

PM

PIACERE MAGAZINE



#86



UN ALTRO NUMERO VERDE



CITROËN preferisce **TOTAL**

Consumo su percorso misto: Nuova Citroën C3 1.4 VTi 95 GPL/Benzina (uso a GPL, con Cerchi in lega) 8,2 l/100 Km - (uso Benzina, Cerchi in lega) 136 g/Km - (uso GPL, con Cerchi in lega) 129 g/Km. Le foto sono inserite a titolo informativo.

CITROËN C3 5 PORTE

TI ASPETTIAMO PER UNA PROVA.

CRÉATIVE TECHNOLOGIE

CENTRALCAR S.P.A.

CERTE OFFERTE CAPITANO AL MOMENTO GIUSTO.

con Cerchi in lega) 5,9 l/100 Km. Emissioni di CO2 su percorso misto: Nuova Citroën C3 1.4 VTi 95 GPL Airdream (uso Benzina, con





**AERONAUTICA
MILITARE**



in esclusiva presso



bartoccini

gioielleria

www.bartoccini.it





AUTICA
TARE



www.freccetricoloriorologi.it



**HAPPY
TRENDY!**



**PET SHOP
TOELETTATURA**

PRENOTA UN APPUNTAMENTO!



Via Manzoni 415 - Ponte San Giovanni (PG)
Tel. 075 393232 - zoogardenpg@tiscali.it

*guarda questa pagina da lontano...

www.artigrafichepaciotti.it

Arti Grafiche
PACIOTTI

Strada delle Fratte, 2/a | 06132 Perugia | Italy ☎ +39 075 5279902 | 📠 +39 075 5289143



LEGATORIA UMBRA

RILEGATURA VOLUMI

RILEGATURA LIBRI CARTONATI

PUNTI METALLICI PER RIVISTE

TUTTO PER DEPLIANTS

CARTOTECNICA

CELLOFANATURA

LAVORAZIONI IN PELLE

SPIRALI PER CALENDARI

CARTELLE CON ANELLI

PLASTIFICATURA

www.legatoriaumbra.com

Legatoria Umbra sas di Picchietti Stefano e C.

T. 075 8010095 | F. 075 8004883

SINISERT



We love green



PUCCIARINI®

LO STILE DI CASA

// V.LE ROMA 26
TORGIANO (PG)
T. 075.98.23.70 //

L'editoriale

di Matteo Grandi

VIA IL PORCELLUM, VIA IL SENATO, VIA LE PROVINCE... SOLIDARIETÀ AGLI STUDENTI CHE STAVANO PREPARANDO L'ESAME DI DIRITTO PUBBLICO

C'è stato un episodio di qualche giorno fa che mi ha fatto riflettere. L'allenatore del Perugia, **Andrea Camplone**, andato a Terni per assistere a Ternana-Pescara è stato aggredito verbalmente da un gruppetto di ultras e costretto a recedere dal suo proposito. Niente stadio, niente partita e dietrofront fino a Perugia. Saltando a piè pari tutta la parte relativa alla retorica stigmatizzazione dell'episodio, la domanda che mi faccio è un'altra. **Siamo un fazzoletto di terra** che non arriva al milione di anime. **Il mondo cambia** e va avanti. Il futuro sarà soltanto di chi sa fare **sinergia**, anche grazie al web, dove sono possibili miracoli di cooperazione, **collaborazione** e co-progettazione a migliaia di chilometri di distanza. Presto saranno spazzate via le province. Da Trapani a Dusseldorf (piaccia o non piaccia) siamo uniti dalla stessa moneta. Si parla di **macro-regioni** che potrebbero ridisegnare completamente la geografia d'Italia per come l'abbiamo conosciuta. E, in tutto ciò, noi siamo ancora schiavi dei più insulsi campanilismi? Divisi da non si capisce quale ridicola forma d'odio? Passi la sana rivalità sportiva, che entro certi limiti è pure divertente. Ma trasformarla in una specie di guerra fra "etnie" è un piccolo primato di idiozia di cui l'Umbria dovrebbe imparare a fare a meno. **Perugia e Terni**, motori diversi di uno stesso territorio, dovrebbero capire che la sopravvivenza dell'**identità territoriale** passa per un percorso che le deve vedere **sempre più unite e più complementari**: alleate nella visione comune di una piccola regione che può salvarsi soltanto se fatta grande dai suoi abitanti e dalla loro capacità di fare sistema. **Acciaio e cioccolato, forza e dolcezza**, capacità di resistere e intelligenza nell'ingolosire. In fondo gli ingredienti nel nostro dna (al netto delle incursioni non sempre felici delle multinazionali) ci sono. E sono ingredienti di casa nostra. Quegli stessi ingredienti grazie ai quali oggi le **donne ombre** si collocano sul **podio** nazionale quanto ad aspettativa di vita: più di **85 anni**! Ma questo diciamolo sottovoce, che se lo scopre **Renzi** ci rottama con un decreto legge.

PM?

PIACERE MAGAZINE



ARTE, CULTURA, INNOVAZIONE, ATTUALITÀ, PERSONE, MODA, EVENTI

IL GUSTO DI SFOGLIARE **PIACERE** SU IPAD E IPHONE

piaceremagazine.it



SCARICA LA APP

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.



VALENTINA BRIZIARELLI

Divisa tra Roma e Perugia e tra i suoi tre figli: Piacere Magazine, Eleonora ed Eva. Dirige l'area marketing e commerciale di PM con un occhio di riguardo ai progetti nazionali. Laureata in Scienze della Comunicazione, dopo aver gestito un'agenzia pubblicitaria ha intrapreso questa sfida, seguendo la pazzia idea del suo socio: creare Piacere Magazine.



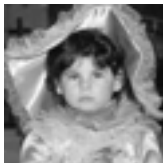
VALERIO BUONUMORI

Perugino doc e di bella presenza (la modestia è una delle sue doti principali) non ha mai cercato di domare i suoi ricci. Responsabile web di PM e tuttofare per indole non perde occasione per aprire bocca e dire la sua. Considerato in peso-forma è in realtà un falso magro, amante della musica, se bella, del cibo e del vino bianco alla giusta temperatura.



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".



LAURA SERRA

Nata a Carbonia, perduta a Verona nei meandri della comunicazione e del design, arrivata a Perugia per amore, nel 2008 bussò alla porta di Piacere, senza appuntamento. Entrò nel team una settimana dopo. Oggi è la responsabile commerciale di Piacere Magazine. I suoi up sono i viaggi, i film, i libri, il teatro e, soprattutto, i suoi tre figli. I suoi down le scadenze ravvicinate.



