva riscosso grande successo. Con il Workshop sulla Free Press Periodica, fra gli ospiti oltre a PM, ci saranno Parioli Pocket, Wu Magazine, 2Night, Club Milano e Zero (rappresentati dai relativi editori e direttori responsabili), e non mancherà un momento di confronto con chi invece va in edicola, come il trimestrale Reportage.

Free Press
Panel, giovedì 26 aprile, 15.30-16.30 / Hotel Brufani
Uno degli ospiti di grido del Festival, Mikael Jensen, CEO di Metro International, accompagnato nel suo intervento perugino da Giampaolo

Roidi, direttore responsabile di Metro Italia, parlano della free press.

Giornalismo d'inchiesta transnazionale
Panel, domenica 29 aprile, 10.00-12.00 / Centro Servizi G. Alessi

"Toxic Europe", "The Proxy Platform" e "In The Name of the State" sono tre inchieste internazionali che espongono crimine e corruzione dimostrando come il lavoro di squadra tra giornalisti di diversi paesi sia alla base del giornalismo d'inchiesta transnazionale.

"The Proxy Platform" è un'inchiesta di OCCRP pubblicata sul web che espone la rete parallela che in Est Europa recentemente arricchiva mafia e politici corrotti.

"In The Name of the State", trilogia scritta, investiga il traffico d'armi avvenuto durante la guerra della Ex-Jugoslavia, dimostrando il coinvolgimento di alcuni paesi europei, di servizi segreti e di mafie italiane, albanesi e russe.

"Toxic Europe", è un documentario che ha vinto il "Best International Organised Crime Report" Premio 2011 al Festival Ilaria Alpi. Ricostruisce la rete del traffico di rifiuti tramite le aziende coinvolte tra Italia, Belgio e Romania.

Hidden Billions, creando un database sulla distrazione di fondi europei consultabile da tutti, giornalisti, cittadini, politici etc.

Invece "Hacks and Hackers"?

Ideato da Elisabetta Tola, vuole essere una discussione su "Hacks and Hackers" un progetto americano che sarebbe importante portare in Italia. "Hacks and Hackers" è un luogo d'incontro, fisico, tra giornalisti e "smanettoni" che serve a creare un contatto e a capire come gli informatici possano sviluppare software apposta per le necessità del *data-driven journalism*. Abbiamo dato il via a un progetto simile in Italia che si chiama *Data Journalism Italy* che per ora è un luogo virtuale, un *google group*, ma speriamo di trovargli una sede fisica. Inoltre stiamo anche lavorando per produrre un manuale di *data-driven journalism* in Italia.

Wired intervisterà Andy Carvin. Ci racconti di lui?

Sì, lo intervisterà il nostro direttore Carlo Antonelli. Andy Carvin è il responsabile del *Social Media Desk* dell'americana *National Public Radio* (NPR), ed è ciò che è stato definito un "sistema di *fact-checking* umano" perché usa i *social media* (come twitter, facebook etc) per raccogliere e controllare news da cui creare contenuto: un uso opposto a quello classico che sfrutta i social media per la diffusione. Carvin usa i social media in entrata per creare storie esclusive, scoop e fare cronaca diretta di eventi cruciali.

INFO:
www.wired.it
www.datajournalism.it
www.datablog.ahref.eu

LUCA SIGNORELLI

de ingegno et spirito pelegrino

Perugia Galleria Nazionale dell'Umbria
Orvieto Museo dell'Opera del Duomo
Città di Castello Pinacoteca Comunale

21 aprile 26 agosto 2012



Umbria



Available from April 1st
App Store

www.mostrasignorelli.it



Unione Europea
Fondo Europeo
di Sviluppo Regionale



Ministero
dello Sviluppo
Economico



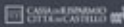
Regione Umbria



MINISTERO
PER I BENI
E LE ATTIVITÀ
CULTURALI


perugiaassisi 2019
CITTÀ DI PERUGIA
CITTÀ DI ASSISI

Con il contributo di



Organizzazione



Media partner

la Repubblica



Catalogo

Silvana Editoriale

Provincia di Perugia
Provincia di Terni

Comune di Perugia
Comune di Città di Castello
Comune di Orvieto

Fondazione Cassa di Risparmio di Perugia
Fondazione Cassa di Risparmio di Città di Castello
Fondazione Cassa di Risparmio di Orvieto
Diocesi di Perugia
Diocesi di Città di Castello
Diocesi di Orvieto - Todi

Opera del Duomo - Orvieto

Università degli Studi di Perugia

Camera di Commercio di Perugia
Camera di Commercio di Terni



Giuseppe Cruciani, *una zanzara al Festival*

Testo Matteo Grandi **Brano** Benny Goodman — Sing Sing Sing

Giuseppe Cruciani, conduttore de **La Zanzara** tutti i giorni su Radio 24, giornalista diretto e senza peli sulla lingua, uno degli ospiti più attesi al Festival del Giornalismo; anche in virtù dei suoi seguitissimi incontri scontri con **Luca Telese**. Gli abbiamo fatto qualche domanda.

Giuseppe, terza presenza consecutiva al Festival del Giornalismo. Come sarà declinata?

Faremo due giorni di Zanzara in diretta da una delle sale del Brufani, intervistando e interagendo anche con gli ospiti del Festival. Portando in onda i nostri soliti temi. Poi ci sarà una rassegna stampa con Luca Telese, sabato 28 aprile al Pavone. E un dibattito, venerdì 27, sui talk show televisivi con lo stesso Telese, David

Parenzo, Marco Ferrante, Luigi Paragone e Domitilla Savignoni in veste di moderatrice.

L'anno scorso l'incontro Telese-Cruciani al Pavone ebbe una straordinaria cornice di pubblico e fu cliccatissimo sul web. Perché in coppia due persone così diverse funzionano tanto bene?

Nella nostra totale diversità e sensibilità abbiamo una chimica che funziona. Certo, i nostri punti di vista sono antitetici su politica e società in generale: io sono più cinico, lui più moralista, io più pragmatico lui più sognatore. Sappiamo che la pensiamo in maniera diversa e su questo costruiamo una dialettica che ci porta a dire anche le cose più forti e a bastonare l'avversario, ma senza

umiliarlo. Paradossalmente funzioniamo perché non c'è complicità. Con David Parenzo, per esempio, funzioniamo per il motivo opposto.

Come hai vissuto la vicenda della chiusura di Current TV, dopo averne condotto uno dei programmi di punta?

Mi è dispiaciuto ovviamente, anche perché l'emittente ha smesso di trasmettere in Italia poco dopo la fine del mio programma. Però trovo anche che la cosa sia stata strumentalizzata troppo e colorita di forzature politiche, mentre probabilmente andava ricondotta a delle normali logiche editoriali. Del resto sono convinto che le cose debbano funzionare con le proprie gambe, anche le più originali.

Come nasce una puntata della Zanzara?

La Zanzara nasce la mattina, leggendo i giornali e attraverso una semi-programmazione settimanale, che cerca di unire intrattenimento a giornalismo. Poi c'è la ricerca costante di canovacci e situazioni nuove come quella di far interloquire tra loro a sorpresa gli stessi ospiti a sorpresa.

Come e dove vedi al tua dimensione futura? Radio o tv?

Non so. Non mi pongo questo problema. La Radio ha una capacità di attrazione e un fascino per cui non la lasceresti mai, ma poi prima o poi le cose finiscono e se ne fanno di nuove. Non puoi fare le stesse cose per tutta la vita dal mio punto di vista. Per ora, senza programmare troppo, ho l'obiettivo un domani di fare esperienze nuove. A partire magari da Mompracem, programma tv che dovrei fare insieme a Luca Telese su LA7 a partire da giugno.



IL GIORNALISMO AL TEMPO DEGLI STATES

Andrea Marinelli, *il freelance sulla strada delle primarie repubblicane degli USA*

Testo Jacopo Cossater **Brano** First Day Of My Life — Bright Eyes

Andrea Marinelli è un **giornalista emigrante**. Perugino, scrive come **corrispondente da New York** per diverse testate tra cui ***Il Manifesto*, *Il Riformista*, *Libero***. Nel mese di febbraio, per conti-

nuare a seguire le **primarie** del Partito Repubblicano ha avviato una **raccolta fondi online** che ha avuto uno straordinario successo. Non potevamo fare altro che intervistarlo.

ECCO COME UN GIORNALISTA PERUGINO, CORRISPONDENTE DA NEW YORK PER NUMEROSE TESTATE, SI È AUTOFINANZIATO IL TOUR AL SEGUITO DEI REPUBBLICANI LANCIANDO UNA SOTTOSCRIZIONE ONLINE...

Giornalista a New York. Una di quelle cose che suonano particolarmente bene, come sei finito negli Stati Uniti?

È iniziato tutto con uno stage a *Il Sole 24 Ore* a New York. Sono partito due mesi dopo la laurea pensando di tornare e iscrivermi a un master in Europa. Avevo già fatto uno stage al Parlamento Europeo e uno ad Internazionale. Pensavo di restare sei mesi e invece non sono più tornato.

In cosa consisteva il tuo lavoro?

Al Sole ho fatto e imparato un sacco di cose. Scrivevo tutti i giorni almeno una decina di articoli fra il sito, America24, e l'agenzia di Stampa, TMNews. In più registravo e montavo il programma di Radio24, America24. In quel periodo praticamente non dormivo mai, stavo o in ufficio o nei bar dell'East Village e del Lower East Side. Dopo un paio d'anni però ho sentito il bisogno di nuovi stimoli, in particolare mi pesava andare al lavoro la mattina e passare dodici ore al giorno dietro la scrivania. Mi sono reso conto di non essere felice anche se stavo facendo il lavoro dei miei sogni e ho sentito il bisogno di cambiare le cose. Così mi sono licenziato e ho deciso di provare a fare il freelance.

Immagino sia stata la parte più difficile, come ti sei organizzato?

Non avevo contatti e c'è stato un momento in cui avevo deciso persino di mollare. Sono tornato in Italia e non ho scritto praticamente niente per cinque mesi. In quel periodo però ho passato l'esame da giornalista professionista e mi sono convinto che forse era il caso di provarci ancora, per l'ultima volta. Così sono ripartito, ho chiesto consigli, ho studiato la situazione, mi sono fatto una lista di giornali che non avevano un corrispondente a New York e di persone a cui mandare proposte. Dopo neanche una settimana ho cominciato a collaborare con il sito del *Corriere della Sera*, con il *Riformista* e con *Linkiesta*. Poi si sono aggiunti *IL Manifesto* e *Libero*. Infine ho cominciato a collaborare anche con *il Post* e ogni settimana scrivo un articolo sul sito di *Studio*.

Per gran parte dell'inverno hai seguito da vicino le primarie del Partito Repubblicano..

Non vedevo l'ora iniziasse. Scrivere dal mio ufficio newyorkese (spesso lo Starbucks sotto casa) però non mi andava. Volevo essere lì, non volevo scrivere racconti di seconda mano come spesso si fa dopo aver letto i giornali. Così sono partito per l'Iowa. Ho scritto parecchi articoli ma non sono rientrato con le spese. La settimana dopo ho saltato il New Hampshire. Mentre seguivo il voto in TV ho capito che dovevo insistere. Dieci giorni dopo si sarebbe votato in South Carolina e in Florida, sono partito di nuovo e ho pensato di fare couchsurfing e viaggiare in autobus, per risparmiare. In aeroporto ho aperto un blog (iltradingpost.wordpress.com) che già il secondo giorno ha cominciato ad avere centinaia di visite, cogliendomi ovviamente di sorpresa. Sono andato in autobus a Miami e



poi fino a Jacksonville e Tampa. In quei giorni ho deciso di continuare, finendo tutti i miei soldi pur di seguire Nevada e Colorado. E a Denver ho avuto la fortuna di intervistare Rick Santorum che il giorno dopo avrebbe vinto tre primarie diventando l'uomo del momento.

A febbraio per riuscire a pagarti il viaggio e continuare a seguire le primarie hai rivolto un appello in rete e aperto un conto apposito.

Nonostante il couchsurfing e l'autobus sapevo che non sarei mai riuscito a pagarmi il viaggio successivo. Ho deciso di provare a fare una raccolta fondi online. Avevo migliaia di lettori sul blog che mi incitavano a continuare, che mi scrivevano dicendomi che li avevo fatti viaggiare con me. Ho fatto un piano di viaggio e ho chiesto aiuto a tutti per racimolare 2.000 euro in due settimane. Alla fine ho ricevuto 3.600 euro, quasi tutti da persone che non conoscevo.

E cosa consiglieresti a chi vorrebbe intraprendere un percorso come il tuo?

Di metterci il massimo dell'impegno. L'ideale sarebbe trovare una buona idea e seguirla, o andare in un paese dove non ci sono corrispondenti ma

che potrebbe essere interessante per i giornali. Bisogna essere lungimiranti, guardare a cosa succederà nel prossimo mese o anno. Ad esempio il Brasile può essere una buona meta: è in continua crescita e nei prossimi anni ci saranno mondiali ed olimpadi. Bisogna offrire ai giornali quello che non hanno.

Cosa ti manca più di Perugia?

I miei migliori amici sono emigrati quasi tutti ma ci sono alcune cose che mi mancano molto. L'intimità, le birre al Curdo, le serate al Loop, il centro a primavera, i vicoli, il Grifo, la mia famiglia (che sarà felice di essere dopo il Grifo, hehe) e i salumi umbri, che qua non si trovano e bisognerebbe importarli!

Tornerai?

In vacanza. A vivere no, non adesso. Mi piace qui, mi piacciono le persone e mi piacciono le opportunità. New York poi è una città che stimola le idee e la creatività. È un grande laboratorio pieno di energia dove tutti sono alla ricerca del proprio futuro.

facebook.com/and.marinelli
twitter: @AndreaMarinelli

“È QUELLO CHE SCRIVI CHE TI RACCONTA AGLI ALTRI”



Sara Boero, *La Teoria del Caos*

Testo Matteo Grandi Foto www.studio6genova.it
Brano Satisfaction — Rolling Stones

Giovane e talentuosa scrittrice, **Sara Boero**, dopo essersi confrontata con la letteratura per ragazzi, affronta con “La Teoria del Caos”, il suo primo romanzo per un pubblico adulto. Un’opera matura e intimista, fresca e fluente, a tratti ironica e a tratti realista. Un libro in grado di far

riflettere arrivando nelle profondità dell'anima. Il **26 aprile** sarà a Perugia alla Libreria Feltrinelli per parlare del suo libro, in un appuntamento curato da **Piacere Magazine**. Sarà l'occasione per conoscere da vicino una mente dinamica e creativa, brillantemente fuori dagli schemi. Una perso-

IL 26 APRILE LA GIOVANE
SCRITTRICE GENOVESE
SARÀ A PERUGIA
(FELTRINELLI ORE 18.30)
PER PARLARE DEL SUO ROMANZO.
PM INTANTO È ANDATO
A SCOPRIRE PER VOI
UN PERSONAGGIO MOLTO
INTERESSANTE,
LONTANO ANNI LUCE
DALLA BANALITÀ

nalità a colori, nonostante le foto in bianco e nero, di cui l'intervista che segue non è che un piccolo assaggio...

Chi è Sara Boero?

Una che fondamentalmente vorrebbe vivere scrivendo ma che deve limitarsi a scrivere vivendo. Ha una laurea inutile in giornalismo e un sacco di lentiggini.

Dopo un'esperienza come autrice di libri per ragazzi arriva il tuo primo romanzo per adulti, “La Teoria del Caos”. Vuoi parlarci di questo percorso?

In realtà si tratta di un percorso comune a tutti: quello anagrafico. Ho cominciato da bambina e scrivevo per bambini. Poi è iniziato il processo di invecchiamento, in botte di rovere. Un giorno scriverò solo per ultrasessantenni (io non credo molto nel dividere i libri per fasce d'età, e a sentire i pareri di chiunque nessuno ci crede, ma continuano a esistere: è uno di quei misteri...).

Perché la scrittura?

E chi lo sa. Forse pudore: la scrittura

è un'attività silenziosa. Ho avuto da quando ero piccolissima una grande passione per l'oggetto-libro, non sapevo ancora leggere che già provavo a fare finta recitando a memoria le frasi che mi ricordavo dalle letture della buonanotte di mamma e papà. Tenevo anche il segno col dito. Più o meno giusto.

Che cosa c'è di autobiografico ne "La Teoria del Caos"?

Tuttissimo e niente. Un libro può essere autobiografico anche quando è opera di fantasia da cima a fondo, anzi, la mia personale convinzione è che lo sia sempre e per qualsiasi scrittore. Io sono Miriam, ma sono anche Evan, e la nonna, e il collega, e la pianta, e il vicino di casa. Puoi girarci intorno come vuoi, ma non sei tu a raccontare quello che scrivi, è quello che scrivi che ti racconta agli altri.

La felicità esiste?

Sì, ma "bisogna fare qualcosa per guadagnarsela", come direbbe Evan. La felicità secondo me è l'arte di riuscire a far scivolare via tutto quello che non è importante, e del non arrabbiarsi mai. Il 99% delle volte quello che ci fa arrabbiare è meschino e stupido. Rivederlo in quest'ottica ti fa dare una bella scrollata di spalle.

Che cosa leggi abitualmente? Solo libri, o anche giornali, bugiardini delle medicine, istruzioni dello shampoo?

La maggior parte di quello che leggo è narrativa. Ho i "miei autori" ma vado anche molto "dove capita", devo soddisfare la necessità di un paio di libri alla settimana per essere felice (vedi sopra: mi ero dimenticata di aggiungere "e se vuoi essere felice, gratificati!"). Qualche settimanale di approfondimento e quotidiani solo



online. Il formato cartaceo del quotidiano mi ha sempre messo soggezione.

Sara e Twitter...

All'inizio non lo capivo. Quell'account è rimasto inattivo per un paio d'anni. Ho deciso di ricominciare a usarlo da poco e regala soddisfazioni, c'è un sacco di gente intelligente e spiritosa su Twitter. Il guaio è che c'è pure un sacco di gente che non fa ridere ma pensa di sì. Ogni volta che qualcuno inventa un modo di comunicare divertente viene seguito a ruota da chi rovina tutto, ci vuole un talento incredibile anche per questo.

Le tue grandi passioni?

Oltre alla faccenda dei libri (leggere, scrivere e far di cont... no), l'unica passione abbastanza grande da farmi fare i chilometri è il cinema.

Merito di mio fratello Davide. Non seguo tutte le uscite e, per dire, non attendo trepidando gli Oscar. Ho i "miei" registi, i "miei" attori. E sono affezionata spettatrice del festival di Venezia dal 2005. Diciamo pure che vivo aspettando il festival.

Ho visto che sei molto attiva anche su Youtube. Un canale diverso per comunicare cose diverse?

Con una minimissima conoscenza di programmi di montaggio, nei video brevi c'è un grande potenziale comico e Youtube mi piace per questo. Il motivo "triste" invece è che la gente guarda più volentieri cinque minuti di video piuttosto che leggere mezza pagina di blog sullo stesso argomento. Potendo scegliere, visto che mettere insieme video mi diverte, faccio entrambe le cose.

I tuoi progetti per il futuro? Imminenti e lontani, letterari e personali.

Sono incapace di progettare, sogno e basta. Del tipo che sogno Martin Scorsese che arriva e fa un kolossal su un mio libro, garantendomi un vitalizio. Sogno di fare un lunghissimo viaggio negli Stati Uniti. Sogno un accredito eterno a qualsiasi festival del cinema. Di non avere mai nessun motivo per vergognarmi di me stessa. Al momento, sogno anche che mi passi il raffreddore.

INFO:

**Conversazione su
"La Teoria del Caos"
a cura di Piacere Magazine
Sarà presente l'autrice Sara Boero
26 aprile 2012, ore 18.30
Libreria Feltrinelli, Perugia**



TRE PROFESSIONISTI SI RACCONTANO A PM

BANCA GENERALI promotori finanziari al servizio del cliente

Testo Lucrezia Sarnari **Brano** Daniele Silvestri — Monetine

Banca Generali opera nel settore della **distribuzione integrata di prodotti bancari, finanziari ed assicurativi** ed è focalizzata nella gestione di lungo periodo del patrimonio dei clienti. La peculiarità di questa banca è il fatto che la sua struttura ruota attorno alla figura del **promotore finanziario**, professionista

qualificato, che mantiene relazioni costanti con il cliente, lo consiglia e costruisce per lui soluzioni d'investimento coerenti con le sue reali aspettative. Al promotore finanziario si affiancano in Italia **43 filiali bancarie**, di cui una proprio a **Perugia** per i clienti che desiderano avere anche un'operatività bancaria **tradizionale**.

