



PM
PIACERE MAGAZINE


#83

A.A.A.
*Amore
Arte
Architettura*



LO SPOSO DI FILIPPO FETTUCCIARI

www.filippofettucciari.com



LO SPOSO DI FILIPPO FETTUCCIARI

www.filippofettucciari.com



LO SPOSO DI FILIPPO FETTUCCIARI

www.filippofettucciari.com



LO SPOSO DI FILIPPO FETTUCCIARI

www.filippofettucciari.com



LO SPOSO DI FILIPPO FETTUCCIARI

www.filippofettucciari.com



ABBIGLIAMENTO / PROFUMI / ABITI SU MISURA
PONTE SAN GIOVANNI VIA MANZONI, 241 _ INFO 075.69.19.772

www.filippofettucciari.com



SIMPLY CLEVER

EVASIONE QUOTIDIANA.



ŠKODA

Nuova ŠKODA Yeti.

Oggi in 2 versioni:
Yeti e Yeti Outdoor 4x4.

Da 198 Euro al mese.

Disponibile anche con:

- > Sistema Kessy, per accendere l'auto senza inserire la chiave
- > Telecamera posteriore per il parcheggio
- > Sistema VarioFlex
- > Modalità OFFROAD

Con 1 anno di Incendio e Furto in omaggio.

Disponibile anche con 4 anni di garanzia.

E con ŠKODA Clever Value, tra 3 anni puoi decidere
se tenere, cambiare o restituire la tua ŠKODA.

ŠKODA
CLEVERVALUE

Scopri la versione Outdoor 4x4, anche DSG.

ŠKODA. Fai la scelta intelligente.

Nuova ŠKODA Yeti 1.6 TDI CRI Active GreenLine 77 kW/105 CV a € 21.590 (chiavi in mano IPT esclusa). Anticipo € 6.777,00 - Finanziamento di € 15.113,00 - in 35 rate da € 198,00 - Valore Garantito Futuro pari alla Rata Finale Residua € 9.283,70 (da pagare solo se il Cliente intende tenere la vettura) - TAN 3,00% (fisso) TAEG 4,37% - 12 mesi polizza Incendio e Furto (First Trip) in Omaggio - Importo totale del credito € 15.113,00 - Spese: pratica € 300,00; incasso rata mensile € 3,00; comunicazioni periodiche di legge € 3,00 - imposta di bollo/sostitutiva € 37,78 - Importo Totale dovuto dal consumatore € 16.362,48 - Gli importi fin qui riportati sono IVA inclusa ove applicabile. Informazioni europee di base/Fogli informativi e condizioni generali di assicurazione disponibili presso la Rete ŠKODA. Salvo approvazione ŠKODA Financial Services. Maggiori info su www.skoda-auto.it. Offerta valida fino al 31/03/2014.

www.skoda-auto.it  **800-100600**



Skodaitalia

ŠKODA Financial Services finanzia la vostra ŠKODA

ŠKODA raccomanda  **Castrol**  **EDGE Professional**

Vieni a informarti presso il tuo Concessionario ŠKODA.

Autocentri Giustozzi

PERUGIA Via Settevalli, 235 - Tel. 075.506321

www.giustozziauto.com



CANTARELLI

SOGNI CHE SI FANNO REALTÀ



UBERTO CANTARELLI

ATELIER PER GLI SPOSI PERUGIA

Corso Vannucci, 45 - Perugia - Tel. 075.57.25.115 - info@ubertocantarelli.it



Via Bonfigli, 11/A - Perugia - Tel. +39 075 34749

28
febbraio
*Cena in
maschera*

14
febbraio
Cena romantica



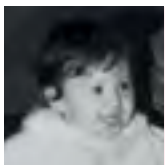
L'editoriale

di Matteo Grandi

BERLUSCONI ENTRA NELLA SEDE DEL PD. ALLA FINE HA SCELTO I SERVIZI SOCIALI

Benvenuti nel **2014**, l'anno delle attesissime **elezioni amministrative**, quelle che come al solito non cambieranno **niente**. Esiti già scritti. Soprattutto a Perugia dove con ogni probabilità il PD manterrà la consuetudine di ricandidare **il sindaco uscente** dopo il primo mandato, mentre l'opposizione si impegnerà in ogni modo per trovare un **candidato comodo**. Uno di quelli sulla cui sconfitta si possano puntare cento euro senza il minimo patema. **Cronache da un territorio che non vuol cambiare**. Nonostante quello che sta accadendo in Italia e, *in primis*, all'interno dello stesso PD: primarie, dibattito vibrante, piccole rivoluzioni, segnali forti di cambiamenti indispensabili. Ma la nostra, come sempre, sembra essere una terra sospesa dallo spazio e dal tempo, un'**Arcadia al contrario** in cui, anche quando le cose non vanno come dovrebbero andare, nessuno ha il senso di responsabilità per innescare un **cambiamento virtuoso**. Forse, insieme a **vino e cashmere**, dovremmo iniziare a promuovere un'altra eccellenza: le **poltrone più comode del mondo**. E attrarre studenti con dei master di attaccamento alla sedia. A meno che la realtà non sia un'altra. I **visionari** siamo noi che ci lamentiamo e che osiamo gridare allarmati che le cose non vanno, mentre invece là fuori tutto fila liscio. Il **tessuto economico** regionale è fiorente come non mai, l'**Università**, vera risorsa della città, non ha mai avuto così tanti iscritti e se anche fossero un po' meno sono comunque iscritti di qualità, il **Minimetron** è sempre pieno tanto da rendere assolutamente indispensabile la seconda tratta, di **spacciatori** in giro dopo le inflessibili iniziative di Comune e Questura non c'è neanche l'ombra, le attività del centro storico vivono un momento di **splendore** grazie alle lungimiranti politiche che hanno riportato le persone a frequentare l'acropoli, chi ci amministra ha un **piano chiaro** per il futuro e finalmente la **gente** non è più impiegata solo nel pubblico, spezzando così quell'asfittico meccanismo per cui a un **posto di lavoro** corrisponde un voto. Può darsi che sia davvero così. Nel caso vi chiedo la cortesia di venirmi a svegliare, perché devo essermi addormentato nel *Matrix* sbagliato.

PM* *Contributi*



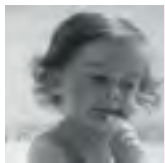
CLAUDIA ALFONSO

Vicina ai 30 anni, lotta contro il tempo perché in realtà non vuole invecchiare. A quattro esami dalla laurea in Scienze della Comunicazione. Barese. Amante delle cime di rapa. Infinitamente curiosa. Con uno sguardo non ben definito sul futuro. Ma speranzosa e piena di fede.



JACOPO COSSATER

Arrivato a Perugia dal Veneto per motivi di studio ci vuole poco perché si innamori del sangiovese, completi il percorso dell'ALS ed inizi a scrivere di vino. Dopo aver vissuto per troppo tempo a Milano e troppo poco a Stoccolma è tornato in Umbria, dove oggi lavora. Giornalista, scrive su alcuni dei più importanti wine blog italiani.



MATTEO GRANDI

Scribacchino professionista ma favorevole all'abolizione dell'ordine, collabora e ha collaborato con numerose testate, in Italia e all'Estero, dirige PM, ha una rubrica su Metro, è tra i fondatori del Lolington Post, frequenta Twitter, non ha un profilo FB, è tra i pionieri della trasmissione radio "Tweet And Shout" (Radio 2), tra gli autori della trasmissione TV "Fight Show" (La3), detesta la "D" eufonica e ha ancora una decina di punti sulla patente.



ALESSANDRO PAOLUCCI

Un diploma da perito informatico per semplificarsi la vita, una laurea in filosofia per complicarsela e grossi problemi di dipendenza da social network, il tutto mediato da un uso frequente e irresponsabile del motto "a mali estremi, rimedi strani".



LUCREZIA SARNARI

Trentenne (o poco di più), fino ad un anno fa ero solo una giornalista ora sono una mamma che scrive. Lo faccio per lavoro e un po' anche per passione. E cerco di capire cosa farò da grande: magari nel frattempo si libera il posto di assistente di Anna Wintour.



CHIARA SILVESTRI

Curiosa per natura, inquieta per congiuntura astrale, amante delle arti per passione, si dedica all'esplorazione suburbana e alla coltivazione di libere opinioni. A un anno iniziava a parlare, a 12 parlava poco e scriveva su un diario segreto, a 37 anni parla troppo e scrive persino sui muri...

PM*#83

IN QUESTO NUMERO:

19 *Foto del mese*

21 *Up&Down*

23 *Fast Good*

25 *La Linea d'Ombra*

26 *C'era una vodka*

60 *Pietro Elia*

64 *Il blog del dottor Lattanzi*

98 *San Valentino a Roma: Hotel Piccadilly*

104 *Seidivino, landscape restaurant*

105 *Post it*

117 *Agenda*



32

Michele Bravi



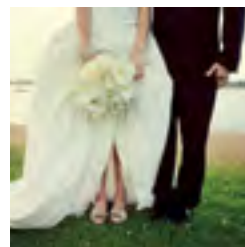
36

A fior di pelle



46

L'Umbria che verrà



68

*Il matrimonio
in tempo di crisi*

Le Querce

Agriturismo

Umbertide (PG)



*Aperto tutte le sere
dal Mercoledì al Sabato
e Domenica a pranzo*

*Loc. Ceppareto di sotto
Umbertide (Pg)*



cpdesign

CUCINA CASARECCIA UMBRA PREZZO FISSO 20,00€

*(dalla pasta fatta a mano alla cacciagione...mangi quanto vuoi...quanto puoi)
è consigliata la prenotazione Tel. +39 347 6305630 (Massimo)*

Vedi mappa sul nostro sito www.lequerceagriturismo.it coordinate gps:N°43° 17' 33" E 12° 22' 54"

PM

Febbraio 2013

#83



IN COPERTINA:

"Mingus" di David Fagioli

Anno 10 n°83

Febbraio 2014

Registrazione Tribunale di Perugia

N° 50/2004 R.T. Tribunale
di Perugia in data 03/12/2004

Come Trovarci

Piacere Magazine è un mensile free press. Potete trovarlo all'interno di alberghi, negozi ed esercizi commerciali di qualità

Direttore Responsabile

Matteo Grandi

Redazione e Contributi

Alessandra Olivi, Chiara Silvestri, Claudia Alfonso, Valerio Buonomori, Lucrezia Sarnari, Viola Menicali, Roberta Stagno, Simona Croce, Giorgia Cardinaletti, Daniele Aureli, Jacopo Cossater, Luca Benedetti, Valentina Ruganti, Alessandro Paolucci

Web Contents

Valerio Buonomori

Foto

Alessandro Pellicciari, Simone Rossi,
Andrea Adriani, Gildo Giuliani

Illustrazioni

Lorenzo Palloni

Progetto grafico e impaginazione

Brainleaf Communication
Email: info@brainleaf.eu

Stampa

Arti Grafiche Paciotti
Strada delle Fratte, 2
Perugia

T. 075.5279902

www.artigrafichepaciotti.it

Per la vostra pubblicità

Laura Serra
lauraserra@piaceremagazine.it
T. 347 5242246

Ufficio commerciale: T. 075 9662854

Editore

Big Projects

SEDE OPERATIVA:

EXELIOGRAFICA

Via delle streghe, 11 A
Perugia

T. 075 9662854 – Fax 075 9662843

Email: piacere@piaceremagazine.it

www.piaceremagazine.it



DISPIACERE

Le defaillance dell'ultimo numero:

*Nella recensione di pag. 147 è stato erroneamente associato il nome del pasticciere umbro Michele Piselli ad una ditta operante nel territorio. A correzione di quanto riportato, si precisa che **Michele** è uno dei soci della **Michele & Co Patisserie (Piselli Michele & co s.n.c.)**. L'impresa, nata nel corso del 2013, grazie all'esperienza pasticceria e alla creatività di Michele, si distingue in particolar modo nelle produzioni dolciarie e nei servizi di catering (www.micheleandco.it).

*Nell'articolo su Roberto Natalini (pag. 112) si parla di Univeristà degli studi di Perugia invece che di Università per Stranieri di Perugia.

*Le foto di Peccati di Gola (pagina 184) sono di Valerio Buonomori.



SALDI D'INIZIO

FINO AL 6 MARZO



Abati mobili - Via G.Dottori, 64 - 06132 Perugia - tel. 075.5288247 - www.abati.it



LA FOTO DEL MESE

*Momento di preghiera alla moschea di Via dei Priori, Perugia.
(Foto di Gildo Giuliani)*

*Invia la tua "FOTO DEL MESE": a piacere@piaceremagazine.it la più bella sarà pubblicata.
Tutte le foto inviate compariranno nella sezione apposita sul sito piaceremagazine.it

lungarotti brut rosé



YOU

spumante metodo classico made in Umbria

www.lungarotti.it



MONSIGNOR BASSETTI

Il prossimo 22 febbraio Papa Francesco nominerà cardinali 16 arcivescovi, tra cui anche monsignor Bassetti, visivamente emozionato nell'apprendere la notizia dell'alto incarico: «una cosa così grande su spalle così piccole, di un due di briscola, povero padre». Bassetti ha ricevuto una telefonata di congratulazioni anche dal folignate arcivescovo di Firenze cardinale Bettori.



UMBRIA META MONDIALE DEL VINO



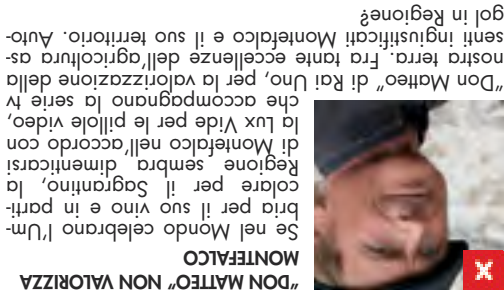
L'Umbria è l'unica regione italiana ad entrare nella top ten del magazine americano Wine Enthusiast, tra le "10 best wine travel destinations" del mondo. Un riconoscimento prestigioso. Tra le motivazioni che hanno portato a scegliere l'Umbria, si legge, fanno la differenza il territorio incontaminato, le città medievali ben conservate, tra cui spiccano Orvieto, Assisi e la patria del Saagantino, Montefalco.



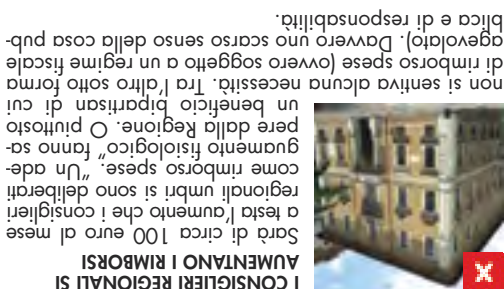
IL CAPODANNO IN CENTRO



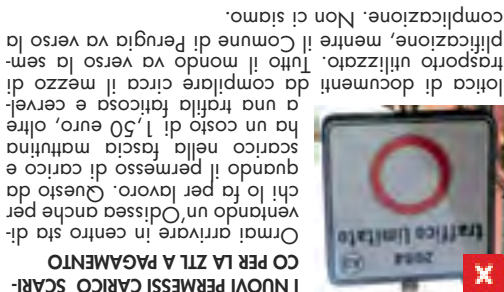
Uno dei nostri desideri è diventato realtà. Speravamo in un Capodanno in centro degno di tale nome (cfr. editoriale PM n° 82) e così è stato. Senza il concerto "big", l'organizzazione con piccoli concerti di qualità disseminati per l'Acropoli è stata perfetta. Merito di Andrea Cernicchì, assessore alla cultura del Comune di Perugia, uno dei pochi che ancora si batte con lungimiranza per un centro migliore.



"DON MATTEO" NON VALORIZZA MONTEFALCO



I CONSIGLIERI REGIONALI SI AUMENTANO I RIMBORSI



I NUOVI PERMESSI CARICO SCARICO PER LA ZTL A PAGAMENTO



TR.ACCE

**di Chiara Silvestri*
seguimi su tr-acce.tumblr.com

LE TRACCE A DOMICILIO DEL NUOVO ANNO, INIZIATO AL RITMO DI UNO SPERICOLATO ROCK'N'ROLL...

Anno nuovo, vita nuova! Anche perché, se continuo con la vecchia non vado molto lontano... No, non si tratta delle **polveri sottili** che invadono l'aria irrespirabile di Terni: per quelle ci pensa l'**amminisrazione** che ha brillantemente riportato in auge le **targhe alterne** e altrettanto brillantemente sotterrato i reali problemi della città, in fatto d'**inquinamento**

e morte. Parlavo di **stile di vita**, in particolare del **rock'n roll** che negli ultimi tempi ha fatto ballare la mia esistenza. Troppe ne ho vissute dalle ultime tr.acce a oggi! Serviranno molte più battute per raccontarvi le mie vicissitudini, per cui se iniziate con queste, mi seguirete ancora e ancora... Ma partiamo dall'inizio. Il mio **fidanzato** mi ha lasciato. Io con grande **aplomb** mi sono sfogata scrivendogli sui muri di casa, purtroppo certe vocazioni non passano nemmeno nei momenti più difficili, e questo è sicuramente un bene per la mia **carriera**! Al suo posto è entrato a tempo pieno nella mia vita un cane di nome **Ennio**, l'unico **testimone** oculare dell'episodio che in una notte di dicembre mi ha trasformata in locandiera. È successo che in preda ai **furori alcolici** che avrebbero dovuto alleggerire le pene del mio presente, mi sia approcciata a spericolati esercizi ginnici. È naturale che l'**equilibrio** era quel che era, così ad un certo punto mi sono trovata ad avere un frontale col pavimento del bagno. Nonostante delle vecchie **seppie** congelate che hanno in parte riparato al danno, il bernoccolo che ne è conseguito è stato il segno del mio **cambiamento**, ma anche la mia nuova **antenna** di percezione esistenziale: stanca di stare sola nella mia caverna e di seguire le solite tracce fuori, ho aperto le porte di casa. Quello che era sempre stato un nido d'intimità si è così trasformato in una "**hostaria**". Ovvio che ora non c'era più bisogno di seguire le tracce, uscendo per le strade di Terni: la città era a casa mia, da dove potevo seguire, comodamente seduta sul caro divano, le orme lasciate da una strampalata selezione di esemplari che...

to be continued

FAST GOOD

**di Jacopo Cossater*

seguimi su twitter.com/jacopocossater

L'UMBRIA ED IL SANGIOVESE, UN RAPPORTO COMPLICATO

Non è passato molto tempo da quando mi sono imbattuto in un articolo in cui l'Umbria veniva definita, insieme a Toscana e Romagna, come la "**patria del sangiovese**". E sì, anche io ho storto la bocca esattamente come state facendo voi in questo momento. Beh, non che sia sbagliato del tutto, sia chiaro: nel pensare alla nostra regione e le sue varietà a bacca rossa è ovvio che il pensiero corra veloce al **sangiovese**, appunto, e al **sagrantino**. Si tratta però di un dato molto più legato alla sua diffusione in termini di ettari vitati che al prestigio che può offrire in termini di etichette.

