



PIACERE MAGAZINE

70

WWW.PIACEREMAGAZINE.IT



Il lato B(uono)

Audi Credit finanzia la vostra Audi.



Consumo di carburante circuito combinato (l/100 km) 3.8 - 6.6; emissioni CO₂ (g/km) 99 - 152.

Audi Zentrum Perugia

Nuova Audi A3. Sposta tutto più avanti.

Lasciatevi alle spalle quella che fino a oggi è stata la vostra idea di guida: la nuova Audi A3 trasforma il viaggio in un'esperienza completamente diversa. Design interno del tutto inedito, linee più sportive e più dinamiche, nuove motorizzazioni e interfacce tecnologiche intuitive all'avanguardia.

Nasce un nuovo modo di guidare, un nuovo standard di categoria, una nuova Audi A3. www.audi.it

Scopritela negli Showroom Audi.



Audi
All'avanguardia della tecnica



Via Pievaiola, 207 - PERUGIA Tel. 075.528301
www.giustozziauto.com



Not all houses are created equal

Le tue idee al centimetro



Abati

presenta la nuova collezione 2012

Abati mobili

Via G. Dottori, 64
06132 Perugia (IT)

(+39) 075 5288247

abati@abati.it
www.abati.it





Il teatro del gusto

programma degli eventi enogastronomici 2012//2013

PROGRAMMA

Il teatro del gusto

Piazza del Vescovado, 8 - Assisi (PG)
Tel. 075.81.52.45 - Mob. 338.57.18.531
www.lalocandadelcardinale.com

Chiuso il martedì

27 settembre 2012, ore 20.30

"Il Divin Cervaro"

Verticale di Cervaro della Sala

26 ottobre 2012, ore 20.30

"9x30 al Cardinale"

Bollinger

16 Novembre 2012, ore 20.30

"Verticale Vigna Asinone"

Cantina Carletti Poliziano

6 dicembre 2012, ore 20.30

"I di... Vini di Ama"

Castello di Ama

24 gennaio 2013, ore 20.30

"Il Sagrantino... a giudizio"

Parte I

8 febbraio 2013, ore 20.30

"Il Sagrantino... a giudizio"

Parte II

22 febbraio 2013, ore 20.30

"Sagrantino... Il giudizio finale..."

15 marzo 2013, ore 20.30

"Non solo vino"

Pellegrini distribuzione S.p.A.

18 aprile 2013, ore 20.30

"Vi... Nicolis"

Amarone e...

10 maggio 2013, ore 20.30

"Il Gran finale"

Serata conclusiva a sorpresa



- Sistemi e Software per la Sicurezza
- Building Automation
- Chiavi In Mano
- Raccolta Dati
- Comunicazione
- Networking
- Telegestione

Umbra Control Srl S.U.
via G.Benucci,58
06135 Ponte San Giovanni (PG)

075 397173
info@umbracontrol.it
www.umbracontrol.it





DIRETTORE RESPONSABILE

• Matteo Grandi

REDAZIONE E CONTRIBUTI

• Alessandra Olivi • Chiara Silvestri
• Valerio Buonomori • Viola Menicali
• Lucrezia Simoni • Roberta Stagno
• Giovanni Simonelli • Maria Luisa Lucchesi
• Francesco Asdrubali • Cecilia Anesi
• Lorenzo Baldacchini • Riccardo Sargeni
• Stefano Caliendo • Alessandro Grandinetti
• Giorgia Cardinaletti • Ada Caserta
• Daniele Aureli • Jacopo Cossater
• Andrea Murovec • Laura Serra • Livio Sollo

WEB CONTENTS

• Valerio Buonomori • Alessandra Olivi

FOTO

• Alessandro Pellicciari • Simone Rossi
• Ludovica Arcero • Andrea Adriani

HAIR STYLING

• Hair Up - via Maestà delle Volte

ILLUSTRAZIONI

• Lorenzo Palloni

**PROGETTO GRAFICO
E IMPAGINAZIONE**

GUSTO IDS S.r.l.
Tel. 075 7921621
Fax 075 7921623
info@studiogusto.com
www.studiogusto.com

STAMPA**ARTEGRAF**

Via Vittorini, 20/B
06011 Cerbara
Città di Castello (PG)
Stampato su carta TecnoGloss
Cartiere Marchi distribuita
da GPR CARTIERE

EDITORE**BIG PROJECTS****Sede Operativa**

Via delle streghe, 11/A
06123 - Perugia
Tel. 075 7921595 - Fax 075 7921596
piacere@piacere magazine.it

Sede Legale

Via Ponchielli, 2
Ellera di Corciano (PG)

PER LA VOSTRA PUBBLICITÀ**DIREZIONE MARKETING****Valentina Briziarelli**

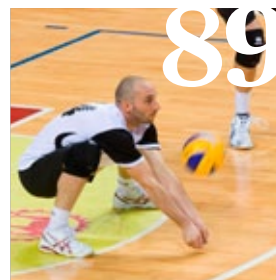
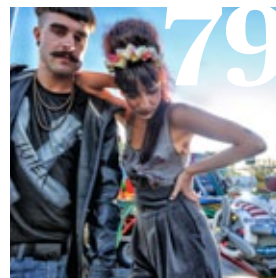
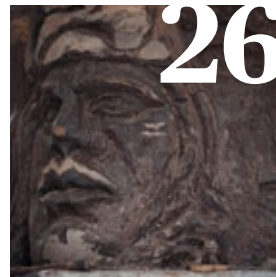
valentinabriziarelli@piacere magazine.it
Tel. 348 3828523

Laura Serra

lauraserra@piacere magazine.it
Tel. 347 5242246

Roberta Silipo

robertasilipo@piacere magazine.it
Tel. 389 4267754

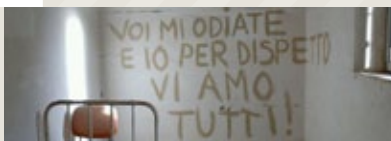
IN COPERTINA**DISPIACERE** Le defaillance dell'ultimo numero:

- * Nella gerenza (pagina 10) ci siamo dimenticati di togliere "stampato su carta riciclata". Cosa che il numero scorso, evidentemente, non era...
- * A pag. 37, nel programma di domenica 23 settembre "Salone Dieta Mediterranea Unesco" riportiamo una "performance musicale live (Matteo Grandi)". Ebbene, il nostro direttore non suona nessuno strumento.
- * Per una clamorosa svista abbiamo omesso di segnalare il concerto di Vinicio Capossela del 20 settembre ad Assisi. Ce ne scusiamo con i lettori.



LA FOTO DEL MESE

Scene da un ex manicomio...



10/2012

26 *APPlicchiamoci: Eurochocolate 2012*

42 *Le ricette di Nonna Marcella*

49 *L'arte della cucina*

50 *Marco Bistarelli*

52 *Filippo Artioli*

54 *Alda Stifani*

56 *Riccardo Benvenuti*

58 *Marco Gubbiotti*

60 *Maria Luisa Scolastra*

62 *Tavole Atunnali*

79 *Urban Luna Park*

89 *Andrea Giovi*

90 *Tiziana Nanni*

94 *Vangelli al Gianicolo*

96 *Distanza Infinita, Presenza Immediata*

102 *Report dal 69° Festival del cinema di Venezia*

Immagine di copertina

Dario Diarena

Anno 8 n°70 Ottobre 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

TENDE E SOLUZIONI PER INTERNI ED ESTERNI • TESSUTI D'ARREDAMENTO • SALOTTI • LETTI • TAPPETI • ARREDO OUTDOOR



gm tendaggi
SOLUZIONI PROFESSIONALI

Via Pievaiola km 6,100 • Castel del Piano (PG)

Tel. 075 5288785

www.gmtendaggi.it



RIVENDITORE AUTORIZZATO

Corradi
OUTDOOR LIVING SPACE



Rifiutare di correre rischi è il fallimento peggiore di tutti
(Laurel K. Hamilton)

DI MATTEO GRANDI

Quello che avete tra le mani è un numero diverso di *Piacere Magazine*. Quasi interamente dedicato ai piaceri del palato. Partendo da **Eurochocolate**, la kermesse golosa per eccellenza, fino ad approdare alle storie dei **migliori chef** del territorio, senza tralasciare saporite curiosità, legate al mondo della **buona tavola** e dell'**alimentazione** declinate in molteplici sfumature. Insomma un'edizione che ruota sul perno di un dolce, sublime, vizio capitale: la **gola**.

Che questo accada mentre a Perugia la mappa della **ristorazione** cambia è in parte casuale, ma solletica e sollecita qualche **riflessione**. La prima vera rivoluzione pare sarà rappresentata dallo sbarco di un **McDonald's** in centro. Bene, male? Se può servire a trainare un centro storico agonizzante in cui **ristoranti** e **caffè** (**Gus e Turreno**, gli ultimi casi) continuano ad abbassare le saracinesche, ben venga. Nonostante aleggino legittimi dubbi su quanto salutare possa essere la cultura dell'**american fast food**. **Super Size Me docet**. E attenzione, perché la rivoluzione continua con l'annunciato spostamento del **Caffè Medio Evo** (altro vuoto fisico che andrà colmato) dalla storica sede di piazza della Repubblica, a **piazza Danti**, proprio al posto del Turreno.

Nel frattempo il **prezzo della benzina** continua a lievitare, ma in pochi si sono accorti che, a proposito di **bar** (dove per una bottiglietta d'acqua da **mezzo litro** si paga un **euro**), la **verde** oggi costa quanto l'**acqua**: due

euro al litro. Considerando che la seconda è, o dovrebbe essere, un bene di tutti, capite come siamo ridotti.

Ed eccolo il Bel Pese: una succursale di un fumetto o di un cinepanettone; tanto che i personaggi che popolano la cronaca bianca, nera e a colori oggi sono: **Er Batman**, le **vestali del Toga Party**, il **Grillo** sparante, le **Principesse desnude**, i **ladri di polli** spacciati da politici, i **pulcini** spacciati da brani musicali e chi più ne ha più ne metta.

Il tutto mentre a **Foligno** infiamma un dibattito sull'opportunità o meno di cambiare provincia. E fermo restando che passare da "*centro de lu munno*" a **provincia di Terni**, non sembra esattamente un carpiato in avanti, fanno sorridere certi retaggi da **prima Repubblica** cogitati per mantenere in piedi baracconi burocratici senza capo né coda in un territorio che, con i suoi **900mila abitanti**, dovrebbe già ritenere un lusso lo **status di regione**. A proposito di **regione**: pare

teratura. Il tutto mentre grazie a una legge sulla **diffamazione** di retaggio fascista il **direttore** (non simpatico) di un **quotidiano** (non equilibrato) viene condannato alla **galera**, per un articolo non suo, grazie all'ennesima decisione di una **magistratura** troppo protagonista della vita politica del Paese.

Ma noi possiamo consolarci con le rassicurazioni dei nostri **consiglieri regionali** che promettono di **tagliarsi** indennità, emolumenti e rimborsi in nome di austerità e trasparenza. Ecco, non vorrei che di questo passo qualcuno, per evitare di cadere in **tentazione**, finisse anche per **tagliarsi una mano**... Ma in fondo noi non ci indigneremmo comunque. L'italiano, si sa, è quell'animale famoso per **nascondere la testa sotto la rabbia**.

Meglio se continuo a coltivare cipolle in una valle di lacrime.

che passerà il **controllo esterno** sui **bilanci**. Anche se, col **magna magna** generale che sta venendo alla luce regione dopo regione, io un controllino esterno lo farei anche sulle **balance** dei consiglieri regionali.

Cambiando discorso: non mi è piaciuto che sia stato annullato dal **Comune di Perugia** il **Festival del Pensiero Libero**. Un bell'evento ispirato a quel genaiaccio, a metà tra filosofo moderno e pensatore rivoluzionario, che rispondeva al nome di **Vittorio Gori-ni**. E tra i tanti **figli** e **figliastri** in cui spesso chi ci amministra divide questa città, non capisco perché un posto d'onore non venga riservato al grande Gorino. Una **statua del letto a motore** sarebbe una bella cosa da dedicare alle sua memoria, per esempio.

Ma i tempi cambiano a tal punto che oggi **Fabio Volo** viene invitato come ospite d'onore al **Festival della Filosofia**; in attesa di vedere **Suor Germana** al prossimo **Festival della Let-**

Nuova BMW
Serie 3 Touring



Piacere di guidare

www.bmw.it



C'E ANCORA MOLTO DA SCOPRIRE.

NUOVA BMW SERIE 3 TOURING 2000 DIESEL 116 CV A 31.850 EURO.

Concessionaria BMW

A.D. Motor s.p.A.

PERUGIA - Via P. Soriano, 1 - Tel. 075 5279942

FOLIGNO - Via Fiamenga, 53/A - Tel. 0742 22600



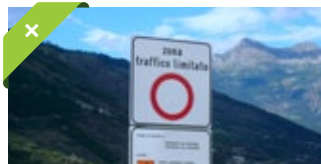
UN CINEMA IN CENTRO

Per gli amanti del cinema e per chi ancora crede e spera nel rilancio del centro storico questa è una buona notizia: a breve all'interno delle mura del centro storico tornerà una sala cinematografica. Sarà una piccola bomboniera, in zona via della Viola. Merito, ancora una volta, della famiglia Gatti che tanto si spende per la settimana arte. La programmazione farà riferimento a pellicole più ricercate ma non mancheranno i grandi film della stagione.



STRANIERI, IL RETTORE GIANNINI PROMUOVE L'ITALIANO IN ISRAELE

Il Rettore dell'Università per Stranieri di Perugia, Stefania Giannini ha dato vita, il mese scorso, ad un'iniziativa per promuovere la lingua italiana in Israele. Il rettore, in delegazione con il Ministro dell'Istruzione, Francesco Profumo, ha promosso una serie di accordi di collaborazione aventi per oggetto la diffusione della lingua italiana in Israele. Un'eccellenza di cui l'Umbria va fiera.



ZTL, FINALMENTE RICONOSCIUTI I DIRITTI DEI DOMICILIATI

Noi di PM lo sosteniamo da tempo: permettere anche a chi non sposta la propria residenza, ma comunque vive ed è domiciliato in centro, di poter transitare nella ZTL. Studenti in primis; spesso alle prese con bagagli, spesa, eccetera. Nelle altre città avveniva. Ora questo diritto (che tra l'altro combatte il nero rendendo obbligatorio per la richiesta presentare il contratto d'affitto) sarà recepito anche dal Comune di Perugia. Era ora.

La crisi non tocca l'irritante men-
bria presso il Centro d'interenti-
mento Borgonovo) dove un bigliet-
to intero di uno spettacolo in 3D
costa ben 10,50 euro. Non solo. Al
costo va aggiunto l'acquisto degli
occhiali (1 euro a paio). Morale:
una famiglia di 4 persone (senza
ridotti) spende per un film in 3D
46 euro! Alti, ma più ragionevoli i
prezzi al The Space: 9,50 a perso-
na occhiali inclusi.

Dire che la chiusura dello storico
Caffè Turreno di piazza Dante a
Perugia abbia lasciato tutti senza
parole è dir poco. Luogo centrale
e nevralgico della vita cittadina,
punto di chiacchiere e ritrovo
di politici, avvocati e affezionati
clienti durante il giorno, riteri-
mento indiscusso di una movida
perugina sana e giovane la sera.
La chiusura, per mano dell'ufficia-
le giudiziario, è l'ennesimo dolore
per una città in caduta libera.

Il Festival del Pensiero Libero de-
dicato a Vittorio Gortini rischia di
diventare per il Comune di Peru-
gia un'altra spina nel fianco. La
kermesse prevista per lo scorso
settembre, è stata annullata a cau-
sa della revoca dei permessi da
parte del Comune a causa della
supposta rumorosità della manife-
stazione. Ma, ci chiediamo, come
si possa pretendere di ripopolare
il centro senza avere un minimo di
rumore che non sia quello ovatta-
to dei commercianti illegali?

UCI CINEMAS, SE IL 3D COSTA PIÙ DI 10 EURO



CHIUDE IL CAFFÈ TURRENO...



IL FUNERALE DEL FESTIVAL DEL PENSIERO LIBERO



L'ATLANTE DELLE NUVOLE

LIBRI



Un'opera unica quella di David Mitchell, in cui si allacciano sei storie in una serie di riman- di, echi, collegamenti vertiginosi di tempi e spazi. Il romanzo è ora diventato anche una pellicola dei fratelli Wachowski: Cloud Atlas. Temi come rein- carnazione e destino, elementi che legano indissolubilmente i personaggi del libro, erano troppo ghiotti per lasciarsi sfuggire. *Springer & Kupfer; 18,00 euro*

TED

CINEMA



Ted è il titolo del nuovo film di Seth MacFarlane, una commedia a metà tra animazione e attori in live action. John da bambino era talmente legato al suo orsacchiotto di peluche da desiderare che prendesse vita. Il desiderio si realizza ma l'orso crescendo diventa sboccato, consumatore abituale di droghe e sessuomane. In Usa è stato uno dei casi cinematografici dell'anno. *Tedisreal.com*

THE 2ND LAW

MUSICA



"The 2nd Law" è il sesto album dei Muse. Il nuovo album della band inglese esce come ideale seguito del precedente "The Resistance". Lanciato dal singolo "Madness", si presenta con effetti speciali e arricchito da nuove sonorità, "dall'elettropop a canzoni che sono ovviamente rock classic" come ha sottolineato la voce del gruppo, Matt Bellamy. *No Quarter; 18,30 euro*

TR.acce

DI CHIARA SILVESTRI*



TERNI: NOTTI BIANCHE, BOUCANIERS E... UN FIUME D'ARTE!

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

Come potrei, dopo la Notte Bianca che da poche settimane ha illuminato Terni, non seguire le tracce del "tragico" atto artistico che ha visto dare la morte a **Peter Pan**? Un messaggio forte lanciato dall'artista **Marco Piantoni** nel corso de "La Nuit des Boucaniers", una doppia serata organizzata nell'ambito di TERNI ON, in cui sono stati protagonisti il fiume e la prua di Ponte Carrara. Un messaggio che attraverso il linguaggio dell'arte ha dato nuova luce al rapporto tra il Nera e la città, e che ha parlato direttamente a chi sta uccidendo i sogni di chi a Terni continua a sperare. Nonostante i progetti di riqualificazione e gli interventi urbani che sulla carta ambivano a dare **nuovo orientamento** ai flussi cittadini, nulla infatti è stato ancora compiuto per attuare una concreta trasformazione in una zona degradata e abbandonata, come quella del lungo fiume. **Fonte di energia**, risorsa naturale votata alla produzione e allo sviluppo cittadino, il fiume rappresenta anche un'importante **opportunità** di valorizzazione

urbana e territoriale. È questa la duplice valenza sulla quale storicamente si basa il rapporto tra la città di Terni e il suo fiume. Interrotta la funzione di tipo utilitaristico che lo univa alla città, oggi il Nera si è trasformato in un **vuoto urbano** privo di ogni funzione paesaggistica e sociale. I "Boucaniers", e quella parte di città che ha accolto con entusiasmo la loro **protesta artistica**, hanno dimostrato quanto il nostro fiume possieda una **valenza estetica** in grado di generare una potente **energia creativa**, da cui può e deve scaturire la trasformazione. L'antica Interamna guarda con sempre maggior interesse alla riqualificazione urbana e alla riconversione creativa, come mezzi per attuare una trasformazione identitaria. Ed'è in questa fase di rinnovata consapevolezza che si rende necessario invertire l'ottica con cui fino ad ora la città ha guardato al fiume: non più elemento statico che divide, ma elemento dinamico che unisce, non più un retro, ma uno dei **principali fronti** del paesaggio urbano.



*twitter.com/jacopocossater

Prima di tutto un paio di **precisazioni**: il titolo di questo editoriale **non è farina del mio sacco**. L'ho preso dal post di un amico, in rete, il quale l'aveva a sua volta preso da un articolo apparso sul **Porthos*** nel 2009. È argomento quindi forse già sentito ma che è ritornato prepotentemente nei miei pensieri qualche mese fa e che ci tenevo a riproporre. Ero in **Sicilia** e stavo guidando, da solo. Mi ero lasciato una cantina alle spalle e mi accingevo a raggiungere la successiva. Era uno di quei **momenti** che mi azzardo a definire come **perfetti**. Avete presente? **L'entusiasmo del viaggio**, il calore delle persone, la bellezza di quelle giornate meravigliose non troppo calde, era **maggio** e si poteva timidamente provare a fare il bagno. Insomma, era tutto molto, molto bello. I finestrini erano abbassati, capelli al vento, e all'improvviso mi è venuto in mente che no, dopo aver conosciuto in quei giorni **produttori** con cui mi ero trovato così tanto in **sintonia** non vale la pena spendere soldi in vini fatti da persone che non stimo.

Voglio dire, ce ne sono così tanti, no? Posso provare ad immaginare una certa difficoltà nel trasportare questo ragionamento al **supermercato** (ma in fondo neanche tanto, se ci pensate quella che io adesso definisco come la simpatia di un produttore non è così lontana come concetto dall'immagine di marca, o **brand image**, relativa a tutti i prodotti che consumiamo).



E poi il **vino** forse più di ogni altro prodotto porta con sé un grandissimo numero di **valori**, è una sorta di simbolo di tutte le possibili **diversità**. **Io sono ciò che bevo**, in questo caso calza particolarmente bene.

La differenza, rispetto all'**acquisto seriale** e **serializzato**, è che oggi abbiamo un numero altissimo di possibilità di **conoscere personalmente il produttore di vino**. Di questi tempi per noi appassionati non solo andare in **cantina** a prendere il vino rappresenta la normalità, abbiamo anche la possibilità di **incontrare i produttori** tanto alle varie fiere quanto ai vari banchi d'assaggio, ce ne sono sempre tantissimi anche a due passi da casa. E poi negli ultimi anni a queste occasioni si sono aggiunti i tanti profili sui **social network**. Tra **Facebook** e **Twitter** è difficile non riuscire a scambiare due battute con un pro-

dotto, farci un'idea, verificare eventuali compatibilità della sua personalità con la nostra.

Insomma, tutto questo per dire che no, io il **vino di uno stronzo** ho deciso di non comprarlo.

Ah, un'ultima cosa: a **pagina 49** c'è un mio articolo su un argomento che mi piace e che mi appassiona: la **cucina umbra nella sua dimensione contemporanea**. Il mio augurio è che possa essere uno spunto interessante per successive discussioni sull'argomento.

**Porthos è una bellissima pubblicazione, forse quella che a livello culturale ha influito di più nel mondo del vino italiano degli ultimi dieci anni. Tra qualche mese, con il numero 37, cesserà di esistere; se mai vi ci dovete imbattere, leggetela con avidità.*



Wall Street
INSTITUTE

SCHOOL OF ENGLISH

chocoEnglish
assaggia il nostro inglese

1 SETTIMANA GRATIS

VIA UMBRIA JAZZ, 1 PERUGIA

Tel. 075.9780913

www.wallstreet.it

Nulla... Oste!



AUTUNNO

DI SALVATORE DENARO

Gli **storni** sono uccelli apprezzatissimi nei loro voli **fantasmagorici** quando disegnano nel **cielo**, numerosissimi, nuvole multiformi.

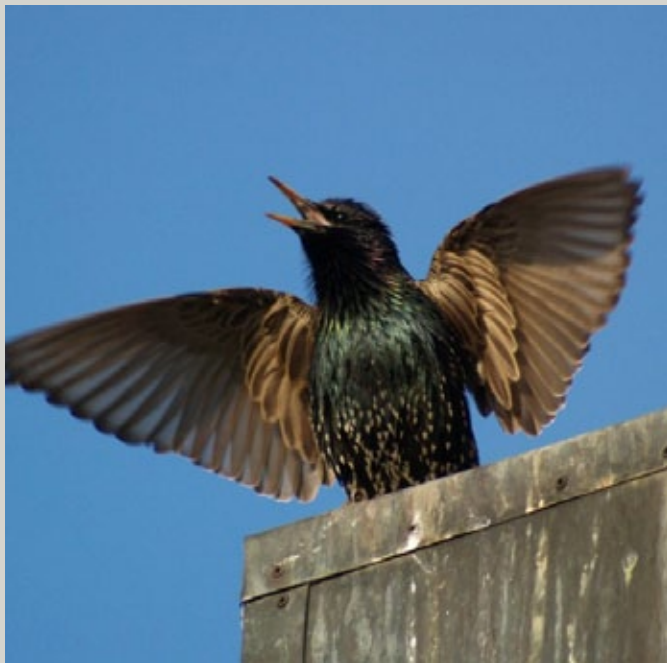
Sono **malvisti** dal cittadino e dal contadino. Solitamente vanno a **dormire**, al tramonto, sugli alberi dei viali e dei giardini delle città, causando danni per l'abbondante dispersione di **guano**. In campagna **devastano**, soprattutto in questi giorni, i filoni dei **vigneti stracolmi d'uva**. Pensate a uno stormo di **duemila uccelli**: in un'ora mangiano dei quintali d'uva!

Durante la stagione estiva hanno minacciato colture di **gelsi**, **nespole**, **fichi**!

Non è una preda molto ambita dai **cacciatori** ma quando la doppietta li atterra, la **cucina** ne valorizza (il *sapore?*) dopo un'attenta pulizia.

Per **10 storni**: 500 g di *prataioli*, 200 g di *polpa di pomodoro*, 1 *spicchio d'aglio*, 1 *bicchiere di vino Rosso di Montefalco*, ½ *bicchiere di olio d'oliva*, *brodo di carne q.b.*, *sale q.b.*
Tempo di preparazione 2 ore.

Gli uccelli si **salano** dentro e fuori e si pongono dentro un tegame con l'**olio d'oliva** e si fanno rosolare bene da ogni parte. Aggiungiamo il **vino rosso** e girando gli uccelli con un mestolo facciamo evaporare il vino. Adesso aggiungiamo il **pomodoro** e un pizzico di sale. **Cuocere lentamente** per circa un'ora aggiungendo di tanto in tanto il bro-



do. I **funghi prataioli**, o altri della stessa consistenza (come il fungo di pioppo!) fatti a pezzetti si fanno **rosolare** con olio di oliva finché non appassiscono e si uniscono agli storni. Portare a **cottura** aiutandosi con una forchetta per sondare la consistenza della carne.