**NELL'ANNO DELLA CRISI
UNO STRUMENTO ALTERNATIVO
PER AIUTARE IL RISPARMIATORE
A PIANIFICARE E A COSTRUIRE
SOLUZIONI DI INVESTIMENTO.
IN UN RAPPORTO DI FIDUCIA**

Nonostante la crisi mondiale, che abbiamo attraversato e con la quale continuiamo a fare i conti, Banca Generali supera indenne l'anno critico dei mercati finanziari. Fondamentale è l'operato del promotore finanziario in un momento di difficoltà generale: **aiutare il risparmiatore ad avere il controllo dei propri risparmi** attraverso un'attenta pianificazione delle esigenze e attraverso il monitoraggio costante degli strumenti finanziari offerti dal mercato. I servizi forniti sono dedicati sia ai clienti che vogliono gestire in modo professionale il proprio patrimonio, ma anche ai **giovani** che si trovano a fare i conti un nuovo sistema previdenziale/pensionistico, che li obbliga a trattare il proprio TFR con nuovi strumenti finanziari, che vanno conosciuti e controllati nel tempo.

Roberta Seppoloni, Michele Bartolini e Tiziano Sordini sono tre **promotori certificati EFPA** che operano da anni nel settore. *"In termini generali"* spiega Michele, *"la pianificazione finanziaria consiste nella definizione degli obiettivi di vita del cliente, ordinati per priorità e nella conseguente ripartizione dei risparmi attuali e futuri in funzione del loro raggiungimento"*.



“Spesso” continua Roberta, “si trascurano informazioni importanti, affidandosi semplicemente all’emotività. Le scelte d’investimento, al contrario, devono basarsi su una corretta conoscenza degli strumenti finanziari, valutati alla luce del contesto macroeconomico in cui si vive”.

Tiziano ricorda uno degli ultimi eventi organizzati da Banca Generali di Perugia, che ha visto coinvolti l’Ordine dei Dottori Commercialisti, degli Avvocati e i Notai della nostra città dal titolo **“Passaggi Generazionali”** e al quale hanno partecipato più di **150 professionisti** con



grande interesse generale. Ricorda, inoltre, l’impegno costante dell’**associazione di categoria ANASF**, che da tempo sta portando avanti delle iniziative presso le scuole con la finalità di sensibilizzare i giovani alla **cultura consapevole e responsabile del risparmio e del suo investimento**.

I nostri amici promotori concludono con questa riflessione: *“In un momento storico, in cui la finanza e l’etica sembrano non potersi incontrare più, crediamo sia doveroso avere un gran rispetto dei risparmi accantonati dalle diverse generazio-*



ni. Questo necessita la capacità di gestirli al meglio, cercano dei validi referenti di fiducia”.

INFO
Banca Generali
Filiale di Perugia
via Piccolpasso, 119 - Perugia
tiziano.sordini@
pf.bancagenerali.it
T. 392 8346196
roberta.seppoloni@
pf.bancagenerali.it
T. 347 1834854
michele.bartolini@
pf.bancagenerali.it
T. 339 3844513



IL 5 APRILE PRESSO LA FONDAZIONE UMBRA PER L'ARCHITETTURA
SFILATA DELLA COLLEZIONE PE

Le sacche di Anna Rita

Testo Ada Caserta Foto Valerio Buonomori Brano Next to Me — Emeli Sandé

AL 67 DI VIA BALDO,
UN CELEBRE NEGOZIO
CONSCRA L'ELEGANTE
LINEA DI BORSE
DELLA SUA CREATRICE

In uno degli angoli più suggestivi della città, nel cuore pulsante di corso Vannucci, Anna Rita Ma-

remmani Setti ci accoglie nel "suo salotto". Siamo all'interno di una vera e propria istituzione del Corso. Il suo negozio G7, al civico 1 di via Baldo a Perugia è da sempre sinonimo indiscusso di stile e gusto in fatto di arredamento. **Tessuti, carte e rivestimenti** per arredare di charme e rendere unico ogni spazio: questo il suo mondo affascinante. Oggi Anna Rita Maremmani Setti è protagonista di una nuova entusiasmante "impresa", artefice del suo sogno più bello: assecondando istin-

to e passione, impegnandosi anima e cuore, si è messa all'opera per realizzare quello che da sempre era il suo sogno nel cassetto: creare borse. Finalmente quel cassetto è stato aperto e il risultato non è niente male! Oggi Anna Rita si racconta a PM, svelando quando tutto ha avuto inizio, i suoi progetti per il futuro e gli appuntamenti da non perdere, per la gioia di tutte le *fashion*, anzi "shopping bag", *addict*!

Anna Rita, come nasce la passione per le borse?

Credo che ogni donna abbia almeno un pizzico di questa passione nel proprio DNA, io sicuramente l'avevo dentro da sempre, una passione innata.

Chi disegna le borse e a cosa si ispirano "Le sacche di Anna Rita"?

Le sacche di Anna Rita sono frutto della mia creatività e del mio estro. Sono una mia creazione: penso io a tutto, dal disegno alle rifiniture, curo personalmente ogni dettaglio e seguio in prima persona anche tutto il processo di produzione. Voglio che nulla sia lasciato al caso perché ogni sacca di Anna Rita sia unica.

Ogni borsa nasce da un'idea e per ogni idea mi confronto con **Maria Vittoria**, mia figlia e mia insostituibile consigliera, lei è sicuramente il giudice più imparziale e il suo punto di vista, giovane e contemporaneo, mi è sempre molto utile nelle scelte che compio, spesso è grazie al confronto con lei che un modello prende forma in tutta la sua completezza.

Quali sono i modelli che contraddistinguono la collezione, quali i must di stagione?

Naturalmente riconfermate le **big**, ovvero le classiche "sacche", mia



Le sacche di Anna Rita in passerella

*Le sacche di Anna Rita
Save the date
5 aprile ore 18.00
Fondazione umbra
per l'architettura*

Nella sede della Fondazione, in **piazza Danti 28**, al secondo piano, Anna Rita Maremani Setti presenta la nuova collezione di "Le sacche di Anna Rita". In passerella diversi pezzi che si differenziano per colori, ricami, rifiniture e particolari.

prima ispirazione, primo amore, elemento distintivo da cui è nato il brand ("Le sacche di Anna Rita", appunto): un classico intramontabile, già dalla prima collezione, reinterpretate con sapore fresco e spensierate anche per la primavera/estate. Poi ci sono i **bauletti** e i **secchielli**: forme classiche, linee intramontabili che ho preso e fatto mie, in quella che definirei una libera divagazione sul tema. Grazie a una contaminazione creativa di materiali, ricami e rifiniture originali e preziose, ho dato la mia versione di questi due must indiscussi.

Vuol parlarci del logo?

Anche il logo "Le sacche di Anna Rita", sotto il simbolo di buon auspicio del melograno, nasce da una mia ispirazione. È come se tutto fosse già stato scritto, d'altronde era il mio sogno, avevo tutto ben chiaro

sin dall'inizio, diciamo che stavo aspettando il momento giusto, ci voleva quel pizzico di follia che un bel giorno mi ha spinto a intraprendere questa nuova strada.

Ritornando alle "sacche di Anna Rita", in che modo vengono create?

Sono rigorosamente fatte a mano e *Made in Italy*. Sono realizzate in base ad un'attenta ricerca di materiali di pregio al fine di creare oggetti assolutamente nuovi che rispecchino la mia passione per il bello. Ogni pezzo è unico, il modello sarà lo stesso ma ogni borsa ha una particolarità differente che la rende unica ed originale.

Quali sono i colori e le tendenze della collezione?

Rosso, celeste, rosa, corda sono i protagonisti indiscussi di questa col-

lezione dall'ispirazione classica e solare, che vuole rispecchiare il sapore magico dell'estate; non posso dire di più, rovinerei tutta la sorpresa!

Quali sono gli obiettivi futuri?

Sto organizzando la presentazione del mio prodotto anche in altre città dove peraltro ho già riscontrato un grande apprezzamento.

Le sacche di Anna Rita
lesacchediannarita@hotmail.com

G7

Carte e rivestimenti per l'arredamento
via Baldo 1, Perugia
T. 075 572 3302
info@g7cartetessutirivestimenti.it
www.g7cartetessutirivestimenti.com



COLLEZIONI PER OUTDOOR E INDOOR

GM tendaggi

in versione primavera
con colorati arredi outdoor

GM tendaggi nel suo show room di Castel del Piano presenta le collezioni 2012 sia indoor che outdoor, parola d'ordine: colore!

Uno spazio esterno da vivere pienamente, da solo o con gli amici, per un momento di relax o per trascorrere giornate in compagnia.

Ogni spazio esterno nasconde una

grande potenzialità, coglierla e svilupparla con competenza e professionalità è la missione di GM Tendaggi, che come rivenditore **Corradi Outdoor Livig Space**, può progettare soluzioni perchè una terrazza diventi una zona living, un angolo di giardino si trasformi in zona relax, completando gli arredi con un ampio ventaglio di soluzioni per l'ombraggio.

NELLO SHOW ROOM
DI CASTEL DEL PIANO
UN'ESPOSIZIONE
ALL'INSEGNA DEL COLORE

In primo piano il Made in Italy, stile e tecnologia degli esterni firmati **Corradi Arredi**, con texture ricercate, toni decisi ed eleganti ispirati al mondo della natura, rendono le nuove collezioni eclettiche e non convenzionali, adatte a contesti residenziali e commerciali.

Arredi concepiti per essere in **armonia** con l'ambiente circostante,



altri per creare **delicati contrasti**, dove personalizzazione, ricerca tecnologica, design e creatività italiana si incontrano per rendere il vivere outdoor un'esperienza **emozionante e unica**.

Tessuti per esterni resistenti e morbidi, con cui realizzare **comode sedute o colorati cuscini**.

Comodità ed eleganza anche fuori dalla casa, l'esigenza di funzionalità e di materiali adatti a resistere in esterno con l'attenzione al **design** e alla cura dei particolari.

Per **GM tendaggi** nessun progetto è standard, nella consapevolezza che ognuno di noi è diverso, che ognuno di noi ha i propri sogni da realizzare.

GM tendaggi
str. delle Fratte, 2g / 2h
Castel del Piano (PG)
T. 075 5288785
www.gmtendaggi.it

COMPLEMENTI d'ARREDO MENCARONI



RICICLA LA TUA VECCHIA BIANCHERIA.
PORTANDOLA DA NOI AVRAI

il 20% di sconto
sulle nuove collezioni



Via Corcianese, 218/p
06073 . Ellera Scalo (PG)
Tel. e Fax 075.517.99.68
info@mencaroni.com

Via Nervi, 6 . C/o Centro Gherlinda
06074 . Corciano (PG)
Tel. e Fax 075.517.80.40
andrea@mencaroni.com



PM TORNA A DEDICARE IL NUMERO DI APRILE AI TEMI DELL'AMBIENTE

UNA REGIONE VERDE. LA NOSTRA

Testo Matteo Grandi Brano Alle prese con una verde milonga — Paolo Conte

DALL'ECOSOSTENIBILITÀ AL BIO,
DALLA RICERCA
ALLA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE,
DAGLI EVENTI ALL'ARTE.
ECCO LA FACCIA DELL'UMBRIA
CHE ECCELLE NEL NOME DEL VERDE.

VE LA PRESENTIAMO
SU CARTA RICICLATA

Torniamo a occuparci di un **colore speciale**. A un anno di distanza, considerato anche il grande successo dell'edizione aprile 2011, **PM** si colora nuovamente di verde.

Natura: oggi più che mai è ambiente. Sempre più **verdi** anche noi nello **spirito**, oltre che nell'anima (talvolta pure per qualche incazzatura di troppo, ma questo è un altro discorso) torniamo con un'edizione speciale, interamente ed eccezionalmente realizzata in **carta riciclata**.

Consapevoli, tra l'altro, che appartenere al **Cuore Verde d'Italia** ci responsabilizza e non poco, perché questa terra, stretta da confini geografici che non le danno sbocco né su altri Stati né sul mare (unica regione d'Italia ad avere questa peculiarità) vede nello straordinario ambiente che la circonda la sua prima risorsa.

Ecco allora, nelle pagine che seguono, un **vademecum** per conoscere più da vicino chi questa realtà la sa valorizzare nel nome dell'**ecosostenibilità** e del rispetto dell'ambiente che viviamo.

Dall'**aziende verdi** agli **ecovillaggi**, dagli **eventi green** all'impatto sostenibile, dal **riuso** al **riciclo** fino alle declinazioni nell'**arte**. L'**Umbria** ha infinite risorse verdi. Noi vorremmo che questo spirito e questa filosofia fossero i primi, seri e credibili (perché, attenzione, anche le bufale sono in agguato in questo campo), **testimonial** del nostro piccolo ma straordinario mondo incantato.



ECOVILLAGGI D'AUTORE

Jacopo Fo

racconta a PM il suo progetto per l'Ecovillaggio Solare, il condominio più green dell'Umbria

Testo Cecilia Anesi **Brano** Fabbricando Case — Rino Gaetano

Alcatraz è un paradiso immerso in quattro milioni di metri quadrati di verde vicino Gubbio, luogo ideale per vacanze *green*, e non per modo di dire. Perché Alcatraz, fondata da **Jacopo Fo**, è la prima struttura ricettiva in Italia “amica del clima”, premiata nel 2010 da Legambiente

per “la costanza con la quale, da 30 anni, lavora alla tutela dell'ambiente e della biodiversità garantendo una **sostenibilità a tutto tondo**”. Da due anni Alcatraz, diventata anche un centro dimostrativo delle ecotecnologie, è del tutto **autosufficiente dal punto di vista energetico**

DOPO AVERE VINTO IL PREMIO
LEGAMBIENTE 2010
PER L'AUTOSUFFICIENZA ENERGETICA,
LA LIBERA UNIVERSITÀ DI ALCATRAZ
A GUBBIO PROPONE
UN NUOVO MODO DI ABITARE

co. L'energia elettrica è prodotta da quattro impianti **fotovoltaici** per un totale di 27,5 kw. Le lampadine sono ad alto risparmio e a **led**. Cinque **impianti solari termici** forniscono l'80% dell'acqua calda. Il riscaldamento delle case si ottiene grazie a due **caldaie a scarti di legna** e da due caldaie a gas ad alta efficienza. Le case sono state ristrutturate per aumentare l'efficienza, ottenendo un risparmio di combustibile del 50%. Anche i **consumi idrici** sono bassi grazie a riduttori di flusso dei rubinetti e impianti duali per lo scarico dei wc. Inoltre, Alcatraz ricicla o riusa l'80% dei rifiuti e pratica il **compostaggio**. Agendo in modo ecologico, ha inoltre recuperato a **oliveto, frutteto** e pascolo **400 mila metri quadrati** di terreni abbandonati e realizzato 370 mila metri quadrati di rimboschimento.

Il successo del modello Alcatraz ha portato Jacopo Fo a iniziare la costruzione di un **ecovillaggio** di ultima generazione per la creazione del **condominio più green dell'Umbria**. Ce lo racconta in questa intervista.

Jacopo, come nasce Alcatraz?

La libera Università di Alcatraz è nata trent'anni fa come centro culturale per il benessere e l'ecologia

proponendo un diverso stile di vita, e adesso, da due anni, abbiamo raggiunto l'autosufficienza energetica producendo addirittura più energia di quella che consumiamo.

E come ci riuscite?

Con tutta una serie di accortezze. Abbiamo isolato i tetti delle costruzioni, usiamo metodi di fitodepurazione per le acque reflue e usiamo pannelli caloriferi e fotovoltaici per il riscaldamento dell'acqua.

Da qualche tempo avete deciso di avviare la costruzione di un ecovillaggio, me ne parli?

Sì, si chiama ecovillaggio solare, e sorge in prossimità della Libera Università di Alcatraz, anche se è un progetto del tutto scollegato, se non per il fil-rouge ecologico. Le persone che decideranno di acquistare una casa nel villaggio solare vivranno in un normale complesso residenziale con l'unica differenza di vivere in modo sostenibile, e quindi di avere oltre allo spazio privato anche spazi comuni progettati per il risparmio energetico. Questo non significa appartenere ad una setta, ma semplicemente condividere con i propri condomini una diversa concezione di abitare.

Un abitare diverso, dunque, in che modo?

Il villaggio avrà 70 case, di cui alcune antiche di pietra ad alta efficienza energetica e altre avveniristiche in legno lamellare coibentato (classe A). Saranno tutte costruite con materiali atossici, con un ottimo isolamento termico e riscaldamento a pavimento. A ogni casa saranno dedicati 2.500 metri quadri di terreno privato, con un pezzo di giardino, orto, oliveto, frutteto e bosco. E poi ci saranno 270 metri quadri



di parco comune con una piscina e con un salone di 165 metri quadri da usare per feste, cene ed eventi culturali di vario tipo. L'idea è che questo tipo avanzato di cohousing non solo permette di risparmiare denaro e razionalizzare i costi abitativi, ma consente di realizzare un "utile condominiale" che potrebbe essere in grado di coprire i costi condivisi.

Chiunque può acquistare le case del villaggio?

Sì, chiunque lo voglia. È anche possibile finanziare l'acquisto con Banca Etica che è anche supervisore e garante del progetto.

A che esperti vi siete rivolti per costruire?

Innanzitutto agli architetti Sergio Los e Natasha Pulitzer, che vantano 40 anni d'esperienza nella bioarchitettura. Poi al professor Maurizio Fauri, dell'Università di Trento, che ha realizzato le verifiche dal punto di vista dell'efficienza energetica. Il sistema idrico è realizzato sulla base delle indicazioni di Pietro Laureano, grande specialista del settore. Tutte le scelte

sono state inoltre vagliate anche dal gruppo di lavoro della Libera Università di Alcatraz che ha 30 anni di esperienza in costruzioni e ristrutturazioni. Le ditte che gestiranno l'impresa dal punto di vista costruttivo sono Service Legno e Safra (vedi pag. 84) con le quali abbiamo già realizzato opere notevoli ad Alcatraz.

E quando sarà pronto?

Le prime 17 case verranno consegnate in autunno, le altre verranno costruite via via.

In due parole, perché un ecovillaggio?

Gli ecovillaggi sono l'alternativa alle megalopoli, offrono un modo di vivere a contatto con la natura, aiutano le relazioni umane, sono economicamente convenienti e poi sono puliti e più belli.

INFO:

Ecovillaggio Solare

T. 075 9229776

info@ecovillaggiosolare.it

www.alcatraz.it

www.ecovillaggiosolare.it

ECOVILLAGGIO "IL GRANAIO", LA STRUTTURA IN LEGNO



CARPENTIERI GREEN ALL'OPERA

Legno Sud

costruisce il "Granaio", eco-villaggio a Città della Pieve

Testo Cecilia Anesi **Brano** Il Muratore — Jovanotti

AZIENDA D'AVANGUARDIA IN ITALIA,
NATA IN TRENTINO ALTO ADIGE
E DA 50 ANNI PRESENTE
IN CENTRO ITALIA, ESPERTA IN CASE
ECOLOGICHE E ANTISISMICHE

La **Legno Sud**, della Vigilio Bortolotti Group, nasce nel 1904 in una zona del Trentino Alto-Adige, la Val di Fiemme, che era già allora all'avanguardia in Italia per la **carpenteria**, la lavorazione e il commercio di legname.

Nel 1953 apre una filiale in Abruzzo, e oggi l'attività dell'azienda è in forte crescita e la sua presenza sull'intero territorio nazionale si è ulteriormente rafforzata, anche grazie alla specializzazione nei settori della carpenteria, **edifici in legno**, stoccaggio di legnami certificati, pannelli di diverse essenze, fornitura di biomassa e corteccia per florovivaismo. Uno dei cantieri più importanti della Legno Sud è l'**ecovillaggio "Il Granaio"** che sorge a Città della Pieve, in un paradiso di verde al confine tra l'Umbria e la Toscana.

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

Legnosud ha fatto della **sostenibilità ambientale il fulcro della sua cultura aziendale**, come dimostrano le certificazioni PEFC (Programme for Endorsment of Forest Certification) e FSC (Forest Stewardship Council) che garantiscono che tutte le foreste, da cui viene ricavato il legno utilizzato per la carpenteria e la costruzione di edifici, siano gestite secondo principi ecosostenibili.

LA CARPENTERIA

È il settore di punta dell'azienda che ha ottenuto straordinari risultati nel-

LEGNO SUD AI PRIMI DEL '900



la progettazione, nella fornitura e nella posa in opera di **tetti** realizzati con diversi tipi di legname quali legno massiccio, bilam e legno lamellare.

