



PIACERE MAGAZINE

RASSETTO O CIOCCOLATO?

80

IL FREE PRESS DELL'UMBRIA
CHE SI MUOVE

piaceremagazine.it


ASTRA
ITALY

UN MAKE-UP DA CINEMA



STRAORDINARIO

solo da Rosati Auto

GAMMA
GPL



rate da
€243³⁰
al mese
Programma
Ideas Ford

C-MAX 1.6 GPL 120CV

DA ~~€22.000~~ A €16.700



rate da
€153³⁰
al mese
Programma
Ideas Ford

FIESTA PLUS 3P 1.4 GPL 92CV
Clima e Radio Sound System

DA ~~€15.550~~ A €9.950

FINO AL
35%
di SCONTO



rate da
€231³⁰
al mese
Programma
Ideas Ford

FOCUS 5P 1.6 GPL 120CV
Clima Automatico e Sync

DA ~~€21.250~~ A €15.950



rate da
€190³⁰
al mese
Programma
Ideas Ford

B-MAX 1.4 GPL 86CV
Clima + Sound System con USB

DA ~~€18.500~~ A €13.950



ROSATI AUTO
BACCI GROUP

Ford Partner nelle province di Perugia, Terni e Siena

Ti aspettiamo... **AFFRETTATI!**

PERUGIA

Via Guido Rossa, 4
Ang. Via Corcianese
Tel. 075 5270206

CITTÀ DELLA PIEVE

Loc. Po' Bandino - S.S. 71, 19
Tel. 0578 23241

FOLIGNO

Fraz. Sant'Eraclio
Via Santocchia, 90/g
Tel. 0742 677301

ROSATI AUTO

by BACCI GROUP

Ford Partner nelle province di Perugia, Terni e Siena

**"Il più grande patrimonio di un'azienda
è rappresentato dai suoi clienti,
perché senza clienti non esistono aziende"**

Henry Ford



Sede di Foligno



Sede di Città della Pieve



Sede di Perugia

**Dal 1° Ottobre è aperta la
Nuova Sede di Foligno**

UN MAKE-UP

SCOPRI
I "MUST HAVE"



etheriaconsulting.it / elisabettaevenini.com / ph: angelo gigli

COLLEZIONE AUTUNNO INVERNO 2013-2014

PER ASTRA IL FOCUS È SULLO SGUARDO:
INTENSO, LUMINOSO, AFFASCINANTE PER UN LOOK DA RED CARPET

CIAK

DA CINEMA

CLAUDIA GERINI



**SEDUCTIVEYES
MASCARA**
LACCA NERA
VOLUMIZZANTE

SHADOW EFFECT
SMOKEY EYES PALETTE

SOUL COLOR
WATERPROOF EYESHADOW

EASY PRICE A PARTIRE DA 3.50€

astramakeup.com


ASTRA
ITALY



CITROËN preferisce **TOTAL**

Nuova Citroën C4 Picasso 1.6 VTi 120. Consumo su percorso misto: 6,3 l/100 Km. Emissioni di CO₂ su percorso misto

NUOVA CITROËN C4 PICASSO. IL TECHNOSPACE.

Scopri un'auto che fa spazio alla tua vita e alla più avanzata tecnologia. Infatti è l'unica del segmento con fari posteriori Touch Pad 7", Cruise Control e cinture di sicurezza attivi, sedile anteriore con poggiatesta e funzione massaggio, p Screen e display panoramico HD 12". **Con Nuova Citroën C4 Picasso il Technospace mette in moto il futuro.**

TI ASPETTIAMO PER UNA PROVA.

CRÉATIVE TECHNOLOGIE

CENTRALCAR S.P.A.

www.citroen.it

TUTTO IL TUO MONDO NELLA TUA AUTO

: 145 g/Km. La foto è inserita a titolo informativo.

ori a Led con effetto 3D,
parabrezza Wide Angle



VIA G. DOTTORI, 62 - S. ANDREA DELLE FRATTE - PERUGIA TEL. 075 5270162 centralcar@centralcar.it

THINK • PRINT • SMILE



GIALLO

il colore del **energia**
SOLE **FORZA & VITALITÀ**

IDENTITÀ IO
ESTROVERSIONE

ricerca DEL nuovo
VIVACITÀ *crescita*
cambiamento

www.artigrafichepaciotti.it

Technology by
HEIDELBERG

Arti Grafiche
PACIOTTI



LEGATORIA UMBRA

RILEGATURA VOLUMI

RILEGATURA LIBRI CARTONATI

PUNTI METALLICI PER RIVISTE

TUTTO PER DEPLIANTS

CARTOTECNICA

CELLOFANATURA

LAVORAZIONI IN PELLE

SPIRALI PER CALENDARI

CARTELLE CON ANELLI

PLASTIFICATURA

www.legatoriaumbra.com

Legatoria Umbra sas di Picchietti Stefano e C.

T. 075 8010095 | F. 075 8004883

SINISERT



DIRETTORE RESPONSABILE

• Matteo Grandi

REDAZIONE E CONTRIBUTI

• Alessandra Olivi • Chiara Silvestri
• Claudia Alfonso • Lucrezia Sarnari
• Gian Marco Tosti • Valerio Buonomori
• Viola Menicali • Roberta Stagno
• Simona Croce • Lorenzo Baldacchini
• Stefano Caliendo • Alessandro Grandinetti
• Giulia Tarpani • Giorgia Cardinaletti
• Cecilia Anesi • Daniele Aureli
• Jacopo Cossater • Luca Benedetti
• Valentina Pippi

WEB CONTENTS

• Valerio Buonomori

FOTO

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

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**ARTI GRAFICHE PACIOTTI**

Strada delle Fratte, 2 - Perugia

T. 075 5279902

www.artigrafichepaciotti.it

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 Sillipo

robertasillipo@piacere magazine.it

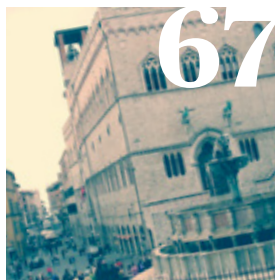
Tel. 389 4267754

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

* Le foto della "Bulldog Gin Special Night" (pagina 115) sono di Simone Rossi

* Rob Ward e Chris Peters sono i creatori di Oopena (pagina 107)

* Cappello (pagina 79) andava scritto con la lettera minuscola...



LA FOTO DEL MESE

Perugia, Città candidata
a Capitale della Cultura Europea.
Verso il 2019...

Immagine di copertina

Claudia Alfonso fotografata da Simone Rossi

- 17 *Fast Good*
- 25 *Prêt-à-Manger*
- 26 *Il ritorno dello Street Food*
- 28 *Piccoli produttori, grande qualità*
- 30 *Itinerari culturali ed enogastronomici*
- 44 *Claudio Brugalossi*
- 46 *Birra Show*
- 52 *Eurochocolate Evergreen*
- 60 *Rossetto o cioccolato?*
- 67 *Perugia si salva così: 30 idee per l'Acropoli*
- 86 *In Vetrina*
- 89 *Meltin Pot*
- 104 *In Principio fu la Margherita...*
- 110 *Space 23, immagini da un grande evento*
- 115 *Cellulo.idee*
- 117 *Colpo di coda*



Anno 9 N°80 Ottobre 2013
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@piacere magazine.it

Zero Emission



**Innovation
that excites**



NUOVA NISSAN LEAF 100% ELETTRICA. PROVA LA SUA CARICA POSITIVA.

Zero emissioni | Gestione remota da smartphone | Esperienza di guida unica

Guida nuova Nissan Leaf. Prenota un test drive su nissan.it

Zero emissioni di CO₂ (dato riferito esclusivamente alla fase di guida).



Negli Usa la chiamano **Metropolitan Revolution**, e un saggio, "How Cities and Metros are Fixing Our Broken Politics and Fragile Economy", di due studiosi di politiche metropolitane, **Bruce Kratz** e **Jennifer Bradley**, la racconta. A causa della **crisi**, l'**inerzia dei governi** ha abbandonato a se stesse le **città**. Ma là dove i **sindaci** per risolvere le sorti della **comunità** hanno dovuto inventarsi **soluzioni** per sostituirsi alla politica la cosa ha funzionato. Come scrive anche **Christian Rocca** su "IL": *"Non è che siamo entrati nell'era in cui governare le istituzioni oltre che impossibile è diventato inutile, tranne che a livello locale dove i sindaci sono quotidianamente aperti alla discussione informale con i cittadini, non si impattano in diatribe grottesche sul nulla e sono meno soggetti alla letale interazione con la burocrazia dello Stato?"*

Nell'anno che ci porta al **rinnovo dell'amministrazione comunale**, riflettere sull'importanza delle cose terrene che un Sindaco e la sua Giunta possono fare è **illuminante**, al di là di ogni rispettabile saggio. La **politica** e l'**antipolitica**, come la **materia** e l'**antimateria**, sono avvinghiate in un tutt'uno da cui prende forma una **realtà** assai più complicata della **caverna platoniana**: la dialettica fra **bene** e **male** rende forse più attuale la **caverna** di **Bruce Wayne** e di un **paladino** (con o senza maschera) in grado di salvare le città. Ma ecco che, miracolosamente, la sintesi fra l'eroe di Gotham City e la **gente aurea** tratteggiata da Platone potrebbe trovare la sua **sublimazione** nella figura del **Primo Cittadino**, colui che, se vuole, ha davvero gli strumenti per **trasformare la città**. Non a caso quando **Aristotele** coniò il termine "**politica**" era proprio all'amministrazione della *polis* che ci si riferiva. Anche, e non solo, per questo abbiamo deciso di aiutare

L'editoriale

di Matteo Grandi

- PRONTO POLIZIA?
SIAMO IN OSTAGGIO DI UN PREGIUDICATO.
- NON SI MUOVA.
MI DICA SOLO DOVE E IN QUANTI SIETE.
- ITALIA. 60 MILIONI.

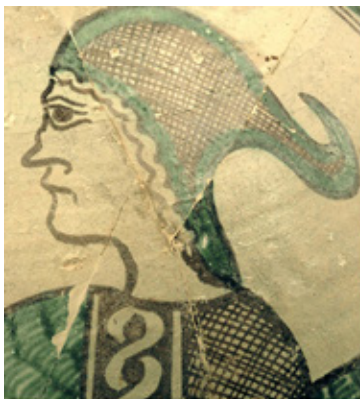
ANONIMO



chi deve e dovrà decidere con qualche **consiglio**. **Trenta** per l'esattezza. Abbiamo coinvolto **10 persone**, **personaggi** o **personalità** di **Perugia** (declinate voi il termine come lo ritenete più opportuno), e gli abbiamo chiesto di sfornare **3 idee** a testa per **rilanciare l'Acropoli** (pag. 67 e seguenti). Ne sono nate riflessioni interessanti che potrebbero diventare un primo tesoretto da depositare nella **banca delle idee** di chi ci amministra.

Lo ribadisco: concentriamoci sul nostro **prezioso orticello**. Anche perché, alzando gli occhi oltre il recinto, la realtà sembra una proiezione apocalittica di **Blade Runner**. Tanto che il dubbio di **Harrison Ford** potrebbe diventare nostro: e se fossimo noi gli androidi in un mondo nel quale non ci riconosciamo più? Con un **Premio Nobel** che gioca a fare la **guerra**, un **pregiudicato** che vorrebbe riformare la **Giustizia**, una **cuoca** e un **deejay** che vendono più **libri** di qualsiasi scrittore, un **leader russo** e un **siriano** che flirtano solo perché l'amore è tutta questione di **chimica**, una **presidente della Camera** che sostiene che una scena di vita familiare, come una madre che serve a tavola, sia il **baluardo** più **bieco** del vile **sessismo**... e infine, come se non fosse passato neanche un giorno, un **partito** che ritorna, risorgendo dalle sue **ceneri**. Pardòn, dalle ceneri dell'Italia.

La ricetta è presto fatta. **Costruire il futuro** (ri)partendo dai nostri centri urbani e nel frattempo, se possibile, distrarsi con iniezioni di **serotonina**: in fondo con **Eurochocolate** il buon umore è a portata di mano. I **piaceri del palato**, del resto, sono una di quelle poche cose che ancora non ci hanno scippato. E se anche voi siete convinti che a **pancia piena** si rifletta meglio, questo è il numero che fa per voi...



MUVIT - MOO
 Museo del Vino
 Museo dell'Olio e dell'Olio
 Torgiano (PG)



a 20 km da Perugia, E45 in direzione Roma
 uscita Torgiano

www.lungarotti.it/fondazione - prenotazioni@musei@lungarotti.it





GIORDANO MANGANO

Il suo discorso in occasione dell'Assemblea cittadina "Salviamo Perugia" ha infiammato la folla. Il maestro cioccolatiere, titolare di due cioccolaterie (una in via Pinturicchio e una in via Bonazzi), non ha risparmiato nessuno nel suo grido d'allarme, non senza punte di sarcasmo, sul degrado del centro. Ma ha avuto anche la lucidità di fare proposte concrete. Personaggi così fanno il bene della città.



L'AEROPORTO DI PERUGIA RIENTRA TRA QUELLI DI INTERESSE NAZIONALE

Dopo il grande spavento, che aveva suscitato non poche polemiche, l'Aeroporto dell'Umbria "San Francesco" può tirare un sospiro di sollievo. Lo scalo perugino rientrerà infatti, dopo l'iniziale bocciatura, nel gruppo degli aeroporti di interesse nazionale previsti dal Ministero. Il che implica un auspicabile potenziamento dei voli, oltre a dei finanziamenti che significhino crescita e futuro roseo.



LUNGAROTTI "VOLA" IN RUSSIA

Continuano i successi per la Cantina Lungarotti, nel cui portfolio c'è sempre più Russia: il tutto grazie all'accordo con la compagnia aerea Aeroflot che ha scelto ancora una volta il vino dell'azienda umbra per la business class di tutte le sue tratte internazionali. Dopo il Rubesco, il rosso simbolo Lungarotti e apripista della liaison con la compagnia di bandiera russa, da settembre e per il prossimo biennio, sarà infatti protagonista il Brezza, un giovane bianco Igt.

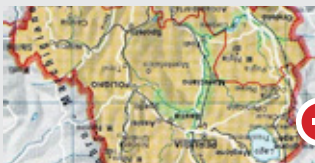
C'è un primato, tutto italiano: l'Italia è il Paese con il maggior numero di città dotate di zone a traffico limitato, ben 103. In Germania sono solo 43, in Olanda 14, 13 in Inghilterra, appena 3 in Belgio e Danimarca. Magari al Comune di Perugia a qualcuno fischiano le orecchie. Sull'auto elettrica, invece, restiamo al palo. A causa anche dei prezzi alti delle vetture: secondo i ricercatori, infatti, il 62 % degli interventi 1,5 mila euro per un'auto a batterie.

Secondo il rapporto "Early Stage in Umbria 2013", l'Umbria è il fanalino di coda dello Stivale nell'attrarre gli investimenti del venture capital. Ovvero di chi finanzia le startup investendo in innovazione. Poche idee o poca capacità da parte del pubblico di attrarre investimenti? Forse entreranno le cose, certo, il sistema Umbria, ancorato a un numero elevatissimo di dipendenti pubblici, non aiuta l'impresa e l'iniziativa privata. E di conseguenza chi deve scommetterci.

I Baci perdono il marchio Pergina (per essere messi commercializzati soltanto in Francia) con il marchio Lanvin, produttore di cioccolato del gruppo Nestlé. Una notizia che ha suscitato stupore e preoccupazione in città, ma azienda e sindacati rassicurano: "Grazie all'accordo ci sarà un aumento a regime di 500 tonnellate annue prodotte a Perugia". Sarà, ma il Bacio marchiato Lanvin è triste. Come le frasi all'interno firmate da Federico Moccia.



ITALIA, RECORD DI ZTL



UMBRIA FANALINO DI CODA NELL'ATTRARRE INVESTITORI



PERUGINA LANVIN

Tracce



di Chiara Silvestri*

**TRA OVERBOOKING
CULTURALE E SANPIETRINI
ALLO YOGURT, ECCO
LA STORIA DEI PICCIONI
VIAGGIATORI CHE HANNO
RIEMPIUTO LE STRADE
DI UN ATIPICO SETTEMBRE
TERNANO...**

*tracce.tumblr.com
tracce.blog@gmail.com

Ora io chiedo: non avrete esagerato tutti, “organizzatori di eventi”, rispondendo alla continua lamentela che a Terni non succede mai nulla e ricorrendo a manifestazioni l'intero calendario di settembre? Quando mai si è visto un mese come quello appena terminato? Dal festival di **Jazz.it** a Collescipoli alla manifestazione **One** alla Cascata delle Marmore, da **Narnia Fumetto**

al primo **Festival italiano della Body Music**, dal festival del **GATR** a quello **Internazionale della Letteratura di Genere** a Narni, c'è stato l'imbarazzo della scelta per chiunque fosse stato interessato a seguire tracce di **musica, arte, creatività e natura**. E se personalmente, fino a qualche traccia fa avrei potuto seguire tutto, o quasi, in sella alla mia bicicletta, ora che il mio mezzo di trasporto preferito ha subito la fine di centinaia di bici rubate nel centro storico, mi sono affidata ai commenti della gente, e come sempre, è venuto fuori che: la **comunicazione** non va! In effetti, la notizia del festival di body music al **Caos**, non deve essere giunta al **Fat** - e si che si parla di pochi metri di distanza - eppure, gli oltre quaranta partecipanti ai workshop hanno trovato il bar chiuso durante la pausa pranzo per l'intera durata del festival. Proprio strano, per una città in cui i primi a **lamentarsi** sono i **gestori di locali** e ristoranti. Per non parlare di **Ternion**, che ha acceso i riflettori su strade, ponti e piazze nel terzo fine settimana settembrino: alcuni sostengono che la notizia sia iniziata a circolare solo pochi giorni prima del grande evento, per cui si presume che le migliaia di persone che hanno invaso la città siano giunte grazie ai messaggi dei **piccioni viaggiatori**, solidarizzanti con i tanti **piccioni cittadini**, stanchi di piazze vuote e desolate. Per non parlare di **Terni Festival**, talmente comunicato, da indurre alla polemica sul come è stato comunicato: spray bianco per le strade? Non si fa, non è civile! Per poi scoprire che non era spray, ma yogurt. Insomma, signori miei, ma alla fine si può sapere cosa volete da questa città?

LA CAREZZA DEL DESTINO

LIBRI

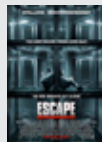


Viso d'angelo, fisico da atleta, occhi profondi e impetuosi come il mare in tempesta. Quando Gemma Bloom lo incontra, il suo primo pensiero è che

Evan James sia troppo: troppo bello per essere vero, troppo corteggiato perché si accorga di lei. E invece Evan s'innamora perdutamente di quella ragazza così timida e dolce...
Narrativa Nord - 14,90 €

ESCAPE PLAN

CINEMA



Un esperto di sicurezza strutturale (S. Stallone), costretto a fare appello a tutte le sue capacità per scappare dalla prigione che lui stesso ha progettato.

A. Schwarzenegger interpreta un carcerato che cerca di mantenere la calma dei compagni nel momento di massima difficoltà. Esce il 17 ottobre.
escapeplanmovie.com

LOUD LIKE LOVE

MUSICA



Registrato presso i RAK Studios di Londra durante il 2012 e l'inizio del 2013, il nuovo album dei Placebo è stato prodotto da Adam Noble e

contiene 10 brani inediti, tra i quali: "Loud Like Love", "Scene Of The Crime", "Too Many Friends", "Hold On To Me" e "Rob The Bank".

© **Universal**

Fast Good



di Jacopo Cossater*

CINQUANTA VOLTE GRAZIE

* twitter.com/jacopocossater

Me ne sono accorto solo qualche settimana fa, stavo cercando tra i vecchi numeri di **Piacere Magazine** un pezzo sul **Sagrantino di Montefalco** e per la prima volta - guardando quella pila così colorata - mi sono chiesto quante volte lo abbia fatto. Quante volte mi sia ritrovato come adesso a battere sulla tastiera le prime battute di questa rubrica così longeva. Bene, siete pronti? Questa è la cinquantesima. **Bum**, avete letto bene.

Cinque anni, cinquanta volte “Fast good”. Un numero che mi impressiona non poco e che la proietta tra le attività più **costanti** e longeve della mia vita, una di quelle che è possibile paragonare a cose praticamente infinite come il **liceo** e l'**università**. Per dire. Tutto è iniziato nel **2008** grazie a un breve testo sullo stato della **ristorazione a Perugia**. L'**Officina** aveva appena aperto e si prestava a rivoluzionare quello che oggi è il quartiere più vivace di Perugia, Borgo XX Giugno. Al tempo stesso un'altra novità si stava affermando scuotendo dalle fondamenta la proposta della città. Era in Via Settevalli e si chiamava **Jasper**, vi ricordate? Altri tempi. Da allora sono tornato sull'argomento diverse volte, tanto sottolineando le novità più rilevanti quanto intervistando alcuni dei suoi più attenti osservatori. Ma non solo, in questi anni gli **argomenti** sono stati innumerevoli ed hanno spaziato dal **turismo** alla **politica**, dai tanti **artigiani del gusto** che è possibile trovare qua e là alla **sostenibilità ambientale**, dalla **birra** fino a quella che è ancora la mia più grande passione, quella per il **vino**.

Tutti argomenti che hanno sempre avuto un solo e unico comune denominatore: l'**Umbria**. Mi piace molto pensare di essere stato cronista fedele di un percorso di crescita la cui fine è tutt'altro che vicina, un evolversi fatto di **campi di grano** e di **vigneti**, di **ulivi** e di **tramonti** che accarezzano le **dolci colline** che circondano le nostre città, di esperienze ed in generale di persone che mettono tutto quello che hanno nel proprio lavoro. Una tensione meravigliosa, vero

motore non solo di questa rubrica ma senso stesso del mio lavoro.

Quindi grazie. Grazie a **Matteo Grandi**, direttore responsabile di Piacere Magazine, per una fiducia e per un supporto praticamente impossibili da trovare altrove. **Grazie** a tutte le persone che in questi anni mi hanno scritto, sono stati sempre spunti preziosi. Soprattutto grazie a **tutti voi**, che anche adesso mi state leggendo. Ci vediamo tra un mese, novembre è dietro l'angolo.



Sweet moments.

Gioielli, arte regalo, spazio casa, tessile.
Scopri il sublime piacere delle nuove collezioni



www.soniagalassi.it  SoniaGalassiPerugia



SoniaGalassi

La linea d'ombra



di Claudia Alfonso

TEMA: SETTEMBRE

È settembre.

Quanto mi manca il settembre di qualche anno fa.

Quel Settembre **bello**.

Quel Settembre **spensierato**.

Quel Settembre **pieno di libertà**.

Quel Settembre fatto di libri, di quaderni, di matite.

Quel Settembre fatto di **banchi di scuola**, di profumo di gesso.

Quel Settembre fatto di paura dei compiti in classe.

Quel Settembre fatto di terrore delle interrogazioni.

Quel Settembre di penne che scorrevano veloci sugli elenchi dei registri.

Quel Settembre di **amori tra i banchi**, di sigarette *quatti quatti* nei bagni, di **scuse assurde** per evitare la lavagna.

Quel settembre in cui il peggio che poteva capitare era un bel 2 sul registro e una bella strigliata dalla mamma.