PATRIZIA VAGLIO

Il Rock è la sua musica, il nero è il suo colore preferito. Cerca di fare la dura, ma non ci riesce. Nel 2006 ha avuto il suo incontro 1.0 con Photoshop e da allora infesta il web con i suoi lavori. Ha sempre una piccola scorta di chips nella sua dispensa. Si occupa della grafica di PM da febbraio.



tendaggi
INTERIOR & OUTDOOR
DECORATION

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

Tel. 075 5288785

www.gmtendaggi.it



PM*#86

IN QUESTO NUMERO:

21 *Up&Down*

46 *Museo della Canapa*

54 *Punto A+*

57 *Erbeventi*

58 *Matteo Ferroni*

60 *L'Impiccione*

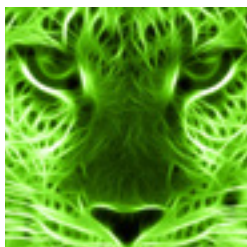
62 *Cantine Aperte Green*

78 *Stefania Rosichetti*

88 *Young Jazz*

105 *Post it*

117 *Agenda*



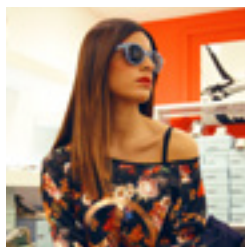
40

Ci vuole più Green(ta)



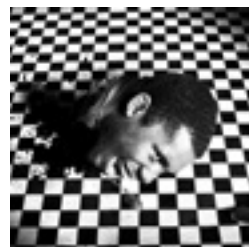
74

Virginia Mori



80

Servizio Moda



90

Dancity 2014



La Locanda del Prete è una suggestiva country house diffusa posta nel cuore dell'Umbria. Gli antichi magazzini del borgo ospitano oggi il Ristorante, fiore all'occhiello della struttura, con una bellissima terrazza da cui ammirare il suggestivo panorama sulla Valle degli Scalonì. Ogni venerdì a partire da maggio inoltre,

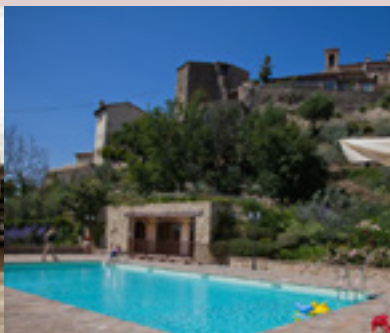


vi aspettiamo al nostro Wine Bar d'atmosfera, per le serate all'aperto di musica dal vivo, eseguita da musicisti di qualità di diverso repertorio: soft jazz, blues e pop. E dopo cena un'esperienza unica vi attende presso l'esclusivo Cigar Club, dove è possibile degustare sigari cubani, rum e cioccolato d'eccellenza.

LA LOCANDA DEL PRETE COUNTRY HOUSE

Via Milano, 20 - Saragano - 06035 Gualdo Cattaneo - PG -
Mobile: 331.689.43.69 - Tel.: +39.0742.98.636 - Fax: +39.0742.98.636
info@lalocandadelpretesaragano.it
www.lalocandadelpretesaragano.com

A TUTTI I LETTORI DI PIACERE MAGAZINE È RISERVATO UNO SCONTO DEL 15%



PM

Maggio 2014

#86



IN COPERTINA:

Illustrazione di Virginia Mori

Anno 10 n°86

Maggio 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, Giorgia Cardinaletti,
Daniele Aureli, Jacopo Cossater,
Alessandro Paolucci

Web Contents

Valerio Buonomori

Foto

Alessandro Pellicciari, Simone Rossi,
Andrea Adriani, Gildo Giuliani,
Francesco Sberna

Illustrazioni

Lorenzo Palloni

Progetto grafico e impaginazione

Brainleaf Communication
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
tel. 347.5242246
Valetina Briziarelli
valetina@piaceremagazine.it

Ufficio commerciale: 075.9662854

Editore

Big Projects

SEDE OPERATIVA:

EXELIOGRAFICA

via delle streghe, 11 A
Perugia

Tel. 075.9662854 – Fax. 075.9662843

Email: piacere@piaceremagazine.it

www.piaceremagazine.it



DISPIACERE

Le defaillance dell'ultimo numero:

*Nel numero 84 di PM relativo al mese di marzo è indicato un indirizzo non corretto per l'Osteria Rosso di Sera, sia a pag 30 che a pag 90. L'indirizzo corretto è Via Fratelli Papini, 81 - San Feliciano (PG). Ce ne scusiamo con i lettori e, naturalmente, con i diretti interessati.

*A pag. 21 nell'ultima riga del primo down ci è sfuggita una "è", ma noi facciamo affidamento sulla capacità d'interpretazione dei nostri lettori.

*Le foto della gallery di pag. 99 sono di Anisa Bejleri.

L'ALTA QUALITÀ È UNA PREROGATIVA
CHE CI CONTRADDISTINGUE



Con la Primavera ritorna il Sole:
Proteggi i tuoi occhi con filtri U.V. Block
Controlla sul nostro sito l'indice U.V. giornaliero

PERUGIA Via Oberdan 44 / 46 / 48 | T. 075.5731598 | M.info@opticalcaso.it

www.opticalcaso.it | follow us on facebook



LA FOTO DEL MESE

*Vista di Perugia dalla Torre degli Sciri.
(Foto di Michele Lilla)*

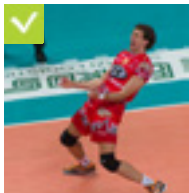
*Invia la tua "FOTO DEL MESE" a piacere@piaceremagazine.it la più bella sarà pubblicata.
Tutte le foto inviate compariranno nella sezione apposita sul sito piaceremagazine.it



Ristorante del Sole
Living Café

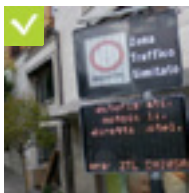
Ristorante del Sole
Via della Rupe, 1
Perugia
Terminal Minimetror Pincetto

Tel. 075-5735031
Fax: 075-5732588
ristorante@ristorantesole.com
www.ristorantesole.com



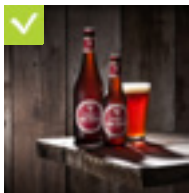
VOLLEY: LA SIR PERUGIA NELLA STORIA

Con una straordinaria impresa in quel di Piacenza, e trascinata da un immenso Atanasijević, la Sir Safety ha battuto la Copra Piacenza 3 a 1 nella semifinale scudetto: un vero spareggio in casa emiliana. Un risultato insperato alla vigilia, che ha davvero il sapore dell'impresa epica. In finale scudetto adesso Perugia sfiderà Macerata. Ma una pagina di storia è stata già scritta.



IL COMUNE FINALMENTE CAMBIA IL CARTELLO D'ACCESSO ALLA ZTL

Ci è voluto un po' di tempo, ma alla fine il Comune di Perugia è tornato ragionevolmente sui suoi passi e ha riportato alla normalità la dicitura sul cartello d'accesso alla ZTL di viale Indipendenza: "ZTL APERTA" e "ZTL CHIUSA" a seconda degli orari. Più chiarezza e meno confusione per cittadini e turisti. Merito anche dell'interessamento del consigliere comunale Tommaso Bori.



BIRRA PERUGIA ENTRA NELLA GUIDA SLOW FOOD

Lo staff della Birra Perugia annuncia che, al primo tentativo, la Fabbrica Birra Perugia entra nella prestigiosa guida di Slow Food e conquista il premio "Birra Quotidiana" con la Golden Ale, definita "birra di grande qualità organolettica equilibrio, semplicità e piacevolezza". Un gran bel risultato! Complimenti.