EDIFICI IN LEGNO ECOLOGICI E ANTISISMICI

Scegliere di costruire edifici utilizzando il legno significa scegliere un prodotto ecologico, **rinnovabile**, **non inquinante** e **atossico**. Gli edifici in legno permettono di recuperare fino al 4% di cubatura e contemporaneamente garantiscono un elevato **risparmio energetico**, con conseguente riduzione delle emissioni inquinanti, e un **perfetto isolamento termico e acustico**.

La scelta del legno come materiale da costruzione per ogni tipo di edifici offre numerosi vantaggi, alcuni immediati, altri indiretti o differiti. Ad esempio una sensibile **riduzione di costi e tempi** in fase di costruzione, che si unisce a una notevole **durata nel tempo**. Inoltre la leggerezza della struttura favorisce **elevata solidità** e incrementa la **sicurezza** in caso

di eventi sismici, divenendo la tecnica costruttiva perfetta per luoghi a **rischio sismico** come l'Umbria.

Inoltre, il legno permette un guadagno in termini di spazio abitabile, che aumenta rispetto a una casa di cemento con l'ulteriore vantaggio di un ridotto consumo energetico e una perfetta termoregolazione degli ambienti. Per tutte queste caratteristiche, il legno è un materiale fondamentale per la realizzazione di edifici capaci di rispettare gli standard **CasaClima** in tutte le classi di certificazione, dalla classe B fino alla classe GOLD.

Legnosud offre due differenti tipologie costruttive sia in fase di progettazione che in fase di realizzazione dell'edificio in legno: il sistema a **pannelli multistrato** (X-Lam) e il sistema a **telaio**, entrambe ottime in termini di statica, consumo energetico, durabilità e superficie abitabile.

CURRICULUM

La Legnosud si è distinta per i suoi lavori in varie parti d'Italia. In pro-

vincia di Chieti importanti sono stati la costruzione con pannelli **X-lam** della struttura e la copertura con legno lamellare della **Cantina Sociale Frentana**, lo **stabilimento balneare Tempio del Mare** a Fossacesia Marina, costruito con legno lamellare e tavolato piallato di abete e lo **stabilimento Balneare Il Cavalluccio**, costruito con struttura in legno lamellare e solaio calpestabile fatto con pannelli in legno.

Da segnalare anche il gazebo ottagonale dell'**Imperiale Palace di Lesina**, Foggia, fatto con legno lamellare e perline di abete.

INFO:

Legno Sud Spa
via Stazione, 13 - Ora (BZ)
T. 0471 804700
Contrada S.Rocco
S.Vito Chietino (CH)
T. 087 261149
info@legnosud.it
www.legnosud.it



I COSTRUTTORI DELL'ECOVILLAGGIO "IL GRANAIO"

Edil Parretti, *esperti di bioarchitettura*

Testo Cecilia Anesi Brano Lot More — Portishead

UN'AZIENDA EDILE
DI CITTÀ DELLA PIEVE CHE
RISTRUTTURA CASALI E COSTRUISCE
INNOVATIVE ABITAZIONI
CHE RISPETTANO GLI EQUILIBRI
ECO-AMBIENTALI

Edil Parretti è un'azienda di Città della Pieve operante nel settore delle costruzioni edili da oltre venti anni. Una delle realizzazioni più in-

novative è senza dubbio il cantiere dell'ecovillaggio "Il Granaio", un borghetto costruito ex novo a pochi chilometri da Città della Pieve che segue i principi della bioedilizia e dell'architettura bioclimatica, con i requisiti richiesti dalla certificazione energetica. Edil Parretti, coordinata dall'architetto Franco Anesi e dall'ingegnere Giovanni Orlandi ha collaborato nel cantiere con l'azienda Legno Sud, appaltatrice delle strutture e dei tetti in legno, occupandosi di tutta le opere

murarie, quindi dalle fondamenta, ai rivestimenti in mattoni faccia vista, alle coperture delle case realizzate in strutture intelaiate prefabbricate in legno massiccio di abete, nonché delle infrastrutture e sistemazioni esterne.

"Veterani" del mestiere possono affermare di avere acquisito una notevole esperienza sia nel settore del restauro che nella realizzazione di nuove costruzioni.

Sono in grado di seguire e adempiere alle esigenze del cliente partendo dalla fase di progettazione fino alla completa realizzazione delle opere. La vasta gamma di opere realizzate ha contribuito allo sviluppo dell'impresa grazie all'aggiornamento costante, sia a livello di tecnica delle costruzioni, che di sicurezza nei luoghi di lavoro. L'impresa opera principalmente nella ristrutturazione e risanamento conservativo di ville, poderi e case coloniche, ma effettua anche lavori di rilievo nel settore dell'edilizia commerciale e della realizzazione di opere di urbanizzazione.

Professionalità e serietà sono i principi fondamentali su cui Edil Parretti basa la propria filosofia di lavoro; tutto questo cercando di rispettare gli equilibri eco-ambientali grazie all'utilizzo sempre più frequente della bioarchitettura.

INFO:
IMPRESA EDIL PARRETTI S.N.C.
di Andrea Geom. Parretti & C.
strada di Salci, 42/B
Ponticelli - Città della Pieve (PG)
T. 0578 248124 - M. 335 6462383
www.edilparretti.com



VIVERE IN ARMONIA CON L'AMBIENTE

IL GRANAIO

l'ecovillaggio di Città della Pieve

Testo Lucrezia Sarnari **Brano** Sweet Home Chicago — The Blues Brothers

**DODICI ABITAZIONI, UN CHIOSTRO
COMUNE, UN RISTORANTE
E UNA FORESTIERA:
ECCO IL NUOVO MODO DI VIVERE
FACENDO ECOLOGIA ANCHE NEI
RAPPORTI INTERPERSONALI**

Vivere in maniera armonica con l'**ambiente** che ci circonda. E con chi ci è accanto. L'idea, nata nel 2005, è venuta a un gruppo di persone di **Città della Pieve** che hanno deciso di costituire una **cooperativa edilizia** che si occupasse della costruzione di un **ecovillaggio**.

"**Il Granaio**", questo il nome del villaggio residenziale che sorge a pochi chilometri da Città della Pieve, nasce come luogo del **buon vivere** in sintonia con l'ambiente e nel rispetto dell'ecologia ma anche come

luogo d'incontro e di **socializzazione**. Ce ne parla **Franco Anesi**, architetto che si è occupato della progettazione del villaggio con la collaborazione dell'ingegnere strutturista **Giovanni Orlandi**.

Come si compone l'ecovillaggio Il Granaio?

Il villaggio contiene al suo interno 12 abitazioni tutte unite da piccoli elementi in modo da ricreare una sorta di piccolo borgo. Inoltre, al suo interno, sono previsti degli spazi condivisi tra cui un chiostro, che riprende in chiave moderna l'idea del chiostro degli antichi monasteri, una cucina/soggiorno comune, una sala comune per ascoltare musica e un giardino.

In che modo questo spazio si impone come esempio di sostenibilità ambientale?



Innanzitutto per la scelta progettuale che è stata quella di inserirsi il meglio possibile nel contesto preesistente. In questo senso si è deciso di rimettere in sesto il vigneto e di salvare gli altri spazi verdi in modo che le costruzioni dialogassero con essi. Le architetture, inoltre, seguono l'andamento del terreno che è in declivio. I materiali utilizzati sono tutti naturali: le case sono state costruite in legno (vedi pag. 62, 63 e pag 64) sono state isolate e coibentate e rivestite in mattoni del luogo.

Possiamo parlare di esempio anche per quel che riguarda le energie rinnovabili?

Absolutamente sì. Tutte le case del villaggio sono dotate di riscaldamento a pavimento, pannelli solari e pompe di calore sostitutive del gas. Stiamo verificando anche la possibilità di costruire un piccolo impianto eolico. L'intento è quello di sfruttare tutte le forme di energia alternativa e di offrire ai soci della cooperativa la possibilità di fare ecologia, attraverso la costruzione di spazi comuni, anche dal punto di vista dei rapporti interpersonali.

INFO:

**Studio di architettura
e urbanistica Franco Anesi
Piazza del Plebiscito, 8
Città della Pieve (PG)
T. 075 298229
franco.anesi@gmail.com**



DALLA MENTE DI TRE GIOVANI INGEGNERI ARRIVA UN PROGETTO "TOTAL GREEN"

QUANDO IL BORGO DIVENTA SOSTENIBILE

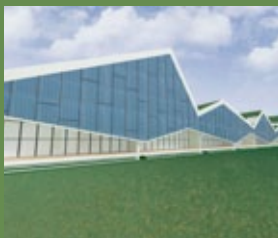
Testo Giulia Tarpani **Brano** Paradise — Coldplay

GABRIELE, LAURA E MANUELA
CI ACCOMPAGNANO IN UN SUGGERITO
VIAGGIO ALLA SCOPERTA
DI UN NUOVO MODO DI PENSARE
LE NOSTRE PERIFERIE

Saper coniugare **urbanizzazione** e **sostenibilità ambientale** è uno dei dilemmi più difficili di questi anni. Tre **giovannissimi** ingegneri **umbri** non solo hanno raccolto

questa sfida ma sono anche riusciti a trasformarla in un **progetto brillante e innovativo**. Gabriele, Laura e Manuela si sono laureati a pieni voti in **Ingegneria Civile Edile** con una tesi dal titolo "UMBRA: eco villaggio di fondazione", in cui hanno sviluppato un progetto **total green**. L'area da loro presa in esame è una zona periurbana non edificata alle porte di **Città di Castello**, destinata ad assumere, con tutta probabilità, l'aspetto di una periferia qualunque, totalmen-

te priva di qualsiasi identità. Questi tre ragazzi si sono prefissati quindi l'obiettivo di progettare questo vuoto interpretandolo in chiave **alternativa** e soprattutto **ecologica**, in modo da ridefinire le "relazioni virtuose tra **città e territorio**". L'idea e la pianificazione di questo "**Borgo di fondazione sostenibile**" nasce da un lavoro inizialmente comune, che poi si sviluppa in progetti singoli riguardanti aree di interesse sociale: **l'insediamento, la cultura e la religione**.



PROGETTO DI ABITAZIONI PERMANENTI E TEMPORANEE

Gabriele Penni

Il progetto delle residenze si colloca ai margini di una cittadina in fase di espansione, si tratta quindi di un punto di transizione in cui il verde diviene elemento strutturante del progetto. Le abitazioni permanenti, concepite secondo lo schema delle case a schiera, hanno come obiettivo finale la sostenibilità, quindi saranno fondamentali la scelta dei materiali e delle tecniche di risparmio energetico. Il progetto diventa così occasione di sviluppo e innovazione per il luogo, promotore di idee e stili di vita che convivono con l'ambiente. Le abitazioni temporanee, per le quali invece è stata adottata la tipologia degli edifici a corte, sono veri e propri insediamenti programmati essendo destinati a forme di turismo stanziale e campi di lavoro. Lo scopo del progetto sta nel coniugare le istanze innovative di un'architettura per la casa di villeggiatura sostenibile e nell'attualizzare forma e significato della casa contemporanea.



PROGETTO DI UN POLO MULTIRELIGIOSO

Laura Piazzoli

Il progetto nasce dal desiderio di creare un simbolo tangibile di fratellanza. L'idea parte dalla comune origine dell'uomo e dalla differenziazione avvenuta nel corso dei secoli tra diverse comunità religiose. Il processo è assimilato a un'eruzione vulcanica: il magma ha origine dalla terra e subisce poi trasformazioni morfologiche e di composizione.

Il materiale scelto ricopre un significato simbolico per ciascuno dei tre edifici di culto dedicati alle tre religioni monoteiste: pietra rosa di Assisi del Monte Subasio per la Chiesa, marmo bianco del Rajasthan per la Moschea e pietra calcarea di Gerusalemme per la Sinagoga. Elementi unificanti del progetto sono il verde del prato, presente nelle tre coperture e nel giardino, e il cemento a vista, con il suo significato figurato di legante, utilizzato come rivestimento nell'edificio.



PROGETTO DI UNA CITTADELLA DELLA CULTURA

Manuela Boccali

Particolare rilievo è stato dato al polo culturale che ricopre simbolicamente una posizione centrale all'interno del progetto generale. Pianificato secondo i principi della bioclimaticità, questo progetto nasce dall'individuazione di un elemento solido a pianta quadrata che viene scavato e frammentato in una serie di pieni e vuoti che permettono di combinare volumi, luci e ombre. I prospetti esterni, volutamente monolitici e minimalisti, svelano inaspettatamente all'interno un giardino caratterizzato da una vegetazione fitta e selvaggia, di grande ricchezza botanica, dominata dall'imperfezione e dall'incolto. Tra il verde emergono sfere trasparenti. Con la loro inconsistenza e apparente fragilità le Bolle contrastano con i massicci volumi circostanti creando all'interno della Cittadella un nucleo protetto dove la natura può essere pienamente vissuta e sperimentata da qualunque bambino.



DOVE LA NATURA È PROTAGONISTA

Castello di Monte Vibiano

un esempio da seguire

Testo Lucrezia Sarnari Brano Aria — Gianna Nannini

VICINO MARSCIANO OPERA
CON SUCCESSO LA PRIMA AZIENDA
AGRICOLA ITALIANA A PRODURRE
VINO E OLIO CON ZERO EMISSIONI
DI CO2 IN SERRA
NE PARLIAMO CON LORENZO FASOLA

Un attaccamento per la terra che si tramanda da **quattro generazioni**. Il Castello di Monte Vibiano, vicino Marsciano, è un luogo dove la natura regna ancora. Il Castello che ospita la prima azienda agricola italiana ad avere un **bilancio negativo di emissioni serra** (in gergo, emissioni zero), è gestito dalla famiglia **Fasola Bologna** che ha saputo preservare

nel tempo un ambiente autentico, immerso in un paesaggio che lascia ancora il tempo di sognare.

A partire dal trisnonno e dal bisnonno di **Lorenzo Fasola Bologna**, attuale CEO dell'azienda, l'amore per l'ambiente è stato trasmesso da generazione in generazione a partire dal **rifiuto**, durante le due guerre mondiali, di **tagliare gli alberi** per pagare le tasse in legna, come era imposto dallo Stato. In seguito anche il padre di Lorenzo ha fatto del suo meglio per incrementare il patrimonio paesaggistico, piantando ben **diecimila alberi**. Il progetto **Zero Emissioni** è stata quindi la naturale evoluzione di questo grande amore per la natura. Progetto relativo non solo alla **piantagione di alberi**, ma vero e proprio **stile di vita** dove l'equilibrio rappresenta l'elemento essenziale da raggiungere attraverso le piccole realtà quotidiane. **Lorenzo Fasola Bologna** lo racconta a PM.

Lorenzo, com'è nato il progetto Zero Emissioni?

Diciamo che il progetto è stato evoluzione naturale di uno stile di vita che la mia famiglia portava avanti da anni. La mia azienda produce vino e olio in un posto dominato da colline e distese di campi ondulati che lasciano senza respiro, non solo i visitatori internazionali, ma anche la gente del posto. Preservare questo incanto è diventata per la mia famiglia una responsabilità etica e morale nei confronti della gente che da sempre vive in questo paradiso.

Una filosofia di vita, dunque, che punta alla qualità dei vostri prodotti, immagino...

Chiaramente questo nostro modo di "fare agricoltura" è finalizzato a offri-



L'ECO-TOUR SU MINI JEEP ELETTRICHE



LORENZO FASOLA

re al consumatore prodotti di altissima qualità. Questo per noi significa dare il massimo in ogni dettaglio: ogni singolo acino d'uva dal quale verrà prodotto il nostro vino deve poter respirare un'aria sana. L'ambiente gioca un ruolo fondamentale perché da un ambiente sano si ha un prodotto migliore dal punto di vista della purezza, del profumo, del gusto.

Oggi si parla molto di green economy ma possiamo dire che voi siete stati antesignani in queste pratiche...

Quando abbiamo iniziato a parlare di raggiungere zero emissioni CO2 in tutta l'azienda agraria, questo significava lavorare sull'aspetto scientifico e tecnico della questione. Oggi, invece, questi concetti risultano quasi una forzatura, un'operazione di marketing sfrenata senza che se ne capisca appieno la grande opportunità per l'economia in senso globale.

Come pensi che la green economy possa essere d'aiuto alla società?

Oggi ogni settore è in crisi, nessuno

escluso. Dopo anni di consumismo esagerato dobbiamo cercare nuovi stimoli ma anche nuove idee. E la green economy la vedo sempre di più come una salvezza: pensata in qualsiasi settore, anche in quello delle costruzioni, dove qui in Umbria si sente forte la crisi. Basterebbe, in questo senso, una sola legge che obblighi ad affettuare la ricostruzione degli edifici del dopo guerra demolite, con materiali ecosostenibili e quindi con un grande risparmio energetico. Già questo servirebbe per avviare una ripresa economica.

L'Umbria come si colloca in questo nuovo scenario di economia "sostenibile"?

Sono convinto che l'Umbria abbia grandissime opportunità in questo senso e che se riuscirà a sfruttare al meglio la situazione potrà tranquillamente diventare un punto di riferimento per tutto il Paese. Due esempi all'avanguardia sono la nostra facoltà di Ingegneria e il Centro di Ricerca delle Biomasse.

E il vostro contributo?

Gli eco-tour in azienda

Gli eco-tour sono la chiave per scoprire i segreti dei famosi vini e olio d'oliva di Monte Vibiano. Le visite alla tenuta sono condotte a bordo di veicoli elettrici, in linea con la politica ecologica dell'azienda. I tour partono dalla cantina e da lì, passando per un suggestivo viale alberato, lasciano la valle alle spalle per salire verso le colline circostanti. Da qui si scende verso i vigneti dove si coltivano le uve più pregiate per gli esclusivi rossi e bianchi di Monte Vibiano. Una sosta al Green Wine Bar infine permette al visitatore di assaggiare i vini a emissioni zero dell'azienda, insieme alla bruschetta condita con lo speciale olio monodose non filtrato, congelato a tempo zero al momento della spremitura.

Da parte nostra a Monte Vibiano cerchiamo di fare del nostro meglio ogni giorno cercando di migliorarci per fare vini e olio sempre migliori riducendo ancor di più l'impatto di emissioni di CO2. Un piccolo esempio, il nostro, che spero indurrà sempre più consumatori a pretendere prodotti sani oltre che buoni.

INFO

**Castello Monte Vibiano Vecchio
Loc. Monte Vibiano Vecchio
di Mercatello - Marsciano (PG)
T. 075 8783386
www.monte vibiano.it**

SUA MAESTÀ IL CARCIOFO

(*Cynara Scolymus*)

A CURA DEL DOTT. GIULIO LATTANZI

Attraverso una nuova rubrica, pronta a svelarci piccoli grandi segreti per il nostro benessere, andiamo alla scoperta di uno straordinario alimento

Cenni storici

Nome botanico del **carciofo**, il termine che designa il genere, *Cynara*, deriverebbe da *cinis*, cenere, e sarebbe legato alla consuetudine dell'uso della cenere per rendere più fertili i terreni destinati a ospitare la coltura di questa pianta.

Secondo la **mitologia classica Greca**, Cynara, era una bella **ninfa dai capelli color cenere** che avrebbe fatto innamorare nientemeno che il sommo Giove e, sua moglie, Giunone, gelosa e a dir poco irritata dall'ennesima scappatella extraconiugale del marito, l'avrebbe così trasformata in una **pianta di carciofo, spinosa ed inaccessibile**.

Anche gli **Egizi**, conoscevano e amavano il **carciofo**, tanto è vero che la sua immagine appare nei **dipinti all'interno delle piramidi**, secolari **tombe dei Faraoni**, e proprio in queste raffigurazioni è evidente che veniva impiegato per curare le **malattie epatiche**, a quel tempo molto diffuse.



Caterina de' Medici, che ne era particolarmente ghiotta, introdusse la coltivazione alla corte del Re di Francia: **Luigi XIV** ne andava letteralmente pazzo, per cui nell'orto reale di **Versailles** ne fece coltivare diverse qualità. A quel tempo anche **Madame du Barry**, stimolava gli ardori di **Luigi XV** con un piatto di carne di cervo e fagiano, cucinati nel vino bianco con contorno di asparagi, pepe e carciofi.

In **Italia**, come in Francia e Spagna, il carciofo è un **ortaggio molto diffuso**, arriva sul banco dei fruttivendoli verso la **metà di novembre** e vi rimane fino a tutto **marzo** e oltre. Quello che gustiamo della pianta alta più o meno un metro con grandi foglie lanceolate, è il grande bocciolo con le sue **brattee** (che chiamiamo erroneamente *foglie*) e il **tenero ricettacolo** (*fondo o girello*), il cosiddetto "cuore".