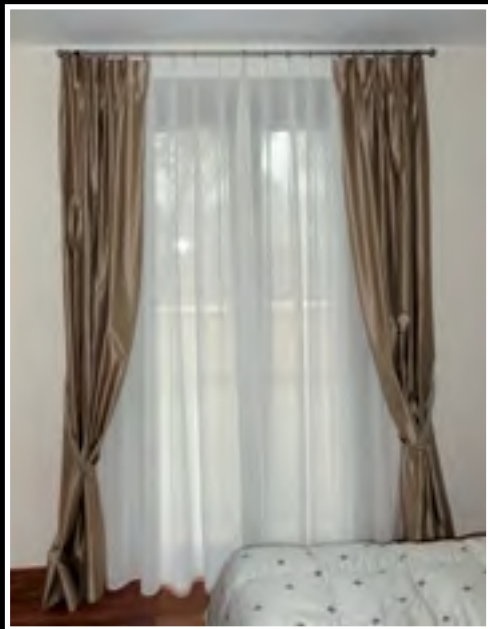
Tra l'altro non più di un paio d'anni fa -proprio per esplorare questo argomento- avevo organizzato una **degustazione** rigorosamente alla cieca dedicata alla questione. Avevo cercato più bottiglie umbre possibili, tutte della vendemmia del 2006, tutte sangiovese in purezza. Al loro fianco in assaggio alcune blasonate bottiglie provenienti dai più importanti territori toscani: il **Chianti Classico**, **Montalcino**, **Montepulciano**. Il risultato, ampiamente prevedibile, vide un deciso affermarsi di quest'ultimi. Senza se e senza ma, i "nostri" vini uscirono da quella degustazione davvero male. E guardate, anche senza stare a scomodare un discorso puramente qualitativo quello che allora mi stupì maggiormente fu il numero delle bottiglie che riuscii a recuperare, non più di una mezza dozzina. Esatto, un numero ridottissimo.

Sono infatti davvero poche le cantine che in Umbria scommettono sul sangiovese in purezza. Per capirci: il **Rosso di Montefalco**, vino il cui disciplinare prevede una sostanziosa quota di sangiovese, era automaticamente escluso da quella indagine proprio per la presenza di altre varietà (tra cui il sagrantino).

Stavo però riflettendo che nel frattempo, dal 2006 ad oggi, sono nate molte nuove realtà e che sarebbe interessante ripensare quell'appuntamento inserendo tutti quei vini che allora non ero riuscito ad acquistare vuoi perché non esistevano, vuoi perché erano da tempo esauriti. Qualche nome? Il "**Margò Rosso**" del vulcanico Carlo Tabarrini, nel perugino, e lo "**Janus**" del bravissimo Marco Merli di Casa del Diavolo. Il "**Piantata**" di Giovanni Cenci, ne ho scritto proprio sullo scorso numero di *Piacere Magazine*, il "**Era**" di Lamborghini sul Lago Trasimeno e il "**Piviere**" di Palazzone, a Orvieto. A questi si affiancherebbero quelli già inseriti nella prima degustazione: il famoso Rubesco "**Vigna Monticchio**" di Lungarotti (nonostante comprenda una piccola quota di canaiolo, dettaglio a mio avviso trascurabile) e il "**Properzio**" di Di Filippo, a Cannara. Il "**Calistri**" di Castello di Corbara e il "**Rosso Roccafiore**" dell'omonima cantina di Todi. Il "**Soviano Regale**" di Colle Uncinano, nei Colli Martani e "**Le Cese**" (anche nella versione "Selezione") di Collepapretta, nello spoletino.

Anzi, se avete suggerimenti non esitate a scrivermi. Mi piacerebbe riuscire a raccontarvi com'è andata.

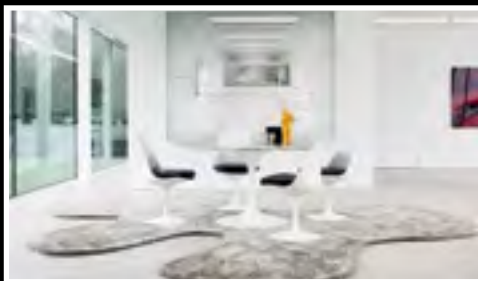
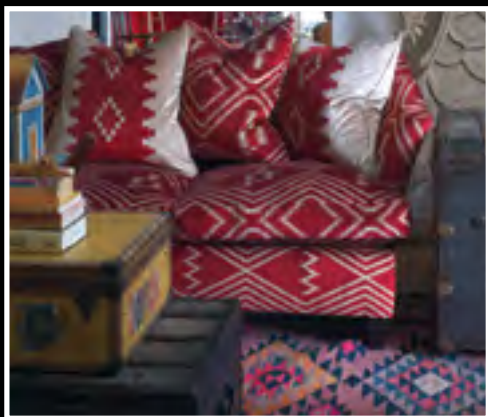
TENDE E SOLUZIONI PER INTERNI ED ESTERNI • TESSUTI E CARTE • SALOTTI • LETTI • TAPPETI • AAREDO OUTDOOR



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

Tel. 075 5288785

www.gmtendaggi.it



LA LINEA D'OMBRA

**di Claudia Alfonso*



LA MAMMA DEGLI STRONZI È SEMPRE INCINTA. IL PROVERBIO ERA SBAGLIATO

Anno nuovo, vita nuova. Non ci sono più le mezze stagioni. Ambasciator non porta pena. Fidarsi è bene non fidarsi è meglio. A buon intenditor poche parole. Chi dice donna dice danno. Chi disprezza, compra. Chi la dura, la vince. Chi la fa l'aspetti. Carini questi proverbi, però **mi sento di dire che in tanti sono sbagliati.**

Per esempio, **siamo sicuri che il problema vero sia la mamma dei cretini che è sempre incinta?**

I cretini in fondo non fanno male a nessuno.

Son cretini, punto.

Potrebbero irritarti.

Potrebbero essere **inoportuni**, ma tutto sommato si possono pure tollerare.

Quindi io salverei la mamma dei cretini per **mandare al patibolo la mamma degli stronzi.**

È quella a essere sempre incinta.

La mamma degli stronzi.

E, dato il numero elevato di questi ultimi in circolazione, **mi viene pure da pensare che le gravidanze di questa donna durino meno del previsto.** Li sforna continuamente e con una velocità da far invidia a quella della luce. **Siamo circondati da stronzi.** Stronzi in ogni dove, stronzi ad ogni angolo, stronzi sempre. Uno non può andare a prendere un caffè in santa pace che si ritrova uno stronzo accanto. Ma perché?

Non dico che bisogna vivere tutti in “peace and

love”, ma sarebbe già un buon inizio se tutti cominciassimo a essere educati.

Semplicemente educati. L'educazione dovrebbe essere **l'abc di una esistenza.**

Partire dalla base per evitare di vivere in un mondo di stronzi.

Perché poi, anche se non lo eri, a furia di avere a che fare con questa gente, diventi un po' stronzo anche tu.

“Perché se uno è stronzo non jè posso dì che è stupidino, jè devo dì che è stronzo, altrimenti si creerebbe delle illusioni”

Gianfranco Funari



C'ERA UNA VODKA

**di Lucrezia Sarnari*

seguimi su www.ceraunavodka.it

SONO UNA MAMMA NON SONO UNA SANTA

Questa rubrica prende il nome da un blog che è nato quando mio figlio aveva quattro mesi e io ero alla disperata ricerca di un briciolo di maternità. Ora il Nano di mesi ne ha nove e le cose vanno un po' meglio anche se a volte capita ancora che mi senta troppo giovane per fare la mamma.

Certo è che, da quando **c'era una vodka** sempre in mano, diverse cose sono cambiate.

L'approccio al tempo: quello è cambiato. Ora quello che ho non è mai poco ma sempre di qualità. E tento di averne un po' da dedicare a me, anche solo cinque minuti se servono per farmi tornare a casa, da mio figlio, col sorriso.

Poi **il rapporto con il divano il venerdì sera** che sta prendendo il sopravvento sui folli weekend di passione e sulle serate poco cibo e tanto alcol. **Meno serate libere ma tutte godute più di prima.**

Ma soprattutto c'è una cosa che ho capito grazie

alla maternità. Ora so che **la mia verità non è la verità di tutte le donne e il mio è solo uno dei tanti modi di vivere questo ruolo.** E che vanno bene anche tutti gli altri modi, solo che io non li sento miei.

Io non ho cercato la maternità, ho fatto una gran fatica ad accettarla e ancora adesso ci sto lavorando, ma piano piano sto accettando il fatto che, **pur avendo un figlio, ho deciso di conservare una parte della me che c'era prima**, di far convivere gli aperitivi al biberon e di vivere la maternità in modo non totalizzante.

Meno di due anni fa io vivevo sola, lavoro precario e relazione un po' meno precaria (ma non troppo). Sono rimasta incinta e **mi sono sentita persa, mille dubbi, mille paure con uno spirito di maternità praticamente non pervenuto.** Insomma non ero pronta né sapevo come muovermi.

Nel mio percorso scrivere mi è servito per sfogarmi, rilassarmi ma soprattutto **per incontrare altre mamme, donne in generale, con le quali confrontarmi e nelle quali trovare conforto** parlando con ironia dei piccoli e grandi problemi quotidiani.

Ecco il perché di questa rubrica, nei miei intenti **ritrovo per mamme** che, a volte, rimpiangono un po' i bei tempi della vodka!

È SUONATA LA RICREAZIONE

**di Daniele Aureli*

COME SE NON CI FOSSE UN DOMANI

Cosa resta di un **giorno** quando non c'è più? I saluti, le lacrime che si perdono lungo la strada, le risate per le battute dell'amico più idiota, gli sconosciuti incrociati per la via.

Cosa resta di un **qualcuno** dopo due anni che non hai più sue notizie? Un nome, un numero di telefono, qualche foto e la voglia di rivedersi (prima o poi).

Cosa resta dell'**assolo** di chitarra quando il concerto finisce? Un plettro caduto a terra, raccolto da spazzini in casacca arancione.

Cosa resta dei **supereroi** quando smettiamo di essere bambini? E dove si perdono gli amori quando finiscono?

Ho poche certezze nella vita.

Dopo un po' tutto svanisce. Ci dimentichiamo quello che eravamo e ci rimangono solo le **certezze** di cosa non saremo più. Ho la certezza che non giocherò mai nella nazionale italiana di calcio e non segnerò mai un **gol** durante la finale dei mondiali. Ho la certezza che non ascolterò mai dal vivo la voce di **Jeff Buckley** e che non vedrò più salire sul ring **Cassius Clay**. Non sarò mai il più bravo della classe nelle addizioni e non finirò neanche in punizione dietro la lavagna. Non bacerò le labbra di **Marilyn Monroe**, non scalerò il monte **McKinley**, non vedrò mai più le Torri gemelle di New York, non rimarrò più ad attendere l'uscita di Ritorno al futuro tre e non sarò più sorpreso nel vedere il fi-

nale di **Psyco**.

Non sarò mai il primo uomo sulla luna e probabilmente neanche l'ultimo sulla terra.

Cosa accadrebbe se per un giorno tutti smettessimo di lavorare? o se per una volta provassimo a vivere senza pensare al **domani**?

Questo non lo so, ma ho anche un'altra certezza: ognuno è stato almeno per una volta un **vincitore**. Tra tutti quei spermatozoi, noi, siamo arrivati primi!

Foto: Pietro Cavatini

*Va in Scena
il Prezzo*

PARTECIPAZIONE
GRATUITA
PRENOTATI!



Asta Pazza a partire da €1

Sabato 15 Febbraio
dalle ore 16 presso Dixe Dixcount



Forno da incasso



TV LED Samsung 42"



Lettore Blu Ray 3D Samsung



LA POSTA DEL DIRETTORE

***di Matteo Grandi**

Gentile direttore,
le scrivo in merito alla polemica suscitata dai denari spesi dalla Regione Umbria per promuovere attraverso 13 pillole promozionali la nostra terra su Rai Uno prima degli episodi di Don Matteo. Trovo che la somma investita 679mila euro sia davvero spropositata. Ma non esistono degli uffici di promozione pubblici che dovrebbero trovare canali migliori a prezzi più ragionevoli per promuovere il territorio senza ricorrere a scorciatoie così costose? Provo: a questo punto a che cosa servono i sudetti uffici? Tanto varrebbe chiuderli e investire i soldi risparmiati in spot televisivi che finanzino l'Umbria. Penso a quante cose si potevano fare con quei 679mila euro: potenziare la ricettività, migliorare le strade, investire sulle infrastrutture ferroviarie, valorizzare il decoro urbano. Questi sì che sono biglietti da visita seri per un turista che quando arriva può così innamorarsi e innescare il miglior veicolo pubblicitario del mondo: il passaparola.

Andrea M.

Come cantava il buon De André "Una notizia un po' originale non ha bisogno di alcun giornale, come una freccia dall'arco scocca via veloce di bocca in bocca": spostando audacemente in alto l'asticella del concetto, credo valga lo stesso principio per i luoghi turistici. Quando arrivi e ti trovi bene diventi il miglior testimonial possibile per un territorio. Questo non significa che non si faccia bene a investire in comunicazione. Ma se il bilancio spesa impresa è squilibrato, è bene preoccuparsi. E, in questo caso, a mio avviso lo è. Anche alla luce di alcuni dettagli, come l'assenza fra le pillole succitate di una delle vere eccellenze di questa terra, ovvero Montefalco e il suo territorio. Non solo: spendere una cifra del genere per uno spot televisivo e poi dare molto meno a un evento come il Festival del Giornalismo che ha un'immediata ricaduta economica sul territorio (peraltro molto ingente) e che in termini di comunicazione vale cento di queste pillole per l'immagine che dà di Perugia e dell'Umbria nel mondo, lascia perlomeno perplessi...

IL CECCHINO

***di Andrea Ceccarelli**

Renzi riceve Berlusconi nella sede del PD.
"Fa' come se fossi a casa tua".

Ricostruzione record per la casa del GF13 distrutta da un incendio. Così i terremotati e gli alluvionati avranno qualcosa da guardare in tv.

Suora arriva dolorante in ospedale e partorisce.
La vera notizia è che lo Spirito Santo è ancora sessualmente attivo.

La statua di Gesù a Rio perde un dito a causa di un fulmine. Per fortuna la bestemmia è stata coperta dal tuono.

Arrestato per molestie il fonico dei Modà.
Colto in flagrante, durante un concerto.

Anna Tatangelo: "Mi sono tatuata Gigi sull'inguine".
Funziona meglio di una cintura di castità.

Tre milioni d'italiani hanno smesso di cercare lavoro.
Hanno ricevuto la PlayStation 4 per Natale.

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



INSIEME A TE PER PROGETTARE IL TUO SPAZIO

PUCCIARINI, LO STILE DI CASA

Nasce un nuovo spazio
dedicato alla casa e a tutte le fasi dell'arredo



Una tradizione di famiglia quella di **Chiara Pucciarini** che, insieme ad **Alberto** e **Mario**, ha deciso di rinnovare lo storico negozio di Torgiano **Pucciarini Arredamenti** dando vita a qualcosa di concettualmente nuovo. **Pucciarini, lo stile di casa**, infatti, offre al cliente che vuole creare uno spazio ex novo o rinnovarlo, un servizio veramente completo. Chi vuole arredare o ristrutturare la propria casa troverà professionisti in grado di progettare spazi su misura e di guidare il cliente nell'acquisto di mobili e complementi d'arredo.

Chiara qual è la storia del vostro negozio?

Mio nonno faceva il falegname, mio padre ha sviluppato negli anni un deciso gusto per le cose belle, Alberto mio fratello oggi è la vera anima dell'azienda quale interior designer talentuoso e professionale. Unendo le capacità di tutti loro ha preso vita Pucciarini Arredamenti che, dopo anni di successi, si è evoluto in qualcosa che va oltre il semplice negozio di mobili.

Mi racconti questa evoluzione?

Abbiamo deciso di offrire, unitamente alla storica attività di vendita di mobili, un servizio completo che va dalla vendita di materiali edili al supporto di uno studio di progettazione e delle sue figure professionali che seguono il cliente, in base al suo budget e alle sue esigenze, nelle fasi di rinnovamento degli spazi. Dallo studio delle

impostazioni architettoniche alla divisione degli spazi interni, dalla definizione degli impianti alle opere murarie. Dal rilievo alla presentazione del progetto corredato di dettagli esecutivi e di indicazioni specifiche su materiali, arredi, decori. In pratica forniamo al cliente e all'impresa costruttrice tutto quello di cui ha bisogno per procedere nell'immediato con la realizzazione dei lavori.

È possibile ristrutturare, rinnovare o progettare spazi ex novo anche low cost?

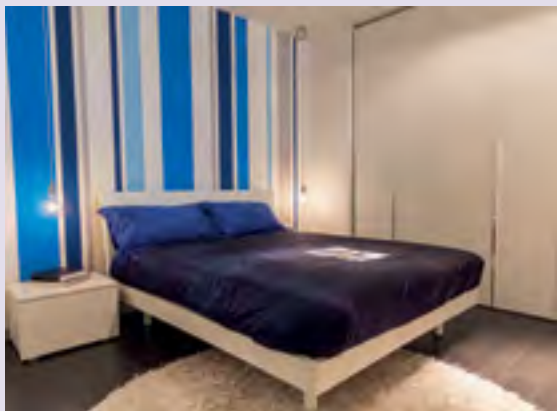
Absolutamente sì. Nel nostro punto vendita abbiamo allestito uno spazio nel quale abbiamo ricostruito tutti gli ambienti della casa arredati con i mobili della nostra linea *Easy, bella e possibile*. Una linea dal design originale e conveniente. Il messaggio che per noi è importante trasferire è che, se si è consigliati e guidati da professionisti, si può dar vita ad una casa dalla forte personalità al prezzo giusto. Grazie al supporto del nostro team diamo un senso ai progetti d'arredo partendo dall'analisi funzionale degli spazi fino alla collocazione degli elementi d'arredo non tralasciando indicazioni su materiali e decori.

Da voi è possibile anche fare la Lista Nozze?

Quello della lista nozze è un ulteriore servizio che offriamo ai nostri clienti e che, devo dire, sta riscuotendo un enorme successo. Infatti, negli anni, la lista nozze si è evoluta, oggi le necessità delle coppie, che sempre più spesso vivono già in case loro, sono diverse. Chi si sposa magari vuole ricevere un complemento d'arredo. Per questo abbiamo offerto l'opportunità, ai neo sposi che lo vorranno, di creare una lista nozze da noi, per farsi regalare proprio quel mobile dei sogni. Anche per questo motivo abbiamo potenziato e rinnovato completamente il nostro sito internet...da lì è possibile accedere alle vostre liste nozze.

Per Info:

Pucciarini, lo stile di casa
Via Roma, 26 - Torgiano (PG)
T. 075 982370
www.pucciarini.it
Fb: pucciariniarredamenti



MICHELE BRAVI, ARRIVA DALL'UMBRIA IL TRIONFATORE DI **X FACTOR**

Testo: Claudia Alfonso - Brano: "La vita e la felicità" - Michele Bravi



Sono assidua spettatrice di X Factor.