La **consistenza della carne** degli

storni è tale che è necessaria una **cottura lunga e lenta**, finché i **petti** non sono facilmente forabili. Servite gli storni con i **funghi** e se volete aggiungete un pezzo di **polenta** e perché no le **cime delle rapstelle** che abbondano in questi giorni nei prati e nelle vigne.

Vostro Salvatore

ELFO



PUB

The place to beer + di 100 BIRRE DIVERSE DISPONIBILI!!!

Birreria specializzata con 8 birre alla spina a rotazione + bottiglie artigianali da tutto il mondo...



“Per i golosi
di Eurochocolate,
birra artigianale
al cioccolato,
prodotta a
Montefalco (PG)”

Elfo Pub, via S. Agata, 20 (TRAVERSA DI VIA DEI PRIORI) PERUGIA CENTRO STORICO
APERTO TUTTI I GIORNI - INFO. 3470785981



La linea d'ombra



REALmente in tvTIME

DI CLAUDIA ALFONSO

E noi che pensavamo di aver visto tutto.

E noi che eravamo convinti di aver spiato con **spirito voyeur**, tutto quello che potevamo spiare comodamente dal divano usando come buco della serratura il **tubo catodico**.

Comportamenti criticabili e non, **innamoramenti**, litigi e scene di vita quotidiana e quasi normale di **ragazzi** e **ragazze** (e non solo) rinchiusi tra quattro mura sotto gli occhi vigili e onnipresenti delle telecamere per mesi e mesi.

Pensavamo forse che gli **esperimenti antropologici televisivi** fossero terminati?

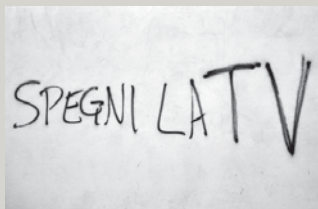
Pensavamo forse di aver spiato abbastanza? Beh **ci sbagliavamo...**

Arriva il **digitale terrestre** che, malgrado il suo non proprio perfetto funzionamento in numerose regioni italiane, ci apre nuovissime **prospettive** e frontiere a riguardo, soprattutto perché col nuovo mezzo giunge ai nostri occhi uno dei canali più sperimentali che io abbia mai visto: **Real Time**.

Il nome è tutto un programma, potrei dire...

Canale dal **palinsesto** a dir poco **strambo**, come si evince facilmente dai titoli spiazzanti di format e trasmissioni. La **gente comune** è spesso protagonista e i **contesti** decisamente **improbabili**.

Una sera, facendo **zapping**, sono



stata letteralmente **ipnotizzata** - e anche turbata - dalla vicenda di una **giovane donna**, che all'improvviso, presa da **strani dolori**, si trova proiettata nel **travaglio** e poi nel **parto** in men che non si dica. Piccolissimo particolare: lei, fino a quel momento, non sapeva di essere **incinta**. **"Non sapevo di essere incinta"** del resto, è il titolo della trasmissione in questione. Inquietanti storie di donne che danno alla luce **bambini** senza aver avuto alcuna **avvisaglia di gravidanza** (a partire dalla assoluta assenza del **pancione**) fino al momento del parto. Una patologia che, tecnicamente, va sotto il nome di **diniego di gravidanza**.

E così, sulla stessa falsariga, ecco **"Malattie imbarazzanti"**, trasmissione in cui gli stessi protagonisti raccontano e mostrano i propri disagi senza alcun pudore (dalla ventenne con il seno di un'anziana al tipo con la pancia che gli arriva alle caviglie), **"Obesa e incinta"**, il titolo già dice tutto, **"Cucine da incubo"** o **"Sepolti in casa"** che tratta l'allucinante sindrome dell'**accumulo compulsivo**.

Fino all'assurdo e molto americano **"Pazzi per la spesa"**: persone comuni che riuscendo a **ridurre il prezzo** di una spesa di **1000 dollari** anche a **10** con il solo strategico uso di **coupon** e **buoni sconto** accuratamente ricercati e ritagliati da riviste, giornali e volantini promozionali, si ritrovano con una dispensa che farebbe invidia a tanti minimarket (più di 100 scatole di dentifrici, 100 confezioni di shampoo, passate di pomodori, surgelati, merendine, pasta e numerosi altri articoli di prima e seconda necessità in quantità industriali e praticamente gratis!).

La televisione non si limita più a raccontare, ma, con atteggiamento invasivo, entra non solo nelle case, ma **nelle vite delle persone** che spalancano le porte delle loro esistenze senza alcuna remora.

Siamo **intercettati, spiati, ripresi e raccontati**. E questo sembra addirittura piacerci. Imbambolati da un **attaccamento morboso** a programmi **trash** e non dei quali possiamo essere indifferentemente **attori e spettatori**, che ci regalano una privacy apparente.

E magari chi lo sa, un giorno ci renderemo conto che in realtà, facciamo tutti parte di un **Truman Show globale**... Magari, prima o poi, qualcuno ci verrà a dire che tutto quello che abbiamo vissuto non era vero. Insomma, che siamo stati tutti **"in onda, senza saperlo"**.



OPTICAL CASO
ZEISS VISION STORE



OTTOBRE MESE DELLA VISTA

Optical CASO - ZEISS Vision Store

effettua gratuitamente per il mese di ottobre
il controllo dell'efficienza visiva
con strumenti e tecniche diagnostiche innovative

Presentando questa pagina potrai fare un test
con l'innovativo strumento **ZEISS i.Profiler®**,
basato sulla tecnologia del fronte d'onda

PROFESSIONALITÀ PER IL VOSTRO BENESSERE VISIVO

Optical CASO - ZEISS Vision Store | via Oberdan, 44-46-48 - Perugia
T. 075 5731598 | info@opticalcaso.it | www.opticalcaso.it

Incastrato in 3000 battute

UN'ORA ILLEGALE
(L'OMBRA DI UN RACCONTO...)

DI DANIELE AURELI



Ogni giorno allo stesso momento, allo stesso giro di lancette. Ogni giorno lo stesso effetto: un rumore odioso che decreta un nuovo inizio. Ogni volta che penso di cambiare suoneria, (una buona musica invece del drin che non sopporto da anni) mi lascio prendere da altro e dimentico di farlo. Domani lo farò, lo giuro e questa volta non valgono incroci. Spengo la sveglia, faccio un sospiro, sposto le coperte e conto fino a tre. Provo ad alzarmi ma non ce la faccio. Conto fino a cinque, va un po' meglio. Mi alzo, cerco le ciabatte. Ne trovo una, l'altra è sparita da qualche parte. Guardo sotto al letto: c'è! la prendo e la indosso. Due ciabatte di lana rossa ai miei piedi, un risveglio comodo e ridicolo. Vado verso il bagno, sbatto contro l'armadio: trattengo la rabbia qualche parolaccia e il dolore. Scuoto la testa ed entro in bagno. Mi guardo allo specchio, non riesco a vedermi bene, apro gli occhi completamente, non mi vedo ancora bene, accendo la luce: ora va meglio.

I miei capelli ricordano lo stile di David Bowie anni 80, ma il mio fascino non è lo stesso. Prendo una manciata d'acqua fredda e me la getto sul viso. Prendo un po' di vitalità. Mi pulisco e mi metto le mani nei capelli... non per la disperazione, ma per azzardare una pettinatura più decente. Esco dal bagno, vado in cerca dei vestiti. Sbatto ancora contro l'armadio: cerco di trattenere la rabbia e il dolore; qualche parolaccia scappa.



Foto Pietro Ciavattini

Cerco la giacca grigia, trovo quella blu nera marrone avana prugna gestata bianca nera elegante nera sportiva... quella grigia non c'è; mi viene in mente che io una giacca grigia non l'ho mai avuta. Opto per la blu ma prendo la nera sportiva: sono pronto. Mi guardo allo specchio, la mia autostima cade, non la raccolgo. Mi volto per uscire, sbatto contro l'armadio: non trattengo la rabbia e do un pugno contro il muro, mi faccio ancora più male e inizio a imprecare in due lingue usando ripetutamente le parole "fuck" e "porca". Prendo le chiavi di casa, le chiavi del cancello, le chiavi del garage, le chiavi della macchina. 32 anni, 32 natali, 32 compleanni e mai nessuno mi ha regalato un portachiavi.

Esco da casa: qualcosa non va. C'è una luce diversa questa mattina e la mia vicina di casa non ha ancora annaffiato i fiori. Monto in auto, metto la prima. Vado. C'è poco traffico ma non è domenica; oggi è un triste lu-

nedi 30 ottobre e improvvisamente la città sembra ancora dormire. Primo semaforo verde, secondo verde, terzo rosso. Mi fermo, nessuno che mi viene in contro con un cartello un santino e una mano verso l'alto: la fine del mondo forse è vicina. Verde. Arrivo al posto di lavoro, parcheggio. Vado a prendere un caffè. Il bar è semideserto e il barista sta sbadigliando. Prendo un cornetto ancora caldo e ordino il caffè. Lo bevo, pago e uscendo guardo l'orologio del bar: è indietro di un'ora. Mi viene un dubbio (?), poi un pensiero (!), poi un'imprecazione (ca***) e infine una certezza: *per una volta che regalano un'ora gratis, io sono l'unico che non lo viene a sapere.*

...
Rivoglio i miei 60 minuti! Domani ruberò un'ora. Me la regalerò appena sveglio, in silenzio, senza far niente: così saremo pari! Cambierò anche suoneria. Al lavoro porterò una giustificazione: avevo un conto in sospeso con il tempo!

Zeus Cake Mania

Chocolate
Halloween



via Pierluigi Nervi, 7 - Perugia // T. 075 5178899/00 // info@zeusparty.com // www.zeusparty.com
ci trovi anche su eBay

La Posta del Direttore

SCRIVETE LE VOSTRE CONSIDERAZIONI A:
MATTEOGRANDI@PIACEREMAGAZINE.IT

DI MATTEO GRANDI



Caro direttore, ho letto che Wladimiro Boccali sarebbe pronto a ricandidarsi a Sindaco di Perugia. Mi piacerebbe avere un suo parere in merito.
Luca B.

Faccio una premessa doverosa. Credo che Wladimiro Boccali sia una persona seria e uno dei pochi a credere nei valori di una politica vera e appassionata. Credo anche che, inevitabilmente, il ruolo che ricopre lo abbia portato a sbiadire un po' di passione a favore di meccanismi ed equilibri che poco hanno a vedere col fuoco sacro della politica. Rispondendo alla domanda, sarò schietto e sincero: non credo sia una buona idea un Boccali-bis. Non amo una politica che non conosce ricambio, trovo da brivido la sola idea di un decennato (ci siamo già passati con Locchi), che nel caso di Wladimiro sommando anche gli assessorati ricoperti diventerebbe un ventennato in giunta, a meno di 45 anni. No, l'idea, già solo per questo, non mi piace neanche un po'.

Entrando nel merito: il nostro sindaco ha messo in piedi una giunta senz'altro migliore e più attenta alle esigenze della città di quella del suo predecessore. Però trovo anche che ci sia stato poco polso nell'imporsi su alcuni uffici e alcuni dirigenti che continuano a fare il bello e il cattivo tempo ben al di sopra del Primo Cittadino. Mentre la città con Boccali alla guida ha continuato ad avvitarci su se stessa. Per carità, le vere emergenze che rispondono ai problemi del centro storico, della droga e della criminalità sono state riconosciute. Ma la gente, oggi, vuole risposte concrete, non semplici dichiarazioni di intenti. E a Perugia nulla è cambiato dopo le dichiarazioni pubbliche. In centro si continuano ad abbassare saracinesche, la residenzialità locale scompare, gli spacciatori continuano a presidiare gli stessi posti e a nascondere la droga sotto gli stessi sassi. Il tutto mentre il costo del trasporto pubblico e dei parcheggi a Perugia sale alle stelle. Certo, non tutto è ascrivibile in maniera diretta al



Primo Cittadino. Ma se una città non funziona, e - spiace dirlo - oggi Perugia è una città che non funziona, chi l'amministra deve prendersi le sue responsabilità e pensare a migliorarla prima ancora che pensare a ricandidarsi. Sotto Boccali ha preso anche forma il progetto di Perugiassisi, Capitale della cultura europea 2019. Una candidatura che se andasse in porto gioverebbe non poco in termini economici e di immagine alla città. Ma rispetto alle emergenze questa è una questione prematura. Ah, Wladimiro, volendo c'è tempo. Ancora due anni per migliorare Perugia. Non li perderei a costruire la prossima candidatura.

Il Cecchino

INVIATE LE VOSTRE FREDDURE A:
PIACERE@PIACEREMAGAZINE.IT

DI ANDREA CECCARELLI



• Libia, ambasciatore americano ucciso da al Qaeda a causa di un film. Per fortuna non hanno visto "Natale sul Nilo".

• È uscito il nuovo libro di Monica Lewinsky. Dopo l'orale, lo scritto.

• Italiana inventa il frigorifero senza corrente.
Tanto ormai sono tutti vuoti.

• A Ferrara il nono raduno nazionale dei pigri.
E chi ha voglia di andarci?!

• Marchionne: "Mai detto di voler andar via".
Aveva solo dimenticato una cosa in macchina.



PERUGIA 19 - 28 OTTOBRE

APPLICHIAMOCI

2012: EUROCHOCOLATE IN TEMPO REALE

Testo Simona Croce e Livio Sollo **Brano** Chocolate Song — The Cat Lady Sings

LA KERMESSE
SEMPRE PIÙ GOLOSA
E SEMPRE PIÙ ATTESA,
QUEST'ANNO SI PRESENTA
ALL'INSEGNA DEL WEB 2.0,
DEI SOCIAL NETWORK
E DELLA TECNOLOGIA
SMARTPHONE

È “Applichiamoci” l'esortazione e il tema portante della **19esima Edizione di Eurochocolate**, in programma a **Perugia dal 19 al 28 ottobre**, con l'intento di abbracciare tutti quei golosi che utilizzano il web e le moderne tecnologie per essere costantemente al passo con i tempi. “Applichiamoci” - commenta il Pre-

sidente di Eurochocolate **Eugenio Guarducci** - *oltre che un gioco di parole che rimanda alle applicazioni scaricabili da tablet e smartphone, vuole essere un invito ad applicarsi con passione in ogni progetto, avendo fiducia in ogni singolo passo, lavoro ed esperienza, affinché possa essere un gradino in più per raggiungere i propri obiettivi ed aspirazioni.* Del resto nel 2011 Eurochocolate ha festeggiato la maggiore età e da buon teenager non rinuncia al WebLive in Rete, grazie a foodblogger, twitteriani, fan di Facebook, utenti di diverse community e internauti in generale. Dal 2011 il popolo del web ha potuto vivere live l'intera manifestazione, con il piacere di esserci anche solo virtualmente.

PERUGIA MON AMOUR

Saranno tanti dunque quelli che anche per l'edizione 2012 sceglie-

ranno Perugia come meta turistica nei giorni di Eurochocolate. Come dimostrato dai dati dell'**Indagine Quantitativa sui Comportamenti Turistici degli Italiani** condotta lo scorso anno da **UnionCamere Italia**, Perugia è al secondo posto nella classifica delle località di destinazione vacanze predilette dagli italiani nel mese di Ottobre, subito dopo Roma e prima di Firenze, Barcellona e Parigi. “Crediamo che questa nuova immagine - dichiara **Bruno Fringuelli, Direttore Generale di Eurochocolate** - sia capace di interfacciarsi ancora meglio non solo con il nostro pubblico ma anche con i nostri partner che nelle ultime edizioni ci hanno chiesto di sviluppare progetti non solo più tridimensionali ma in grado di interagire con azioni di engagement atte a favorire i contatti con la rete.”



Contiene
1 tavoletta
da 40g
di cioccolato
al latte!



Custodia per
SmartPhone

Contiene
1 tavoletta
da 40g
di cioccolato
al latte!



Custodia per **Tablet**

Contiene
1 tavoletta
da 200g
di cioccolato
al latte!

ChocoCover
iPhone
+
Choco Phone



eurochocolate.com
International Chocolate Exhibition
Perugia · 19 | 28 October 2012



costruttori di dolcezze
costruttori di dolcezze.it

iCHOC E CHOCOCARD

Ad affiancare il **Claim** un'immagine che vede sullo sfondo dei monumenti simbolo di Perugia, **iChoc**, una maxi custodia porta iPad. **iChoc** è anche la **linea gadget ufficiale di Eurochocolate 2012**: custodie per PC, tablet, cellulari e chiavette USB che, richiamando golose tavolette di cioccolato, porteranno sul luogo di lavoro, all'Università o tra i banchi di scuola tutta la golosità del cibo degli dei. Una formula per essere in contatto con il mondo in modo più semplice, più veloce e soprattutto più dolce. Tutti i prodotti saranno protagonisti indiscussi del magico **Chocolate Show**, il grande emporio dedicato al mondo del cioccolato. Nell'area dedicata sarà possibile acquistare oltre **5000 referenze diverse** di prodotti presentati da circa **130 aziende** tra piccoli artigiani, medie e grandi imprese dolciarie nazionali e non. Presente nella Kermesse cioccolatosa anche il brand **Costruttori di Dolcezze**, con i nuovi e invitanti prodotti al cioccolato o a esso ispirati: oltre alla **linea iChoc** - un originale porta iPad e non solo, una custodia per smartphone ed un guscio in silicone che ospitano "temporaneamente" tavolette di cioccolato al latte davvero curiose, **Faceclock, Mi Piace!**: il pollice all'insù in cioccolato che riprende il più famoso simbolo del *Mi piace* di Facebook, **Porca Miseria!**: simpatico maialino salvadanaio che contiene "solo" dieci monetine di cioccolato, **Me ne fa un etto?**: gustoso cioccolato artigianale dal packaging retrò e, *dulcis in fundo*, **ConDOV**: la sorpresa è non averla!: ovetto di cioccolato al latte contenente un condom aromatizzato al cioccolato. Anche per l'edizione 2012, sarà possibile acquistare al costo di 5,00 Euro la **ChocoCard**, la carta servizi di Euro-



chocolate che prevede golosi omaggi da ritirare e sconti sull'acquisto di prodotti tra i tanti stand della manifestazione o negli esercizi pubblici della città aderenti all'iniziativa. Tutti i possessori di ChocoCard avranno inoltre la possibilità di partecipare al ricco **Concorso ChocoCard 2012** con tantissimi premi in palio.

TORNANO LE CELEBRI SCULTURE DI CIOCCOLATO

Ecco in anteprima alcune anticipazioni sul ricco programma di **APPLICHIAMOCI - Eurochocolate 2012**. **Piazza Italia e Piazza IV Novembre** saranno il punto di ritrovo per i più... teneri con **MILKA - Osa essere tenero**, dove poter godere di tante originali attività e divertenti giochi

con il **Milka Truck**, una eccezionale struttura multifunzionale dalle dimensioni e dal design particolari, alla scoperta del dolce e tenero mondo Milka. La dolcezza sarà protagonista anche in casa **Lindt** con **Orsetto Lindt. Il dono più dolce per esprimere tutto il tuo affetto**. Orsetto, ultimo nato in casa Lindt, torna a Eurochocolate per conquistare il pubblico con il suo sorriso ed il suo cuoricino rosso. Grandi Festeggiamenti per lo storico brand **Baci Perugina**, che celebrerà con Eurochocolate il suo **90° Anniversario**. Il più classico delle creazioni Perugina si rinnova e stupisce, trasformando **Largo della Libertà** in un originale palcoscenico fatto da una imponente ed elegante scatola di Baci Perugina giganti. An-



che per questa 19° edizione, non poteva mancare il tanto amato appuntamento evergreen di Eurochocolate con le **Sculture di Cioccolato by Nestlé Perugia** che, **Domenica 21 Ottobre dalle ore 10.00 alle ore 18.00**, trasformerà **Corso Vannucci** in una vera e propria galleria d'arte. Enormi blocchi di cioccolato Nero Perugia da 11 quintali ciascuno saranno lavorati in diretta da abili artisti-scultori, tramutando la dolce materia prima in originali quanto golose opere d'arte ispirate alla ricorrenza dei 90 anni di Baci Perugia. In occasione di Eurochocolate 2012 e del claim tutto in tema web 2.0, **Caffarel** rinnova la sua immagine con un restyling multicolor del suo cioccolatino più famoso. *Ne facciamo di tutti i colori!* sarà il titolo dell'originale App

creata ad hoc per stimolare creatività e fantasia e dell'attività attraverso cui ricevere in omaggio coloratissime Pins by Caffarel. Torna anche l'appuntamento con la dolcezza della cioccolata calda in tazza **Eraclea** e delle golosissime **Choco Ciliegie** e **Chococioc Zero Fabbri**.

CACAO E CREATIVITÀ

Per chi invece vorrà mettere alla prova talento e creatività, lo storico brand **cameo** propone la **Ciobar Dance**: musica incalzante ed una fumante tazza di cioccolata calda attenderanno i più golosi presso lo stand dedicato, per tante e divertenti esibizioni improvvisate sulle note del famoso **jingle Ciobar** con scatti fotografici da postare nella pagina Facebook e sul sito web di Ciobar.

Confermata presso il moderno ed elegante **Centro Estetico Cacao**, l'iniziativa della **Chocofarm**, l'esclusiva area benessere di Eurochocolate dedicata a regalare momenti di puro relax e trattamenti di bellezza al cioccolato: per l'edizione di questo anno il dolcissimo centro benessere sarà firmato dal brand **Aquolina**, con la nuova linea **Ciokkolate**. L'aroma del cioccolato si unirà però al particolare gusto della birra, in un insolito connubio di accordi dolci e amari, grazie al **Birrificio Angelo Poret** con una versione **Non Filtrata 7 luppoli invernale** ed un originalissimo cioccolatino firmato **Birrificio Angelo Poret** by **Mastro Cioccolataio Buosi** di Varese. Dagli accostamenti più innovativi a quelli più tradizionali, con un classico binomio tra i più apprezzati dal pubblico: caffè&cioccolato saranno infatti i protagonisti degli appuntamenti con **Caffè River** nell'area dedicata alle **Degustazioni guidate** presso il **Centro G.Alessi** dove tutti i giorni della kermesse si alternerà un ricco calendario di incontri, tra cui quello esclusivo dedicato al **senza glutine**.

LE PROMOZIONI

Si rinnova anche quest'anno la collaborazione con **Banca Monte dei Paschi di Siena**, che svolgerà un'interessante attività promozionale presso le filiali a cui si unirà un divertente concorso che coinvolgerà tutto il pubblico della manifestazione. Dopo il grande successo dei Chocobond, Banca Popolare di Spoleto propone un nuovo prodotto finanziario molto goloso non solo per la sua redditività, ma anche per l'esclusivo omaggio in cioccolato riservato a ai suoi sottoscrittori. Inizieranno invece **Sabato 13 Ottobre** gli **APPuntamenti Golosi al Gher-**

linda, il grande centro d'intrattenimento di Ellera di Corciano, con tante attività di animazione, degustazioni di cioccolato ed il favoloso concorso **Ichoc Gherlinda!**

NON SOLO CIOCCOLATO

E per chi è alla ricerca di un break dalla dolcezza del cioccolato, torna **Ciock'é bello Ciock'é buono**, l'iniziativa che valorizza i prodotti enogastronomici della **Provincia di Perugia** organizzata in collaborazione con la **Camera di Commercio di Perugia** e le **Associazioni di Categoria** aderenti. All'interno della splendida **Rocca Paolina** verranno infatti ospitate, tutti i giorni, le produzioni tipiche del territorio che i visitatori avranno la possibilità di degustare e acquistare direttamente da produttori di vini, salumi, legumi, olio, formaggi e altre specialità locali che saranno anche protagonisti di un ciclo di degustazioni guidate dagli stessi produttori.

Spazio interamente dedicato allo spuntino salato sarà quello firmato dallo storico marchio **Fratelli Beretta**: in occasione delle celebrazioni per il **Bicentenario** l'azienda proporrà in esclusiva l'originale abbinamento di dolce e salato con l'inedita ricetta del Panino Beretta e tantissime degustazioni.

Per essere inoltre sempre aggiornati sulle APpetitose proposte culinarie dello storico marchio, i golosi partecipanti potranno usufruire dell'Applicazione Ufficiale, il **Ricettario Beretta**, scaricabile gratuitamente dall'Apple Store. Per soddisfare tutti i palati ad Eurochocolate arriverà l'innovativo **Viva la Mamma Box**, il nuovo modo di mangiare... dove e quando vuoi. L'area dedicata a primi piatti & Co., incontrerà il goloso mondo del cioccolato grazie alla collabo-



***Tantissime
le iniziative dell'evento
che anche quest'anno
si presenta nella sua
veste molteplice fatta
di degustazioni golose,
stand per l'acquisto,
presentazioni
e tantissime novità
nel nome
del cioccolato***

razione di una esperta foodblogger... per uno sfizioso special event tutto da mangiare! In tema di pausa salata novità del 2012 sarà la **Regione Marche**, ospite d'onore della kermesse con il neonato progetto di promozione di filiera **Piceno Open - Vinea Qualità Picena**. Il pubblico avrà così l'opportunità di assaggiare non solo la celebre Oliva Ascolana

del Piceno DOP ma anche le migliori produzioni vitivinicole come il Rosso Piceno, la Passerina ed il Pecorino.

EUROCHOCOLATE WORLD FAIR TRADE

Ed ancora... **Eurochocolate World**, la speciale sezione Internazionale di Eurochocolate patrocinata dalla **ICCO - International CoCoa Organization** e da **FairTrade Italia**, in cui i visitatori di Eurochocolate potranno scoprire cultura, arte e tradizione dei principali Paesi produttori di cacao, attraverso molteplici iniziative quali convegni, degustazioni e attività ludico didattiche riservate ai più piccini. In particolare, **Mercoledì 24 Ottobre**, si terrà la quinta edizione del Summit internazionale **In the HeartH of Chocolate** che come per la scorsa edizione, metterà a confronto i produttori di cacao e cioccolato. Sempre per **Mercoledì 24 Ottobre**, il vanto di ospitare in Eurochocolate una tappa del prestigioso concorso internazionale **World Chocolate Masters** firmato **Barry Callebaut**.



Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2007-2013



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, RISPONSA
RISORSE AGRICOLE E FORESTALI



Picenopen

VINEA QUALITÀ PICENA

Un territorio e i suoi prodotti
ti aspettano in **Piazza Italia** in occasione di



eurochocolate.com
International Chocolate Exhibition
Perugia · 19 | 28 October 2012





La collaborazione tra Eurochocolate e Barry Callebaut proseguirà nei giorni della manifestazione con l'esposizione fotografica "Great Chocolate Grows Here", il viaggio dedicato alla cultura del cacao sostenibile e di ottima qualità. E per restare in ambito internazionale, nei giorni della manifestazione verrà presentata anche la candidatura ufficiale dell'**Itinerario europeo del cioccolato** alla presenza dei delegati delle Istituzioni dei paesi coinvolti di una delegazione ufficiale del Consiglio d'Europa.

CHOCODAY

Il **12 ottobre** si rinnova anche il tradizionale appuntamento con il **Chocoday**, la **Giornata Nazionale del Cacao e del Cioccolato** realizzato con il patrocinio e la collaborazione del **Ministero degli Affari Esteri**, del **Ministero dell'Istruzione**, del

Ministero dello Sviluppo Economico e del **Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali**, della Regione dell'Umbria, del **Comune** e **Provincia** di Perugia, del **Movimento Consumatori**, **FairTrade Italia**, **ICCO-International Cocoa Organization**, **ICE-Istituto per il Commercio Estero**, **Simbologia Fondazione delle Qualità Italiane** e **ACU-Associazione Consumatori Utenti** con l'obiettivo di promuovere in Italia e nel mondo il **Cioccolato di qualità**. Operatori del settore, scuole di ogni ordine e grado, ONG, istituzioni, associazioni e aziende potranno dare un segnale concreto a tutela della qualità del cioccolato sottoscrivendo il **Manifesto del Chocoday** sul sito **www.chocoday.com** e organizzando idonee attività di promozione, degustazioni, workshop e animazioni. Non

poteva mancare l'appuntamento culturale di **Ciocolata con l'Autore**, tradizionale rassegna con scrittori italiani e stranieri che racconteranno in diretta le loro ultime fatiche letterarie all'insegna di aneddoti, curiosità ed emozioni, in compagnia di una piacevole e rilassante tazza di cioccolato calda **Eraclea**.

CORSI E LABORATORI

Si riconferma la partnership stretta con l'**Università dei Sapori di Perugia** che vedrà l'organizzazione di laboratori e corsi formativi per specialisti ed appassionati del cioccolato, da svolgere presso la nuova sede dell'Università a Montebello. In programma **cinque minicorsi** sulla lavorazione del cioccolato in purezza e nel suo uso in gelateria, pralineria e con prodotti da forno. I corsi rappresenteranno una golosa



Comune
di Perugia



perugiassisi 2019

CAPITALE EUROPEO
DELLA CUCINA
D'ITALIA CANGIATA

EUROPEAN CAPITAL
OF GASTRONOMY
CANGIATED CITY

ottobre duemiladodici

vivaPerugia

what where when www.comune.perugia.it

Anno XXII Numero 10 • Euro 1,00

Tutti i mesi
in edicola a € 1,00

All'interno

- Agenda degli eventi
- Mostre
- Spazio bambini
- Biblioteche
- Musei e raccolte d'arte
- Curiosando giovani
- Informazioni eno-gastronomiche
- Servizi di pubblica utilità
- Muoversi in Città, IAT (Ufficio Informazione e Accoglienza Turistica)
- Guide turistiche
- Farmacie
- Distributori carburanti
- Aeroporto e viaggi bus
- Numeri utili

appliciamoci



eurochocolate.com
International Chocolate Exhibition
Perugia • 19 | 28 October 2012



occasione per avvicinarsi all'artigianalità del prodotto finale, dando ai partecipanti la possibilità di provare con mano la lavorazione ed al tempo stesso di gustare il prodotto finale. Inoltre in collaborazione con Eurochocolate e Università dei Sapori di Perugia, la **Fondazione Ant Italia Onlus** organizzerà il **Concorso di Solidarietà Menù Eubiosia a base di cioccolato**: una divertente e stimolante occasione per gli studenti degli Istituti Alberghieri per unire la formazione

al sostegno dei progetti di **Prevenzione Oncologica di ANT**.

In ambito di Ricerca e approfondimento medico-scientifico, Eurochocolate organizza anche un interessante **Seminario** alla scoperta dei benefici effetti che questo alimento ha sulla cura e prevenzione di malattie reumatologiche: l'appuntamento, **Venerdì 26 Ottobre alle ore 10.30** presso la **Sala della Vaccara**, vedrà tra le presenze moderatrici Il Prof. Roberto Gerli, Ordinario di Reumatologia dell'Uni-

versità di Perugia, Francesca Valentini, Presidente Associazione Malati Reumatici Umbria e Anna Rita Cosso, Presidente Regionale Cittadinanzattiva. Ricordiamo infine la speciale **Anteprima di Eurochocolate** al **Soratte Outlet Shopping di Roma. Sabato 13 e Domenica 14 Ottobre** le golose attrazioni del **ChocoCircus** vi aspettano per un week end tutto al sapore di cioccolato.

C'È UN'APP PER TUTTO

C'è un'App per tutto. Non poteva dunque mancare l'**Applicazione Ufficiale della kermesse: Eurochocolate** sarà la speciale App sviluppata da **Aspasiel**, presto disponibile gratuitamente su Google Play ed Apple Store, che permetterà di essere informati in tempo reale su tutto il programma della manifestazione attraverso una semplice selezione per data o per area tematica. Sarà inoltre possibile consultare la mappa **Chococard**, acquistare online i fantastici gadget attraverso il canale Chocostore... e giocare con l'esclusivo Chocogame! Ed allora **iChoc-Applichiamoci...** per essere sempre connessi con la dolcezza di Eurochocolate!



INFO:

Per il programma completo della manifestazione:
www.eurochocolate.com

IL CACAO, TRA PECCATO DI GOLA E PROPRIETÀ BENEFICHE

Torna la rubrica, pronta a svelarci piccoli grandi segreti per il nostro benessere. In questo numero riflettori puntati su uno straordinario e attualissimo alimento.

Benessere “al naturale”

A CURA DEL DOTT. GIULIO LATTANZI

Cenni storici

Diffuso allo stato selvatico nelle **foreste dell'Amazzonia**, la pianta del cacao, *Theobroma cacao* viene coltivata oggi giorno soprattutto nell'**America centro-meridionale** e nell'**Africa tropicale**. Gli antichi popoli Toltechi e Incas del Sud e Centro America conoscevano il cacao e ne facevano uso; i primi a intraprendere la coltivazione con successo furono però i **Maya**, che dalle piantagioni dello Yucatan (nel Messico) svilupparono un fiorente commercio e, inoltre, usarono i semi come moneta negli scambi tra le tribù indigene. Le antiche popolazione dei Maya e degli Aztechi consideravano il cacao **“il cibo degli dei”** ed in effetti il cacao era spesso offerto come dono alle divinità di allora. L'Europa lo scoprì nel **1502**, quando **Cristoforo Colombo** ne portò in Spagna i primi semi; fu però **Hernán Cortés** a **“scoprire”**, nel **1519**, la cioccolata calda, inizialmente preparata con spezie e



pepe, poi rapidamente adattata al gusto spagnolo, più dolce, e aromatizzata con vaniglia, sciroppo d'agave e fior d'arancio, divenendo l'orgoglio di **Carlo V**, che ne fece monopolio di stato.

Nell'Antichità il sapore del cacao era di sicuro più ruvido e allappante, ma alla bevanda preparata con i semi di cacao gli Aztechi attribuivano **proprietà medicamentose** già molti secoli or sono; come dire, gli scienziati che si stanno affannando da un decennio a dimostrare le azioni positive sulla salute derivanti dal consumo di cioccolato, non stanno scoprendo niente di nuovo.

Ci voleva qualcosa di forte per riabilitare un alimento che per qualche decennio è stato demonizzato, accusato di provocare l'acne, fare male al fegato, scatenare allergie e via dicendo. Eppure fino alla **metà del novecento** godeva di un **ottima reputazione**, non solo per il piacere sensoriale, ma proprio per le sue proprietà terapeutiche, descritte con minuzia di particolari in trattati e scritti disseminati nel corso di diversi secoli. L'unico punto fermo rimasto, dalla sua storia più antica fino ad oggi, è l'**elevato potere nutritivo**. E su questo non c'è dubbio, però in passato questa sua caratteristica veniva esaltata e valorizzata, proponendo il consumo di cioccolato alle persone debilitate e asteniche, insomma veniva usato come un vero e proprio ricostituente

In effetti l'elevato potere energetico rimane l'unico “difetto” del cioccolato, per il resto la scienza lo ha totalmente assolto da tutte le accuse fatte in passato. Ma i ricercatori hanno fatto di più, fornendo prove degli effetti positivi dei **flavonoidi**, una classe di **polifenoli**, presenti nel cacao. Prima di tutto la quantità di flavonoidi presente è superiore a qualsiasi altro alimento comunemente consumato: oltre il 10 per cento del cacao in pol-



vere è infatti costituito da flavonoidi. Inoltre c'è una particolarità unica del cacao in relazione al tipo di flavonoidi. Si tratta soprattutto di **catechine** ed **epicatechine**, composti presenti anche nel vino rosso e nel tè, nel cacao però si trovano in forma di polimeri e sembra che sia proprio questa caratteristica a conferire l'elevato potere **antiossidante**.

Attenzione però, il cioccolato deve **essere fondente**, perché il latte ne inibisce l'azione.

A che cosa serve tutta questa capacità antiossidante? Prima di tutto a combattere i radicali liberi e a contrastare l'ossidazione di molte sostanze del nostro organismo, a cominciare dai grassi che circolano nel sangue, come il **colesterolo**, che quando si ossida diventa dannoso. Questa è l'azione diretta, ma viene ipotizzato anche un effetto indiretto. La presenza di composti fenolici antiossidanti nel sangue potrebbe far risparmiare le **vitamine** antiossidanti come la C e la E e quindi in conseguenza aumentare la loro disponibilità.

Un'altra azione emersa in via preliminare e che indica anch'essa un potenziale beneficio per la salute cardiovascolare, è l'effetto del consumo

di cioccolato sulla funzionalità dei **vasi sanguigni**, più precisamente sulla capacità dell'endotelio (il rivestimento interno) di dilatarsi. Oltre ai flavonoidi nel cioccolato ci sono altre sostanze per le quali già in passato è stata evidenziata un'azione farmacologica. Noto a tutti è l'**effetto positivo sull'umore** che sembra dovuto alla feniletilamina presente nel cioccolato che stimola la produzione di serotonina, il neurotrasmettitore responsabile appunto dell'umore. L'**azione stimolante del cioccolato** e la **capacità di favorire la concentrazione** viene invece dalla teobromina.

Nelle persone soggette ad **ipertensione** e nervosismo la presenza di caffeina nel cacao potrebbe accentuare questi sintomi mentre per la presenza di tannini, principi attivi che hanno proprietà astringenti, si **sconsiglia l'uso del cacao** a persone con problemi di **stitichezza** e di **emorroidi**.

Da notare infine che un altro componente del cacao, la tiramina, viene impiegata per la preparazione di farmaci antidepressivi. Non è certo auspicabile tuttavia che il cioccolato venga caricato di troppi **attributi salutari**, in questo modo viene privato degli **aspetti edonistici** e in qualche modo trasgressivi che l'hanno connotato finora. Se diventa troppo "sano" alla fine si perde il piacere di mangiarlo.

Il Cacao in **farmacia** è reperibile in polvere con solo **10% di grassi**, in **tavolette senza zucchero per diabetici**, **senza glutine per celiaci**, in **concentrato fluido** per dolci, **puro lavorato alla pietra grezza**, in **capsule deglutibili** e come **olio essenziale**.

LA RICETTA

Poi per dilettarci in cucina, vi consiglio un piatto veloce, semplice e gustoso per assaporare il nostro prezioso Cacao.

BRASATO AL CACAO Per quattro persone, ingredienti:

Trancio di girello di vitello da 1 chilo e 200, bottiglia Vino Teroldego 750ml, 2 gambi di sedano, 2 carote, 1 cipolla, 3 spicchi di aglio.

Per la cottura: olio extravergine d'oliva, sale e peperoncino polvere, brodo vegetale, 4 cucchiaini di cacao in polvere amaro, miele naturale.

Marinare la carne nel vino con le verdure per una notte. Quindi asciugare la carne e rosolarla su ogni lato in una pentola di ghisa con poco olio extravergine di oliva, salare ed aggiungere peperoncino. Filtrare il vino e rosolare le verdure quindi unirle alla carne, aggiungere il vino in cui si saranno sciolti i quattro cucchiaini di cacao.

Coprire con il brodo e cuocere lentamente a fiamma bassa per due ore, quasi alla fine glassare il sugo con due cucchiaini abbondanti di miele. ©

Al prossimo appuntamento...

Dott. Giulio Lattanzi
farmacista, nutrizionista

Farmacia C. "Le Fornaci"
Via F.lli Briziarelli n°17 - Marsciano
T. 0758749453
farmacialefornaci@gmail.com
www.farmacialefornaci.it
 farmacia le fornaci
 farmacia fornaci



Nasce Piceno Open Vinea Qualità Picena

Testo Viola Menicali Brano Calda Estate — Raphael Gualazzi

**IL NEONATO PROGETTO SARÀ
OSPITE D'ONORE A PERUGIA
PER UNA PAUSA SALATA
IMMERSI NELLE ECCELLENZE
DEL TERRITORIO.
APPUNTAMENTO IN PIAZZA ITALIA,
DURANTE EUROCHOCOLATE**

Il Piceno, terra naturalmente vocata alle produzioni agroalimentari di

qualità ottenute dall'utilizzo di tecniche rispettose dell'ambiente e del paesaggio, sarà l'oggetto centrale del neonato progetto di filiera **Piceno Open - Vinea Qualità Picena**. Il progetto è realizzato da **Vinea**, Cooperativa di Produttori Viticoli operanti nella provincia di Ascoli Piceno, con l'obiettivo di promuovere i prodotti a denominazione di origine controllata e quelli derivanti da agricoltura biologica del territorio piceno.

Nello specifico, gli eccellenti vini la cui gamma si compone dell'**Offida Docg** (Passerina, Pecorino e Offida Rosso), del **Rosso Piceno Doc**, anche nella versione Superiore, del **Falerio Doc** e della **Doc Terre di Offida** che trova la sua massima espressione nella **Passerina spumantizzata**.

Ecceellenze da bere dunque, ma anche da addentare. Non poteva infatti mancare nella valorizzazione dei prodotti del territorio la regina della gastronomia marchigiana: l'**Oliva Ascolana del Piceno Dop**, insieme al **Vitellone bianco dell'Italia Centrale Igp** e i numerosi prodotti dell'attenta Agricoltura Biologica territoriale, in primis l'**Olio Extravergine di Oliva**.



Piceno Open è anche sinonimo di **promozione turistica**: il territorio offre infatti innumerevoli itinerari paesaggistici, naturalistici e di villeggiatura che si concretizzano nel prezioso lavoro di agriturismi, country house, bed&breakfast e ancora aziende e cantine che promuovono positivamente profumi e sapori locali.

Il marchio, dunque, intende imporsi a metà tra tradizione e innovazione garantendo la provenienza e la tracciabilità del prodotto di qualità e diffondendo la conoscenza di un territorio tutto da scoprire.

Il cuore pulsante del progetto Piceno Open sarà l'**Enoteca Regionale di Offida**, ospitata nelle suggestive sale

del trecentesco complesso di San Francesco, sede dinamica di iniziative legate a vino e territorio, luogo di incontro conviviale, rivolto a scoprire tradizioni, arte e cultura.

Ma come recita il nome stesso del progetto, il Piceno *si apre* e intende farsi conoscere e apprezzare lungo tutta la penisola italiana. Così a partire da questo mese inizieranno una serie di attività promozionali tramite diversi canali e il primo sarà **Euro-chocolate Perugia, dal 19 al 28 Ottobre**, con degustazioni guidate ed un'area in **Piazza Italia** dove, tutti i giorni della manifestazione, saranno celebrate le eccellenze del territorio.

Gli appuntamenti con la qualità proseguiranno poi per tutto l'anno 2013

con numerosi *special event* all'insegna della passione e dell'amore per l'enogastronomia di questo splendido territorio.



INFO:
Enoteca Regionale delle Marche
Offida
T. 0736 880005

LATTE E NON SOLO...

Gruppo Grifo Agroalimentare

*Il bello e il buono
di un territorio*



Testo Livio Sollo Brano Milk it — Nirvana

**DAL LATTE AI LEGUMI,
DAI FORMAGGI AL VINO:
UNA REALTÀ DA 1500 OCCUPATI
CHE VALORIZZA IL MEGLIO
DEL "MADE IN UMBRIA"**

Bere latte fa bene alla vita. Una regola che fin da bambini ci viene insegnata, da una parte per convincere i più capricciosi a fare **colazione**, dall'altra perché il latte è una fonte di energia, proteine e di calcio insostituibile per i ragazzi in età evolutiva.

Per secoli alla base della dieta degli uomini di tutto il globo, di mucca, di pecora o di capra che fosse, usato per formaggi stagionati e mozzarelle, colmo di pane o cereali, il latte è stato una forma di nutrimento primaria e la sua trasformazione in formaggio un modo per conservare il latte quando ancora i frigoriferi non esistevano. Oggi c'è chi lo preferisce fresco chi a lunga conservazione, chi beve latte che viene da lontano o chi preferisce il prodotto locale, magari garantito da chi di latte se ne intende. Esistono infatti realtà produttive che si muovono sui mercati internazionali e che

attingono a fonti di approvvigionamento le più disparate e chi invece ha fatto della produzione locale la sua ragion d'essere. Realtà regionali che concentrano sul territorio locale tutti gli sforzi produttivi con un prodotto che, in pochissimo tempo, arriva dalla stalla direttamente alla tavola degli amanti del latte e dei suoi derivati. Tra le realtà produttive che operano nel comparto lattiero caseario e più in generale di quello dell'agroalimentare spicca quella del Gruppo Grifo ora Agroalimentare. Un'azienda che dal core business incentrato sulla raccolta, confezionamento e commercializzazione di latte alimentare ha saputo svilupparsi, nell'arco dell'ultimo decennio, verso orizzonti nuovi che con le acquisizioni della **"Cantina dei Colli Amerini"** e quella di **"Corradi il Gastronomo"** l'anno posta tra le realtà più importanti del comparto agroalimentare umbro.

L'attuale campagna promozionale del Gruppo Grifo Agroalimentare - l'evoluzione della Grifo Latte tanto cara a perugini e umbri in generale - basata sul claim: **"Compra prodotti Grifo e fai crescere l'Umbria"**, oltre a riassumere una filosofia di gestione legata al territorio in cui l'azienda si è sviluppata, propone uno spunto di riflessione e un invito che va oltre le logiche commerciali.

Quando si fa il confronto tra azienda e ricadute sul territorio, non si può non citare Grifo Latte, soprattutto per la filiera rigorosamente **made in Umbria** che permette di sostenere l'economia regionale, che in tempi di crisi non è poco, e finanziare tutto ciò che le gira intorno, dalle iniziative culturali, alle attività sportive giovanili e dilettantistiche, a quelle di promozione del territorio e dell'agricoltura umbra come quella che ha visto attori



AgriUmbria e Grifo Latte, o i comuni di Perugia e Assisi per la candidatura a città della cultura. In tutte e due i casi l'apposizione del marchio delle due iniziative su milioni di buste di latte ha permesso di istaurare collaborazioni importanti di promozione prodotto-territorio d'origine che arrivano direttamente nelle case dei consumatori. Tuttavia la scelta di privilegiare il proprio territorio ha dei costi. Se le confezioni di latte a marchio Grifo hanno un prezzo lievemente superiore rispetto ad altre marche è perché garantire la qualità significa costi più alti per la gestione dell'allevamento da parte dei produttori. Quando però la spesa si riflette positivamente su tutta la comunità, allora si tratta di un investimento per il territorio e per il futuro.

Per questo **Fai crescere l'Umbria** suona un po' come "l'unione fa la forza", un incitamento non tanto a comprare determinati prodotti, ma

a privilegiare il benessere e il futuro dell'Umbria. Per parlare dell'iniziativa, **PM** ha incontrato **Carlo Catanossi**, Presidente del **Gruppo Grifo Agroalimentare**.

Da che cosa deriva la scelta di una campagna di questo tipo?

In questo momento di crisi ci sembrava utile sensibilizzare i consumatori e l'opinione pubblica e dire loro che "l'unione fa la forza". Detto in parole povere, quando un consumatore sceglie un prodotto sa che con Grifo Latte fa bene all'Umbria e fa crescere il tessuto socioeconomico regionale.

Si tratta anche di un messaggio a sostegno di comparti vitali per l'Umbria...

Certamente. Se io vado a comprare ogni mattina il latte o comunque vado a fare la spesa so che privilegiando l'acquisto di prodotti alimentari regionali contribuisco a soste-

nere anche il mondo agricolo. Un comparto vitale per il nostro paese. Noi cerchiamo di contribuire il più possibile al benessere del territorio da ogni punto di vista, anche culturale e sportivo. Cerchiamo di trasferire valori culturali sani partendo dai più piccoli. A riguardo ogni anno accogliamo migliaia di studenti in azienda per far capire loro cos'è il mondo Grifo Latte e quanto di teniamo ad essere umbri, orgogliosi di esserlo".



INFO:
Gruppo Grifo Agroalimentare
Strada dei Loggi, 59
Ponte San Giovanni (PG)
www.grifolatte.it

Le ricette della Nonna Marcella



DALLA BRUSCHETTA COI PORCINI ALL'OCA ARROSTO...

Cantina Goretti

Presenta: **Le ricette di
nonna Marcella**

Testo Livio Sollo Brano W la pappa col pomodoro — Rita Pavone

Il concetto di “**cucina della nonna**” richiama molto più di una serie di ricette e di immagini di piatti saporiti e fumanti. Alle domeniche conviviali dal sapore **tipicamente italiano** si aggiungono caldi ricordi, piacevoli sensazioni di completezza in ambienti familiari protetti e sicuri mentre si gusta del cibo che solo la nonna “fa così”. Alla base delle **abi-**

lità culinarie di qualsiasi nonna c'è però una lunga esperienza ricca di scoperte e talvolta innovazioni, condimenti aggiunti dove nessun altro aveva osato e rivisitazioni di ricette considerate **classiche** e **intoccabili**. Raggranellare il tutto in una sola raccolta può essere un lavoro faticoso ma anche facile se si è spinti dalla passione per la cucina.

UNA RACCOLTA DI PIATTI
DELLA TRADIZIONE
FRA CULTURA E AMORE
PER I PRODOTTI TIPICI UMBRI.
LA PUBBLICAZIONE
SARÀ TRADOTTA
IN QUINDICI LINGUE

È questa l'idea della **Famiglia Goretti**, storica azienda agricola e vinicola, di amici e clienti che hanno messo insieme **le ricette di Nonna Marcella**. Conosciuta da tutti per la disponibilità e il talento culinario, si è sempre occupata dell'accoglienza di turisti, conoscenti e amici delle cantine, diffondendo le sue ricette e abbinandole con i vini di famiglia. Si tratta di un progetto nato da un'opera di **raccolta e trascrizione** durata qualche anno, sorretta dalle richieste di molti clienti che, affascinati dalle prelibatezze assaggiate, chiedevano una guida per provare a riprodurre le ricette della Nonna.

Il libro, specchio della storia imprenditoriale della Famiglia Goretti, non vuole essere una semplice raccolta di ricette ma uno spaccato delle **tradizioni** e della **cultura locale**. L'obiettivo è condividere le piccole grandi **storie** nascoste dietro ciascuna ricetta, fornendo tanti **aspetti** e **consigli** per la migliore degustazione del piatto stesso, certamente senza dimenticare la natura degli ingredienti, fino a delle semplici curiosità per avvalorare il senso sociale del convivio.



La Cantina Goretti

La storia della **Cantina Goretti** si è sviluppata nel corso degli anni passando da generazione in generazione. Nel pieno rispetto della cultura umbra della terra e del buon cibo, le Cantine sono tramandate di padre in figlio con produzioni genuine orientate verso criteri di coltivazione e vinificazione moderni e razionali, che si tratti di vino, miele, distillati, brandy, olio e aceto balsamico. L'azienda **Agraria Goretti Gisberto** e la **Cantina Goretti** nascono a Perugia intorno agli anni 60. Nel 1992 l'azienda si divide in due sezioni, una di produzione uve e l'altra unicamente di trasformazione delle stesse. Grazie agli investimenti a Montefalco prende vita la cantina **Fattoria le Mura Saracene** che da alcuni anni ha avviato la produzione di due rossi importanti, il Sagrantino di Montefalco D.O.C.G. e il rosso di Montefalco D.O.C.

Dalla **bruschetta con porcino** al **funghetto** al **risotto con filetti di Persico del Trasimeno**, dai **tordi arrosto** con patate alla **torta al testo**, tutte ricette portanti della **tradizione umbra** tradotte in tante lingue diverse che supportano quella originale in italiano.

Oltre all'**inglese** e alle **lingue europee** più diffuse, la preparazione dei piatti è descritta passo dopo passo anche in **arabo**, **giapponese**,

se, coreano, cinese, russo, ucraino e altro, il tutto grazie al contributo di chi ha messo il proprio bilinguismo al servizio di Nonna Marcella. Ogni ricetta è abbinata con un **vino**, sia in base alla scelta fra i prodotti Goretti sia per le caratteristiche organolettiche consigliate dal sommelier, a cui si aggiungono la **musica adatta** e le **calorie** contenute in ogni realizzazione accompagnate dai consigli del personal trainer sulla frequenza con cui è

consigliato consumare quel piatto. Le Ricette della Nonna Marcella non è soltanto un libro di cucina ma la prova concreta di una lunga **esperienza culinaria** unita al **sentimento** che ha unito per anni tante persone che hanno gustato le prelibatezze dei prodotti tipici umbri modellati dalle **mani esperte** di Nonna Marcella.