**CONSIGLIERI REGIONALI,
VITALIZI "CARI"**
Approvato il bilancio del consiglio regionale che prevede un'ingente spesa per i vitalizi del 2014. Frasi ormai diffuse da parecchi anni, il Consiglio regionale pubblico che derivano dalle tasse pagate dai cittadini, ripiomerà il fondo previdenziale dei componenti dell'assemblea regionale con oltre tre milioni di euro. I consiglieri regionali dovrebbero percepire il vitalizio rapportato all'effettivo versato, come il resto dei cittadini italiani. Punto.



**L'INCRESCIOSO CASO
DELL'AVVOCATO CARTASEGNA**
Il Comune di Perugia ha finalmente approvato la risoluzione che chiede al sindaco di revocare l'incarico "d'oro" all'avvocato Cartasegna, con una pensione da 24 mila euro netti al mese. Il caso dell'avvocato che guadagna più di Obama ha scandalizzato l'Italia. Resta da valutare se ci sia stato danno erariale in questa vicenda e resta da capire come gestire le 149 cause ancora affidate all'ex avvocato del comune.



PINO SBRENNNA
Fa un certo effetto vedere chi 5 anni fa sfidava Boccia, usando anche parole molto forti nei confronti del futuro sindaco, schierarsi oggi dalla sua parte. E quanto fa Pino Sbrenna, candidato a sindaco di Perugia per il Centrodestra nel corso dell'ultima tornata elettorale. Cambiare idea non è reato, certo. Ma lo stupore resta. Le dinamiche politiche vecchie stampo non ci sono mai piaciute.





LOTUS GRILL

Il fantastico barbecue a carbonella che non fa fumo:
in casa, all'aperto, sul balcone e in barca con gli amici.
Per grigliate facili e veloci in qualsiasi stagione.



QUICK POP MAKER ZOKU

La semplice macchina colorata che crea
ghiaccioli sani e divertenti in soli 7/9 minuti.
Un mondo di accessori e ricette
online per le tue creazioni gustose.



KOKUA

In equilibrio sin dai primissimi anni di età.
La bicicletta per bambini utilizzabile
su qualsiasi tipo di terreno, con telaio
in legno o in alluminio colorato
e gomme imbattibili.

ESTRATTORE KUVINGS

Innovativo, sano, silenzioso: il nuovo modo di bere la natura.
Molto più di una semplice centrifuga, estrae il massimo
mantenendo il massimo delle proprietà nutritive.



WOW

Ovunque ci sia bisogno di musica:
wireless, compatto, robusto, durevole.
Piccolo volume - grande suono.



colora la tua estate

Abati
<http://www.abati.it>

LA LINEA D'OMBRA

**di Claudia Alfonso*



TOGLIETEMI TUTTO MA NON... LA SPERANZA

Un numero **verde**.

Un numero sulla **speranza**.

La speranza è una di quelle poche cose che nessuno ci può togliere, per fortuna.

La speranza dei giovani di poter lavorare nelle proprie terre.

Rettifico: **la speranza** dei giovani di poter lavorare, punto.

La speranza di avere una classe politica che sostenga il Paese e non solo i propri interessi.

La speranza delle donne di poter vivere senza essere minacciate dai propri ex.

La speranza di non sentire più notizie di omofobia e razzismo.

La speranza di un pensionato di poter arrivare serenamente a fine mese.

La speranza di un cagnolino di non essere abbandonato in un'autostrada.

La speranza che un'amicizia duri per sempre.

La speranza che un cuore non smetta mai di battere.

La speranza di realizzare un sogno.

La speranza di superare i propri limiti.

La speranza di fare 6 al superenalotto.

La speranza di non aver paura.

La speranza di aver coraggio pur avendo paura.

La speranza di vivere in un mondo più giusto, più leale e meno mediocre.

La speranza di riuscire ad alzarsi quando si è ca-

duti e di rialzarsi di nuovo quando si è ricaduti.

La speranza di non perdere la speranza nei momenti più bui.

La speranza di non perdere la passione per le cose.

La speranza di non sprecare il proprio talento.

La speranza di non perdere l'amore o la speranza di ritrovarlo.

La speranza di non perdere la fiducia.

*La speranza è comune a tutte alle persone, anche a coloro che non possiedono più nulla.
Talete*



TR.ACCE

**di Chiara Silvestri*

seguimi su tr-acce.tumblr.com

tracce.blog@gmail.com

C'ERA UNA VOLTA UNA PROVINCIA TRANQUILLA...

C'è a chi la primavera fa l'effetto di un'iniezione di **furiosi** ormoni e c'è chi la **primavera** rende infinitamente bambini. Eccomi! Sono talmente **bambina** che quasi quasi somiglio a quell'ultima fotina che trovate solitamente in 14esima pagina. "Sì, magari", direte voi. Effettivamente, dovrei tornare indietro di una trentina d'anni, ma non posso. Allora mi consolo con le favole e con i **principi azzurri**. Anzi, mi adeguo a stravolgere i principi azzurri e mi adeguo a stravolgere le **favole**, come farò ora. Ve l'avevo detto no, che dopo l'esperienza invernale dell'Hostaria sarei tornata a uscire per le strade di **Terni**? Certo che ve l'avevo detto, e l'ho anche scritto, raccontando la storia del cappello lasciato in strada da uno sconosciuto con un biglietto che lo affidava a una nuova proprietaria. Fortunata direte voi, a uscire per le **strade** della tua città e fare incontri tanto inaspettati: indiretta e casuale protagonista di una storia speciale, ricca di sentimenti.

Fortunata sì! Ma ancora di più per aver passeggiato nel centro della mia città ed essere tornata a casa senza aver preso un pugno in faccia. Perché questo è quello che può succedere se cammini per certe vie di Terni. Nel corso dell'ultimo mese è già accaduto a due uomini nel cuore del centro storico. Un pugno al cuore, appunto, che immagino conoscerete bene anche voi, cugini di **Perugia**, dopo tutto quello che avete passato in fatto di **cro-naca nera**. Anche se in questo caso mi permetto di avanzare il primato della mia città rispetto alla vostra, perché in fatto di organizzazione di eventi e spaccio di eroina, non v'è dubbio, vincete voi, ma quanto a **knockout** abbiamo il primato umbro. Inoltre, nei giorni in cui sto scrivendo, tutti i giornali e le televisioni parlano di Terni, per via dell'**omicidio** di Borgo Rivo. In realtà abbastanza scontato, perché non ci saranno i soliti processi bomba cui ci avete abituati voi, qui la cosa è semplice e già **risolta**. Un uomo che uccide la propria donna a martellate. Si stavano lasciando, lui non voleva, etc, etc. È già dentro. Avanti un'altra. Non c'è niente da vedere. O forse sì, ma c'è da **vedere** prima che succeda, c'è da osservare, da ascoltare, da **intervenire**. C'è da fare. E questo non lo dico a voi, cugini di Perugia, lo dico a tutti. Qualcosa di più che raccogliere un **cappello per strada** o voltare lo sguardo verso un'iniziativa, seppur apprezzabile e carina, per cui si donano fiori a sconosciuti passanti, invece che pugni in faccia. Perché qui non siamo in una favola. Qui c'è gente che muore e non si risveglia, perché il loro principe azzurro non ha intenzione di baciare nessuno e in mano non ha un **fiore**, ma un martello.