Era bello, quando **la vita era tutta una linea, senza ombra**, tutto regolare, tutto impostato, tutto facile. Sveglia alle 7, treno alle 8, campanella 8.30, scuola, uscita alle 13.30, pranzo, danza, compiti (lo stretto necessario), cena, nanna.

Che meraviglia.

Mi manca la scuola.

Non la si apprezza mai davvero quando si vive.

Quando la frequenti non vedi l'ora che finisca e poi quando finisce, ecco qui che la rimpiangi e ti ritrovi a dire a quelli con le cartelle sulle spalle: **"BEATI VOI! GODETEVI QUESTI MOMENTI, QUESTI ANNI FELICI CHÉ DOPO È TUTTA 'NA MERDA."**

'Na merda sì, che ho detto di male?

Ho sbagliato forse?

Ho detto una **bugia** forse?

Sbugiardatemi allora?

Ah, non potete?

Ah, non trovate le parole?

No, non sono le parole che non trovate, **non trovate gli argomenti**, è diverso.

Dopo è davvero tutto uno schifo.

Dopo è una **continua lotta**, per emergere, per farsi valere, per ribellarsi a un sistema corrotto e inciucioso. Una lotta contro il caro benzina, una lotta per arrivare a fine mese, una lotta contro una politica incomprensibile, contro una giustizia ingiusta, contro un lavoro fatiscente.

Insomma tutto ciò per dire che era bello quando l'unico pensiero era



trovare quale compagno doveva passarti il compito di latino.

Era bello quando **scegliere il diario** dell'anno era la decisione più difficile da prendere.

Era bello **falsificare la firma di tuo padre** sulla giustificazione perché avevi marinato la scuola e speravi che la prof non se ne accorgesse.

Era bello il settembre di qualche anno fa.

Era leggero, come **i sogni nel cassetto** che, nonostante tutto, ancora non ci abbandonano.

— OTTOBRE — MESE DELLA VISTA

Prenota il test gratuito per il controllo delle facoltà visive.
inoltre: Check-up completo dei tuoi occhiali in uso e controllo delle lenti a contatto



OPTICAL CASO

Optical Caso ti aspetta per ricordarti che fino al 30 novembre puoi approfittare delle offerte in corso sugli occhiali da vista per bambini e studenti. Informazioni sul sito www.opticalcaso.it e sulla pagina facebook Optical Caso

PROFESSIONALITÀ PER IL VOSTRO BENESSERE VISIVO

Via Oberdan, 44, 46, 48 . Perugia . T.0755731598 . www.opticalcaso.it

La posta del Direttore



di Matteo Grandi

Gentile direttore, ho letto che potrebbe chiamarsi "Media Etruria" ed essere collocata tra Chiusi e Arezzo una fermata umbra dell'Alta Velocità. Oggi, sia l'Umbria che la bassa Toscana sono infatti completamente tagliate fuori dalle linee dei treni veloci. Possiamo sperare?

Giovanna Minuti

Dobbiamo sperare. Oggi la nostra regione è tagliata fuori dai grandi trasporti in modo clamoroso, se si considera che corre l'anno del Signore 2013. Non solo mancano collegamenti ferroviari come Dio comanda, ma lo stesso aeroporto (per fortuna salvato dal piano ministeriale in extremis) deve ancora costruire la sua vera fisionomia. Per tacere dei lavori sulla Perugia-Ancona, una tragedia travestita da barzelletta. Forse ci salverà la fermata dell'Alta velocità della Media Etruria. Un modo veloce per agganciare i treni verso nord e verso Roma. Speriamo che il sogno, in questo senso, si concretizzi. In fondo, quasi tutti i sogni sono "passeggeri".

Caro direttore, vorrei farti i miei complimenti per la vittoria come miglior twittero d'Italia ai Tweet Awards 2013.

Paolo

Grazie Paolo. Ma credo che i complimenti vadano condivisi con la squadra umbra che così tanti successi ha riscosso ai TAI3. Io ho vinto per grazia divina. Il folignate Iddio (inizialmente primo classificato e vincitore uscente), ha infatti rinunciato al premio sostenendo che questi sono riconoscimenti che vanno vinti una volta nella vita. Così, da primo dei secondi è toccato a me raccogliergli l'eredità. Il montefalchese doc, Luca Preziosi, ha trionfato nella categoria "Miglior Uomo su Twitter", davanti al perugino Azazel, che si è però rifatto andando a vincere insieme al collettivo "Diecimila Me", nella categoria "Miglior Fake" per la straordinaria parodia di Casaleggio. Veniamo da una regione isolata e con poca rete, ma ci facciamo rispettare. Citando un commento dell'amico Roberto Renga: noi umbri siamo equilibristi senza rete.

**scrivete le vostre considerazioni a:
matteograndi@piaceremagazine.it**

Il cecchino



di Andrea Ceccarelli

• Zimbabwe, uomo trova coccodrillo di due metri e mezzo sotto il letto. "Amore, non è come pensi".

• È morto Dolby, l'inventore del suono perfetto. È stato sepolto in una cassa con subwoofer.

• Il cardinale Scola: "A Milano sembra non esserci Dio". Festeggiamo!

• Pinochet usava le canzoni di Julio Iglesias per torturare i dissidenti. Sempre meglio di Apicella.

• Ogni 10 minuti un italiano si ammalava di Alzheimer. Ogni quanto?

• L'assemblea nazionale del PD si è conclusa con un nulla di fatto. In realtà si tratta proprio del loro programma.

• Il Papa apre ai gay, ai divorziati e alle donne che hanno abortito. Si prevede una festa niente male.

• La salma di Lucio Battisti sarà spostata da una città all'altra. Nel caso di Vasco lo chiamano tour. (Spinoza.it)

**inviate le vostre freddure a:
piacere@piaceremagazine.it**

A NORD DI PERUGIA, UNA STRUTTURA DEL XII SECOLO
SONTUOSA E SENZA TEMPO

Castello di Ramazzano

Testo Gian Marco Tosti Brano Dog Days Are Over — Florence and the Machine



A nord di Perugia c'è uno dei castelli più **autentici** dell'Umbria: una **fortificazione** che affonda le radici nel **XII secolo** quando apparteneva ai Ramazzani, famiglia che diede il nome all'intero borgo di Ramazzano. Restaurato nel corso degli anni, il Castello conserva le tipiche **mura merlate** alla guelfa, una **torre**, un cortile interno con pozzo comunicante con i sotter-

anei e stanze affrescate. Da qui, verso l'alta valle del Tevere, inizia la terra dei castelli: in nessun'altra zona della regione vi è una così alta concentrazione di fortificazioni, emblemi di una terra aspra e profonda, da difendere con forza dalle invasioni dell'**epoca medioevale**. Una fetta d'Umbria ancora più vera dove il segno rispettoso dell'uomo lascia spazio alla forza della natura.

Una fortificazione antica
che sovrasta i vigneti
rigogliosi delle Cantine
Aliani: una location
perfetta per un evento
in grande stile

L'antica mole del Castello sovrasta una fertile estensione agricola di **vigneti rigogliosi**: un patrimonio riconosciuto dai **Beni Culturali**, emblema della tradizione vitivinicola del territorio, perpetuata e impreziosita dalle **Cantine Aliani**. Il progetto delle Cantine nasce dalla passione per la terra dei **fratelli Aliani**, di origini **pugliesi**, discendenti di generazioni di coltivatori. Con la massima dedizione e passione, iniziano il recupero del maniero, investendo nello **sviluppo** dei suoi vigneti e delle sue cantine medievali. I **vini prodotti** e selezionati da Cantine Aliani, sono di elevata qualità e ottenuti esclusivamente da **uvaggi autoctoni**, la cui tipicità deriva dal territorio da sempre vocato alla coltivazione e alla trasformazione della vite; si è giunti alla creazione di due linee: **DOC Colli Altotiberini** e **IGT d'Umbria**.

La posizione dominante e la **quiete assoluta** rende il **Castello di Ramazzano** una **location** perfetta per un **evento sofisticato**, un **matrimonio** per pochi intimi o per centinaia di persone. La simbiosi perfetta tra la fortezza antica e i comfort moderni, garantisce una naturale sensazione di **accoglienza**, rappresentata da questa struttura ideata nei minimi dettagli per offrire i più elevati **standard qualitativi**.



Le sue **eleganti sale** impreziosite con **affreschi sui soffitti** e i son tuosi **spazi esterni** sono a disposizione per i vostri eventi più importanti e feste private.

Gli ambienti caldi e intimi accolgono gli ospiti tra atmosfere dell'anno 1097, le avvolgenti luci del camino e la sobrietà degli allestimenti esprimono tutta la **raffinatezza del luogo**, adatto a un evento in grande stile come un matrimonio. A richiesta il Castello di Ramazzano provvede alla fornitura del servizio di **catering** più adeguato alle vostre esigenze, cura l'**allestimento dei tavoli** e pensa anche al

fotografo; un ampio **parking** interno e il **servizio di sicurezza** completano l'offerta. Parlavamo dell'**origine pugliese** dei proprietari. Se si ha voglia di qualcosa di diverso e più **son tuoso**, lo staff è pronto a realizzare un matrimonio con tutto il **calore** e il **sapore** del sud Italia per una celebrazione 100% **made in Puglia**.

Disponibile come **location** per eventi da appena tre mesi, il **Castello di Ramazzano**, rappresenta una **meta ideale** per celebrare un matrimonio in modo diverso e mai invadente, un **luogo** a misura d'uomo e rispettoso

della **tranquillità** che questi luoghi sono capaci di infondere all'ospite. Estrema raffinatezza ma nessuna scena costruita ad hoc: **autenticità** ed **eleganza** senza tempo pervadono questi luoghi antichi.

INFO:

Cantine Aliani
str. comunale di Ramazzano, 19
Ramazzano, Perugia
M. 340 4687450
info@cantinealiani.com
www.cantinealiani.com



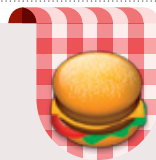
*Passione e tradizione
per la nostra terra*

prenota la degustazione e vivi un'esperienza unica

www.vinigoretti.com - goretti@vinigoretti.com

Str. del Pino, 4 - Perugia - Italy

Graphic by Fat Chicken



PANCIA PIENA, CUOR CONTENTO

PRÊT-À-MANGER

Testo Claudia Alfonso Brano Ma Che Bontà — Mina

Dai cibi di strada all'alta cucina: viaggio fra le tendenze, le specialità, le storie del buon mangiare. Senza dimenticare alcuni preziosi consigli...

Si sa bene che con la **panza** piena si ragiona meglio.

Si sa bene che la dieta va a **braccetto** con la **depressione**.

Si sa bene che il **cioccolato** è un ottimo rimedio alle pene d'amore. Si sa bene che un bel piatto di **pasta** alza i livelli di **serotonina**, un **neurotrasmettitore** le cui molteplici funzioni a livello cerebrale includono: la **regolazione del sonno**, del

dolore, delle **emozioni**, delle **funzioni sessuali** e della **temperatura corporea**.

Si sa bene che la **pizza** è un ottimo motivo per riunirsi intorno a un tavolo con gli amici di un'infanzia ormai passata.

Si sa bene che il **mangiar bene** è una delle poche gratificazioni che ci sono ormai rimaste in questo periodo di crisi generale, e allora, noi di **PM** abbiamo fatto, per voi, un viaggio fra le tendenze culinarie del momento: specialità del cibo (umbro e non), ritorno del cibo di strada, chef e personaggi dell'enogastronomia da scoprire e pizze speciali del territorio, senza tralasciare l'evento più "slurposo" di Perugia: Eurochocolate.

Il tutto corredato di tanti buoni consigli. Basta sfogliare...



STREET FOOD MON AMOUR

Testo Francesca Masotti Brano CopaCabana — Barry Manilow

Il cibo di strada torna di moda: economico, gustoso e itinerante. Il modo perfetto per conoscere i sapori delle diverse tradizioni gastronomiche con pasti pratici alla portata di tutti

Chioschi, bancarelle e camioncini on the road. Programmi televisivi, festival mondiali e guide culinarie autorevoli dedicate al cibo di strada. Che lo street food sia ormai diventato un fenomeno, è chiaro. Vuoi per la crisi, vuoi per la sua facile reperibilità, vuoi perché “fa cool”, sta di fatto che è tanto famoso da essere diventato una vera e propria tendenza. Ma esattamente che cos'è? L'espressione “**street food**” si riferi-

sce alla pratica culinaria di mangiare per strada cibo che viene preparato e venduto principalmente da ambulanti. Di solito si mangia in **piedi** o su sedie e sgabelli fronteggiati da un piano di appoggio, a volte anche camminando. Contrariamente a quanto si possa pensare si tratta di una pratica molto antica già presente nell'antica Roma quando gran parte della popolazione mangiava nelle piazze, nei **mercati** e per strada. Da non confondere con il fenomeno dei fast food, basato sul concetto del mangiare veloce e caratterizzato dall'omologazione dei sapori, lo street food è diventato una vera e propria istituzione, tanto che in Italia è stata creata un'associazione, la “**Street Food**”, che ha stilato il decalogo del **cibo di strada**. Come riconoscere quindi il cibo da marciapiede genuino che rispetta culturalmente il paese di provenienza? Secondo la filosofia dell'associazione un cibo per essere considerato “di strada” deve avere queste caratteristiche ben precise: **1)** rispettare le **tradizioni**; **2)** utilizzare **ingredienti tipici** del luogo; **3)** non alterare le ricette originali, tutt'al più rivisitarle in maniera rispettosa; **4)** avere uno stretto legame col **territorio**; **5)** utilizzare strumenti artigianali per la sua preparazione; **6)** rispettare le norme igieniche ed essere fresco; **7)** abbinare al cibo **bevande** del luogo; **8)** rispettare l'**ambiente**; **9)** essere consumato in loco; **10)** essere condiviso il più possibile attraverso la costituzione di una rete e di servizi volti alla sua promozione.

Lo Street Food Internazionale

Lo street food è, dunque, diventato un fenomeno trasversale, che interessa sia le grandi **città metropolitane** che i **piccoli paesi**, ed è il miglior modo per gustare cibo tipico a prezzi economici, assaporando tutta l'atmo-

sfera del contesto in cui viene preparato. Infatti, nonostante i monumenti e le **attrattive turistiche** di una città, nessuno può sostenere di aver conosciuto un popolo o una cultura senza aver assaggiato le squisitezze del **cibo di strada**, che rappresenta un modo di mangiare veloce ma esplicativo della cultura culinaria e delle tradizioni del Paese che si sta visitando.

Tra le guide dedicate al fenomeno dal punto di vista internazionale, quella della **Lonely Planet** (*Street Food, il cibo di strada migliore del mondo. Dove trovarlo, come farlo*) dedica ad ogni piatto una scheda con fotografie e informazioni sulle origini e modi di gustarlo. Sono inoltre indicate anche le **ricette**, in modo da poter realizzare comodamente da casa i piatti preferiti. La guida permette di fare un gustosissimo tuffo nel cibo di strada del nostro variegato pianeta. Si va, solo per citare alcune prelibatezze, dai croccanti **spring rolls**, gli involtini primavera, diffusi in Cina e, in diverse varianti, in tutta l'Asia, al **borek**, fogli di pasta fillo farciti con formaggio, carne o verdure, originari della Turchia ma presenti in tutti i Balcani, ai **felfafel**, le polpettine fritte a base di legumi tipici della cucina mediorientale, fino ai **pastéis de nata** di Lisbona, le gustose tortine di pasta sfoglia farcite di crema e spolverate di zucchero o cannella a cui è difficile resistere.

Lo Street Food Italiano

Il cibo di strada non interessa solo le altre culture, è presente anche nella **cucina italiana** con piatti più o meno elaborati. La guida della Lonely Planet propone alcune ricette italiane, ma è un'altra casa editrice, il Gambero Rosso, che ha dedicato al cibo di strada nostrano un intero fascicolo: **Street Food. Il gusto autentico del cibo di strada italiano**. La



guida traccia un profilo delle migliori realtà regionali partendo dalle ricette classiche per arrivare alle rivisitazioni più particolari, ma pur sempre rispettose, delle stesse. Da nord a sud ogni regione ha un suo tipico "piatto di strada", infiniti sapori da scoprire lungo le coste, nelle campagne e nelle città del Bel Paese. A **Genova** si va al Mercato Orientale per assaggiare **focacce**, torte salate e pane ai cereali. A **Rimini** non può mancare la **piadina**, il piatto nazionale dei romagnoli, che non ha certo bisogno di presentazioni. A Firenze tappa d'obbligo è il mercato di Sant'Ambrogio, dove si può assaporare il tipico panino con il lampredotto dalle origini antiche. Uno strepitoso **panino con la porchetta** nella regione cuore verde d'Italia e poi

già a Roma dove qualche anno fa, nel quartiere Testaccio, è nato il **trapizzino**, un incrocio tra pizza bianca e tramezzino, farcito con piatti tipici della cucina romana. Se in Italia si dovesse eleggere una capitale dello street food tradizionale, senza dubbio la scelta ricadrebbe su **Palermo**, la regina indiscussa dei cibi di strada. Nei mercati della città, come Vucciria e Ballarò, è possibile farsi una bella scorpacciata di **panini con la milza**, squisite arancine nelle infinite varianti e altri numerosi esempi di storia gastronomica compiutasi nelle strade e nelle piazze. Per chi volesse saperne di più, da non perdere la settima edizione del **Festival Internazionale del Cibo di Strada** (Cesena, 4-6 ottobre). Per info: www.cibodistrada.com



Piccoli produttori, grande qualità

Testo Maria Luisa Lucchesi Brano Take Me Out — Franz Ferdinand

**L'Umbria del gusto
in quattro tappe.
Di nicchia**

Doveva essere una cena romantica in uno dei miei (due) ristoranti preferiti di Perugia. E lo è stata, almeno finché lo chef non mi ha “distratto”

con un assaggio di **formaggi di capra**, sicuro che avrebbero mandato in estasi il mio **palato**. Non sapeva, però, quel ristorante, che avrebbe scatenato quella belva chiamata curiosità. Addio tête-à-tête...

Due giorni dopo quella cena ero al telefono con chi quei formaggi li produce. Tempo una settimana, ero sulla strada per **Prodo**, sulle colline tra Todi e Orvieto, diretta alla **Fatto-**

ria Ma'Falda. Quaranta **capre da latte** ci vivono libere, coccolate come bambini. “*Le mungiamo solo una volta al giorno e solo seguendo il loro ciclo naturale, senza nessuna forzatura* - mi dice Flavio - mentre entriamo nel piccolissimo caseificio dove si producono un camembert cremosissimo, un crottino classico stagionato appena e un semistagionato dal gusto più deciso. La regina del laboratorio è **Àste**, la cognata di Flavio, norvegese di nascita, italiana di adozione e francese di formazione. Àste ha imparato a fare formaggi da un'anziana casara nella **campagna parigina** e oggi continua a produrli con il **metodo francese**, utilizzando solo latte crudo di propria produzione, caglio e muffe naturali. La produzione è limitata e si può acquistare in pochi negozi specializzati di **Perugia** e **Roma**, in alcuni ristoranti della zona oppure direttamente in azienda con consegna a domicilio.

Fattoria Ma'Falda. Strada statale 79bis, km 2 - loc. Prodo, Orvieto (Tr) www.fattoriamafalda.it

Da Prodo a **Ponte San Giovanni**, con i produttori associati a **Terra fuori mercato**. Si tratta di agricoltori locali, artigiani e trasformatori che, con i loro prodotti bio, genuini e sani, intendono difendere e promuovere un'**agricoltura familiare**, più rispettosa della terra. Anche quando questo vuol dire mettersi contro leggi fatte per l'industria, cappi al collo dei più piccoli. Basta andare al mercato che l'associazione fa ogni **terzo sabato del mese** a Ponte san Giovanni, appunto, per tornare indietro nel tempo. Con la campagna nazionale **Genuino Clandestino**, questi piccoli produttori si impegnano ogni giorno per ridarci un'**agricoltura sostenibile**,



che sia custode della biodiversità e garanzia di cibo sano. Non solo, dunque, piacere per il palato, ma anche sostenibilità, benessere ed equità.

Terra fuori Mercato, ogni 3° sabato del mese. Via della Scuola ang. via Cestellini - Ponte San Giovanni, Perugia

Il termine **norcineria**, che indica la produzione di insaccati di maiale, non a caso viene da Norcia. Ovvero, dall'Umbria. Per rappresentare la regione in una delle sue produzioni di punta, ho scelto un'azienda familiare, situata nel verde delle colline di **Gubbio**, in un'antica fattoria che, oggi, è azienda agraria, agriturismo e fattoria didattica. Villa Dama è gestita dai suoi proprietari, la famiglia **Chianelli**, con lo spirito di chi vuole offrire ai propri ospiti e clienti l'opportunità di conoscere tutta la **semplicità** e la **genuinità** della camp-

gna di una volta. I suoi salumi, ad esempio, sono prodotti a partire da maiali di **cinta senese** e **large white** dei propri allevamenti all'aperto, con la cura e la passione di una volta, senza farine né conservanti. Salami, prosciutti, capocolli, pancette, coppe vengono fatti stagionare il tempo necessario prima di essere gustati e sono acquistabili in alcuni **negozi bio di Perugia** e in loco, anche con consegna a domicilio.

Villa Dama. Frazione Torre dell'Olmo - Gubbio (Pg)
www.villadama.it

Formaggi, verdure, conserve, salumi... adesso ci vorrebbe qualcosa da berci su.... Una buona **birra artigianale**. Ce n'è una la cui storia mi ha incuriosito. Si chiama Birra Perugia, proprio come la nostra città. Tutto ha inizio nel **1875**. Un giovane milanese sta andando a Roma con il tre-

no, ma, facendo tappa alla stazione di Perugia, legge un'inserzione in cui si vende una birreria. Al ritorno da Roma, quel giovane segue il suo destino, compra la birreria. Non fa più ritorno a Milano. Inizia da qui la **Fabbrica della Birra Perugia**. Ma la fortuna non dura molto e nel **1927** la storica Fabbrica chiude. Passano ottantasei anni e un gruppo di giovani umbri riscopre questo marchio e decide di riprovarci. La Fabbrica della Birra Perugia riapre. Non più nel centro storico di Perugia, ma nelle vicinanze di Torgiano. Attualmente il birrifico produce una **Golden Ale**, chiara e agrumata ed una **American Red Ale**, ambrata, decisamente più complessa della prima, ma, per me, anche più gustosa.

Fabbrica della Birra Perugia
via Tiberina, 20 - Pontenuovo di Torgiano (Pg)
www.birraperugia.it



UN SUGGERITO PERCORSO TRA ARTE E CIBO

ITINERARI CULTURALI ED ENOGASTRONOMICI NELLA VALTIBERINA

Testo Francesca Masotti Brano The Distance — Cake

L'arte e il cibo. Due settori in cui la regione cuore verde d'Italia eccelle. Il progetto "Capolavori in Valtiberina", nato dalla stretta collaborazione tra Ente Cassa di Risparmio di Firenze, Regione Toscana e Regione Umbria, ne è l'esempio lampante: un evento espositivo diffuso che si concentra nel territorio compreso tra Umbria e Toscana e si snoda tra itinerari d'arte e di enogastronomia destinati a valorizzare le ricchezze locali.