Per la forma eretta, l'**eleganza della personale fioritura**, il tipico e caratteristico sapore, l'intrinseca raffinatezza, il carciofo è giustamente considerato, come lo definivano gli antichi romani, il **"Re dell'orto"**. Ricco di **calcio, ferro, sodio, fosforo, potassio e vitamine A, B1, B2, C, PP, tonico e digestivo**, grazie alla **cynarina** il **carciofo** provoca un aumento del flusso biliare e della diuresi, svolgendo un'importante funzione coleretica. **Epatoprotettore ed epato-stimolante** è di grande aiuto nelle diete finalizzate a **ridurre il tasso di colesterolo nel sangue**, l'incubo di questi nostri tempi sedentari e sazi. Insomma, stimola il fegato, **purifica il sangue, for-**



tifica il cuore, dissolve i calcoli e sembra che contribuisca anche a calmare la tosse.

Doti terapeutiche che non erano sfuggite all'occhio attento dell'autorevole medico cinquecentesco **Castor Durante da Gualdo** (1529 - 1590), che nel suo **"Il tesoro della sanità"**, un diffuso breviario del **"mangiar sano"** d'età tardo rinascimentale, definisce i carciofi **"aperitivi"**, ovverosia capaci di **"aprire"** lo stomaco al cibo, stimolarne la secrezione gastrica e risultare **"grati al gusto"**.

In **farmacologia**, gli estratti di carciofo, sia da foglie che frutti e radici, sono stati utilizzati come **medicinali sin dall'antichità**. Negli anni '60 del secolo scorso, è stato individuato uno dei principi attivi che determina nel carciofo il gusto leggermente aspro: la **"Cynarina"**, sostanza amara contenuta nelle radici e nelle foglie, a cui è riconosciuto il merito di produrre **effetti curativi sul fegato**, dalle foglie fresche e dal fiore del carciofo, si estraggono elementi con particolari proprietà **epatoprotettrici** utili per mantenere il giusto tasso di colesterolo nel sangue e per diminuire la ritenzione di acqua e quindi la cellulite.

Oggi per l'**azione terapeutica** maggiormente conosciuta, quella epato-protettrice, è comunque utile consumarlo fresco in insalate cotte e condito, come nella ricetta che consiglio (vedi box), ma per ottenere i maggiori effetti benefici, fitoterapici e farmacologici è consigliabile assumerlo in varie forme farmaceutiche presenti oggi in commercio: in **opercoli** (capsule gelatinose contenenti estratto puro liquido da deglutire), **tinture madri da bere**, in **gocce da deglutire con acqua**, in **foglie secche per la preparazione di tisane e infusi** (si utilizzano le parti tenere delle pianta, fiori o foglie sulle quali viene versata acqua bollente per poi filtrarne dopo 5 minuti il contenuto) o **decotti** (le parti tenere o turgide della pianta come semi, radici, corteccia sono poste in acqua fredda e fatte bollire per 20 minuti, poi dopo aver lasciato 15 minuti a riposo si filtra).

Dott. Giulio Lattanzi
Farmacista, nutrizionista
Farmacia **"Le Fornaci"**
Via F.lli Briziarelli, 17
Marsciano (PG)
T. 075 8749453
farmacialefornaci@gmail.com
Facebook: farmacia le fornaci

La ricetta

Per dilettarci in cucina vi consiglio un piatto veloce, semplice e gustoso da preparare con questa nostra preziosa verdura di stagione.

Per quattro persone:

Otto carciofi romani freschi, 12 polipetti, olio, aglio, mentuccia, peperoncino q.b., sale q.b.
Prendete i carciofi dalle foglie più esterne e metteteli man mano in acqua e limone. Usate una pentola larga tanto da contenerli tutti, vicini l'un l'altro. Riempiteli con un trito di erbe e mettete l'aglio tritato sul fondo della pentola. Aggiungete olio, peperoncino e mentuccia per qualche minuto. Nel frattempo tagliuzzate gambi e carciofi e lasciarli in acqua con un po' di limone (per togliere l'amaro). Appena l'aglio si è imbrionito toglietelo dall'olio e immergete i carciofi precedentemente tagliati. Dopo una decina di minuti di cottura con coperchio, aggiungete i polipetti tagliati molto piccoli e lasciate cuocere per una quindicina di minuti. Spruzzate un pò di vino bianco, fate evaporare e spegnete.

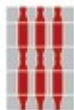
Ora preparate una pasta al dente, conditela con il sugo di carciofi e fatela saltare in padella.

Al prossimo appuntamento!

DIFFER

Mantieni l'Umbria differente.

Campagna di sensibilizzazione per la raccolta differenziata dei rifiuti.



Regione Umbria

REINZIA

Fai la raccolta differenziata.



www.regione.umbria.it



NOIBIO 
alimentazione naturale & biobar

E TU?
Il tuo negozio bio.

all'interno **BIO BAR**
frullati, succhi, e aperitivi biologici



VIENI A FARE IL PIENO DI ENERGIA

NoiBio è composto da un market di alimentazione naturale e da un Biobar collocato nella stessa struttura. All'interno del nostro negozio prodotti dietetici per intolleranze, alimenti per celiaci, prodotti freschi macrobiotici e linea cosmetica certificata bio e vegan. Nel biobar si possono gustare i nostri succhi di frutta e verdura preparati al momento per una colazione energetica o una pausa rigenerante, frullati e frappè con latte vegetale, a pranzo anche menu vegetariani e vegani con lo sguardo rivolto al roov food, nel tardo pomeriggio aperitivi in tutta salute, tutto questo comodamente seduti nel nostro angolo esterno.

Obiettivi

La nostra mission avvicinare sempre più persone al mondo bio tramite la nostra professionalità disponibile nel fornire informazioni e aiuto a chi si appropria anche per la prima volta ad un contesto in Italia ancora purtroppo inesplorato sia per esigenza sia per curiosità e far conoscere che bio è buono e sano! ti aspettiamo!!!

NOIBIO E TU?

NoiBio - via della Valtiera, 293 (dopo la libreria grande) - 06135 Perugia
Mobile: 392 3504226 - info@noibio.it - www.facebook.com/pages/NoiBio

Vernaccia pop wine



ANCHE QUEST'ANNO IL COMUNE,
SLOW FOOD VALLE UMBRA,
L'ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER
E LA PROLOCO ACCENDONO
I RIFLETTORI SUL VINO PASSITO
DI CANNARA

Contro la follia universale della Fast Life, bisogna scegliere la difesa del tranquillo piacere materiale. [...] Iniziamo proprio a tavola con lo Slow Food, contro l'appiattimento del Fast Food, riscopriamo la ricchezza e gli aromi delle cucine locali.

Inizia da qui, dal documento di fondazione del **Movimento Slow Food**, il nostro viaggio tra le pieghe del territorio umbro, alla scoperta di uno dei nostri prodotti d'eccellenza: la **Vernaccia**.

Un appuntamento per veri cultori del gourmet? Sì, ma anche per semplici curiosi dell'**eno-gastronomico**: un'iniziativa che offre l'opportunità di interagire, scoprire e socializzare contemporaneamente. Un vero e proprio "food event" che aggiunge un tocco di straordinarietà all'esperienza del pasto e magari colora con gusto le vacanze di Pasqua. Non si tratta solo, o meglio, non più soltanto di gola e palato, oramai la Vernaccia, celebre **vino passito di Cannara**, ci guida alla riscoperta delle nostre radici, risveglia il desiderio di conoscere di più la storia e le tradizioni della nostra terra. A questi aspetti si somma ovviamente la gratificazione di gustare un prodotto genuino ed eccellente in un ambiente sano.

Effettivamente il successo dei prodotti tipici ci insegna proprio questo: il cibo sta diventando un'espressione

Programma

mercoledì 4 Aprile ore 21.00

Auditorium Comunale S. Sebastiano
Seminario: Produrre la Vernaccia di Cannara nei Wine Garage (la Vernaccia di Cannara può essere fatta da tutti e legalmente)

*Intervengono: Roberto Di Filippo
- Produttore, Prof. Picchiarelli e
Presidente Gal Valle Umbra*

domenica 8 Aprile ore 11.00

Centro Storico
Tipica colazione di Pasqua

lunedì 9 aprile ore 17.30

Piazza del Giardino Fiorito
Degustazione guidata di Vernaccia:
abbinamenti possibili proposti da
sommeliers
*Interverrà Antonio Boco - Street
Band*

della cultura di un luogo. Il turismo eno-gastronomico a livello nazionale continua a crescere e anche per la nostra regione il trend sta assumendo cifre particolarmente interessanti. Le degustazioni guidate che **pop wine** propone la domenica e il lunedì di Pasqua hanno un obiettivo chiaro: scoprire un prodotto. Ma la vera forza della vernaccia sta nel fatto che essa stessa è il territorio dove nasce e inevitabilmente lo rappresenta.

INFO:

Comune di Cannara
via Umberto I, 1 - Cannara (Pg)
T. 0742 730285
slowfoodvalleumbra@gmail.com
www.comune.cannara.pg.it
www.aisumbria.it



 **BLOOM**
FLOWER, DESIGN & CO



Ultima tendenza!!! Matrimonio Eco Green per il nostro 2012.

Il verde colore più naturale al mondo, esprime gioia e bellezza...

Verde come la speranza di creare insieme una nuova vita: questo è uno dei tanti progetti creativi da proporvi per un giorno indimenticabile.

EVENTI, CERIMONIE, ADDOBBI E SCENOGRAFIE FLOREALI.

Bloom Flower Design & Co. Laboratorio Floreale
Piazza Mazzini, 46 06083 Bastia Umbra (PG) Tel. 075 7910310 - www.bloomstore.it

A BASTIA UMBRA



L'Altra Tintarella, *primo centro di bioabbronzatura in Umbria*

Testo Cecilia Anesi **Brano** Natural Beauty — Neil Young

**BELLI OGGI E SANI PER LA VITA:
ECCO L'INNOVATIVO METODO
ABBRONZANTE NATURALE
DIRETTAMENTE DAGLI USA.
IN APPENA 6 SECONDI**

L'Altra Tintarella è il nuovo modo di concepire l'abbronzatura: rappresenta il futuro e già da alcuni anni spopola negli Stati Uniti sposandosi con l'esigenza di uno stile di vita orientato al benessere e al vivere sano. L'Altra Tintarella è il primo centro di **bioabbronzatura** dell'Umbria, e uno dei primi in **Italia**. Per Bioabbronzatura si intende il nuovo modo di concepire l'abbronzatura in modo **salutare, rapido ed economico** con una tecnologia **priva di raggi UV** che garantisce un aspetto sano e abbronzato alla persona, senza danneggiare la pelle, anzi addirittura curandola. Ce lo spiegano **Daniele Tintori**, laureato in Economia e Commercio, Key Account Manager presso Philips Consumer Lifestyle e fautore di tecni-

che di Guerrilla Marketing, e **Alessio Scaroni**, laureato in Economia e Commercio ed esperto di Import-Export Consultant per diverse aziende. Sono loro che hanno aperto il **primo centro della regione**.

Che cos'è la bioabbronzatura?

È una tecnologia che utilizza il **DHA**, una molecola zuccherina estratta dalla barbabietola da zucchero, che sviluppa un'abbronzatura personalizzata in base al diverso fototipo e porosità della pelle. Il risultato è un'abbronzatura intensa e naturale ma mai eccessiva.

Come avviene il trattamento?

All'interno delle nostre docce abbronzanti viene nebulizzata una lozione 100% naturale che in soli sei secondi agisce sulla pelle andando a stimolare gli amminoacidi presenti nello strato corneo della cute e inducendo un'abbronzatura dorata che si scurisce progressivamente nelle ore successive.

La lozione è composta principalmente da **DHA**, aloe e vitamine.

Mi parlate della formulazione?

Contiene solo ingredienti naturali approvati dalla Drug & Administration (FDA) Americana. Il **DHA** è atossica e riconosciuto a pieno titolo dall'American Academy of Dermatology come unica alternativa ai raggi UV per una pelle sana e abbronzata. L'aloe vera è un idratante naturale che aiuta la pelle a portare l'umidità in superficie veicolando il **DHA** in profondità e rendendo la pelle morbida e levigata.

Chi può sottoporsi al trattamento?

Il trattamento è indicato per tutti in quanto non comporta nessuna delle controindicazioni tipiche dell'abbronzatura classica naturale o artificiale, perché non impiega raggi UV. Può essere utilizzata da chiunque, indipendentemente dal fototipo (comprese le pelli intolleranti alla luce). È particolarmente adatta a chi ha: pelli delicate, problemi di pelle (dermatiti, psoriasi, vitiligine...), persone che soffrono di fragilità capillare, persone con fototipo chiaro che tendono a scottarsi facilmente in seguito all'esposizione al sole, chi teme l'invecchiamento della pelle e vuole avere un colorito abbronzato tutto l'anno senza danneggiare la pelle. In generale tutti coloro che vogliono essere subito abbronzati senza danneggiare la pelle in soli sei secondi.





"DAL CELLULARE ALL'ENERGIA SOLARE"

La Provincia Verde *e lo sviluppo sostenibile*

Testo Elena Capuccella Brano Thirteenth Step — A Perfect Circle

NUMEROSI PROGETTI
ANIMANO L'UMBRIA.
LO SCOPO È QUELLO DI DIMINUIRE
GLI IMPATTI AMBIENTALI E SOCIALI
DELLE ATTIVITÀ DELL'ENTE,
SENSIBILIZZANDO I DIPENDENTI
PUBBLICI SUI TEMI
DEL RISPARMIO

Lo **sviluppo sostenibile** passa per la Provincia. Dopo il **2011**, dichiarato dall'Onu **Anno Internazionale delle Foreste** e il **2010**, a sua volta dedicato alla **biodiversità**, a marzo **2012** la Provincia di Perugia ha promosso l'iniziativa "**Dal cellula-**

re all'energia solare" stimolando sempre più le coscienze di cittadini e governi sull'importanza della **salvaguardia** dell'ambiente a livello planetario, per garantire il **futuro nostro** e della Terra.

Il **paesaggio** è il contesto integratore in cui si mescolano **storia, comunità e memoria**. L'argomento è profondamente complesso e affrontabile sotto molteplici aspetti: **ambiente, inquinamento, fotovoltaico, energie rinnovabili, cementificazione del territorio**. Lo **sviluppo sostenibile** è una forma di sviluppo della società che comprende lo **sviluppo economico, delle città, delle comunità**, ovvero

sociale e ambientale. L'obiettivo è di mantenere dunque uno sviluppo economico compatibile con l'**equità sociale** e gli **ecosistemi**, operante quindi in regime di **equilibrio ambientale**.

La Provincia di Perugia, con il Progetto "**Provincia Verde**", **Green Public Procurement** (G.P.P.) e **Consumo responsabile**, intende passare in campo ambientale dalle enunciazioni teoriche alle **azioni concrete**, costruendo a livello istituzionale un **modello di responsabilità ambientale e sociale** sul territorio, rivolto in particolare alle **giovani generazioni** per educarle ad una cittadinanza attiva e consapevole.

Lo scopo è quello di **diminuire gli impatti ambientali e sociali** delle attività dell'Ente, **sensibilizzare** i dipendenti pubblici sui temi della limitazione dei consumi e sul **risparmio** delle risorse, definizione di azioni finalizzate a promuovere l'**uso consapevole delle risorse naturali** da parte dei cittadini, in particolare le giovani generazioni.

A tal proposito la Provincia ha sottoscritto un **protocollo d'intesa** con **Gesenu, Sienergia e Umbra Acque**, finalizzato a creare un modello di responsabilità sociale e ambientale nell'Ente, in particolar modo per quanto riguarda la **riduzione dei consumi idrici ed energetici** e la diffusione della **raccolta differenziata** negli uffici.

"Il nostro obiettivo - ha sottolineato Roberto Bertini Assessore alla gestione e controllo ambientale - è quello di dare risposte adeguate alle sfide che i ragazzi si trovano ad affrontare, sia all'interno delle proprie famiglie che nella vita scolastica, per adottare comportamenti corretti e buone pratiche ambientali nella gestione dei rifiuti. In tal senso è stato realizzato il progetto "Bollino Verde" con nove scuole allo scopo di premiare "Best practice" nel campo della raccolta differenziata e del risparmio energetico. Infine attraverso gli sportelli polifunzionali, è stato attivato un efficace servizio di sensibilizzazione rivolto anche alla cittadinanza".

La **Provincia di Perugia**, a Marzo 2012, in collaborazione con la **Fondazione Ong Magis** e con l'**Istituto d'Istruzione Superiore "G.Bruno"**, l'**Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "B.Pascal - A. di Cambio"**, la **Scuola Statale Se-**



condaria di 1° grado "G.Pascoli", il bar **"Isola"**, le aziende **Sienergia, Umbra Acque, Gesenu e Pucci Ufficio** ha promosso l'iniziativa **"Dal cellulare alla cucina solare - Come trasformare i telefoni cellulari in risorse finanziando progetti di cooperazione e sviluppo"**. I vecchi telefonini cioè si trasformano in finanziamenti per i progetti di cooperazione e sviluppo, grazie al riciclaggio da parte di una società

specializzata, in grado di separare i dispositivi ormai inutilizzabili da quelli ancora funzionanti.

I primi vengono **smaltiti** nel rispetto dell'ambiente. I secondi vengono **riparati** e, se possibile, immessi nel mercato dell'usato. Gli **introiti** ricavati da questa raccolta vengono corrisposti al Magis e utilizzati per finanziare la **realizzazione di cucine solari in Ciad** (Africa). L'uso delle **cucine solari** permette alle famiglie di **risparmiare** sull'**acquisto della legna** e del **carbone**, di utilizzare energia rinnovabile dal sole e, infine, di ridurre il fenomeno del disboscamento (molto grave in Ciad), pervenendo a grandi **risparmi economici e ambientali**.

INFO:
www.provincia.perugia.it

CURIOSITÀ VERDI



**MOBILITÀ SOSTENIBILE CHE DIVENTA REALTÀ
ATTRAVERSO L'INTERVENTO DI UN'AZIENDA TUTTA PERUGINA**

Automobili Privé

Le auto elettriche sono una realtà. A Perugia ci ha pensato l'azienda Privé alla conversione delle nostre automobili nella loro versione elettrica. L'azienda, tutta italiana, si presenta sul mercato con un'offerta



rivolta a coloro che vogliono far qualcosa di concreto per l'ambiente e che optano per soluzioni sostenibili partendo dal problema della mobilità.

**IL LUOGO D'INCONTRO TRA CHI OFFRE
E CHI CERCA CIBI BUONI E SANI**

PiazzaBio.it

Un luogo d'incontro e di scambio tra produttori e consumatori. Una piazza virtuale che raccoglie i dati di distributori, produttori, consumatori biologici che operano nel Centro Italia. PiazzaBio.it è un sito che



offre ai soggetti interessati al consumo di alimenti che rispettino i principi della natura, un database per trovare cibi biologici, buoni e sani.

DA Pianta vista con sospetto,
la canapa diventa un versatile ingrediente culinario
grazie all'università dei sapori di Perugia

In Umbria la Canapa torna in cucina

La Canapa, o Cannabis Sativa, è una miniera di vitamine, sali minerali, proteine di alta qualità, fibre e acidi grassi essenziali. Oggi la canapa ritorna in cucina come



farina, foglie, semi e olio in cucina con alcune ricette studiate dai cuochi dell'Università dei Sapori di Perugia, Centro Nazionale di Formazione e Cultura Alimentare, ispirati ad antiche ricette della tradizione contadina.

GLI OLI ESAUSTI DELLE NOSTRE CUCINE
DIVENTANO FONTE DI GREEN ENERGY, A UMBERTIDE
UNA DELLE PRIME AZIENDE PRODUTTRICI

L'olio per friggere diventa carburante

Lo sapevate che l'olio che rimane sul fondo dell'insalatiera, nella padella in cui abbiamo fritto o nella scatola del tonno può diventare biocarburante? Da un litro di olio esausto si produce un litro di biocarburante, basta raccoglierlo e trattarlo. Una delle azien-



de di punta nella produzione di biocarburanti negli anni '90 era la Estereco di Umbertide, ma all'epoca le green energy non erano considerate importanti come oggi, e la Estereco fermò la produzione. Chissà che oggi non torni in voga?