Va bene, voglio essere sincera, in realtà sono un'assidua spettatrice di quasi tutti i talent televisivi. Mi piacciono, mi diverto, a volte li critico e in genere adoro quando ancora ci sono **barlumi di meritocrazia** nella società in cui siamo costretti a vivere. E in un certo senso i talent li regalano.

In più adoro quando una persona "normale", che non è "figlio di", magari che proviene da una famiglia semplice e umile diventa qualcuno. Storie di ex parrucchieri diventati rapper, di ex commesse diventate interpreti affermate. In un certo senso **i talent di oggi si sostituiscono alle favole di ieri, quelle favole in cui le sguattere diventavano principesse.**

Anche quest'anno ho seguito la gara canora di Sky e sono veramente contenta dell'esito della competizione.

Il vincitore è Michele Bravi, classe 1994, da Città di Castello.

Un ragazzo timido, dai modi gentili, **elegante**, dal timbro particolare, un interprete impeccabile nonostante la giovanissima età. Da sempre appassionato di musica e si vede.

Stupenda è stata la sua performance in cui ha cantato *Carte da decifrare* di Fossati. Non è facile reinterpretare i grandi cantautori, ma lui ce l'ha fatta e non mi ha fatto per niente rimpiangere l'originale, nonostante io adori l'Ivano nazionale. Poi è arrivato l'inedito ***La vita e la felicità***



È UN TIFERNATE, GIOVANE E RIFLESSIVO, L'ASTRO NASCENTE DELLA MUSICA ITALIANA

che porta la firma di **Tiziano Ferro**: meraviglioso, profondo e per niente scontato. E per fortuna poi è giunta la vittoria contro la vincitrice annunciata dall'aria angelica ma dalla sicurezza della diva all'apice della carriera, Violetta.

Parliamo del futuro: Morgan nella finale di giovedì sera ha aperto le braccia verso di te invitandoti a continuare a collaborare con lui. È possibile?

Credo proprio di sì. Per la verità siamo già al lavoro. Per me è stata una persona importante ed i suoi consigli, sempre, si sono rivelati preziosissimi.

Qual è stato il momento di X Factor che non dimenticherai mai?

Ce ne sono stati due: il giorno in cui mi è stato detto che Tiziano Ferro aveva scritto l'inedito "La vita e la felicità" per me. Il secondo momento è quello in cui ho avuto la possibilità di duettare con Giorgia durante la finale, un'emozione grandissima.

Il tuo miglior amico all'interno di X Factor?

Certamente Andrea, il ragazzo che era in squadra con Morgan, una persona splendida con la quale ho un bel legame.

A chi hai dedicato la vittoria a X Factor?

A me stesso. Non voglio sembrare egoista, ma io



SALOTTO⁹¹¹

01.03.14

BASTIA UMBRA

DONNA

hoss intropia _ terre alte
two women _ attic and barn

UOMO

officina 36 _ two men
obvious basic by paolo pecora

ho fatto molti passi, talvolta difficili, lungo questo percorso. Un pensiero lo devo dedicare anche a Morgan, al vocal coach, a Tiziano Ferro e ovviamente a tutti quelli che mi sono stati vicino e che mi hanno accompagnato in questo viaggio.

Hai festeggiato la tua vittoria?

Certo, con i miei amici e con i familiari che mi avevano raggiunto a Milano e che mi hanno sostenuto con tanto affetto.

E la prima cosa che hai fatto appena alzato il giorno dopo la vittoria?

Ho fatto colazione. Lo so, sono banale, ma io vivo di cose semplici!

Un bilancio sull'anno appena trascorso?

È stato durissimo, anche perché mentre preparavo il provino per X Factor stavo preparando pure la maturità. Insomma, è stato un anno molto gratificante, ma impegnativo.

A proposito, che voto hai preso alla maturità?

100/100.



E adesso?

Adesso sto lavorando al mio primo disco. E sto pensando all'Università...

Hai già scelto la facoltà?

Mi iscriverò a filosofia...

E così un altro talento umbro è stato scoperto ed è pronto a spiccare il volo.

Sono felice per lui, soprattutto perché Michele Bravi è la prova vivente che per far parlare di sé non c'è bisogno di essere un *bad boy* o avere l'aria di uno sciupafemmine alla Justin Bieber. Basta avere **talento, passione, educazione e gentilezza che non guastano mai per distinguersi dalla mediocrità.**

In bocca al lupo Michele.

Si ringraziano per la collaborazione Cristina Crisci e Alessandro Paolucci.

A sculpture of a man's head, likely made of a light-colored material like plaster or stone. The man has a beard and a mustache. His hair is a large, spiky, grey mass that radiates outwards from the top of his head, resembling a porcupine's quills or a wild, unkempt hairstyle. The background is a plain, light brown color.

[terni, fino al 22 febbraio]

“A FIOR DI PELLE”

DI SIMONE RACHELI E DAVID FAGIOLI

ALLA MEDIOAREA GALLERY CONTINUA L'INDAGINE SULLA REALTÀ, ATTRAVERSO LE OPERE DI DUE ARTISTI ITALIANI, PROTAGONISTI DEL QUARTO E ULTIMO APPUNTAMENTO DEL CICLO “STORIE D'ARTE E VITA”

Testo: Chiara Silvestri - Brano: “Spying Glass” - Massive Attack

“La pelle umana è un’immensa superficie sensoriale che ricopre un fitto intreccio di materia organica - vene e arterie, nervi e tendini, ossa e organi - e lo protegge dagli agenti esterni potenzialmente pericolosi. È il connettivo vivo e sensibile tra il nostro dentro e il fuori del mondo che ci circonda, è la membrana esteriore dell’essere vivente”. Così scrive il giovane curatore milanese, **Lorenzo Respi**, a proposito del quarto e ultimo capitolo del ciclo espositivo, “Storie d’arte e vita”, che vede nella doppia personale **“A FIOR DI PELLE”**, di **Simone Racheli** e **David Fagioli**, la conclusione del primo anno di programmazione artistica della MedioArea Gallery di Terni. Quattro capitoli, da **aprile 2013** a **febbraio 2014**, ognuno dei quali ha presentato le opere di due artisti italiani, nati tra gli anni Sessanta e i Settanta, che hanno lavorato singolarmente e congiuntamente su temi quali la condizione dell’individuo nella società, l’uguaglianza e la libertà di espressione, mettendo in mostra abilità tecnica e originalità dei linguaggi. Fotografia, pittura, scultura, installazione e disegno sono stati i mezzi attraverso i quali Respi ha voluto indagare il **rapporto tra le diverse discipline** e tecniche artistiche, inteso come possibilità di contaminazione e autonomo confronto, e che ha dato vita a diverse **opere** realizzate a più mani per ogni mostra/capitolo, in esclusiva per **MedioArea Gallery**.

A sinistra: David Fagioli, *Mingus*, 2014

A destra: David Fagioli e Simone Racheli, *Afiordipelle*, 2014





In alto: David Fagioli, *Nina*, 2014 - In basso: Simone Racheli, *L'afflitto*, 2014



Coerentemente con il resto della programmazione, **“A fior di pelle”**, inaugurata lo scorso 18 gennaio e **visibile fino al 22 febbraio**, indaga la realtà, le sue emozioni, le impressioni e i suoi cortocircuiti. *“Sulla pelle scorrono i brividi, quella reazione biologica istantanea alle sollecitazioni del mondo e ai turbamenti interiori. La pelle reagisce volontariamente o involontariamente agli stimoli trasmettendo sensazioni ed emozioni, stati d'animo e impressioni. A fior di pelle racconta come siamo fatti e come potremmo diventare, cosa proviamo e perché. Racconta chi siamo”*, scrive ancora Respi, e alla MedioArea Gallery lo racconta attraverso le opere del fiorentino **Simone Racheli**, che taglia e scava il **corpo umano**, studiandone il funzionamento anatomico degli organi e degli apparati, gli stessi che poi sostituisce con **meccanismi complessi** e perfettamente funzionanti. Nelle opere di Racheli, **la pelle**, disegnata a mano libera, si squarcia per accogliere pezzi meccanici e tubi idraulici, colorati allo stesso modo dei prodotti industriali e montati tra loro in maniera ossessiva, quasi maniacale, per ricostruire le dinamiche del corpo umano vivente. *“Al contrario, il romano David Fagioli non cerca un'alternativa artificiale per l'uomo”*, scrive Respi, *“ma ne studia l'aspetto psicologico, lavorando la pelle della scultura in modo da darle la forma dell'io del soggetto ritratto”*. Noto per le sue sculture bianche, soggiate e plasmate dall'invasione del mondo contemporaneo, Fagioli propone teste giganti appartenenti ai grandi **musicisti jazz**, che s'ispirano all'iconografia romana di età imperiale, attualizzate dall'inserimento di capigliature moderne, in un rapporto ambivalente: un cortocircuito dove entrambe le forze – la **forma classica** e il mondo contemporaneo- sono dominanti e si trasformano, rinforzandosi a vicenda.

A conclusione di questo primo anno di attività della MedioArea Gallery, realizzato in collaborazione con **All Around Art**, sabato **1 marzo 2014**, sarà presentato il **libro-catalogo** relativo all'intero ciclo espositivo, “Storie d'arte e vita”, contenente i testi del curatore, le foto di backstage e degli allestimenti, oltre alle biobibliografie degli artisti.



In alto: Simone Racheli, *Digerire il quotidiano*, 2010-2014

Per Info:
www.medioareagallery.com
 Via Mincio, 25 (zona industriale Flaminia)
 Terni



BIOO, DAL PRANZO ALLA CENA, PASSANDO PER IL BRUNCH

Cafè-gourmet, degustazioni, **eventi speciali**, cene in mostra e **wi-fi area**: torniamo su una delle grandi novità nel panorama della proposta gastronomica della città. Un locale che ci ha affascinato e che **continua a sedurci** grazie alla varietà di una proposta che si rinnova

BIOO è parte integrante nelle attività del Centro di Cultura Contemporanea di Palazzo della Penna ed è la caffetteria nel museo. Ma non solo. Il progetto BIOO si inserisce nella ambiziosa riqualificazione degli spazi di **Palazzo della Penna**. Completa ed arricchisce uno spazio poli-funzionale dedicato in primo luogo all'arte contemporanea ma aperto a tutti i fermenti legati alle arti in generale. Negli ultimi mesi Palazzo della Penna, nella sua nuova funzione di Centro per la Cultura Contemporanea, si è distinto per un ricco programma di eventi espositivi, conferenze, spettacoli.

Le attività del BIOO arricchiscono la proposta

complessiva secondo una filosofia ben connotata: offrire al pubblico che frequenta le sale di Palazzo della Penna una **proposta gastronomica** di alto livello, che sappia sorprendere e che riesca a porsi in continuità con le attività culturali ospitate. Il tutto, *ça va sans dire*, a un prezzo abbordabile per tutti. Pura follia? Probabilmente sì, una follia comunque molto reale, sostenuta da **Sistema Museo** attraverso uno staff professionale ed eterogeneo.

Un locale che seduce e affascina. Per la filosofia che c'è dietro, per il gusto che riesce a regalare a ogni piatto. E per la grande capacità di sapersi



sempre imporre nel nome della qualità. Merito dello chef, **Barbara Grimoldi**, con il supporto dell'esperto enologo **Valter Ferrero**. Tutto il personale in servizio viene da ambiti professionali specifici legati alla gestione e alla valorizzazione dei beni culturali...ovvero...la persona che si prenderà cura di voi durante la pausa pranzo o nel corso di una cena gourmet sarà la stessa che vi condurrà attraverso le visite guidate alle mostre in calendario o che semplicemente seguirà i vostri bambini durante le attività didattiche gratuite della domenica. Proprio una roba da folli!

Il Centro di Cultura Contemporanea di Palazzo della Penna non è mai uguale a se stesso, per questo l'articolazione delle proposte gastronomiche diventa funzionale al desiderio di scandire al meglio i vari momenti della giornata e della settimana.

BIOO BY DAY

A pranzo, dal fast food al good food. Sandwiches, insalate, piatti unici e zuppe declinate con prodotti di altissima qualità. Una pausa per concedersi attimi di vero piacere.

Tutti i giorni, dal martedì al sabato, dalle 12.00 a chiusura.

BIOO BY NIGHT

Cene gourmet nelle più suggestive sale del palazzo. Alla scoperta delle collezioni e delle sorpren-



denti proposte gastronomiche dello chef Barbara Grimoldi.

Dal giovedì al sabato, dalle 19.00.

BIOO SUNDAY BRUNCH

Più che una colazione, un modo di vivere la domenica per tutta la famiglia. Dalla colazione al pranzo seguendo il vostro ritmo, leggendo un giornale, visitando una mostra, navigando nel web con il servizio tablet gratuito. Attività didattiche gratuite per bambini.

Tutte le domeniche, dalle 10.00 alle 16.00.

BIOO – CAFE'/GOURMET/SHOP/BOOKS

Centro di Cultura Contemporanea
Palazzo della Penna
Via Podiani, 12 – 06121 Perugia

Orari di apertura:

domenica, martedì, mercoledì
dalle 9.00 alle 21.00
giovedì, venerdì, sabato
dalle 9.00 alle 24.00
lunedì chiuso

Per info e prenotazioni:

T. e fax 075 5716233
palazzopenna@sistemamuseo.it
Fb: bioo at palazzo della penna

UN LOCALE DAI MILLE VOLTI

SAN MAGNO CAFFÈ

PAUSA PRANZO E NON SOLO

PASTA FATTA IN CASA,
PIATTI DEL GIORNO,
VERDURE GRIGLIATE:
UNA PROPOSTA SMART
PER UNA PAUSA PRANZO
SEMPLICEMENTE PERFETTA



In fatto di aperitivi e drink, come è noto, si raccomanda sempre di **non bere a stomaco vuoto**. Il **San Magno Caffè** di Foligno, locale di tendenza nel complesso commerciale San Magno, tempio dell'**happy hour** già affermato da tempo e punto d'incontro per tutte le fasce d'età, prende questo consiglio molto sul serio, arricchendo la sua già ampia offerta con prodotti freschi e gustosi per tutti i gusti, per pasti veloci, **pranzi di lavoro** e cene informali.

Impiegati, lavoratori, professionisti e business man, sono tutti accomunati dal bisogno di trovare soluzioni pratiche e veloci per la **pausa pranzo**, salvando magari il gusto e la qualità del **mangiare italiano**.

In questo senso, il San Magno Caffè è il luogo ideale per uno spuntino, una pausa pranzo lavorativa o un pranzo d'affari a buon prezzo, un locale moderno che offre la possibilità di mangiare velocemente scegliendo tra una **vasta gamma di prodotti freschi**, tutti cucinati al momento da chef professionisti.



Ogni giorno al **San Magno Caffè** sono disponibili **menù diversi** per tutti i gusti, con un'ampia scelta di antipasti, primi caldi e freddi, secondi di carne e pesce, pizze, contorni, insalate e verdure grigliate, dessert e frutta fresca.

I piatti sono preparati con dovizia e con **alimenti genuini**, per garantire al cliente sia la **comodità** di un pasto veloce e gustoso, sia l'abituale **qualità** dell'offerta e del servizio del San Magno Caffè.

Le pietanze sono tutte **preparate al momento** con ingredienti freschi, e i primi in particolare sono tutti a base di **pasta fatta in casa**. Il che permette al locale di proporre quotidianamente l'imperdibile "pasta del giorno".

Se poi durante l'**aperitivo** il tempo dovesse volare, il San Magno offre anche la possibilità di gustare i suoi prodotti **a cena**, in un'atmosfera gioviale e informale, nell'accogliente cornice serale e con tutto il gusto unico del **San Magno Caffè**.



SANMAGNO
CAFFÈ

Per Info:

San Magno Caffè
Via Daniele Manin 22
Foligno (PG)
T. 0742 352785

IL TECHNO SPACE

5 & 7 POSTI

VISION 360 PARABREZZA WIDE ANGLE SCREEN TOUCH PAD 7" FUNZIONI DI SICUREZZA ATTIVE

CITROËN preferisce **TOTAL**

NUOVA GAMMA CITROËN C4 PICASSO DA 19.900 EURO

A FEBBRAIO **DA 199 EURO** AL MESE, CON MANUTENZIONE PROGRAMMATA
E DOPO 2 ANNI SEI LIBERO DI SOSTITUIRLA. TAN 3,99%, TAEG 6,71%
TI ASPETTIAMO PER UNA PROVA.

CRÉATIVE TECHNOLOGIE

Consumo su percorso misto: più basse Nuova Citroën C4 Picasso/Grand C4 Picasso 1.6 e-HDi 90 Airdream ETG6 3,8 l/100 Km; più alte Nuova Citroën C4 Picasso/Grand C4 Picasso 1.6 e-HDi 90 Airdream ETG6 98 g/Km;

Offerta delle Concessionarie Citroën che aderiscono all'iniziativa, riservata ai clienti privati, valida in caso di permuta o rottamazione di un usato e su tutte le vetture disponibili in rete fino ad esaurimento delle quote. Rottamazione: importo massimo di 4.000 euro. Permuta: importo massimo di 4.000 euro. Spese di incasso mensili € 3,50. TAN (fisso) 3,99 %, TAEG 6,71%. La rata mensile comprende i servizi facoltativi IdealDrive (Manutenzione Ordinaria Programmata 24 mesi/30.000 Km, importo mensile del servizio € 19,90) e la garanzia triennale (importo mensile del servizio € 19,90). Salvo approvazione Banque PSA Finance - Succursale d'Italia. Offerta valida fino al 28/02/2014. Le foto sono inserite a titolo informativo.

CENTRALCAR S.P.A.



O
TA INCLUSA



più alte Nuova Citroën C4 Picasso/Grand C4 Picasso 1.6 VTi 120 6,3 l/100 Km. Emissioni di CO2 su percorso misto: Nuova 1.6 VTi 120 145 g/Km. Offerta promozionale esclusi IPT, Kit sicurezza + contributo PFU e bollo su dichiarazione di conformità, al netto dell' "Incentivo Concessionarie Citroën".
Le offerte sono non cumulabili con altre iniziative in corso. Esempio di finanziamento su Nuova Citroën C4 Picasso 1.6 VTi 120 ATTRACTION. Prezzo di vendita promozionato in caso di permuta o totale del credito € 11.390. Spese pratica pari a € 350. Importo totale dovuto € 12.207. 23 rate mensili da € 199 e una rata finale denominata Valore Futuro Garantito da € 8.662. Azzurro Classic (Antifurto con polizza furto e incendio - Prov. VA, importo mensile del servizio € 19,50). Offerte promozionali riservate a Clienti non Business. Informazioni europee di base



L'UMBRIA CHE VERRÀ

[spazi che cambiano tra visioni e realtà]



LE NOSTRE CITTÀ TRA **UTOPIE** E **CONCRETEZZA**. UNO SGUARDO NUOVO AL FUTURO DEI NOSTRI LUOGHI

Testi: Michele Lilla, Alessandro Paolucci, Lucrezia Sarnari

Brano: "A New Error" - Moderat

Le città si **muovono**, **cambiano**, si **trasformano**, si mettono al servizio dell'uomo. L'architettura di alcune città sta modificando i suoi intenti e i suoi esiti, i progetti perdono **apatia** e si arricchiscono di **soluzioni all'avanguardia**.