Un tuffo nell'arte: Città di Castello e Umbertide

È la città di Burri con le sue architetture rinascimentali, gli eleganti cortili e i palazzi gentilizi, la protagonista indiscussa di questo evento itinerante. La suggestiva cornice degli Ex Seccatoi del Tabacco di Città di Castello, parte della Fondazione Burri nata nel '78 per volontà stessa del grande pittore

Tra Umbria e Toscana si snodano le magiche strade di un viaggio che unisce grandi nomi di ieri e di oggi ai piaceri del palato. Così ammirando Raffaello e Signorelli, o gli omaggi di Anselm Kiefer a Burri si possono toccare con mano le eccellenze della tavola: dagli affettati al tartufo

nato proprio qui, ospita fino al 3 novembre la mostra dell'artista Anselm Kiefer, intitolata *Presenza-omaggio per Alberto Burri*: un intero capannone dedicato alle opere del pittore tedesco che si mostrano al visitatore insieme alla collezione permanente del maestro umbro. Per tutto il mese di ottobre in città sarà possibile visitare altre due interessanti mostre: *Da Signorelli a Raffaello-Storia di un territorio e dei suoi capolavori* e *Rosso Fiorentino-Il Cristo in gloria*. La prima, ospitata nella Pinacoteca Comunale, ripercorre la storia delle opere dipinte da Raffaello, che si trasferì qui nel 1499, e da altri importanti artisti per la città. La seconda, invece, consiste nell'esposizione di un'importante pala dipinta dal Rosso Fiorentino, conservata a lungo nella cattedrale e infine giunta nel Museo del Duomo.

Anche Umbertide, in occasione dell'evento, è sede di interessanti mostre. Nella superba fortezza me-



dievale La Rocca, simbolo indiscusso della città e sede del Centro per l'arte contemporanea, a partire da sabato 5 ottobre, per un mese, è possibile visitare un'interessante mostra dedicata all'arte cubana. Il Museo Civico di Santa Croce, fino al 3 novembre, è invece la location della singolare mostra **Earth Body Art** dell'artista e scultrice newyorkese **Liliane Lijn**.

Itinerari di gusto: Pietralunga e dintorni.

Dopo aver visitato queste interessanti mostre, cosa c'è di meglio che scoprire le prelibatezze che la terra umbra ha da offrire? Ecco che allora ha inizio il tour enogastronomico nelle dolci colline della Valtiberina. La cittadina di Pietralunga in occasione di questo evento si è organizzata con diversi tour personalizza-

bili a seconda delle esigenze o degli interessi personali. Nella campagna circostante il centro storico sorge la raffinata **Locanda del Borgo**, un'antica residenza patrizia ristrutturata. Selezionata da **Slow Food** e inserita nella lista delle prime dieci locande da non perdere in Italia nel libro "Gambero Rosso" di Carlo Cambi, dedicato agli indirizzi dove si fa ancora cucina di tradizione, la Locanda offre l'opportunità di gustare piatti preparati con i prodotti tipici dell'agricoltura e dell'allevamento locale. La cantina propone inoltre una vasta scelta di vini regionali. I gentili proprietari della Locanda per tutto il mese di ottobre organizzano itinerari a tema enogastronomico tra le verdi colline della zona. Potete optare tra una visita ad un piccolo **salumificio** a conduzione familiare dove, dopo aver visitato i reparti

delle fasi della salatura e della stagionatura, sarà difficile non spostarsi nella rustica taverna e cedere alla tentazione di assaggiare gli speziati salumi o, per gli amanti del **tartufo**, seguire le orme del tartufo e del suo fidato cane e andare alla ricerca dei celebri tuber, assistere alla loro lavorazione e assaporarne le diverse varietà. Da fine ottobre, inoltre, sono previsti itinerari dedicati alla produzione del nuovo **olio extravergine** di oliva: tour nei frantoi per visionare il metodo di spremitura a freddo delle olive (con possibilità di partecipare prima alla relativa raccolta) e assaggiare l'olio novello.

INFO:
www.piccoligrandimusei.it/capolavoriinvaltiberina.phtml
www.locandadelborgo.com

SANMAGNO

C A F F È

dall'Aperitivo al Dolce

FACCIAMO TUTTO CON LE
nostre mani

tutti i nostri prodotti sono
preparati curando ogni
dettaglio e scegliendo gli
ingredienti migliori

è

qualità e artigianalità



FOLIGNO | Via Daniele Manin, 22 | tel. 0742.352785

PASTICCERIA e GELATERIA ARTIGIANALE | PIZZERIA | RISTORANTE | LUNCH | HAPPY HOUR



**Dove c'era una macelleria
ora sorge una friggitoria
per reinterpretare
il cibo di strada**

ANCORA UN'APERTURA IN BORGO XX GIUGNO

IL MACELLO

Testo Gian Marco Tosti Brano Crispy Chicken — Mary J. Blige

A Perugia ha aperto **Il Macello**, la novità più ghiotta di una zona in continuo fermento: **Borgo XX Giugno**. Una **friggitoria** da asporto sorta sulle ceneri di una vecchia macelleria con l'obiettivo di riscoprire il cibo da strada di una volta in chiave contemporanea. Un **concept** nuovo dal sapore antico, una rivisitazione del cibo di strada, dall'**hamburger** di chianina, di pesce o di pollo ai classici **fritti**: di **baccalà**, pesce misto e pollo in abbinamento con le verdure, rigorosamente fritte.

Il locale è piccolo e con pochi tavoli da appoggio, **mattonelle bianche** alle pareti e ganci per appendere le carni ci ricordano il passato di macelleria e tutti i dettagli ci portano indietro nel tempo: vecchie stampe come il "**Listino dei prezzi delle carni**" del 1962 e annunci che suonano di un'altra epoca "Si vendono budelli per salami".

La formula è semplice, **cibo da strada** di **qualità** basato sui due capisaldi del mangiare veloce:

l'hamburger e gli italianissimi fritti memoria di un'Italia che fu.

Il cibo americano per eccellenza diventa **locale** con la carne di **chianina**, la celebre razza bovina dell'Italia Centrale, e si impreziosisce con tocchi **gourmet**: l'hamburger di **pesce persico**, ad esempio, è servito con maionese al **nero di seppia**. I fritti di baccalà, di pesce e di pollo sono croccanti e dorati, gustosi e serviti in porzioni abbondanti. Una vasta scelta di birre completa il menù.

La **genuinità** di una volta contaminata dalle **tendenze cosmopolite** per offrire cibo veloce e di qualità: il tutto rigorosamente *take-away*. Un'idea che nasce da imprenditori che operano già nella stessa via e il **certificato di garanzia** è offerto dal ristorante **L'Officina**.

INFO:
Il Macello
Borgo XX Giugno, 7 - Perugia



A SANTA SABINA, MOLTO PIÙ DI UN FAST FOOD ALL'ITALIANA

ITALIAN BURGER, ecco l'hamburger di qualità

Testo Simona Croce Brano Home — Edward Shape & The Magnetic Zeros

Un locale di stampo europeo dall'atmosfera non sofisticata ma dall'aria metropolitana e, sul piatto, tutta la qualità e la passione per un prodotto assai diffuso che qua si fa **nicchia preziosa**.

Nasce così **Italian Burger**, un fast food di qualità che onora il cibo di strada per eccellenza, nobilitando-

lo attraverso il **gusto italiano** e la passione dei suoi creatori. Perché, prima di questo interessante progetto gastronomico, c'è forse una **storia** da raccontare.

Quella di un **incontro casuale**, una **relazione imprevista** e un **amore** in comune per la cucina. Giovanna e Gianluca hanno iniziato a sognare

A Perugia la novità del momento: dalla passione per i viaggi nasce un progetto innovativo, basato su carni scelte, centrifughe e torte fatte in casa

così. Senza sapere, oppure immaginandolo soltanto, che in fondo a quei sogni si sarebbe materializzato uno straordinario **progetto**. Iniziano così quei viaggi vicini e lontani alla scoperta di ricette locali e non solo che rendono interessante ogni partenza. Lentamente questo amore per la cucina si focalizza su alcuni punti fermi grazie, soprattutto, a una grande passione per lo **street food** in generale e un curioso interesse per l'hamburger in particolare.

I viaggi smettono di essere soltanto viaggi e si fanno **ricerca**. Così, dopo due anni di giri, prove e studio della materia prende forma l'idea di intraprendere una nuova avventura e condividere con i propri amici questa grande passione. Il primo passaggio, informale ma impeccabile, è quello degli **"Chef a domicilio"**: grandi cene di gruppo, in un'atmosfera conviviale e casalinga per provare le più svariate ricette e constatare sorrisi e goduria a ogni piatto.

Poi d'un tratto, l'idea inizia a prendere la sua forma definitiva...



Un pomeriggio in casa - racconta Gianluca - tra una chiacchiera e l'altra si materializza finalmente quello che avevamo dentro: l'idea di un fast food all'italiana... Da lì è nato quasi da solo il nome di Italian Burger.

Ovvero?

Innanzitutto la voglia di mettersi in gioco e il desiderio di realizzare il nostro sogno, in un momento di forte crisi lanciarsi in una nuova impresa è il più grande rischio che si possa



correre. Poi mettendo nel progetto tutte le nostre capacità e la nostra passione. Cercando di regalare alla città un posto diverso, piacevole, in cui la varietà degli hamburger e l'ambiente abbiano degli standard da capitale europea.

A questo punto la scelta è ormai fatta...

Abbiamo deciso di andare contro ogni razionale decisione, seguendo la strada dell'intuito, aprendo un luogo dedicato al fast food che si fa slow food nella nostra città. Fanno da corollario a questa decisione la scelta dei prodotti che prevede soltanto materia prima di qualità, solo carne italiana, fresca e tritata in casa. Il concetto di qualità si ritroverà anche nella freschezza di centrifugati di frutta e dei dolci tutti rigorosamente fatti in casa.

**E adesso l'apertura porte.
A quando l'inaugurazione?**
Apriamo il 5 ottobre.

Non possiamo che darci appuntamento in questo luogo, pronto a diventare un punto di riferimento in città.

INFO:
Italian Burger
via Corcianese, 186
Santa Sabina, Perugia



DALL'ESPERIENZA DELLA FAMIGLIA CORNELI

ARRIVANO LE PINOTTE

Testo Lucrezia Sarnari Brano Misread — Kings Of Convenience

Il nome della **famiglia Corneli** è legato da oltre due secoli alla produzione di olio. E quale miglior accostamento se non quello con i **legumi**? Proprio da questo tipo di considerazioni sono nate le **Pinotte**, zuppe di legumi da agricoltura biologica pronte all'uso. Tutto nasce dalla voglia della famiglia di valorizzare l'azienda di San Vito in Monte, nei pressi del monte Peglia, un posto magico composto da circa 200 ettari, metà dei quali sono coltivati a cereali e legumi con un oliveto di sette ettari.

Luigi Corneli ci parla dell'azienda di famiglia e di com'è nata l'idea delle zuppe di legumi.

Vuoi parlarci di come l'azienda si è evoluta negli anni?

L'azienda è nata grazie all' intuito di nostro nonno Luigi che si accorse di come gli olivi di alcuni campi dessero origine ad oli extravergine particolarmente profumati e dal sapore caratteristico. Ancora oggi continuiamo a coltivare i terreni di nostro nonno e a mantenere intatte le tradizioni di

**Zuppe di legumi,
golose e nutrienti,
da agricoltura biologica
fatte secondo la ricetta
della tradizione umbra**

famiglia. Ma i tempi sono cambiati e l'impostazione che aveva garantito ottimi risultati non era più sostenibile: una piccola azienda come la nostra non poteva continuare a basare la sua strategia solo su grandi quantità da vendere a grossisti. Abbiamo deciso di puntare sul miglior prodotto possibile che il nostro territorio potesse offrire e di renderlo pronto al consumo. Abbiamo selezionato i terreni con le migliori caratteristiche e, puntando sull'agricoltura biologica, siamo riusciti ad ottenere un prodotto sano e genuino. Il primo prodotto con cui siamo partiti è stato l'olio extravergine di oliva. Ne produciamo due tipi: un biologico e un Dop Umbria, colli orvietani.

Però Casa Corneli non è solo olio. Come nascono le zuppe di legumi?

Ho iniziato a partecipare a qualche fiera e manifestazione gastronomica e durante le degustazioni mi piaceva l'idea di poter far assaggiare l'abbinamento del mio olio a crudo sui legumi, a mio parere uno degli accostamenti migliori per l'olio umbro. Mi ero fatto preparare da mia madre dei barattoli con le zuppe che mangiamo normalmente a casa. I legumi sono quelli di



San Vito, le ricette quelle di famiglia rielaborate da mia madre. Le zuppe piacevano quanto l'olio e a forza di sentirsi chiedere se quei barattoli fossero in vendita ci siamo fatti coraggio, abbiamo trasformato un vecchio magazzino in un laboratorio artigianale e abbiamo iniziato a produrre questi barattoli che in onore di mia mamma, ideatrice e perfezionatrice delle ricette, abbiamo chiamato "le Pinotte".

Come si è sviluppato il progetto?
Siamo partiti con qualche negozio di amici che ci ha aiutati inizialmen-

te. Abbiamo sviluppato una piccola rete di vendita per coprire il centro ed il nord Italia. Ultimamente abbiamo spedito le Pinotte negli Stati Uniti ed addirittura in Giappone.

Cosa si deve aspettare chi mangia una Pinotta?

Utilizziamo prevalentemente materie prime coltivate in azienda o da fornitori selezionati. Le ricette sono quelle tradizionali che prevedono l'abbinamento dei legumi ad erbe aromatiche come la salvia, il rosmarino o il finocchietto selvatico. Possono essere utilizzate tali



quali come un vero e proprio primo piatto oppure per dei crostini con del pane bruscato. Insieme alle zuppe abbiamo aggiunto recentemente una linea di legumi lessati al naturale che ci sta dando grandi soddisfazioni.

Le zuppe di legumi sono tra l'altro un piatto non solo tradizionale, ma anche molto nutriente...

Abbiamo scelto le zuppe di legumi proprio perché oltre a piacerci molto, sono un alimento sano, nutriente e fortemente radicato nella nostra cultura gastronomica regionale. I legumi ed i cereali sono stati la principale fonte proteica che ha permesso ai nostri antenati di sopravvivere anche in periodi dove la disponibilità di carne era scarsa. Non sono un vegetariano ma sicuramente se vogliamo tutelare maggiormente il nostro organismo dovremmo prendere in maggiore considerazione una dieta anche a base di proteine vegetali.

INFO:

**Azienda Agraria Luigi Cornelli
via Annibale Vecchi, 53 - Perugia
www.casacornelli.it**



A PERUGIA, RIVIVE LA GRANDE TRADIZIONE DELLA TORTA AL TESTO

TESTONE

Testo Gian Marco Tosti Brano Midnight City — M83

**Prodotti umbri al 100%
e cucina a vista:
gli ingredienti
per una ristorazione
di successo**

Ha inaugurato lo scorso aprile in una zona strategica e di grande passaggio, in fondo a Via Settevalli e ha riscosso subito una gran popolarità.

L'idea è quella giusta: offrire una **ristorazione di qualità** e allo stesso tempo **veloce** e **informale**, basata sul prodotto tipico perugino per eccellenza: la **torta al testo**, con la sua storia lunga 1000 anni, la sua purezza e la sua essenzialità. Aperitivo dalle 11.00 della mattina fino alle 1.00 della sera ha gli orari e l'impronta da **fast food** ma un'anima decisamente umbra e ruspante.

I **prodotti**, poi, sono altamente **selezionati** in un raggio che non oltre-

passa l'ambito regionale: le **farine** macinate a pietra del molino Palmienti, i **latticini** delle aziende di Colfiorito provenienti rigorosamente da latte umbro e le **carni** di piccoli allevatori di Pianello e San Venanzo. Testone non ha fornitori nel senso classico del termine, ma i gestori vanno direttamente loro stessi a "**far la spesa**" dai produttori di fiducia. Anche il bere è curato e in linea con le scelte **local** e di qualità del Testone: i **vini**, esclusivamente umbri e toscani, le **birre** artigianali e il caffè biologico.

Altra chiave del locale è la **cucina a vista**, simbolo di trasparenza ed estrema chiarezza: al Testone niente è nascosto agli occhi del cliente, in grado di osservare tutte le fasi della **lavorazione** della **torta** e la **cottura** di qualsiasi cibo. Infatti, oltre la celebre e stimata torta, si possono ordinare **pasta** fatta rigorosamente in casa e **carni alla brace**. La torta viene impastata da esperte signore, dall'aspetto rassicurante e casalingo, secondo una ricetta risalente alla fine del 1800, originaria della frazione perugina di S.Egidio, e cotte sotto la cenere del grande cammino che svetta nelle pareti del locale.

Umbria al 100%, dunque, per un format di successo già apprezzatissimo da tutta la città, dai bambini agli anziani: la clientela, infatti, è la più eterogenea possibile. "*Quello che stupisce* - ci confessa uno dei proprietari -, *è la grande fiducia e stima accordata da un pubblico oramai fidelizzato di pensionati che frequentano il Testone con regolarità, ci dicono per riscoprire i sapori di una volta*". Nell'arco della serata il locale si riempie di **giovani**, amici, coppie o comitive, alla ricerca del locale del momento. La tradizione ampiamente espressa dal cibo si



integra con sapienza con un arredamento curato e stimolante, perfetto connubio tra atmosfere contadine e dettagli post industriali, ben espressi dagli spazi interni e dall'**ampio giardino esterno**. **Mobili** del 1800, le celebri affettatrici **Berkel** e utensili **contadini** recuperati caratterizzano gli ambienti ampi e luminosi.



Il **marchio** e il **format** sono registrati, *“anche perché - ci spiegano i proprietari, due giovani imprenditori perugini - , il progetto nasce per essere esportato fuori dall'Italia, per diffondere la bontà e semplicità della tradizione delle campagne umbre a un pubblico internazionale”*.

INFO:
Testone
via Settevalli, 439 - Perugia
T. 075 5001402



LE ECCELLENZE MARCHIGIANE A PERUGIA

PICENO OPEN

Testo Gian Marco Tosti Brano Love Me Again — John Newman

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**. Realizzato da **Vinea**, Cooperativa di Produttori Viticoli operanti nella

provincia di Ascoli Piceno, nata con l'obiettivo di promuovere i prodotti a denominazione di origine controllata e quelli derivanti da agricoltura biologica del territorio piceno.

Nello specifico, sono protagonisti gli eccellenti vini la cui gamma è composta dall'**Offida Docg (Passerina,**

Vinea Qualità Picena sarà nuovamente ospite d'onore di Eurocholate per offrire una pausa salata nel regno del cioccolato

Pecorino e Offida Rosso), dal **Rosso Piceno Doc**, anche nella versione Superiore, dal **Falerio Doc** e dalla **Doc Terre di Offida** che trova la sua massima espressione nella **Passerina spumantizzata**.

Eccellenze da bere dunque, ma anche da addentare. Non poteva 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 ai numerosi prodotti dell'attenta Agricoltura Biologica territoriale, come 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 ed ancora aziende e cantine che promuovono positivamente profumi e sapori locali.

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



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.

Come recita il nome stesso del progetto, il Piceno *si apre* e intende farsi conoscere ed apprezzare lungo tutta la penisola italiana. Così sono partite già dallo scorso anno una serie di attività promozionali tramite diversi canali e uno di essi sarà **Eurochocolate Perugia, dal 18 al 27 Ottobre**. Per il secondo anno consecutivo Piceno Open sposa la dolce kermesse del cioccolato con degustazioni guidate ed un'area in **Piazza Italia** dove, tutti i giorni della manifestazione, saranno celebrate le eccellenze del territorio. Piceno Open sarà protagonista anche nella **Chococard**, i cui possessori potranno ritirare gratuitamente un'**oliva ascolana** del Piceno Dop e di un concorso a premi in cui tutti i visitatori di Eurochocolate potranno recarsi nello stand di Piceno Open, iscriversi e indovinare il peso di una scultura in cioccolato che riproduce una bottiglia di Pecorino della Docg Offida. Si possono vincere weekend nel Piceno e bottiglie di vino.

Gli appuntamenti con la qualità proseguiranno poi per tutto la stagione 2013/2014 con numerosi **eventi speciali** all'insegna della passione e dell'amore per l'enogastronomia di questo splendido territorio.

INFO:
Enoteca Regionale delle Marche
Offida (Ap)
T. 0736 880005



**Un format che
prende spunto
dalle vecchie osterie
e si rende
contemporaneo**

PASTA, PIZZA E POMODORO

MEDITERRANEO

Testo Gian Marco Tosti Brano Spaghetti a Detroit — Fred Bongusto

Una ristorazione contemporanea basata sui prodotti più tipici e amati della **dieta mediterranea**, italiana in particolare: la **pasta** e la **pizza**. Forte di una lunga esperienza nel settore della ristorazione da parte dei titolari, il progetto è semplice e divertente allo stesso tempo. Un **format** che prende spunto dalle

vecchie osterie nelle quali la flessibilità nel combinare i vari tipi di pasta con i condimenti era all'ordine del giorno e lo trasporta in una proposta accattivante e coinvolgente.

Sul menù di Mediterraneo troverete, espressamente indicati, i vari tipi di **pasta secca** (spaghetti, pac-

cheri, bucatini, penne, ...), **fresca** (tagliatelle, tonarelli, orecchiette, gnocchi, garganelli, ...) e **ripiena** (ravioli, girasoli con noci e formaggio, fiocchetti al gorgonzola) ai quali abbinare qualsiasi **condimento** a vostra scelta: si va dai classici pomodoro e basilico e burro salvia per arrivare all'astice (ideale con i tagliolini), al gustoso noci, gorgonzola e rucola, allo scoglio, alle melanzane, bufala e pachini. Per gli amanti dei gusti classici e decisi non mancheranno la classica carbonara e l'amatriciana e per chi ha esigenze particolari nel menù sono inserite tre tipi di pasta **gluten free**.

Stesso discorso per la **pizza**, cotta rigorosamente su forno a legna: oltre alla pizze classiche, a pizze come la mediterranea (pachini, bufala, olio e basilico) e la boscaiola (mozzarella, porcini e rucola) si può scegliere partendo dalla base qualsiasi condimento.

Pagine intere di ingredienti per comporre la propria pizza preferita, ognuno con il proprio costo indicato. Si va dalle **verdure** (tra le altre fiori di zucca e asparagi), **formaggi, latticini e uova** (mozzarella di bufala ad esempio), funghi, pesce (gamberetti, vongole, ecc...) e salumi (bresola, 'nduja, ...). La pizza viene proposta anche al metro e a tranci e, come la pasta, in versione **gluten free**.



Mediterraneo
PASTA PIZZA & POMODORO

Per chi fosse a dieta di carboidrati Mediterraneo vi offre la scelta tra piatti di **antipasti** come i classici **taglieri di salumi, formaggi** e crostini, proposte sfiziose come lo sformatino di patate con porcini (nei parametri *gluten free*) o la scamorza al coccio al prosciutto crudo, verdure, insalate e pesce: carpacci, insalata di polipo o polipo alla catalana. Novità assoluta i "**piattini**", delle vere e proprie **mini porzioni** di cibi sfiziosi tutte da stuzzicare: la mortadella di cinta senese chianina accompagnata da torta al testo, formaggio di Pienza con marmellata di cipolle rosse fatta in casa. Anche il bere è un inno all'italianità, birre alla spina e in bottiglia soprattutto nazionali, una carta vini che va dall'Alto Adige alla Sicilia e vino umbro sfuso delle cantine Chiorri e Busti.