FAST GOOD

***di Jacopo Cossater**

seguimi su twitter.com/jacopocossater



LA GRANDE CUCINA E L'UMBRIA, UN RAPPORTO COMPLICATO

Sono passati ben cinque anni da quando ho incontrato per la prima volta **Simone Rossi** per una breve chiacchierata sullo stato della ristorazione umbra. Una panoramica raccontata da uno dei più attenti osservatori di quello che avviene nelle cucine di **Perugia e Terni** (responsabile regionale per la Guida ai Ristoranti d'Italia de l'Espresso) oggi più attuale che mai, anche alla luce del rush finale per la designazione della capitale europea della cultura.

"Se va bene? Non particolarmente. La situazione sembra essersi generalmente cristallizzata, l'offerta non peggiora, ma al tempo stesso sembra essersi adeguata al presente, fatica a migliorare."

Il motivo?

Credo ci siano almeno due aspetti da sottolineare: da una parte in Umbria c'è - c'è sempre stata - poca predisposizione ad investire in un grande pasto. Anche nei posti dove si fa qualità il cliente guarda prima al portafoglio e poi a quello che ha mangiato. Le radici di questo fenomeno sono da cercare nel tessuto imprenditoriale della regione e in un'offerta che complessivamente si è sempre adagiata su se stessa. In questo senso però ci tengo a sottolineare almeno quattro realtà che ci stanno provando, in cui si mangia sempre meglio: Brilli Bistrot, a Santa Maria degli Angeli. Il lavoro di Franca Brilli è straordinario nel saper "leggere" la contemporaneità senza stra-

volgere l'idea che sta alla base del locale. Il Nun, ad Assisi. Nicolas Bonifacio sta valorizzando i prodotti ed i produttori locali come nessuno aveva fatto prima di lui. Palazzo Seneca, a Norcia, è posto incredibile, perennemente in odore di stella Michelin. Infine guardo con piacere alla recente apertura a Città di Castello di Oro, già bel ristorante di Bastia.

L'altro aspetto?

È legato al tipo di immagine che l'Umbria dà di sé. Il turista che arriva in regione tende a cercare solamente una cucina casalinga, rustica. Poi certo, al tempo stesso quasi nessuno dei più importanti chef della zona ha fatto grandi esperienze internazionali e purtroppo questo è un aspetto che alla lunga frena una certa crescita. Gli autodidatti sono un'eccezione. Su tutti Gianfranco Vissani.

Però ci sono trattorie dove si mangia molto bene...

Sì, ci sono tanti locali capaci di coniugare qualità e prezzo. L'Osteria a Priori è da encomiare per il grande lavoro che porta avanti sul chilometro zero. Non solo, sempre a Perugia ci sono ristoranti con carte dei vini straordinarie, che si impongono anche a livello nazionale. Penso al Civico 25 e alla Stella.

Altre segnalazioni?

A Terni ha aperto Cucinaa, a Foligno da sottolineare l'Osteria Dodici Rondini, a Perugia Il Postale si è rinnovato nella sala e nell'offerta. E poi i grandi classici: su tutti l'intramontabile Villa Roncalli. Ma anche Trippini (recentemente entrato nei Jeunes Restaurateurs d'Europe), l'Altro Vissani, I Sette Consoli.



C'ERA UNA VODKA

**di Lucrezia Sarnari*

seguimi su www.ceraunavodka.it

E SE FOSSE UN ROSSETTO A SALVARCI?

Le mamme sono tutte belle. O almeno così si dice. Sarà, perché a me, da quando sono diventata mamma, mi si è incollata addosso quella sensazione di “**sciattume**” che non se ne va nemmeno dopo una sacrosanta seduta dal parrucchiere. C'è poco da fare. Una neo mamma, si troverà ad affrontare una fase di “**decadenza**” inarrestabile e incontrollabile contro la quale non esiste rimedio. O almeno, rimedio che conosco.

In gravidanza ho preso un numero di chili pari alla

mia età. E la cosa non è stata affatto divertente. Insomma le mie forme si erano **arrotondate** tanto da farmi sembrare una bella palla con due gambe e due braccia. Chiaramente, con quei chili in più ancora ci combatto. Per dire, sono due inverni che compro solo vestiti oversize io che vestivo una quarantadue, quando mi ero abbuffata la sera prima. Di tutti quei **chili** ne ho persi parecchi ma il mio corpo non è più quello di prima. A dire il vero a volte stento a credere che sia il mio. La mia bella **pancia piatta** non c'è più, la mia prima scarsa è ancora più scarsa e i **fianchi**, ah beh quelli sono aumentati almeno di due taglie.

Ma la questione non si riduce solo all'essere (o meno) **magre**. La questione è che la gravidanza ti cambia e non solo dentro. Cambia il tuo corpo e anche il rapporto che hai con il tuo corpo. Cambia la percezione che hai di te e anche quella che gli altri hanno di te. E forse il nocciolo della questione sta proprio in questa consapevolezza di sapere, ormai, di essere percepite dagli altri come una **mamma**. Il nocciolo della questione è che, forse, i figli ti fanno diventare **clemente** verso te stessa, ti fanno pensare che ormai sei mamma, che hai un alibi quasi per tutto. Anche per i chili di troppo.

Nei mesi l'unica terapia che ho sperimentato (e che con piacere ho trovato essere comune a tante mamme) è quella del **rossetto colorato**. Da mettere sui chili di troppo, nel quale coccolarsi e grazie al quale sentirsi un po' più in ordine. Un bel rossetto colorato che, forse, ci salverà dalla decadenza delle madri.

L'EPISTOLARIO DI PAOLUCCIO DA FULIGNO

**di Alessandro Paolucci*

DELLO SIRE BERLUSCONIO CH'ANCOR GUASTA LI UMORI MIEI

Illustre Dottore,
Vi scrivo nell'ora del desinare che tanto sollazzo reca allo palato mio, giacché è risaputo che **nelli umbri reami**, per dirla con lo volgo, **ce piace lo magnare**, ma cotal gaudio m'è oggi impedito dallo **tristo rimuginar**, che rubammi l'appetito et financo lo sonno.

Cagion di cotanta pena è l'eterno vociare sullo **Cavalier decaduto** e sullo conflitto detto De' Vent'Anni, che parmi più **commedia** che non guerra. Lo sire **Berlusconi**, alfine, fu destinato non a mieter le messi o a custodir li armenti, com'era nelli auspicî miei, ma più tosto ad **assistere vecchi e malati** che tante tribolazioni aveano già ricevute, ergo parmi assai crudele et senza pietade mandargli cotesta altra **sventura**.

M'è poi giunta voce che lo sire Silvio intenda **motivare** li poveri infermi, opra nella qual ei è senza dubbio maestro, avendo a lungo guidato condottieri di siffatta **villaneria et indecenza** che non gl'affiderei nemanco la raccolta delle ghiandae.