Info: goretti@vinigoretti.com



CAFFÈ DI
PERUGIA



***dal 19 al 29 ottobre
sarà il cioccolato il re
del Caffé di Perugia***

*degustazioni, lezioni di cioccolateria e prodotti artigianali
Specialità della casa:*

cioccolata calda.

*Nel menù tante proposte gastronomiche a base
di***cioccolato**



CAFFÈ DI PERUGIA
via Mazzini 10 - Perugia
Info e prenotazioni: 075 5731863
www.caffediperugia.com
 Caffè di Perugia

TRIONFO DI CIOCCOLATO



CAFFÈ DI
PERUGIA





IN OCCASIONE DI EUROCHOCOLATE

CHOCOGOLD, il certificato dalle uova d'oro

Testo Lucrezia Sarnari **Brano** Stop Me Now — Queen

La **Banca Popolare di Spoleto** torna a rafforzare il suo impegno sul territorio in occasione di **Eurochocolate**. Questa volta, dopo il successo dell'iniziativa dello scorso anno

(CHOCOBOND le sottoscrizioni per i quali hanno superato i 80 milioni di euro ndr.), la banca emetterà un certificato di deposito denominata **“CHOCOGOLD, il certificato dalle**

uova d'oro” con tasso fisso del **4%**, taglio minimo 1.000 euro e vincolo a scelta del cliente di 6, 9 o 12 mesi.

Gli investimenti possono essere sottoscritti presso gli sportelli della banca per tutto il mese di ottobre, fino al **31 ottobre** e ai clienti che sottoscriveranno l'accordo verranno dati in omaggio tre uova di cioccolato dorato. L'intento, come lo scorso anno, è quello di avviare successivamente una campagna di distribuzione sul **territorio umbro** dei fondi raccolti a livello nazionale.

PM ha incontrato **Emilio Quartucci** (nella foto a sinistra), che oltre al ruolo di direttore commerciale



**banca popolare
di spoleto spa**



eurochocolate.com

tasso annuo lordo

4%



- certificato di deposito zero spese
- vincolo **6-9-12 mesi** facoltà di estinzione anticipata con rinuncia agli interessi
- importo min. € 1.000
- per nuovi depositi dal 1 al 31 ottobre

chocogold, il certificato dalle uova d'oro

* Obbligazione Patrimoniale con l'effettiva prestazione che non costituisce alcun titolo del pubblico risparmio. ** La scadenza contrattuale viene rinegoziata automaticamente il 31 ottobre dell'anno in corso. Per informazioni sui servizi della Banca Popolare di Spoleto S.p.A. visitate il sito www.bpspoleto.it

chocogold.it **0743 215492**

ricopre anche quello di direttore territoriale dell'area Umbria Nord e **Federico Ricci** (a destra nella foto), sostituto direttore commerciale della banca ai quali si deve questa iniziativa di successo.

Quello fra BPS e Eurochocolate è una sinergia già consolidata da qualche anno...

La prima operazione di co-marketing risale a tre anni fa e portò in filiale circa 6000 persone che parteciparono al concorso in cui era messo in palio un forziere pieno di monete di cioccolato. L'anno scorso le sottoscrizioni per le obbligazioni con nome di CHOCOBOND con tasso fisso del 5% superarono i 70 milioni di euro in parte riutilizzati nella campagna "difendi i tuoi risparmi". Quest'anno, forti anche dell'apertura di una nuova filiale a Torino, e del rafforzamento a Milano, a Roma e nelle Marche siamo

tornati a operare in sinergia con Eurochocolate con CHOCOGOLD.

Qual è l'idea che sta dietro a CHOCOGOLD?

L'idea è quella di cercare di avvicinare la gente alle possibilità che una banca può offrire. CHOCOGOLD permette di investire dei soldi con un tasso molto alto e una scadenza a breve termine da scegliere tra sei, nove o dodici mesi. Inoltre il vincolo si può estinguere in qualsiasi momento nel caso il cliente avesse bisogno di quei soldi. Con queste iniziative vogliamo affermare da un lato la forte espansione della nostra banca, dall'altro la grande vicinanza al territorio di appartenenza.

A cosa servirà questa grande mole di denaro raccolto?

Tornerà tutto sul territorio sotto forma di mutui e prestiti alle famiglie e imprese che fungerà da

volano per l'economia regionale. Ci teniamo a sottolineare che non faremo finanza speculativa: sono soldi destinati alla normale attività bancaria con una ricaduta immediata e positiva per l'Umbria.

In pratica si crea una sorta di circolo virtuoso tra soldi investimenti e quelli restituiti?

Sì. Questo è proprio quello che ci siamo prefissati di fare. Con le campagne "CHOCOBOND" e "Difendi i tuoi risparmi" abbiamo raccolto soldi che poi sono stati reinvestiti attraverso campagne, come "Umbria che investe", che hanno come scopo quello di rilanciare l'economia e con essa il territorio dell'Umbria che è il cuore pulsante della nostra banca.

INFO:
www.bpspoleto.it

in tempi di
cioccolato ...




LUNGAROTTI



ARTIOLI, BENVENUTI, BISTARELLI,
GUBBIOTTI, SCOLAstra E STIFANI

L'ARTE DELLA CUCINA

TRA TRADIZIONE E MODERNITÀ:
PM INCONTRA SEI GRANDI CHEF DELLA REGIONE
PER UNO STIMOLANTE CONFRONTO SUL TEMA

Testo Jacopo Cossater **Foto** Simone Rossi **Brano** Soul Kitchen — The Doors

Esiste una cucina **umbra contemporanea**? E poi, cosa vuol dire parlare di **tradizione**, oggi? Queste sono solo un paio delle tante domande che mi sono venute in mente appena è nata l'idea di **questo articolo**. In un **numero ampiamente dedicato al cibo** in diverse sue forme mi sembrava importante provare a fare una riflessione su questo argomento. Tradizione e modernità possono convivere? E se sì, come?

In un periodo economicamente così difficile in cui è più facile contare le chiusure piuttosto che le nuove aperture sembra poi esserci un certo livellamento verso il basso. È sempre più difficile parlare di ricerca e di qualità in cucina, le soste sicure sembrano essere sempre meno, come se in molti avessero deciso di mettere la testa sotto la sabbia in at-

tesa di tempi migliori. Per parlare di questo argomento abbiamo voluto incontrare **sei grandi chef**.

Sei persone con background e sensibilità differenti che esprimono cucine anche molto diverse tra di loro. Abbiamo parlato di tradizione con la sua interprete più illustre, **Maria Luisa Scolastra di Villa Roncalli, a Foligno**. Siamo andati a trovare due chef che durante il loro percorso hanno raccolto riconoscimenti importanti, **Marco Bistarelli a Il Postale, a Perugia**, e **Marco Gubbiotti, il suo nuovo locale si chiama Cucinaa, a Foligno**. Abbiamo parlato con **Riccardo Benvenuti**, la “nuova” cucina umbra passa sicuramente anche da lui e abbiamo voluto sentire la storia di due chef che dall'Umbria sono stati adottati, **Ada Stifani de L'Officina a Perugia** e **Filippo**

Artioli de La Trattoria di Oscar a Bevagna. Abbiamo chiaccherato seduti ad un tavolo e abbiamo scoperto che probabilmente sì, esiste una cucina umbra contemporanea. Una cucina fatta di consapevolezza e di rispetto nei confronti delle materie prime. Una cucina fatta di padronanza delle tecniche e costruita su un'idea precisa, l'importanza del gusto come protagonista indiscusso. E poi è emersa un'idea di tradizione non intesa come immobilismo ma come spunto su cui costruire il proprio percorso, una strada in cui la sensibilità di ognuno appare fondamentale. E poi abbiamo scoperto che c'è una cosa che li lega in modo indissolubile: la consapevolezza di vivere e di lavorare in un territorio, l'Umbria, capace di offrire le migliori materie prime possibili. Una ricchezza non replicabile altrove.



MARCO BISTARELLI

Marco Bistarelli non ha bisogno di presentazioni. Dire che Il Postale, il ristorante all'interno dell'affascinante Castello di Monterone alle porte di Perugia, è universalmente riconosciuto come la migliore tavola della città potrebbe risultare quasi riduttivo.

Da tanti anni infatti i suoi piatti e più in generale i suoi menù hanno varcato i confini regionali per farsi apprezzare e conoscere in tutta Italia e non solo. Come sai ormai è passato un po' di tempo dal mio arrivo a Perugia.

All'inizio ho dato una mano nel costruire l'identità de Il Gradale, l'altro ristorante che c'è qui a Monterone. Poi, appena c'è stata la possibilità, ho trasferito da Città di Castello Il Postale. In questo modo riusciamo a offrire due tipologie di ristorazione molto diverse ma entrambe di grande qualità.

Anche in questo momento così difficile?

Sì. Nonostante la crisi, ci sono dati che parlano di quasi diecimila attività chiuse l'anno scorso e altrettante entro la fine di questo, guar-

diamo avanti. Siamo ottimisti, per fortuna gran parte del nostro pubblico è straniero, il nostro lavoro è quello di regalare loro un ricordo, una cartolina fatta di odori e di sapori da portare con sé.

Tu sei un po' una bandiera della cucina di qualità in Umbria, quanto ti senti tale anche della cucina umbra di qualità?

Il mio rapporto con il territorio è tutto. L'Umbria viene considerata regione povera di ingredienti ma è una falsità. Questo è una terra ricchissima e io interpreto con entu-

siasmo il ruolo di suo comunicatore. Naturalmente lavoro con materie prime che provengono anche da lontano ma non potrei fare a meno di quelle di queste zone. E poi mi piace parlare con i miei fornitori, andare periodicamente a trovarli per capire come lavorano. In questo modo si crea un legame di fiducia reciproca destinato a durare.

Ci vuoi fare un esempio?

In molti conoscono un mio piatto creato molti anni fa, quello a base di piccione. Poter contare su un fornitore di fiducia in questo caso è fondamentale. È qui che si può capire distintamente il legame con il territorio e con i suoi interpreti. Tra l'altro il piatto di cui sto parlando prima si chiamava "il piccione arrostito con la sua coscia farcita, scaloppa di fegato grasso e verdure croccanti" e adesso solamente "Esperienza: il piccione". Ho voluto dare ancora più importanza al ruolo delle verdure. Si tratta di un piatto davvero territoriale, anche se comunque in carta ce ne sono molti altri.

Non posso non notare questo... "Il Subasio sotto una coltre di neve".

Quest'anno guardavo il Subasio e lo vedevo sempre innevato. Subito ho pensato ad un piatto che me lo ricordasse. Si tratta di una battuta di chianina con del tartufo, una crema all'uovo, e un gelato al parmigiano. Il tutto poi coperto da una spuma profumata all'aglio. È un piatto che richiama la terra e la sua mineralità, la vegetazione che rinasce, il freddo dell'inverno."

Quindi il tuo essere cresciuto in Umbria ha influito molto nella tua cucina?



Certo. Ricordo distintamente i profumi della cucina di mia zia, in campagna. Ancora oggi questo ricordo è molto forte nella mia cucina e anzi, si potrebbe dire che tutto quello che faccio abbia un'ispirazione che nasce dalla tradizione casalinga e che poi cerco di interpretare nella contemporaneità."

La tua "carbonara destrutturata" ne è un esempio...

Sì, è un piatto che esalta al massimo le peculiarità delle singole materie prime che esplodono in un unico sapore, una volta in bocca.

Un ingrediente che nella tua cucina non manca mai?

Amo quegli elementi che sono capaci di essere molto versatili e che sono capaci di dare potenza e ricchezza al piatto. Al volo penso al foie gras, alle ostriche, agli scampi.



Romagnolo trapiantato in Umbria, Filippo Artioli conduce con mano sicura la cucina del suo ristorante, La Trattoria di Oscar, in pieno centro a Bevagna. Il nome non è casuale: è lo stesso del locale di suo padre dove lui, erano i primi anni novanta, ha cominciato a muovere i primi passi dietro ai fornelli.

Prima di tutto, perchè l'Umbria?

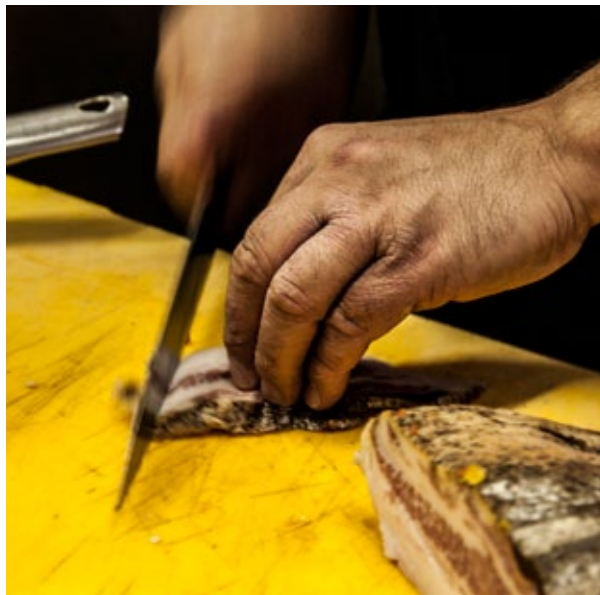
Ho scelto l'Umbria perchè ho due figli. Potevo andare a Milano, a New York o chissà dove. Ho deciso di venire qui per amore nei loro confronti.

E i tuoi inizi?

Dopo aver capito che mi piaceva stare in cucina ho cominciato a girare, in particolare dopo quei primi anni di formazione con mio padre. Un incontro determinante è stato quello con Igles Corelli, della Locanda La Tamerice. Con lui ricordo bene le lezioni di cucina a Roma, al Gambero Rosso. Un'altra esperienza importante è stata quella con Bruno Barbieri, uno dei giudici di Masterchef allora al Ristorante Arquade de l'Hotel Villa del Quar in provincia di Verona. Lì abbiamo preso la seconda stella Michelin, è stato un bel periodo. E poi l'Umbria, appunto. Sono stato due anni all'Orto degli Angeli, qui a Bevagna.

E adesso che sei tornato qui come definiresti la cucina che proponi?

Mah, è difficile etichettarla. Potrei dirti che è una cucina che amo definire "italiana". Poi, nello specifico, ho scelto di venire a vivere e lavorare in Umbria anche perchè questo è il più grande giacimento enogastronomico che c'è in Italia.



Addirittura?

Forse sono campanilista, ormai amo così tanto questo territorio che magari ne sono condizionato. Però ti devo dire che c'è tutto, che qui riesco a fare la cucina emiliana, o romagnola, quando è il momento giusto. Tra poco inizieremo a raccogliere le zucche, quindi comincerò a fare i cappellacci. Ecco, magari non userò il tradizionale burro e salvia che si usa a Ferrara a favore di un ragù di chianina fatto con la pancia, un taglio che ha un rapporto tra grasso e magro di circa il cinquanta per cento.

Questo è molto bello, tu porti un grande bagaglio di tradizione romagnola e lo adatti a queste zone...

Mi piace fondere queste due cose. È quello che sono. Volendo fare una riflessione sulla cucina umbra si potrebbe dire che questo enorme bagaglio di tradizioni, di ricette, potrebbe essere un po' estremizzato, creativizzato. Non è nelle mie corde, non sarebbe la mia cucina, ma provare a spingere sull'acceleratore partendo da un territorio che regala legumi, norcineria, pesce di fiume e di lago, carni straordinarie non può che portare lontano. All'Umbria non manca niente da questo punto di vista.

Quindi la base è la qualità della materia prima?

Credo sia un punto di arrivo. Penso sia necessario partire dalla tecnica, dalla padronanza e dalla

conoscenza di tutto quello che si può fare per tirare fuori il meglio da ogni singolo ingrediente. Solo dopo è possibile parlare di qualità. La tecnica è funzionale al risultato, sempre.

E viceversa?

Ma certo, ci mancherebbe. È un dovere verso i propri clienti cercare di proporre sempre il meglio. Siamo in Umbria, pensiamo all'olio. Per me sarebbe inconcepibile pensare di utilizzarne uno che non venga da queste colline. Qui c'è il meglio, utilizziamolo.

Un ingrediente che nella tua cucina non manca mai?

Il peperoncino del mio orto e il sale di Cervia.



ADA STIFANI

L'apertura nel 2006 de L'Officina ha rappresentato forse la ventata d'aria più fresca arrivata a Perugia negli ultimi anni. Ada Stifani e Jiannis Karakousis hanno saputo creare un luogo di grande piacevolezza dove la cucina viaggia su binari definiti, la creatività non è mai fine a se stessa, dove la carta dei vini permette scelte mai banali e dove godere sempre di una nuova mostra grazie allo spazio dedicati a giovani artisti ogni volta diversi.

Parliamone...

È successo tutto così in fretta. Io

non avevo assolutamente programmato di vivere in cucina.

Davvero?

Sì, io ero venuta a Perugia per studiare, ero iscritta alla Facoltà di Chimica e Tecnologia farmaceutiche. Per mantenermi lavoravo in un ristorante in centro, da Aladino. Chi l'avrebbe mai detto che alcune delle cose studiate allora mi sarebbero tornate utili oggi?

Ci vuoi raccontare com'è andata?

Ho cominciato come lavapiatti e da lì il passo in cucina è stato bre-

ve. Erano gli anni novanta e con il tempo mi sono occupata un po' di tutto, dagli antipasti ai secondi. La svolta vera e propria è arrivata nel 2002 quando sono andata a lavorare sul Lago Trasimeno, al Rosso di Sera. Lì affiancavo la proprietaria in cucina, insieme pensavamo un po' a tutto, è lì che ho cominciato a costruire i miei primi piatti e in generale il menù.

E poi?

Ho lavorato a San Feliciano per circa tre anni. Poi sono stata coinvolta in questo progetto, quello

de L'Officina. Da subito ho avuto la possibilità di lavorare in cucina con due grandi professionisti da cui ho imparato molto, due collaboratori straordinari. Sono Andrea Santilli e Nobuhiro Hokamoto, il secondo lavora ancora qui con me. E poi guarda, il mio unico rimpianto è forse quello di non aver fatto, in tutti questi anni, qualche stage in giro, in ristoranti importanti. Allo stesso tempo però ho avuto la fortuna di conoscere chef della mia generazione con cui si è creato un grande feeling, ci sentiamo e ci confrontiamo con grande piacere.

Secondo te come e quanto è cambiato il menù de L'Officina in questi anni?

È cambiato nel senso che oggi è più solido. Sicuramente in questi anni ho corretto alcune imperfezioni, oggi cerco armonia ed equilibrio. Mi piacciono le cose semplici, quei piatti dai sapori puliti dove i contrasti si equilibrano, piatti lineari.

Quindi quale potrebbe essere un piatto che ti rappresenta particolarmente, oggi?

È un secondo che abbiamo in carta, il "battuto di bisonte, croccante di kataifi, salsa di fagioli messicani al chili, cavolo viola e gelato alla senape". In particolare mi piace tantissimo il gelato, mi piace il contrasto di temperature e il sapore che sprigionano gli ingredienti, insieme.

Il tuo di certo non è un ristorante di cucina tradizionale. Che cosa significa però per te la parola tradizione?

Sai, io non sono umbra ma pugliese. Non potrei mai fare un piatto



della tradizione di qui perchè non ne ho la memoria. Credo che la tradizione sia il ricordo che ognuno di noi ha di determinati sapori, sapori che si tramandano dai genitori ai figli.

E se ti parlo di Umbria, di territorio?

Penso alle materie prime, ce ne sono di fantastiche.

Un ingrediente che nella tua cucina non manca mai?

Le verdure, senza dubbio. Dovendo scegliere direi quelle della bella stagione: peperoni, melanzane, zucchine.



Foto Dario Diarena

Giovane solo all'anagrafe, Riccardo Benvenuti di esperienza ne ha già fatta tanta. Forse alcuni lo ricorderanno come chef e proprietario del Non so che, a Spello. Sono passati diversi anni, era ristorante che, vicino Foligno, aveva attirato l'attenzione di molti.

Ma di strada, da allora, ne è passata molta...

Sentivo fortemente la necessità di approfondire e di imparare. Di quel periodo ricordo con grande piacere lo stage da Mauro Uliassi a

Senigallia e, poco dopo, quello a Le Calandre, da Massimiliano Alajmo. Sono state tappe fondamentali che porterò con me per sempre.

E poi?

Prima sono stato a Stoccolma per un po' di tempo, poi sono tornato in Umbria ed è iniziato un periodo molto bello e molto faticoso. Alla Locanda del Prete, vicino Saragano, ho fatto forse l'esperienza che più mi ha permesso di esprimermi. Di sicuro è stata la più importante: la mia cucina, il mio menù. Due

proposte, una più legata al territorio e una più creativa. È lì che ho cercato di portare avanti un'idea di cucina umbra "estremamente tradizionale". Una cucina in cui le ricette della memoria incontravano le tecniche e gli accostamenti che ho imparato lungo il mio percorso.

Ci vuoi fare un esempio?

In carta proponevo un "chitarrino di pasta all'uovo con cinghiale". Si trattava di un ragù che avevo cercato di alleggerire togliendo la salsa di pomodoro. Al suo posto avevo

inserito una polvere di pomodori prima cotti e poi essiccati. Il piatto aveva un certo slancio anche grazie a qualche goccia di aceto di lampone ed alcune olive secche. Come vedi si trattava un piatto strettamente legato alla tradizione che, grazie ad alcuni accorgimenti, era più leggero.

Chiarissimo. Qual'è il tuo rapporto con il territorio quindi?

Sono umbro da generazioni, amo l'Umbria e i suoi tantissimi ingredienti. Non ci manca niente per avere una delle più grandi cucine di territorio anche se, forse, negli ultimi anni è mancato proprio un certo aggiornamento nelle tecniche in cucina. Prendi il classicissimo piccione allo spiedo. Si tratta di un piatto che vuole una cottura piuttosto lunga. Nei ristoranti è difficile da trovare proprio per questo. Basterebbe fare una marinatura ed una precottura a bassa temperatura, sottovuoto, per poi proporlo espresso, sempre allo spiedo. Ma nonostante non influiscano nei costi di gestione sono tecniche difficili da trovare nella trattoria sotto casa. Perché?

Oggi Riccardo è appena tornato da Barcellona, dove ha fatto uno stage al Commerc 24, il locale di Carlos Abellan, lo storico collaboratore dei fratelli Adrià a El Bulli che ha rivoluzionato il concetto di tapas...

Lì ho girato un po' tutti i ruoli della cucina. Volevo andare in Spagna, volevo toccare con mano alcune delle tecniche che hanno rivoluzionato la cucina contemporanea ed è stato incredibile: considera che il ristorante era costantemente pieno, tutto doveva essere sempre perfetto, è stato bello."



Parola d'ordine?

Contaminazione. Che fosse una cottura o magari solamente un ingrediente in ogni piatto c'era qualcosa che veniva da altrove. Mi ha aperto gli occhi.

E adesso?

In questo momento sto portando avanti una consulenza ad Umber-

tide, alla Locanda Appennino, e tra poco inizierò a collaborare con l'Università dei Sapori a Perugia. Poi chissà, di sicuro arriverà il momento in cui tornerò stabilmente dietro i fornelli.

Un ingrediente che nella tua cucina non manca mai?

Il baccalà, lo amo in ogni forma.



Forse pioniere Marco Gubbiotti oggi porta avanti a Foligno una coraggiosa idea di cucina. Un luogo capace di coniugare qualità delle materie prime, preparazioni puntuali e prezzi intelligenti. Un luogo che è una gastronomia ma anche un laboratorio di idee. Si chiama Cucinaà.

Ci vuoi raccontare quando hai iniziato?

Ho cominciato a lavorare qui a Foligno nella cucina di Villa Roncalli. Dopo quattro anni, ne avevo ventisette, sono andato a lavorare a La Bastiglia cercando quando possi-

bile di fare degli stage in altri ristoranti (tra gli altri Da Arnolfo a Colle Val d'Elsa e a L'Astrance a Parigi). Sono rimasto a Spello per un totale di tredici anni, è stata un'esperienza importantissima e meravigliosa con l'apice nella stella Michelin, presa una decina di anni fa e rimasta fino alla mia partenza.

Oggi però la tua è una proposta radicalmente differente rispetto a quella di un ristorante stellato...

Sì. A causa di alcuni cambiamenti nella gestione ho capito che era

arrivato il momento di cambiare e di fare qualcosa di nuovo. Guarda, certamente in questa scelta ha influito anche il periodo, sicuramente particolare. Da una parte la congiuntura economica, dall'altra la mia situazione familiare: non avevo voglia di ricominciare, magari all'estero, e costringere la mia famiglia a seguirmi. In particolare però avevo in testa l'idea di una proposta che si basasse comunque sulla qualità ma che fosse più facile, più veloce, più fruibile.

Cucinaà quindi.

Esatto. Abbiamo aperto Cucinaà

in tre. Io, Andrea Santilli, anche lui ha lavorato per molto tempo alla Bastiglia, e Ivan Pizzoni, un “fornaio” che non ha bisogno di presentazioni.

Come lo descriveresti?

Si tratta di un locale a tutto tondo. Cominciamo la mattina con le colazioni, continuiamo con la gastronomia da asporto e con il pranzo al tavolo. Poi la caffetteria e l'aperitivo, l'intenzione è quella di aprire a cena il venerdì sera. Ovviamente non ci fermiamo qui, organizziamo diversi corsi di cucina, siamo in grado di fornire diverse tipologie di catering e facciamo consulenze ad altri locali. Non ti nascondo che ci piacerebbe rendere Cucinaà un format replicabile anche altrove.

Quanto è importante il territorio nella cucina che proponete a Spello e in quella di oggi?

Ha la stessa importanza, ovvero primaria. Qui ho voluto più di tutto saldare i rapporti con i nostri fornitori. Sono loro i protagonisti, è grazie a loro se riusciamo a lavorare in questo modo. E poi in Umbria abbiamo delle materie prime straordinarie che si legano tra loro come poche altre. Pensa alle lenticchie e alle castagne. O al baccalà e alla prugna.