L'ambiente di **Mediterraneo** è semplice e rilassato, accogliente e lineare allo stesso tempo.

La struttura **ex-industriale** con soffitti alti e richiami di officina ben si integra con elementi caldi come il **legno chiaro** dell'arredamento e le **mattonelle bianche** delle pareti. Un ristorante aperto a pranzo e a cena in grado di creare una moderna convivialità italiana.

INFO:

Mediterraneo.

Pasta pizza e pomodoro

via Piccolpasso, 149 - Perugia

T. 075 5002451

www.mediterraneopastaepizza.it





MANGIAR BENE A PERUGIA

CLAUDIO BRUGALOSSI *ci racconta la sua... Taverna*

Testo Matteo Grandi Brano All I Want — Herbie Hancock

L'arte della buona tavola a **Perugia** è una realtà. Uno scrigno che si schiude tra vicoli belli e intriganti del centro storico. Qua, protetto da volte pittoresche e pietre robuste,

prende forma il regno di **Claudio Brugalossi**. Mangiare alla **Taverna** è un'esperienza diversa da tutte le altre. Vuoi per la sua innata inclinazione verso un'alta cucina che

È in centro la tavola di riferimento della città

grazie allo **chef** Claudio Brugalossi si fa *pret-a-manger*, vuoi per il suo essere la tavola di riferimento per chi ama la **cucina d'autore** nel **centro storico** di Perugia e vuoi, magari anche, per le doti istrioniche ed elegantemente affabulatrici dello stesso Claudio, **gentiluomo** d'altri tempi. Così l'**ospite** si sente il privilegiato protagonista di un luogo in cui il **padrone di casa**, giganteggiando tra sala e cucina, consiglia, suggerisce e racconta ogni piatto. Qua, l'avventore si sente al sicuro, quasi protetto. E poco cambia che siate **italiani, francesi o anglofoni**; Claudio, che è uomo di mondo, vi parlerà sempre nella vostra lingua madre, prima di trascinarvi nei meandri di una lingua universale, quella della sua cucina.

Claudio, come nasce questa passione?

Nasce da sempre, fin da quando, ancora ragazzo, intrapresi le mie prime esperienze negli Stati Uniti, poi nelle navi da crociera e in un ristorante stellato di Roma. Poi ancora Usa, per amore e per lavoro, e infine la scelta, negli anni '80, di aprire un ristorante nella mia città.

Certo, erano altri tempi...

Vero. E si respirava un'altra atmosfera. Qua è passata una fetta di città, di società e di imprenditoria



che ha fatto la storia della città. Abbracciando una clientela che più trasversale non si può: da Luciano Gaucci ai big di Umbria Jazz.

Eppure, nonostante in tanti, soprattutto in centro abbassino le saracinesche, voi continuate a essere un punto di riferimento, sicuro e costante.

Questo mestiere non si improvvisa. E molti, a mio avviso, si sono improvvisati. Poi, ovvio, quando a chiudere sono attività storiche dispiace perché significa che la crisi (insieme alle politiche miopi sul centro storico) non risparmiano nessuno. Noi siamo stati premiati perché la gente sa che cosa è in grado di offrire la Taverna. Per la nostra professionalità e per la nostra passione. E per la scelta di mettere, sempre, il cliente davanti a tutto.

Spieghiamo meglio...

Io seguo la mia filosofia che mette davanti a tutto la soddisfazione del cliente. Seguo personalmente la spesa, ogni giorno. Non abbasso mai la guardia sulla qualità delle materie prime, che sono il vero tesoro di ogni piatto. Olio, verdure, parmigiano: scelgo solo i prodotti migliori e più freschi sempre. In fondo la nostra professione si divide in due categorie: chi cucina e chi cuoce. E io ho deciso fin da subito di appartenere alla prima categoria.

Il segreto?

Un segreto vero non c'è. Gli ingredienti sono talento, sacrifici e voglia di dedicarsi completamente a questo lavoro. Quando non sai più vedere la linea che separa passione e professione, vuol dire che hai avuto successo. Comunque vada.





ALL'UMBRIAFIERE DI BASTIA UMBRA, DALL'8 AL 10 NOVEMBRE

BIRRA SHOW

Testo Gian Marco Tosti Brano In Heaven There Is No Beer — Clancy Brothers

Torna l'atteso evento che vede protagoniste 200 birre artigianali da tutto il mondo, tra giochi, eventi e ospiti d'eccezione

Seconda edizione per la prima e unica manifestazione fieristica dedicata alla birra artigianale in Umbria. Un vero e proprio show che andrà in scena a Bastia Umbra dall'8 al 10 novembre presso il centro fieristico di **UmbriaFiere**.

Un evento unico nel suo genere, il secondo più grande d'Italia, dedicato agli operatori del settore e a

tutti gli appassionati di una delle bevande più amate e apprezzate del momento. Circa **200** le birre rappresentate italiane ed estere, **laboratori di degustazione, angoli ristoro, tanti giochi e spettacoli di intrattenimento** per una **fiera** in piena espansione.

La **birra artigianale**, protagonista di un **boom** senza precedenti, sarà la regina di un **weekend** che mette in contatto un po' tutta la filiera del settore, dai venditori di materie prime ai produttori di birra italiani ed esteri, da chi fa gli impianti di spillatura all'**editoria specializzata**. Il pubblico verrà coinvolto da un'atmosfera rilassata e **gioiosa** per approcciarsi con lo spirito giusto agli assaggi e alle degustazioni delle birre presenti.



Al Birra Show non si beve e basta. I fiumi di birra saranno accompagnati da **cibi tipici** come i taglieri, la pizza, la torta al testo e **internazionali** in una zona ristorazione ancora più grande rispetto allo scorso anno che permetterà al visitatore di pranzare e cenare comodamente, accompagnato da sottofondi musicali e da numerosi giochi d'intrattenimento.

Il testimonial della manifestazione sarà il perugino **Mauro Casciari**, inviato della nota trasmissione di Italia 1 **Le Iene**, che **sabato 9** intratterà il pubblico insieme ad un ospite di livello nazionale. Il sabato è il giorno della **Notte Bionda**, vero e proprio evento nell'evento: a partire dalle 22 e per tutta la notte, concerti, spettacoli dal vivo e giochi accompagneranno i brindisi a suon di birra.

Tra i giochi presenti, le tradizionali freccette e il birra pong, quest'anno sono affiancati dal nuovo **beer soccer** da giocare insieme a un noto calciatore umbro.

I grandi eventi non finiscono qui, il venerdì, ci sarà l'anteprima nazionale di **Bikers**, un assaggio di un grande evento previsto a Tuoro sul Trasimeno nel 2014: l'Italian Bike Week, versione italiana del celebre European Bike Week che si svolge da anni in Austria.

Il **biglietto d'ingresso**, dal prezzo contenuto, rende accessibile la manifestazione che si prevede essere presa d'assalto, come l'anno precedente, da un **vasto pubblico** proveniente da ogni parte d'Italia.

INFO:
www.birrashow.it





Pasticceria
Edoardo



BOO



BOO



DOVE IL VINO È UN CONCETTO, UN CALICE PUÒ PROVOCARE E ISPIRARE

Vinosofia

Testo Roberta Silipo Brano Miles Davis — Au Bar Du Petit Bac



*“Il vino per me è passione.
È la famiglia e gli amici.
È il calore del cuore e
la generosità dello spirito.
Il vino è arte. E cultura.
È l'essenza di civiltà
e l'arte del vivere.”*

— Robert Mondavi

Nello splendido borgo medievale di **Spello**, dove le strade si arroccano sopra un luogo singolare il cui nome, deriva dall'unione di due parole **Vino** e **Filosofia**. Vinosofia è sinonimo, di **raffinatezza** e di **sobrietà** e non di ebbrezza. Vinosofia non si trova in un crocevia di strade ad alta percorrenza, alla portata dei viandanti sbadati, perché non è volutamente fruibile da un pubblico di massa.

Vinosofia vuole essere ricercato, nel senso del termine **“ricercare”**. E chi vuole cercare da Vinosofia trova.

Il **concept store** nasce nella mente di Brenda, sommelier californiana che con l'Italia ha condiviso la passione dell'Enologia. Vinosofia è un'**enoteca letteraria** che vuole far trionfare l'idea del vino come **espressione di arte**, prodotto che si genera dall'incontro di **tecnica** e **passione**, un ambiente in cui godere delle emozioni che solo il vino può trasmettere.

Centinaia di etichette, molte delle quali **biologiche**, introvabili presso la grande distribuzione, scelte direttamente in cantina da Brenda e Graziano Santucci, Sommelier.

Luogo ideale per lo **shopping enogastronomico**, si possono acquistare **prodotti tipici**, **gadget**



e **Luxury Books**, libri dedicati al **food** e al **lifestyle**, ottime idee regalo per gli appassionati. Prossimamente saranno attivi servizi di **e-commerce** e **consegna a domicilio** nelle zone di Spello e Foligno. Vinosofia ha una proposta sempre nuova, ogni mese la carta dei vini si focalizza su un territorio e vengono saltuariamente organizzati appuntamenti e serate a tema con forum di discussione sul vino.

Vinosofia pratica l'**ecoresponsabilità** con la scelta di materiali di recupero per l'arredo del locale, il riciclo dei tappi di sughero e l'impiego di detergenti **eco friendly**.

Vi diamo un consiglio per trascorrere due ore di pace: un calice di vino locale abbinato agli **appetizer** capaci di esaltare il gusto della bevanda che state pasteggiando accompagnati da un bel libro da sfogliare.

Vinosofia è un orgoglioso membro del **Bookcrossing**, che è un programma non-profit per promuovere l'alfabetizzazione che ha lo scopo di rendere il mondo una grande biblioteca. Controlla i libri gratuiti disponibili presso:

www.bookcrossing.com/mybookshelf/vinosofiaITALY

INFO:
via Maddalena, 1
Spello (Pg)
T. 0742 301777
www.vinosofiaitalia.com

IL GINEPRO

(Juniperus)

a cura del dott. Giulio Lettanzì



Il **ginepro comune** (*Juniperus communis*) è un arbusto o alberello della grande famiglia delle conifere, presente in **Europa** fino a 2.500 m d'altitudine. Le foglie sono di colore verde-azzurro, a forma di ago, con l'apice acuto e pungente. I frutti, detti **coccole**, sono quasi perfettamente sferici e ricoperti da una patina opaca: la loro maturazione si compie in due anni e perciò sulla pianta sono presenti, contemporaneamente, i frutti maturi, di colore blu, e i **frutti acerbi**, di colore verde.

Il ginepro è sempre stato considerato dalla medicina popolare un rimedio naturale per la cura di diversi distur-

bi e nel **XIX secolo** l'abate tedesco **Sebastian Kneipp** suggeriva ai malati di influenza di avvolgersi in una coperta riscaldata ai vapori di una pentola in cui venivano fatti bollire bacche e rami di ginepro.

Il ginepro era molto amato già al tempo dei **Romani** e Apicio lo indicava come spezia indispensabile nella **cucina** di un cuoco e ottimo sostituto del pepe.

Le bacche del ginepro hanno un **sapore acidulo** per questo smorzano bene cibi forti come la selvaggina e i crauti.

Il ginepro ha **numerose virtù**: facilita la digestione, è un antisettico naturale per le vie urinarie e respiratorie e ha proprietà antireumatiche: spesso infatti l'olio essenziale di ginepro viene usato per i massaggi.

Il legno del ginepro è molto **profumato**, per questo viene usato per affumicare i salumi (è il caso del rinomato speck del Trentino) e posto nei forni a legna per dare aroma al pane durante la cottura.

La tradizione popolare ha sempre attribuito al ginepro il potere di tenere lontane streghe e spiriti maligni, per questo i suoi rami venivano appesi alle porte delle stalle per preservare la salute del bestiame. Veniva, inoltre, utilizzato per costruire **utensili**

da cucina, così da inebriare del suo dolce aroma tutte le pietanze che si preparavano, un esempio era il mestolo per girare la polenta.

Le **bacche di ginepro** costituiscono la parte della pianta più impiegata in medicina: l'olio essenziale in esse contenuto ha ottime proprietà espettoranti, tossifughe e antiasmatiche; è, inoltre, un valido stimolante della digestione ed un buon tonico; è eccitante delle secrezioni in genere, diuretico e disinfettante delle vie urinarie, antidiabetico e, poiché favorisce l'eliminazione dell'acido urico e delle tossine, è anche antireumatico.

Con i **rami di ginepro**, che possiede proprietà toniche, digestive, stimolanti, diuretiche e sudorifere, si alimentava il fuoco quando in casa c'era un malato, arrivando a distribuirne le foglie appena raccolte su piastre incandescenti del camino, in modo che i suoi effluvi aromatici e medicamentosi inondassero la stanza.

Il ginepro è una pianta dalle **mille qualità**, ed era conosciuta per le sue proprietà anche dagli antichi, è molto utile per aiutare un fegato in affanno a decongestionarsi come anche per le vie biliari, aiuta nelle digestioni lente e difficili come anche per la disinfezione delle vie urinarie e dell'**apparato respiratorio**. Da questa pianta



medicamentosa ne traggono beneficio anche i **diabetici**, in quanto fa abbassare la glicemia, regolarizza il ciclo mestruale, combatte i reumatismi, aiuta ad espellere l'acido urico, il colesterolo cattivo e le tossine in genere; quindi aiuta tutto il sistema cardiocircolatorio a restare in buona salute, in particolare chi soffre di ipertensione.

Reperibile in **Farmacia** come tintura madre, olio essenziale, estratto secco per infusi o decotti, in bacche da utilizzare anche per uso alimentare.

Dott. Giulio Lattanzi
farmacista, nutrizionista

Farmacia C. "Le Fornaci"
via F.lli Briziarelli n°17
Marsciano (Pg)
T. 075 8749453
farmacialefornaci@gmail.com
www.farmacialefornaci.it
farmacia le fornaci
farmacia fornaci



LA RICETTA



*Per dilettarci in cucina,
vi consiglio un modo veloce,
semplice e gustoso
per assaporare
il prezioso alimento.*

LENTICCHIE SAPORITE AL GINEPRO:

Ingredienti:

- Lenticchie, 500 gr
- Cipolla, 1
- Alloro, 2-3 foglie
- Chiodi di Garofano, 5
- Ginepro, 6 bacche
- Olio Extravergine di Oliva, 5 cucchiaini
- Pancetta Affumicata, 80 gr
- Brodo Vegetale, 1 litro
- Vino rosso, 80 ml

Preparazione:

Per preparare le lenticchie saporite agli aromi fate soffriggere, in una pentola antiaderente, la cipolla tritata finemente con poco olio, a fuoco basso, quindi aggiungete le foglie di alloro, le bacche di ginepro e i chiodi di garofano. Tagliate finemente la pancetta affumicata, a striscio-line o a dadini, quindi aggiungetela alla cipolla. Quando la cipolla sarà appassita, aggiungete le lenticchie secche e fate loro assorbire, per qualche istante, il condimento. Lasciate cuocere il tutto per qualche minuto, sempre a fuoco dolce; aggiungete quindi il vino rosso e lasciate sfumare. Bagnate le lenticchie con il brodo, a filo, e continuate la cottura per almeno 45/60 minuti, a seconda della grandezza delle lenticchie, a pentola coperta. Ottime da servire con l'aggiunta di peperoncino o di curcuma.

Al prossimo appuntamento



PERUGIA, 18-27 OTTOBRE

EUROCHOCOLATE EVERGREEN: *20 anni e non sentirli*

Testo Claudia Alfonso Brano Cacao Meravigliato — Renzo Arbore

**La sostenibile dolcezza
dell'essere. Per un'edizione
molto "verde"**

Torna finalmente uno degli appuntamenti più attesi dell'anno.

Dal 18 al 27 Ottobre non prendete impegni e immergetevi nelle strade "cioccolatose" di Perugia, perché ritorna **Eurochocolate**, che quest'anno compie vent'anni ampliando i suoi orizzonti e dedicando il suo impegno alla sostenibilità e all'ambiente.

Evergreen, la sostenibile dolcezza dell'essere è infatti il claim ufficiale della nuova edizione e inoltre, ad affiancare il tema, ci sarà l'immagine di una piantina di menta travasata in una golosa tazza per cioccolata.

A questo proposito **Eugenio Guarducci, Presidente di Eurochocolate** dichiara: *"L'immagine green ha uno scopo ben preciso. La piantina di menta riesce a esprimere al massimo il concetto di freschezza che da un ventennio, contraddistingue la nostra kermesse. Ma Evergreen è anche e soprattutto una presa di coscienza, uno spaccato di vita sulla società contemporanea che rivolge lo sguardo alla salvaguardia dell'ambiente nella quotidianità di tutti i giorni, all'insegna di iniziative di ogni genere che vedranno al centro dell'attenzione eco-sostenibilità ed ecocompatibilità."*

In realtà già dall'anno scorso Eurochocolate ha messo in atto una serie di iniziative per valorizzare e tutelare l'ambiente, tra le più importanti ricordiamo la messa a punto di un grande impianto fotovoltaico presso i propri magazzini, la firma dell'importante collaborazione con



Ecocongress per l'ottenimento di della certificazione **EBI®** (evento a basso impatto). Inoltre Eurochocolate ha stretto accordi con **FSC Italia** e **PEFC Italia**, per l'utilizzo di carta certificata, e con **BlaBlaCar**, primo sito italiano dedicato alla condivisione dell'auto per promuovere il ridesharing. Non in ultimo, sarà rafforzata la raccolta differenziata durante tutto l'evento.

Sempre a tal riguardo **Bruno Fringuelli, Direttore Generale di Eurochocolate**, afferma: *“Questa nuova veste rappresenta una vera e propria mission. Ci permetterà di abbracciare un pubblico ancora più vasto, consolidando storiche partnership e creandone di nuove. Anche perché il sostenibile rappresenta sempre più, un elemento*

aggregatore e un vantaggio per tutto il territorio. Nei giorni di Eurochocolate, il pubblico potrà partecipare a incontri con esperti, rappresentanti istituzionali e gruppi di ricerca per analizzare il respiro internazionale della sostenibilità.”

La **Tazza Evergreen** sarà il gadget ufficiale di questa edizione e la protagonista del merchandising di Eurochocolate 2013 con una colata di cioccolata per offrire un connubio unico di design e dolcezza. La tazza fa parte della collezione di ceramiche intitolate **Via le mani dal vaso!** e sarà disponibile insieme alle numerose proposte firmate **Funny Choc**.

Torna anche la **ChocoCard**, la fantastica carta servizi di Eurochocolate

che prevede golosi omaggi e sconti di prodotti tra i tanti stand della manifestazione o negli esercizi pubblici della città aderenti all'iniziativa. Tutti i possessori di Chococard avranno anche la possibilità di partecipare al ricco **Concorso ChocoCard 2013** con tantissimi premi in palio.

Partner della kermesse sarà anche **Nec**, presente in evento con l'iniziativa **ChocoGreen Express**, un servizio di pony express con biciclette a pedalata assistita per la consegna a casa di prodotti acquistati all'interno della manifestazione. Nei due week end coinvolti dall'evento sarà inoltre possibile partecipare all'**EcoBike Tour**, un percorso in bicicletta che partirà da Pian di Massiano fino al Museo del Cioccolato PerUGINA di San Sisto.



I GRANDI CLASSICI

Si rinnova anche l'appuntamento culturale di **Cioccolata con l'Autore**, tradizionale rassegna letteraria con scrittori italiani e stranieri che racconteranno in diretta le loro ultime fatiche letterarie all'insegna di aneddoti, curiosità ed emozioni, degustando in compagnia una piacevole e rilassante tazza di cioccolato calda. Domenica 20 ottobre invece è la volta di **Sculture di Cioccolato!**, evento in cui cinque abili artisti-scultori delizieranno vista e palato del pubblico trasformando blocchi di cioccolato fondente di un metro cubo l'uno in originali e golose opere d'arte ispirate al tema evergreen e ai primi vent'anni di Eurochocolate.

Quindi preparatevi a festeggiare il cioccolato dal 18 al 27 Ottobre con Eurochocolate *Evergreen*, la sostenibile dolcezza dell'essere.

HIGHLIGHTS

Ecco qualche anticipazione sul ricco programma di *Evergreen*, la sostenibile dolcezza dell'essere.

Protagonista indiscusso sarà il magico **Chocolate Show**, il grande emporio dedicato al mondo del cioccolato proposto in ogni declinazione, con la presenza di oltre 6000 referenze diverse e circa 130 aziende, tra piccoli artigiani, medie e grandi imprese dolciarie di stampo internazionale.

Al suo interno sarà disponibile anche la linea merchandising ufficiale della 20° edizione di Eurochocolate, **"Via le mani dal Vaso!"** con una gamma di ceramiche arricchita da una golosa colata di cioccolato... per offrire un connubio unico di originale design e dolcezza.



Immaneabili la linea **Funny Choc** con la famosa **Choco Lamp** e il **Choco Umbrella**; presenti anche oggetti di design come specchietti, pettinini, calcolatrici, temperamatite, penne, portapenne e portachiavi a forma di tavolette di cioccolato, dolcetti portagioie, magneti, asciugamanini assortiti e ancora la linea T-shirt per adulti e bambini. Gli amanti del web Rete 2.0 potranno invece sbizzarsi con **iChoc** e le sue innovative e colorate proposte dedicate al mondo della tecnologia: chiavette USB dalle tante forme, custodie per PC, tablet, iPhone e smartphone.

COSTRUTTORI DI DOLCEZZE BY EUROCHOCOLATE

Costruttori di dolcezze nasce come un claim dell'edizione 2006 di Eurochocolate in abbinamento alla Cazzuola, un simpatico gadget diventato poi l'emblema della kermesse. Da allora si è evoluto in un vero e proprio brand, oggi leader nell'area "fun chocolate". Tra gli innovativi prodotti 2013, il brand propone **Io me la squaglio**, cioccolato da sciogliere direttamente in tazza prodotto da Dolci Libertà, all'interno della casa circondariale di Busto Arsizio. Arriva poi **Un**



eurochocolate perugia | 18/27 ottobre 2013

EVERGREEN

la sostenibile dolcezza dell'essere



Sacco Buono, un preparato per gli amanti della cioccolata in tazza, prodotto dal laboratorio **Don Puglisi** di Modica. Entrambi i prodotti sono abbinabili alla tazza evergreen, gadget ufficiale dell'edizione. La **Choco Pizza**, cioccolato arricchito di frutta secca e canditi per una golosa rivisitazione della tradizionale pizza all'italiana.

Per chi ama le creme al cioccolato ecco **Questa è meglio di Quella**, la spalmabile disponibile in tre varianti, **fondente, latte e nocciolata**, confezionata in eleganti vasetti a chiusura ermetica. Per chi invece vuole unire la praticità della cucina

alla passione per il cioccolato, arriva **Masterchoc**, la linea di preparati per dolci a scelta tra **cookies, plumcake e muffin**. Il mix di ogni singolo dolcetto è contenuto in una bottiglia da latte dal design *vintage anni '50*, è sufficiente aggiungere pochi ingredienti freschi, cuocerlo in forno e gustarlo!