Ma parVi possibile, o Illustre, che noi ancor ci si **ingarbugli** attorno a costui? Io mi sentii ciarlar dello sire Silvio, de' denari suoi, de' ruffiani et meretrici d'ogni sorta da quando che fui scolaro, senza

ch'alcuno cogliesse qual **magna sapienza** fusse, la sua, di gabbar tutti e balzare all'occhio del volgo con trovate che **nemanco li saltimbanchi**, sì che per vent'anni ei semper riproponeasi, come l'indigesti **crauti** sott'aceto della Sassonia, e mi dimando se meglio non fusse ch'ei riceva non la pena de li **servigi sociali**, non la **clausura**, ma più tosto **lo silenzio**. Niuno gl'impedirà di frequentar baldrache, o di scialacquare li denari suoi com'ei meglio intenderà, ma ch'almeno **si taccia!**

Il Divin Poeta non cantò forse l'alta iustizia dello Contrappasso? Onoriamo allor cotanto senno: quanto a lungo lo Berlusconi, con l'arti sue mefistofeliche, ebbe a **stracciarci senza ritegno lo virile involto**, tanto a lungo or si dovrà, per Dio et li Santi tutti, **tacere!**

Giunto in fundo allo foglio che recate in mano, Egregio, avverto alfin l'appetito risalirmi dallo pozzo delli rancori, ergo lascerò tosto le sudate carte e volgerommi alla tavola imbandita, non pria di porger l'ossequio mio alla Vostra splendidissima Signora, poscia a Voi.

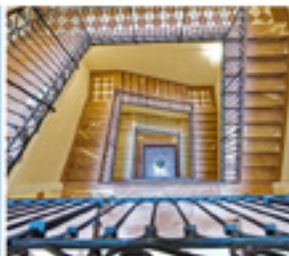
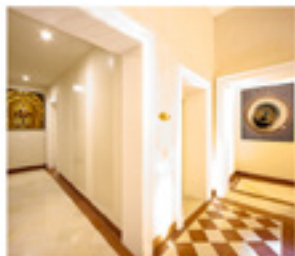
Vostro Umilissimo
Paoluccio da Fuligno





PALAZZO BIANCHI

PIAZZA MORLACCHI, 24



Santarelli[®]

UFFICIO VENDITE:

Piazza Morlacchi, 24 (PG)

Tel. +39.348.4349729

NEL CENTRO STORICO DI PERUGIA APPARTAMENTI FINEMENTE RISTRUTTURATI IN VENDITA

- RISTRUTTURAZIONE INTEGRALE DI PREGIO • APPARTAMENTI DI VARIE METRATURE
- AMPI ATTICI CON TERRAZZI PANORAMICI E BOX AUTO • DISPONIBILITÀ DI CANTINE
- ELEVATA CLASSE ENERGETICA • POSSIBILITÀ DI ACCOLLO MUTUO • GARANZIE D'ACQUISTO (POLIZZA DECENNALE, GARANZIA SULLE FINITURE)

Indice di prestazione energetica globale dell'edificio: 50,00 kWh/mq anno.

*Metodo di calcolo utilizzato: UNI/TS 11300-1 UNI/TS 11300-2 e norme correlate

LA POSTA DEL DIRETTORE

***di Matteo Grandi**

Caro Matteo, qualche sera fa ho ritrovato un'intervista che ti rilasciasti su *Piacere Magazine* nel 2008, come si dice in tempi non sospetti. Questa chiacchierata riguardava il rapporto tra scienza e spiritualità e tra etica e politica, sarebbe lungo ripercorrere l'articolo integralmente, in questa sede però mi piace ricordare la risposta che davò all'ultima domanda che fondamentalmente era: come deve cambiare la politica?

La politica – rispondevo io – che è l'arte più nobile deve ritrovare la sua naturale missione nel perseguire il bene comune, non per buonismo, ma perché c'è un'etica naturale che affonda le radici nella struttura profonda dell'uomo. Questo concetto di politica come servizio farebbe riavvicinare la gente alle istituzioni, non ci sarebbe più questa spasmodica ricerca del potere, ma l'impegno sociale tornerebbe ad avere un approccio etico fatto per il bene del proprio territorio e della comunità di cittadini.

Marco Mandarinì

Caro Marco, in effetti a ripercorrere queste righe vengono i brividi. In fondo sei anni fa stavamo vivendo l'anticamera dell'avvicinamento al quale stavamo per andare incontro.

Oggi più che mai credo che in un Paese imbavagliato dai poteri forti, paralizzato dalla burocrazia e prigioniero di una classe politica che - a dispetto dei proclami - di mollare l'osso non ne vuol sapere, i veri cambiamenti si possano ottenere, quotidianamente, sul proprio territorio. Sono i nostri piccoli centri abitati le comunità da cui ripartire per una buona gestione della cosa pubblica. Interrogandosi su quale sia oggi la funzione della città, senza pregiudizi.

Cercando di capire se l'urbe su cui il nostro Paese ha costruito le sue fortune sia ancora un concetto attuale. Immaginando politici e amministratori che guidano i territori animati soltanto dall'obiettivo del bene comune. Utopie forse, che in piccolo è però più facile mantenere in vita.

Mi auguro che chi uscirà vincitore dalle urne a maggio, sia animato da questo spirito.

IL CECCHINO

***di Andrea Ceccarelli**

Il 21% dei giovani non studia e non lavora.

Ma il sondaggio è stato effettuato di venerdì sera.

L'agente che ha calpestato la ragazza: "Pensavo fosse uno zaino". Sennò le avrebbe dato anche due manganellate.

Berlusconi ai servizi sociali: assisterà gli anziani.

La Pascale gli ha spiegato come si fa.

Berlusconi non potrà vedere pregiudicati.

Quindi non potrà più pettinarsi da solo.

Le donne basse sono le più amate dagli uomini.

Dopo quelle che respirano.

Cassazione: parlar male anche senza fare nomi è diffamazione. 'Sti stronzi!

Belen presenta il libro sulla sua storia.

Sarà difficile ripetere il successo del film.

Como, insegnante di musica vuole leggere il *kamasutra* in classe. Il preside indeciso su quale posizione prendere.

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

UN ANGOLO DI PARADISO NEL TUO GIARDINO

Oggi una piscina 4x8 è tua a soli 13.000 euro chiavi in mano
www.piscinesognoblu.it / www.aquilus.it

Barbara Grimoldi presenta il **polpo**,
uno dei **protagonisti** del menù estivo

La ricetta
del mese!



morbido e successivamente tagliato a pezzetti. Suggerisco di servirlo con patate lessate e ripassate in padella con un filo d'olio, pomodori pachino, olive taggiasche snocciolate tagliate a rondelle e capperi. Come condimento consiglio una vinaigrette di olio, succo d'arancia e sale". Un piatto semplice e pure ricco, decisamente estivo che potrete gustare al BIOO **tutti i giorni**, dal martedì alla domenica, **dalle 12 a chiusura**.