Ecco, quindi se ti parlo di territorio e di tradizione...

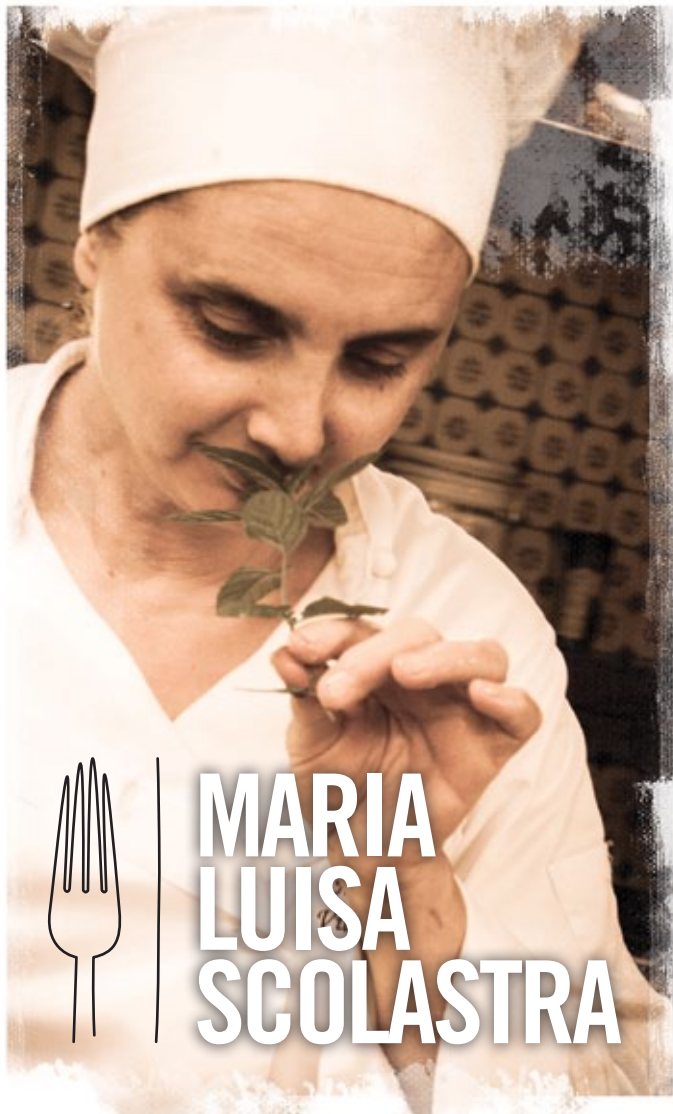
È un punto di partenza. È imprescindibile. Poi certo, è evidente che il percorso di ognuno influisce - deve influire - nelle proprie preparazioni. È normale per esempio che con il tempo un ragù si affini, si alleggerisca mantenendo o migliorando la grandezza della materia prima. E poi riuscire a fare un grande piatto della tradizione è molto



difficile. Si tratta di piatti che in un modo o nell'altro sono comprensibili a tutti, ognuno ha un riferimento nella cucina di casa propria. Ecco che allora l'impegno deve essere massimo, ci vuole molta responsabilità e consapevolezza nel cucinare i piatti della tradizione.

Un ingrediente che nella tua cucina non manca mai?

Il pollo. È il simbolo della rosticceria, dell'idea di gastronomia che stiamo portando avanti in questo momento con Cucinaà. È emblematico.



MARIA LUISA SCOLAstra

Villa Roncalli a Foligno è forse la tavola che più di ogni altra in questi anni si è fatta interprete della cucina umbra, dei suoi ingredienti e delle sue tradizioni. Maria Luisa Scolastra costruisce il suo menù giornalmente in base alle disponibilità del mercato e dell'orto. Parola d'ordine: delicatezza.

Partiamo dall'inizio...

All'inizio degli anni ottanta ho cominciato a dare una mano a mamma e papà al ristorante, a La Bastiglia a Spello. Stavo in sala, magari aiutavo a preparare il pane o gli impasti per i dolci. Poi, nel 1987, abbiamo preso Villa Roncalli. Da allora ho lavorato ininterrottamente in cucina.

Da allora sono cambiate molte cose. Com'è cambiata la tradizione in cucina, se è cambiata?

Prima di tutto è cambiata la tecnica. Ti faccio un esempio: quando preparo un'anatra arrosto tolgo i petti e li faccio a parte. È una carne che vuole una cottura completamente diversa dalle cosce. È cambiata la sensibilità nei confronti della materia prima, si cuoce meno, si sfrutta meno, c'è più informazione. E poi si usano di più le verdure, si usano meno grassi, non esistono più i grandi soffritti di una volta. In generale c'è più misura nel condire.

Ti sembra sia stato un cambiamento graduale?

Sì e no. In realtà sono tutte cose che sono successe da poco, da sei o sette anni al massimo.

Quando ne parli si percepisce che ami questo lavoro...

Io faccio questa cucina, la cucina della tradizione, perchè la amo,



perchè mi piace tantissimo. E poi quando cucino la cosa che più mi piace è che le persone sentano tutti i prodotti che abbiamo messo nel piatto e i loro profumi. Mi piace la cucina espressa, a volte mi criticano perchè qui tra un piatto e l'altro si aspetta molto ma sai, io cucino tutto separato. Quando preparo una zuppa di lenticchie con il rosmarino e il pesce io unisco tutto alla fine, questo vuol dire avere contemporaneamente diverse pentole sul fuoco.

E gli ingredienti?

Uso solo quelli che sono pronti, solo quelli di stagione. Io non so cosa siano i distributori o i supermercati. Prendo tutto alla fonte e comunque ci vuole lo stesso una grande attenzione. A volte basta sbagliare

una cottura di solo un minuto per sbagliare tutto. Quindi va bene la tecnica e la conoscenza. Ma ci vuole anche palato, sensibilità, gusto.

Quindi il menù cambia spesso...

Certo, c'è qualcosa che cambia tutti i giorni. Oggi per esempio non c'era molto pesce ma ho comunque trovato degli astici molto belli. Quindi oggi penso di fare una zuppa di farro con gli astici.

Tradizione per te è?

Quando mi raffronto con la cucina, se io non andassi alla ricerca della tradizione, se non guardassi indietro, alla mia famiglia e al mio percorso, sarei persa. Ci credo tanto nella tradizione. E credo moltissimo negli ingredienti. Guarda,

quando assaggio una spuma di prosciutto o un'aria di parmigiano sono d'accordo che siano buone ma proprio non fanno parte del mio bagaglio. Siamo in una zona bellissima e abbiamo delle materie prime meravigliose, vuoi mettere con una scaglia di pecorino? Siamo molto fortunati, abbiamo grandi paste, zuppe e in generale dei prodotti straordinari. Abbiamo l'Adriatico a due passi, siamo pieni di carni meravigliose, dagli agnelli alle chianine e poi abbiamo la nostra creatività. Abbiamo tutto.

Un ingrediente che nella tua cucina non manca mai?

L'olio extravergine di oliva. Senza sarei rovinata.



PICCOLA GUIDA PER ORIENTARSI AL MEGLIO

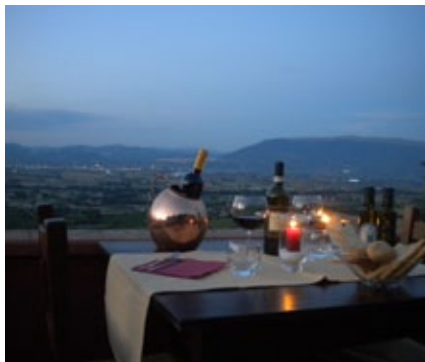
TAVOLE AUTUNNALI

ECCO LE PROPOSTE E I NUOVI MENÙ DI ALCUNI,
SELEZIONATI, RISTORANTI DEL TERRITORIO...



In queste pagine una carrellata, accattivante dei piatti e le **proposte culinarie** di alcuni **ristoranti** del territorio accuratamente selezionati da noi. Si preparano così all'**autunno**: tra prodotti di stagione e cucina mai banale..

Nel numero di **PM** dedicato alla gola questo piccolo excursus di certo non poteva mancare, per offrirvi un servizio prezioso che vi aiuti nella scelta della tavola ideale.



via Montebalacca
Passaggio di Bettona (PG)
T. 075 9869023 - M. 347 3779804
www.poggiodegliolivi.com
info@poggiodegliolivi.com

IL POGGIO DEGLI OLIVI

Al **Relais Poggio degli Olivi** è possibile scegliere tra l'**Osteria Di Vin Porcello** dove mangiare piatti rustici, tipici della tradizione umbra dove protagonista indiscussa è la **carne alla brace** e il **Ristorante La Veranda** dove invece è il **pescce** il piatto forte.

LO CHEF CONSIGLIA:

- Medaglioni di capesante al Calvados con insalatina di mele verdi al profumo di ginepro
- Terrina di triglie di scoglio e zucca con valeriana e olio al limone
- Risotto mantecato alle ostriche e champagne con buccette d'arancia
- Gnocchi ripieni ai gamberi con bisque di crostacei e melanzane
- Trancio di rombo in crosta ai porcini con crema di patate
- Soufflé ghiacciato al cioccolato con crema calda al rum

PIATTO AL CIOCCOLATO:

- Tagliatelle al cacao con ragù di coniglio, verdure julienne e porcini

LA PASTERIA

Situato nel cuore di Perugia, in pieno centro storico, **La Pasteria** offre un menù ricco di specialità umbre rivisitate in chiave moderna il tutto con un occhio sempre attento alla qualità dei prodotti. In occasione della **stagione invernale**, La Pasteria organizza una lunga serie di serate a tema in collaborazione con case vinicole regionali, offrendo **degustazioni** di prodotti tipici e diversi menù a prezzo a fisso. Rivolto a un pubblico eterogeneo, il locale offre una cucina in grado di soddisfare i palati umbri più fini e attenti alla qualità.

LO CHEF CONSIGLIA:

- Risotto alla robiola e fragole
- Umbricelli alla norcina con salsa tartufata



Via Baldo 5, Perugia
T. 075 5732427



IL DOLLARO
PUB STEAK & PIZZA

al **GHERLINDA**



50's **Ristoburger** PIZZA&STEAK



c/o **CENTRO GHERLINDA**
Via L. Nervi - Corciano (PG)

info 075.517.01.08



Str. Fontana la Trinità
06123 Olmo (Pg)
T. 075 5181053 - M. 334 7023936
Chiuso il mercoledì
Facebook : Osteria Macoma

OSTERIA MACOMA'

A Perugia, sulla strada che sale al Colle della Trinità, un'osteria circondata da vetrate che all'**atmosfera cordiale** unisce gusto della cucina tipica del territorio a piatti creativi. Il ristorante **Macomà** offre una **cucina semplice** ma allo stesso tempo sempre **raffinata** e ricercata. Ad accogliervi troverete sempre cortesia e ospitalità.

LO CHEF CONSIGLIA:

- Tortino di patate e porcini con fondutina di formaggi.
- Cappellaccio alla zucca con guanciale e verdure croccanti.
- Filetto all'infuso di gin e peperoncino.
- Dolce: "MACOMIX".

PIATTO AL CIOCCOLATO:

- Risotto acciughe e limone con specchio di cacao al peperoncino

ORO RISTORANTE BOLLICINERIA

Oro è un **Ristorante Bollicineria** nel cuore di Bastia Umbra con uno stile che lo rende un luogo **esclusivo nel territorio** per la sua cultura unica e specializzata sulle **bollicine**. Per gli amanti di questo prodotto, **200 le etichette tra champagne e spumanti**. Rivolto alla conoscenza e alla degustazione di questi vini particolarissimi, abbinati ai piatti sempre nuovi di una **cucina creativa** che si rinnova settimanalmente, Oro si fa apprezzare da un pubblico vario proveniente da tutta la regione, sposando un **concetto nuovo e sobrio di enogastronomia**. Le proposte mai banali e sempre personalizzate abbattano la tradizione delle classiche portate, qui riproposte a mo' di **tapas**, e il cliché che l'alta cucina sia fruibile solo a pochi. Oro è più di un ristorante curato e alla moda: attento alle esigenze del cliente, diventa un'attività enogastronomica a 360°...



via dell'Isola Romana, 9
Bastia Umbra (PG)
T. 393 4562279



*Benvenuti nel Villaggio del gusto,
della Birra Artigianale e di Qualità*

17-18

NOVEMBRE

UMBRIA
FIERE ➤ PAD 7

BASTIA UMBRA



SABATO 17

NOTTE
LABIONDA
DELLA BIRRA

MUSICA, DIVERTIMENTO
E FIUMI DI BIRRA
FINO A
NOTTE FONDA

WWW.BIRRASHOW.IT



Pizzaiolo In
via Diaz, Madonna Alta - Perugia
T. 075 5002259

Il Birraio
via delle Prome 18 - Perugia
T. 075 5725932
facebook: il birraio

PIZZAIO IN / IL BIRRAIO

Un solo cuore per due locali diversi nella proposta culinaria e nella location. Il primo, **il Pizzaiolo In** è il ristorante pizzeria di Madonna Alta. Arredi colorati e atmosfera fresca per una proposta che da ottobre si rinnova grazie a una **carta interessante e sfiziosa**. Stesso discorso per **il Birraio**, accattivante locale con servizio di cucina, in quel di Porta Sole, in pieno centro a Perugia. Arredi etnici e grande **varietà di birre** fanno da corollario a un locale dall'atmosfera unica perfetto per aperitivi, cene e dopo cena.

LO CHEF CONSIGLIA / IL PIZZAIO IN:

- Tagliata di tonno fresco
- Risotto cozze e zafferano

LO CHEF CONSIGLIA / IL BIRRAIO:

- Tagliata di pollo, mele, mandorle e speck
- Spiedino di pollo marinato, in salsa di yogurt e zafferano

VILLA TATICCHI

Villa Taticchi è un luogo incantato in cui il ristorante è ospitato fra le mura di una **residenza storica** che offre piatti ispirati alla **tradizione** e al territorio umbro rivisitati con un pizzico di **estro**. Menu anche per celiaci.

LO CHEF CONSIGLIA:

- Crocchetta miglio alle erbe su crema di zucca gialla
- Sfoglia con pecorino, miele e noci
- Purè di ceci di Colfiorito al rosmarino con dado di baccalà al vapore
- Orzotto ai porcini e scaglie di grana
- Spezzatino di agnello al tartufo con cipolla di Cannara arrosto

PIATTO AL CIOCCOLATO:

- Semifreddo di cioccolato e mandorle pralinate flambato al rum



Strada Fratticiola, 2
Ponte Pattoli (PG)
T. 075 694503
www.villataticchi.it
info@villataticchi.it



IL RISTORANTE DEL BORGO DEI CONTI RESORT

La Limonaia del Borgo

Testo Rosita Cordasco **Brano** Honey, Honey — Abba

IL GUSTO DEI BUONI SAPORI
IN UN'OASI DI STORIA,
PACE E RELAX

Per chi fosse alla ricerca di un luogo all'insegna del **relax** e del **benessere** dove si respiri storia e passato che però non deluda le **aspettative culinarie** più esigenti, non deve spingersi troppo lontano.

Montepetriolo, località del comune di Perugia, fa da suggestiva cor-

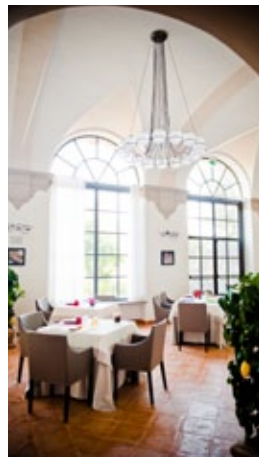
nice al **Borgo dei Conti Resort**, che con i suoi **20 ettari di bosco secolare** e uliveti domina la valle del fiume Nestore e che vanta una storia nobiliare, essendo il risultato della trasformazione di un'**antica fortezza** che risale al **XIII secolo**. Ed è proprio questa splendida struttura ricettiva ad ospitare il Ristorante "**La Limonaia del Borgo**", in grado di deliziare i palati più **esigenti** con **piatti tipici della cucina umbra e toscana**, senza trascurare ricette dal respiro più internazionale.

L'**estro** e la **creatività** degli chef sono infatti all'altezza delle esigenze di chiunque e offrono la possibilità non solo di apprezzare ingredienti di **qualità eccellente**,

ma anche di degustare **ottimi vini**. Insomma un **luogo magico**, e il contesto ideale per chi desidera celebrare un'occasione importante e prevede magari una **serata a tema** o per chi semplicemente vuole concedersi il gusto di **lasciarsi coccolare il palato** con un pranzo o una cena speciale, senza spendere un occhio della testa. Un ristorante **straordinario** fin dalla cornice, valorizzata da una cucina ricca di personalità: una splendida opportunità offerta a tutti, non solo ai clienti del Resort, ma anche agli **ospiti esterni**. Il ristorante è **aperto a tutti a pranzo** e a **cena**, con piatti contraddistinti da un equilibrio impeccabile.

Immerso nella **bellezza** e nella calma dei paesaggi umbri, data la facilità con cui può essere raggiunto e grazie all'aria elegante e suggestiva che vanta, Borgo dei Conti Resort risulta la meta ideale anche per coloro che devono **parlare d'affari** e hanno la necessità di organizzare **conferenze, riunioni, workshops**, presentazioni aziendali o conventions, grazie all'accessibilità a spaziose sale congressi dotate delle più moderne apparecchiature tecnologiche, e all'opportunità di concordare menu particolari per l'occasione.

Scelta azzeccata anche per chi vuole festeggiare eventi privati di diversa natura, come **battesimi, cresime, cerimonie religiose** e non ed è alla ricerca di un posto ricercato e accogliente... persino per chi decide di pronunciare il fatidico sì e vuole coronare questo momento in un **luogo intimo** e sacro allo stesso tempo, data la possibilità di usufruire della cappella privata.



Un piacere alla portata di tutti, insomma, e anche di coloro che non soggiornano nel Resort.

Il tutto in una **location mozzafiato**, circondati da un giardino e da un parco meraviglioso.

INFO:

Borgo dei Conti resort
Località Montepetriolo, 26
Perugia

T. 075 600338

info@borgodeicontiresort.com
www.borgodeicontiresort.com



Menchetti

una festa per salutare l'estate

Testo Livio Sollo Foto Simone Rossi

**SAMBA E CAPOEIRA
PER CELEBRARE CON GIOIA
LA FINE DELLA BELLA STAGIONE**

L'estate sta finendo. Ma anche questo può diventare un pretesto per festeggiare, per passare una serata insieme in allegria, magari accompagnando il saluto con il sorriso sulle labbra.

Ecco allora prendere piede l'idea dei fratelli **Menchetti**, il ristorante/panificio ormai punto di riferimento per i perugini di tutte le età: una **serata di fine estate** con tanto di balli, canti, buon vino e tanta **allegria**. Una festa

frizzante e colorata, animata da musica dal vivo e un gruppo di ballerini che hanno dato spettacolo a ritmo di **samba e capoeira**, coinvolgendo chiunque avesse voglia di unirsi alle danze. Un modo spensierato di salutare l'estate, insomma, ma anche un ringraziamento che **Menchetti** ha offerto a tutti i clienti, affezionati o di passaggio, che hanno scelto di passare ore piacevoli degustando la ormai celebre **pizza**, sorseggiando un **aperitivo** dopo una giornata stressante o preferendo la caffetteria con i cornetti appena sfornati... un thè selezionato e i biscotti fatti a mano.

A pochi mesi dal primo compleanno, **Menchetti** risponderà le gioie della

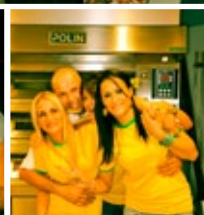
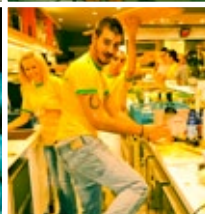
prima candelina spenta, ribadendo il concetto che anche se l'estate se ne va non bisogna essere tristi, anzi. I colori e la musica della natura vanno ricercati in noi stessi, senza arrendersi al grigiore del cielo o alla brezza sempre più fredda, perché se si sta insieme in allegria, almeno per qualche ora, tutto il resto scompare. Il tutto condito dalla cortesia e dalla qualità che da sempre contraddistinguono **Menchetti** e hanno spinto migliaia di persone a sedersi ai suoi tavoli.

INFO:

Menchetti

Strada Trasimeno Ovest, 7 - PG

T. 075 5009617





IL NOSTRO COLPO DI FULMINE PER UN ORIGINALE LOCALE
NEL CUORE DI FOLIGNO

Osteria Dodici Rondini

Testo Matteo Grandi Brano Sforivano le Viole — Rino Gaetano

**ARREDI COLORATI, MUSICA
SELEZIONATA, PRODOTTI
CHE ARRIVANO DIRETTAMENTE
DALL'ORTO E UNA CARTA DEI VINI
CHE CAMBIA SPESSO:
ECCO GLI INGREDIENTI VINCENTI
DI UN RISTORANTE
CHE SA ABBINARE ATMOSFERA
CONVIVIALE E CUCINA
D'ALTA QUALITÀ**

Varcando la soglia di questo luogo, si ha subito la percezione di essere stati proiettati in una **dimensione** diversa, oseremmo dire speciale. Un'osteria, al tempo stesso familiare ed elegantissima, conviviale e ricercata, che ha fatto della cura dei particolari il suo piatto forte. Un delizioso ossimoro in formato ristorante, nel nome della buona tavola. L'Osteria **Dodici Rondini**, nel cuore di Foligno, così informale e così attenta ai dettagli, è il posto che non ti aspetti. All'interno di un antico palazzo, ricavata da una cantina ristrutturata,

offre una **cucina tradizionale** rivisitata con **estro e creatività**, un'ampia carta dei **vin**i e un ambiente **accolgente** ma al tempo stesso ricercato.

Tanti gli ingredienti che concorrono a renderne speciale l'atmosfera: dalla **ricerca musicale**, vezzo dell'eclettico e attento Damiano, titolare e ideatore dell'osteria, al **posizionamento dei tavoli**, ravvicinati tanto da creare interazione tra gli avventori. Dagli **arredi colorati** e **mai banali** alle **materie prime** selezionate che permettono un mangiare sano senza accontentarsi di piatti banali.

Damiano, il giovane e creativo proprietario, ci raccontò qualcosa in più su una visione che è diventata straordinaria e tangibile realtà. Quella dell'osteria.

Facciamo il percorso alla rovescia: partiamo dalla musica prima di arrivare alla cucina...

È uno dei fili conduttori del locale. La musica Reggae è una ventennale compagna di vita, espressione della mia idea di mondo, metronomo indicatore del giusto tempo.

Altro punto di forza è l'impatto: molto suggestivo, ricercato e particolare. Difficile trovare posti simili in Umbria.

Sono partito da un fondo rustico come se ne possono trovare tanti anche nelle nostre case. La volontà è stata, quindi, quella di distaccarmi dal semplice fondo mantenendo però la suggestione di un ambiente storico, già di per sé carico di significati, senza appesantirlo ancora di più, senza esaltarlo. Questo spiega le volte in calce e l'inserimento di elementi materici importanti come legno e ferro.

Quindi tra trattoria e industrial design?

Direi più design nordico. I tavoli sono ricavati da vecchie travi di olmo, segate e riassemblate. L'arco che domina la prima sala è stato cerchiato in ferro, così come in ferro è il pavimento. L'idea era quella di creare un ambiente neutro, rigido ma allo stesso tempo caldo, da riempire con oggetti divertenti e scanzonati.

Quindi coperti e bicchieri diversi?

Sì, non ho un servizio, ma venti servizi di casa che con la ristorazione non hanno niente a che vedere. Così la portata una volta arriva su un piatto di bamboo, una volta su uno di ceramica o di vetro. Il tavolo diventa la base di un puzzle che si riempie di colori e questo permette di ricreare un ambiente ospitale e confortevole, quasi domestico...

Questo il cliente lo percepisce?

Sì, senz'altro. A volte troppa informalità può disturbare ma l'osteria dà la possibilità di scegliere al cliente quale atmosfera vivere. Per cui resta sempre la possibilità di sedersi e mangiare nella sala ristorante dove ci sono tavolini da due più appartati e intimi.

E veniamo alla cucina...

Il principio di fondo è quella di una cucina che nasce come tradizionale e finisce per essere creativa e rielaborata. Noi non arriviamo agli eccessi del molecolare o delle spume: la materia ci piace lavorarla ma senza mistificarla troppo. L'importante è che i sapori e gli odori genuini restino alla base del piatto. I polli che cuciniamo sono biologici, crescono liberi di razzolare nei prati, si nutrono d'erba fresca e di buone granaglie. Il nostro gelato al



pistacchio è fatto con vero pistacchio di Bronte. La materia prima rispetta la stagionalità. Questi, secondo me, sono i passaggi fondamentali nella ricerca della qualità.

Insomma "Mai fragole a dicembre", per dirlo con parole della critica gastronomica di Repubblica...

Il principio è quello: più possibile chilometri zero, più possibile biologico. Un'attenzione particolare è rivolta ai pesci crudi e ai carpacci perché una certa atmosfera giapponese si respira anche qua, anche grazie al nostro chef, Guido Trombettoni, che ha lavorato in Giappone per qualche buon anno.

Infine la cantina...

All'osteria c'è una varietà che va dai vini nazionali a quelli francesi e tedeschi, con un'attenzione particolare ai biodinamici. La carta è composta da una colonna portante di "intoccabili" e da una parte in continuo aggiornamento, perché il mondo del vino si muove, e ci sono sempre piccoli produttori da scoprire. Di solito in carta ci sono sempre un'ottantina di referenze...