Per godere del lato fun chocolate: **Al-faciok - Letteralmente Buono** lettere dalla A alla Z in cioccolato fondente, latte e bianco e **Mani in alto questa è una pralina!** quattro golose praline assortite racchiuse in una simpatica confezione a forma di pistola. E ancora, **Hollyfood - Ciock... si**

gira!, il cioccolato bianco, al latte e fondente che evidenzia come cinema e cioccolato possano dar vita ad una particolare *liaison*, unendo immagini e frasi celebri di storici film.

E infine la linea **Me ne Fa Un Etto?** amplia la sua offerta. La nuova gamma si veste di colori freschezza e originalità: i confetti, dai classici al cioccolato alla versione **fruits**, **le caramelle gommose e frizzanti** sino ai **marshmallows** ripieni. Si propongono nelle grammature da 100 e 200 grammi.

www.chocostore.it
www.costruttorididolcezze.it



Picenopen

VINEA QUALITÀ PICENA



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



eurochocolate.com
International Chocolate Exhibition
Perugia • 18 | 27 October 2013



www.picenopen.it

FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



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



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
E DELLE RISORSE RURALI
E FORESTALI

REGIONE
MARCHE



EUROCHOCOLATE WORLD PER UN MONDO DEL CACAO DAVVERO EQUO E SOLIDALE

Ritorna l'immane appuntamento con Eurochocolate World, la speciale sezione della kermesse dedicata ai paesi produttori di cacao nel mondo, patrocinata da ICCO - International CoCoa Organization e da Fair Trade Italia. Tante saranno le occasioni di confronto e prospettive di sviluppo dell'economia mondiale del cacao. Grazie alle Ambasciate dei paesi produttori di cacao nel mondo presenti in Italia e alle testimonianze delle loro delegazioni ufficiali, che saranno a Perugia per l'occasione, si potrà comprendere il senso e l'importanza del commercio equo e solidale del cioccolato. **Ghana, Perù, Brasile, El Salvador, Costa Rica, Ecuador, Indonesia** esporranno nella splendida cornice della **Sala Forno della Rocca Paolina**, tutti i giorni **dalle 9 alle 19**, costumi tipici e oggetti delle tradizioni delle terre del cacao, proiettando il visitatore in un viaggio alla scoperta di colori e profumi esotici. Nella stessa Sala Forno torna anche **Eguoscuola** con la mostra dedicata alla storia del cibo degli dei, **Dal Cacao al Cioccolato**, che appassionerà grandi e piccoli. La mostra sarà visitabile nella speciale sessione su prenotazione riservata alle scuole dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 12, invece per tutti gli altri visitatori dalle 15 alle 19 con orario continuato il sabato e la domenica dalle 9 alle 19. L'appuntamento con **Eurochocolate**, l'area espositiva e di vendita di cioccolato esclusivamente equo e solidale certificato, è invece in Piazza Matteotti tutti i giorni dalle 9 alle 20.



CHOCODAY!

Il 12 ottobre, si rinnova l'ormai tradizionale appuntamento con il **Chocoday**, la **Giornata Nazionale del Cacao e del Cioccolato** ideata e promossa da Eurochocolate con l'obiettivo di promuovere in Italia e nel mondo il **Cioccolato di qualità**. Il 12 ottobre, tutti gli amanti del Cibo degli Dei potranno approfondire la **Cultura del Cioccolato Buono**. Buono perché ottenuto esclusivamente con l'utilizzo di burro e massa di cacao, senza grassi e oli vegetali aggiunti. Buono anche perché capace di tutelare i valori etici e sociali legati alla sua produzione. Buono, infine, perché controllato durante ogni fase della filiera produttiva, in termini di biodiversità, trasparenza e tracciabilità. Operatori del settore, scuole di ogni ordine e grado, ONG, istituzioni, associazioni e aziende possono quin-



eurochocolate.com
International Chocolate Exhibition
Perugia - 18 | 27 October 2013

di, dare un segnale concreto della propria volontà di tutelare la qualità del cioccolato non solo sottoscrivendo il **Manifesto del Chocoday** direttamente sul sito **www.chocoday.com**, ma anche organizzando idonee attività di promozione, come incontri di degustazione, workshop e animazioni. Anche per il 2013 il **Chocoday** porta il cioccolato nelle scuole italiane, al fine di stimolare il consumo corretto e consapevole del cioccolato da parte dei bambini e dei ragazzi. Tutte le classi che ne faranno richiesta riceveranno l'apposito **Kit Chocoday**, con il quale potranno conoscere l'intera filiera produttiva, dalle piantagioni al prodotto finito. Inoltre, potranno partecipare al contest **EtichettAMI!** proposto in collaborazione con **Movimento Consumatori**, in cui si chiede ai ragazzi di realizzare un'etichetta: l'etichetta che "ameremo" perché fornita di tutte le informazioni di tracciabilità e rintracciabilità, per conoscere a fondo il gusto del buon cioccolato.

Eurochocolate, un evento da non perdere!

**Per il programma completo:
www.eurochocolate.com**

Rossetto o Cioccolato?



**VIAGGIO NELLE PROPOSTE
MODA DI MANDRELLI,
VALORIZZATE DAI PREZIOSI
DELLA GIOIELLERIA
ROSSETTI-BRUNOZZI,
IMMERSI NEL CIOCCOLATOSO
MONDO DEL CHOCOSTORE**

BRANO - NUGGET - CAKE

**PHOTO: SIMONE ROSSI
STYLIST: CLAUDIA ALFONSO
MAKE UP: PROFUMERIA MARIACHIARA
MODEL: AGNESE
LOCATION: CHOCOSTORE**

IN COLLABORAZIONE CON:

MANDRELLI:

**VIA DEI PRIORI, 12
PERUGIA
T. 075 5731613**

**VIA DEL CONSERVIFICIO, 31
BASTIA UMBRA (PG)**

GIOIELLERIA ROSSETTI - BRUNOZZI:

**VIA PIERMARINI, 34
FOLIGNO (PG)
M. 347 8157863**

CHOCOSTORE:

**PIAZZA IV NOVEMBRE
PERUGIA
T. 075 5732885
WWW.CHOCOSTORE.IT**



CAPPOTTO PHILOSOPHY DI ALBERTA FERRETTI — MANDRELLI
SCARPE MALIPARMI — MANDRELLI
BORSA COLLECTION PRIVÉE? — MANDRELLI

**COLLANA ARTIGIANALE CON TORMALINE,
 BRILLANTI E ORO — ROSSETTI - BRUNOZZI**
**ORECCHINI ARTIGIANALI
 CON BRILLANTI E ORO — ROSSETTI - BRUNOZZI**

LINEA FUNNYCHOC:
TAZZA COLATA DI CIOCCOLATA — CHOCOSTORE
SACCHETTI CIOCCOLATO VARIO “ME NE FA UN ETTO?” — CHOCOSTORE

~~OGNI AZIONE~~

~~OGNI REAZIONE~~

~~OGNI PENSIERO~~



.pubblicità
.web&digital
.video
.social marketing

 facebook.com/gustoids
 twitter.com/gustoids

www.gustoids.com

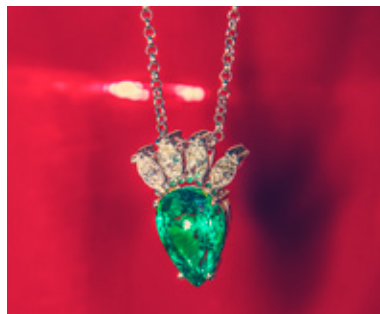
ABITO NERO MOSCHINO — **MANDRELLI**
CAPPOTTO NERO MOSCHINO — **MANDRELLI**

ANELLO IN ORO BIANCO CON PERLA NATURALE
AUSTRALIANA E BRILLANTI — **ROSSETTI - BRUNOZZI**
ORECCHINI IN ORO BIANCO
E DIAMANTI — **ROSSETTI - BRUNOZZI**

LINEA FUNNYCHOC:
TORTA ASCIUGAMANI FRAGOLE E CIOCCOLATO — **CHOCOSTORE**
"CHOCO UMBRELLA" — **CHOCOSTORE**

LINEA CHOCOTIME:
OROLOGI A MURO AL CIOCCOLATO — **CHOCOSTORE**





TUTA COLORNATURAE MILAN — **MANDRELLI**
STIVALETTI MALIPARMI — **MANDRELLI**
BORSA IN PELLE MALIPARMI — **MANDRELLI**

COLLANA IN PLATINO
CON SMERALDO NATURALE COLOMBIANO
E DIAMANTI TAGLIO MARQUISE — **ROSSETTI - BRUNOZZI**

LINEA COSTRUTTORI DI DOLCEZZE:
CAZZUOLE DI CIOCCOLATO — **CHOCOSTORE**





CAPPOTTO BEIGE MOSCHINO — MANDRELLI
MAGLIONE NERO PHILOSOPHY
DI ALBERTA FERRETTI — MANDRELLI
GONNA BEIGE MOSCHINO — MANDRELLI
FOULARD ROSSOFORTE — MANDRELLI
STIVALI MALIPARMI — MANDRELLI

ORECCHINI ARTIGIANALI
CON BRILLANTI E ORO — ROSSETTI - BRUNOZZI

LINEA FUNNYCHOC:
PISTOLA "MANI IN ALTO! QUESTA È UNA PRALINA" — CHOCOSTORE



MIVANIA® — — CASHMERE



Perugia

Piazza Italia, 7 Perugia

In pieno centro storico un Factory Shop in cui trovare un vasto assortimento di capi e accessori che soddisfano ogni esigenza: dalla maglieria uomo, donna, bambino ad originali complementi di arredo in puro cashmere ma anche in misti di altissima qualità tutto ad un prezzo estremamente accessibile

A Factory Shop in the centre of Perugia with a large range of garments and accessories that satisfies the needs of costumers: from men's, women's and children's knitwear in various colours and sizes the original articles of furnishing in pure cashmere as well as cashmere blends with affordable prices.

Bastia Umbra

Viale Roma, 77 Bastia Umbra (PG)

Tel. +39 075 8012463

Oltre 80 mq di qualità caratterizzano il punto vendita di Bastia Umbra che offre capi di maglieria e accessori realizzati con filati pregiati sia per la stagione invernale che estiva.

The shop of Bastia Umbra, 80square meters full of quality offers knitwear and accessories made from precious yarns not only for fall-winter but also for spring-summer.

Il marchio Mivania è presente nelle migliori Boutique
Our products are currently available also at best retail stores

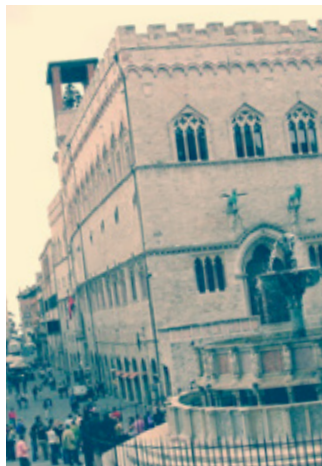
La città che vuole guardare avanti

IL CENTRO SI SALVA COSÌ

30 IDEE PER FAR RINASCERE L'ACROPOLI

Testo La Redazione Brano Preferisco Così — Max Gazzè

Commercianti, rappresentanti di categoria, imprenditori, opinion leader e creativi ci suggeriscono la ricetta per far ripartire il cuore di Perugia



“Salvate Perugia”. Era questo il refrain che campeggiava su bocche e striscioni, circa un mese fa in piazza Grimana, durante un'intensa e drammatica assemblea cittadina indetta per protestare contro anni di politiche sbagliate sul centro storico, ma

anche e soprattutto per guardare avanti. Le critiche fanno bene se costruttive. Questo era in fondo lo spirito di quell'iniziativa ed è proprio da quello spirito che vogliamo ripartire. Così, pur non avendo lesinato tirate d'orecchie sonore alla nostra amministrazione, abbiamo deciso di cambiare passo e provare a zigzagare tra i problemi, immaginando un centro migliore. I primi, timidi, segnali della rinascita si intravedono, ma le criticità sul tappeto restano ancora tante. Anche perché la vera prova del nove arriva con l'inverno, quando, il clima, la minor libertà nel muoversi a piedi e le oggettive difficoltà di accesso del centro storico di Perugia mettono a dura prova la vitalità dell'Acropoli. Ma qualcosa si può fare. Noi abbiamo deciso di aprire un dibattito costruttivo chiedendo a 9 personaggi della città (rappresentanti di categoria, commercianti, intellettuali e imprenditori) e al nostro direttore di suggerire 3 idee per uscire dall'impasse. In tutto 30 idee per far ripartire l'Acropoli. Come inizio non è poco.

ABBIAMO CHIESTO 3 IDEE PER MIGLIORARE IL CENTRO STORICO A:

TERESA SEVERINI
GIORGIO MENCARONI
GIUSEPPE CAPACCIONI
SANDRO ALLEGRI
ANDREA DURANTI
EUGENIO GUARDUCCI
SERGIO PIAZZOLI
ANDREA CANTARELLI
ALESSANDRO RICCINI RICCI
MATTEO GRANDI

I PROBLEMI PRINCIPALI:

Il caro parcheggi
La difficoltà di accesso
Il timore delle multe
Lo spaccio alla luce del sole
La scarsa illuminazione notturna
L'orario del minimetro
I prezzi del trasporto pubblico
La concorrenza dei centri commerciali
L'assenza di cinema

TERESA SEVERINI

Cantine
Lungarotti



ABOLIRE LA ZTL

La prima, necessaria, ricetta è quella dell'abolizione totale della ZTL. Solo così il centro tornerà a essere frequentato. I politici sostengono che poi i residenti protesterebbero, ma quei residenti sono una minoranza: e poi il centro è di tutti. Tra l'altro, ricordo che i primi fenomeni di microcriminalità iniziarono nella prima strada a esser chiusa, ovvero via Marzia. Un centro aperto al traffico significa più vita e più sicurezza.



PUNTARE SU VIVIBILITÀ E ACCESSIBILITÀ

Bisogna riportare i perugini e le famiglie a vivere in centro. Per fare questo occorrono politiche mirate e agevolazioni, ma anche buon senso. Il centro deve essere percepito come un luogo raggiungibile, non ostile, facile da vivere. Occorrono infrastrutture che in questo senso lo rendano un luogo amico e aperto. O ha ancora senso che se una ragazza minorenni va a mangiare una pizza in centro poi i genitori non sappiano come andarla a riprendere?



NEGOZI DI QUALITÀ

Parte del lavoro, a mio avviso, va delegato anche ai privati. In centro devono tornare ad affacciarsi negozi di qualità. Attrattori commerciali di livello che possano arricchire l'Acropoli e, al tempo stesso rappresentare un motivo per avvicinarsi. Penso a un "Eataly", che sarebbe stato perfetto. Ma anche alle tante piccole o medie realtà artigianali e commerciali che se declinate nel nome della qualità non possono che far bene. Magari attraverso una politica di incentivi da parte del Comune.

GIORGIO MENCARONI

Presidente Camera
di Commercio Perugia



01

POTENZIARE LE TELECAMERE IN CENTRO

Sui temi della sicurezza tanto si è dibattuto e tanto si dibatte. Non vorrei suonare ridondante, ma credo che delle iniziative vadano messe in essere anche in questo senso. Un'opera che darebbe un segnale importante e un sicuro ritorno pratico potrebbe essere la messa a punto di un sistema di telecamere di videosorveglianza valido ed esteso, per monitorare e disincentivare la microcriminalità.



02

INCENTIVI ALLE IMPRESE E ALL'ARTIGIANATO PER APRIRE IN CENTRO

Il Comune dovrebbe incentivare gli artigiani o comunque i commercianti ad aprire in centro. Ponendo sul piatto degli incentivi. Magari mettendo a disposizione i locali di proprietà comunale con un anno di locazione gratuita. Le attività commerciali di qualità sono insieme un veicolo attrattivo per l'acropoli e uno strumento di autocontrollo del territorio.



03

AGEVOLARE L'UTILIZZO DEL PARCHEGGIO DEL MERCATO COPERTO

Bene le convenzioni con la Sipa che prevedono la cifra forfettaria di 3 euro per la sosta dopo le 20 nei parcheggi a corona del centro. Ma questa convenzione deve coinvolgere anche e soprattutto l'unico parcheggio che ne è stato escluso: quello del mercato coperto. Inutile agevolare solo parcheggi comunque lontani dal cuore dell'acropoli. Se si vuol favorire l'accessibilità bisogna lavorare sul parcheggio del mercato coperto, vera porta d'accesso al centro di Perugia.

vivaPerugia

what where when www.comune.perugia.it

Anno XXIII Numero 10 • Euro 1,00



eurochocolate perugia | 18/27 ottobre 2013

EVERGREEN

la sostenibile dolcezza dell'essere

**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*
- *Aeroporto e viaggi bus*
- *Numeri utili*



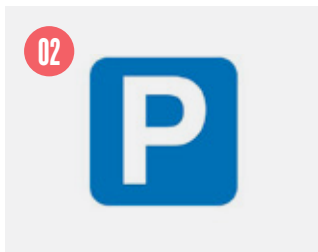
GIUSEPPE CAPACCIONI

Titolare Andrei
e Vivace



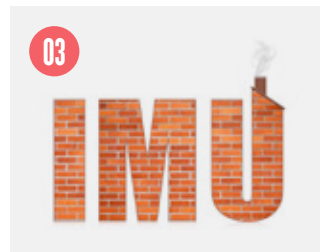
CAPIRE L'IDENTITÀ DELLA CITTÀ

Si parla troppo spesso del Centro Storico come di un'entità separata dal resto della città. A Perugia, prima di tutto, va ripensata l'intera identità cittadina e capire in questo nuovo contesto cosa rappresenta veramente l'Acropoli. Farne il cuore della città passa per delle politiche e delle riflessioni ponderate e ragionate. Non si possono fare soltanto iniziative sporadiche o estemporanee.



MIGLIORARE L'ACCESSIBILITÀ

Poter raggiungere e rimanere in centro facilmente. Penso ad una riorganizzazione dei mezzi pubblici e soprattutto mi riferisco al caro parcheggi. Perché, mi chiedo, venire in centro costa molto di più che andare nelle altre zone della città?



INCENTIVI ALLE ATTIVITÀ ECONOMICHE

Ci vorrebbe una drastica politica di incentivazione alle aperture di attività commerciali in tutto il centro storico attraverso la riduzione ai minimi dell'IMU e della TARSU, ad esempio.

2013 - 2014: LA NUOVA STAGIONE È TUTTA DA COGLIERE! CORRI AD ABBONARTI!



www.perugiamusicaclassica.com
telefono 075.572 22 71

SANDRO ALLEGRINI

Accademia
del Dónca



01 INCREMENTARE GLI EVENTI CULTURALI

Incrementare mostre, presentazioni, spettacoli, eventi culturali e aggregativi (anche gastronomici) all'insegna dei valori condivisi e identitari. L'Accademia del Dónca (che è emanazione dell'assessorato alla cultura di Cernicchi), utilizzando prestigiose location nel centro storico, porta annualmente in centro non meno di 10 mila persone, di ogni età (anche gli anziani). Far uscire di casa la gente e indurla a condividere interessi è il modo migliore per evitare l'isolamento e favorire la frequentazione del centro.



02 TRASPORTI MENO INQUINANTI E MENO INVASIVI

Via i pullman scassatutto (e sempre vuoti) e spersonalizzanti, si ai buxi, meno invasivi e più socializzanti, come già avviene in tante città italiane ed europee. Sarebbero perfetti anche come navette che fanno il giro dei parcheggi a corona del centro. Abbassare il costo del biglietto e demandare al conducente il controllo dell'utente in salita. Pagare tutti, pagare meno! Costi più bassi per studenti, anziani e categorie protette.



03 MODIFICARE LE ATTUALI REGOLE DELLA SOSTA

I parcheggi così come concepiti oggi sono troppo cari in centro. Bisogna modificare la sosta con agevolazioni e incentivi per favorire accessi e permanenza: calmierare il costo dei parcheggi e liberalizzare la sosta anche sulle strisce blu tutti i giorni feriali dalle 19 alle 2.

ANDREA DURANTI

Gioielleria
Galeazzi



ABOLIRE LA Z.L.T.

Abolire la Zona a Traffico Limitato per un lungo periodo, per dare un segnale a tutta la città e a tutta la regione che il centro di Perugia è aperto, idealmente e praticamente. Oramai si è creato un grosso blocco psicologico nella gente che pensa che il centro sia sempre chiuso e inaccessibile. Non sanno, ad esempio, che il pomeriggio è sempre aperto. Inoltre suggerisco a tutti i commercianti di distribuire i buoni parcheggio ai propri clienti: noi lo facciamo.



PROMUOVERE EVENTI E MIGLIORARE L'ACCOGLIENZA

I commercianti stessi, oggi demotivati, devono contribuire all'organizzazione e divulgazione di eventi, in collaborazione con il Comune e con la cittadinanza. Il centro e le sue strutture ricettive devono essere più accoglienti e più propositive di quanto non lo siano stati finora.



PIÙ SICUREZZA

La sicurezza è diventato un tema centrale; tutte le iniziative di rilancio sarebbero vane se il controllo del territorio venisse meno. È uno dei centri storici più belli d'Italia e deve essere un luogo sicuro e amato per diventare il fulcro del rilancio cittadino e regionale.



EUGENIO GUARDUCCI

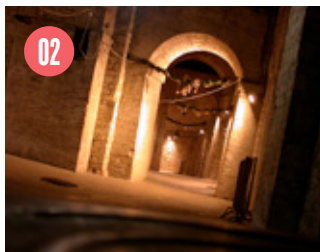
Fondatore di
Eurochocolate



01

IL SINDACO DEVE VIVERE IN CENTRO

Palazzo dei Priori deve essere sede della istituzione ma anche residenza del Sindaco. È necessaria una presenza costante del primo cittadino con la possibilità di controllare il territorio in maniera diretta e senza intermediazioni.



02

L'ENOTECA REGIONALE ALLA ROCCA PAOLINA

Dedicare parte della Rocca Paolina ad Enoteca Regionale dell'Umbria. Siamo rimasti orfani dell'Enoteca Provinciale (a suo tempo in Via Rocchi, ma a onor del vero mal gestita) ma la posizione baricentrica di Perugia rispetto ai poli vitivinicoli della regione potrebbe incoraggiare questa scelta. E creare un centro d'interesse nel cuore dell'Acropoli.



03

ESPROPRIO CASA DI CHI AFFITTA IN NERO

Espropriare o requisire le case del centro a coloro i quali affittano senza regolare contratto per destinarle a giovani coppie o famiglie con redditi medio bassi. Si otterrebbero al tempo stesso più risultati: un grande disincentivo ad affittare in nero a criminali e spacciatori e - in caso di non osservanza delle regole - la ripopolazione del cuore della città da parte delle famiglie.



MARCHINI

S T O R E

U O M O • D O N N A

S. MARTINO IN CAMPO - PERUGIA - T. 075 609848 - SEGUICI SU FACEBOOK: MARCHINI STORE

SERGIO PIAZZOLI

direttore artistico
Stagione Musica d'Autore



01 RIAPRIRE IL TURRENO IN CHIAVE MUSICALE

Il recupero di alcuni luoghi destinati all'aggregazione è fondamentale: uno su tutti il teatro Turreno. Mi vengono i brividi al pensare che il Turreno possa diventare l'ennesimo supermercato o addirittura un parcheggio. Il Turreno potrebbe essere, invece, un volano fondamentale per attività culturali e musicali durante tutto l'anno, con una capienza che potrebbe arrivare anche a 1300 persone. Su questo occorre che pubblico e privato lavorino in sinergia.