POETIC UPCYCLING DESIGN

UNWASTE

*il recupero come arte
per riprogettare
nuove funzioni*

Testo Lucrezia Sarnari Brano Walking — The Dodos

OSSERVARE LE COSE VECCHIE,
ASCOLTARE COSA HANNO DA DIRE,
E POI, MATITA, MARTELLO, SEGA,
FARLE DIVENTARE DELLE STORIE:
UN PROGETTO GIOVANE,
DINAMICO E DI SUCCESSO

Recuperare **oggetti** d'arredo di scarso valore. Ma anche riflettere sul proprio ruolo di **designer** all'interno della collettività, influenzando **positivamente** il comportamento e la scelta dei fruitori. Da queste riflessioni di due giovani e talentuosi designer nasce un progetto di successo volto alla **riprogettazione**, anche culturale, di oggetti d'arredo. **Luca Binaglia** e **Silvia Ramalli**, perugino lui, pisana lei, entrambi laureati in **Industrial Design** presso l'Università di Firenze, nel 2009 hanno dato vita ad **Unwaste**, non solo mettendo in pratica una bella idea **sostenibilmente** corretta ma anche coniando un **neologismo**.

Unwaste, infatti, nasce dall'unione del termine inglese **waste**: superfluo, avanzato, arido ma anche sperpero, spreco, scarto con la particella **un** che vuole annullare questi significati prima che siano espressi. Unwaste, quindi, potrebbe significare "**prima dello spreco**".

Le azioni made in Unwaste sono fatte attraverso la **poesia**, il **recupero** e il **design: poetic upcycling design** dunque, dove **poetic** sta a sottolineare la volontà dei due designer di **far parlare** gli oggetti, immaginando che anche loro abbiano un'anima e

con la loro **nuova veste** anche una **nuova storia** da raccontare. **Up-cycling**, invece, indica il processo di **riprogettazione** delle funzionalità e dell'estetica di un oggetto destinato alla **discarica** o al **riciclo** attraverso il **design**, appunto, che è il **mezzo** attraverso il quale si risolve il problema della riprogettazione.

Recupero dell'oggetto e **non riciclo**. È questa la filosofia che Unwaste segue partendo dalla consapevolezza che le operazioni di riciclo comportano **grandi investimenti** energetici e un forte impatto ambientale. L'attenzione ai **temi ambientali** è chiaramente intrinseca all'attività di recupero attraverso il quale i due designer deviano il processo di produzione industriale pensando per l'oggetto una **nuova funzionalità** e una **nuova estetica**. Più che alla trasformazione Unwaste è interessato a far emergere il **potenziale** di un oggetto. E a tirar fuori **le storie** dalle quali gli oggetti usati **vibrano**, silenziosi testimoni delle tracce che il tempo ha lasciato su di loro.

Oggetti che diventano una risorsa infinita di **stimoli** e **suggerzioni**. Proprio per questo il processo di recupero di ogni prodotto Unwaste è accompagnato da un'immagine e una **comunicazione giocosa** che ha lo scopo di stimolare la **curiosità** del fruitore verso quello che di vecchio e usato lo circonda.

Ed ecco che dietro al nome di **Cristopher** si nasconde una vecchia sedia a dondolo colorata da vecchi lacci di scarpe che dopo aver percorso tanti chilometri hanno finalmente trovato il modo di riposarsi un po'. **ReNata**, invece, che lo scorso anno ha rappresentato Un-





SA EDILIZIA FRA

Costruzioni  Restauri  Bioedilizia 

LA NATURA DELLE COSE

Costruire in chiave bio significa realizzare strutture che sappiano comunicare con ciò che è preesistente e che inevitabilmente ci sopravvivrà: **l'Ambiente.**



SA-FRA soc. coop. - Via Francesco Carrara 12 - 30175 Venezia - Marghera
tel. 041 921616 - fax 041 935360 - www.safra-ve.com



waste anche al **Fuori Salone 2011** (insieme alla cassettiera **Fruit Flavoured Box**), è un divano superbo che per assecondare la sua anima un po' vanitosa, cambia abito ad ogni stagione.

Poi c'è **Selenio**, comodino abbandonato dal suo vecchio padrone che non ne aveva capito il potenziale e che dopo aver riconquistato la sua splendida forma ci può anche far appendere ricordi e pensieri. L'ultimo arrivato in casa Unwaste è **Stecco** (una creazione presentata in anteprima da **PM** e che sarà a Milano per il Fuori Salone 2012) una lampada da terra che era una sedia e che ora ricorda una cavalletta pronta a saltellare verso nuove avventure.

Oggetti un po' **matti**, studiati per avere una nuova funzione **mai banale** e esteticamente accattivanti che portano con loro **valori e qualità** culturalmente migliori di quelli

esistenti e che suggeriscono quindi un **cambiamento culturale** anche nei canoni di valutazione di ciò che ci circonda.

Del curriculum Unwaste fanno parte anche degli interventi di arredamento di interni come quello del **Consorzio Abn** di Perugia e del **Caffè Sottobosco** di Pisa e di scenografia come quello per la compagnia teatrale **Occhisulmondo**. Interventi tutti ispirati dall'ascolto degli **scricchiolii** degli oggetti e dall'affetto verso di loro, caratterizzati dall'amore che Unwaste ha per il **design** e dalla voglia di lavorare come fosse un **gioco**.

Contagiosi e intelligenti gli interventi Unwaste sono vere e proprie **esplosioni di creatività** che fanno venire la voglia di divertirsi a "**sporcarsi le mani**" seguendo quello che i nostri oggetti hanno da raccontare.

La creatività di Unwaste sarà presente al **Fuori Salone** di Milano dal **16 al 23 aprile** presso lo spazio di **via Dante 14** dove le ultime creazioni saranno esposte all'interno dell'evento **Convivium**.

Mentre a **Firenze** prenderà vita a fine **maggio** la prima **personale** dedicata a Unwaste. Recupero e design i temi con i quali verrà allestito il poliedrico spazio **22A/22** in **via della Mattonaia**. Un percorso **giocoso** ma che vuol far riflettere su temi importanti come quello della **riprogettazione** "artigianale" della funzionalità dei prodotti.

INFO:
Unwaste
www.unwaste.it

UN FEUDO IMMERSO NELLA NATURA DELL'UMBRIA

Borgo Dei Conti

Quando benessere e buona cucina s'incontrano

Testo Lucrezia Sarnari **Brano Battle For The Sun** — Placebo



**A MONTEPETRIOLO
UN LUOGO INCANTATO
CHE APRE LE PORTE
DEL SUO RISTORANTE NON SOLO
AGLI OSPITI DEL RESORT**

Un **posto magico** immerso nella natura e lontano dai luoghi comuni. In località **Montepetriolo**, in una posizione dominante sulla valle del fiume Nestore, sorge il resort **Borgo dei Conti**.

Il complesso residenziale, che si articola su un'area di circa 20 ettari a **bosco secolare** e **uliveti**, era di proprietà alla famiglia dei conti

Rossi Scotti che ne curarono, fin dai primi dell'800, la realizzazione in forma di borgo. Oggi, grazie a un sapiente restauro, Borgo dei Conti è un luogo **elegante** ed **esclusivo** che si propone sul territorio oltre che con la sua splendida struttura ricettiva con un **ristorante** charmante e imperdibile.

La **dimora padronale**, i riconfigurati complessi abitativi, la **chiesa** dall'impostazione **barocca** e il **parco** hanno reso Borgo dei Conti un **feudo** dallo spirito nobile e gentile, immerso nella **natura** dell'**Umbria**.

La dialettica tra **antico** e **moderno** è la chiave stilistica che accomuna gli

interni delle **58 camere** del Resort, variamente dislocate nei complessi ricettivi. **Comfort, funzionalità e tecnologia** si coniugano con il fascino degli elementi originali, quali **camini, soffitti dipinti, pareti affrescate, intarsi e vetri d'epoca**.

IL RISTORANTE

Relax dunque, ma anche alta gastronomia che apre le sue porte non solo a chi alloggia al Borgo. In quella che in origine era la **sala delle feste**, infatti, si trova oggi il **ristorante** del Resort, in grado di ricevere, in un ambiente **elegante** e **raffinato**, fino a 80 ospiti, cui riservare il meglio della **tradizione culinaria umbra, nazionale**



e **internazionale**. Una gioia per il palato, grazie a piatti elaborati con classe e mai banali, in una cornice a dir poco straordinaria. Adiacenti la sala da pranzo ci sono il **bar**, la comoda ed esclusiva **area fumatori** nonché una **taverna-enoteca** dove degustare nobili vini e l'accompagnamento di primizie.

SPORT ED EVENTI

Borgo dei Conti è anche sport e benessere: qui tra l'altro gli ospiti troveranno un'attrezzata **area fitness** e una **zona relax** dotata di **saune**, **bagno turco** e **whirlpool all'aperto**.

Borgo dei Conti è anche eventi grazie alla sua **sala congressi** con grandi terrazze annesse, corredata di ogni apparecchiatura per riproduzioni multimediali e sala per traduzioni simultanee, di una dotata biblioteca, di un **anfiteatro** all'aperto, oltretutto della chiesa. Dotazioni che rendono la struttura un luogo ideale per ospitare **convention**, **team building**, **workshop**, **presentazioni di aziende** e **prodotti**, **sfilate di moda**, **raduni**, nonché per organizzare **eventi privati** (ricevimenti nuziali, compleanni, feste di laurea, ricorrenze le più disparate) in formule **innovative** rispetto alla **tradizione**.



INFO:

Borgo dei Conti Resort
Località Montepetriolo, 26
Perugia

T. 075 600 338

M. 338 6141075

info@borgodeicontiresort.com
reservation@borgodeicontiresort.com

www.borgodeicontiresort.com





UN SOGNO, UN VIAGGIO, UNA SUGGERZIONE IN
IMMAGINI PER SUGGERIRE IL NOSTRO NUMERO GREEN.
TUTTA L'ARTE DI DANIELA VALDIMIROVA IN QUESTI
STRAORDINARI SCATTI CHE HANNO CREATO PER NOI
UN'UMBRIA ANCORA PIÙ VERDE...



Foto: Daniela Valdimirova www.danielavaldimirova.it
Brano: I Want a Little Sugar in my Bowl - Nina Simone
Location: Parco Sant'Angelo, Perugia
Model: Krystiana

Krystiana indossa un abito Bray
(Bray Perugia via Baglioni, 52 - Perugia)





FOTO: SIMONE ROSSI
STYLING: ELEONORA DELLA GUARDIA
TESTO: ADA CASERTA
BRANO: EVERGREEN — EMIR KUSTURICA

SCULTURE NEL VERDE

Bray Perugia, in collaborazione con **PM**, presenta un intrigante percorso moda. Lo store nella centralissima **via Baglioni** si distingue per i suoi capi, dalla sperimentazione, attraverso innovativi tagli, lavaggi, stampe, del jeanswear di **Bray Steven Alan** all'etica ecologica di **A.N.G.E.L.O.**, un marchio italiano che reinventa la moda utilizzando abbigliamento usato, per rievocare ricordi ed emozioni. **PM** ha fatto per voi alcuni scatti, in una location tutta green: **"Il Parco della Scultura di Castelbuono"**.

IN COLLABORAZIONE CON

BRAY PERUGIA
VIA BAGLIONI, 52 - PERUGIA
T. 075 6211705
WWW.BRAYPERUGIA.IT
FACEBOOK: BRAY PERUGIA

HAPPY KILO
VIA BAGLIONI, 48 - PERUGIA
WWW.HAPPYKILOPERUGIA.IT

PARCO DELLA SCULTURA DI CASTELBUONO DI BEVAGNA

Un'area verde tramutata in luogo d'arte e spiritualità che ospita sculture d'arte contemporanea realizzate con materiali resistenti come la pietra, il bronzo, l'acciaio, il cemento o la resina e che sono stimoli per la riflessione ispirata dall'arte nella bellezza della natura.

Scriveva Gabriele D'Annunzio che "in nessun paese del mondo la natura è tanto vicina all'uomo come nella campagna francese". Infatti il "Parco della Scultura" collega Piandarca, luogo della predica agli uccelli di San Francesco, a Castelbuono, un castello medievale da anni diventato simbolo di pace e di fratellanza tra i popoli.

Una parte del tracciato della famosa marcia per la pace Perugia-Assisi attraversa il parco, che oggi è caratterizzato dalle sculture di sei artisti contemporanei: "Forme laceranti" di Sestilio Burattini, "Cento piedi" di Thomas Haynes, "Tracce" di Tommaso Tastini, "Zarua" di Agapito Miniucchi, "Cappotto" di Silvano D'Orsi, "Verticali parallele" di Eraldo Chiucchiù e, dentro Castelbuono, "L'orto e la capanna" di Romano Bertuzzi, opera simbolo del progetto.



Per lei:
giacca in pelle,
camicia a pois e jeans
slavato, impreziosito
da applicazioni dorate.

Per lui:
t-shirt, camicia di jeans,
maglione e pantalone.

Marchi:
Bray, Sexy Woman
e Absolut Joy.

Scultura:
"Oltre il muro - IO"
di Armando Moriconi



Per lei:
giacca beige, pantalon-
cini e pochette creati con
foulard anni '60 - '80.
Tutto A.N.G.E.L.O.

Scultura:
"Zarua"
di Agapito Miniucchi

Borse e pochette tutto
A.N.G.E.L.O.

Scultura:
"Un Tau senza titolo"
di Marino Ficola



Per lui:
*giacca militare,
t-shirt e borsona
tutto A.N.G.E.L.O.,
jeans con macchie di
colore Absolut Joy.*

Scultura:
*“L'Angelo mio”
di Stefano Bovi*



**HAPPY
KILO =**

VINTAGE SELECTION

**ABBIGLIAMENTO
DA 15€ AL KILO!**

BY

underground

PERUGIA CENTRO STORICO — VIA BAGLIONI, 48 — T. 075 6211705



*Jeans, t-shirt grigia
e un chilo di vestiti!
Tutto **Happy Kilo**.*

Scultura:
*"Una campana
per riascoltarti"
di Silvia Ranchicchio*



HAPPY KILO

Scelgo 5 o 6 magliette, qualche paio di pantaloni, una giacca... peso sulla bilancia, rigorosamente d'epoca, e via nel mio armadio!

Un chilo di vestiti usati e vintage, comprati a peso, da 15 euro al chilo!

*Il tutto per presentare la **prossima apertura di Happy Kilo!** Finalmente anche a **Perugia** arriva un nuovo **concept di negozio**, in linea con la filosofia del riciclo ma anche del ricordo. Usato e vintage per sentirsi unici, per indossare qualcosa che ha una storia e perché no per salvaguardare l'ambiente!*

Uberto Cantarelli *Sposi*

Le favole
son sogni,
non bugie



FOTO: ANDREA ADRIANI
MODELS: ENRICO & ELISA

UBERTO CANTARELLI
C. VANNUCCI, 45 - PERUGIA
T. 075 5725315
INFO@UBERTOCANTARELLI.IT

Uberto Cantarelli Sposi

Finalmente è giunta la primavera e sono tanti gli sposi che scelgono questo periodo dell'anno per coronare il loro sogno! Quale il modo migliore per realizzarlo se non quello di indossare un abito unico e prezioso? L'atelier di Uberto Cantarelli, da sempre sinonimo di gusto e ricercatezza, è la risposta ai vostri desideri. Sarete accompagnati per mano nella scelta dell'abito e nella cura dei dettagli per fare un passo che duri tutta la vita. Gentilezza e professionalità unite ad una grande esperienza sartoriale, che creano uno stile di eleganza esclusiva. In questi scatti le sapienti mani della signora Carla, sarta d'eccezione dell'atelier, sono all'opera prima sulla sposa e poi sullo sposo, perché nulla sia fuori posto! Per lei si è scelto un abito originale con gilet in raso impreziosito da un bottone gioiello, un bustier in pizzo ed un'ampia gonna in tulle. E un secondo abito con bustier plissettato e arricchito da fiori e piume delicate. Per lui si è scelto un classico abito nero di Polo Ralph Lauren con gilet doppio petto di Lardini.



LEI: ABITI PROVENIENTI DA UN ATELIER
DI ALTA MODA PARIGINO

PRIMA PAG: ABITO CON BUSTIER IN RASO E RICAMO
IN PAILLETES E FIORI IN ORGANZA;
AMPIA GONNA IN TULLE SEQUIN

SECONDA PAG: ABITO IN ORGANZA
CON FIORI APPLICATI IN ORGANZA

LUI: ABITO RALPH LAUREN

bandito

uomo

Via Marconi, 10
Perugia - tel.: 075.5721618

Via Manzoni, 420
Ponte San Giovanni (Pg)
tel.: 075.398060





Vintage Room

*Anche la Moda è Green,
non solo nel colore...*

Vintage Room è un luogo in cui le epoche si mescolano creando un'atmosfera insolita e speciale, è uno scrigno che racchiude memorie, cristalli ed eco lontane.

Vintage Room dona una seconda possibilità di rivivere e farsi indossare ad abiti e accessori, contribuendo a sensibilizzare le sue visitatrici e i suoi visitatori all'ecosostenibilità.

Vintage Room racconta molte storie attraverso colori e forme stimolando la creatività di chi decide di ascoltare queste storie.

Foto Alessandro Pellicciari
Brano Queen — Good Old Fashioned Lover Boy
Location I vicoli del Centro Storico di Perugia
Model Stefana

In collaborazione con:
Vintage Room
Via Giuseppe Mazzini 38
Foligno (PG)
T. 0742 352008

*"In un tardo
pomeriggio
di primavera"*

*Abito in tulle a pois
e raso anni '50
Spolverino in cotone
con texture carré
anni '50*

*Borsetta Gucci
anni '50
Spilla di Trifari
Scarpe Soldani blu
scuro anni '60*





***"New Orleans
style"***

*Abito in lino
Valentino Boutique
made in France
Giacca Sol Frank
Uniforms
made in Texas
Occhiali Pierre
Cardin Paris
Borsetta in veau
bianco e blu anni '50
Scarpe Bruno Magli
bianche*

***“Pointillisme
style”***

*Camicia e maxi-
gonna Aristos of
London anni '70
Materiale sintetico
stampato con cuciture-ricamo dorate*

*Borsetta
in bambù e rafia
del Madagascar
anni '60*

*Scarpe Vita Mori
made in Italy*



“Fluo Style”

*Abito di Emilio Pucci
anni '80 (Linea di
abiti lunghi e corti
in sintetico e lamé
realizzata appositamente
per gli U.S.A)*

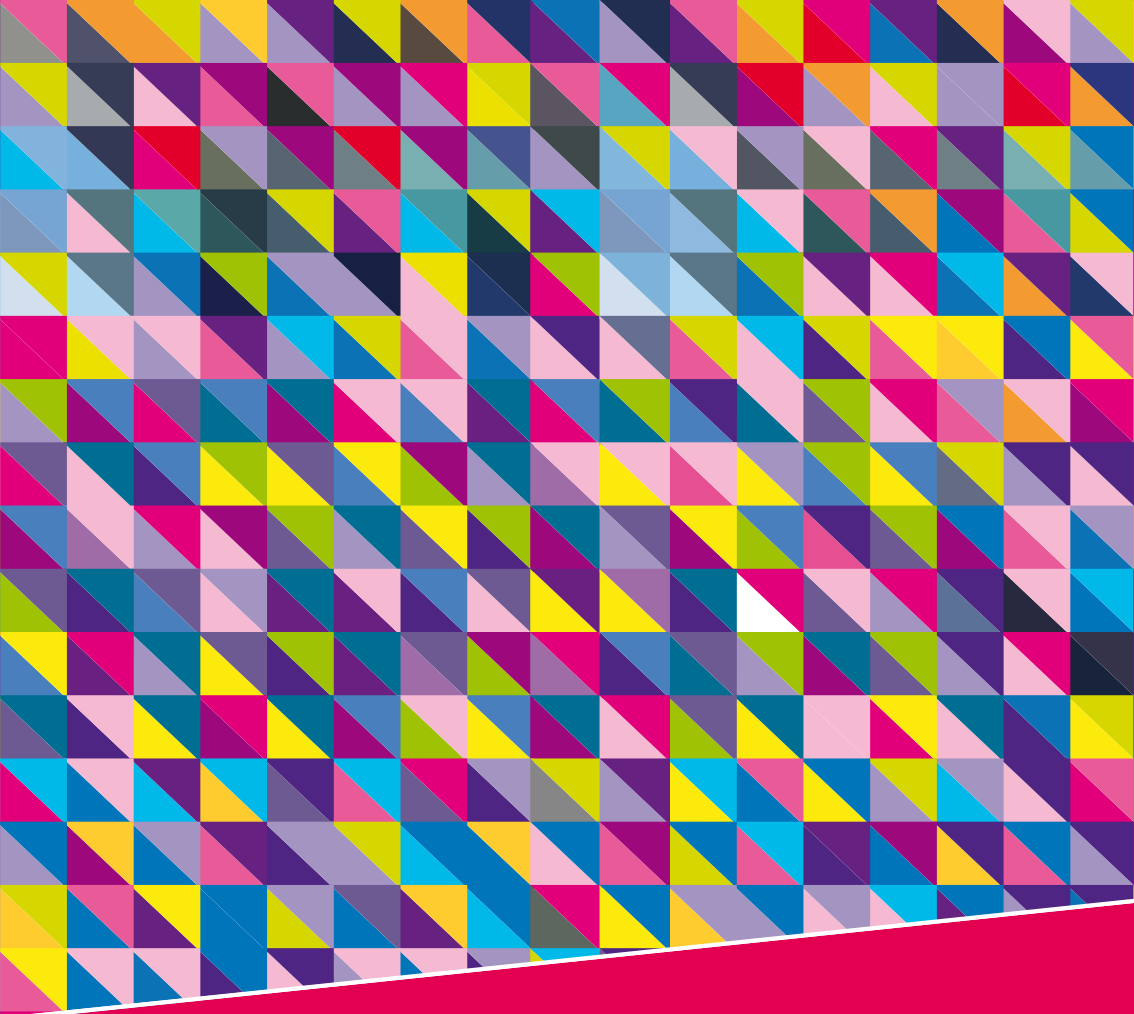
*Borsa di bambù
fine anni '50
Scarpe Vita Mori
made in Italy*





smooth

PERUGIA | VIA SETTEVALLI | VIA OBERDAN





PREPARAZIONE E DISPONIBILITÀ DEL PERSONALE

OPTICAL CASO ZEISS VISION STORE

Professionalità per il vostro benessere visivo

La **cura degli occhi** si fonde con la ricerca delle **nuove tendenze** in fatto di **occhiali**. Da **Optical Caso**, ottico di riferimento a Perugia dal 1995, c'è tutta la tecnologia e la preparazione professionale che ci si aspetta. Aperta dai coniugi Gio-

vanni Caso e **Virginia Federico**, con alle spalle una tradizione familiare centenaria nel campo dell'**ottica** e della **fotografia**, Optical Caso, animata dalla **passione** per il mestiere, è un riferimento importante per Perugia, grazie alla

TECNOLOGIA E ALTA QUALITÀ
DEI PRODOTTI ZEISS SI FONDONO
PER CREARE OCCHIALI ADATTI
AD OGNI TIPO DI PROBLEMA.
E DI OCCHIO

preparazione professionale, alla **disponibilità del personale** e a un'ampia selezione di **prodotti e marche** di prestigio.