INFO:

Osteria Dodici Rondini
piazza XX settembre, 1
Foligno (PG)
osteriadodicirondini@gmail.com
T. 0742 352100

 **HAMILTON**
THE AMERICAN BRAND SINCE 1892



JAZZMASTER AUTO CHRONO

AUTOMATIC - SWISS MADE WWW.HAMILTONWATCH.COM



LIBERATI
— GIOIELLI —

● Via G.B. Pergolesi, 121/b - S. Sisto - PG

UN'IDEA CHE PARTE DALLA STESSA PASSIONE:
QUELLA PER IL PIACERE TIPICAMENTE ITALIANO DEL CAFFÈ



TORREFAZIONE ARTIGIANALE

Daloma Caffè

UNA TRADIZIONE, TRE GENERAZIONI

Un caffè che abbia nel suo aroma anche il profumo della tradizione: è questo il segreto di **Daloma Caffè**. Un'attività che porta a Perugia tutto l'aroma di un caffè pregiato.

“Quello di Daloma Caffè - dice Daniele Bonciarelli, uno dei titolari di Daloma Caffè - è un progetto nato dopo un viaggio a Seattle dove ero andato a trovare il mio amico Emanuele Bizzarri titolare di una grande torrefazione e di due bar tra Seattle e Portland: Caffè Umbria. Tornato a Perugia ho deciso, insieme ai fratelli di Emanuele, Stefano e Lorenzo Bizzarri, già esperti del settore di avviare questa attività puntando soprattutto alla qualità, tostando quindi solo caffè 100% arabica e orientan-

doci oltre che alla ristorazione anche al privato con la commercializzazione del caffè in capsule. In questo modo diamo l'opportunità ai nostri clienti di avere una macchina per caffè in comodato gratuito e un espresso sempre fresco”.

“La nostra forza - continua Lorenzo Bizzarri - è di proporre un caffè sempre fresco perché tostando in maniera artigianale possiamo valutare consumi e lavorazione e offrire un caffè tostato massimo da 15 giorni”.

“Chi è interessato - conclude Stefano Bizzarri - può venire personalmente a visitare la nostra torrefazione per vedere da vicino quali sono i nostri processi di lavorazione”.



La famiglia Bizzarri tosta pregiate miscele di caffè dal 1948 e Daloma Caffè, con base a Perugia collabora con Caffè Umbria Seattle, nel nord degli Stati Uniti: entrambe le aziende tostano seguendo lavorazioni tramandate da tre generazioni con la cura e l'attenzione di un'azienda familiare.

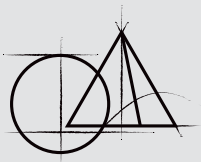


INFO:
Daloma Caffè
via del Rame, 32
Ponte Felcino - Perugia
T. e F. 075 3741071
www.dalomacaffe.com

Bray
BRAY STEVE ALAN®



BRAY BY UNDERGROUND // UOMO E DONNA
VIA BAGLIONI, 52 - PERUGIA



ISTITUTO ITALIANO *DESIGN*

CORSI DI LIVELLO UNIVERSITARIO POST DIPLOMA

CREATIVO GARANTITO

WEB&GRAPHIC



INTERIOR



FASHION



INDUSTRIAL



Perugia
Via della Canapina, 3
T/F 075 57 34 647

www.istitutoitalianodesign.it



4X4 QUANDO VUOI TU.



Consumo su percorso misto: nuova Citroën C4 Aircross 1.6i 115 Stop&Start 2WD 5,9 l/100 Km. Emissioni di CO₂ su percorso misto: nuova Citroën C4 Aircross 1.8 HDi 150 FAP Stop&Start 4WD 147 g/Km. La foto è inserita a titolo informativo.

CITROËN preferisce **TOTAL**

NUOVA CITROËN C4 AIRCROSS

4x4 quando vuoi significa poter scegliere sempre la modalità di trazione ideale, in base al proprio stile di guida e alla tipologia di strada affrontata. Al volante della nuova Citroën C4 Aircross non sarà più la strada a decidere ma sceglierai tu il tuo stile di guida, passando da 2 a 4 ruote motrici con un semplice gesto.

Nuova Citroën C4 Aircross è un'auto che ama l'ambiente. Con i suoi motori performanti ed ecologici, vanta emissioni di CO₂ tra le più basse della categoria: 119 g/Km in versione 2 ruote motrici e 129 g/Km con 4 ruote motrici. Nuova Citroën C4 Aircross, tecnologica ed ecologica.

CRÉATIVE TECHNOLOGIE



URBAN LUNA PARK

LE SPLENDEDE PROPOSTE
STREET DI JACKIE'O,
STORE FOLIGNATE DAL CARISMA
CONTEMPORANEO
PER UN LOOK URBANO
E METROPOLITANO

QUESTO MESE LA MODA È STREET CON JACKIE'O,
NEGOZIO GIOVANE COME CHI LO GESTISCE E IL
PUBBLICO A CUI SI RIVOLGE.

OCTOBRE È ANCHE IL MESE DEL QUINTO PECCATO
CAPITALE: LA GOLA. E INSIEME AL CIOCCOLATO,
A PERUGIA ARRIVA IL LUNA PARK, PORTANDO
CON LA SUA ATMOSFERA GIOCOSA, EVOCATIVA
E NOSTALGICA.

PENSANDO A UN MESE COSÌ RICCO DI SPUNTI,
PM HA DECISO DI RENDERE OMAGGIO AL GUSTO
GIOCANDO TRA MODA E GOLA ATTRAVERSO LE
SCENOGRAFIE DI UN LUNA PARK.

PRENDONO COSÌ VITA LE PROPOSTE DI JACKIE'O,
NEGOZIO DI ABBIGLIAMENTO STREET CHE OFFRE
INFINITE SOLUZIONI PER UNO STILE GIOVANE E
SBARAZZINO.

DA JACKIE'O I MIGLIORI MARCHI DELLA SCENA
STREET CONTEMPORANEA, ABBIGLIAMENTO
UOMO E DONNA, SNEAKERS, SKATE, CUFFIE
E MOLTISSIMI ALTRI ACCESSORI PER GLI
STREETWEAR ADDICTED E PER QUANTI HANNO
VOGLIA DI RI-COSTRUIRE IL LORO STILE. NON
SOLO URBANWEAR, ANCHE CAPI PIÙ RICERCATI
PER UN CONCETTO DI FEMMINILITÀ RIVISITATO.

BRAND: CUT KILLER – ASSASSIN DE LA POLICE
STYLING – ERIKA TARDITI
FOTO – ALESSIO FRANCHI
HAIR STYLING & MAKE UP – STEFANO NIZZI HAIRDRESSING
MODELS – GIULIA E MATTIA

IN COLLABORAZIONE CON:
JACKIE'O STREETWEAR
VIA RINALDI, 21 – FOLIGNO (PG)
T. 3921581960
WWW.JACKIEOSHOP.BLOGSPOT.COM



LUI:
JACKET IUTER "ZIPPER"
JEANS LEVI'S 501 VINTAGE DENIM
SHOES VANS "SLIP-ON"

LEI:
T-SHIRT CARACAS "MAXI SISTER"
JACKET CARACAS "LANA COTTA"



LUI:
SWEATER IUTER "RUDE"
JEANS LEVI'S 501 VINTAGE DENIM
SHOES VANS "SLIP-ON"

LEI:
T-SHIRT CARACAS "MAXI ANDY"
CARDIGAN CARACAS
SHOES VANS "AUTHENTIC LO PRO"



LUI:
T-SHIRT IUTER "SHOHEI"
JACKET IUTER "MONO ZIP"
JEANS LEVI'S 501 VINTAGE DENIM
CINTURA VANS
SHOES SUPRA "VAIDER"

LEI:
CANOTTA VANS GIRL
PANTALONE CARACAS "SUAMI"





LEI:
ABITO CARACAS



LUI:
HOOD SWEATER IUTER
JEANS LEVI'S 501
VINTAGE DENIM
SHOES VANS "ESCUELA"



SPORTSWEAR CHIC

I negozio Terre presente a Bastia Umbra da 20 anni è oramai un must nello sportwear. Dal 15 settembre si presenta completamente rinnovato sia nell'immagine sia nel prodotto. Le aziende storiche: Napapijri, Woolrich, Mason's, Fred Perry, rimangono e vengono affiancate alle nuove linee che aggiungono allo sportwear quell'esclusività che lo rende chic: Jacob Cohen, Coast Weber Haus, Eleventy, New England, Giacche Circolo, Maglieria La Gucia, Pantofola d'oro calzature e varie proposte di accessori.

L'obiettivo di Terre è da sempre la ricerca della qualità e del buon gusto, che inseriti all'interno del nuovo spazio vogliono rendere piacevoli e rilassanti i tuoi momenti di shopping.



TERRE

via del conservificio n°53 _ bastia umbra _ pg

Napapijri
Woolrich
Mason's
Fred Perry
Jacob Cohen
New England
Coast Weber Haus
Eleventy
Giacche Circolo
Maglieria La Gucia
Pantofola d'oro calzature
Altea Accessori



BRUNO

c a l z a t u r e

Santoni • Regain • Barracuda • Silvano Sassetti • Moma • Bernardo M • John Richmond • 4US • 308 Paciotti • Antica Cuoieria • Clarks • Corvari • Campanile • Camper • Florsheim Usa • Pedro Garcia • Grey Mer • Casadei • Chie Mihara • Maria Cristina • Liu Jo • United Nude • Vic Matie • Cafe Noir • Janet & Janet • Alberto Fermani • Ras • Catarina Martins • San Crispino • Tommy Hilfigher • L'Artigiano di Riccione • The Seller • Lea Foscati • Tosca Blu • Emanuela Passeri • Marc Ellis • Latitude Femme • Keb Italia • U.S. Polo Assn • Emu • Nero Giardini • Geox • Mbt • OXS • Cinzia Araia • Philippe Model • Playhat • Crime • D.A.T.E. • Serafini • Williams Wilson • Bikkembergs • Soya Fish • You Are Brand

N | E | X | T

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

STORE

Via Settevalli, 320 - Perugia
075.5003735

Street

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

Class

Case Nuove di Ponte della Pietra (Pg)
075.5270346

CLICK FASHION DAY

14 OTTOBRE 2012



BRUNO
calzature

Bruno calzature lancia uno straordinario evento per presentare le sue collezioni di calzature Autunno-Inverno 2012-2013

Il suo staff vi aspetta nella settimana dal 08/10 al 13/10 presso tutti i punti vendita di Bruno Calzature per provare tutte le scarpe che desiderate e sceglierne una (senza obbligo di acquisto) con la quale vi sarà data la possibilità di effettuare uno scatto fotografico domenica 14 presso il punto vendita **Bruno Calzature** di via Settevalli 320 PG.

I CLIENTI DEVONO INDOSSARE GLI ABITI PIÙ ADATTI ALLA SCARPA CHE HANNO SCELTO.

Tutte le foto verranno messe sul profilo di Brunocalzature all'interno di Facebook dalle ore 8:00 del 15 ottobre per essere votate.

Il Protagonista dello scatto fotografico che totalizzerà più **"MI PIACE"** riceverà un buono acquisto di **250,00€** da spendere presso i nostri punti entro il 31/12/2012.

Tutti coloro che avranno fatto la foto riceveranno subito un buono di **20,00€** da spendere nei punti vendita Bruno entro il 31/12/2012. Inoltre gli scatti più votati verranno pubblicati in una galleria fotografica dedicata all'interno del numero di novembre di Piacere Magazine.

TI PIACE L'IDEA? INFO AL NUMERO 075 5003735 | BRUNO STORE VIA SETTEVALLI

www.brunocalzature.net

GIOVANNI RASPINI


LIBERATI
— GIOIELLI —

Via G. B. Pergolesi, 121/B - San Sisto (PG)
Tel e fax: 075 528.90.58

ANDREA GIOVI, medaglia olimpica

Parte da qui una nuova rubrica alla scoperta dei protagonisti della Sir Perugia Volley, neo promossa in A1

Testo Laura Serra Brano Gangnam Style — Psy



Perché hai deciso di giocare a pallavolo?

Per caso. Nella palestra vicino casa mia venivano organizzati dei corsi di minivolley e per comodità ho iniziato a giocare a pallavolo. Poi, con il passare del tempo, mi sono accorto che la cosa mi divertiva davvero tanto e da lì non ho mai smesso...

Come ha fatto un ragazzo di Case nuove ad arrivare fino alla medaglia olimpica?

Passione, voglia, sacrificio, volontà, fortuna. Sono stati tanti i fattori che hanno "influenzato" questo percorso. Alla base di tutto però credo che ci sia la passione per quello che faccio.

Il fotogramma che scegli delle

due settimane di Londra...

La vittoria contro gli Stati Uniti credo sia stato un momento chiave del torneo. Lì abbiamo capito che potevamo arrivare fino in fondo.

Un perugino a Perugia... sembra il titolo di un film...

Sono orgoglioso di poter giocare a Perugia. Capisco che le aspettative siano alte e farò di tutto per non deluderle. Sento ancora di dover dimostrare tanto e spero di aver trovato nella Sir la realtà giusta per farlo.

Chi ti conosce, ti descrive come un eterno bambino... Com'è invece Andrea Giori nella vita di tutti i giorni?

Chi mi conosce bene sa che sono

domenica 7 ottobre

ore 17:30

Andreoli Latina

vs. Sir Safety Perugia

domenica 21 ottobre

ore 17:30

Bcc-Nep Castellana Grotte

vs. Sir Safety Perugia

(diretta su Rai Sport 1)

sabato 27 ottobre

Pala Evangelisti di Perugia,

ore 17:30

Sir Safety Perugia

vs. Marmi Lanza Verona

(diretta su Rai Sport 1)

domenica 4 novembre

Pala Evangelisti di Perugia,

ore 18:00

Sir Safety Perugia

vs. Vivi Altotevere San Giustino



un bambino, ma in fondo non un superficiale. Credo di saper dare la giusta importanza alle cose senza trascurare quali sono le vere priorità della vita.

Il giorno più bello della tua vita finora è stato...

Una medaglia alle Olimpiadi ti fa vivere emozioni enormi, ma credo che niente possa eguagliare la nascita di un figlio...

Il tuo sogno nel cassetto si è realizzato? Oppure sei ancora in lotta per raggiungerlo?

Le Olimpiadi sono il sogno di ogni atleta. Ci siamo arrivati e abbiamo portato a casa una medaglia, ma vincere uno scudetto? Chissà se ce la farò.

PER LEI LA FOTOGRAFIA È UNA NECESSITÀ, UNA RIVELAZIONE.

TIZIANA NANNI

Testo Rosita Cordasco Brano Special Needs — Placebo



PER ANNI COME
IN UNA SCATOLA NERA,
POI UN RAGGIO DI LUCE ARRIVA
A SCONVOLGERE TUTTO

Da “piccola” dipingeva. Diplomata all'**Istituto d'Arte** con indirizzo in Decorazione Pittorica, si allontana dalla pittura all'età di 18 anni, provata da un senso di frustrazione nel non riuscire a esprimersi né attraverso il disegno né attraverso la pittura. Poi l'incontro fortuito con una **Reflex** le cambia la vita.

Tiziana Nanni ha finalmente trovato la strada, la sua strada, quella che sente più sua per comunicare. Non avrebbe mai immaginato che la fotografia potesse diventare il suo lavoro, eppure ora è lavoro e passione, la bocca attraverso cui parla. E a colpirmi in occasione del nostro incontro, la sua grande sensibilità e il profondo rispetto per l'arte...

Come sei arrivata alla fotografia?

Per caso. Ho lavorato per otto mesi come segretaria in uno studio fotografico e al termine dell'esperienza di lavoro ho ricevuto come ricompensa una **Reflex** che io ero intenzionata a rivendere. Invece poi una

persona a me cara mi ha regalato un'ottica e da allora ho iniziato a scattare per caso, e già dai primi scatti ho capito che avrei dovuto indagare più a fondo. Durante i miei studi mi ero già cimentata in qualche foto, avevo fatto qualche esperienza in camera oscura, ma la svolta è arrivata tre anni fa. È iniziato tutto da lì. È come se per anni stessi in una scatola nera e poi all'improvviso un raggio di luce sconvolgesse tutto. Non ho mai pensato che potesse diventare un lavoro, non lo penso tuttora perché non riesco molto bene a separare le due cose. Cerco di non confondere il lavoro con quella che è la mia esi-

genza di comunicare. Non è sempre facile far collimare le due cose.

In cosa trovi maggiore ispirazione? Luoghi, persone o te stessa?

La vita. Un po' tutto. A volte certi luoghi raccontano parecchio di presenze e quando ci si trova in certi luoghi si sente la necessità di raccontare cose che si immaginano solamente, altre volte ad ispirarmi sono le persone che incontro o che conosco e le loro vicende personali. Altre volte ancora sono le mie esperienze e le mie emozioni a far scaturire in me ispirazione per scattare. Però senza mai perdere di vista il sentimento; la foto fine a sé stessa non ha senso per me. Fotografo sempre quando ho una necessità, la necessità di dire qualcosa, di esprimermi, di far parlare i sentimenti. Preferisco non scattare per un anno se non ho niente da dire.

Cosa ricerchi nello scatto? Le tue sensazioni, quelle dei soggetti fotografati oppure le emozioni dell'osservatore?

I soggetti che fotografo sono soggetti appunto, non oggetti. Per me è fondamentale che la persona che ho davanti sia soggetto ed è importante che si crei qualcosa che vada oltre la fisicità. Sicuramente quello che cerco io nella fotografia non è rappresentare la bella ragazza, o una caratteristica estetica.

Quando scatto non penso mai a ciò che arriverà agli altri, a quello che possono pensare gli altri, se la foto piacerà o non piacerà, anche perché sarebbe impossibile accontentare tutti; siamo tutti diversi. Quello che mi interessa nel momento in cui scatto è che si crei un'empatia, un'alchimia con la persona che ho di fronte; è la cosa che più ricerco.



Molte delle tue foto ritraggono diversi meravigliosi scorci di Parigi, come Montmartre, la Tour Eiffel, Tuileries. Come mai? Senti un attaccamento emotivo particolare a questi luoghi?

Gli scatti di Parigi risalgono a un viaggio che feci due anni fa in inverno, un regalo di compleanno fatto ad una persona cara e quindi che

ha per me anche un valore affettivo. Le foto, fatte solo con una compatta, sono più che altro emozioni di come ho vissuto io quella città. Per me è una città dove si respira magia, è da sempre stato un mio sogno andarci. Poi Montmartre è anche uno dei luoghi dove è stato girato "Il favoloso Mondo di Amélie", uno dei miei film preferiti....



— STAMPA & PACKAGING —

Via Vittorini, 20 - Città di Castello (PG) - Italia - T. +39 075 8512103 - www.litoartstampa.com

Più di una foto ritrae donne. C'è un motivo in particolare che ti spinge a fotografare soggetti femminili?

Bella domanda, me lo sono chiesto spesso anch'io. Sembrerà strano, ma paradossalmente gli uomini sono molto più vanitosi delle donne; ed è più difficile fotografare un uomo e chiedergli di fidarsi. Spesso gli uomini sono più spavaldi, tendono a voler far vedere il loro lato bello, quello esteticamente migliore, quindi con loro è più difficile far breccia nell'interiorità, abbattere quel tipo di muro. Con

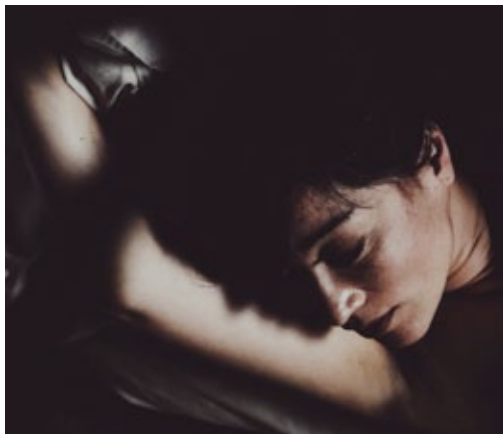
genere musicale, quale sarebbe?
Sicuramente non un genere solo, i generi sono tanti e diversi e i più disparati. La musica mi ispira moltissimo, dalla musica classica ai Pink Floyd fino ai Placebo...

***“Una fotografia è un segreto che parla di un segreto. Più essa racconta, meno è possibile conoscere”.* Questa frase della fotografa statunitense Diane Arbus è citata nella tua pagina web; come interpreti il suo pensiero e quanto c'è di vero in questo?**

del proprio vissuto e fantasticare, agguingervi del suo. L'incanto e la magia sono gli occhi di chi guarda perciò puoi trovarli dove vuoi vederli.

Sogni per il futuro?

Per me è sempre tutto una sorpresa. Non ho mai cercato davvero tutto quello che sorprendentemente arrivato in così breve tempo, dai concorsi a cui ho partecipato e che ho vinto, al trasformare la mia passione in un lavoro... essere qui per me quindi vuol dire essere già appagata a livello personale, per me è già festa. Non mi



le donne è più facile, si lasciano cullare e coccolare di più. Si crea prima un'affinità, un'empatia. Mi è capitato anche di fotografare donne incinte ed è stato bellissimo. È stato davvero emozionante, si è creato qualcosa di difficilmente spiegabile a parole. E avere davanti il senso ultimo di essere donna è stato eccezionale.

La fotografia è una forma d'arte, come lo è la musica. Dovessi associare la tua fotografia a un

Diane Arbus è stata una delle prime fotografe ad incuriosirmi quando mi sono avvicinata al mondo della fotografia, assieme a Francesca Woodman, l'artista che in assoluto preferisco e che sento molto vicina; ha creato in me un cratere di emozioni. Per me la fotografia non è mai didattica, non racconta troppo. Se così fosse, sarebbe un'illustrazione, una cartolina. La magia di un'immagine sta nel fatto che ognuno vi possa leggere ciò che vuole, ciò che fa parte

manca nulla. Mi auguro di non dover mai scendere al compromesso di fare qualcosa che non senta o non voglia dire, perché spesso in certi ambienti è facile perdere di vista quello che sei e senti davvero, quello che vuoi dire. Questo vorrei non cambiasse, altrimenti non avrebbe più senso. Un desiderio, però, ce l'ho: mi piacerebbe lavorare sulla copertina di un libro.

INFO:
www.tizianananni.com



FINO AL 13 OTTOBRE

VANGELLI AL GIANICOLO

Testo Lucrezia Sarnari Brano Vacanze Romane — Matia Bazar

**IL MAESTRO ROMANO
CHE FONDE ASTRATTISMO
E FIGURATIVISMO
IN MOSTRA NEGLI SPAZI
ESPOSITIVI DEL BORGABELLO**

Una galleria d'arte nel cuore del Borgobello. “**Il Gianicolo**” **Galleria d'Arte Contemporanea**, nasce a Perugia nel 1976. Fondata da **Eligio e Vittoria Fulli** la galleria si è sempre mossa su un filone pittorico. Dalla prima sede di via Bontempi a quella attuale di Borgo

XX giugno sono state **253** le mostre che hanno riempito gli spazi allestiti dai coniugi Fulli che con grande dedizione hanno dedicato personali ad artisti del calibro di **Franz Borghese, Mario Diotalevi, Luigi Frappi, Mario Schifano** e molti altri. Non solo galleria ma anche editore di libri, cataloghi, serigrafie, sculture in bronzo, multipli e pezzi unici in ceramica, la galleria “**Il Gianicolo**” produce cultura da 25 anni.

Fino al **13 ottobre** negli spazi della galleria saranno esposte le opere che compongono la mostra antologica “**L'orizzonte della felicità**” dedicata al maestro romano **Antonio Vangelli**, uno dei più grandi pittori del secondo novecento italiano.



“Certo i ponti vangelliani sono gli unici europei che siano stati dipinti a Roma: perché quelli di Scipione sono deliranti e gesuitici nel truce e incantato lume di purgatorio, quelli di Mafai inteneriti da un sorriso di fraterno anarchico contro ogni grancassa littoria, quelli di Ziveri ancor più remoti nel tempo del museo, anche se trepidanti di umori popolari. Ricordo quelli di Attardi, di Quaglia, di Tamburi, di Savelli, ma non come categorie ma come motivi affrontati una tantum; questi di Vangelli sono ponti dell'anima, della speranza, che scavalcano fiumi di altra lunghezza e limpidezza, ponti da cittadini del mondo”.

Così scrive il critico d'arte **Marcello Venturoli** da sempre estimatore del pittore che, nelle sue opere, non fa distinzione tra l'**astratto** e il **figurativo** convinto che differenza non può essercene se si tratta di buona pittura. La mostra presenta le opere acquistate dai coniugi Fuli dal 1970 in poi, opere nelle quali Vangelli apre una sorta di “giardino delle delizie”, un **orizzonte della felicità** appunto, finestre che si aprono su ciò che più intimamente desideriamo e che non si compie mai come vorremmo.

Una pittura dalla quale è bandito il dolore la sua, una pittura nella quale si placa il diverbio annoso tra realismo e irrealismo.

INFO:
Il Gianicolo Galleria d'Arte
Borgo XX giugno, 41/43
Perugia
T. 075 5729263
www.ilgianicolo.com



AL NUN DI ASSISI
FINO AL 7 OTTOBRE

Distanza Infinita Presenza Immediata

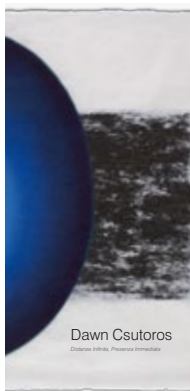
Testo La Redazione **Brano** Islands — The XX

**DAWN CSUTOROS,
STRAORDINARIA
ARTISTA AUSTRALIANA,
IN MOSTRA**

Distanza Infinita, Presenza Immediata. La mostra di Dawn Csutoros, artista australiana, è un'esperienza coinvolgente ed emotiva. Comprende un **progetto visivo e sonoro**, intrecciando **forme e suoni**. Così, nei suggestivi spazi del **Nun di Assisi**, si è invitati ad entrare nella **semplice eleganza dello spazio colorato** e a lasciarsi circondare dal **paesaggio sonoro ipnotico** creato dalla voce dell'artista. Un'esperienza profondamente **commovente**. Le **opere su carta** sono state delicatamente preparate **a strati** con la tecnica del **pigmento a mano** per creare una **superficie morbida e raffinata**. Attraverso la luminosa intensità del colore e la semplicità della forma, è possibile entrare nello spazio della **contemplazione silenziosa**.