02 UN PROGETTO MULTICULTURALE PER IL MERCATO COPERTO

Non so né ho capito quali siano ancora i progetti sul mercato coperto, ma un investimento sul piano multiculturale di quello spazio su un modello europeo sarebbe meraviglioso. Magari immaginando una serie di attività solo in esclusiva per il centro storico: inutile concedere licenze ad attività che si trovano anche nei grandi centri commerciali della periferia, meglio preferire attività originali e artigianali.



03 RIPORTARE LA GENTE IN CENTRO: CONCERTI E MINIMETRÒ

Bisogna riportare la gente in centro attraverso iniziative popolari che fungano da attrattiva per i perugini di tutte l'età. I concerti di De Gregori o Max Gazzé sono stati degli splendidi esempi, ma penso anche ai primi capodanni, al tributo a Battisti del '98. Oppure alle Festa Grande degli anni '80. Inoltre va agevolato l'ingresso in centro della gente, prolungando il Minimetroré e abbassando i biglietti del parcheggio decisamente troppo alti.

DOVE ANDIAMO
A CENA?



DOVE ANDIAMO
A CENA?

squisy.it

IL PRIMO PORTALE DI CENE LAST MINUTE



È ANCHE SUL TUO TELEFONO



Disponibile su
App Store



Disponibile su
Google play



ANDREA CANTARELLI

Commerciante
e imprenditore



UN'AREA DEDICATA AL BABY SITTING

Una delle chiavi per riportare la gente in centro è, a mio avviso, l'apertura di un'area, dove offrire baby sitting alle famiglie che vengono in centro. Un locale non troppo grande, possibilmente fronte strada che permetterebbe in primavera ed estate di prendere anche un po' di suolo pubblico dove, con l'aiuto di una o due persone professionalmente preparate, far divertire i bambini mentre i grandi si concedono un po' di tempo per se stessi.



IL BLACK FRIDAY

Copiare di sana pianta il black friday americano, ovvero un venerdì di novembre (generalmente il primo dopo il giorno del Ringraziamento) dedicato allo shopping. Una vera pre-apertura (limitata a un solo giorno) dello shopping natalizio, di solito incrementato da sconti o promozioni. Per motivi spudoratamente commerciali lo farei a inizio novembre perché a inizio mese la gente ha più soldi in tasca, magari si potrebbe pensare di accompagnarlo a sere o notti bianche che vanno molto di moda.



CAMBIARE L'ORARIO DI APERTURA DEI NEGOZI

Credo sia necessario rivedere in toto l'orario di apertura dei negozi. Aperti tutto l'anno almeno una domenica al mese (o la prima o l'ultima purché sia sempre la stessa, anche se, per i motivi di cui sopra, meglio la prima), e con orario continuato il venerdì o il sabato o entrambi i giorni. Due punti sono però fondamentali: far durare gli esperimenti almeno due anni e prolungare l'orario indispensabile in ogni caso il prolungamento dell'orario del Minimetra.

ALESSANDRO RICCINI RICCI

Direttore Artistico
Immaginario



LA BENZINA

Credo che il problema principale relativo a Perugia sia avere (o non avere) un'idea e una visione da qui ai prossimi 10 anni. Diciamo perlomeno fino al 2020, dopo e oltre il possibile turno di capitale europea della cultura. Le idee innovative favoriscono l'occupazione giovanile. Sostenere, quindi, la creazione di impresa creativa, che non è solo cultura digitale. A Napoli dei ragazzi si sono associati per fare guide creative nelle zone abbandonate della città. Con grande successo.



LA MACCHINA

La città nel suo complesso, i luoghi sfitti e non utilizzati vanno aperti sul modello di via della Viola. Occupati anche da microattività. Condizioni più favorevoli di affitto contro il degrado e l'abbandono.

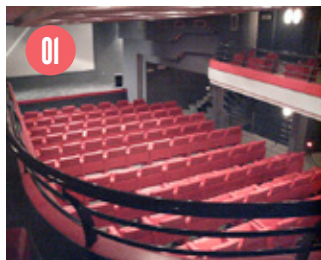


LA STRADA

L'obiettivo è saper raccontare poi l'amore per Perugia e le cose positive che ci sono e che stiamo facendo in città. Occorre mettersi in un'ottica diversa, bisogna cambiare il nostro racconto e mettere da parte le lamentele (quelle ormai le conosciamo tutte) e creare un pensiero positivo. La differenza oggi sta nel saper fare le cose concretamente, nel saper motivare le persone e nel mobilitarle.

MATTEO GRANDI

Direttore di
Piacere Magazine



UN CINEMA IN CENTRO

Sarebbe il primo attrattore, molla per far vivere il centro anche nelle ore notturne. L'Acropoli è definitivamente cambiata da quando manca un cinema. E una città candidata a Capitale della cultura europea, non si può permettere di non avere un cinema in centro. Gli spazi ci sono. Bisogna coinvolgere pubblico e privato nella realizzazione di una piccola multisala di qualità.



PIÙ FLESSIBILITÀ SUI DEHORS

Ristoranti e caffè con verande esterne, con belle vetrate, magari riscaldate. Darebbero vita al centro anche in inverno. Ai puristi che storcono il naso ricordiamo che nelle città d'arte più belle del mondo (vedi Parigi o Vienna), questi dehors sono all'ordine del giorno. La Sovrintendenza, che su questo ha la più autorevole voce in capitolo, dovrebbe mettersi una mano sulla coscienza ed essere molto più flessibile nella concessione dei permessi.



RIPORTARE I MERCATI TIPICI IN CENTRO

Non bancarelle improvvisate o mercati delle pulci senza attinenza con la tipicità. Il modello deve essere quello dei mercatini francesi. Siamo gemellati con Aix-en-Provence dove questa è una felice realtà: i nostri amministratori ci hanno mai fatto un giro? Adibire un paio di zone allo scopo: per esempio il mercato coperto e il campo da basket di piazza Grimana (una volta disboscato) per accogliere tutti i giorni un mercato di qualità con prodotti freschi, ed eccellenze enogastronomiche del territorio.



UN MARCHIO MADE IN ITALY LEADER NEL SETTORE DELL'OTTICA

Ottica Claro

creatività, stile,
innovazione

Testo Lucia Meo Brano Pinne, Fucile ed Occhiali — Mike Patton

Dicono che il filosofo **Seneca** usasse delle sfere di vetro piene d'acqua per ingrandire le immagini e vederci meglio, secoli fa. Oggi l'occhiale, che noi italiani tanto amiamo ed esibiamo in qualsiasi occasione, ha subito una profonda evoluzione. Le moderne tecniche commerciali, l'esperienza pluriennale del settore

unite alla qualità e all'innovazione si chiamano Claro.

Un'azienda in continua espansione, una catena di negozi sempre più al vertice nel settore dell'ottica che offre prodotti di alta qualità a prezzi realmente **convenienti**, con diversi punti vendita in Italia, di cui tre solo a Perugia (**via Settevalli**,

Una realtà emergente
nel campo dell'ottica,
la combinazione perfetta
tra qualità e prezzo

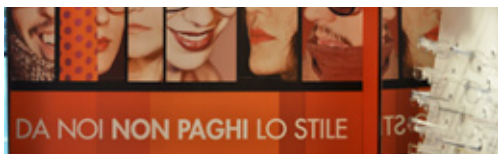
piazza Matteotti in centro storico e in **via Donizetti** a San Sisto).

La nota catena di Ottica in franchising si sta facendo apprezzare grazie alla propria filosofia aziendale, mettendo sul mercato un prodotto innovativo, di stile, con un rapporto ottimale qualità/ prezzo, un **progetto** creato da un team di ottici italiani e di esperti di **trade marketing** che hanno adottato un approccio semplice ma rivoluzionario, diventando i protagonisti di questa professione.

L'obiettivo principale è la soddisfazione del cliente, motivo per cui qualsiasi materiale utilizzato dall'azienda è di qualità eccellente, garantita dalla marcatura CE.

Per che cosa si differenzia Claro dal tradizionale negozio di ottica oltre alla qualità dei suoi prodotti?

Sicuramente per la convenienza abbinata a un occhiale sempre fashion e per la peculiarità dei servizi offerti all'interno del punto vendita, che con il suo layout moderno ed accattivante valorizza le collezioni e ren-



de l'acquisto di un occhiale un momento divertente e gratificante. Un personale estremamente qualificato assiste i clienti nella scelta del prodotto, durante l'acquisto e nel post vendita; le promozioni attive tutto l'anno e le novità proposte vengono comunicate con grande cura e attenzione a tutti i clienti, quelli che per necessità o per amore viscerale della moda, dopo essere entrati per la prima volta in uno dei negozi acquistano occhiali solo a marchio Claro, o addirittura dopo essere diventati clienti ci lavorano (come è successo per qualche Addetta Vendite).

Quali sono i vantaggi per chi diventa cliente Claro?

Con grande dinamicità, l'assortimento del punto vendita si trasforma per essere sempre in linea con le nuove tendenze che la moda propone, fattore fondamentale per soddisfare le esigenze dei clienti, i quali, dato

l'ottimo rapporto qualità prezzo, possono acquistare frequentemente diversi modelli, sbizzarrendosi tra quelli che lo staff dell'officina Claro crea unendo stile e innovazione.

Chi diventa cliente ha a sua disposizione una fidelity card usufruibile ad ogni acquisto, tramite la quale viene applicato uno sconto dedicato su qualsiasi prodotto acquistato, da utilizzare in futuro. E non solo, perché chi acquista un occhiale da vista completo ha la possibilità di avere un'assicurazione inclusa di furto & casco che permette in caso di sinistro, di avvalersene con un buono sconto.

L'attenzione al cliente è quindi uno dei punti forza di Claro...

Certamente. Il cliente da noi è tutelato sia per l'acquisto dei prodotti in promozione che per prodotti più costosi come gli occhiali multifocali, previsti di garanzia di adattamento, grazie alla quale il cliente che non è

rimasto soddisfatto (casi molto rari) ne può richiedere la sostituzione.

La novità di questo progetto e il suo successo sta nel proporre un prodotto che è sempre alla moda, ideato e distribuito da Claro Italia a prezzi molto più bassi rispetto alla concorrenza, ma di qualità superiore, proponendo offerte inusuali nel campo dell'ottica e avvalendosi di collaboratori e personale di alta professionalità e competenza.

INFO: Ottica Claro

via Settevalle, 72 - Perugia
T. 075 5001937
piazza Matteotti, 45 - Perugia
T. 075 5733400
via Donizzetti, 91 - S. San Sisto (Pg)
T. 075 5271822

www.claroitalia.it



BRUNO

c a l z a t u r e

Santoni • Barracuda • Silvano Sassetti • Moma • Bernardo M • John Richmond • Alberto Guardiani • Antica Cuoieria Corvari • Campanile • Camper • Florsheim USA • Pedro Garcia • Sam Edelman • Grey Mer • Maliparmi • Chie Mihara • Maria Cristina • Liu Jo • United Nude • Vic Matie • Penelope • CaféNoir • Clocharmb • Janet & Janet • Alberto Fernani • Ras • Catarina Martins • San Crispino • Tommy Hilfigher • The Seller • Lea Foscati • Tosca Blu • Emanuela Passeri • Latitude Femme • Keb Italia • U.S. Polo Assn • Emu • MBT • New Balance • Napapijri • OM OXS • Philippe Model • Play Hat • Crime • DATE • Prima Base • Satorisan • Serafini • Bikkembergs • 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

20 OTTOBRE 2013

2° EDIZIONE

DALLE 16:00
ALLE 20:00



BRUNO
calzature

**Visto lo straordinario successo della 1° Edizione
Bruno calzature lancia la 2° Edizione del Click Fashion Day per presentare
le sue collezioni di calzature Autunno-Inverno 2013-2014**

Il suo staff vi aspetta nella settimana dal 13/10 al 20/10 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 20 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 21 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 31/12/2013.

Tutti coloro che avranno fatto la foto riceveranno subito un buono di **20,00€** da spendere nei punti vendita Bruno entro il 31/12/2013.

Inoltre gli scatti più votati verranno pubblicati in una galleria fotografica dedicata all'interno di Piacere Magazine.

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

www.brunocalzature.net

LA VETRINA DEL MESE



Piccola selezione di Pm, scandita da tre regole: tendenza, innovazione, prezzo



IO ME LA SQUAGLIO

*Il cioccolato pronto da sciogliere direttamente in tazza, ed ancora **"Mani in alto questa è una pralina!"** - quattro golose praline assortite racchiuse in una simpatica confezione a forma di pistola e la **"Choco Pizza"** - la rivisitazione in cioccolato della tradizionale pizza all'italiana, arricchita con frutta secca, canditi e molto altro ancora tutti realizzati nel laboratorio dolciario Dolci Libertà della Casa Circondariale di Busto Arsizio*



UN SACCO BUONO

il preparato classico per gli appassionati di cioccolata calda in tazza prodotto dal Laboratorio Don Puglisi di Modica ospitato all'interno dell'omonima Casa di Accoglienza, dove la qualità, la tradizione e la solidarietà del cioccolato modicano diventano metafore di vita.

Speciale Eurochocolate prodotti costruttori di dolcezze



MASTERCHOC

La linea di preparati a scelta tra cookies, plumcake e muffin, per unire la praticità alla passione per la cucina.



DOLCI BUGIE

Il burattino bugiardo che dice "A me non piace il cioccolato" ma che nasconde segretamente un sacchetto di monete Eurochocolate.



LA CAZZUOLA

Il simpatico gadget dai tanti gusti e colori, che ospitare una golosa tavoletta di cioccolato dall'innovativa forma triangolare.



GRATTA CIOK

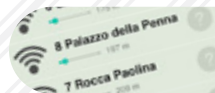
L'innovazione nel campo del cioccolato per le preparazioni casalinghe per decorare dolci creazioni con fantasia e praticità.



MELTIN' POT



*miscellanea polisensoriale
a uso e consumo
di lettori attenti*



Wired WiFi è un'applicazione che consente di trovare gli hotspot sparsi nelle città della penisola. Attraverso le segnalazioni da parte degli utenti, che possono indicare sulla mappa la presenza di un hotspot gratuito o a pagamento, si può sapere se nelle proprie vicinanze c'è un punto di accesso ad Internet. Dai 5.000 hotspot segnalati al suo lancio, adesso l'applicazione ne contiene oltre 20.000.

LA NOVITÀ DEL MESE



**L'ULTIMO ROMANZO
DI ANTON CARLO PONTI**

ARGO

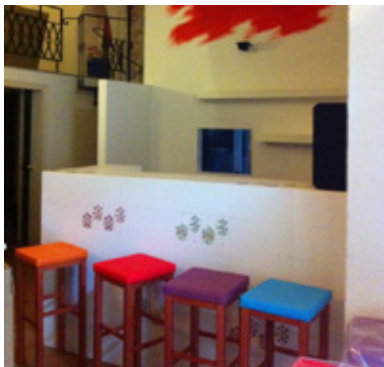
Il critico d'arte e uomo di cultura di **origini umbre** ci regala una **storia italiana** che attraversa tutta la prima metà del **Novecento**, tra avventure giovanili e gli orrori della Grande guerra. La storia di **Argo Secondari** (1895-1942) un italiano “**contro**” in un racconto fra documento e immaginazione, fra **passione** e ideologia, dei brevi anni di un eroe suo malgrado, destinato, dalla sorte all'impetosa imperscrutabilità della **storia**.



**UNA GUIDA SULL'UNIVERSO
CASEARIO REGIONALE**

L'UMBRIA DEI FORMAGGI

L'**Umbria dei formaggi** è il titolo della prima guida completa su uno dei prodotti di punta della gastronomia italiana. Contiene la **storia**, gli aneddoti e le curiosità legate alle 15 tipologie di **formaggio umbro**, raccontandone la stagionatura, le caratteristiche organolettiche e le tecniche per conservarlo e servirlo. La guida, curata da **Unioncamere Umbria** e **Promocamera**, ospita anche la prima mappatura regionale delle **50 aziende produttrici**.



**PICCOLA RISTORAZIONE
IN STILE ANNI '70**

ECCE BOMBO

Dedicato al celebre film di **Nanni Moretti**, questo nuovo locale di Elce, in piena zona universitaria ha un menù semplice incentrato sugli **hamburger** (molto buoni) e in genere su proposte veloci e gustose. L'arredamento è di ispirazione **vintage**, l'atmosfera che si respira è **simpatica** e **rilassata** e il servizio cortese e premuroso. Frequentato anche per l'**aperitivo** è di certo una piacevole novità nel panorama della ristorazione cittadina.

Ecce Bombo
via Innamorati, 6/b - Perugia
T. 075 44385



**CUCINA DI ALTA QUALITÀ
IN UNA LOCATION DA SOGNO**

OTTAVI BISTROT '79

È il signor **Ottavi** a dare vita, grazie a un'esperienza ventennale nel campo della ristorazione, a Ottavi Bistrot '79, un ristorante immerso nel verde che delizia i propri clienti con una cucina **gourmet**. Tutti i giorni lo chef seleziona i prodotti provenienti dall'**azienda agricola** di famiglia e decide cosa cucinare in base all'offerta del proprio **orto**. L'atmosfera, la qualità e la genuinità dei prodotti a **km zero** sono le basi per cerimonie indimenticabili.

Ottavi Bistrot '79
via De Santictis, 20 - San Mariano, Corciano (Pg)
T. 075 5159104



**CIBI TRADIZIONALI
E FORMULA CONTEMPORANEA**

ANTICA SALUMERIA

Ha appena inaugurato a settembre un progetto innovativo capace di trasformare la **tradizione** in una cucina contemporanea, di facile fruizione e convivialità. L'idea nasce dal giovanissimo **Federico Biscarini**, maturata nella storica attività di famiglia, il **Salumificio Cornicchia**, e propone al pubblico i **sapori genuini umbri** tra grigliate, taglieri, primi, frittture, e perché no, anche pizze e torte al testo. Il tutto in un posto caldo, familiare e dai **prezzi** decisamente **contenuti**.

Antica Salumeria
via Firenze, 36 - Perugia
T. 075 5008470



**LA STORIA CHE TORNA
E SI RINNOVA**

IL CAFFÈ DI PERUGIA

Forse non tutti se ne sono accorti, ma in via Mazzini, da un paio di mesi è partita in sordina una piccola **rivoluzione**. Non solo il Caffè di Perugia ha riaperto i battenti. La vera notizia è che il locale ha intrapreso un **nuovo corso**, nel nome della cucina del territorio e della scelta, quasi maniacale, delle **materie prime**: ricerca, passione e conoscenza. Grazie all'esperienza de "La Cantina" di Spello, la stella della ristorazione torna a brillare in città. Non solo. Presto anche la **pasticceria** avrà una **firma** prestigiosa che trasformerà il Caffè di Perugia nel paradiso dei gourmet.

Caffè di Perugia
via Mazzini, 10 - Perugia
T. 075 5731863
www.caffediperugia.it

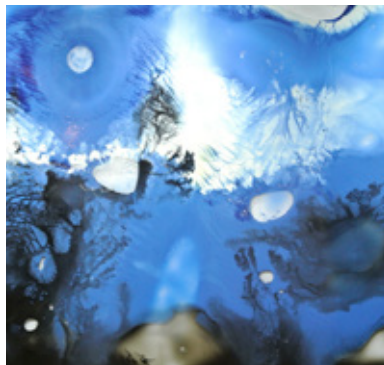


**UNA PERSONALE
DI FRANCO PREVIGNANO**

RIGENERAZIONI

Gli spazi dell'ex Chiesa della Misericordia di Perugia ospitano continuamente mostre d'arte, generalmente contemporanea. Questa è una di quelle da non perdere, curata da **Emidio De Albentis**, *Rigenerazioni - alla maniera del raviolo insonne* è una mostra fotografica di Franco Prevignano. Nato a Genova nel 1949, vive e lavora a Perugia, dove si occupa di produzioni televisive e parallelamente espone le sue **foto** in **Italia** e **all'estero**. Sarà inaugurata il 18 ottobre.

Ex Chiesa della Misericordia
via Portica, 54 - Perugia
dal 18 ottobre



**I NUOVI LAVORI
DI STEFANO FRASCARELLI**

PLEXI

L'artista assisate autodidatta, anima della **Minigallery**, espone i suoi nuovi lavori su **plexiglass**, un supporto molto amato da Frascarelli che ne apprezza la pulizia della superficie, capace di far scorrere il colore in una **composizione** senza punti di riferimento. Il supporto, così, da robusto e immanente qual'è, diventa trasparente, quasi assente, con il colore che fluttua senza appoggiarsi a nulla.

Minigallery
via Portica, 26 - Assisi (Pg)
Dal 6 al 20 ottobre



**L'AUTOSCATTO NELLA FOTOGRAFIA
CONTEMPORANEA**

IL CORPO SOLITARIO

La mostra nasce dal recente libro di **Giorgio Bonomi** *Il corpo solitario. L'autoscatto nella fotografia contemporanea*, Editore Rubbettino (2011) e s'inquadra all'interno del processo di candidatura a Capitale europea della cultura "**Perugia 2019**". L'esposizione presenta una selezione di artisti operata da **Giorgio Bonomi** e **Alessandra Migliorati**, che con la fotografia hanno messo in pratica le modalità dell'autorappresentazione, spesso evidenziando una poetica di solitudine.

Palazzo della Penna
Centro di Cultura Contemporanea
via Podiani, 11 - Perugia
fino al 27 ottobre



**UNO SPAZIO "INDUSTRIALE"
DEDICATO AL CONTEMPORANEO**

MEDIOAREA GALLERY

Con la doppia personale dal titolo "**far quadrato**", degli artisti **perino&vele** e **Marco Neri**, è stata inaugurata a **Terni**, lo scorso aprile, Medioarea Gallery uno spazio espositivo dedicato al contemporaneo. Grazie a un programma già definito per il primo anno di attività, ha preso vita il ciclo "**Storie d'arte**" una sequenza di quattro mostre ideate dal gallerista Mimmo Parente e dal curatore Lorenzo Respi, ognuna denominata "**capitolo**".

Medioarea Gallery
via Mincio, 25 - Terni
fino al 2 novembre



A PERUGIA TAPPA DEL GIOIA TOUR 2013

I MODÀ IN CONCERTO

Dopo i **“Viva i Romantici”** del 2011, quest'anno i **Modà** ritornano a Perugia col nuovo tour che prende il nome dal loro ultimo album **“Gioia”**. Dalla loro prima comparsa a **Sanremo**, nel 2005, ad oggi, la band non ha fatto altro che conquistare il pubblico confermandosi come una delle best band italiane. A maggio di quest'anno sono stati nominati nella categoria **Best band** in occasione degli **MTV Awards 2013**.

Palaevangelisti
via Nuvolari, Pian di Massiano - Perugia
Lunedì 14 ottobre - ore 21.00

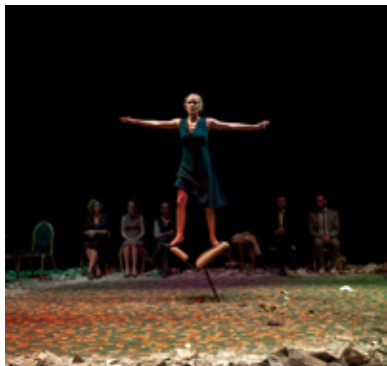


UNO SPETTACOLO STORICO PER L'APERTURA STAGIONALE DEL LYRICK

GREASE

Grease, un **successo** internazionale che dura da oltre trent'anni, aprirà la nuova stagione 2013/2014 al teatro **Lyrick** di **Assisi**, con un cast completamente diverso. Il **musical** sarà messo in scena dalla compagnia della **Rancia** con la regia di **Saverio Marconi**, la stessa che lo lanciò in Italia il 4 Marzo del 1997, debuttando con Lorella Cuccarini nel ruolo di **Sandy**.