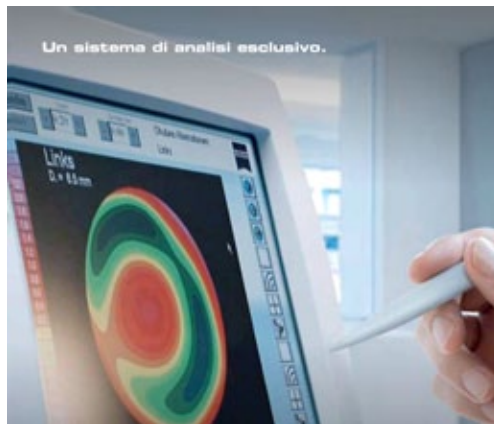
Giovanni Caso, è un **ottico optometrista e contattologo** e mette la sua preparazione a disposizione del cliente. Nel punto vendita operano anche altri **due ottici e due addetti alla vendita**.

La preparazione di Giovanni si fonde con il gusto estetico della moglie **Virginia** che ha studiato all'istituto d'arte e ama le **belle forme**, la **moda**, il **design**. La ricerca delle nuove tendenze caratterizza infatti il **modus operandi** di Optical Caso che a parte le più usuali **griffes** è protesa alla costante ricerca di nuovi **marchi internazionali** come **Lafont**, **Caroline Abram**, **Epos** conosciuti al **Silmo di Parigi**.

I risultati professionali maturati negli anni utilizzando prodotti **Zeiss** hanno fatto sì che Optical CASO oggi sia uno **Zeiss Vision Store**, avvalendosi di nuovissime tecnologie quali **i.Profiler** e **i.Terminal-RVT** (relaxed vision terminal). Il centro ottico Optical Caso è inoltre specializzato nella costruzione di **occhiali con lenti progressive**, che possiedono la garanzia di adattamento.



Una lunga esperienza al servizio del progresso.



Un sistema di analisi esclusivo.



OPTICAL CASO



Nel negozio **Optical Caso ZEISS VISION STORE** sono due le filosofie che s'incontrano: la **ricerca dello stile** e l'**alta tecnologia** impiegata nella costruzioni delle lenti e delle montature. Gli addetti ai lavori, infatti, rendono possibile il **benessere dell'occhio** tenendo conto della **vestibilità dell'occhiale** e delle lenti che deve essere massima.

Fondamentale il **lavoro di squadra** nel quale conta molto la divisione di ruoli e delle diverse competenze ma anche il confronto e la **condivisione delle esperienze**. Un iniziale **colloquio conoscitivo** per comprendere le abitudini visive del cliente, un

processo dettagliato di **analisi e test** realizzati con **strumenti di misurazione** Zeiss di ultima generazione permettono ai tecnici di disporre di una panoramica a 360° dei **parametri ottici** soggettivi, sulla quale identificare la **lente più adatta** all'unicità dei tuoi occhi.

Optical Caso Zeiss Vision Store è **esperienza** che si concretizza in **professionalità** e **personale qualificato**, attenzione nella scelta del prodotto proposto per offrire la **più alta qualità**, attenzione all'**innovazione tecnologica** e **servizio personalizzato** in base alle specifiche esigenze.

Una **visione migliore** significa una **visione precisa**. Questo rappresenta, da oltre 160 anni, un **obiettivo** per **Zeiss** che da sempre propone quanto di meglio la tecnologia ottica può offrire applicata a numerosi ambiti non solo quello oftalmico.

INFO:
Optical Caso - Zeiss Vision Store
via Oberdan, 44-46-48
Perugia
T. 075 5731598
info@opticalcaso.it
www.opticalcaso.it



FONDAZIONE PERUGINA GUIDATA DA UN TEAM DI SPECIALISTI
CHE SI OCCUPA DI GRAVIDANZE A RISCHIO

GeBisa, Genitori & Bimbi Sani

Testo Viola Menicali **Brano** Beautiful Girl — Inxs

OGNI ANNO LE GRAVIDANZE
A RISCHIO AUMENTANO DEL 10%.
PREVENZIONE E ADOZIONE
DI UNA BUONA CONDOTTA
SONO LE SOLUZIONI
PER CONTRASTARLE

Un bambino sano sarà un adulto sano. Per questo è importante monitorare e intervenire nei casi di gravidanze patologiche cercando di scongiurare problemi fisici e neuro comportamentali nel nascituro. A tale scopo nel 2009 è nato all'interno dell'Azienda Ospedaliera e della Facoltà di Medicina di Perugia un team multidisciplinare

che ha poi fondato, da circa 4 mesi, la **Fondazione di Ricerca GeBiSa - Genitori & Bimbi Sani**. Già a partire dal nome, ma anche dal suo logo, il messaggio è inequivocabile: l'abbraccio di una famiglia, il dinamismo che forma un cerchio, simbolo di perfezione, e i cerchi che a loro volta crescono e diventano più forti di generazione in generazione. A parlarci del progetto è il neonatologo **Benito Cappuccini**, segretario scientifico di GeBiSa, nonché uno dei suoi soci fondatori.

Di cosa si occupa la Fondazione?

GeBiSa è una Fondazione di ricerca che ha lo scopo di ridurre i rischi derivanti da gravidanze patologiche attraverso l'informazione e la prevenzione, ma anche attuando programmi di controllo con tecniche moderne e non invasive prima sulla gestante e poi nel nascituro. L'obiettivo è quello di comprimere il più possibile gli esiti negativi nei nati da tali gravidanze che ad oggi rappresentano circa il 20-25% del totale; basti pensare che ogni anno, solo nell'ospedale perugino, nascono circa 400 neonati a rischio. Parallelamente agli interventi clinici viene svolta attività di ricerca scientifica in collaborazione con gli Istituti della Facoltà di Medicina e di Centri di Eccellenza all'Estero.

Nello specifico voi come intervenite?

Dal punto di vista della prevenzione GeBiSa divulga l'importanza della gravidanza responsabile, preferibilmente programmata, e la cultura del controllo. Quando operiamo con gestanti che si trovano in situazioni a rischio, che soffrono ad esempio di obesità, diabete e ipertensione o che accedono alla



procreazione assistita, le aiutiamo ad attuare una buona condotta durante i nove mesi limitando così i possibili effetti negativi sul nascituro, trasmissibili per due generazioni. L'intervento rivolto ai nati da gravidanza a rischio consiste invece in una serie di controlli da attuare periodicamente per seguire la corretta crescita del bambino. Anche se, ci teniamo a sottolineare, la salute parte dal feto.

Ci faccia un esempio...

La gestante che si accinge ad affrontare una gravidanza patologica ci viene segnalata dal suo ginecologo oppure può rivolgersi direttamente alle strutture coinvolte nel progetto. Da questo momento sarà seguita dal nostro team attraverso una serie di controlli sul feto e l'applicazione di un programma di buona condotta. Nato il bambino sarà questo a sua volta a essere oggetto di controlli periodici.

Chi opera all'interno della Fondazione?

GeBiSa è composta da un team multidisciplinare che comprende figure di spicco del panorama locale e internazionale il cui consiglio di amministrazione è presieduto dal Prof. Paolo Brunetti e ha come vice presidente Maria Rita Lorenzetti mentre la commissione scientifica dal Prof. Gian Carlo Di Renzo. Ad apportare il loro contributo alla Fondazione ci sono noti professionisti (Dr.ssa Elisabetta Torlone diabetologa; Dr. Graziano Clerici, Prof. Sandro Gerli, Dr. Giuseppe Luzi ginecologi, tutti soci fondatori, Dr.ssa Stefania Troiani cardiologa pediatrica), ma anche biologi molecolari e specializzandi della Facoltà di Medicina. Tra i soci onorari compaiono anche: Dr. Emilio Duca, Prof. Giuseppe Castellucci, Dr. Walter Orlandi, Prof. Giuseppe Ambrosio, Dr. Giuseppe Affronti, Prof. Gernia Bolli e Dr. Giancarlo Barboni.

Qual è il vostro raggio di azione?

GeBiSa è nata a Perugia e per il momento opera all'interno della struttura perugina, ma l'obiettivo a breve termine è quello di attivare una rete regionale che garantisca assistenza a tutte le gestanti che si rivolgono agli ospedali umbri. Inoltre, abbiamo già sviluppato collaborazioni internazionali per mantenere alta la qualità della ricerca scientifica.



INFO:
www.gebisa.org



ALL'INTERNO DI UNA VILLA DEL '700

Canto Sesto Ristorart

quando l'Umbria va in tavola

La **qualità** va in **tavola** proprio dove non te l'aspetti. In **via Eugubina** a due passi da **Montelucre**, uno dei quartieri storici di Perugia, fino a qualche anno fa cuore pulsante della città, c'è **Canto Sesto Ristorart**. Nato come ristorante dell'attiguo **Hotel Perusia**, il Canto Sesto, già nel nome ricorda la

Commedia dantesca, connubio di storia e buona cucina, porta in tavola la **tradizione umbra**.

All'interno di una **villa del XVI secolo** c'è un ambiente **accogliente**, adatto non solo a completare la proposta dell'hotel, ma ottimo anche per **pranzare** o **cenare**

NATO COME RISTORANTE
DELL'ATTIGUO HOTEL PERUSIA
È IL LUOGO IDEALE
DOVE MANGIARE GUSTANDO
RICETTE LEGATE AL TERRITORIO
MA RIVISITATE CON ESTRO
E CREATIVITÀ

gustando cucina di alta qualità. Un'ambientazione unica dove la **storia**, l'**arte** e la peculiarità del **territorio** umbro si fondono in un ristorante espressione di grande **ricerca** culinaria.

Ad accogliervi l'**Orange bar**, lounge bar dai colori caldi e sapientemente studiati per **coccolare** i clienti che potranno scegliere se mangiare nell'**ampia sala** con straordinaria vista sulla valle d'Assisi o al secondo piano davanti al **caminetto**.

Il **Canto Sesto** è la location ideale per **pranzi** e **cene private**, **mattinoni** in sala riservata o in terrazzo con vista panoramica, **incontri** di lavoro, **compleanni**, **lauree** o semplici **serate fra amici**.

Perfetto anche per **eventi congressuali** grazie a una sala attrezzata per accogliere fino a **120 persone** che potranno poi consumare **coffee break**, **spuntini**, **pranzi veloci** e **cene di gala**.

La **bellezza** del luogo, il **cibo** sapientemente preparato e la cordiale **professionalità** del servizio, garantiscono il **piacere** di mangiare in un luogo **speciale** e **indimenticabile**.



La proposta è completata dagli **eventi tematici** e dalle **mostre** che periodicamente hanno luogo negli spazi del Ristorart e che condiscono di **poesia e arte** l'atmosfera.

Un concentrato di arte e bontà dove i pregiati **prodotti del territorio umbro** vengono ogni giorno interpretati con **personalità e passione** dallo chef che propone anche pane e dolci fatti in casa accompagnati dai migliori **vini** della tradizione enologica locale e nazionale.

Al Canto Sesto il servizio, curato, cordiale e professionale al tempo stesso, è pensato per esaltare al massimo la **creatività** e l'**esperienza** dello chef, la **varietà** e la **qualità** delle sue sorprendenti **ricette**.

Canto Sesto Ristorart è in promozione su www.piggy-bank.it fino al 20 aprile 2012



CONSIGLIATO DALLO CHEF

Ai lettori di **PM** lo chef consiglia di assaggiare il **menù degustazione** composto da piatti ispirati dai prodotti del **territorio** e i cui nomi evocano la Divina Commedia. Si inizia con la **Cantica di antipasti**, legata alla stagionalità e che in questo periodo si compone di un'insalata etrusca. **Tortelli del Cerbero**, per proseguire, con porcini e fagiano, un involtino di carne di manzo con ripieno di tartufo dall'evocativo nome **Contrappasso** e il **Soufflé dei Golosi**, dolce al cioccolato fatto in casa, per concludere.

INFO:

Canto Sesto Ristorart
Via Eugubina, 42
T. 075 573 0973
cantosesto@mygemhotels.com
www.hotelperusia.it

DA UN EX OFFICINA AUTOMOBILISTICA



Mangiafuoco

Mangiar bene tra tradizione e innovazione

UN BRACIERE E UNA CUCINA
A VISTA SONO LE PECULIARITÀ
DI UN LOCALE DOVE QUALITÀ
E CORTESIA SONO
LE PAROLE D'ORDINE

Che cosa hanno in comune un'ex officina automobilistica e un ristorante? Se il dubbio vi incuriosisce, venite a vedere con i vostri occhi, a Foligno. Qua, la cordialità e la professionalità di Daniele e Cristina vi

apriranno le porte di uno dei neonati ristoranti della nostra regione, che, a quasi un anno dall'inaugurazione, ha delineato il percorso ideale di una mappa, quella culinaria, sempre più attenta alla ricerca della materia prima e della qualità certificata.

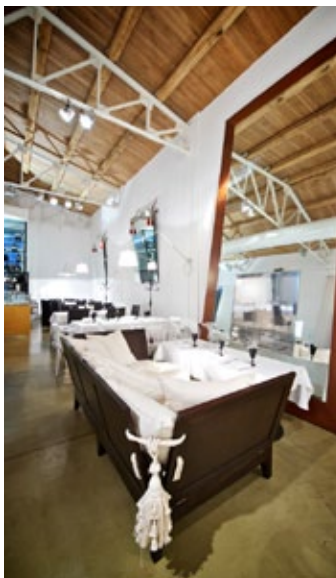
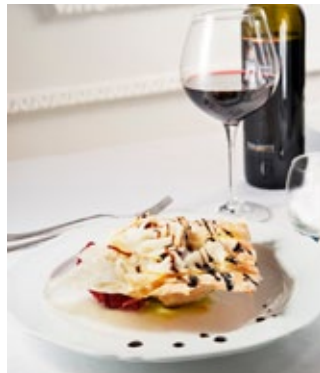
Nato dalle ceneri di un ex officina, il ristorante **Mangiafuoco** si veste di un'architettura moderna e passata allo stesso tempo; testimone indiscusso di un'autenticità ritrovata è il **braciere a vista** con relativa cucina, dove lo chef prepara gustose fiorentine servite a "tagliata", direttamente al tavolo.

Un ambiente **minimal chic** ma accogliente e genuino, assecondato da

un menù ricco della nostra miglior tradizione arricchito dall'estro dello chef. Qualche assaggio? **Granello di farro al tartufo** con ceci e lenticchie, e per palati raffinati: **paccheri trafilati** in oro al ragù bianco di coniglio. Come non farsi tentare poi da un delizioso **flan di cioccolato** caldo fondente su crema inglese? Alla solita domanda "**Dove andiamo a cena**", scegliamo un posto diverso, attento alla qualità, al servizio eccellente e al buon sorriso.

Buonasera Daniele, può spiegarci cosa significa la "certificazione chianina"?

Siamo iscritti all'elenco "RISTORANTI AMICI" del Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell'Ap-



pennino Centrale che svolge la certificazione attraverso il marchio IGP per le razze Chianina, Marchigiana e Romagnola nate, allevate e macellate nell'area di origine ed iscritte al Libro Genealogico Nazionale. Facendo parte di questo elenco volontariamente ci sottoponiamo ai controlli sul prodotto IGP da parte del Consorzio.

La vostra scelta culinaria guarda oltre la cucina tipica, cercando sempre novità in materia con l'obiettivo di accontentare anche palati vegetariani...

Subito dopo la Pasqua aggiorneremo il menù, concentrato soprattutto sulla ricerca della materia prima di qualità, preferendo alimenti dalla filiera corta e bio con alcuni ingredienti del presidio Slow Food. Un occhio di riguardo sarà dedicato alla crescente richiesta di piatti vegetariani e vegani, cercando comunque di mantenere il gusto e i profumi del nostro territorio. A perfezionamento del menù ci sarà un importante riferimento alla carta dei vini con un'ampia scelta di etichette con viticoltura certificata biologica e biodinamica.

Qualche novità estiva?

C'è l'idea di uno spazio verde all'aperto, ci stiamo lavorando. Sarà la sorpresa dedicata ai nostri clienti per la bella stagione.

INFO:
Ristorante Mangiafuoco
viale 4 Novembre, 11 - Foligno
T. 0742 359373
www.mangiafuocofoligno.it



DOVE BOTTIGLIE DI VINO E LIBRI SI MESCOLANO

Osteria Dodici Rondini

mangiare, bere, pensare

A FOLIGNO C'È UN LUOGO
ACCOGLIENTE, INFORMALE
MA RICERCATO NEI PARTICOLARI
DOVE LA BUONA TAVOLA VIENE
CELEBRATA TRA TRADIZIONE
E RIELABORAZIONE DI PIATTI

L'osteria **Dodici Rondini** “mangiare bere pensare” nasce il 10 settembre 2011 a **Foligno**.

Damiano, il suo titolare, dopo qualche anno passato lavorando nel campo della grafica, ha deciso che **cucinare** non solo per gli amici potesse diventare un **buon progetto** di vita.

L'idea è stata quella di creare un luogo **accogliente** e **informale**, **ricercato** nei particolari, dove **ferro** e **legno** si legassero all'architettura del piano terra di un palazzo storico del centro di Foligno. L'ingresso è lo stesso del palazzo; da lì si accede all'osteria, passando per un **pavimento di vetro** che permette di camminare sopra la vecchia **nevia**.

L'impressione è quella di essere **accolti** in una casa, dove le **bottiglie** del **vino** si mischiano a **libri** di tutti i tipi, in un **disordine** possibile. Una volta seduti ci si accorge che l'**esperienza** della cena non si limita al perimetro del tavolo che si è scelto; il **cibo** e il **vino** rappresentano degli ottimi pretesti per **parlare**, **scambiare opinioni** e **suggerimenti**. Dalle scale presenti in una delle sale si può scendere in quella che era la vecchia **cantina** del pa-



lazzo, sapientemente **ristrutturata** per ospitare **degustazioni, presentazioni di libri, mostre itineranti e piccole rassegne musicali**.

La cucina che proponiamo parte dal **rispetto** per la **tradizione**, la **qualità** e la **stagionalità della materia prima**, motivo per cui i nostri menù variano spesso.

Alcuni piatti vengono religiosamente proposti come la loro storia impone, altri vengono **rielaborati**, perché la cucina è sia **rocciosa stabilità** che **dinamica evoluzione**. Emozionarsi dunque per la **coratella**, così come per l'**amatriciana scomposta**...

Il **vino**, come in tutte le osterie che si rispettino, impone con saggezza la sua presenza.