"I miei lavori - spiega l'artista Dawn Csutoros - sono viaggi nel cuore della coscienza e della capacità di comprensione, del mio stesso spirito".

"Quando lavoro al pigmento a mano, mi scopro a cercare una luminosità interna che sembra pulsare di energia propria. Come nel corso di una meditazione, da cui, del resto, scaturiscono le mie opere. Il processo di lavoro e la semplicità delle immagini è la sintesi di oltre 20 anni di meditazione. Seduta di fronte alla superficie bianca, immobile, aspetto e ascolto, in attesa di essere guidata alla creazione del pezzo. Divento io un mezzo attraverso il quale l'arte si crea, arrendendomi al misterioso.



Come suggerito dagli archetipi Jungiani, sono convinta che avventurarsi nei livelli più profondi della nostra essenza ci permette di entrare in contatto con l'Universo, permettendoci così di dare vita a qualcosa di unico che nel mio caso si palesa nel dialogo, unico, con i miei lavori. E con il mistero che, attraverso di essi, si crea".

"Nell'opera intitolata 'Numinous', la fluttuazione tra le figure ellittiche e il suo back-ground, richiama alla mente la fluidità dei concetti accoppiati come il pensatore e il suo pensiero, essere se stessi e diversi, interno ed esterno, che può essere contemplato durante la meditazione".

Betty Ann Brown Critico e storico dell'arte, Los Angeles

INFO:
Dawn Csutoros
"Distanza Infinita, Presenza Immediata"

NUN ASSISI RELAIS
27 Settembre - 7 Ottobre 2012
Via Eremo delle Carceri, 1A
Assisi (PG)
T. 075 815 5150
www.nunassisi.com
www.custoros.com



Marjda.

*la moda
è una
dolce follia*

Perugia
Corso Cavour, 67

075 573 4334
338 863 7447

www.marjda.it
 [marjda](https://www.facebook.com/marjda)



MOLTO PIÙ DI UN PORTALE

I live Umbria

Un **portale** che è un vero e proprio progetto di **promozione turistica**. **I Live Umbria** è un'idea innovativa, un modo nuovo di vivere e scoprire l'Umbria, non solo come regione, ma come **emozione** da vivere attraverso l'utilizzo della nuova tecnologia dell'**augmented reality**. Attraverso questa innovazione si vuole rafforzare l'identità territoriale e promuovere l'unicità dei luoghi dell'Umbria.

Utilizzando tecnologie come la **realtà aumentata** e la **geolocalizzazione**, il portale **www.iliveumbria.com** vuole sviluppare e rafforzare la

conoscenza e la valorizzazione della **regione** e dei suoi **territori**. La **augmented reality** si configura quale interessante e innovativo canale di comunicazione e promozione di prodotti commerciali, servizi e offerte turistiche, oltre ad essere immediatamente fruibile, ricca di contenuti, usi e applicazioni. Attraverso una semplice **webcam** di uno **smartphone**, la realtà si arricchisce d'**informazioni culturali, commerciali e sociali**.

Il progetto è sviluppato per promuovere il **patrimonio artistico, ambientale ed enogastronomi-**

co di tutto il territorio umbro, in modo da offrire servizi e contenuti ai cittadini e ai turisti che soggiornano in Umbria, trasformando le informazioni in comunicazione e arricchendo l'esperienza turistica con stimoli emozionali.

Attraverso il **social network** presente nel portale si vogliono raccogliere esperienze e permettere agli utenti di scambiare **informazioni** e **condividere** emozioni e ricordi. Il portale, però, non sarà l'unico modo per seguire i turisti in giro per l'Umbria. Infatti il progetto si compone anche della creazione di una **t-shirt** in **augmented reality** che dà il diritto, a chi la possiede, di poter vedere in diretta i video e **accedere all'area privata** del portale, di creare il proprio **profilo**, **scambiare foto** e **video interagendo** con gli altri utenti.

L'**esclusività** della t-shirt testimonia l'esperienza fatta e il legame creato con la regione Umbria e i suoi territori: un'emozione da vivere e da raccontare. Così la t-shirt **I live Umbria** viaggerà in **paesi sconosciuti, culture differenti** e continuerà a vivere e parlare la lingua di chi ha vissuto emozioni uniche nel cuore verde d'Italia.



I Live Umbria - OBC Italy
via del pescatore 13,
Ponte Felcino - Perugia
T. 338 2295222
info@obcitaly.com
www.iliveumbria.com

FABIO NACCAZZANI CON MARCO RIBOLI - VICE PRESIDENT AND GENERAL MANAGER, SYMANTEC EMEA MEDITERRANEAN REGION



INTERVISTA A FABIO NACCAZZANI PER I 19 ANNI DELL'ATTIVITÀ

Gruppo Ecobyte, leader nella sicurezza informatica

Testo Simona Croce **Brano Broken Line** — Alva Noto + Ryuichi Sakamoto

Fabio Naccazzani, vuoi parlarci del Gruppo Ecobyte?

Di che cosa vi occupate esattamente? Vuoi presentarci l'azienda?

Ecobyte si occupa principalmente di Integrazione di sistemi in ambito informatico, con propensione per le soluzioni in materia di sicurezza. La sicurezza, intesa sia in senso perimetrale che come analisi, con-

trollo e trattamento del DATO, che sta diventando il fulcro primario di ogni tecnologia informatica. Non è più importante da dove o con che cosa si produca un'informazione, l'importante è che quello che si fa lo si renda fruibile e sicuro.

Come si è evoluta l'azienda nel tempo?

**UNA REALTÀ UMBRA CHE INVESTE
NELLA SICUREZZA DEL DATO
E NELLA MOBILITY PER AZIENDE
E PUBBLICA AMMINISTRAZIONE:
TRA I CLIENTI MINISTRI, COMUNI,
OSPEDALI E AZIENDE**

Negli anni Ecobyte si è avvicinata ai principali Vendors del settore tra cui Symantec e Websense per i quali a oggi rappresenta l'eccellenza Italiana in termini di servizi erogati e certificazioni ottenute. Poi, negli ultimi anni, vista la forte richiesta del mercato nell'ambito della mobility su smartphones e tablet, il nostro gruppo ha creato al suo interno una Business Unit dedicata all'ideazione, sviluppo e integrazione delle App con particolare riguardo alle loro potenzialità sia in ambito Pubblica Amministrazione (E-government) sia in ambito aziende e imprenditoria privata (ottimizzazione dei processi, business intelligence, e-commerce etc.).

Quale il vostro mercato di riferimento?

Il nostro mercato di riferimento geograficamente è tutto il territorio nazionale, ma anche con episodi extranazionali, sia nel settore privato di medie e grandi Aziende, sia come detto tutto l'apparato pubblico centrale e locale, operando con sede a Perugia e filiale in Roma.

Quest'anno l'azienda compie 19 anni. Una vera eccellenza umbra in termini di servizi e risultati, capacità di offrire lavoro, longevità, capillarità nel seguire le esigenze della clientela...

In questo momento pur attraversando una situazione difficile di mercato, dove l'ITC sta soffrendo in ma-

niera particolare e i restringimenti dei budget la fanno da padrone, c'è soddisfazione per aver creato una Azienda in cui l'aspetto chiave è l'attenzione alle persone che la compongono e la qualità e lo studio di nuove tecnologie. Del resto, 19 anni nel nostro settore sono un'enormità ed "esserci" significa aver dato qualche cosa di concreto a tutti i nostri clienti che approfittano per ringraziare.

Eppure a volte si ha la sensazione che in Umbria, territorio e soprattutto istituzioni, non siano consapevoli di possedere certi "patrimoni" a portata di mano... È proprio così. Faccio un esempio pratico: noi come Ecobyte annoveriamo come Clienti 10 Ministeri Centrali, 5 Comuni tra i più importanti d'Italia, i primi 4 Ospedali Italiani le prime 5 Aziende Italiane... ma in Umbria è come se non esistissimo! Abbiamo creato da 8 anni a questa parte una convention primaverile che abbiamo deciso di organizzare in Umbria perché vogliamo valorizzare la nostra terra e farla conoscere: a questi eventi arrivano, nostri ospiti per due giorni, clienti da tutta Italia, ma pochissimi dall'Umbria. Le nostre Istituzioni e i soggetti imprenditoriali del territorio soffrono di una cecità atavica, soprattutto nell'ambito della Tecnologia Informatica. Sono rimasti ancora legati alla necessità dell'informatica, mentre lo sviluppo e l'applicazione della tecnologia è un punto imprescindibile della crescita e dell'evoluzione, la creazione di nuovi mercati allargati, la fruizione di servizi pubblici da parte di tutti.

Problemi culturali?

Oggi mediamente un ragazzo di 18 anni ha già inviato tramite il suo



cellulare 225.000 tra SMS, Post, Mail, Link. Forse è ora di capire che il mondo è cambiato!

Di contro il nostro gruppo umbro è passato da 18 persone del 2000 a circa 30 persone di oggi con tutto quello che ne consegue in termini di ricaduta sul territorio e benefici per l'occupazione.

Hai un sogno nel cassetto, professionalmente parlando?

L'unica cosa che non abbiamo smesso di fare è sognare: vorrei portare Ecobyte tra le prime 10 aziende ITC Italiane e iniziare ad aprire scenari in altri paesi che in questo momento magari sono alla ricerca di servizi professionali di qualità e che stanno affrontando l'informatica come elemento d'investimento. Abbiamo poi sviluppato alcune applicazioni che riteniamo di massa e vorremo lanciarle su scala internazionale. In fondo i sogni non hanno limiti, giusto?

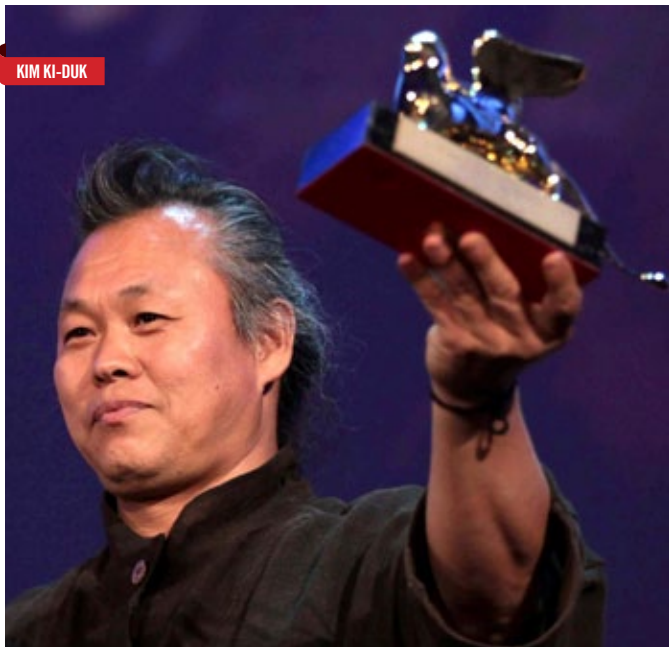


Quali a oggi le linee di sviluppo del gruppo Ecobyte? Quali i progetti per il futuro?

Abbiamo iniziato le selezioni per allargare nel 2013 il nostro personale Tecnico e potenziare il nostro team sviluppo soprattutto nel solco delle nuove tecnologie emergenti (mobilità Smartphone e Tablet, NFC, pagamenti elettronici, etc.); anche se in un momento di recessione pianificare non è facile. Per la nostra Azienda questo è l'unico vero patrimonio, e noi andremo a privilegiare tutti coloro che hanno veramente la voglia di partecipare e lavorare con un gruppo di persone che, ancora, dopo 19 anni, continua a credere nei sogni.

www.ecobyte.it

KIM KI-DUK



TUTTE LE NOVITÀ IN ARRIVO DALLA 69ESIMA MOSTRA DEL CINEMA

VENEZIA 69: Kim Ki-Duk Sì, Italia No

Testo Matteo Grandi **Brano** Get Free — Major Lazer

Luci e ombre al Lido di Venezia, per la prima edizione del dopo **Muller**. In fondo è stato l'anno del **valzer-terremoto** alla guida dei Festival cinematografici italiani. Così, mentre l'ex direttore artistico della rassegna lagunare finisce a dirigere il **Festival**

di Roma (nei confronti del quale era sempre stato polemico, ma evidentemente un buon cachet ha anche l'effetto collaterale di cancellare la memoria) scalzando l'ape regina del cinema italiano, **Piera Detassis**, già direttrice di Ciak, tornata a sua volta

**DALLA LAGUNA
IL CINEMA DI CASA NOSTRA ESCE
SEMPRE PIÙ RIDIMENSIONATO.
TRA LE OPERE IMPERDIBILI:
THE MASTER DI PAUL THOMAS
ANDERSON E THE ICEMAN
DI ARIEL VROMEN**

ad adulare (con dente avvelenato e coda tra le gambe) la rassegna del **Leone d'oro**. Rassegna che quest'anno, per la sua sessantanovesima edizione, onde evitare rischi, è finita sotto l'egida di **Alberto Barbera**. Un usato sicuro, essendone già stato direttore artistico in passato.

Luci e ombre, dicevamo. **Poco divismo**, ma anche qualche **nota stonata**. Come la scelta di **Kasia Smutniak** come **madrina** del Festival, là dove a ricoprire il ruolo ci si aspetterebbe un'attrice con la **A** maiuscola, o come la scelta d'inserire la modella **Laetitzia Casta** in **giuria**. Che, bella sarà bella, moglie d'arte (è compagna nella vita di Stefano Accorsi) pure, ma immaginarla a dire la sua su un film di **Kim Ki Duk**, tra **Michael Mann** e **Marina Abramovic** fa francamente venire i brividi.

IL CINEMA ITALIANO

Chi si auspicava un riscatto del cinema italiano è destinato a rimanere deluso. Perché nonostante una media discreta delle pellicole proiettate, in particolare **LA BELLA ADDORMENTATA** di **Marco Bellocchio** (ispirato al caso di Eluana Englaro) ed **È STATO IL FIGLIO** di **Daniele Cipri**, per la prima volta senza **Maresco**, ma con un ottimo **Toni Servillo** come protagonista, il movimento

cinematografico di casa nostra continua a non trovare il colpo d'ala in termini di ritmo, qualità della storie, idee, spendibilità internazionale, capacità di sganciarsi dai cliché ormai paralizzanti delle pellicole nostrane. Forse, il più innovativo in questo senso è stato **BELLAS MARIPOSAS** di **Salvatore Mereu**. Autoprodotto dalla casa di produzione Viacolvento, dello stesso regista e della moglie, è così diverso dai soliti cliché di rischiare di non trovare chi lo distribuirà in sala. Drammi di un cinema italiano incapace di mettersi nelle mani di **autori emergenti**, di sceneggiatori freschi o anche solo di saper riconoscere un lavoro buono e innovativo. Non sarà un caso se per fare numeri al botteghino, **cinapanettoni** a parte, siamo costretti a fare i remake di film francesi e a trasformare in star attori come **Alessandro Siani** che ai tempi di Massimo Troisi e Lello Arena, 20 anni fa non 50, sarebbero stati sì e no buoni come compare.

GLI IMPERDIBILI

Ma andiamo avanti. Tre i film internazionali più significativi usciti dalla mostra. L'attesissimo **THE MASTER** di **Paul Thomas Anderson**, ispirato alla storia della setta Scientolgy, e supportato da un cast solidissimo in cui **Joaquin Phoenix** e, soprattutto, **Philip Seymour Hoffman** fanno la parte dei giganti. Altra "perla" dalla laguna: **PIETÀ**, ultima fatica del regista coreano **Kim Ki-duk**, non a caso vincitore del **Leone d'Oro**, spietato e cruento affresco a tinte fosche sulla storia di una strozzino senza cuore, la cui vita cambierà quando incontrerà una donna che sostiene di essere sua madre. Infine nota di merito per **THE ICEMAN**, storia vera di Richard Kuklinski, uno dei più feroci serial killer dalla mafia italo-americana, auto-



THE ICEMAN



PIETÀ



THE MASTER

re di oltre 100 omicidi: il film di **Ariel Vromen** è un compatto e solidissimo biopic, crudo e violento, e stilisticamente impeccabile; anche grazie all'interpretazione magistrale di un immenso **Michael Shannon**, secondo gli addetti ai lavori già in odore di nomination al prossimo Oscar. Da segnalare infine **PARADIES:**

GLAUBE disturbante e controversa opera del regista austriaco **Ulrich Seidl**, in cui la fede di una donna arriva fino all'estremo, persino alla masturbazione con il crocifisso. Prevedibile il carico di polemiche destinato ad accompagnare il film, che nel frattempo ha vinto il **Leone d'Argento** per la miglior regia.

Uomo

(1)

Clarks



(2)

Corvari



(3)

Florsheim



Fermani

(1)



Janet & Janet

(2)



Janet Short

(3)



Donna

ZUGARONI

calzature pellicceria pelletterie
dal 1908

Alberto Fermani • Alberto Guardiani • Barracuda • Birkenstock • Braccialini • CafèNoir • Campanile • Clarks
Coccinelle • Corvari • Crime • Emu • Fabi • Florsheim • Fornarina • Gabs • Geox • Ingram • Janet Sport
Janet&Janet • Jose Saenz • Julie Dee • La Martina • Lelli Kelly • Liu-Jo • Luca Stefani • Manas • Mastai Ferretti
Melluso • Naturino • Nero Giardini • Pakerson • Piero Guidi • Piquadro • Samsonite • Sax
SGN by Giancarlo Paoli • The Bridge • The Seller • Timberland • Tosca Blu • U.S.Polo

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

APERTO LA DOMENICA POMERIGGIO

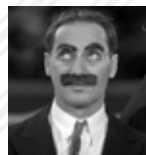
meltin pot

*miscellanea
polisensoriale
a uso e consumo
di lettori attenti*

*chi somiglia
a chi?*



ROBERTO CICCONE
ASSESSORE COMUNE PERUGIA



GROUCHO MARX
ATTORE

Secondo la London School of Economics, il giovedì è il giorno migliore per fare l'amore

01

In Alaska è contro la legge guardare un alce da un aereo

02

Dopo aver mangiato troppo, il nostro udito si fa meno acuto

03



**ARRIVA L'APPLICAZIONE CHE RISOLVE IL PROBLEMA
IN POCHI SECONDI**

Ztl chiusa o aperta?

Volete andare in centro in macchina ma non sapete se la **ZTL** è aperta o chiusa. Come fare per evitare un giro inutile o una multa salata? La soluzione sta nella nuova **App ZTL** creata da Enrico e Felice De Luca, due fratelli che hanno avuto la fortunata intuizione di un problema che sta a cuore a tutti. Disponibile per ora solo su dispositivi **Apple**, il sistema informa con un breve messaggio sulla situazione in tempo reale della **ZTL** e sugli orari di chiusura. Dedicata ai turisti ma anche ai perugini DOC.

twitter.com/ZTLPerugia



**RIAPRE LA STAGIONE DI PROSA CON IMPORTANTI NOVITÀ
E GRADITI RITORNI**

Teatro Stabile dell'Umbria

Con l'estate ormai alle spalle, parte la nuova stagione di prosa del **Teatro Stabile dell'Umbria**, anche quest'anno con grandi nomi della letteratura europea portati sul palco da grandi artisti italiani. Si tratta di una lunga serie di spettacoli messi in scena da ottobre ad aprile nei vari teatri della provincia di Perugia. Si parte con **La Grande Magia** di **Eduardo De Filippo** e si continua con **Il nipote di Rameau** di **Denis Diderot** e ancora **Re Lear** di **William Shakespeare**, con in mezzo altri grandi spettacoli e rappresentazioni.

Teatro Morlacchi
via del Verزارo, 20 - Perugia
T. 075 575421
www.teatrostabile.umbria.it



UNO STORICO LOCALE CHE CONSERVA
LA TRADIZIONE DEL 1860 E SFORNA BONTÀ UNICHE
AL CIOCCOLATO

Pasticceria Sandri

La vetrina della storica pasticceria **Sandri** rappresenta una certezza per ogni perugino e turista che si rispetti. Dal **1860** questo piccolo gioiello che sforna **bontà** e profumo di **tradizione** si trova a Perugia per merito della famiglia **Zonder**, di origine svizzera, il cui cognome in Italia è mutato in Sandri. I **pasticcini al cioccolato**, con frolla delicata e crema spumosa e i **mar-ron glacé** sono due delle prelibatezze prodotte che la scritta d'origine "Pasticceria-Drogheria-Confetterie coloniali" che si legge ancora, rende ancora più gustose.

Pasticceria Sandri
corso Vannucci, 32 - Perugia
T. 075 5724112



TRADIZIONE E DOLCEZZA A POCHI PASSI
DAL CUORE DI PERUGIA

Talmone

A pochi passi dalla **Fontana Maggiore**, in una costruzione antica dalle mura storiche, esiste un piccolo paradiso di prelibatezze dolciarie. Tra vetrine invitanti e barattoli in vecchio stile, la cioccolateria **Talmone** offre un'ampia gamma di bontà al cacao, al caramello e tante altre dolcezze in generale. Grazie alla consistenza delle pareti, la **cioccolateria** garantisce un'ottima qualità dei prodotti anche durante le giornate più calde, unendo ricette tradizionali e cortesia in piccoli assaggi per tutti i gusti.

Talmone
via Maestà delle Volte, 10 - Perugia
T. 0755725744



**CREPES, CHURROS E CHOCO KEBAB:
IL POSTO GIUSTO PER REGALARSI PICCOLI
MOMENTI DI PIACERE**

Queen's Crepes

Queen's Crepes in via Bonazzi è il posto giusto per regalarsi piccoli momenti di piacere... al cioccolato. Non solo **crepes dolci** alla Nutella servite in tantissime varianti ma anche **choco kebab**, variante dolce del kebab, servito in un involucri tipo crêpe, ideale per uno spuntino sfizioso. Assolutamente da provare i **churros**, dolcetti a base di una pastella frita spolverata di zucchero serviti con panna e Nutella. E ancora, per i più golosi, **waffles**, **cornetteria**, **bomboloni** e **cioccolate calde** aromatizzate...

Queen's Crepes
via Bonazzi - Perugia
T. 075 840000



**MOSTRE, EVENTI E OFFERTE SPECIALI NEL PRIMO
ALBERGO INTERAMENTE DEDICATO AL CACAO**

Etruscan Chocohotel

Il cioccolato è uno degli alimenti più prelibati, sia per il gusto che per le proprietà nutritive e nel cuore di Perugia sorge un hotel interamente dedicato a esso. **Etruscan Chocohotel**, primo albergo al mondo dedicato interamente al dolce per eccellenza, unisce jazz, vino e cioccolato con eventi a tema, originalità e cortesia. L'hotel ospita al suo interno il **Ristorante Buonenuove**, elegante punto di ristoro che propone un menù tutto cacao. Unico nel suo genere, è una meta irrinunciabile durante **Eurochocolate**.

Etruscan Chocohotel
via Campo di Marte, 134 - Perugia
T. 075 5837314
www.chocohotel.it



**IL TRATTO CUPO E RICERCATO
DI ANDREA BRUNO CELEBRA I CINQUE ANNI
DI ATTIVITÀ DELLA GALLERIA MIOMAO**

Come le strisce che lasciano gli aerei

Approda a Perugia la mostra di disegni del nuovo libro a fumetti di **Andrea Bruno**, ottenuto in collaborazione con **Vasco Brondi**, giovane cantautore definito come promessa della musica italiana. Dopo l'anteprima al festival di Internazionale a Ferrara, il fumettista ritorna a far sognare con il suo stile cupo e a tratti onirico. **Come le strisce che lasciano gli aerei**, questo il titolo della mostra, sarà aperta a tutti presso la **Galleria Miomao** fino al 10 novembre dal martedì al sabato.

Galleria Miomao
via Podiani 19, Perugia
20 ottobre - 11 novembre
www.miomao.net



**GINO SABATINI ODOARDI RISCOPRE L'ESPERIENZA
DI SAN FRANCESCO LEGATA ALLE TRADIZIONI
STORICHE DI CANNARA**

III° ContrOrdine

III° ContrOrdine è un'esposizione personale di **Gino Sabatini Odoardi** di opere e riferimenti ai reperti storici di Cannara. Curata da Martina Cavallarin, la mostra si collega all'esperienza di **San Francesco** nel "Tugurio" del paese, unendo la rappresentazione concettuale agli oggetti-simbolo collocati nelle stanze del museo archeologico. Le opere saranno disponibili su appuntamento o il sabato e la domenica fino al 4 novembre al **Museo Città di Cannara**.

Museo Città di Cannara
via del Convitto, Cannara (PG)
fino al 4 novembre
T. 0742 731811

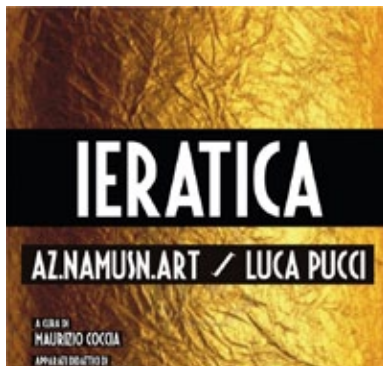


RICHARD PRINCE RACCOLGE TRENT'ANNI
DI IMMAGINI IN UN UNICO GRANDE PERCORSO

Bibliothèque d'un amateur

La **riscoperta** e il **confronto** delle immagini pubblicitarie e dedicate al grande pubblico permette di indagare lo spirito del tempo e la cultura dell'umanità. Guidato da questo credo, **Richard Prince** ricostruisce le basi della **mitologia americana**, raccogliendo copertine di libri, magazine e opere pop, riflettendo sul plagio e sulla diffusione dell'immagine. **Bibliothèque d'un amateur** è una vera e propria sfilza di trofei da collezionista che gli inguaribili amanti della forza dell'immagine potranno visitare fino al **28 ottobre** a **Palazzo Collicola**.