Teatro Lyrick
via G. D'Annunzio s.n.c
S. M. degli Angeli, Assisi (Pg)
5 - 6 Novembre



**PER LA PRIMA VOLTA
IN ITALIA CON LATE NIGHT**

BLITZ THEATRE GROUP

Dopo il grande successo al **Teatro di Parigi** e in altri importanti teatri europei il Blitz Theatre Group, per la prima volta in Italia, aprirà la stagione al teatro **Cucinelli di Solomeo**. Tre donne danzeranno, racconteranno, tenderanno di rievocare il passato, gli amori perduti, i viaggi in **Europa**, in uno degli spettacoli più emozionanti della nota **compagnia greca**, sulle note di una colonna sonora trasognante.

Teatro Cucinelli
via Giovine Italia, 2 - Solomeo (Pg)
Venerdì 11 ottobre



**L'APERTURA DELLA STAGIONE
DEL MORLACCHI**

LA LEGGENDA DEL GRANDE INQUISITORE

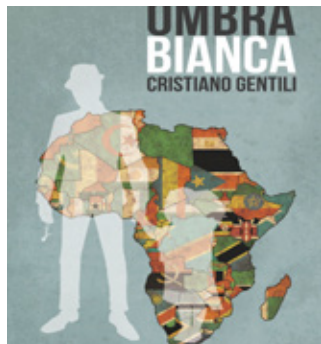
È il grande inquisitore, titolo di una celebre opera di **Rozanov** ad aprire la stagione 2013/2014. La rivisitazione in chiave esistenziale del capitolo dei fratelli Karamazov di **Dostoevskij** vedrà come protagonista **Umberto Orsini**, che interpreterà un doppio ruolo, quello di narratore e inquisitore, entrambi vissuti tra nostalgia e sofferenza. Diretta dalla regia di **Pietro Babina**, con Leonardo Capuano e Umberto Orsini una splendida interpretazione del romanzo dello scrittore russo.

Teatro Morlacchi
Piazza Morlacchi, 13 - Perugia
dal 23 al 27 ottobre



LA COLLEZIONE AUTUNNO-INVERNO... SEMPRE E SOLO NEI NOSTRI LOCALI!

SERATE CINEMA GIROPIZZA CENE DI GRUPPO
DEGUSTAZIONI CARNI VINI E BIRRE KARAOKE
PRE-DISCO TO-DISCO COMPLEANNI EVENTI
BUSINESS LUNCH FESTE BIMBI



UNA DIVERSITÀ AL CONTRARIO

OMBRA BIANCA

Un romanzo di **Cristiano Gentili**, che dopo un'esperienza in **Tanzania**, affronta il tema della diversità in Africa. E' una storia che si sviluppa attorno alle vicende di un bianco europeo e di una **bambina africana** con albinismo; la loro sopravvivenza in un **ambiente ostile** fino a quando, per un

capriccio del destino, le loro vite s'intrecceranno in una spirale di dipendenza reciproca dove la posta in gioco è la vita stessa.

www.ombrabianca.com



DISFUNZIONE SESSUALE CHE COLPISCE L'UOMO SU 5

EIACULAZIONE PRECOCE

L'**Eiaculazione Precoce (EP)** è una condizione medica ancora sottostimata e poco trattata, pur essendo la **disfunzione sessuale** maschile più diffusa con un'incidenza maggiore della Disfunzione Erettile (DE). Una percentuale si-

gnificativa della **popolazione maschile mondiale** dichiara, infatti, di avere sintomi o disturbi legati all'**Eiaculazione Precoce**: circa il **20-30%** vive questa condizione.

www.benessererecoppia.it



LA PRIMA PALESTRA DI ARRAMPICATA IN UMBRIA

TACCHE E SVASI

Nasce nel 1992 a **Perugia** grazie all'iniziativa di due arrampicatori che con la loro passione mettono a disposizione dei **"grimpeurs"** la prima struttura indoor per l'attività arrampicatoria della regione. Lo scorso 28 settembre si è svolto un open day per tutti i ragazzi **fino ai 17 anni** per farli avvicinare a questo fantastico

sport. La palestra organizza, infatti, corsi dedicati appositamente ai più giovani.

Tacchi e Svasi
via Armando Diaz 11/a - Perugia
www.taccheesvasi.it

Si torna a scalare con Tacche & Svasi

Testo Lucrezia Sarnari Brano Tender — Blur



Corsi di arrampicata sportiva ad hoc per grandi e piccini per aiutare il proprio benessere psico-fisico

Arrampicata sportiva? A Perugia ci pensa la **Tacche & Svasi**, prima associazione sportiva a costruire una palestra comunale per **arrampicata** in Umbria nel lontano 1992. Nel tempo la Tacche & Svasi ha saputo acquisire consensi per competenza e disponibilità e fornire un servizio sportivo all'avanguardia, con una delle pale-

stra più attrezzate, più **grandi** e meglio organizzate del centro Italia.

Con una **Open Day** rivolto ai genitori che intendono avvicinare a questa disciplina i propri figli, svoltosi lo scorso settembre e che ha ottenuto un enorme successo, la società perugina, presieduta da **Carlo Baccarelli**, uno dei due fondatori insieme a **Michele Piccioni**, ha riaperto le porte della **palestra Ema** di Madonna Alta dando ufficialmente il via alla nuova stagione. Un'offerta sportiva indirizzata verso particolari **obiettivi educativi e psicologici**. Nel praticare l'arrampicata si può accrescere la



coordinazione nei movimenti, l'equilibrio, lo sviluppo della forza in rapporto al proprio peso, la scioltezza, l'allungamento muscolare, la gestione della respirazione e quella della forza attraverso la ricerca del ritmo di scalata. Particolare cura sarà rivolta alla gestione della paura e dell'ansia e alla costruzione della propria **autostima** anche attraverso schede di allenamento personalizzate. In programma corsi di avvicinamento per adulti, ragazzi e bambini a partire dai **sei anni** e incontri con le scuole.

I corsi di arrampicata sportiva rivolti ai ragazzi, infatti, hanno il principale obiettivo di valorizzare gli **aspetti formativi** del carattere e dell'educazione **psico-fisica** in quanto è uno sport che agisce positivamente sull'attenzione, sull'intuizione, sulla memorizzazione e sulle capacità decisionali. Tra le attività anche quella che riguarda la ginnastica posturale a cura del dott. **Nicola Scuderi**. La palestra offre la possibilità di una **prova gratuita** su prenotazione. Provare per credere!

INFO
Palestra Ema
via Diaz 11/A
Madonna Alta - Perugia
M. 348 8540163
www.taccheesvasi.it

NEGLI ANNI '50, L'80%
DELLE GALLINE ERA LIBERO
DI MUOVERSI PER LE STRADE
DEI PAESI. NEGLI ANNI '80
LA PERCENTUALE SI È RIDOTTA
ALL'1%, OGGI È DEL 13%.

I cinesi
realizzano 45 bilioni
di bacchette all'an-
no: per realizzarle è
necessario abbattere
ogni anno 25 milioni
di alberi.

*Per realizzare
un chilo di miele,
le api devono visitare
4 milioni di fiori e viaggiare
per una distanza uguale
a 4 volte la circonferenza
della terra.*

L'ALLEVAMENTO
DEL BESTIAME
PROVOCA UN QUIN-
TO DI TUTTI I GAS
SERRA PRESENTI
SUL NOSTRO
PIANETA.

La pagina dei perché



invia le tue curiosità o i tuoi aforismi a:
perche@piaceremagazine.it

Il latte
al cioccolato
è stato inventato
da Daniel Peter,
che vendette la sua
invenzione
al vicino di casa
Henri Nestlé.

*Se vedi
un affamato
non dargli del riso:
insegnagli
a coltivarlo.
(Confucio)*

CREPA PANZA
CHE NULLA AVANZA.
(DETTO POPOLARE)

*Uno stomaco vuoto
non è un buon
consigliere politico
(Albert Einstein)*

UN NETWORK INTERNAZIONALE CON OLTRE 350 SEDI
IN TUTTO IL MONDO E 40 ANNI DI STORIA

inlingua

Testo Gian Marco Tosti Brano Language — Suzanne Vega



Autunno, tempo di buoni propositi e cambiamenti. Quale miglior periodo dell'anno per iniziare un **corso di lingua**?

Indispensabile per il mondo del lavoro e dello studio, la conoscenza di una o più lingue straniere vi permette di ottenere un sicuro vantaggio competitivo nel difficile mondo del lavoro di oggi.

A Perugia, da poco più di un anno, trovate **inlingua**, sede di un presti-

gioso network internazionale nato nel 1968 in **Svizzera** e diffuso in **44 paesi** su quattro continenti: nel nostro Paese è presente con 54 sedi, in piccoli e grandi centri urbani.

Laura, Bella e Sanne, lo **staff internazionale** della scuola con anni d'esperienza nel settore, accoglie studenti di ogni tipo, dagli impiegati aziendali ai bambini (dai 3 anni in su), passando per gli

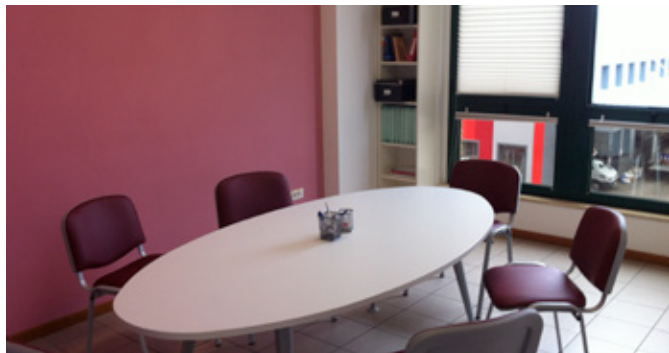
Flessibilità, corsi personalizzati e una didattica specifica sono i punti di forza di una scuola in grado di insegnare ben 14 lingue

studenti alle prese con un esame o con l'ottenimento di una certificazione linguistica come il **Cambridge** o il **T.O.E.F.L.**

Non solo inglese, presso **inlingua** si possono apprendere ben 14 lingue: **francese, spagnolo, tedesco, portoghese, giapponese, russo, cinese, olandese, greco, svedese, croato, arabo e italiano** per **stranieri** insegnate con un metodo **comunicativo e diretto**.

Elemento distintivo di **inlingua** è il **materiale didattico, esclusivo e fuori commercio**, sviluppato e prodotto dal gruppo per ottenere il massimo nella formazione linguistica: libri, CD, DVD, CD-Rom interattivi, oltre ad un avanzato sistema di apprendimento **online**. La grande quantità di materiale didattico consente di creare un ambiente in grado di garantire risultati sorprendenti nell'**apprendimento** dell'inglese o di qualsiasi altra lingua straniera.

L'intera pianificazione dei **programmi di studio** e dei corsi di lingua è strutturata sulla base di sei **livelli** progressivi di apprendimento, in linea con gli **standard europei** di riferimento (C.E.F. Common European Framework), assicurando una formazione linguistica di qualità e riconosciuta in tutta Europa.



Verrete accolti in piccole classi da **insegnanti qualificati**, formati internamente attraverso l'**inlingua Teacher's Training**, disponibili ad assecondare ogni vostra esigenza: dai corsi personalizzati su richiesta ai corsi di conversazione e mantenimento per chi già parla bene la lingua. Si va dai più diversi settori di **business english** (finanza, turismo, immobiliare, ecc...) a corsi di lingua per **figure professionali** specifiche, come l'istruttore di tennis, ad esempio. Le opportunità non si esauriscono nei corsi, potete rivolgervi a **inlingua** anche solo per affrontare un colloquio in una lingua straniera o tradurre il vostro CV.

Per venire incontro alle esigenze delle imprese sono previste lezioni direttamente presso le **sedi aziendali** e viene offerto il servizio di **traduzione e interpretariato**: traduzione di testi tecnici, scientifici, legali e commerciali, copywriting in lingua straniera, traduzione di testi urgenti via email, interpretariato simultaneo per convegni, congressi e meeting, assistenza linguistica e telefonica, interpretariato di trattativa.

Le **iscrizioni a inlingua** sono sempre **aperte** e con l'inizio della stagione riprendono i corsi dimostrativi. La sede di via Settevalli, comoda e facile da raggiungere da ogni parte della città, vi aspetta per una lezione di prova per tutto il mese di **ottobre**.

INFO:
inlingua
via Settevalli, 133/C - Perugia
T. 075 4659481
www.inlingua.it



Il teatro del gusto
"I protagonisti"

programma degli eventi enogastronomici 2013//2014

PROGRAMMA

Il teatro del gusto

"I protagonisti"

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

Chiuso il martedì

30 ottobre 2013, ore 20.30

*Dalla Sicilia...
Cantina "Planeta"*

21 febbraio 2014, ore 20.30

*"Paolo Rodaro & Franz Haas"
Friuli e Alto Adige a confronto*

15 novembre 2013, ore 20.30

"Gaja"

21 marzo 2014, ore 20.30

"L'intruso"

27 novembre 2013, ore 20.30

*Cantina "Zaccagnini"
Vignaiolo d'Abruzzo*

11 aprile 2014, ore 20.30

*Verticale "Tiefenbrunner"
Feldmarschall Von Fenner*

24 gennaio 2014, ore 20.30

Verticale "Taurasi"

16 maggio 2014, ore 20.30

"Ca' del Bosco"



IN PRINCIPIO FU LA MARGHERITA

Testo La Redazione Brano 'A Pizza — Renato Carosone

Viaggio in un'eccellenza italiana che non teme la crisi. Abbiamo selezionato per voi le migliori del territorio. Così in queste pagine potete sfogliare... le margherite. E non solo

Nasce a **Napoli** nel **1500** e **New York** è la città che ne consuma di più al mondo, è il prodotto italiano forse più diffuso, famoso e amato... di che cosa stiamo parlando? Di sua maestà la pizza ovviamente! Un impasto semplice e allo stesso tempo magico, di acqua, farina, sale e lievito; una serie infinita di condimenti e il gioco è fatto. Le più amate?

Nel capoluogo partenopeo, alcune pizzerie propongono solo **margherita** e **marinara**, secondo tradizione, negli Stati Uniti ci puoi trovare anche l'ananas, in Umbria è diffusa la **perugina**, con la saliccia e in ogni caso è difficile averne una preferita.

A Perugia non mancano **ottime pizzerie**, il piatto preferito da studenti, compagnie di amici e famiglie; per lo più sono di tradizione napoletana e sono diffuse in ogni zona della città.

Al piatto ma possono essere servite anche al **metro** o al **trancio**: le migliori sono cotte su forno a legna dopo una lievitazione di almeno ventiquattrore.

Nelle pagine che seguono una rassegna delle migliori pizzerie del territorio per orientarsi al meglio quando si sfoglia... la margherita



Pompei

*Una lunga tradizione
di pizza napoletana in città*

Nella viva e frizzante zona di **Borgo XX giugno**, la Pompei è una delle pizzerie storiche in città, frequentata da un pubblico eterogeneo. Gestita dalla famiglia **Scisciola**, pizzaioli napoletani presenti a **Perugia** da molti anni, è un indirizzo sicuro per una pizza tradizionale napoletana cotta su forno a legna. La pizzeria, una delle prime a introdurre la “**pizza al metro**” in città, ha molti cavalli di battaglia che la contraddistinguono: la pizza Pompeiana e la Principessa d'India. Le sale, sempre affollate e calde, nel fine settimana si trasformano anche in ristorante con piatti di **pesce**, anch'essi di tradizione napoletana. Per i più golosi non mancano i dolci come gli imperdibili **Boiloni alla Nutella**. Anche quest'anno, dopo una lunga serie di edizioni consecutive, la qualità della pizza della Pompei si è meritata la segnalazione della guida “**Pizzerie d'Italia**” del **Gambero Rosso**.

INFO:
Pompei
borgo XX Giugno, 14
T. 075 5727931



La Serra

Il Pizzone è servito... su due piatti

Per gli incontentabili amanti della pizza, quella fina e croccante cotta nel forno a legna, la carta de La Serra ne propone una varietà ricchissima. Ma c'è dell'altro. La Serra è l'unico ristorante dove puoi trovare l'originale e inimitabile pizza **La Borgia**, marchio di qualità... e di **grandezza**! Molti ricorderanno il famoso pizzone ovale dell'agriturismo Diavolo Zompono. La nuova gestione de la Serra ripropone lo stesso identico prodotto ma innovato, perchè più grande, più **digeribile** e con una percentuale di farina **integrale**. Chiedete ai Borgia boys una pizza gigante e vi verrà servita su due piatti. Oltre alla specialità del forno a legna, La Serra è anche **brace**, ottima cucina umbra riproposta secondo un'attenta ricerca di **ingredienti di qualità e dolci fatti in casa**. Inoltre carta dei vini assortita. Il locale ha un ambiente familiare e la calda atmosfera creata dalle abat jour insieme all'accoglienza e alla simpatia dello staff vi faranno sentire a casa vostra.

INFO:
La Serra
viale dell'Ingegneria, 35
T. 075 5058672

il BACIO



La cucina e la pizza che avete sempre amato in un palcoscenico unico,
vi aspettiamo con tutto il nostro sapore anche durante Eurochocolate

via Boncampi (corso Vannucci), 6 · Perugia 075 5720909



Il Bacio

*Tutto il gusto della vera pizza
cotta su forno a legna*

Ispirato a uno dei simboli perugini per eccellenza, nel centro storico della città, Il Bacio offre una cucina **tipica umbra** di tradizione regionale e **mediterranea** e, soprattutto, una vasta scelta di **squisite pizze** cotte su **forno legna**. Per molti la migliore della città. L'interno del locale, situato tra le volte in pietra di un antico palazzo, è caratterizzato da uno stile rustico ed **elegante**, il posto ideale per trascorrere ore piacevoli all'insegna della **buona cucina**. La genuinità e la prelibatezza delle materie prime, l'impasto a regola d'arte, la varietà delle pizze proposte, rende questo locale un vero paradiso per gli amanti del genere. Fin quando il clima lo permette, le ottime pizze si possono gustare sui tavolini che si affacciano in pieno **Corso Vannucci** e che fanno di questo ristorante una meta amatissima dai turisti e dalla gente del posto.

INFO:
Il Bacio
via Boncampi, 6
T. 075 5720909



Mediterraneo

*I sapori genuini
della cucina italiana*

Gli ingredienti principe della **dieta mediterranea**, la pasta e la **pizza**, sono alla base di una nuova, **allettante** proposta al ristorante **Mediterraneo**. Uno dei pochi posti in cui, partendo da un elenco infinito di ingredienti, si può **scegliere** la propria **pizza preferita**, rigorosamente cotta su **forno a legna**, abbinando diversi tipi di condimenti. Oltre alla classiche pizze come la mediterranea (pachini, bufala, olio e basilico) e la boscaiola (porcini, mozzarella e rucola) ci si può divertire creando la propria pizza **ideale**, ognuna con il rispettivo costo indicato. Si passa da diversi tipi di verdura, tra cui anche i **fiori di zucca** e gli **asparagi**, ai **formaggi**, latticini e uova, **funghi**, pesce, e **salumi** (bresaola, 'nduja ...). Versioni classiche della pizza o **gluten free** vengono proposte sia al **metro** che a tranci.

INFO:
Mediterraneo
via Piccolpasso, 149
T. 075 5002451



Mediterranea

*L'autenticità
della pizza napoletana*

Tra mura e vicoli **medievali**, tra moderno e antico non è sempre facile trovare un gusto autentico. **Semplici** e **genuini** sapori come quelli di una pizza, sono facili da trovare a Perugia alla pizzeria **Mediterranea**. Cotta su forno a legna, condita con ingredienti di prima qualità secondo la vera **tradizione napoletana**, questa pizza delizia i palati di molti clienti affezionati; famosa è quella “**friarielli e salsiccia**”, tipica ricetta napoletana. Tra le novità spicca la pizza “**Emergency**” (pomodorini, ricotta, melanzane, mozzarella) il cui ricavato viene devoluto all'associazione umanitaria. Le sale sono spesso affollate ma l'**atmosfera** che si respira è calda e **accogliente**, e nonostante le lunghe file di attesa il servizio è **velocissimo**, anche per chi decidesse di prendere delle pizze da asporto.

INFO:
Pizzeria Mediterranea
via Marconi, 11
T. 075 5724021



Il Birraio / Il Pizzaiolo

*Una pizza fragrante
nello storico pub di Porta Sole*

La pizza del Pizzaiolo da qualche tempo si è trasferita nei locali del Birraio, non perdendo bontà e proprietà. Il gusto del mediterraneo della pizza si incontra con le suggestioni d'oriente dello storico pub di Porta Sole per trascorrere piacevoli momenti in compagnia di un'ottima birra di produzione propria. La fragranza, dovuta ad una lenta fermentazione e la qualità superiore di una pizza cotta nel forno a legna si inserisce al meglio nell'atmosfera multietnica del Birraio, con i suoi ambienti eleganti e ricercati, caldi e mai banali. Questo tipo di cottura permette infatti di mantenere la pasta croccante senza seccarla, con i bordi alti e la parte centrale più morbida. Completano l'opera gli ingredienti per la guarnizione: sempre freschi e di produzione italiana, donano un sapore veramente unico a tutti i tipi di pizze.

INFO:
Il Birraio
via Prome, 18
T. 075 5725932

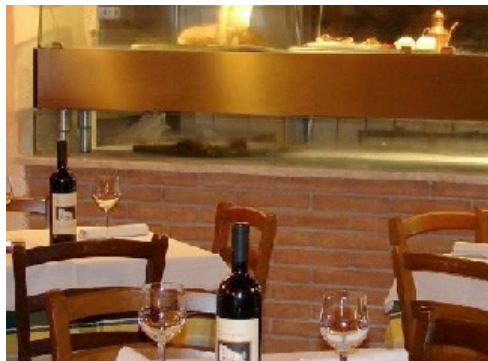


Menchetti

*Una pizza diversa,
assolutamente straordinaria*

Conosciuto per i suoi straordinari aperitivi, per il forno sempre aperto, per la qualità dei suoi prodotti, Menchetti è senz'altro un punto di riferimento per la città. Ma uno dei suoi pezzi forti, un prodotto per veri **gourmet**, è la pizza che costantemente tutto il giorno viene sfornata. **Lunghe teglie** pronte per essere fatte a **tranci**, ideali da essere consumate sul posto, ma perfette per essere portate a casa. Quella di Menchetti è una pizza davvero **speciale**: **bassa** e **croccante**, condita con ingredienti dop, varia e sempre buonissima. Da segnalare senza indugio c'è la pizza rosso (solo pomodoro), così come la margherita e le tante varietà: ora con salsiccia, ora con fiori di zucca, ora con mozzarella di bufala, che si possono trovare dietro al banco. Provatela e capirete che cos'è la dipendenza.