Arriva la primavera anche al **BIOO**, la caffetteria di **Palazzo della Penna – Centro di Cultura Contemporanea**. Con l'arrivo della bella stagione ci sarà la possibilità di accomodarsi all'aperto, nella splendida cornice offerta dal chiostro di Palazzo della Penna, per gustare una **colazione**, un **pranzo veloce**, un **aperitivo** o una **cena**. Gestito da **Sistema Museo**, BIOO dedica al pubblico di Palazzo della Penna un variegato programma di eventi culturali e musicali. Protagonista della stagione il nuovo menù estivo, una proposta gastronomica a cura dello **chef Barbara Grimoldi**, concepita a partire da prodotti di stagione. Anche questo mese, lo chef racconta ai lettori di **PM** uno dei piatti contenuto in questo menù: **il polpo**. "Il polpo – spiega Barbara – viene cotto in acqua con un tappo di spieghero per renderlo più

Per Info:

BIOO

CAFÈ/GOURMET/SHOP/BOOKS

Centro di Cultura Contemporanea

Palazzo della Penna

Via Podiani, 12 - Perugia

T. 075 5716233

palazzopenna@sistemamuseo.it

www.sistemamuseo.it

FACCIAMO UN VOTO

UNO PER UNO ECCO CHI SONO I **SEI CANDIDATI** ALLA GUIDA DI **PERUGIA**



Testo: **Matteo Grandi** - Brano: *"Dilemma"* - **Nelly**

Ci (ri)siamo. Il **25 maggio** a **Perugia** scocca l'ora delle **elezioni amministrative**. Dopo 60 anni di governo rosso è giunta l'ora di un'alternanza? Difficile rispondere alla domanda, perché se da un lato il sindaco **Boccali** (riproporre il sindaco uscente per il secondo mandato per il PD umbro sta diventando ormai una consuetudine) ha dalla sua i favori del pronostico, anche in virtù di una frammentazione disorganica e poco funzionale alle ambizioni (?) dell'**opposizione**, dall'altra mai come quest'anno si respira un **malcontento diffuso** che potrebbe far emergere un sorprendente esito dalle urne: quello del ballottaggio. E, in caso di ipotetico secondo turno, dando per ovvio e scontato il piazzamento di Boccali, una nuova partita sarebbe tutta da giocarsi in base al nome dello **sfidante** e delle conseguenti alleanze e strategie dei movimenti esclusi. Insomma, una sfida aperta che nel frattempo ha già creato non poche tensioni sia in **casa PD** che nel **centrode-**

stra. Tanto che se nel primo caso lo scontro si è concentrato sulla composizione delle liste, nel centrodestra ha riguardato – non senza colpi di scena – la scelta stessa del candidato a sindaco, infine ricaduta sul giovane avvocato **Andrea Romizi**. Nelle pagine che seguono abbiamo cercato di dare un quadro sintetico e schematico dei 6 candidati scesi (a oggi) nell'agone per lo scranno di Primo Cittadino. Gli altri quattro sono: **Cristina Rosetti**, per il Movimento Cinque Stelle, **Adriana Galgano** per Lista Civica, **Dramane Wagué** per la lista civica "Idee per la Città" e **Urbano Barelli** presidente di "Italia Nostra", a sua volta a capo di una lista civica.

Specificità importante: tempo per presentare liste e candidature ce n'è fino al 30 aprile. In queste pagine trovano posto soltanto i candidati già "sicuri" al 18 aprile, giorno della nostra andata in stampa.



URBANO BARELLI

Perugia Rinasce e CREA Perugia

Titolo di Studio:

Laurea in Giurisprudenza

Professione:

Avvocato con attività prevalente in diritto amministrativo e diritto dell'ambiente; autore di articoli e pubblicazioni su giustizia, avvocatura, diritto amministrativo e diritto dell'ambiente

Età:

57 anni

Esperienze politiche:

Presidente nazionale dell'AIGA (Associazione Italiana Giovani Avvocati) per il biennio 1996/98; Vicepresidente nazionale di Italia Nostra per il triennio 2009/2012; Presidente di Italia Nostra di Perugia dal 2004 al 2014

Punto di forza:

Sostegno di due liste civiche senza l'appoggio di alcun partito politico

Punto di debolezza:

Sostegno di due liste civiche senza l'appoggio di alcun partito politico



WLADIMIRO BOCCALI

Coalizione di Centro Sinistra

Titolo di Studio:

Diploma tecnico professionale

Professione:

Libero professionista settore sociale

Età:

44 anni

Esperienze politiche:

Presidente dell'Arci provinciale e presidente Anci regionale, consigliere comunale, assessore comunale prima ai Servizi sociali e poi all'Urbanistica, sindaco di Perugia dal 2009

Punto di forza:

Esperienza, capacità, ironia e un notevole orecchio musicale

Punto di debolezza:

Estrema diplomazia e una malattia conclamata per la Formula1



ADRIANA GALGANO

Scelta Civica

Titolo di Studio:

Laurea in Scienze Politiche

Professione:

Imprenditrice

Età:

50 anni

Esperienze politiche:

Parlamentare di Scelta Civica da marzo 2013

Punto di forza:

Fare politica con competenza, passione e onestà per senso civico

Punto di debolezza:

Intolleranza ai giochi della politica



ANDREA ROMIZI

Forza Italia, Fratelli d'Italia, Nuovo Centro Destra, Perugia Domani, Progetto Perugia

Titolo di Studio:

Laurea Magistrale in Giurisprudenza presso l'Università degli Studi di Perugia (110/110)

Professione:

Avvocato. Iscritto all'Ordine degli Avvocati di Perugia

Età:

35 anni

Esperienze politiche:

Coordinatore provinciale Forza Italia. Vice Presidente del Consiglio comunale di Perugia e Vice Coordinatore del Coordinamento regionale dei Consigli comunali in sede ANCI Umbria

Punto di forza:

Semplicità e determinazione

Punto di debolezza:

La determinazione che diventa, in certi casi, testardaggine



CRISTINA ROSETTI

Movimento 5 Stelle Perugia

Titolo di Studio:

Laurea in Giurisprudenza

Professione:

Avvocato

Età:

44 anni

Esperienze politiche:

Mai iscritta ad un partito politico. Per dieci anni ha rappresentato l'associazione dei consumatori, con partecipazione attiva per servizi pubblici efficienti e di qualità, per tariffe e costi dei servizi equi e per una gestione dei rifiuti in linea con il rispetto dell'ambiente e della salute

Punto di forza:

Onestà, lealtà, determinazione, competenza

Punto di debolezza:

Irascibilità, timidezza, istintività



DRAMANE WAGUÉ

Idee per Perugia

Titolo di Studio:

Maturità Scientifica Sez. Biologia. Esperto formatore nell'impresa no profit (Uvisp As-sisi ONG/ED/1994.it) e in Mediazione Inter-culturale (CIDIS- MCE- Istituto antropologia culturale perugia) 1992

Professione:

Formatore, scrittore, mediatore culturale, operatore della Formazione Lavoro

Età:

49 anni

Esperienze politiche:

1994 responsabile della CGIL immigrati della Camera del Lavoro di Perugia. 1999-2004 consigliere comune di Perugia. 2008 Membro dell'Esecutivo regionale come responsabile ufficio di segreteria PD. 2009 Responsabile Regionale sicurezza del PD

Punto di forza:

Sensibilità legata ai temi sociali. Grande esperienza nelle politiche sull'immigrazione: formazione con enti pubblici regionali. È stato anche un ottimo giocatore di calcio

Punto di debolezza:

La Lista civica può risultare debole vista la mancanza di una base forte

DAL 1952

OTTICA GALLI

Professionalità e **competenza** al vostro servizio, a Perugia ed Ellera.