La carta spazia in tutto il **territorio nazionale**, sconfina in **Francia** e in **Germania** ed è attenta ai **vini naturali**, frontiera interessante del bere.

Venite portando la vostra **curiosità**, la vostra idea di mondo, **mettetevi comodi** e state sereni.

In questo vi aiuterà lo spesso presente sottofondo di **musica reggae**, che all'osteria piace molto.

INFO:

Osteria Dodici Rondini
Piazza XX Settembre - Foligno
T. 0742 352100
facebook: Osteria Dodici Rondini





VI AUGURA
BUONA PASQUA

Bam Bam Ristosauero
Strada Trasimeno Ovest 159 - Perugia
Per Prenotazioni: 075.517.33.15

meltin pot

*miscellanea
polisensoriale
a uso e consumo
di lettori attenti*

*chi somiglia
a chi?*



FRANCESCO TRITTO
IMPRENDITORE DIVANI & DIVANI



GERRY SCOTTI
PRESENTATORE

Una nuvola di dimensioni medie pesa circa 550 tonnellate, come 100 elefanti

01 Antisostituzionalissimamente è la parola più lunga del vocabolario italiano: 28 lettere

02 Il quac quac delle anatre non dà eco

03



UN OGGETTO CHE RICORDA UN RACCOLTITORE PER LA DIFFERENZIATA PER AMARE DI NUOVO I NOSTRI OGGETTI

Rifiuto con affetto

A volte anche i **rifiuti** sono fonte di **affetto, ricordi ed emozioni**, ed è per questa ragione non ce ne vorremmo separare. La designer **Maddalena Vantaggi** insieme a due colleghe, ha creato il gruppo **Publink** con lo scopo di mettere di nuovo in **circolazione** gli oggetti che ci dispiace buttar via; attraverso un raccoglitore di **RCA (Rifiuti Con Affetto)** simile a quelli per la **raccolta differenziata**, si potrà far amare di nuovo i nostri rifiuti, attraverso una rete di **scambio solidale**.

Rifiuto con affetto
www.rifiutoconaffetto.it
www.maddalenaavantaggi.com



UN PICCOLO ESEMPIO PER UNA CITTÀ SEMPRE PIÙ ATTENTA ALLA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

Green taxi

Sono **tre** i tassisti di Perugia che hanno un **cuore green**! La **Cooperativa Tassisti Perugia**, attenta alla **salvaguardia dell'ambiente**, ha scelto **tre auto ibride**. Si tratta di **auto con doppio motore**, a **benzina ed elettrico**. In città, le auto ibride, **non consumano benzina** in quanto sono alimentate da speciali batterie elettriche che si ricaricano durante il movimento e le lunghe tratte. Il **risparmio nel consumo di carburante** si converte in **guadagno di aria più pulita**!

Radio Taxi Perugia
via San Tommaso d'Aquino, 17/19 - Perugia
T. 075 5004888 - www.radiotaxiperugia.it



**VICINO UMBERTIDE OSPITALITÀ, SOCIALITÀ,
CUCINA SANA ED EFFETTO SORPRESA:
QUESTI GLI INGREDIENTI GIUSTI!**

La Chiusa

Nella **valle del Niccone**, vicino a **Umbertide**, sorge una **casa di campagna** un po' speciale. La **Chiusa**, una **fattoria biologica** con **agriturismo e ristorante** che da quest'anno ospita il **"Soul Kitchen Lab"**, un nuovo concetto di esperienza culinaria. I **partecipanti** acquisteranno **tre ingredienti a sorpresa** e, con l'aiuto dello **chef Masha Renner**, creeranno un **menù originale**. I piatti saranno degustati dagli **amici** invitati a cena. Intanto si pensa ad ampliare il progetto insieme a **Luca di Renzo** con il **"Soul Kitchen Liquid Lab"**, dove si unirà la passione per la cucina a quella per la mixologia!

La Chiusa
fraz. Molino Vitelli,
Umbertide (PG)
T. 075 9410848
info@lachiusa.com
www.lachiusa.com



**MERENDA, APERITIVO O CENA NEL NOME DEL GREEN
FRULLATI, CENTRIFUGATI, SPREMUTE E COCKTAIL
PER TUTTI I GUSTI**

Green

A **Foligno** si può far merenda con **gusto e genuinità**. **Frutta a fette, frullati, spremute, centrifughe e cocktail di frutta** è quello che ci vuole! Poi magari si può passare all'aperitivo con un **centrifugato di frutta** e aggiunta di **prosecco, zuppe calde, bruschette o pizze** tutto rigorosamente **"fatto in casa"**! Aperto dalle **18.00** all'una di notte questo **angolo green** ci accompagna anche alla scoperta di un'**alimentazione sana** grazie alle **cene** con il **diet-coach** per dire addio ai chili di troppo!

Green Freshfruit
piazza del Grano, 12
Foligno
T. 393 3754231
www.greenfreshfruit.it



**VERDE, RELAX E TRANQUILLITÀ ACCOMPAGNATI
DA UN'OTTIMA CUCINA.
PER APPRENDERE I SEGRETI...**

Agriturismo Gatto Giallo

Un **posto incantato** sorge nel cuore dell'**Umbria**. Un **antico casolare** domina la vallata e volge lo sguardo a due **paesi medievali**: **Montegabbione** e **Monteleone d'Orvieto**. È l'**Agriturismo Gatto Giallo**. Prodotti come **orzo**, **olio**, **pinot nero** e **frutti di bosco**, tutto rigorosamente del **podere**, passano dalla **terra alla tavola** grazie alla sapiente cura e dedizione del **giovane proprietario** e **chef Alessandro**. L'ospite verrà accolto in una delle **cinque splendide suite** e potrà cimentarsi in corsi di **cucina regionale umbra**, **pasta all'uovo**, **panificazione** e **pasticceria**.

Agriturismo Gatto Giallo
via del Casarella, 22
Montegabbione (TR)
T. 0763 837546
www.agriturismogattogiallo.it



**UN'ANTICA RESIDENZA DI CAMPAGNA DOVE
MANGIARE PIATTI DELLA TRADIZIONE UMBRA
CUCINATI DALLO CHEF ARMANDO BENEDEUCE**

Locanda di Colle dell'Oro

La **Locanda di Colle dell'Oro** è un'antica residenza umbra di campagna, che sorge vicino la città di **Terni**, risultato di un sapiente recupero di vari edifici ottocenteschi. All'interno il **ristorante**, gestito dalla **professionale e creativa** azione dello chef **Armando Beneduce**, propone le bontà tradizionali della **cucina umbra** che, quando il clima lo permette possono essere gustate anche in **giardino** o intorno alla piscina. Possibilità di alloggiare in una delle **dieci camere** tutte arredate con particolare cura nei dettagli.

Locanda di colle dell'Oro
Strada di Palmetta - Terni
T. 0744 432379
www.colledelloro.it



**STRUTTURE E FIGURAZIONI: SCULTORI
E PITTORI A DIALOGO
GEOMETRIE DINAMICHE TRA SCHELETRO E ABITO**

Trame+Frame

Trame e Frame un gioco di parole assonanti che raccontano il percorso creato da **Gianluca Marziani**. Gli artisti **Matteo Basilè**, **Davide Bramante**, **Michele Cilibifera**, **Mario Consiglio**, **Marino Ficola**, **Robert Gligorov**, **Max Papeschi** e **Antonella Zazzera** esporranno le loro opere dal **31 marzo** al **20 maggio** presso **Palazzo Morelli Fine Art** di **Todi**. La mostra costruisce una visione omogenea tra l'opera come **scheletro dinamico** e l'opera come **abito mediatico**.

Palazzo Morelli Fine Art
via del Duomo, 23 - Todi (PG)
fino al 20 maggio
T. 392 1546745
palazzomorelli@gmail.com



**L'ARTISTA REATINO GIACOMO DEMURTAS GIOCA
CON IL FERRO DISMESSO ED ESPONE AL FUSEUM
I SUOI ANIMALI FANTASTICI**

Freni E Frizioni

Giacomo Demurtas come **Brajo Fuso**. L'artista reatino ridà vita al **ferro dismesso** e ruba da un'ipotetica officina meccanica **animali scanzonati**. Giocando con il ferro (e con l'ironia) Demurtas crea **figure animalesche** e le espone al **Fuseum** tra balocchi, mostri, tubi, marmitte, lampioni, ingranaggi, pistoni, **freni** e **frizioni**. La mostra "**Freni e frizioni**" curata da **Francesca Duranti** presenterà una quindicina di lavori inediti realizzati nell'ultimo anno da Demurtas attraverso l'**assemblaggio**, che fu medium espressivo nell'**estetica del recupero** di Brajo Fuso.

**Fuseum - Centro d'Arte
e Parco Museale di Brajo Fuso**
via dei Cappuccini, 425 - Perugia
14 - 22 aprile
info@fuseum.eu



**L'ARTISTA COLOMBIANO IN UMBRIA
INSIEME ALLE SUE FORME DILATATE:
CAPOLAVORI MAI VISTI PRIMA!**

Botero ad Assisi

Fernando Botero è il nome di un artista che fa pensare a **linee morbide e forme sinuose**. Nato il 19 aprile del 1932, ha scelto Assisi per **festeggiare i suoi ottant'anni**. E lo fa omaggiando la cittadina e i suoi visitatori oltre che con la sua presenza, con una **mostra inedita**. Dal **17 marzo fino al 31 agosto** presso **Palazzo Monte Frumentario** si potranno ammirare **76 sculture di gesso, 12 disegni di grandi dimensioni, 27 disegni di piccole dimensioni e una scultura monumentale in bronzo**.

Palazzo Monte Frumentario
via San Francesco - Assisi (PG)
fino al 31 agosto



**IL CIAC DI FOLIGNO RIPERCORRE CON UNA MOSTRA
DI 90 OPERE: LE TAPPE PRINCIPALI
DELL'ARTE ITALIANA DEL NOVECENTO**

Aspetti dell'arte italiana del XX secolo

Il Ciac, Centro Italiano Arte Contemporanea di Foligno presenta una **raccolta d'arte**, a cura di **Italo Tommassoni**, fino al **6 maggio**. La mostra ripercorre le tappe principali dell'arte italiana dal **Novecento a oggi**. E lo fa attraverso **90 opere** in forma diversa come **quadri, sculture, libri, installazioni mixed media e video**, ognuna arricchita da documenti, cataloghi e riviste. Tra gli artisti nomi quali **Boccioni, Balla, Capogrossi, De Chirico, Scipione, Burri, Fontana, Boetti, Manzoni, Agnetti, De Dominicis, Lo Savio, Paolini**.

Centro Italiano Arte Contemporanea
via del Campanile 13 - Foligno
fino al 6 maggio
T. 074 2357035
www.centroitalianoartecontemporanea.it



L'ASSENZA, L'ATTESA, LA FOLLIA DI UNA SOCIETÀ,
IL POTERE DEL DENARO, L'INGANNO QUOTIDIANO,
CALIGOLA E LA FILOSOFIA DI UN UOMO SOLO

Le Babbucce del Buon Re

Liberamente ispirato a "Caligola" di Albert Camus, "Le Babbucce del Buon Re", è uno spettacolo teatrale della compagnia OSM (Occhisulmondo), nata nel 2005 e impegnata nella ricerca di una azione espressiva semplice e dinamica. OSM ha iniziato un percorso nell'opera di Camus che potesse indagare la **mancanza**, la **solitudine**, l'**assenza**, la **perdita** attraverso l'**assurdo**. Tutto questo cercando di mettere in parallelo gli attori ai personaggi della storia e disegnando un quadro che potesse contenerne le **follie**.

Teatro Mengoni
via del Teatro, 1 - Magione (PG)
18 aprile - ore 21.00
T. 075 57542222



DIRETTAMENTE DALLA BELLE ÉPOQUE DI PARIGI
ARRIVANO IN ITALIA LE GONNE (ALZATE)
PIÙ CELEBRI DEL MONDO

Can Can

A ritmo di **Can Can** si muoverà la **Compagnia Corrado Abati** in scena al **Teatro Lyrick** di Assisi il giorno **17 aprile** alle ore **21.15**. Dalla **belle époque parigina** alla **pellicola cinematografica** di **Walter Lang**, passando per **Broadway**, lo spettacolo è **per la prima volta** in scena in **Italia!** I fantastici **costumi**, i balletti accompagnati dalle celebri **musiche** di **Paul Coter** ci porteranno un po' indietro nel tempo e ci faranno sognare!

Lyrick Theatre
via G. D'Annunzio - Assisi (Pg)
17 aprile - ore 21.15
T. 075 8044359
lyrick@comune.assisi.pg.it



A DIECI ANNI DALLA SUA NASCITA IL MUSICAL TRATTO DAL ROMANZO DI VICTOR HUGO E MUSICATO DA COCCIANTE ARRIVA A PERUGIA

Notre Dame de Paris

Notre Dame de Paris, il musical più spettacolare che si possa vedere, arriva a Perugia e fa tappa al **Palaevangelisti** dal **18 al 21 aprile**. Il tour festeggia il **decimo anniversario** della nascita di questa opera musicale, che reinterpreta il celebre romanzo di **Victor Hugo** in **chiave moderna**. Le musiche di **Riccardo Cocciante** e i testi di **Luc Plamondon** adattati da **Pasquale Pannella**, faranno da cornice ai **38 artisti** diretti da **David Zard**. Uno spettacolo che è diventato un **fenomeno di culto**, finalmente sbarca in città!

Palaevangelisti
via Nuvolari - Perugia
18 - 21 aprile/merc., giov. e ven. ore 21.00
sab. ore 16.00 e ore 21.00
www.ticketone.it



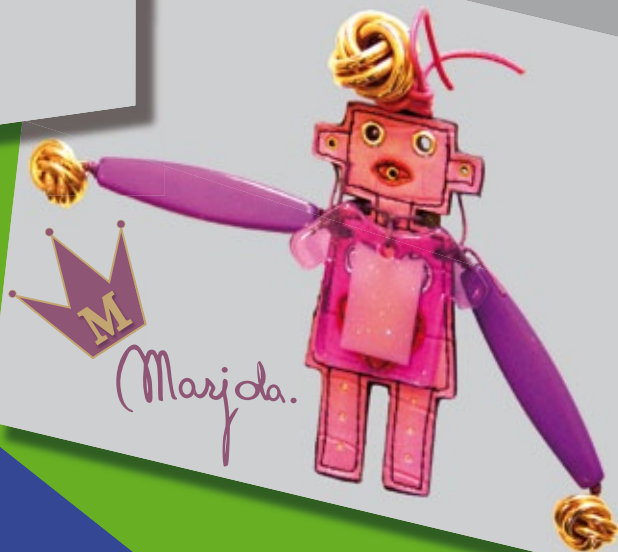
ALL'URBAN CLUB SI ESIBIRÀ IL GRUPPO REDUCE DALL'ESPERIENZA SANREMESE CHE PROPORRÀ SIA INEDITI CHE CANZONI DI REPERTORIO

Marlene Kuntz

Sul palco dell'**Urban Club** di **Perugia** il **24 aprile** ritornano i **Marlene Kuntz**. Il brano sanremese **"Canzoni per un figlio"** dà il titolo al nuovo **concept** di album: "ciascuna canzone contiene valori o immagini universali e quindi trasmissibili a un figlio". È questo il messaggio dei Marlene, lanciare tra le note una spiegazione, un consiglio che possa essere recepito da un ipotetico figlio. **Due brani nuovi** da ascoltare e **canzoni di repertorio** tra cui l'attualissima **"Canzone ecologica"**, in linea con il nostro numero **green!**

Urban Club
via Manna, 97 - Perugia
24 aprile
T. 075 528 8591

primavera futurista



Perugia
Corso Cavour, 67
075 573 4334
338 863 7447
www.marjda.it
f marjda



DAL LABORATORIO-SALOTTO NEL CENTRO DI PERUGIA AGLI OCCHI DELLE ICONE: LE CREAZIONI DI SANDRO GONNELLA

Occhiali Ozona per Diane Pernet

“Una delle ultime cose che ho fatto oggi è stata la visita al negozio **Ozona** per ordinare un paio di **occhiali da sole su misura**. Sarà una grande sfida per **Sandro**, in quanto per decenni sono stata devota ad Alain Mikli, ma ne voglio un paio su misura che ho intenzione, se mi piaceranno, di portare con me per i decenni a venire”. È questo quanto dichiara nel suo blog **Diane Pernet**, dopo la sua visita perugina. La più **grande blogger di moda** intervistata da **PM** nel numero di febbraio sceglie **occhiali Ozona**!

Ozona Occhiali Sartoriali - via Morone 18 - Perugia
T. 075 5732730 - info@ozonaocchiali.com - www.ozonaocchiali.eu



MOLTO PIÙ DI UN MANUALE SULLE DIFFICOLTÀ DI ESSERE PAPÀ
A TRENT'ANNI: QUESTO È UN LIBRO SUL SENSO DELLA VITA

Bello di papà

Prendete un ragazzo sui **trent'anni**, un tipo tranquillo che conduce una vita regolare: **lavoro, amore, amici**, qualche uscita la sera. Quand'ecco che **nove mesi** dopo una “seratina romantica” nella vita fa irruzione un **coso buffo** a tratti pure simpatico se non fosse che ha gli orari di un **gufo** e strilla come un **macaco**. Ed ecco che in men che non si dica quel giovane viene trasformato in una **macchina da bagno**. **Alexander Maurizi**, perugino, con questo libro dà voce a “*the dark side of the moon*”, la parte nascosta della genitorialità: quella dei **papà**.

“Bello di papà - Lo zen e l'arte di cambiare i pannolini”
Edizioni CentoAutori - Euro 12,00

SECONDA EDIZIONE PER LA MANIFESTAZIONE CHE RACCOLGE IL MEGLIO DEL TERRITORIO



Umbria Beecoming

Umbria Beecoming: un festival che celebrerà l'Umbria dal **12 al 15 maggio**. “**Bee**” come un'ape che guida i visitatori e “**beecoming**” come il verbo *to become*: il turista che diventa un viaggiatore. Tante le **visite guidate**, le **escursioni**, le **degustazioni** e le **conferenze** in vari luoghi della regione. Senza dimenticare un **concorso fotografico** che premierà gli scatti migliori inviati dai viaggiatori! Il festival andrà anche oltre confine raggiungendo **Olanda** e **Ungheria**, dove alcune associazioni italiane presenteranno le **bellezze dell'Umbria**.

Associazione Culturale Umbria Lab - Via S.Andrea, 20 - Terni
T. 0744 405029 - festival@umbriabeecoming.it - www.umbriabeecoming.it

*In collaborazione
con Bengodi*

VENERDÌ 20 E SABATO 21 APRILE 2012

Un'ottima annata per Roccafiore



Venite a scoprire le nuove annate
di Fiorfiore 2010, Prova d'Autore 2009
e Collina d'Oro 2010.

Approfittate dello speciale weekend
dedicato ai vini "Vigna d'autore"
per degustarli nei migliori ristoranti
ed enoteche dell'Umbria.