INFO:
Menchetti
strada Trasimeno Ovest, 7
T. 075 5009617



Capri

*La pizza napoletana
fatta dai napoletani*

“Nel 1988 mio padre decise di trasferirsi con tutta la famiglia da Salerno a Perugia lavorando come pizzaiolo in un ristorante e decidendo poi di aprire la pizzeria Capri, nel 1996”. Nel cuore della città, in pieno centro storico, uno dei pochi posti dove si può assaporare il gusto della **pizza tradizionale napoletana** cotta su forno a legna. Gestita da Dario Scisciola fu una delle prime a lanciare a Perugia la “**pizza al metro**” e la pizza **Italia** con mozzarella di bufala che arriva direttamente da Salerno. Altra specialità è la “**pizza del mese**” condita con prodotti di stagione. Ottobre sarà il mese della pizza con caciotta di Bettona e mortadella, roba da far venire l'acquolina in bocca solo a pensarci. Vini di ottima qualità, diversi tipi di birra e per finire il **limoncello** di Capri, il migliore in Italia, accompagnano cene in cui la pizza è protagonista.

INFO:
Capri
corso Cavour, 28
T. 075 5731880

Space 23
Opening Party

Perugia





LIU•JO

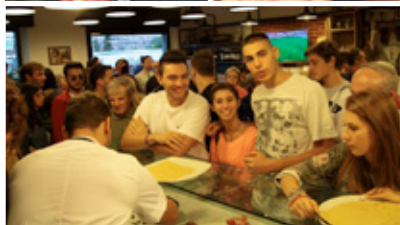
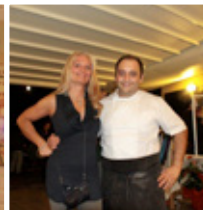
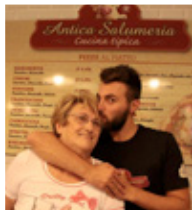
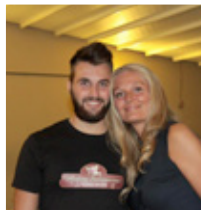
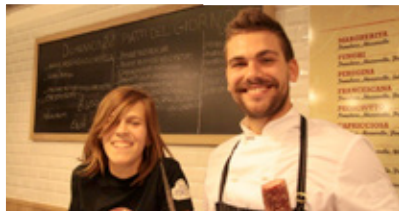
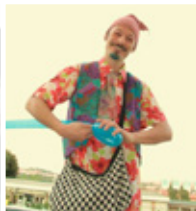


zugaroni calzature e pelletteria

aperto la domenica pomeriggio • magione (pg) • info 075 843529 • www.zugaroni.it

Cornicchia

Perugia





Palestra Motus: Libertà, Semplicità, Amicizia

Testo Cristiana Mapelli Brano Itsy Bitsy, Petit Bikini — Richard Anthony

La salute prima di tutto. E ancora meglio se al prezzo più conveniente di Europa.

Motus Perugia ha aperto i battenti, la nuova palestra è situata nella più vicina periferia di Perugia, all'interno del centro commerciale "il Perugini" di San Sisto, sopra Pittarello e il Conad.

Un **open space** di 1200 metri quadrati indoor, 5mila outdoor, allestiti con cento macchinari di ultima generazione, firmati Johnson Matrix e Life Fitness, i marchi più usati e noti nel settore del fitness mondiale.

Un ricco palinsesto costituito da tantissime attività quotidiane di gruppo

A Perugia ha finalmente aperto le porte il tempio del Fitness Low Cost

come, ad esempio, lezioni di tonificazione oppure particolari circuiti mirati al dimagrimento e ad allenamenti brevi ma intensi. Ma non finisce qui, perché con la struttura collabora una squadra di personal trainer, professionisti del settore altamente qualificati, in grado di proporre test, valutazioni e allenamenti "ad hoc".

Motus Perugia, aperta giorno e notte, domenica e festivi compresi, offre un parcheggio sotterraneo riservato ai propri utenti con accesso diretto alla reception. **Libertà** di scelta e accesso illimitato, **semplicità** di utilizzo di tutta l'attrezzatura e **amicizia** intesa come momenti di aggregazione, sono queste le tre parole d'ordine di Motus Perugia. Il prezzo per tutto questo? **Euro 14,90 al mese**. Ad importare in Umbria il concetto del fitness low cost che sta dilagando in tutta Italia sono **Claudio** e Roberto, due giovani imprenditori di decennale esperienza nella gestione di centri sportivi a **Perugia**. Grazie infatti ad una formazione specifica durata anni, hanno conquistato la credibilità e i mezzi necessari per attuare questo innovativo progetto imprenditoriale.

INFO:
Motus Fitness
via Pievaiola, 207 B/1 bis
(1° piano) - San Sisto, Perugia
M. 324 5528086
www.motusfitness.net

Cellulo:idee



di Agnese Priori

SPUNTI PER UN MESE DI BUON CINEMA



Il cinema d'ottobre non deluderà nessuno. Ma andiamo con ordine. **Luc Besson** torna in sala, il 10 ottobre, con il film drammatico **COSE NOSTRE** - MALAVITA in cui dirige **Robert De Niro** e **Michelle Pfeiffer**. La famiglia Blake lascia l'America per andare a vivere in Normandia, perché i Blake sono in realtà la famiglia Manzoni, che è entrata nel programma di protezione testimoni dopo che il capofamiglia (De Niro) ha tradito i suoi ex colleghi mafiosi. Ma, le vecchie abitudini tornano a far capolino!



Il 17 ottobre troviamo, invece, nelle sale **GIOVANI RIBELLI** con **Daniel Radcliffe** nei panni del poeta Allen Ginsberg. Il thriller racconta la vera storia di quattro giovani studenti della Columbia University che, ispirati dall'esempio di Walt Whitman e della "setta dei poeti estinti", sfidarono le rigide regole della più potente Università Americana, finendo per diventare a loro volta ispirazione per le generazioni successive. La pellicola è stata accolta dalla critica con un gran plauso: per *The Guardian* è *"un labirinto morale e intellettuale, una storia perfetta nel suo tempo e che risuona ancora oggi"*, *Variety* invece scrive, *"esibizioni qualificate, riprese poetiche e una vivida rappresentazione dell'accademia degli anni quaranta"*.



Dopo essere stato rimandato diverse volte, esce anche (sempre il 17) **JOBS**. **Ashton Kutcher** interpreta Steve Jobs: dalla giovinezza piena d'entusiasmo, ai demoni che minarono la sua visione, fino ai successi dell'età adulta. In questo caso non si può parlare di una calda accoglienza da parte della stampa straniera. Il verdetto del *New York Times* è acustico: *"dopo un po', non t'interessa più"*, *"Kutcher è tutto tranne che interessante"* scrive invece il *Chicago Tribune*, mentre per il *Washington Post* *"c'è un vuoto dentro l'uomo che Kutcher non riesce mai a colmare"*.

Fuori dal coro solo *Entertainment Weekly*: *"sono rimasto sorpreso"*.



Dopo aver vinto la Palma d'Oro allo scorso Festival di Cannes, e aver fatto molto discutere le lunghe scene di sesso lesbico, esce in Italia il 24 ottobre, **LA VITA DI ADELE** diretto da **Abdellatif Kechiche**. A 15 anni, Adele ha due certezze: è una ragazza, e una ragazza di solito esce con i ragazzi. Il giorno in cui intravede il blu dei capelli di Emma, sente che la sua vita sta per cambiare. Sola con i suoi dilemmi adolescenziali, cambia l'idea che ha di se e sente trasformarsi il modo in cui gli altri la guardano. *"È un film incredibilmente emotivo ed esplosivamente sexy"* è il verdetto di *The Guardian*, *"uno dei più bei film d'amore che abbiamo visto"* (*Télérama*), mentre per *Variety* *"è una storia semplice, e anche prevedibile ma, raccontata in modo squisito"*.



Infine, per il 7 novembre vi segnaliamo la commedia **QUESTIONE DI TEMPO** diretto, da **Richard Curtis**. Tim scopre di essere in grado di viaggiare nel tempo e così decide di cambiare quello che gli accade per rendere il suo mondo migliore. Per *Empire Magazine* il film è *"intelligente e dolce, divertente e davvero commovente"*, *"Potreste amarlo"* scrive invece *Daily Express*.

Buon cinema a tutti!

PIGGY BANK PERUGIA

Per conoscere ed acquistare le nostre offerte vai su:

www.piggy-bank.it



PIGGY BANK LAGO TRASIMENO

Per conoscere ed acquistare le nostre offerte vai su:

www.lagotrasimeno.piggy-bank.it

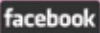
PIGGY BANK AREZZO

Per conoscere ed acquistare le nostre offerte vai su:

www.arezzo.piggy-bank.it



* LE MIGLIORI OFFERTE NELLA TUA CITTÀ

SEGUICI SU  



Comportamento Alimentare nel cane e nel gatto

COLPO DI CODA

*Alimenti ricchi di carne (proteine)
e povere di farina di cereali (carboidrati)*

a cura di *Domenico e Francesco Vitola*



Colpo di coda è la nuova rubrica di PM dedicata al benessere dei nostri amici animali dove troverete approfondimenti e consigli pratici su come allevarli con cura.

Ogni mese un tema diverso, in vetrina prodotti e presidi medici per non incappare nei più comuni errori.

A farci da guida, i ragazzi di Battito Animale che hanno fatto della loro vocazione per gli animali una mission più che un mestiere!

Le ricerche scientifiche che ormai da anni si occupano di **Pet Food**, hanno dimostrato che un valido sistema di nutrizione è quello che

riproduce fedelmente o quanto più possibile una dieta “naturale”, una dieta cioè specifica alle **caratteristiche genetiche** dei nostri animali.

Cani e gatti in natura mangiano quasi esclusivamente carne, il gatto in modo particolare.

Alla luce di queste brevi considerazioni è facile dedurre che anche la **fisiologia** di questi animali è atta ad assimilare in maniera efficace questi elementi. È per questo che nell'alimentazione casalinga dei nostri cani e gatti è essenziale ricordare questa semplice regola per soddisfare il loro **fabbisogno** senza incorrere in dubbi o errori grossolani evitando di somministrare loro gli “avanzi” del nostro pasto che, se anche molto appetibili al loro palato, certamente non rispondono ad una dieta corretta, idem per i “premi” allungati da tavola, che spesso diventano anche di difficile gestione.

Per lo stesso motivo moltissime aziende che si occupano di alimentazione animale, hanno sviluppato un sistema di alimentazione pensato e realizzato per essere naturalmente appropriato al **metabolismo** e al gusto di cani e gatti e che grazie alla loro formulazione a **basso contenuto di carboidrati** risulta un valido aiuto nella **prevenzione di patologie** diffusissime come obesità e diabete.

Molte aziende leader basano il loro sistema di alimentazione su **materie**

PER NON SBAGLIARE:

a cura della dott.ssa
Maria Di Pietrantonio

Il cioccolato è tossico sia per il cane che per il gatto, per via della sostanza tossica contenuta nel cacao, la teobromina. Sintomi dell'avvelenamento sono: vomito, diarrea, iperattività, diuresi, atassia, tremori, tachicardia, febbre, convulsioni, coma e morte.

prime di qualità, fonti di proteine selezionate provenienti da carni fresche destinate all'alimentazione umana, vitamine e minerali nel **giusto equilibrio** provenienti da frutta e verdura, piante curative con proprietà specifiche ad effetto mirato, grassi di origine animale **facilmente assimilabili**, assoluta assenza o basse percentuali di cereali. Poche regole, traete voi le vostre conclusioni. Al prossimo appuntamento!

INFO:

Battito Animale Pet Shop
via S. Galigano, 41/a
Perugia
T. 075 46496
www.battitoanimale.it

MARTEDI 1

Stagione del Teatro lirico sperimentale "A. Belli"

Spoletto, Teatro lirico sperimentale "A. Belli"

Festa della Canaiola

Perugia, Pretola



Orvieto con Gusto

Orvieto

Tiferno Comics

Città di Castello, Palazzo Bufalini

Giostra dell'arme

San Gemini

MERCOLEDI 2

Stagione del Teatro lirico sperimentale "A. Belli"

Spoletto, Teatro lirico sperimentale "A. Belli"

Festa della Canaiola

Perugia, Pretola

Orvieto con Gusto

Orvieto

Tiferno Comics

Città di Castello, Palazzo Bufalini

Giostra dell'arme

San Gemini

GIOVEDI 3

Stagione del Teatro lirico sperimentale "A. Belli"

Spoletto, Teatro lirico sperimentale "A. Belli"

Festa della Canaiola

Perugia, Pretola

Tiferno Comics

Città di Castello, Palazzo Bufalini

Orvieto con Gusto

Orvieto

Giostra dell'arme

San Gemini

Celebrazione in onore di San Francesco

Assisi

Paesi in Festa

Perugia, San Sisto

Nutrition Day

Perugia

VENERDI 4

Stagione del Teatro lirico sperimentale "A. Belli"

Spoletto, Teatro lirico sperimentale "A. Belli"

Festa della Canaiola

Pretola

Orvieto con Gusto

Orvieto

Tiferno Comics

Città di Castello, Palazzo Bufalini

Giostra dell'arme

San Gemini

Celebrazione in onore di San Francesco

Assisi

Paesi in Festa

Perugia, San Sisto

Campionato di Improvvisazione Teatrale All Stars

Perugia, Teatro dell'equilibrio

Nutrition Day

Perugia



MOSTRE

JAN MMXIII



Fino al 4 ottobre
Spoletto, varie sedi

ADRIANA PIGNATARO STRAPPI DI LUCE



Fino al 6 ottobre
Spoletto, Galleria Polid'ARTE

ROXY IN THE BOX SAVE THE ICON



Fino al 13 ottobre
Sellano (PG)

VIRGINIA RYAN SURFACING



Fino al 15 ottobre
Deruta, Fremocco's House

SABATO 5

Stagione del Teatro lirico sperimentale "A. Belli"

Spoletto, Teatro lirico sperimentale "A. Belli"

Festa della Canaiola

Perugia, Pretola

Orvieto con Gusto

Orvieto

Tiferno Comics

Città di Castello, Palazzo Bufalini

Giostra dell'arme

San Gemini

Paesi in Festa

Perugia, San Sisto



Nutrition Day

Perugia

DOMENICA 6

Stagione del Teatro lirico sperimentale "A. Belli"

Spoletto, Teatro lirico sperimentale "A. Belli"

Festa della Canaiola

Perugia, Pretola

Orvieto con Gusto

Orvieto

Tiferno Comics

Città di Castello, Palazzo Bufalini

Giostra dell'arme

San Gemini



Paesi in Festa

Perugia, San Sisto

Nutrition Day

Perugia

LUNEDÌ 7

Stagione del Teatro lirico sperimentale "A. Belli"

Spoletto, Teatro lirico sperimentale "A. Belli"

Tiferno Comics

Città di Castello, Palazzo Bufalini

Giostra dell'arme

San Gemini

MARTEDÌ 8

Stagione del Teatro lirico sperimentale "A. Belli"

Spoletto, Teatro lirico sperimentale "A. Belli"

Tiferno Comics

Città di Castello, Palazzo Bufalini

Giostra dell'arme

San Gemini

MERCOLEDÌ 9

Stagione del Teatro lirico sperimentale "A. Belli"

Spoletto, Teatro lirico sperimentale "A. Belli"

Tiferno Comics

Città di Castello, Palazzo Bufalini

Giostra dell'arme

San Gemini

GIOVEDÌ 10

Stagione del Teatro lirico sperimentale "A. Belli"

Spoletto, Teatro lirico sperimentale "A. Belli"

Tiferno Comics

Città di Castello, Palazzo Bufalini

Giostra dell'arme

San Gemini

MOSTRE

PERUGINO E RAFFAELLO



Fino al 20 ottobre

Perugia, Collegio del Cambio

SANDRO BECCHETTI VOLTI DALL'UMBRIA E DALL'EUROPA



Fino al 20 ottobre

Perugia, Galleria Nazionale
dell'Umbria,

FRANCESCO CIVAGLIOLI



Fino al 20 ottobre

Trevi, Palazzo Lucarini
Contemporary

STEFANO FRASCARELLI PLEXI



Fino al 20 ottobre

Assisi, Minigallery

VENERDI 11

Stagione del Teatro lirico sperimentale "A. Belli"

Spoletto, Teatro lirico sperimentale "A. Belli"

Tiferno Comics

Città di Castello, Palazzo Bufalini

Giostra dell'arme

San Gemini

Bliz Theatre Group

Perugia, Teatro Cucinelli

SABATO 12

Stagione del Teatro lirico sperimentale "A. Belli"

Spoletto, Teatro lirico sperimentale "A. Belli"

Tiferno Comics

Città di Castello, Palazzo Bufalini

Giostra dell'arme

San Gemini

Cosmin Trg (RO, 50Weapons) DJ set

Foligno, Serendipity

DOMENICA 13

Stagione del Teatro lirico sperimentale "A. Belli"

Spoletto, Teatro lirico
sperimentale



Tiferno Comics

Città di Castello, Palazzo Bufalini

Giostra dell'arme

San Gemini

LUNEDI 14

Tiferno Comics

Città di Castello, Palazzo Bufalini

Modà - GIOIA tour 2013

Perugia

MARTEDI 15

Tiferno Comics

Città di Castello, Palazzo Bufalini

MERCOLEDI 16

Tiferno Comics

Città di Castello, Palazzo Bufalini

GIOVEDI 17

Tiferno Comics

Città di Castello, Palazzo Bufalini

VENERDI 18

Tiferno Comics

Città di Castello, Palazzo Bufalini

Eurochocolate 2013

Perugia

Altro Cioccolato

Città di Castello



Campionato di Improvvisazione Teatrale All Stars

Perugia, Teatro dell'equilibrio

Sagra della Castagna

Perugia, Poggio

SABATO 19

Tiferno Comics

Città di Castello, Palazzo Bufalini

Eurochocolate 2013

Perugia

Altro Cioccolato

Città di Castello

Sagra della Castagna

Perugia, Poggio

Tom Trago (NL, Rush Hour) DJ set

Foligno, Serendipity

MOSTRE

ANDY WARHOL



Fino al 27 ottobre
Città Di Castello,
Pinacoteca Comunale

IL CORPO SOLITARIO



Fino al 27 ottobre
Perugia, Palazzo della Penna

BRUNO ORFÈ IL DISUBBIDIENTE



Fino al 27 ottobre
Perugia, Palazzo della penna

ANSELM KIEFER: OMAGGIO PER ALBERTO BURRI



Fino al 3 novembre
Città di Castello,
Ex Seccatoi del Tabacco

DOMENICA 20

Tiferno Comics

Città di Castello, Palazzo Bufalini

Eurochocolate 2013

Perugia

Altro Cioccolato

Città di Castello



Sagra della Castagna

Perugia, Poggio

LUNEDÌ 21

Eurochocolate 2013

Perugia

MARTEDÌ 22

Eurochocolate 2013

Perugia

MERCOLEDÌ 23

Eurochocolate 2013

Perugia

La Leggenda del Grande Inquisitore

Perugia, Teatro Morlacchi

GIOVEDÌ 24

Eurochocolate 2013

Perugia

La Leggenda del Grande Inquisitore

Perugia, Teatro Morlacchi

VENEDÌ 25

Eurochocolate 2013

Perugia

La Leggenda del Grande Inquisitore

Perugia, Teatro Morlacchi

Campionato di Improvvisazione

Teatrale All Stars

Perugia, Teatro dell'equilibrio

SABATO 26

Eurochocolate 2013

Perugia

La Leggenda del Grande Inquisitore

Perugia, Teatro Morlacchi

Kim Gordon (Sonic Youth) & Bill

Nace: Body Head (USA, Matador

Records) live

Foligno, Serendipity

DOMENICA 27

Eurochocolate 2013

Perugia

La Leggenda del Grande Inquisitore

Perugia, Teatro Morlacchi

LUNEDÌ 28

Il lunedì dell'archeologia

Gubbio

MARTEDÌ 29

La Leggenda del Grande Inquisitore

Terni, Teatro Secci

MERCOLEDÌ 30

L'origine del mondo

Perugia, Teatro Cucinelli

Mostra Mercato Nazionale del Tartufo Bianco e dei prodotti agro- alimentari

Gubbio

GIOVEDÌ 31

Mostra Mercato Nazionale del Tartufo Bianco e dei prodotti agro- alimentari

Gubbio

Raving George (B) DJ Set

Foligno, Serendipity



MOSTRE

CAPOLAVORI IN VAL TIBERINA TRA UMBRIA E TOSCANA



fino al 3 novembre

Città di Castello, Luoghi vari

EARTH BODY ART



fino al 3 novembre

Umbertide, Museo Civico di
Santa Croce

JACOPO SCASSELLATI IL CARRO DEGLI DEI



fino al 24 novembre

Gualdo Tadino,
Chiesa di San Francesco

ANTONIO CANOVA



fino al 6 gennaio

Assisi, Palazzo Monte
Frumentario

È IL MOMENTO DI FARE.



**FESTA
DEL
BRICOLAGE**

#ilmomentodifare. Condividi anche tu.

**DAL 16/10 AL 10/11
CORSI, IDEE E PROGETTI
PER RISCOPRIRE
IL PIACERE
DI FARE.**

BRICOLAGE

EDILIZIA

DECORAZIONE

ARREDO BAGNO

GIARDINAGGIO

leroymerlin.it

LEROYMERLIN
In caso di casa.

Bastia Umbra via Rosi 2, Uscita Ospedalichchio. Aperto da lun - sab 9 -20 e dom 10-20

FOLLIE LEROY MERLIN PER UN CALDO INVERNO

ALCUNE OFFERTE



PELLET B-GREEN CERTIFICATO
DIN PLUS. SACCHI DA 15 KG.

€ 4,10 AL SACCO

Prezzo al banco (66 sacchi) consegnato a casa nel raggio di 15 km.



STUFA A PELLETT LISA
9.29KW

€ 859,00

PAVIMENTO LAMINATO INTERLAKEN



€ 9,90m²

~~€ 15,90~~ -37,7%



CASETTA
DA GIARDINO AURA

€ 799,00



SERRA CLEMATIS
CM. 155x155x205h

€ 34,90

~~€ 38,95~~ -10%

BRICOLAGE

EDILIZIA

DECORAZIONE

ARREDO BAGNO

GIARDINAGGIO

leroymerlin.it

LEROY MERLIN
In caso di casa.

Bastia Umbra via Rosi 2, Uscita Ospedalichio. Aperto da lun - sab 9 -20 e dom 10-20

THE
HYBRID
MAKER
SINCE 1997



ALWAYS A
BETTER WAY

NEL COMUNE DI PERUGIA
GRATIS INGRESSO ZTL
E PARCHEGGI STRISCE BLU



YARIS HYBRID.
L'IBRIDO DIVENTA GENIALE.

Gamma Yaris da 9.950€.

5 ANNI DI
GARANZIA
sulle parti ibride

**Vieni a provarla
anche il sabato**

Toy Motor
www.toymotor.it

Perugia
via Corcianese 30, S.Sisto
075 5270611

Foligno
viale Roma, 38
0742 342907

C.di Castello
viale Romagna, 38
075 8511228

Yaris 1.0 3p active € 9.950. Prezzo promozionale chiavi in mano (esclusi I.P.T. e Contributo Pneumatici Fuori Uso PFU ex DM n. 82/2011 di € 5,40 + IVA) valido fino al 31/10/2013 con il contributo dei Concessionari Toyota. Immagine vettura indicativa. Valori massimi: consumo combinato 18,2 km/l, emissioni CO₂ 127 g/km.