Anche le città dell'Umbria, terra del verde e bellezze storiche sono protagoniste di questo processo a volte visionario, a volte più concreto.

Nelle prossime pagine vi raccontiamo quelli che secondo noi sono i progetti di riqualificazione rivolti all'Umbria più interessanti e vivaci. Passando senza filtri da ipotesi tangibili e concrete, talvolta vicine a diventare realtà, a utopie affascinanti. Dal cantiere di **Monte-luce** a Perugia ad una futuristica **Porta Urbis** per Foligno, dall'avveniristica copertura di via Mazzini a una **Piazza Italia** mai vista...

Abbiamo deciso di farci accompagnare in questo percorso tra utopie e concretezza da **Paolo Belardi**, docente di Disegno dell'architettura presso l'Università degli studi di Perugia e neo direttore dell'Accademia di Belle Arti "Pietro Vannucci". Lo abbiamo chiamato in causa come massimo esperto in materia e ci siamo fatti spiegare come far sì che in Umbria la vera utopia non sia proprio l'architettura.

E sono le visioni, appunto, straordinarie, uniche, spesso inedite, il filo conduttore di questo viaggio.

MAD IN UMBRIA

Il Palazzo della Provincia di Piazza Italia in una visione futuristica

[intervista a paolo belardi]



L'ARCHITETTURA NON È UN MITO

Paolo Belardi è **professore associato** di “Disegno dell'Architettura” nell'Università degli Studi di Perugia, dove attualmente insegna “Architettura e composizione 1” e “Progettazione digitale” nell'ambito del corso di laurea magistrale a ciclo unico in Ingegneria Edile-Architettura. Dal gennaio 2013 è **direttore dell'Accademia di Belle Arti “Pietro Vannucci”** Perugia.

A PM ha parlato della situazione architettonica dell'Umbria.

Secondo lei la riqualificazione della vita in città può passare anche attraverso la riqualificazione architettonica dei suoi luoghi?

Assolutamente sì. D'altra parte che la qualità dei luoghi possa emozionarci a tal punto da influenzare i nostri comportamenti è fuor di dubbio. Tuttavia oggi si tende a fare confusione, identificando rifunionalizzazione e riqualificazione, mentre si tratta di due azioni profondamente diverse, laddove la rifunionalizzazione è condizione necessaria, ma non sufficiente, della riqualificazione. Perché si possa parlare di riqualificazione, deve entrare in gioco la bellezza.

A Perugia i luoghi abbandonati al degrado che diventano “non luoghi” sono sempre di più: mi vengono in mente l'ex cinema Turreno, l'ex cinema Lilli e l'ex tabacchificio Cortonese. Come si può arginare la situazione?

Per “non luoghi”, stando all'antropologo Marc Augé che ne è il teorico, vanno intesi gli edifici incapaci di garantire identità a chi li abita, reciprocità di rapporti tra chi li abita e consapevolezza delle proprie radici in chi li abita. In tal senso, l'ex teatro Turreno, l'ex cinema Lilli e l'ex tabacchificio Cortonese non possono essere considerati “non luoghi”, ma vanno considerati “ex luoghi”. Sono cioè dei fantasmi urbani il cui vero problema è che nessuno li abita più. E forse nessuno li abiterà più se l'apatia dei progettisti di fronte ai vincoli normativi e la miopia degli investitori di fronte al rischio imprenditoriale continueranno a soffocare sul nascere qualsiasi idea diversa dal *déjà vu*. A cominciare da quelle forme di riuso inventivo che qualificano da sempre le nostre città storiche. Siamo sicuri, ad esempio, che la vita non possa tornare a prevalere sull'abbandono e che quindi l'ex teatro Turreno non possa diventare un quartiere di charme affacciato su una piazza platea, così come avvenuto nell'età di mezzo negli anfiteatri romani di Formia e di Lucca?

In Umbria qual è l'approccio all'architettura e soprattutto alla riqualificazione architettonica di luoghi consumati dal tempo?

Nelle città umbre (così come in tutte le città italiane), il pericolo principale che corrono gli interventi volti a riqualificare i luoghi consumati dal tempo è di cedere alle tentazioni di demolire,

cancellando con un colpo di spugna secoli di storia. Ed è un rischio non da poco, perché il fascino delle nostre città sta proprio nel fatto che sono cresciute su se stesse senza soluzione di continuità. Penso al tempio di Sant'Angelo a Perugia, composto con i materiali di spoglio prelevati da monumenti ancora più antichi, così come penso al tempio di Minerva ad Assisi, che da luogo di culto pagano è diventato nei secoli la chiesa di Santa Maria sopra Minerva ovvero un luogo di culto cristiano. Il che non può sorprenderci, perché, per noi che siamo figli di Galeazzo Alessi (un virtuoso dell'arte di costruire sul costruito), l'architettura non è un mito, ma è parte integrante della nostra quotidianità.

L'Umbria, che è conosciuta nel mondo come la regione verde, viene ricordata per la buona tavola e per le bellezze architettoniche del passato. Che cosa insegna ai suoi studenti per farla crescere anche sotto il punto di vista di progetti architettonici all'avanguardia?

Cerco di coltivare nelle loro menti (e nei loro cuori) un sano “realismo visionario”. Anche se, ogniqualvolta uno dei miei studenti presenta una tesi minimamente ardita, molti colleghi omettono di mettersi in discussione e la liquidano come utopia. Inizialmente la cosa mi rattristava e mi chiedevo che cosa avrebbero pensato i miei censori di fronte al progetto del palazzo dei Consoli di Gubbio o di fronte a quello del ponte delle Torri di Spoleto, ma poi ho cominciato a infischiarvene. Tanto che oggi sono felice quando un mio studente viene bollato come *Mad in Umbria*, in quanto credo che nella nostra regione, fino a quando si continueranno a costruire scale a profferlo “decorate” con ringhiere in ferro battuto e sporti di gronda “anticati” con zampini in legno di abete, la prima forma di utopia sarà proprio l'architettura. E, quindi, ci sarà sempre più bisogno di “matti controcorrente”.



Progetto: Bolles+Wilson (J.B. Bolles, P. Wilson)

NUOVA MONTELUCE (PERUGIA, 2008)

Il progetto di riqualificazione dell'ex polo ospedaliero di Montelucente, evitando l'introduzione di elementi dominanti, restituisce una nuova "coreografia urbana", contrassegnata da una sequenza di spazi pubblici pedonali qualificati dalla varietà



PROGETTO IN CORSO

dell'articolazione tipologica e dalla occasionalità delle vedute panoramiche. Oggi la realizzazione della Nuova Montelucente procede senza soste. Dopo l'inaugurazione nel giugno scorso della prima corte, che sarà il collegamento tra la Montelucente storica e quella moderna, sono state ultimate le strutture e i tamponamenti esterni agli edifici affacciati sulle piazze centrali del progetto, che costituiranno il cuore pulsante del nuovo quartiere. Nella prima piazza che si incontra giungendo da piazza Montelucente troviamo, a sinistra, l'edificio direzionale con i locali del piano terra destinati al commerciale, tra cui il supermercato della catena Emisfero; a destra si delinea la struttura che ospiterà il fitness. Proseguendo, oltre l'ex

padiglione ospedaliero che verrà restaurato per essere destinato a servizi sanitari, si arriva nella seconda piazza dove sono in fase di ultimazione gli edifici che ospiteranno una moderna residenza per studenti e i relativi servizi, nonché varie attività commerciali.

Inizia in questi giorni la commercializzazione del primo lotto residenziale. Posto lungo il pendio che si affaccia a sud, immerso nel verde, gode di panorama unico e straordinario che si allarga dal profilo di Perugia fino alla valle del Tevere. Verranno offerti appartamenti di pregio, frutto di un progetto all'avanguardia sia sotto il profilo della sostenibilità che delle soluzioni tecniche adottate.



Il progetto riguarda la sistemazione del complesso dell'ex “Agenzia Coltivazione Tabacchi” di via Coronese a Perugia. Il progetto recupera l’impianto planimetrico chiuso, ma si apre secondo nuove prospettive e prevede come destinazione commerciale e direzionale ai piani terra e primo, al secondo,

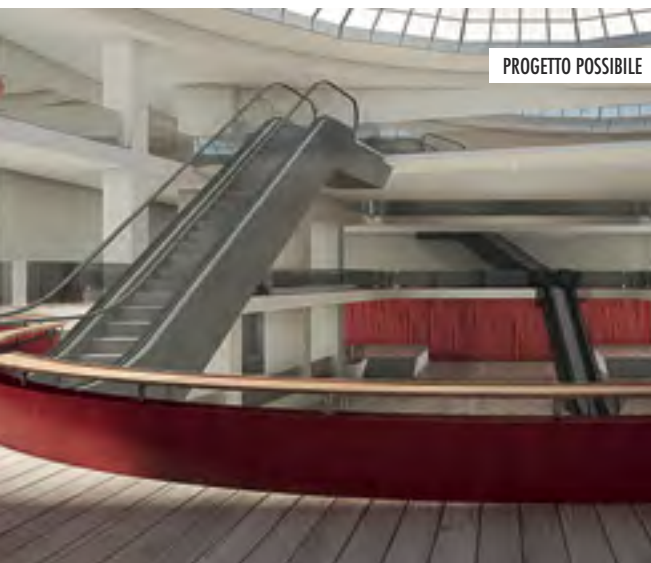
EX TABACCHIFICIO

terzo e quarto destinazione direzionale, ai piani attici destinazioni residenziale e direzionale. Il blocco centrale, interno alla piazza, si presta ad inglobare destinazioni speciali, quali: ristorazione, auditorium per concerti, uffici bancari e palestre.

EX MATTATOIO

Il progetto esiste dal 2008 ma si attende una decisione: riqualificare o costruire ex novo? È la storia infinita dell'ex-Mattatoio perugino di via Palermo che alcuni vorrebbero patrimonio di architettura industriale, ora però ridotto ad un mero parcheggio. Il progetto per una nuova riqualifica, dello studio 0-Spazio, resta chiuso in un cassetto in attesa di essere preso seriamente in considerazione.

PROGETTO POSSIBILE

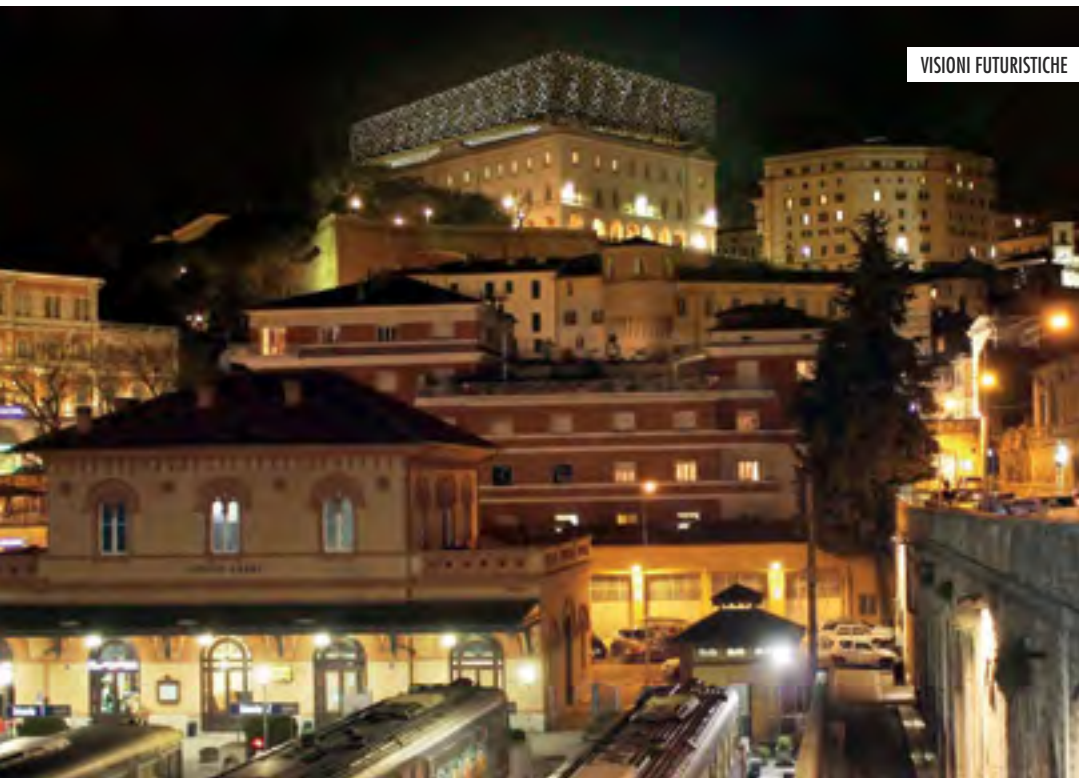


PROGETTO POSSIBILE

IL TURRENO CHE VERRÀ

Un moderno department store che dialoga con l'antico teatro: questo potrebbe essere il futuro del Turreno. L'idea è quella di sfruttare la platea, il palcoscenico e le gallerie, attraverso un saliscendi meccanizzato, che dovrebbe diventare naturale prosecuzione del percorso pedonale di Corso Vannucci. All'interno una o più grandi catene commerciali.

Il tutto integrato da una zona ristorazione e dalla rinascita della Turrenetta come sala cinematografica, ampliata e ristrutturata in chiave moderna. Il progetto, che riguarderebbe il futuro dell'antico politeama cittadino, è stato presentato al Comune di Perugia, dallo studio dell'architetto Stefano Tini.



DANTEUM.OGGI TENSIONI DI LUCE (PERUGIA, 2013)

Studenti: M. Berrettoni, E. Bini, E. Bettollini,
M. Calderini, M.M. Manfroni, S. Moroni, D. Ripa
Docenti: P. Belardi, S. Bori - Tutor: A. Bulletti

L'esercitazione didattica *Danteum.Oggi* sperimenta, attraverso sette progetti, la rivisitazione del Danteum di Giuseppe Terragni in un'area

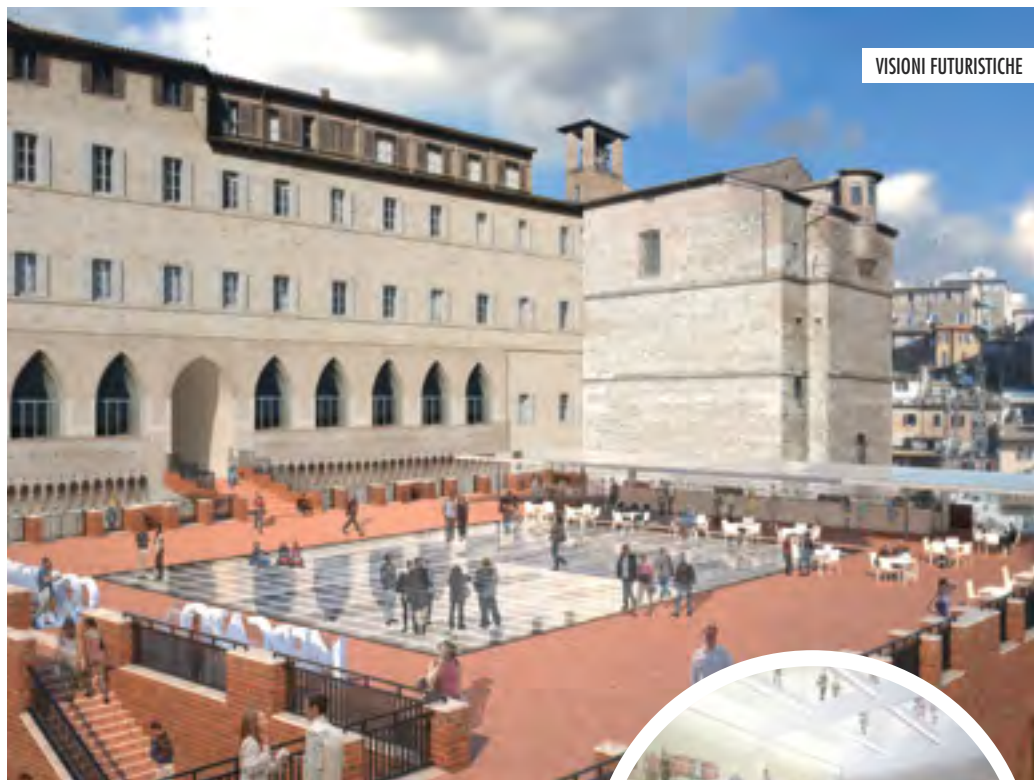
molto complessa come quella di Piazza Italia a Perugia. In particolare, il progetto Tensioni di luce propone, oltre a un nuovo accesso su Piazza Italia, parzialmente chiusa al traffico, un volume a doppio tronco di cono cavo (Purgatorio), all'interno del quale sono inseriti i percorsi verticali che conducono verso il basso agli spazi della Rocca Paolina (Inferno) e verso l'alto al nuovo coronamento del Palazzo della Provincia caratterizzato da un giardino segreto (Paradiso) e da un percorso perimetrale protetto da un velario-frangisole traforato da cui godere di insoliti scorci visuali sul lussureggiante paesaggio circostante.



NUOVO MERCATO COPERTO DI PERUGIA

Progetto: Arch. M. Ciuffini
 con MaO www.ma0.it
 Committente: Nova Oberdan S.p.a



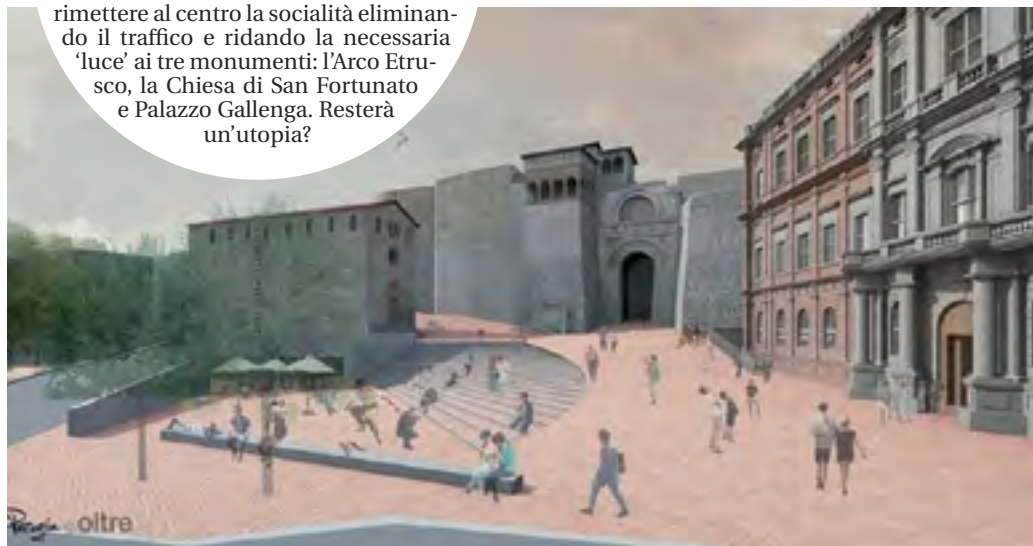


Il progetto interessa l'intero ambito urbano del Pincetto/Mercato Coperto. Il nuovo quartiere commerciale, in sinergia con il Minimetron, si propone di accrescere e rinnovare l'attrattività del Centro Storico, insediando nuove funzioni commerciali. Il progetto si muove lungo tre direttrici principali. La prima: mettere in scena la storia della città. La seconda: puntare sulla panoramicità del luogo. La terza: inglobare e connettere al centro storico un'area tanto prossima planimetricamente quanto periferica da sempre. Per raggiungere questi obiettivi è previsto il recupero ed il restauro degli edifici storici preesistenti e la realizzazione di un nuovo edificio sotterraneo, incassato nel pendio, che connetta funzionalmente e percettivamente tutte le principali polarità dell'area.