T +39 075 8942416

F +39 075 8948754

info@roccafiore.it

www.roccafiore.it

**New Store
Opening
Righi**

Spoletto





tutte le forme della comunicazione

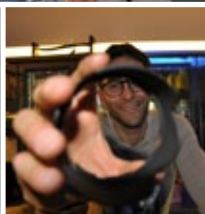
pubblicità . siti web . animazioni digitali . social marketing

www.studiogusto.com . via Ponchielli, 2 . Ellera di Corciano (Pg)

segui gusto ids  

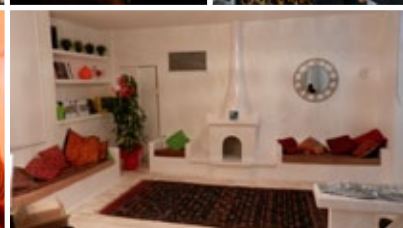
**Happy Birthday
Sanmagno**

Foligno



**Opening Party
Pizzaio In**

Perugia



MARTEDÌ 3

Concerto di Pasqua di Rai 1: omaggio all'Umbria

Orchestra del maggio musicale fiorentino diretta dal maestro Zubin Mehta
Orvieto, Duomo di Orvieto - ore 18.00

Paradiso

Emiliano Pellissari Dance Company
Assisi, Teatro Lyrick - ore 21.15

Mi chiedete di parlare...

con Monica Guerriore
Perugia, Teatro Morlacchi - ore 21.00

Otello

con Massimo Dapporto
Terni, Teatro Secci - ore 21.00

MERCOLEDÌ 4

Festival di Pasqua Città di Orvieto

Ensemble Berlin Philharmonic
Orvieto, Auditorium Palazzo Coelli - ore 21.00

Otello

con Massimo Dapporto
Terni, Teatro Secci - ore 21.00

Vernaccia pop wine

Seminario: "Produrre la Vernaccia"
Cannara, Auditorium Comunale S. Sebastiano - ore 21.00

GIOVEDÌ 5

Leggiamo in tutte le lingue del mondo

Laboratorio di lettura con lettrici madrelingua
Terni, Biblioteca Comunale - ore 16.30

Festival di Pasqua Città di Orvieto Formazione da Camera Teatro dell'Opera di Roma

Orvieto, Duomo-Cappella del Signorelli
ore 21.00

Reboiled

Pino e gli anticorpi
Bastia Umbra, Teatro Esperia
ore 21.15



Gli incantevoli 2012. Rassegna all'insegna di giovani canzoni. Brunori Sas in concerto

Perugia, Teatro Pavone - ore 21.30

VENERDÌ 6

Rassegna conviviale: i segreti del Cashmere

Bevagna, "laboratorio aperto"
in corso Amendola

Via Crucis a Carnaiola

Fabro loc. Carnaiola - ore 21.00

Rievocazione storica della passione di Gesù

Montecchio - ore 21.00

Celebrazione della passione di Cristo

Paciano, centro storico

SABATO 7

Rassegna conviviale: i segreti del Cashmere

Bevagna, "laboratorio aperto"
in corso Amendola

Festival di Pasqua Città di Orvieto Concerto di Pasqua, Orchestra e coro Teatro dell'Opera di Roma

Orvieto, Duomo - ore 17.00

Martin live & djset

Foligno, Serendipity - ore 22.30

DOMENICA 8

Rassegna conviviale: i segreti del Cashmere

Bevagna, "laboratorio aperto"
in corso Amendola

Quadri viventi

scene della passione, morte e resurrezione di Cristo
Città della Pieve, palazzo Orca

Vernaccia pop wine

tipica colazione di Pasqua
Cannara, centro storico - ore 11.00

LUNEDÌ 9

Rassegna conviviale: i segreti del Cashmere

Bevagna, "laboratorio aperto"
in corso Amendola

Festival di Pasqua Città di Orvieto Israel Philharmonic Quartet

Orvieto, Museo Emilio Greco

Quadri viventi

scene della passione, morte e resurrezione di Cristo
Città della Pieve, palazzo Orca

Vernaccia pop wine

degustazione guidata di Vernaccia
Cannara, piazza del Giardino fiorito
ore 17.30

MARTEDÌ 10

Tre cuori in affitto

con Paolo Ruffini, Arianna Bergamaschi e Justine Mattera
Assisi Teatro Lirick
ore 21.15



MOSTRE

DALLA CREATIVITÀ L'ENOAARREDO



mostra permanente

Perugia, Hotel Giò Wine Area

LA MEMORIA NEI CASSETTI



fino al 9 aprile

Perugia, Palazzo della Penna

LA PINACOTECA ALLA CANNONIERA



fino al 9 aprile

Città di Castello,
Palazzo del Podestà

COMICS MANGA&CO



fino al 9 aprile

Terni, Museo Caos

MERCOLEDÌ 11

Che cosa avete trovato?
Appuntamenti al Museo
Archeologico Nazionale di Spoleto
La via antica per Norcia:
le nuove ricerche
Spoleto, Museo Archeologico Nazionale
ore 17.00

GIOVEDÌ 12

46° Festa del Tulipano
Castiglione del Lago, centro storico

Leggiamo in tutte le lingue
del mondo
Laboratorio di lettura con lettrici
madrelingua
Terni, Biblioteca Comunale - ore 16.30

Antonello Venditti in concerto
Perugia, Palaevangelisti - ore 21.15

L'acqua Cheta
Operetta in due atti di Augusto Novelli
e Giuseppe Pietri
Perugia, Teatro Pavone - ore 21.00

La magica favola di Amore e Psiche
con Elisabetta Ricci
Gualdo Tadino, Teatro Don Bosco
ore 21.00

Urge
di e con Alessandro
Bergozoni
Bastia Umbra, Teatro Esperia
ore 21.15



VENERDÌ 13

46° Festa del Tulipano
Castiglione del Lago, centro storico

Ai Migranti
Collettivo 320Chili
Magione, Teatro Mengoni - ore 21.00

Apologia di Socrate
regia di Jurij Ferrini
Trevi, Teatro Clitunno - ore 21.15

SABATO 14

46° Festa del Tulipano
Castiglione del Lago,
centro storico

Biofest Fiera Verde
XV edizione della fiera
del biologico
Marsciano, luoghi vari

Lecture in Augusta
letture di Walcott, Wolf e Rodari

Lo stato delle cose
incontro sulla danza contemporanea
Perugia, Sala Cutu, ore 17.00

Il sole, di chi è?
di Roberto Piumini e con le musiche
di Silvia Colasanti
Perugia, Teatro Brecht - ore 17.30

La trilogia degli occhiali
di Emma Dante
Cap 1 "Acquasanta"
Orvieto, Teatro Mancinelli
ore 21.00



Da Venezia a Londra
cantate di Vivaldi e Händel
Solomeo, Teatro Cucinelli - ore 21.00

DOMENICA 15

46° Festa del Tulipano
Castiglione del Lago, centro storico

Biofest Fiera Verde
XV edizione della fiera del biologico
Marsciano, luoghi vari

**Indizi 2022 (non è un errore,
ma una speranza)**
Clown di Ibi G. - Velardi
Esposta di Atacama
Perugia, Sala Cutu, ore 17.00 e ore 21.00

La trilogia degli occhiali
di Emma Dante
Cap.2 "Castello della Zisa"
Cap 3 "Ballerini"
Orvieto Teatro Mancinelli - ore 17.00

**Amnesie di un viaggiatore senza
biglietto**
di e con Augusto Fornari
Assisi, Piccolo Teatro degli Instabili
ore 21.30

LUNEDÌ 16

**I volti della crisi: i costi sociali
del Neo-Liberismo**
relatore Costanzo Ranci
Perugia, Facoltà di Scienze Politiche
ore 17.00

Lezioni sul teatro.
Lezione 7: le visioni
prof. Graziano Graziani
Perugia, Sala Cutu - ore 17.30

MARTEDÌ 17

Can Can
Compagnia Corrado Abbati
Assisi, Teatro Lirick - ore 21.15

**Malamore, esercizi di resistenza
al dolore**
di Concita De Gegerio
Perugia, Teatro Morlacchi - ore 21.00

MOSTRE

CAMPI SACRI



fino all'11 aprile
Perugia, Ristorante
culturale l'Officina

CONTEMPORANEAMENTE DONNA



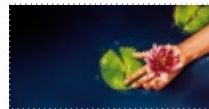
fino al 15 aprile
Terni, Palazzo
della Primavera

CITAZIONI ARCHEOLOGICHE



fino al 15 aprile
Orvieto, Museo Faina

VII RASSEGNA INTERNAZIONALE DI ARTE PITTORICA



fino al 15 aprile
Gubbio, Palazzo Pretorio

MERCOLEDÌ 18

Notre Dame de Paris

di David Zard e con le musiche
di Riccardo Cocciantè
Perugia, Palaevangelisti - ore 21.00

Le babucce del buon re

Regia di Massimiliano Burini
Magione, Teatro Mengoni
ore 21.00



Malamore, esercizi di resistenza al dolore

di Concita De Gegerio
Perugia, Teatro Morlacchi - ore 21.00

GIOVEDÌ 19

Leggiamo in tutte le lingue del mondo

laboratorio di lettura
con lettrici madrelingua
Terni, Biblioteca Comunale - ore 16.30

Notre Dame de Paris

di David Zard e con le musiche
di Riccardo Cocciantè
Perugia, Palaevangelisti - ore 21.00

Malamore, esercizi di resistenza al dolore

di Concita De Gegerio
Perugia, Teatro Morlacchi - ore 21.00

VENERDÌ 20

Fantacity Festival

Perugia, centro storico



Notre Dame de Paris

di David Zard e con le musiche
di Riccardo Cocciantè
Perugia, Palaevangelisti - ore 21.00

Paradiso buio

di e con Enzo Valeri Peruta
Trevi, Teatro Clitunno - ore 21.15

MOSTRE

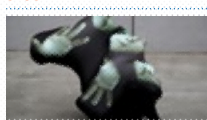
FRENI E FRIZIONI



14 - 22 aprile

Perugia, Centro d'Arte e
Parco Museale di Brajo Fuso

SECONDAVERA



22 aprile - 3 giugno

Spoleto, Palazzo Collicola

BETTONARTE 2022

dal 21 aprile

Bettona, Museo
della città di Bettona

FRAMMENTI DI VITA

fino al 28 aprile

Gubbio, Galleria della Porta

IMPERMANENTE

fino al 30 aprile

Perugia, Artstyle Gallery

LEAVES, GRAFICA, DI, SEGNI E LIBRI D'ARTISTA

fino al primo maggio

Avigliano Umbro,
Centro di Paleontologia

SABATO 21

Fantacity Festival

Perugia, centro storico

Assisi antiquariato

40° mostra mercato nazionale
Bastia Umbra, Umbria fiere
ore 10.00 - 20.00

Notre Dame de Paris

di David Zard e con le musiche
di Riccardo Cocciantè
Perugia, Palaevangelisti - ore 21.00

La festa

con Scimone Sframeli
Perugia, teatro Brecht
ore 21.15



Indizi 2022 (non è un errore, ma una speranza)

On air tre in onda. Voci e progetti
Perugia, Sala Cutu - ore 21.00

DOMENICA 22

Fantacity Festival

Perugia, centro storico

Assisi antiquariato

40° mostra mercato nazionale
Bastia Umbra, Umbria fiere
ore 10.00 - 20.00

Indizi 2022 (non è un errore, ma una speranza)

Lab impro. Voci e progetti
Perugia, Sala Cutu - ore 15.00

LUNEDÌ 23

Assisi antiquariato

40° mostra mercato nazionale
Bastia Umbra, Umbria fiere
ore 10.00 - 20.00

Introduzione alla contemporaneità:

incontri al CIAC

Anni '90 post modernismo

Relatori il prof. Alberto D'Atanasio
e il dott. Gianluca Marziani
Foligno, ex chiesa dell'Annunziata
ore 18.00

MARTEDÌ 24

Assisi antiquariato

40° mostra mercato nazionale
Bastia Umbra, Umbria fiere
ore 10.00 - 20.00

Cantamaggio

Terni, luoghi vari

Marlene Kuntz in concerto

Perugia, Urban Club
ore 21.00



MERCOLEDÌ 25

Assisi antiquariato

40° mostra mercato nazionale
Bastia Umbra, Umbria fiere
ore 10.00 - 20.00

Festival Internazionale del Giornalismo

Perugia, luoghi vari

Cantamaggio

Terni, luoghi vari

GIOVEDÌ 26

Assisi antiquariato

40° mostra mercato nazionale
Bastia Umbra, Umbria fiere
ore 15.00 - 20.00

Festival Internazionale del Giornalismo

Perugia, luoghi vari

Cantamaggio

Terni, luoghi vari

Leggiamo in tutte le lingue del mondo

laboratorio di lettura
con lettrici madrelingua
Terni, Biblioteca Comunale - ore 16.30

Pro patria senza prigionieri senza processi

di e con Ascanio Celestini
Amelia, Teatro Sociale - ore 21.00

VENERDÌ 27

Coloriamo i cieli

Castiglione del lago, luoghi vari

Assisi antiquariato

40° mostra mercato nazionale
Bastia Umbra, Umbria fiere
ore 15.00 - 20.00

Festival Internazionale del Giornalismo

Perugia, luoghi vari

Cantamaggio

Terni, luoghi vari

Terrori d'Italia

con Fulvio Cauteruccio, Laura
Bandelloni, Massimo Bevilacqua,
Umberto D'Arcangelo e Irene Barbugli
Trevi, Teatro Clitunno - ore 21.15

Gli Incantevoli 2012. Rassegna all'insegna di giovani canzoni. Be forest

Foligno, Serendipity - ore 22.30

SABATO 28

Coloriamo i cieli

Castiglione del lago, luoghi vari

Assisi antiquariato

40° mostra mercato nazionale
Bastia Umbra, Umbria fiere
ore 10.00 - 20.00

Festival Internazionale del Giornalismo

Perugia, luoghi vari

Pic & Nic a Trevi

trekking tra gli ulivi, concerti,
degustazioni e menù a km zero
Trevi, luoghi vari

Cantamaggio

Terni, luoghi vari

Umbria Beecoming

Provincia di Perugia
e di Terni, luoghi vari

Citerna Fotografia 2012

Citerna, luoghi vari

Indizi 2012 (non è un errore, ma una speranza)

XX'n attimo dopo
Osnepeggera
Perugia, Sala Cutu - ore 21.00

DOMENICA 29

Coloriamo i cieli

Castiglione del lago, luoghi vari

Assisi antiquariato

40° mostra mercato nazionale
Bastia Umbra, Umbria fiere
ore 10.00 - 20.00

Festival Internazionale del Giornalismo

Perugia, luoghi vari

Umbria Beecoming

Provincia di Perugia e di Terni,
luoghi vari



Pic & Nic a Trevi

trekking tra gli ulivi, concerti,
degustazioni e menù a km zero
Trevi, luoghi vari

Citerna Fotografia 2012

Citerna, luoghi vari

Cantamaggio

Terni, luoghi vari

Indizi 2012 (non è un errore, ma una speranza)

XX'n attimo dopo
Osnepeggera
Perugia, Sala Cutu - ore 21.00

LUNEDÌ 30

Coloriamo i cieli

Castiglione del lago, luoghi vari

Assisi antiquariato

40° mostra mercato nazionale
Bastia Umbra, Umbria fiere
ore 10.00 - 20.00

Umbria Beecoming

Provincia di Perugia e di Terni,
luoghi vari

Citerna Fotografia 2012

Citerna, luoghi vari

Cantamaggio

Terni, luoghi vari

Introduzione alla contemporaneità: incontri al CIAC

Anni 2000 arte del terzo millennio
relatore prof. Italo Tomassoni
Foligno, ex chiesa dell'Annunziata
ore 18.00

Giovanni Allevi

Perugia, Palatenda



MOSTRE

CHAIR 2 CHAIR

fino al 3 maggio

Perugia, Ristorante
culturale l'Officina

MANGA!

14 aprile - 5 maggio

Perugia, Galleria Miomao

ASPETTI DELL'ARTE ITALIANA DEL XX SECOLO

fino al 6 maggio

Foligno, Centro Italiano
Arte Contemporanea

TRAME+FRAME

fino al 20 maggio

Todi, Palazzo Morelli
Fine Art

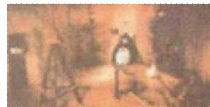
I GESSI DI BOTERO



fino al 17 agosto

Assisi, palazzo del Monte
Frumentario

STRUMENTI DI TORTURA



fino al 30 dicembre

Nocera Umbra, Torre Civica

CASTELLO DI MONTIGNANO Relais & SPA**-46%****Cena + Night SPA di coppia**

- Cena di coppia in sala riservata a lume di candela
 - Night SPA ad uso esclusivo
 - Prosecco di benvenuto
 - Wellness Kit
- www.montignano.com

179 € anziché 320 €

fino al 30-06-12

UP CAFE'**-43%****10 Pranzi**

Primo piatto o maxi insalata, acqua e caffè compresi.

Piazza Umbria Jazz 1
(c/o centro commerciale Metropolis)

40 € anziché 70 €

fino al 31-07-12

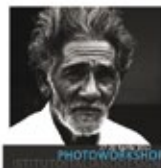
IL PRIMO SOLE**-41%****Per Lei**

DEPILAZIONE COMPLETA GAMBE E INGUINE
Con cera a freddo a biossido di zinco.

Via Bonazzi, 24 - 075 5732061

19 € anziché 32 €

fino al 30-04-12

ISTITUTO ITALIANO DESIGN**-20%****PHOTO WORKSHOP**

Corso fotografico per ritratto di tre giorni
(27-29 aprile)
Condotta da Rocco D'Ambrosi
Con attestato e premiazione finale.

www.istitutoitalianodesign.it

75 € anziché 90 €**PER TUTTE LE ALTRE OFFERTE CI TROVI:****Corso Vannucci 2b****Tel: 333 7000200****www.piggy-bank.it****facebook**



IL NOROSCOPO

*illustrazioni
di Sara Belia

*Perché farvi credere che andrà tutto bene
quando invece potrebbe andare malissimo?*

aprile

Toro

*Finalmente un po' di fortuna!
Avete vinto il primo premio di una
lotteria. Una Crociera Costa.*

Gemelli

*Ritrovate fiducia in voi stessi.
Per tutto il mese il vostro mantra
sarà: non c'è due senza te.*

Cancro

*Provate a capire dove sbagliate.
Tanto per cominciare potreste
fissare l'orologio per indivi-
duare l'istante in cui potete
dire di aver fatto tardi.*

Leone

*È probabile che la tensione
si faccia sentire. Ma potrete
già ritenervi fortunati se non
sarà l'alta tensione.*

Vergine

*Si chiedeva Massimo Troisi: ma tra un
giorno da leone e cento da pecora non se
ne potrebbero fare 50 da orsacchiotto?
Ecco, voi vi dovrete accontentare di 30.*

Bilancia

*Dedicate un attimo del vostro tempo
a pensare a tutte le volte che avete
creduto di trovare parcheggio e in-
vece c'era una Smart.*

IL SEGNO DEL MESE



DI LEONE PANOFSKY

Ariete

*Non preoccupatevi
per il futuro.
Se la caverà benissimo
anche senza di voi.*

Scorpione

*Ricorda sempre di fare tuo un
precetto evangelico e la vita ti
sorriderà. Il precetto del mese è:
ama il prossimo. No, non questo.
Il prossimo.*

Sagittario

*È vero che il cuore sovrasta la ragio-
ne. Ma date retta a un consiglio: un
errore da non commettere mai
più per amore è cedere la coscia
del pollo.*

Capricorno

*Se la donna che incontro-
rai non crede all'amore
a prima vista, ripassale
davanti.*

Acquario

*Che Dio preferisca gli imbe-
cilli è una voce che gli imbecilli
fanno circolare da diciannove
secoli. Se vi fischiano le orecchie
prendetevela con Francois Mauriac.*

Pesci

*Amore, capirete presto che non
è una scusa: chi vi sta a fianco è
davvero confuso. Vi ha confuso con
qualcun altro.*



OKcom
TELECOMUNICAZIONI

TE|E UNIT



PARTNER TECNOLOGICI

 **HITACHI**

DELL

 **hp**

IBM

CISCO SYSTEMS


A 10.249 km da Cupertino c'è una webfarm che...

Vieni a scoprire un Data Center di ultima generazione a pochi passi dalla tua attività: un centro di eccellenza tecnologica che può permettere lo sviluppo di sinergie di business per tutto il territorio e dare nuovo impulso alle tue iniziative imprenditoriali.

Sempre più aziende scelgono i servizi OKcom.

OKcom Telecomunicazioni SPA è un'azienda tutta italiana che opera da oltre 10 anni per offrire telefonia fissa, reti private aziendali, servizi internet a banda larga, servizi di housing e VPS (virtual private server).

Una sorprendente realtà d'innovazione che pochi conoscono.

Unica in Italia, OKcom ha creato l'offerta ADSL + Telefono con Autoricarica, più ti chiamano più risparmi. OKcom investe nell'innovazione delle infrastrutture per rispondere sempre meglio alle esigenze di telecomunicazioni evolute dei Clienti privati, professionisti, aziende e vanta un'importante esperienza anche nei servizi d'integrazione per piccoli operatori e reseller.

Vieni a visitare la nostra webfarm.
OKcom. Tutti d'accordo.

www.perugia.porsche.it

Per certe cose nella vita non ci sarà mai una App.

Nuova Boxster e Boxster S. Dal 20 aprile al Centro Porsche Perugia.

Nuove Boxster e Boxster S: motore centrale a sei cilindri boxer con iniezione diretta (DFI). Cilindrate 2,7 e 3,4 litri da 195 kW (265 CV) e 232 kW (315 CV). Cambio manuale o a doppia frizione Porsche Doppelkupplung (PDK) opzionale. Per aumentare la dinamica di guida è disponibile, opzionale, il pacchetto Sport Chrono Plus, che include il sistema supporti motore attivi. Altra novità: il Porsche Torque Vectoring (PTV) opzionale con differenziale meccanico posteriore.

Consumi ciclo combinato: DA 8,8 A 7,7 L/100 Km.
Emissioni CO2: da 206 a 180 g/km.
E adesso cominciate a divertirvi.

**PORSCHE**

Centro Porsche Perugia

Autocentri Giustozzi Srl
Concessionario Porsche
Via Settevalli 235, Perugia
Tel. 075 5063277