C'è una storia lunga 60 anni dietro le vetrine di **Ottica Galli**. La storia inizia nel **1952** quando nasce il primo punto vendita in **Piazza del Duca**, a Perugia trasferitosi, negli anni '70 in **Via Alessi** e, nuovamente, nel 2011 in **Via Baglioni**. Negli anni '70 nasce un altro punto vendita a Corciano, i cui locali sono stati appena rinnovati.

A contraddistinguere i due punti vendita **Ottica**

Galli è la passione di famiglia, tramandata di **generazione** in **generazione**, insieme all'esperienza, alla serietà e alla professionalità.

Da non dimenticare la competenza e profonda conoscenza che lo staff ha dei problemi legati alla vista.

Da Ottica Galli vi aspettano i giusti consigli per trovare l'occhiale che più si adatta alle vostre esi-



genze: dalla **montatura** alle lenti troverete l'occhiale perfetto per voi. Basta saperlo cercare. Estremamente importante, infatti, è l'essere seguiti nella scelta di quello che, se fino a qualche anno fa era una semplice necessità, ora è diventato un vero **accessorio must**, irrinunciabile e paragonabile ad una borsa o ad un gioiello. L'**occhiale**, sia da sole che da vista, definisce e migliora, se ben scelto, i lineamenti del viso. E, possiamo dirlo, completa il look.

Gli occhiali proposti da Ottica Galli sono dei veri e propri oggetti del desiderio. Si punta sulle grandi firme come **Moscot**, **Chanel**, **Miu Miu**, **Céline**, la nuovissima collezione targata **TYG**, **Barton Perreira**, **Balenciaga** e **Tiffany**.

In pratica, il meglio per i vostri occhi.



Per Info:

Ottica Galli

Via Baglioni, 26 – 28 – Perugia

T. 075 5722722

Via Gramsci, 32 – Corciano

T. 075 5178969

FB: Ottica Galli 1952

www.otticagalli1952.it

*"Montefalco nel cuore":
un evento unico presso il Complesso Museale di San Francesco*

LA LETTERA DI BENOZZO GOZZOLI A MONTEFALCO

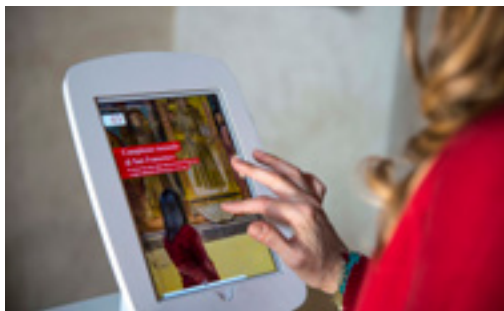
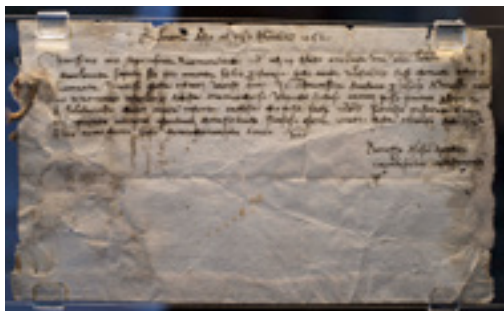


*Testo: La Redazione
Brano: "Ave Maria" - Franz Schubert*

Un prestito eccezionale e un progetto abile e tenace. Il progetto si chiama "Montefalco nel cuore", e insieme all'amministrazione è stato il fautore del ritorno nella Chiesa-Museo di Montefalco, luogo da cui era partita nel 1452, di una **lettera autografa di Benozzo Gozzoli**. Il prestito, invece, è quello da parte dei Musei Vaticani della "**Madonna col Bambino fra San Domenico e Santa Caterina d'Alessandria**" del 1435 del Maestro Beato Angelico, ora visitabile a Montefalco, presso il Complesso Museale di San Francesco.

L'evento diventa occasione più che rilevante per un'esposizione eccezionale inaugurata lo scorso 4 aprile, dal titolo "**Benozzo Gozzoli e Montefalco. Dal Maestro Beato Angelico alla committenza**". La mostra è promossa dal Comune

Beato Angelico (1395-1455), La Madonna col Bambino tra San Domenico e Santa Caterina d'Alessandria, tempera e oro su tavola, 1435 ca., Musei Vaticani, Pinacoteca, inv. 40253. Foto © Musei Vaticani, Governatorato dello Stato della Città del Vaticano, tutti i diritti riservati. Vietata la copia e la riproduzione.



IN MOSTRA IL MANOSCRITTO AUTOGRAFO DEL MAESTRO TOSCANO E LA "MADONNA COL BAMBINO FRA SAN DOMENICO E SANTA CATERINA D'ALESSANDRIA" DI BEATO ANGELICO

di Montefalco in collaborazione con la Regione Umbria e l'Arcidiocesi Spoleto Norcia ed è organizzata da Sistema Museo.

La lettera, datata **27 giugno 1452**, inviata dallo stesso Benozzo da Montefalco, a Michele di Felice Brancacci, per comunicare l'impossibilità di lasciare Montefalco, perché impegnato nel completamento del ciclo di affreschi nella Chiesa di San Francesco torna, dopo 561 anni, nel luogo di provenienza. Riguardo l'opera cui fa riferimento il pittore nella sua missiva, faceva parte del ciclo degli affreschi che raffigurano i più importanti episodi della vita di **San Francesco**, commissionati da un colto committente, il teologo e predicatore Fra' Jacopo da Montefalco dell'ordine dei Frati Minori. In uno degli episodi, **Gozzoli** ritrae San Francesco che benedice la città di Montefalco: lo sfondo rurale ricalca l'importanza della coltivazione della vite per la città. Sempre nell'abside della chiesa, alludeva forse al Sagramentino dipingendo la tavola imbandita con il vino rosso sulla mensa del cavaliere da Celano.

La mostra celebra il recupero di un bene che rappresenta un'importantissima **testimonianza storica** e offre alla città di Montefalco, all'Umbria e

al grande pubblico l'opportunità unica di ammirare il **documento manoscritto** nel luogo di produzione. La rinuncia di Benozzo all'onore di un incarico a Firenze richiesto da parte di una delle famiglie più prestigiose del suo tempo, per completare l'opera iniziata a Montefalco, rappresenta un attestato d'**amore** dell'artista per questo **territorio**, lo stesso che ha spinto l'azione dell'amministrazione comunale al recupero dell'importante documento.

Nello splendido scenario della **Chiesa di San Francesco**, annessa al Complesso Museale, in una significativa sintesi si ricomponе il percorso di **Benozzo Gozzoli**, dall'opera del Maestro **Beato Angelico**, alla straordinaria espressione matura degli **affreschi** dell'abside, attraverso la sorprendente attestazione di stima nei confronti della città espressa nella lettera autografa.