Una nuova prospettiva per Piazza Grimana in un'idea voluta dall'associazione "Per Perugia e oltre" e realizzata dall'architetto Pietro Zanetti. Presentata nei primi giorni d'ottobre del 2013 in un'assemblea a Palazzo Gallenga, l'idea di una nuova piazza Grimana resta una bozza che però ha posto in essere un cambiamento necessario. L'idea è rimettere al centro la socialità eliminando il traffico e ridando la necessaria 'luce' ai tre monumenti: l'Arco Etrusco, la Chiesa di San Fortunato e Palazzo Gallenga. Resterà un'utopia?

NUOVA PIAZZA GRIMANA





VISIONI FUTURISTICHE

PORTA 3.0 (FOLIGNO, 2012)

Studenti: J. Capitini, L. Cesaroni, M.G. Onali, L. Torricelli
Docenti: P. Belardi, A. Moretti - Tutor: L. Martini, C. Rossi

Il progetto è stato redatto nell'ambito dell'attività didattica dei corsi di "Progettazione digitale" e "Laboratorio di Progettazione digitale" del Corso di Laurea Magistrale a ciclo unico in Ingegneria edile-architettura dell'Università di Perugia (a.a. 2011-2012). L'intervento accoglie un museo per la video arte in un edificio icona che ridisegna lo skyline te-

nendo conto degli allineamenti con i volumi circostanti. Laddove la perentoria stereometricità dell'involucro esterno connette i caselli daziari che caratterizzano l'area e la sinuosa fluidità del corpo interno racchiude le funzioni principali.

NUOVO STADIO CURI (PERUGIA, 2013)

È architetto, ma il suo cuore è per il Grifo, tanto da proporre al sito AC-PERUGIA.COM un progetto utopico per lo stadio Renato Curi. L'utente di cui conosciamo solo il nickname, Firenzebiancorossa, in cinque punti propone: un abbassamento del campo di 1,6 metri, per costruire altre gradinate; una copertura in parte trasparente, in parte opaca; tamponamenti esterni in lamine d'acciaio ossidate color ruggine; altre gradinate su due degli spicchi angolari, tra le tribune; due palazzine da 2000 mq ciascuna, da destinare alla sede dell'AC Perugia, museo, uffici, bar, negozi, ecc, con passerelle e collegamenti alla tribuna. Il tutto in vista della massima integrazione con l'area e con la struttura già esistente, e di una valorizzazione senza interventi invasivi.



Progetto: nome utente Firenzebiancorossa, tifoso del Perugia

EX ZUCCHERIFICIO (FOLIGNO)



PROGETTO IN CORSO

Coop Centro Italia, proprietaria dell'area, propone un recupero dell'edificio preesistente, costituito dalle residue testimonianze industriali dei primi anni del '900 con l'inserimento di nuove destinazioni e nuove funzioni che proiettano l'area e la città in un futuro possibile, non privo di suggestioni formali. Un centro commerciale e direzionale in ambito totalmente pedonalizzato, due torri residenziali immerse nel rinnovato verde fluviale, un innovativo edificio che ospita il Parco delle Scienze per fare didattica e ricerca a livello europeo, un parcheggio pluripiano interrato, un vasto sistema di verde pubblico attrezzato e l'implemento di connessioni con il centro storico anche con nuovi attraversamenti del fiume Topino.

Progetto: ARAUT Engineering e Gae Aulenti associati

LA COPERTURA DI VIA MAZZINI (PERUGIA, 2010)

Progetto galleria archeologica ipogea: HOFLAB (P. Belardi, S. Bori), M. Armeni, F. Bianconi, L. Martini / Progetto galleria energetica vetrata: Coop Himmelb(l)au (W.D. Prix, A. Graser, G. Polita), Heliopolis 21 (A. Melis)

Il progetto prefigura la possibilità di ampliare la rete dei percorsi pedonali di collegamento tra il terminal minimetro del Pincetto e l'acropoli cittadina attraverso una galleria archeologica ipogea ricavata dallo svuotamento del terraz-

zamento artificiale ricalcato dalla piazza del Sopramuro (attuale piazza Matteotti) e, quindi, attraverso la copertura della via Nuova (attuale via Mazzini) con una spettacolare galleria energetica di vetro.

VISIONI FUTURISTICHE



PIETRO ELIA

[svezia, la terra del sole]

UN TALENTO UMBRO
NEL CAMPO DELLE ENERGIE RINNOVABILI
CHE VIVE E LAVORA A -20°,
DELUSO DAI DIFETTI CRONICI DEL BEL PAESE

Testo: Alessandro Paolucci - Brano: "Bachelorette" - Bjork



Si dice sempre che l'Italia, se vuole salvarsi, deve puntare sui giovani. Il problema è che i giovani, al momento, sono troppo impegnati a salvarsi dall'Italia.

Lo sa bene **Pietro Elia**, ingegnere ambientale folignate esperto di energie rinnovabili, che per riuscire a fare quello che sa fare (e lo sa fare molto bene), è costretto a farlo in **Svezia**.

Laurea triennale ed erasmus in Svezia durante il boom delle rinnovabili. E poi?

Poi un mio professore svedese mi ha proposto un dottorato. Sarebbe stata un'esperienza utile e remunerativa, ma dovevo restare in Umbria per questioni personali.

Durante la specializzazione, ho cominciato a lavorare in uno studio tecnico dove, onestamente, mi sono sentito sia sfruttato che sprecato: non imparavo niente, c'era una gestione assurda e quelli come me non venivano pagati. Ho visto tante cose paradossali, potrei scrivervi un libro. Dopo sei mesi di resistenza, ho fatto domanda per un dottorato in Svezia presso una grande università, e poco dopo mi hanno preso. Ora faccio brevetti, consulenze e progetti, e prendo uno stipendio che è quantomeno equo per le mie competenze.

Ti sei trovato subito bene in Svezia?

Sì, e non mi soffermo sull'efficienza, che un italiano nota subito: quello che fa la differenza è che gli svedesi sono completamente eco-friendly. Per esempio, le auto a metano lì costano di più, ma le comprano comunque, perché non vogliono inquinare con la benzina.



La Svezia punta molto sulle rinnovabili, perciò sono interessati al mio lavoro. Nonostante ci sia meno sole rispetto all'Italia, nel fotovoltaico investono di più e meglio.

Riesci a trovare un difetto alla Svezia?

Ha i soliti difetti dei paesi nordici: fa un freddo cane e i rapporti tra le persone sono come il clima. Le persone interagiscono con il no-



Facce vedè su Instagram
dove e con chi la magni!

#magnatestone

OGNI LUNEDÌ SERA
2 PARTI DI TORTA IN OMAGGIO,
ALLA FOTO CON PIÙ "MI PIACE"

magnatestone.com | facebook.com/magnatestone

stro stesso 'calore' solo se bevono abbastanza. Inoltre, quasi tutti i matrimoni in Svezia finiscono presto con un divorzio, ma questo pesa meno che da noi. In Italia la famiglia è il nostro welfare, e i problemi familiari diventano subito economici, di sopravvivenza. In Svezia è lo Stato che risolve le carenze famigliari: un giovane/giovanissimo può ottenere in un attimo un tetto, denaro, studi pagati e servizi sociali di qualità.

Ti avevo chiesto difetti, e hai finito con altri pregi. A quali condizioni torneresti in Italia?

Non pretendo molto: anche se in Italia la vita mi costa di più, sarei disposto a lavorare per lo stesso stipendio che prendo ora, ma il problema non sono i soldi: è la frustrazione. Lavorare così male, in una nazione così autosabotatrice, mi costerebbe veramente troppo.





L'ACIDO IALURONICO

POSTATO DAL
DOTT. GIULIO LATTANZI

Probabilmente definire l'acido ialuronico, il principe degli anti-rughe del terzo millennio non è un'eresia; l'era del lifting sembra superata oramai, per trattare le rughe, si può dar spazio alla chirurgia senza bisturi ed alla specifica medicina estetica.

In questa branca della medicina, nella gamma delle iniezioni anti-rughe, l'acido ialuronico è

la sostanza preferita dai professionisti, ritenuto privo di gravi rischi, l'acido ialuronico si dimo

stra una soluzione interessante per colmare i solchi naso-genici (attorno alle narici) e i segni d'espressione è quindi proprio grazie all'acido ialuronico che si può dire via la ruga con la puntura. L'acido ialuronico è un componente della cosiddetta sostanza fondamentale del derma: si tratta di un glicosamino-glicano, ovvero una molecola formata da lunghe catene non ramificate di unità. Legandosi a moltissime molecole d'acqua, l'acido ialuronico conferisce idratazione, elasticità e morbidezza ai tessuti, proteggendoli nel tempo da sollecitazioni eccessive. Serve a mantenere un buon livello d'idratazione della nostra pelle captando acqua e mantenendola negli strati profondi; l'acido ialuronico quindi è una molecola che agisce in un certo senso come una spugna.

Nessun bisogno d'anestesia pesante, né d'incisione cutanea. Il trattamento delle rughe a base di acido ialuronico consiste in iniezioni di gel. Una volta infiltratosi nella pelle, il gel trattiene l'acqua e si mescola all'acido ialuronico del derma. L'effetto volumizzante ridona alla pelle il suo aspetto iniziale, e la ruga è riassorbita. Si tratta di un prodotto biodegradabile che si smaltisce naturalmente nell'organismo. Il vantaggio è il lato reversibile di questi interventi, il che è meno angosciante dell'aspetto definitivo di certe operazioni di chirurgia estetica.

L'acido ialuronico va utilizzato principalmente per la parte bassa del viso e mira a due zone in particolare: le rughe nasogeniche (da una parte e dall'altra delle narici fino alla commisura delle labbra) e le rughe d'espressione (da ogni lato della bocca, fino al mento). Puoi ricorrere all'acido ialuronico anche per il trattamento di guance, zigomi, fronte o per le zampe di gallina. Le labbra sono sempre più spesso ridisegnate con l'acido ialuronico. Anche le pelli nere (più spesse e più sensibili alle cicatrici delle altre) possono beneficiarne. La seduta standard.

www.farmaciafornaci.it

Benché l'acido ialuronico rimanga il prodotto più sicuro sul mercato degli anti-rughe iniettabili, possono presentarsi casi d'infiammazione.

Questo rischio allergico è stato segnalato, per quanto estremamente debole (è stato rilevato

1 caso di reazione di ipersensibilità su 2000). D'altronde la prerogativa di riassorbibilità dell'acido ialuronico si dimostra efficace perché le complicanze, se mai si verificassero, sono generalmente transitorie.

Il filler all'acido ialuronico sembra la soluzione ideale per correggere (e migliorare) piccoli inestetismi della pelle del viso, generati da quel processo evolutivo irreversibile che tanto preoccupa ed angoschia molte donne non più giovanissime.

Il filler all'acido ialuronico trova indicazione nelle seguenti circostanze:

- Plasmare rughe d'espressione, zampe di gallina, rughe glabellari (che originano nella fronte, precisamente nella porzione immediatamente sovrastante il naso);
- Colmare piccole lesioni cicatriziali (es. cicatrici lasciate dall'acne);
- Inturgidire labbra sottili e prive di volume e volumizzare zigomi cadenti (in tal caso, il filler dev'essere preparato con una concentrazione più elevata di acido ialuronico).©

SCOPRI IL NOSTRO BLOG!



Resta sempre aggiornato con offerte, nuovi prodotti e notizie utili per la tua salute.

Blog: farmaciafornaci.wordpress.com

E-mail: farmaciafornaci@gmail.com

Telefono: 075.8749453

LONGINES®

Salvini


CHIMENTO

CESARE | PACIOTTI

Rebecca



Marzioli

GIOIELLI

S P E L L O



PHILIP WATCH

Recarlo
OROLOGI 1887

ti Sento

Miluna

BERING



Si le Voglio...

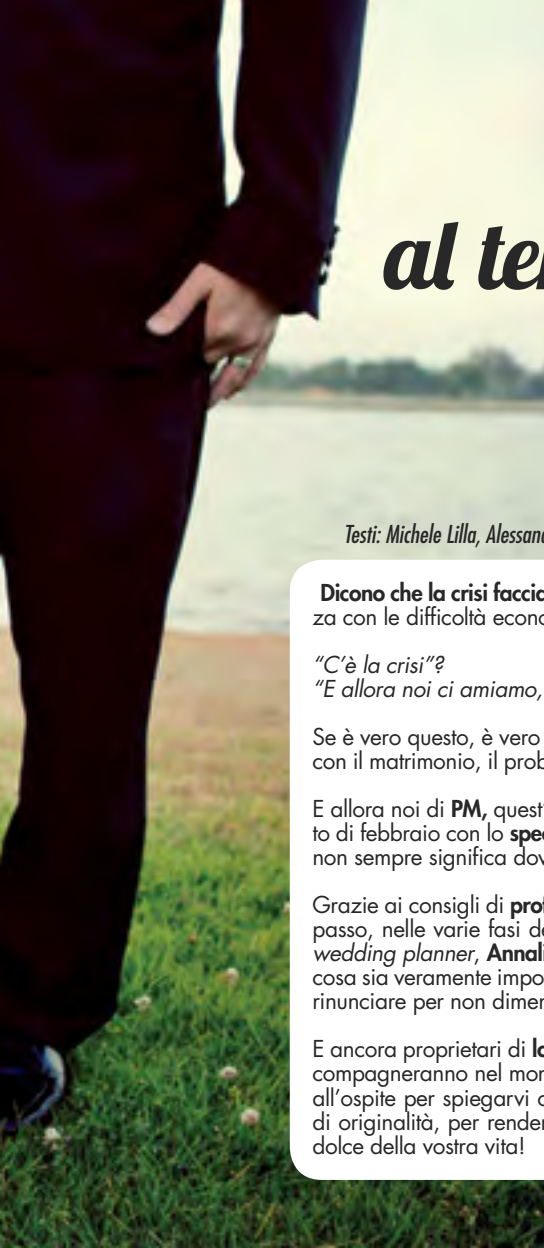
www.studio-imagine.net

seguici su



Tel.0742.301334 info@marzioligioielli.com





Le **nozze** al tempo della crisi

Con i consigli degli esperti anche il giorno più dolce può costare il giusto

Testi: Michele Lilla, Alessandro Paolucci, Lucrezia Sarnari - Brano: "Fiori d'Arancio" - Carmen Consoli

Dicono che la crisi faccia amare di più. Una riscoperta di valori in controtendenza con le difficoltà economiche dei nostri tempi.

"C'è la crisi"?

"E allora noi ci amiamo, ch  l'amore nessuno ce lo pu  portare via".

Se   vero questo,   vero anche che, per chi decide di suggerire il suo sentimento con il matrimonio, il problema di cerimonie dai **costi esosi** si presenter  impietoso.

E allora noi di **PM**, quest'anno, abbiamo voluto dedicare il consueto appuntamento di febbraio con lo **speciale matrimoni** alle nozze **al costo giusto** perch  sposarsi non sempre significa dover svuotare le tasche.

Grazie ai consigli di **professionisti** del settore abbiamo pensato di guidarvi, passo passo, nelle varie fasi dell'organizzazione di un matrimonio senza sprechi. Una *wedding planner*, **Annalisa Lombardini**, ci parler  del suo matrimonio perfetto, di cosa sia veramente importante perch  la cerimonia sia "da sogno" e a cosa si pu  rinunciare per non dimenticare l'aspetto economico.

E ancora proprietari di **location**, **ristoratori**, **fioristi**, **cake designer** e **fotografi** vi accompagneranno nel mondo del wedding, della cura del dettaglio, dell'attenzione all'ospite per spiegarvi come creare un evento alla vostra portata. Con un tocco di originalit , per rendere davvero unico, e fatto su misura per voi, il giorno pi  dolce della vostra vita!



LA WEDDING PLANNER SI RACCONTA

Annalisa Lombardini



Si dice che questo settore non soffra la **crisi**, o sia uno dei pochi a godere ancora di un certo scintillio magico. Tuttavia quando parlo con le future **coppie** di sposi avverto l'incertezza nel compiere un passo che per forza di cose arreca delle **spese sostanziose**. Coscientemente non posso far altro che comprendere i grandi dubbi e consigliare di essere coraggiosi nell'organizzare una festa di nozze giuste per le loro finanze a prescindere da ciò che la **mentalità** comune impone e di essere coerenti creando un evento che sia davvero **specchio** della loro personalità così da uscire dall'**anonimato** e dalla **standardizzazione**.

Fortunatamente, rispetto a qualche anno fa, non c'è più bisogno di spiegare l'utilità di rivolgersi a dei **professionisti** per ottenere dei vantaggi sia nella riuscita dell'evento che nell'abbattimento dei costi. Non parlo di risparmio né di tagliare i servizi ma intendo dire che un professionista sa come ot



I consigli giusti per organizzare una festa di nozze unica

tenere un **evento armonioso**, unico con un **budget giusto** per una coppia. Questo a prescindere dal momento storico e dalle finanze personali.

Alcune coppie hanno già deciso di ridurre la lista degli ospiti, ma quando ciò non è possibile, per evitare **budget** altissimi sono pronti a farsi guidare verso proposte particolari che riguardano **location alternative**, **menù** con materie prime del luogo e di stagione, **fiori periodici**, **scenografie** ed **allestimenti** calzati sulla location, che da sole bastano a creare già un'atmosfera unica, utile a scaldare i cuori degli invitati.

In sintesi questi i consigli pratici:

- abbattete la lista degli ospiti: davvero volete condividere il vostro matrimonio con 200 ospiti?
- riducendo il numero degli invitati il panorama delle location disponibili si ingigantisce;
- affidatevi ad un professionista serio che vi aiuti ad orientare bene il budget ma soprattutto che allenti

la vostra "ansia da prestazione".

- non abbiate paura di personalizzare troppo l'evento. Chi lo ha detto che un pic nic in giardino non possa essere la scelta giusta? Studiate la vostra lista degli invitati e accentuate il vostro carisma.