Palazzo Collicola
piazza Collicola, 1 - Spoleto (PG)
fino al 28 ottobre
www.palazzocollicola.it



UNA RIFLESSIONE SULL'IMMAGINARIO DEL POTERE GRAZIE
A DUE INTERVENTI DI LAND ART DEL PERIODO FASCISTA

Ieratica

Il rapporto fra arte e potere è stato al centro dell'esperienza sensoriale dell'uomo fin dagli albori della civiltà. La rappresentazione dei potenti all'interno di un determinato contesto permette di studiare la società fino a coglierne i particolari più segreti. **IERATICA** si muove in questa direzione con due progetti, in mostra a **Trevi** fino al 21 ottobre, di **Luca Pucci** e **Riccardo Fadda**, fondatore di **Az.Namusn.Art**, che analizzano l'iconografia fascista e gli effetti sulla società del tempo ma anche odierna.

Palazzo Lucarini Contemporary
via B. P. Riccardi 11, Trevi
fino al 21 ottobre
www.palazzolucarini.it



LA COMMEDIA SCRITTA DA EDUARDO RIVIVE
FRA GIOCO E ILLUSIONE

La Grande Magia

Luca De Filippo porta in scena uno dei testi più originali di **Eduardo**, un'anteprima nazionale che debutterà lunedì 10 ottobre sul palcoscenico del **Teatro Morlacchi**. Profondamente legato al pubblico perugino, l'artista conduce lo spettatore in un viaggio fra **realtà, vita e illusione**, in un gioco di intrighi e tradimenti, sparizioni misteriose e scherzi del destino. Come diceva il grande Eduardo, la vita è un gioco e ha bisogno di essere sorretto dall'illusione, a sua volta alimentata dalla fede.

Teatro Morlacchi
via del Verzaro, 20 - Perugia
10-14 ottobre



IL TEATRO MORLACCHI TORNA A SOGNARE
SULLE NOTE DI RAVEL, MOZART E STRAUSS

Concerto in Do Maggiore K. 467

La nuova stagione di **Amici della Musica** si prospetta ricca di eventi e concerti con i più grandi artisti del mondo. Quest'anno l'apertura è affidata al complesso della **Radio di Stoccarda**, una delle migliori orchestre tedesche, diretta da **Stéphane Denève**, che sarà sul podio del Teatro Morlacchi con un programma dedicato a Ravel, Richard Strauss e Mozart. Il pubblico perugino potrà inoltre ammirare il talento di **Jan Lisiecki**, giovanissimo pianista considerato una promessa della musica.

Teatro Morlacchi
piazza Morlacchi 19, Perugia
28 ottobre - ore 20.30
www.perugiamusicaclassica.com



PER LA PRIMA VOLTA IN ITALIA
LO SPETTACOLO DEDICATO ALLA NAVE SCOMPARSA
NELLE FREDE ACQUE OCEANICHE

Titanic - Il Musical

In occasione del centenario della scomparsa nei fondali marini della nave più celebre della storia, arriva per la prima volta in Italia **Titanic - Il Musical**. La rappresentazione, in scena il **30** e il **31 ottobre** al **Teatro Lyrick** di Assisi, con **Dani-
lo Brugia** e la regia di **Federico Bellone**, sarà uno spettacolo coinvolgente grazie a cambi di scena, costumi d'impatto e tanti effetti speciali da lasciare letteralmente senza fiato gli spettatori

Teatro Lyrick
via D'Annunzio Gabriele, Assisi
30 e 31 ottobre
www.teatrolyrick.com



IL CANTANTE EMILIANO PORTA IN SCENA
IL NUOVO ALBUM A PIAN DI MASSIANO

Cesare Cremonini in concerto

Cesare Cremonini torna in concerto a Perugia il prossimo 3 novembre. Fra classici di repertorio e nuove hit, il cantante bolognese presenterà il suo ultimo disco di inediti intitolato **La teoria dei colori**, di cui fa parte **Il comico (sai che risate)**, brano presente da mesi sulle stazioni radiofoniche di tutta Italia. Location del concerto che mischia rock inglese e tradizione nostrana sarà il **Palasport Evangelisti** a Pian di Massiano.

Palasport Evangelisti
Pian di Massiano, Perugia
3 novembre
www.musicalboxeventi.com

ALESSANDRELLI STORE // ABBIGLIAMENTO UOMO DONNA BIJOUX // SCARPE // SPOSI



Alessandrelli è un concept store di ampio respiro, non un semplice negozio di abbigliamento, ma un insieme di stile, di messaggi, di stimoli. È un luogo particolare di tendenza, in cui l'originalità e la creatività si fondono con le proposte uomo-donna, gli accessori, gli abiti da sposa e da sposo, i bijoux, creando suggestioni uniche. Da ora si fa promotore anche di un progetto a

cavallo tra il social e il fotografico, in collaborazione con Manuela Uster Capitanucci. CloseUp è un gioco divertente, nato dalla fantasia avveniristica della fotografa e dall'intento di mettere in contatto persone, con uno stile quasi reportagistico metropolitano. Tutti possono partecipare, basta prestarsi ad un click... fatti fare il ritratto e diventa protagonista del nostro inverno!!!!

Close-Up is a project by Alessandrelli Store and Manuela Uster Capitanucci photographer.
It will be developed to connect people around Perugia in many locations.
It's a joke, it's funny, just make a smile
and enjoy the life!

Via Settevalli 905 // Perugia // +39 075 5140918 // info@maxalessandrelli.com



NATO A LIVELLO BUROCRATICO E IN AUTUNNO
VERRANNO PRESENTATE LE MAPPE DI COMUNITÀ

Ecomuseo del Paesaggio del Trasimeno

Il **patrimonio** non è necessariamente materiale. Può anche essere composto da **idee** o da **identità**. Quando un'identità è legata ad un luogo specifico, allora diventa importante farla emergere tramite la **protezione del territorio**, per esempio con la costruzione di un ecomuseo. L'**Ecomuseo del Paesaggio del Trasimeno**, nato a livello burocratico da

pochi mesi, presenterà in autunno le mappe di comunità disegnate con un processo "bottom-up" che porteranno alla stesura della basi per la costruzione dell'ecomuseo stesso. Un processo di auto-riconoscimento del **patrimonio locale** davvero da non perdere!

www.galto.info



OTTANTA CANDELINE PER FESTEGGIARE UNA DELLE STORICHE ATTIVITÀ DI CORSO VANNUCCI

Fagioli

Sono **80** le candeline che lo storico negozio di abbigliamento **Fagioli** spegnerà il prossimo **28 ottobre**. Aperto nel **1932** il negozio ha vestito nomi prestigiosi come Carmelo Bene e negli anni si è affermato come sinonimo di **eleganza in città**. All'insegna della continuità della tradizione

all'interno dei locali il figlio dei signori Fagioli, Federico, ha aperto da poco un **corner** specializzato in **moda maschile giovane**: Federico Seymour Fagioli.

Fagioli
corso Vannucci, 40 / via Mazzini
T. 075 5735161



UN NUOVO LABORATORIO ORGANIZZATO DA OCCHISULMONDO
SI CONCENTRA SULLA PEDAGOGIA TEATRALE

Urlo

L'indagine dell'esperienza teatrale e sulla figura dell'attore è al centro di **Urlo - Laboratorio Teatrale Nomade** organizzato dalla compagnia **Occhisulmondo**. L'iniziativa prevede una serie di esibizioni rivolte a studenti e allievi attori fra i 18 e i 60 anni. Per due volte a settimana gli spazi del

Centro Danza e i luoghi urbani di Perugia verranno reinterpretati in una riflessione sul dialogo e la figura dell'attore.

Centro Danza
Perugia, luoghi vari
da novembre a maggio
www.occhisulmondo.org

We Are Back

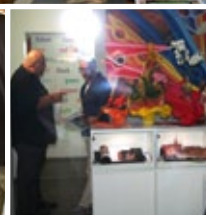
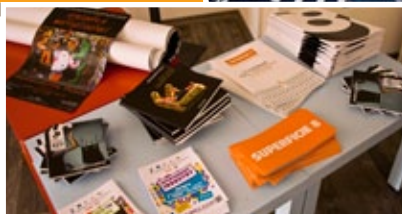
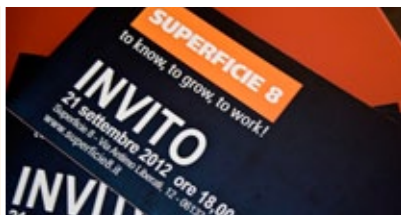


Seguiteci su twitter : @CaffeMorlacchi

P.zza Morlacchi 6\8 Perugia

**Superficie 8
evento
inaugurazione
nuova sede**

Perugia



VENERDI 5

Festa della Canaiola
Pretola

Giostra dell'arme
San Gemini

**Il piacere di Camminare 2012,
Passeggiare Naturalistiche
accompagnate**
Allerona, luoghi vari

Orvieto con Gusto
Orvieto, luoghi vari

Sagra della Castagna
Perugia, Piegaro

Anna Frank
Umbertide, Teatro Oplas - ore 21.15

**Campionato di improvvisazione
teatrale**
Perugia, Teatro dell'equilibrio,
ore 21.00

Juke Box Poetico
Perugia, Chiesa di S. Antonio Abate
ore 18.30

SABATO 6

Giostra dell'arme
San Gemini

Sagra della Castagna
Perugia, Piegaro

**Il piacere di Camminare 2012,
Passeggiare Naturalistiche
accompagnate**
Allerona, luoghi vari

Orvieto con Gusto
Orvieto, luoghi vari

Saluti da Saturno
Tuoro, Palazzo del capra/Teatro
dell'accademia - ore 20.00

DOMENICA 7

**Domenica in treno, Partenza
per la città di Todì**
Stazione Ferroviaria Sant'Anna,
ore 8.00

**Aesthetica. La bellezza è in
movimento**
Bastia Umbra, Teatro Esperia - ore 21.15

Sagra della Castagna
Perugia, Piegaro

Festa della Canaiola
Pretola

Giostra dell'arme
San Gemini

**Il piacere di Camminare 2012,
Passeggiare Naturalistiche
accompagnate**
Allerona, luoghi vari

Mercatino delle Pulci
Piazza Fortebraccio - ore 10.00

Orvieto con Gusto
Orvieto, luoghi vari

LUNEDI 8

Giostra dell'arme
San Gemini



Sagra della Castagna
Perugia, Piegaro

**Il piacere di Camminare 2012,
Passeggiare Naturalistiche
accompagnate**
Allerona, luoghi vari

MARTEDI 9

Giostra dell'arme
San Gemini

Sagra della Castagna
Perugia, Piegaro

**Il piacere di Camminare
2012, Passeggiare
Naturalistiche
accompagnate**
Allerona, luoghi vari



MERCOLEDI 10

Giostra dell'arme
San Gemini

Sagra della Castagna
Perugia, Piegaro

**Il piacere di Camminare 2012,
Passeggiare Naturalistiche
accompagnate**
Allerona, luoghi vari

La grande magia
Perugia, Teatro Morlacchi - ore 21.00

GIOVEDI 11

Giostra dell'arme
San Gemini

MOSTRE

**GRAMSCI. UNA BIOGRAFIA
PER IMMAGINI**



fino all'11 ottobre
Perugia, Galleria Miomao

ORO



fino al 10 ottobre
Perugia, Ristorante L'Officina

MARTA PACHÓN E YOKO IZAWA



fino al 14 ottobre
Todì, Ab Ovo Gallery

**GALEAZZO ALESSI
E IL SUO TEMPO**



fino al 14 ottobre
Perugia, Piazza Danti 28

Sagra della Castagna
Perugia, Piegaro

Festa del calcio giovanile d'Arna
Perugia, Pianello

**Il piacere di Camminare 2012,
Passegiate Naturalistiche
accompagnate**
Allerona, luoghi vari

La grande magia
Perugia, Teatro Morlacchi - ore 21.00

Prospero Andreani in mostra
Perugia, L'Officina

VENERDI 12

Altrocioccolato
Castiglione del Lago

Sagra della Castagna
Perugia, Piegaro

Festa del calcio giovanile d'Arna
Perugia, Pianello

Giostra dell'arme
San Gemini

**Il piacere di Camminare 2012,
Passegiate Naturalistiche
accompagnate**
Allerona, luoghi vari

**Stagione di prosa 2012/2013 - La
grande magia**
Perugia, Teatro Morlacchi - ore 21.00

**8° Camminata: da Borgobello a
Borgobello**
Perugia, Giardini del Frontone,
ore 9.30

**Umbria: I luoghi dell'anima, Il culto
della Dea proibita**
Perugia, sede Associazione
Porta Santa Susanna - ore 21.00

SABATO 13

Altrocioccolato
Castiglione del Lago

Sagra della Castagna
Perugia, Piegaro

Festa del calcio giovanile d'Arna
Perugia, Pianello

**XXI Convention mondiale Camere
di Commercio Italiane all'Estero**
Perugia, luoghi vari

Giostra dell'arme
San Gemini

**Il piacere di Camminare 2012,
Passegiate Naturalistiche
accompagnate**
Allerona, luoghi vari

**Stagione di prosa 2012/
2013 - La grande magia**
Perugia, Teatro Morlacchi -
ore 21.00

**Luca Sapia and Capiozzo & Mecco
Band**
Città della Pieve, Palazzo della Corgna/
Teatro degli Avvaloranti - ore 20.00



Remedios
Città della Pieve, Palazzo della Corgna
ore 20.00

DOMENICA 14

Altrocioccolato
Castiglione del Lago

Sagra della Castagna
Perugia, Piegaro

Festa del calcio giovanile d'Arna
Perugia, Pianello

**XXI Convention mondiale Camere
di Commercio Italiane all'Estero**
Perugia, luoghi vari

Giostra dell'arme
San Gemini

**Il piacere di Camminare 2012,
Passegiate Naturalistiche
accompagnate**
Allerona, luoghi vari

La grande magia
Perugia, Teatro Morlacchi - ore 21.00

**XXI Convention mondiale Camere
di Commercio Italiane all'Estero**
Perugia, luoghi vari

LUNEDI 15

**Il piacere di Camminare 2012,
Passegiate Naturalistiche
accompagnate**
Allerona, luoghi vari



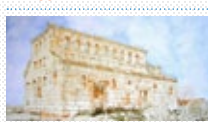
MOSTRE

LE FATE DI VERSAILLES



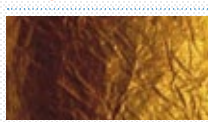
fino al 11 Ottobre
Perugia, Ristorante L'Officina

PROSPERO ANDREANI IN MOSTRA



11 ottobre - gennaio 2013
Perugia, Ristorante L'Officina

IERATICA



fino al 21 ottobre
Trevi, Palazzo Lucarini
Contemporary

CARAVANSERRAGLIO



fino al 4 novembre
Todi, Palazzo della Vignola

XXI Convention mondiale Camere di Commercio Italiane all'Estero
Perugia, luoghi vari

MARTEDÌ 16

Il piacere di Camminare 2012, Passeggiate Naturalistiche accompagnate
Allerona, luoghi vari

Molto rumore per nulla
Perugia, Teatro Morlacchi - 21.00

XXI Convention mondiale Camere di Commercio Italiane all'Estero
Perugia, luoghi vari

MERCOLEDÌ 17

Nero Norcia 2012
Norcia

Il piacere di Camminare 2012, Passeggiate Naturalistiche accompagnate
Allerona, luoghi vari

XXI Convention mondiale Camere di Commercio Italiane all'Estero
Perugia, luoghi vari

GIOVEDÌ 18

Nero Norcia 2012
Norcia

Il Cibo degli Altri, Rassegna cinematografica: JULIE & JULIA
Trevi, Teatro Clitunno - ore 17.30

Il piacere di Camminare 2012, Passeggiate Naturalistiche accompagnate
Allerona, luoghi vari

VENERDÌ 19

Nero Norcia 2012
Norcia

Campionato di improvvisazione Teatrale
Perugia, Teatro dell'Equilibrio, ore 21.00

Eduardo e Dario Fo: L'attore diventa anche autore
Perugia, Chiesa di S. Antonio Abate - ore 18.30

Eurochocolate
Perugia, Centro storico

Il piacere di Camminare 2012, Passeggiate Naturalistiche accompagnate
Allerona, luoghi vari

SABATO 20

Nero Norcia 2012
Norcia

Eurochocolate
Perugia, Centro storico

The Big Draw, Il grande disegno
Trevi, Piazzetta del Teatro - ore 10.00

Alla Corte dell'Imperatore, Giochi per bambini
Trevi, Parco Villa Fabri - ore 15.00



Happy Feet
Piegara, Museo del vetro - ore 20.00

Il piacere di Camminare 2012, Passeggiate Naturalistiche accompagnate
Allerona, luoghi vari

DOMENICA 21

Nero Norcia 2012
Norcia

Concerto de I Cantori di Cannaiola
Coro polifonico Città di Trevi
Trevi, Chiesa S. Francesco - ore 18.00

Eurochocolate
Perugia, Centro storico

Il piacere di Camminare 2012, Passeggiate Naturalistiche accompagnate
Allerona, luoghi vari

Mostra mercato del Sedano Nero di Trevi
Trevi, Centro storico - ore 9.00

LUNEDÌ 22

Nero Norcia 2012
Norcia

Eurochocolate
Perugia, Centro storico

Il piacere di Camminare 2012, Passeggiate Naturalistiche accompagnate
Allerona, luoghi vari



MOSTRE

**CARLO DELL'AMICO:
LIBERATA DAL CAOS**



fino al 4 novembre
Terni, Museo Archeologico
C.A.O.S.

III° CONTRORDINE



fino al 4 novembre
Museo Città di Cannara,
Cannara

**COME LE STRISCE
CHE LASCIA GLI AEREI**



fino al 10 novembre
Galleria Miomao, Perugia

AUREA UMBRIA



fino al 9 dicembre
Spello, Palazzo Comunale

MARTEDÌ 23

Nero Norcia 2012
Norcia

Eurochocolate
Perugia, Centro storico

**Il piacere di Camminare 2012,
Passeggiate Naturalistiche
accompagnate**
Allerona, luoghi vari

MERCOLEDÌ 24

Nero Norcia 2012
Norcia

Eurochocolate
Perugia, Centro storico

**Il piacere di Camminare 2012,
Passeggiate Naturalistiche
accompagnate**
Allerona, luoghi vari

GIOVEDÌ 25

Nero Norcia 2012
Norcia

Eurochocolate
Perugia, Centro storico

**Il Cibo degli Altri Rassegna
cinematografica:
PRANZO DI BABETTE**
Trevi, Teatro Clitunno - ore 17.30

**Il piacere di Camminare 2012,
Passeggiate Naturalistiche
accompagnate**
Allerona, luoghi vari



VENERDÌ 26

Nero Norcia 2012
Norcia

**Campionato di improvvisazione
Teatrale**
Perugia, Teatro dell'Equilibrio
ore 21.00

Eurochocolate
Perugia, Centro storico

**Il piacere di Camminare 2012,
Passeggiate Naturalistiche
accompagnate**
Allerona, luoghi vari

**Umbria: i luoghi dell'anima, Sacro
Subasio**
Perugia - ore 21.00

SABATO 27

Art Niveau, Microteatro
Perugia, Centro Culturale Don Nello
Palloni San Barnaba - ore 21.00

Eurochocolate
Perugia, Centro storico

**Il piacere di Camminare 2012,
Passeggiate Naturalistiche
accompagnate**
Allerona, luoghi vari

Insieme per l'Etiopia
Perugia - ore 20.00

**Paul Venturi e Max Sbaragli feat.
Stephanie Ghizzoni**
Pancale, Museo del tulle/ Teatro
Caporali - ore 20.00

Sfogliando San Domenico
Chiesa di S. Domenico - ore 16.00

DOMENICA 28
Castagnata e Antichi Sapori
Trevi, Piazza Mazzini - ore 9.00

**Locomotiva 1861 - appunti per un
compleanno italiano**
Perugia, Teatro Brecht

Eurochocolate
Perugia, Centro storico

**Mercati del Contadino e delle pulci
"Farmer's Market", e "Antique
Market"**
Trevi, Centro storico - ore 9.00

Scene di Vita Medievale
Trevi, Centro storico - ore 17.00

LUNEDÌ 29

**11° Mostra mercato dello zafferano
purissimo di Cascia**
Cascia

MARTEDÌ 30

**11° Mostra mercato dello zafferano
purissimo di Cascia**
Cascia

MERCOLEDÌ 31

**11° Mostra mercato dello zafferano
purissimo di Cascia**
Cascia

Il discorso del re
Perugia, Teatro Morlacchi



MOSTRE

STRUMENTI DI TORTURA



fino al 30 dicembre
Nocera Umbra, Torre Civica

IN UDENZA DA FEDERICO



fino al 31 dicembre
Gubbio, Palazzo Ducale

IMPERMANENTE "MICROSCOPIE"



fino al 6 gennaio
ArtStyle Gallery, Perugia

2012 - 2013:
LA NUOVA STAGIONE
È TUTTA DA COGLIERE!
CORRI AD ABBONARTI.



www.perugiamusicaclassica.com
info@perugiamusicaclassica.com
telefono 075.572 22 71



MEMBRO DELLA FONDAZIONE "PERUGIA MUSICA CLASSICA"



IL NOROSCOPO

*illustrazioni
di Sara Belia

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

ottobre

Ariete

*Finalmente scoperto il recettore
dei sogni che non si realizzano.
Il lusingione*

Toro

*L'unico circolo di cui dovrete
diventare soci è il circolo vizioso.*

Gemelli

*Se ancora credete in un mondo
migliore, dovete aspettare
notizie da Curiosity.*

Cancro

*È arrivato il momento
di farvi la domanda
della vita: "Ma Marilyn
Monroe andava
ai pigiama party vestita
di due gocce di Chanel?"*

Leone

*Non ruggite contro la parola
"amare". Anche se, in effetti, suona
meglio "aspre".*

Vergine

*Se rompi uno specchio sono
sette anni di guai.
Ma se rompi un preservativo
gli anni sono 18!*

IL SEGNO DEL MESE



DI LEONE PANOFSKY

Bilancia

***Volete un segreto per dimagrire?
Girate la testa energicamente a
destra e poi a sinistra. Ripetete
l'esercizio ogni volta che vi viene
offerto qualcosa da mangiare...***

Scorpione

*Smettetela di dare troppo peso alla
tecnologia. O prima o poi finirete
per credere che schiacciando il tasto
"Home" dell'Iphone 5 vi ritroverete
nel salotto di casa.*

Sagittario

*Siete cresciuti. Non siete più
bambini. Questo significa andare
al mercato delle pulci senza
aspettarsi di incontrare pulci
e andare al cinema capendo
che è stupido mettersi in
prima fila.*

Capricorno

*È ora di guardare con
spirito critico l'evoluzione
di un mondo in cui i
telefonini diventano sempre
più intelligenti e le persone
sempre più stupide...*

Acquario

*S'impone una riflessione
sull'amicizia. Gli amici sono come le
tette. Alcuni sono piccoli, altri sono
grandi. Alcuni sono veri e altri falsi.*

Pesci

*Dite basta alle donne che al primo
appuntamento vi fanno toccare
tutto, ma dopo un anno non vi
fanno toccare il telefonino...*

filippo fettucciari / abbigliamento / profumi / abiti su misura



bastia umbra/via della rocca, 3/ info 075.800.24.17

ponte san giovanni/via manzoni, 241/info 075.691.99.03

filippofettucciari.com



FASHION COUP ON

Presentando questo coupon

fino al 18 Ottobre 2012

abbiamo riservato per te

un sconto del

15% sulle nuove collezioni

20% sugli abiti su misura



filippo fettuccciari

brands

Aglini
Alpha
Bark
Closed
Costume National
Fiorucci
Grifoni Denim
Hoss Intropia
Il Magliaro
K-Way
Krab
L.B.M.
Luigi Bianchi Mantova
Mauro Grifoni
Merci
Orciani
Pierre Balmain
Roberto Collina
Semi Couture
Soho De Luxe
Suoli
Tagliatore
Terre Alte
Uzes

scents

Annick Goutal
Antonio Visconti
Brecourt
Byredo
Carthusia
Etat Libre d'Orange
Frapin
Heeley
I love NY by Bond
Juliette Has a Gun
Lubin
Maria Lux
Memo
Mona di Orio
My Inner Island
Nasomatto
Nobile 1942
Odin
Odriù
Oliver Durbano
SoOud
Vero Profumo
Washington Tremlett
Yosh

filippo fettucciari / abbigliamento / profumi / abiti su misura



bastia umbra/via della rocca, 3/ info 075.800.24.17

ponte san giovanni/via manzoni, 241/info 075.691.99.03

filippofettucciari.com

EFFETTO TOYOTA

+ QUALITÀ + TECNOLOGIA + VALORE



TOYOTA

ALWAYS A
BETTER WAY



AYGO CONNECT CON **NAVIGATORE, CLIMA,
RADIO CD, BLUETOOTH E LUCI DIURNE A LED.**

TUTTO DI SERIE A **8.750€** Anche senza rottamazione

PAGHI nel 2013

FINANZIAMENTO CON 1^a RATA A GENNAIO

**3 ANNI DI
GARANZIA**
o 100.000 km

**Vieni a provarla
anche il sabato**

Toy Motor
www.toymotor.it

Perugia
via Corcianese, S.Sisto
075 5270611

Foligno
viale Roma
0742 342907

C.di Castello
viale Romagna
075 8511228



TOYOTA

FINANCIAL
SERVICES

Aygo 1.0 VVT-i 3p active connect a 8.750€. Prezzo promozionale chiavi in mano (esclusa I.P.T. e contributo pneumatici fuori uso, PFU ex DM N.82/2011 di € 5,25 + IVA) con il contributo della casa e del concessionario. Anticipo € 0 prima rata dopo 90gg. 70 rate da € 158,00 TAN (fisso) 7,02%. TAEG 8,90%. Durata del finanziamento 72 mesi. Spese di istruttoria pratica € 200,00. Spese d'incasso € 2,90 per ogni rata. Imposta di bollo € 14,62. Importo totale finanziato € 8.950,00. Totale da rimborsare € 11.277,62. Protezione persona e copertura incendio e furto disponibili su richiesta. Salvo approvazione Toyota Financial service. SECCI disponibile in concessionaria. Offerta valida fino al 31/10/2012. Valori massimi: consumo combinato 22,2 km/l, emissioni CO2 104g/km. Offerta valida per veicoli in stock. Immagine vettura indicativa.