Infine, arriva la parte dei ringraziamenti personali a chi nel 2013 si è dimostrato davvero **anticonformista**. A chi, amante dell'**ecosostenibile** e dell'**ecompatibile** è approdato a scelte estreme facendo lavorare solo i **produttori** del luogo e a chi mi ha permesso di realizzare scenografie con materiali di **riciclo**. Il messaggio che intendo lanciare è molto positivo: queste nozze con i funghi si possono avere oppure no? Sì, se vi sposate ad ottobre.

Per Info:

info@annalisalombardini.com
T. 366 3011380
annalisalombardini.wordpress.com

Osteria del Donca

Eccellenza e gusto nel **matrimonio** su misura



Dal 1883, l'**Osteria del Donca** mette in tavola l'eccellenza delle tradizioni in un ambiente esclusivo, in un **'armonia** che unisce la creatività degli chef, le primizie accuratamente selezionate, i vini poco noti alla grande distribuzione e frutto di continue ricerche, e le location uniche in località suggestive, per creare **ricevimenti indimenticabili**.

Osteria del Donca Divisione Catering punta alla visione d'insieme nella realizzazione del matrimonio su misura, con la volontà di cucire addosso agli sposi un vestito perfetto, rappresentato da **un giorno di festa da ricordare nel tempo**, un giorno in cui a regnare siano alta cucina, convivialità e armonia: è questa la loro filosofia.

Il filo conduttore qui è la **passione**, la curiosità per le contaminazioni del nuovo che avanza, avendo ben preciso il valore delle origini e i gusti della nostra terra. Un elemento fondamentale ed imprescindibile nella realizzazione del cucinato dell'Osteria del Donca è il **dialogo e il contatto con gli sposi**, per comprendere quali siano le

loro aspettative e visualizzare a priori, assieme a loro, ogni dettaglio del giorno perfetto.

Il matrimonio è un giorno di festa, un giorno in cui gli sposi devono essere **protagonisti indiscussi** del loro sogno, e lo staff di professionisti dell'Osteria del Donca ha come unico scopo quello di renderlo tale.



Per Info:

Osteria del Donca
Via del Pino, 45 - Ponte Pattoli
Perugia
T. 075 5941667
T. 3318207810



Fleur and Flower

L'arte dei fiori nel wedding design

"Uso i fiori per raccontarmi, per dire quello che non riesco a dire con le parole, perché le loro forme, i loro colori e i loro profumi parlano per me", dice Romina Virgili di **Fleur and Flower**, artista dei fiori e **wedding designer** di Spoleto.

Formata alla Scuola Superiore per Fioristi Professionisti Federfiori, Romina mette nel **flower design** tutta la sua creatività, l'amore per la natura e la bellezza dei suoi colori, fondendoli in una scena magica che diventa cornice di matrimoni speciali.

La natura non spreca nulla e armonizza tutto in una perfezione di forme, e così l'arte di Romina: **Fleur and Flower** usa fiori di stagione e materiali poveri, rivisitati con grande estro e profonda cura dei particolari che rendono unica la festa di nozze, il giorno più bello da ricordare.

"**Perché mi piace tanto il mio lavoro?** Perché non c'è niente che possa soddisfarmi più dello sguardo grato degli sposi, più del loro sorriso e del loro abbraccio mentre ti dicono che tutto è perfetto, che è proprio come lo avevano immaginato, e anche di più".



Per Info:

Fleur and Flower
Via G. Mameli 1, Spoleto
presso Fioreria Morena
T. 0743 223975



LA BIOSTHETIQUE[®]
PARIS

TOSTI PARRUCCHIERI

PERUGIA

VIA GIGILARELLI 71 • CASE BRUCIATE, PERUGIA • T. 075 5007346
FB TOSTI PARRUCCHIERI



Villa Forasiepi

Alle porte di Perugia si trova una villa del '700 dove è difficile non riuscire a realizzare i propri desideri. È **Villa Forasiepi, costruita nel '700** per la famiglia Ansidei, e oggi, dopo una meticolosa ristrutturazione dell'antiquaria perugina Mara Forasiepi, di nuovo splendente come un tempo.

Esclusività, tutela della privacy e qualità del servizio non lasciano posto alle imperfezioni. Ogni dettaglio è stato sapientemente studiato, per far diventare Villa Forasiepi il posto adatto ad ogni esigenza: dalla scelta del giusto catering, al migliore allestimento per un matrimonio da favola, dove è possibile celebrare anche il **rito civile**.

La villa è circondata da un grande parco con piscina, utilizzabile anche per banchetti di nozze, su cui si apre il salone del piano terra, la **"Limonaia del Cardinale"**, che può ospitare 200 persone. Al piano nobile, ancor più grande, il **"Salone Ansidei"** con soffitto affrescato, con le sue vetrate regala una splendida vista sulle colline perugine. La villa dispone anche di tre splendide suite dove è facile dimenticare il tempo e vivere appieno un'indimenticabile prima notte di nozze.



Per Info:

Residenza storica 'Villa Forasiepi'
Via Assisana, 30/32 - Perugia
T. 075 32936 - 338 6228635
www.villaforasiepi.com



MARIA CHIARA SALVI

PROFUMERIA, TRUCCO, BIJOUX

Via Strozziacaponi, 78 T. 075 5149960 | C.so Cavour, 43 T. 075 5721027



Emanuele Vignaroli

L'arte della **fotografia matrimoniale** e non solo

Non si può limitare l'arte di **Emanuele Vignaroli** alla sola **fotografia** matrimoniale, la sua capacità di catturare le emozioni, specie nel giorno più importante per la vita di una coppia, arriva dalla sua formazione artistica. La sua fotografia si esprime attraverso un rapporto diretto con gli sposi e una strategia che mescola la programmazione a quell'istinto necessario per **cogliere negli sposi la luce d'amore, quella scintilla che dura per sempre**. Emanuele lavora nel mondo della fotografia tra l'Umbria e la Toscana da 25 anni cercando sempre la giusta armonia tra la propria arte, i soggetti e i paesaggi circostanti.



Per Info:

Str. San Marco, 81/c - Perugia
www.emanuelevignaroli.it



Gran Galà

Una realtà più bella del sogno

MENCARELLI GROUP

Gran Galà

Via Yuri Gagarin 10, Ellera di Corciano (PG)

T. 075/9273291 - 3397593282 - 335376734

Olio Colle Sant'Andrea

Originalità e qualità per le vostre
bomboniere in edizione limitata



Colle Santandrea propone per le vostre bomboniere un'idea originale che strizza l'occhio alla qualità e all'eleganza. Bottiglie di **olio extra vergine di oliva pregiatissimo** in **edizione limitata** tutte numerate e personalizzabili con i vostri nomi o la data del vostro matrimonio.

Nelle bottiglie ritroverete tutta la cura e la passione di una piccola azienda a conduzione familiare che porta avanti una **tradizione antica**. Un regalo speciale per veri **intenditori** ma anche per appassionati di sapori della terra umbra che ricorderanno le vostre nozze nel profumo dell'olio Colle Sant'Andrea.

Per Info:

Azienda Agricola Colle Sant'Andrea
Via Colle Sant'Andrea, 12
Bevagna (PG)
T. 368 3777049

Mencarelli Catering

Banchetti al **Castello**
Lemmo Rossi Scotti



La filosofia del **Mencarelli Group** di Perugia, specializzato in **catering per matrimoni**, si basa sulla cura di ogni dettaglio: menù personalizzati, raffinate coreografie e **prestigiose location**, come il **Castello Lemmo Rossi Scotti**.

Situata al II chilometro della Via Eugubina, **Villa Santa Petronilla** è legata al pittore umbro Conte Lemmo Rossi Scotti (1848-1926), tanto da essere ancora chiamata **Castello Lemmo Rossi Scotti**. Dapprima monastero del '200, il Conte ne fece poi la sua residenza trasformandolo in un complesso neogotico. Splendida location decretata bene culturale, il **Castello Lemmo Rossi Scotti** offre i suoi ambienti per i banchetti nuziali curati dalla mano esperta del **Mencarelli Catering**.

Per Info:

Mencarelli Group
Gran Galà
Via Yuri Gagarin, 10 - Ellera di Corciano (PG)
T. 339 7593282 - 335 376734 - 075 9273291



Lista, Viaggio, Bomboniere & Fedi. Sì, lo voglio.

Siamo unici. Perché ci occupiamo di tutto quello che serve a rendere unico e indimenticabile **il Tuo giorno più bello.**

in collaborazione con

dal 1978
GRIFOVIAGGI

www.soniagalassi.it  SoniaGalassiPerugia



SoniaGalassi



Cocktail In The World

Drink di tendenza e qualità



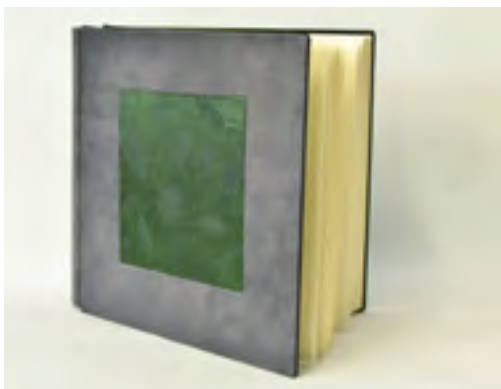
Cultura, formazione e professionalità: sono queste le tre colonne portanti di **Cocktail In The World Mixology**, azienda di Arezzo che opera nel **centro Italia**. Partendo dalla **cultura del bere**, la Cocktail In The World promuove l'informazione sul **bere bene e responsabile**, con eventi e giornate a tema. Di formazione si occupa la Cocktail in the World Academy, con **corsi altamente professionalizzanti**. Inoltre la Cocktail in the World Catering offre **qualità, creatività e professionalità** sia nell'offerta di consulenze personalizzate, sia nei party privati. Negli **eventi nuziali**, infine, Cocktail In The World Mixology dà il meglio di sé. L'azienda offre il miglior servizio di **Drink Catering per matrimoni**, intrattenendovi con aperitivi a base di drink eleganti e raffinati.

Per Info:

COCKTAIL IN THE WORLD
Costa del Giardino 4B Monte San Savino (AR)
T. 393 1488575 - 338 5336929
www.cocktailintheworld.it

Re.Leg.Art

Quando l'**artigianato** sposa il sociale



Creatività, estetica, arte e diversità, quando l'alta professionalità si lega perfettamente all'idea del sociale la luce si accende sul laboratorio di RE.LEG.ART. Più di trent'anni fa questa cooperativa ha dato vita ad un progetto che partendo dalla produzione artigianale, aveva come obiettivo dare un senso alla vita di chi è più svantaggiato. **RE.LEG.ART.** è composto in prevalenza da persone affette da handicap che insieme ad altri artigiani riescono a lavorare diversi tipi di materiali, dalle pelli alle stoffe più varie, dando vita ai più svariati oggetti: dagli **album per i matrimoni**, alle cornici, quaderni, originali borse, **bomboniere**, **libretti per preghiere** e accessori per la casa. In piena sintonia con i desideri dei clienti la laboriosità del team di RE.LEG.ART. rende possibile realizzare qualcosa di esclusivo e personalizzabile.

Per Info:

RE.LEG.ART
Via Fiorenzo di Lorenzo 2bis/1, Perugia
T. 075 5725380
www.relegart.it



HANDMADE WITH LOVE

Virginia's Bakery

Virginia's Bakery nasce dall'incontro dell'arte pasticceria italiana con il gusto estetico tipico del dolce americano. Nel cuore di Perugia un incontro inedito che ha dato vita al posto che non c'era: uno sweet corner, aperto lo scorso ottobre, nel quale l'attenzione al **dettaglio estetico** va di pari passo con la **golosità** dei dolci sfornati.

Virginia, di origini pugliesi ma perugina d'adozione, proviene da una famiglia di pasticceri, da qui nasce la sua passione per i dolci e l'attenzione a ogni dettaglio. Gusto che ha deciso di coniugare con la

cura dei dettagli tipica del **cake design**. **Brioche** fatte a mano dunque, ma anche **pancake** e **muffin**. E ancora colorati e divertenti **cupcake**, **cake pop**, **apple pie**, **cheese cake**, **brownie** il tutto accompagnato da American coffee fumante che potrete servirvi anche da soli.

La vera novità di questa stagione sarà il brunch, il tipico appuntamento

Quando pasticceria tradizionale e cake design s'incontrano nasce lo **sweet corner** che non c'era

americano a metà tra la colazione e il panzo. Naturalmente Virginia offrirà la possibilità di scegliere tra due menù, uno **dolce** e l'altro **salato**. L'altra novità saranno le giornate a tema, dedicate di volta in volta ad



un dolce diverso con offerte destinate a far conoscere meglio ai clienti golosità che non appartengono alla nostra cultura pasticceria.

Virginia's Bakery offre la possibilità di **ordinare** i propri dolci legati sia alla pasticceria tradizionale che a quella americana. Dolci per i più **piccoli** colorati, divertenti e scanzonati, per le occasioni speciali o semplicemente per **coccolarsi** a casa propria.

Un angolo intimo e informale dove scoprirete che il bello e il buono, a volte, vanno d'accordo.

Per Info:

Virginia's Bakery
Via Annibale Vecchi, 1 - Perugia
T. 347 1087958
www.virginiasbakery.com
FB: Virginia's Bakery

UNO SPAZIO DEDICATO A TRECENTOSESSANTA GRADI

Deco Casa

Non solo **complementi d'arredo** per ogni ambiente
ma anche **piccoli elettrodomestici** e tovaglie



Molto più di un negozio per la casa. **Deco Casa** a Bastia Umbra è un punto di riferimento per chi vuol trovare **complementi d'arredo** davvero unici ed originali. Nato nel dopoguerra, Deco Casa si è rinnovato negli ultimi venti anni e, se è vero che i titolari **Lara e Marcello** hanno sempre creduto nei complementi per la cucina, negli ultimi anni il negozio ha subito una trasformazione. Ora **Deco Casa** è uno spazio dedicato alla casa a trecentosessanta gradi. Troverete oggetti destinati

ad ogni ambiente dalla **camera** al **bagno** senza, chiaramente, dimenticare la **cucina** che resta protagonista indiscussa.

Tutto per il vostro spazio, da arredare e sistemare seguendo il vostro gusto o lasciandovi guidare dalle idee originali che scoprirete da Deco Casa. Troverete non solo complementi d'arredo, piatti e bicchieri ma anche tovaglie e piccolo elettrodomestici che, in varie fasce di prezzo accontenteranno



tutte le esigenze e tutte le tasche.

Da Deco Casa è anche possibile scegliere le **bomboniere** per le proprie cerimonie. I clienti, infatti, negli ultimi anni cercano sempre più spesso "l'oggetto utile" da regalare come ricordo delle proprie nozze. Tante le idee tra le quali poter scegliere dalla **caffettiera** al **poggiamestolo** senza porre fine alla fantasia. E alle vostre richieste.

Un altro dei servizi offerti è quello della **lista nozze** nella quale possono essere inseriti oggetti di ogni tipo, dai più **economici** a quelli più **costosi**, sempre secondo le vostre esigenze magari facendovi ispirare anche dalla vasta scelta di articoli che troverete.

Lara e Marcello vi aspettano!



Per Info:

Deco Casa
Via Firenze, 51 - Bastia Umbra (PG)
T. 075 8011163

MATRIMONIO CHIAVI IN MANO

Castello di Rosciano

Dove ogni desiderio diventa realtà

Foto: Andrea Corsi, Emanuele Fumanti e Alessandro Ambrosetti

Il Castello di Rosciano è un luogo incredibile dove il ricevimento di nozze è organizzato su misura, realizzando i desideri e ascoltando le esigenze degli sposi. Perché se è vero che non esistono due persone uguali, non esistono neanche due ricevimenti uguali.



Matrimonio chiavi in mano: preoccupatevi solo dei vestiti, al resto pensiamo noi.



La vostra felicità è il nostro obiettivo: millanta idee per un matrimonio unico in un luogo unico.



Il nostro **staff a vostra completa disposizione** insieme a un ampio ventaglio di fornitori bravissimi.



La **cerimonia civile** al castello di Rosciano: zero stress e zero ansia garantiti.



Divertitevi a organizzare il vostro matrimonio a Rosciano, **ogni vostro desiderio è una nostra priorità.**



Ricevimenti all'aperto, **banchetti romantici** a lume di candela nelle sale, **dancing folli fino a tarda notte**, **foto mozzafiato**, fiaccole e un'illuminazione sapiente, non ponete freno alla vostra immaginazione.



Per Info: Castello di Rosciano - Località Signoria, 77/a - Torgiano (PG) - T. 347 3516247 - 347 3516253
www.castellodirosciano.com



Il castello rende possibile qualsiasi sogno, ditemi cosa desiderate e troveremo le soluzioni giuste per voi.



A Rosciano **non c'è limite alla fantasia**: varie sale da 190 a 300 ospiti seduti, cortili, piazze, balcone a prato, terrazza panoramica, piscina e ancora: archi, terrazzamenti, scaloni, ponti, tutto a vostra disposizione.



Alla Posta Dei Donini

La perfetta simbiosi tra eleganza, storia e natura per realizzare un **matrimonio** da sogno



Alla **Posta dei Donini** è una bellissima residenza d'epoca risalente al 1579 situata a San Martino in Campo, nella verde campagna ai piedi di Perugia, antica residenza estiva, dal 1700, della famiglia di origine veneta dei Conti Donini-Ferretti.

Inaugurata nell'agosto del 2001, "Alla Posta dei Donini" è da subito divenuta punto di riferimento e fiore all'occhiello per l'ospitalità in Umbria. La Villa risulta un luogo privilegiato per lo svolgimento di matrimoni grazie al suo **fascino** senza tempo, agli oltre due ettari di parco secolare, ai romantici vialetti, alle sale affrescate, alla qualità degli arredi, alla cura e all'attenzione del dettaglio, all'atmosfera magica che si respira!

Questo luogo rappresenta una vera e propria simbiosi tra arte, storia e natura: una villa impreziosita

da affreschi e tele originali del 1700 e del 1800, circondata da esemplari di piante con oltre 400 anni di vita.

Location ideale per organizzare un **matrimonio** da sogno che risponda in tutto e per tutto alle proprie esigenze: gli spazi interni possono accogliere fino a 300 persone in una unica sala, all'esterno i numeri possono essere anche maggiori. La villa dispone, inoltre, di un grande **parcheggio** esterno con capienza fino a 300 auto. Uno dei grandi pregi della Posta dei Donini è la possibilità di ospitare un ventaglio variegato di matrimoni: dai più grandi a quelli più piccoli e intimi grazie alla grande versatilità della struttura e alle diverse sale presenti.

Questa straordinaria cornice è completata da ser



vizi caratterizzati da professionalità, attenzione al dettaglio e massimo rispetto delle esigenze degli sposi. Uno staff di **cucina** interno, guidato dallo chef, segue ogni dettaglio nella preparazione di ogni singola portata, curando nel particolare tutti gli aspetti: gusto, genuinità, profumo e presentazione. Inoltre l'attenzione a problemi ed intolleranze alimentari è massima, per garantire varietà e gusto anche a coloro che hanno esigenze particolari. Alla base dei piatti proposti c'è sempre la ricerca dell'equilibrio che parte dall'utilizzo di prodotti di stagione e possibilmente a km 0. Si possono, inoltre, organizzare matrimoni per **vegetariani** e **vegani**.



Prima del matrimonio è possibile fare una cena di degustazione che viene offerta agli sposi per definire il menù: la prova viene eseguita nel suggestivo ristorante "Pantagruel", ricavato dalla casa del custode dei conti Donini. Agli sposi viene data un'ampia gamma di opportunità per "disegnare" il proprio matrimonio: diversi tovagliati e apparecchiature, sedute differenti tra cui scegliere, allestimenti e via dicendo....

Per il valore **storico** e **artistico** della residenza, il comune di Perugia ha concesso la possibilità di celebrare direttamente nella villa il **matrimonio civile**: non c'è che da scegliere tra piccole alcove affrescate, una sala con tele del 1700 o un parco secolare.



Per concludere al meglio una giornata ricca di emozioni, ai novelli sposi viene offerta una **Junior Suite** all'interno della villa dove poter trascorrere la prima notte di nozze, una ricca colazione in camera e una rilassante trattamento per la coppia presso il centro benessere "Ginkgo spa" ricavato nelle cantine della Residenza.

Per Info:

Alla Posta dei Donini
Residenza d'Epoca
Via Deruta, 43 - San Martino Campo (PG)
info@postadonini.it
www.postadonini.it
T. e fax 075 609132



Asisium Travel

Il viaggio originale che cercavi

Dal cuore dell'Umbria al resto del mondo, in cerca di destinazioni speciali: è questa la filosofia di **Asisium Travel**, agenzia di viaggi e promozione turistica di Assisi, di recente apertura, ma forte di un grande patrimonio di esperienza, dalla direttrice tecnica **Federica Ferretti**, che lavora nel settore da anni, alla collaborazione di **Giorgio Gasparrini**, imprenditore umbro nel settore turistico con esperienza ventennale.

La mission di **Asisium Travel** è valorizzare tutte le mete turistiche umbre, attraverso una promozione a 360° che fa leva soprattutto sulle potenzialità del **digitale**.

Il motore di ricerca di **AsisiumTravel.com** è interamente dedicato alle città del cuore verde d'Italia,

e a tutti i possibili percorsi enologici, gastronomici, culturali, pensando anche alle esigenze dei turisti più sportivi, con passeggiate, trekking, tour in bici, ecc.

Per le **offerte matrimonio**, Asisium Travel offre un **servizio online di lista nozze**, comodo e tecnologico: dal sito web è possibile caricare foto e quote da acquistare con bonifici online, l'ideale per amici e parenti lontani che vogliono partecipare al regalo.

La lista online può essere facilmente monitorata sia dagli invitati che dagli sposi.

Per i **viaggi di nozze**, infine, Asisium Travel ricerca continuamente le mete migliori e poco valorizzate,



offrendo pacchetti su misura in una perfetta fusione tra **originalità**, **qualità** e **prezzo**, venendo incontro al sogno di ognuno senza scadere nelle solite destinazioni.

Dagli esotici **Vietnam** e **Birmania**, ai viaggi al caldo tra **Grecia** ed **Egitto** lontano dalle tappe più commerciali, fino ai paesi unici che abbiamo a due passi da casa, come il **Montenegro** dal panorama selvaggio e incontaminato.

Tra le novità del momento, **Asisium Travel** consiglia il tour in auto nella verde **Irlanda**, il mare e le città imperiali del **Marocco**, e sempre nel continente nero raccomanda il **Sudafrica**, bellissimo sia per il mare che per i tour naturalistici tra parchi e natura, e poco più in là il **Madagascar**, perfetto da visitare in primavera e a fine estate.

Per Info:

Via S.Gabriele dell'Addolorata, 2 - Assisi (PG)
T. 075 813074 - 334 3954324



ELISA L. STUDIO PRESENTA

LO STILE DEI SOGNI

*Nel centro storico di
Bastia Umbra si trova
un piccolo e accogliente showroom,
sulla porta una scritta discreta,
“Elisa L.”, indica il luogo in cui
la designer “Elisa” accoglie le
clienti che si rivolgono a lei
per un abito da sposa,
da cerimonia, da sera,
o per dei cappelli originali*



*"Elisa L."
Abito in taffetà seta,
con cintura e fiori
dipinti a mano,
veletta vintage*



Elisa L.
S T U D I O
Alta Moda

*Nel suo showroom non ci sono
miriadi di vestiti pronti, ma
idee, perché la sua filosofia
è disegnare l'abito inedito,
interpretando i desideri della
cliente, valorizzandola al
meglio.*

*Nella realizzazione degli abiti,
il metodo di lavorazione ed i
materiali sono quelli
dell'alta moda: sete pure, pizzi
francesi, Jais di cristallo, sem-
pre e solo materiali naturali e
pregiati.*

*Ogni abito disegnato
è un pezzo assolutamente
unico ed è disponibile solo
presso il suo showroom.*



*"Elisa L."
Abito in pizzo e tulle in seta,
acconciatura con foglie
di piume*

*È possibile avere
un'anteprima
della collezione di abiti
e cappelli 2014-15,
che Elisa sta disegnando
per il mercato internazio-
nale e che presenta modelli più
informali
e materiali innovativi.*



Elisa L. Studio

*Via Roma, 19 - Centro Storico Bastia Umbra (PG) - T. 075 8010738
info@eisalstudio.it - www.elisalstudio.it - Fb: ElisaL.Studio*

Location: Bloom Flower Design & Co - Bastia Umbra | Bijou: "Euforia Bijoux" - Bastia Umbra.

HOTEL PICCADILLY



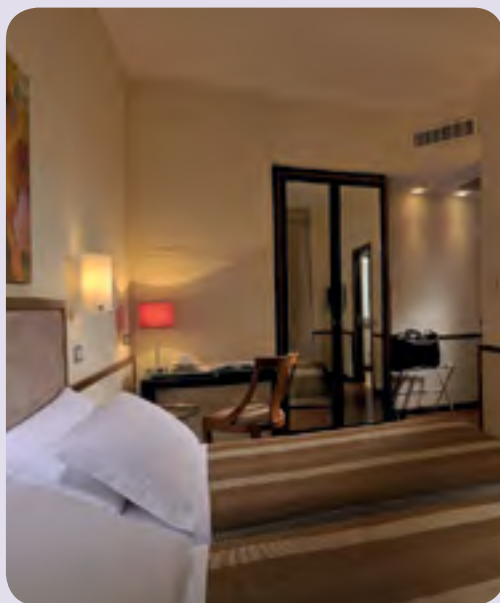
Il nido ideale per un **San Valentino** romano

San Valentino è alle porte, ma in generale **l'amore è sempre in agguato**.

E si sa bene che una delle **città più romantiche** al mondo (e non solo) è **Roma**. Quindi se volete **festeggiare degnamente il giorno degli innamorati** cosa c'è di meglio di un weekend nella capitale più bella del mondo? Una passeggiata nelle vie dello shopping, un aperitivo a Campo dei Fiori, una deliziosa cena a lume di candela a piazza Navona e poi?

E poi ve lo consigliamo noi uno splendido hotel in cui trascorrere una dolce notte nella città eterna.

Situato **nel cuore di Roma**, nella frequentatissima via Magna Grecia, a pochi metri dalla Basilica di San Giovanni in Laterano, a tre fermate di metro dalla stazione Termini e vicinissimo a tutte le imperdibili bellezze storiche della città, **l'Hotel Piccadilly Best Western** vi offrirà un'accoglienza straordinaria e non vi farà mancare assolutamente nulla.



Dalle camere spaziose, calde e dotate di tutti i comfort, ad uno splendido attico da cui godersi tutta la città dall'alto mentre consumate la vostra ricca colazione o il vostro gustoso aperitivo.

Ma la prerogativa di questo albergo è quella di riuscire a **far sentire i suoi ospiti sempre a casa**, grazie al giovane personale attento a ogni esigenza e sempre pronto a soddisfarla.

La gentilezza, la cordialità e la disponibilità sono i fattori predominanti di questa struttura e sono **qualità rare** oggi.

Un albergo perfetto per i weekend con la vostra dolce metà, o con tutta la famiglia e ideale per soggiorni d'affari brevi e lunghi.

Vi assicuriamo che ne rimarrete entusiasti.

Buon San Valentino romano.

Per Info:

BEST WESTERN Hotel Piccadilly
Via Magna Grecia 122 - Roma (RM)
T. 06 70474858

L'ANTICA OSTERIA DI MONTONE

Dove assaporare tartufi e **sapori della tradizione umbra**, nella piazza di un combattente nel **cuore** di uno dei borghi più belli d'Italia



Poggiato sul colle che domina la valle Carpina, il **borgo di Montone** è un piccolo gioiello di pietra e storia. Nel suo cuore, da tempo esiste un posto dove la tradizione e i profumi delle colline circostanti confluiscono: l'**Antica Osteria** come uno scrigno racchiude tutto questo. Situato nella centrale piazza intitolata al condottiero Fortebraccio da

Montone, il ristorante si fa apprezzare per la sua **tradizionale cucina umbra** che come un sistema perpetuo gira intorno a quel piccolo segreto nascosto nei territori intorno: **il tartufo**.

Il buon cibo e il buon bere de **L'Antica Osteria** sono **legati indissolubilmente al territorio** e al suo

trasformarsi lungo il corso dell'anno, questo vale per il menù, mai esagerato ma sempre accurato, e soprattutto per il tartufo legato strettamente alle quattro stagioni e raccolto dagli stessi proprietari. Il ristorante è gestito da due fratelli, Luca e Filippo, il primo *chef* in cucina il secondo *maître* in sala; ad aiutarli il babbo, da trent'anni cercatore e grande conoscitore del prezioso e gustoso *tuber*.

Il menù non è molto vasto ma mira alla ricerca di **sapori autentici e freschi**, molto apprezzato è l'assortimento di salumi e formaggi umbri di prima qualità, oltre ai porcini e varie tipologie e tagli carne: qui lo *chef* 'subisce' anche la buona influenza della vicina toscana. Non ci sono pietanze già pronte, tutto è fresco e preparato all'istante compresi i sughi. Oltre al tartufo raccolto con passione tra le colline vicine, L'Antica Osteria stupisce anche per un'altra specialità: **la carne in vari tagli serviti su piastra di sale rosa**, dal filetto di Chianina al tartufo nero, alla tagliata di vitello, alla bistecca Fiorentina da un 1kg. Ovviamente non può mancare il buon vino che trova posto nella nuova e ricercata cantina del L'Antica Osteria, ricavata in un locale risalente al 1300: chiamata **Enoteca l'Infernaccio**, è un autentico viaggio fra più di 200 etichette regionali, nazionali e internazionali.

In inverno a L'Antica Osteria è più facile trovare gente del posto e dei borghi vicini che gusta i migliori tartufi dell'anno, tra cui anche il pregiatissimo bianco. Mentre in estate, l'antico borgo viene **invaso dagli stranieri**, molti dei quali rapiti dal posto, nel tempo hanno anche comprato casa tra le colline. Sia il piccolo paese che lo storico ristorante sono parte di un mondo prezioso, qualcosa di ancora autentico che marchia tutti quelli che ci passano, l'ospite presto si accorge che mai dimenticherà quelle pietre, la storia del borgo, la cura e la tradizione de **L'Antica Osteria di Montone**.

Per Info:

L'Antica Osteria
Piazza Fortebraccio 5/6, Montone
T. 075 9306271
www.lanticaosteria.it





GIANLUCA E SANNE, UN MATRIMONIO ITALO-OLANDESE. PERUGIA





IL POST FESTEGGIA 10 ANNI. POST, PERUGIA





SEIDIVINO

LANDSCAPE RESTAURANT

Nato dalla ristrutturazione di una **vecchia cantina** un locale dallo **stile metropolitano** che **unisce** la tradizione all'innovazione

Nato dalla ristrutturazione di una vecchia cantina, il **SeidiVino** è il locale con un interessante mix di atmosfere e spazi dove si respira una inaspettata aria **metropolitana** a **Castiglione del Lago**, uno dei Borghi più belli d'Italia.

Landscape, il panorama, e la sensazione che può suscitare alla sua vista, è la filosofia ispiratrice del locale. **La Sala del Vino**, **le Sale delle Volte** ed il **Giardino degli Angeli**, la terrazza con vista mozzafiato sul Lago Trasimeno da vivere a pieno in estate, sono il biglietto da visita del locale.

Piatti, realizzati con **prodotti selezionati**, consultabili on line su www.6divino.it, abbracciano diversi gusti: **piatti** della tradizione e piatti **frutto della**

creatività della nostra cucina, **secondi di carne** o **di pesce** di lago e di mare (anche con particolari richieste su prenotazione) rendono il menù per tutti i gusti. La pizza è divisa in due categorie: **Pizze Semplici** e **Semplicemente Pizze** con abbinamenti ed ingredienti più particolari.

Il SeidiVino è anche Enoteca nella quale troverete più di **duecento etichette** italiane con una crescente attenzione al vino locale; non mancano contaminazioni internazionali ed il tutto è accompagnato da appetizer **mai banali**.

Il SeidiVino cambia continuamente: aperto dal pranzo fino a tarda ora il locale rimane attivo con il servizio ristorante, seppure con un menù ristretto, anche dopo le 23.00. Ideale per Infusi, Té e Tisane, Cocktails per Aperitivi, Cena. Selezioni di Rum e Distillati, Long Drink ed After Dinner trasformano il dopocena in un ulteriore momento di incontro al 6DV.

Particolarmente adatto per **feste private** e **di laurea**, **eventi** e **meeting**, SeidiVino è il primo locale metropolitano e polifunzionale del Trasimeno.

Per Info:

SeidiVino Landscape Restaurant
Via Belvedere, 9

Castiglione del Lago (PG)

T. 075 953150

www.6divino.it info@6divino.it

Fb: 6divino



#POST IT

Miscellanea di appunti
per vivere il meglio
dell'Umbria



Dal 27 febbraio al 2 marzo
FESTIVAL DEL CINEMA DI SPELLO
Mestieri del cinema e spaghetti western

Nella **Splendidissima Colonia Julia** torna l'appuntamento con la settima arte. Durante la terza edizione del **Festival del Cinema di Spello** oltre ai film in concorso, ci saranno documentari e mostre sulla storia e i mestieri del cinema, mentre, con un pensiero a **Giuliano Gemma** da poco scomparso, il concorso per le scuole sarà sul **western all'italiana**.

Luoghi vari – Spello (PG)



21 febbraio, ore 21.15

OGGI NON È GIORNATA

Il ritorno al Lyrick di Maurizio Battista

Un'arma di difesa, un muro: per **Maurizio Battista**, la risposta "Oggi non è giornata" è come lo scudo di Capitan America. Classico intercalare, ma anche aiuto per schivare le domande inopportune della giornata tipo, talmente diffuso da dare il nome allo spettacolo. Al **Teatro Lyrick** il prossimo 21 febbraio.

Teatro Lyrick

Via G. D'Annunzio - S. M. Angeli (PG)

9 marzo

S.I.P-ARTE

Giovani pittori tra Napoli e Perugia

Domenica 9 marzo il **Caffè Morlacchi** ospita **S.I.P-Arte**, esposizione di giovani pittori curata da Ivano Petrosino e Sabrina Carnevale, scambio mensile tra **Napoli** e **Perugia**. Il primo incontro è con **Domenico Salierno**, pittore e regista che si rifà a Picasso, Clemente e Modigliani, con tratti del futurismo e dell'avanguardia.



Caffè Morlacchi

Piazza Morlacchi 4, Perugia



28 febbraio, ore 21.30

FRANCO SIMONE IN CONCERTO

Il maestro al Festival del Cinema di Spello

Il grande cantautore **Franco Simone**, con i suoi 40 anni di successi, omaggia il Festival del Cinema di Spello con l'eleganza della sua musica apprezzata in tutto il mondo, il 28 febbraio con il concerto **vocEpiano – dizionario dei sentimenti**, progetto di Maurizio Dinelli, al pianoforte il maestro Maurizio Mariano. Parte dell'incasso della serata sarà **devoluto in beneficenza**.

Sala Polivalente Ca'Rapillo

Via Acquatino, 2 - Spello (PG)



Dal 19 al 23 febbraio

LE VOCI DI DENTRO

I fratelli Servillo insieme sul palco del Morlacchi

“Le voci di dentro” di Eduardo De Filippo, diretto e interpretato da **Toni Servillo**, arriva sul palcoscenico del **Teatro Morlacchi dal 19 al 23 febbraio**. Al fianco di Toni, fresco di vittoria del Golden Globe per “La Grande Bellezza”, c’è il fratello **Peppe**, nota voce degli Avion Travel. Una commedia scritta nel 1948 ma dal forte **sapere profetico**, capace di evocare drammaticamente il presente. Da non perdere.

Teatro Morlacchi

Piazza Morlacchi, 13 - Perugia

20 febbraio, ore 21

GET THE BLESSING

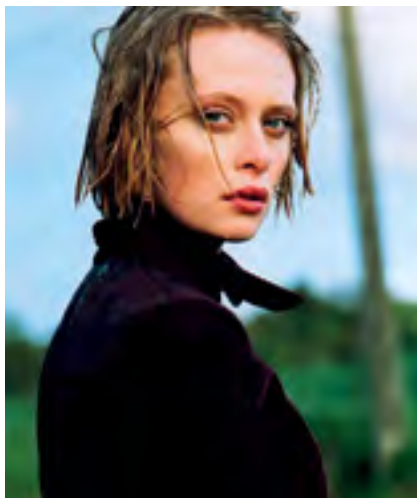
Visioninmusica presenta in anteprima per l’Italia,
“Lope & Antilope”

Una delle band più originali ed eccitanti dell’attuale scena britannica, per presentare la quale basterebbero i nomi di **Jim Barr** e **Clive Deamer**, rispettivamente, bassista e batterista dei **Portishead**. Nata a Bristol proprio da un’idea della sezione ritmica della leggendaria formazione trip-hop, i **Get The Blessing** si completano con i fiati e l’elettronica del sassofonista Jake McMurchie e del trombettista Pete Judge. A Terni il 20 febbraio.

Auditorium Gazzoli

Via del Teatro Romano, 13 - Terni





15 febbraio, ore 23.00

DASHA RUSH

La techno dell'artista russa al Serendipity

Sabato 15 febbraio la dj e producer moscovita terrà un dj set al **Serendipity Club**. Dopo aver fondato due label – Fulpanda e la più sperimentale Hunger To Create – **Dasha Rush** collabora con Lars Hemmerling nel progetto **LADA**. Nelle sue live performance combina elementi **industrial** e **minimal** in un sound scuro e futuristico, un romanticismo a metà tra uomo e macchina.

Serendipity Club

Via delle Industrie, 123 - Foligno (PG)

Dal 17 febbraio al 20 marzo

WORKSHOP FOTOGRAFICO A PERUGIA

All'Accademia di Belle Arti il corso di Marco Nicolini

Progettualità tra racconto e reportage - la città contemporanea nei suoi imprevedibili percorsi: è questo il titolo del **workshop fotografico di Marco Nicolini**, che si terrà all'Accademia di Belle Arti Pietro Vannucci, e punta a far emergere le proprie attitudini al momento dello scatto. Per il corso è richiesta una **buona conoscenza di base** delle tecniche fotografiche e un proprio pc portatile con software di fotoritocco. È possibile seguire i lavori con **qualsiasi apparecchiatura fotografica**.

Accademia di Belle Arti Pietro Vannucci

Piazza San Francesco al Prato, 5 - Perugia





Fino al 6 aprile

PERUGIA IN CAMMINO

Una mostra allestita grazie al materiale fornito dai cittadini

I Perugini raccontano la storia. A **Palazzo della Penna** fino al 6 aprile sarà possibile visitare un'esposizione integralmente costituita da materiale fornito dalla cittadinanza che, a partire dallo scorso novembre, ha consegnato i propri ricordi presso ai centri di raccolta dell'Archivio della Memoria Condivisa di Perugia. **201 prestatori** per **388 immagini** oltre a **filmati**, oggetti e **riproduzioni di quotidiani**.

Palazzo della Penna

Via Podiani, 11 - Perugia

Dal 15 febbraio al 8 marzo

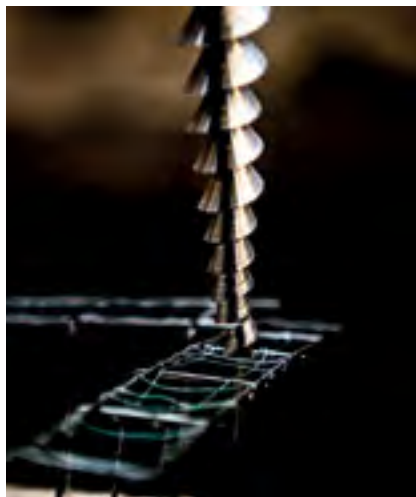
PNEUMA

Torna l'appuntamento con Galleria Cinica

La tematica della follia è il centro di **Pneuma** di **Lara Pacilio**, a cura di **Maila Buglioni**. La mostra è un'investigare nel concetto presente in ognuno di noi come squilibrio psichico appartenente al mondo contemporaneo. Il tutto con una serie di opere che si compiono in un inedito **mescolamento di arti visive, teatro e musica**. L'interesse dell'artista scaturisce dalla visita presso il manicomio di Volterra.

Palazzo Lucarini Contemporary, Trevi

Via Riccardi - Trevi (PG)





LADIES & GENTLEMAN

Un nuovo store dal sapore vintage

Un'idea che pesca nel passato per dare un colore diverso al presente. **Ladies & Gentleman** è un nuovo e piccolo store aperto da poco in **piazza Morlacchi** a Perugia. L&G ha ricreato uno spazio fuori dal tempo dove l'attenzione è mirata alla cura del look passando da un atmosfera **vintage** ad una tendenza tutta nuova, quella della **barba e baffi**.

L&G shop

Piazza Morlacchi - Perugia



B&B CIOCCOLATERIA

In centro un nuovo punto di ritrovo per golosi

B&B, dopo aver rilevato lo storico **Caffè Turreno**, firma ora una **nuova cioccolateria**. Professionalità e **prodotti** esclusivamente **artigianali** sono i segreti di questo paradiso dei golosi. Proprio di fianco al Turreno sarà d'ora in poi possibile degustare alcune tra le migliori **ricette a base di cioccolato**.

B&B Caffè Turreno

Piazza Danti 14/15 - Perugia

T. 075 5722708

OSTERIA DELLE BOTTI

Cucina tipica con una novità: il sushi

In via Garibaldi 53 a Foligno, l'**Osteria delle Botti**, con la sua cucina tipica e la sua ampia scelta di vini, è una certezza già da tempo, ma da qualche mese ha deciso di arricchire il suo menù con del **sushi** di qualità, da consumare al tavolo, al bancone (ad un **prezzo più abbordabile**), o con servizio **take away**.

Osteria delle Botti

Via Giuseppe Garibaldi 53 - Foligno (PG)

T. 0742 344464



PUBLITO

A Trevi un'ottima selezione di carne

Si trova alle pendici di Trevi, lungo la **vecchia Flaminia**, e visto da fuori, il **Publito**, potrebbe sembrare solo un pub, ma una volta all'interno ci si ritrova in un bel locale con una **selezione di carni** che si fa notare (senza per questo disdegnare gli hamburger), dalla fiorentina di scottona all'entrecôte argentina, il tutto cotto su **brace a legna**, da una mano più che competente.

Publito

Via Popoli, 25/A - Matigge, Trevi (PG)

T. 329 3115560



NOUVELLE CU-CINEMA

Al Méliès, convenzioni quotidiane con i ristoranti della zona

Cena e cinema: mai abbinamento fu più facile. Soprattutto in seguito all'interessante convenzione attivata dal **cinema Méliès** con i ristoranti della zona: "**Pizza e Musica**", "**Frittole**", "**Osteria Il Gufo**", "**Civico 25**" e "**Lumera**". Si cena e si va al cinema pagando dagli 11 ai 20 euro a seconda del menù scelto.

Cinema Méliès

Via della Viola, 1 - Perugia

T. 075 5732208

L'ALTRO VISSANI

A Orvieto sbarca la grande cucina "low cost"

Dopo Capri, il **concept store** sbarca in pieno centro a Orvieto dando vita a un locale un po' civettuolo che propone una ristorazione di grande qualità: un **Vissani** alla portata delle tasche dei più. **Ristorante, pizzeria e pasticceria:** sarà aperto per colazioni, pranzi, brunch, merende pomeridiane con dolci e stuzzichino, fino alla cena alla carta. Tutti i piatti selezionati da Vissani verranno preparati dai giovani della sua "**scuola**".

L'Altro Vissani

Via del Duomo 25 - Orvieto (TR)

T. 333 3679946





IL NUOVO SITO
artigrafichepaciotti.it
ONLINE DAL 1 FEBBRAIO



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





Comune
di Perugia



febbraio duemilaquattordici

viva Perugia

what where when www.comune.perugia.it

Anno XXIV Numero 2 • Euro 1,00



Tutti i mesi
in edicola a € 1,00

All'interno

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





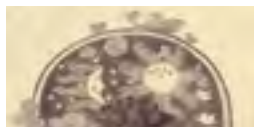
#AGENDA

La tua **segretaria**
personale



**CARTELS...POR AMOR
DI JOAN MIRO**

Dall'8 febbraio
Terni
Accademia delle belle arti



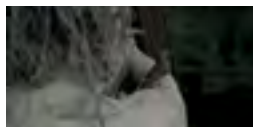
**IL MONDO RIDENTE DI
SILVANA**

Dal 9 al 28 febbraio
Perugia
Galleria Diego Donati



**MASCHERE,
9 ARTISTI INCONTRANO
IL BARROCCO**

Dal 15 febbraio
Perugia, Galleria Artemisia



PNEUMA

Dal 15 febbraio all'8 marzo
Trevi
Palazzo Lucarini Contemporary

GIOVEDÌ 6 FEB

**Musica, musicisti e strumenti
musicali del Rinascimento Italiano
(1450-1550)**

Perugia, Villa Taticchi - ore 19.30

**...e cadde addormentata – Teatro
di classe, scuola dell'infanzia**

Perugia, Teatro Brecht

Otello

Perugia, Teatro Morlacchi
ore 21.00

Eventi Valentiniani

Terni, luoghi vari

**Mountain Men – Visioninmusica
2014**

Terni, Auditorium Gazzoli,
ore 21.00

VENERDÌ 7 FEB

Otello

Perugia, Teatro Morlacchi
ore 21.00

Purgatorio

Trevi, Teatro Clitunno – ore 21.00

Mom's the word

Assisi, Teatro Instabili – ore 21.00

Romo

Terni, Teatro Secci – ore 21.00

Eventi Valentiniani

Terni, luoghi vari

SABATO 8 FEB

**Carnevale di San Sisto – Sfilata
dei carri**

Perugia, San Sisto – ore 14.30

Otello

Perugia, Teatro Morlacchi – ore 21.00

M.E.D.E.A. Big Oil

Perugia, Teatro Brecht – ore 21.00

Marlene Kuntz – Nella tua Luce Tour

Perugia - Afterlife

Purgatorio

Trevi, Teatro Clitunno – ore 21.00

Mom's the word

Assisi, Teatro Instabili – ore 21.00

Chiamatemi Ismaele

Orvieto, Teatro Mancinelli
ore 21.00

Romo

Terni, Teatro Secci – ore 21.00

Eventi Valentiniani

Terni, luoghi vari

Magda dj set

Foligno, Serendipity – ore 23.00

DOMENICA 9 FEB

Otello

Perugia, Teatro Morlacchi
ore 17.00

Diapason: Clown in musica

Teatro Ragazzi

Perugia, Teatro Brecht

Purgatorio

Trevi, Teatro Clitunno - ore 21.00

**Carnevalandia 2014– Sfilata dei
carri, Rogo della strega Matteuccia**

Ponterio di Todi

Italia mia Italia di Maddalena Crippa

Città della Pieve, Teatro degli
Accaloranti

Cane Blu – Teatro ragazzi

Terni, Teatro Secci – ore 17.00

Eventi Valentiniani

Terni



**IMPERMANENTE II.3
"ZIG ZAG ZAC"**

Fino al 20 Febbraio
Perugia
ArtStyle



FIOR DI PELLE

Fino al 22 Febbraio
Terni,
MedioArea Gallery



**UNA FINESTRA
SU PERUGIA**

Fino al 26 Febbraio
Perugia
Centro Servizi Galeazzo Alessi



RISERVA AUREA

Fino al 28 Febbraio
Perugia
Galleria Nazionale dell'Umbria

LUNEDÌ 10 FEB

Carnevale di San Sisto – Sfilata dei carri
Perugia, San Sisto – ore 14.30

Purgatorio

Trevi, Teatro Clitunno – ore 21.00

Carnevalandia – Carnevale Medievale
Todi

Eventi Valentiniani – Cioccolentino
Terni, luoghi vari

MARTEDÌ 11 FEB

Purgatorio

Trevi, Teatro Clitunno – ore 21.00

L'invenzione della solitudine

Magione, Teatro Mengoni - ore 21.00

La misteriosa scomparsa di W.

Marsciano, Teatro Concordia
ore 21.00

Eventi Valentiniani – Cioccolentino
Terni, luoghi vari

MERCOLEDÌ 12 FEB

Carnevale di San Sisto – Sfilata dei carri
Perugia, San Sisto - ore 14.30

Purgatorio

Trevi, Teatro Clitunno – ore 21.00

Eventi Valentiniani – Cioccolentino

Terni, luoghi vari

Bobo Rondelli

Perugia, Bad King Pu

GIOVEDÌ 13 FEB

**Musica, musicisti e strumenti
musicali del Rinascimento Italiano**
Perugia, Villa Taticchi – ore 19.30

Qui e ora

Foligno, Politeama Clarici
ore 21.00

I Cani - concerto

Terni, Queeny Lounge Club
ore 21.00

Eventi Valentiniani – Cioccolentino

Terni, luoghi vari

VENERDÌ 14 FEB

Mostra mercato di San Valentino
Perugia, centro storico

B-Sogno

Spello, Teatro Subasio – ore 21.00

Eventi Valentiniani – Cioccolentino

Terni, luoghi vari

SABATO 15 FEB

Spookyman

Perugia, T-Trane

La palestra

Corciano, Teatro della Filarmonica
ore 21.00

**Mozart: l'evoluzione del genio tra
sonate e fantasie**

Solomeo, Teatro Cucinelli – ore 21.00

Amarcord

Spoletto, Teatro Menotti
ore 21.00

Eventi Valentiniani - Cioccolentino

Terni, luoghi vari

Dasha Rush dj set/La Costa dj set

Foligno, Serendipity – ore 23.00

Le giornate del Bartoccio

Perugia, Galleria Artemisia
ore 17.00



IN THECA

Fino al 9 Marzo
Umbertide
Museo Civico di Santa Croce



**GIULIO VALERIO CERBELLA
NIGREDO**

Fino al 5 Aprile
Perugia
Caffè del Teatro Morlacchi



**TOMMASO FETTUCCIARI
CRISTIANO PETRUCCI**

Fino al 18 Aprile
Assisi
Minigallery Assisi



**LUCIANO FABRO
DISEGNO IN OPERAI**

Dal 15 Febbraio al 4 Maggio
Foligno
CIAC

DOMENICA 16 FEB

Amarcord

Perugia, Teatro Morlacchi
ore 17.00 e 21.00

**Musica, musicisti e strumenti musicali
del Rinascimento Italiano**
Perugia, Villa Taticchi – ore 19.30

**Carnevale dei ragazzi – sfilata dei
carri**
Acquasparta

Carnevale dei Ragazzi – sfilata
Sant'Eraclio

Maratona di San Valentino
Terni

Eventi Valentiniani – Cioccolentino
Terni, luoghi vari

Le giornate del Bartoccio
Perugia, Auditorium Santa Cecilia
ore 17.30

LUNEDÌ 17 FEB

Incontro con Daniel Pennac
Perugia, Teatro Morlacchi
ore 17.30

MARTEDÌ 18 FEB

Journal d'un Corps

Solomeo, Teatro Cucinelli
ore 21.00

Due di noi

Città di Castello, Teatro degli
illuminati – ore 21.00

Come tu mi vuoi

Gualdo Tadino, Teatro Don Bosco
ore 21.00

Eventi Valentiniani –Cioccolentino

Terni, luoghi vari

MERCOLEDÌ 19 FEB

**Fiabe ritrovate – Teatro di classe,
scuole dell'infanzia**

Perugia, Teatro Brecht – ore 10.00

Le voci dentro

Perugia, Teatro Morlacchi
ore 21.00

Due di Noi

Amelia, Teatro Sociale – ore 21.00

Come tu mi vuoi

Todi, Teatro Comunale – ore 21.00

Journal d'un Corps

Solomeo, Teatro Cucinelli
ore 21.00

Eventi Valentiniani

Terni, luoghi vari

GIOVEDÌ 20 FEB

**Musica, musicisti e strumenti musicali
del Rinascimento Italiano**
Perugia, Villa Taticchi – ore 19.30

Le voci dentro

Perugia, Teatro Morlacchi
ore 21.00

**La mucca e l'uccellino – Teatro di
classe, scuola infanzia**
Foligno, Auditorium San Domenico

Eventi Valentiniani

Terni, luoghi vari

VENERDÌ 21 FEB

I Quartieri

Perugia, Loop Café – ore 21.00

Io Fiordipisello

Spello, Teatro Subasio
ore 21.15

Oggi non giornata (con Maurizio Battista)

Assisi, Teatro Lyrick – ore 21.15

Trittico

Magione, Teatro Mengoni
ore 21.00

Himmelweg la via del cielo

Terni, Teatro Secci – ore 21.00

Eventi Valentiniiani

Terni, luoghi vari

SABATO 22 FEB

1 Principe

Perugia, Teatro Brecht – ore 21.00

Benvenuti in casa Gori

Montone, Teatro San Fedele
ore 21.00

I pachidermi

Trevi, Teatro Clitunno – ore 21.15

Premiata Pasticceria Bellavista

Monte Castello di Vibio, Teatro della Concordia – ore 21.15

Mrg dj set

Foligno, Serendipity - ore 23.00

Le giornate del Bartoccio

Perugia, Sala San Martino al
Verzaro - ore 17.30

DOMENICA 23 FEB

Mamma Sale, Papà Pepè

Magione, Teatro Mengoni
ore 17.00

Le giornate del Bartoccio

Perugia, Centro Storico
ore 16.00

LUNEDÌ 24 FEB

Le giornate del Bartoccio:

Perugia, Sala Sant'Anna
ore 17.00.

MARTEDÌ 25 FEB

Le giornate del Bartoccio:

Perugia, Sala Binni della biblioteca Augusta – ore 16.30

Rising

Solomeo, Teatro Cucinelli
ore 21.00

MERCOLEDÌ 26 FEB

Radio Days

Perugia, 100Dieci café

MidSummer

Assisi, Piccolo teatro degli Instabili
ore 21.30

Don Giovanni

Marsciano, Teatro della Concordia
ore 21.00

GIOVEDÌ 27 FEB

Un Principe

Narni, Teatro Comunale Manini
ore 21.00

D'amore e d'Ombra

Corciano, Teatro della Filarmonica
ore 21.00

Le giornate del Bartoccio

Perugia, Circolo del Gotto
ore 17.00

VENERDÌ 28 FEB

Larry Willis Trio

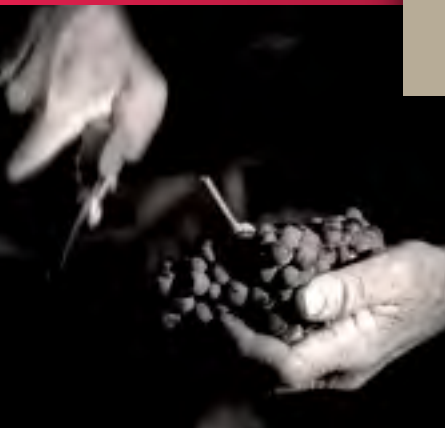
Perugia, Oratorio Santa Cecilia
ore 21.30

Buonanotte brivido

Perugia, Teatro Brecht

Calda Diva

Magione, Teatro Mengoni
ore 21.00



ARNALDO CAPRAI
Viticoltore in Montefalco



SAN VALENTINO CON
LA CUCINA DI



MONTEFALCO



IL CAVALIERE



Via XX Settembre, 39
Foligno (PG)
tel. 0742 350608

Chef
Gianluca Martellini

Panzottino
ricotta e
noci con
tartufo e
pistacchio

La locanda dei golosi

Strada Eugubina, 225 | Perugia
tel. 075 591 8606



Il Capanno

Loc. Torre Cola | Spoleto (Pg)
tel. 0743 54119

Chef
Daniela Filippi

Fettuccine
al ragù
bianco di
piccione

Chef
Emiliano Boccolini

Filettino alla
boscaiola al
profumo di
alloro





Nuova Hyundai i10
Inspiration. Engineered.



La città vive nuove emozioni. Nuova Hyundai i10, nata per trasformare l'ispirazione in realtà.

Più spazio, più comfort, più sicurezza, meno consumi,
a **8950 euro con 5 porte, clima, ESP.**

E, con hyundai i-Plus, i10 è tua a partire da **95 euro al mese** (TAI 5,99% TAEG 8,56%)
e dopo 3 anni decidi se tenerla, restituirla o sostituirla.



NEW THINKING.
NEW POSSIBILITIES.

Trendauto srl

Perugia
via Corcianese 30, S.Sisto
075 5270611

Foligno
viale Roma, 38
0742 342907

C.di Castello
viale Romagna,38
075 8511228