Per Info:

Complesso Museale di San Francesco
Montefalco (PG)

T. 0742 379598

Visibile dal martedì alla domenica
dalle 10.30 alle 18.00

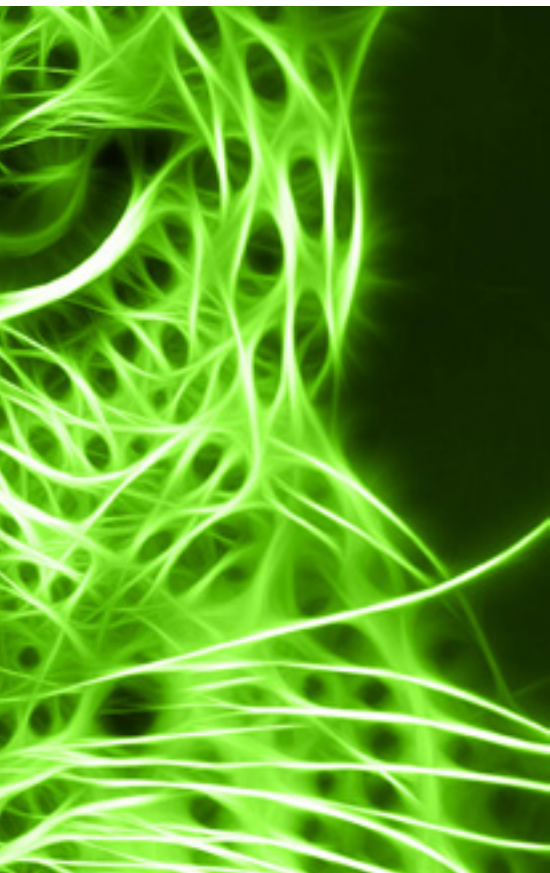
Chiuso lunedì non festivo

PER CRESCERE SOSTENIBILI

CI VUOLE PIÙ GREEN(ta)



RILANCIARE L'ECONOMIA (RI)PARTENDO DAL CUORE VERDE.
PM VI RACCONTA COME ARTE, IMPRESA, TECNOLOGIA E INGEGNERIA
STIANO RACCOGLIENDO LA SFIDA.



Testo: Michele Lilla - Brano: "Budapest" - George Ezra

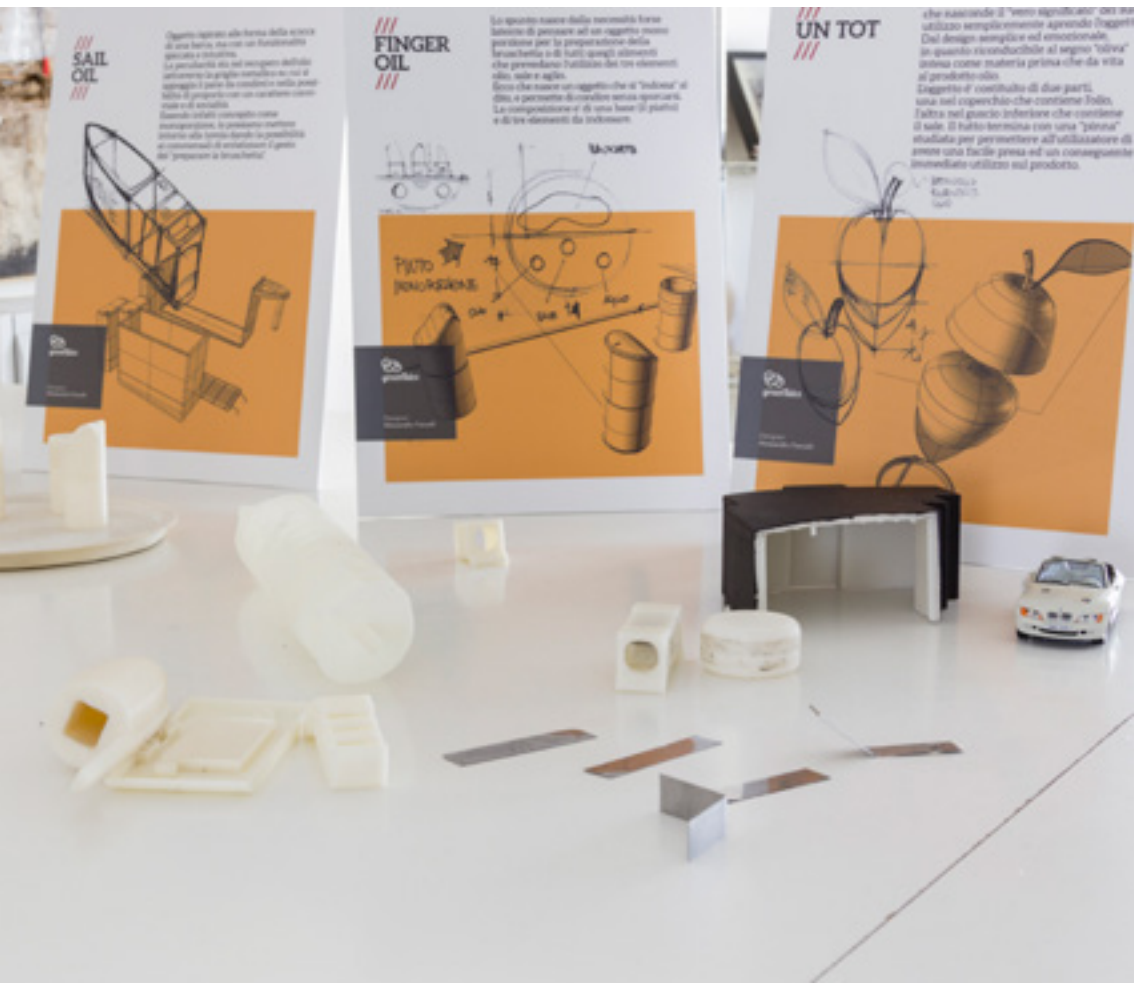
Il cuore verde del Belpaese si riscopre vivo e attento alle tematiche ambientali; l'**Umbria** verde si rigenera dalla propria terra, cercando di prestare attenzione alla **sostenibilità** ambientale, diventata ormai la necessità culturale ed economica nel mondo del ventunesimo secolo. È una questione di scelte che devono essere affrontate rapidamente, una nuova strada d'azione in cui la **sostenibilità** ambientale diventi il nuovo faro di sviluppo, dove il prodotto finale che ci si aspetta sarà, per forza di cose, una nuova e virtuosa relazione tra l'uomo e l'ambiente. Nel loro piccolo molte realtà umbre hanno raccolto la **sfida**, cercando di portare a compimento quel passaggio culturale necessario a questa trasformazione. Azione questa, che non può prescindere dal solo fare dei singoli cittadini, così come dalla politica e dagli apparati economici: il tutto deve avvenire di concerto e nel rispetto della sostenibilità **energetica e ambientale**.

Sembra però impossibile attuare una vera e propria rivoluzione senza dover partire da zero per costruire una nuova relazione tra il cittadino e il territorio, tra le **volontà politiche** e le **necessità** della società. Questa relazione può però crescere nel dialogo, generato dalle nuove idee di coesione sociale tra ambiente, imprenditoria, e cultura. Dalle idee alle azioni quindi, senza dimenticare il rispetto per quelle risorse umane e ambientali, vera anima dell'**Umbria cuore verde** d'Italia. Su queste abbiamo deciso di indagare: dal riuso alle risorse sostenibili, dalle iniziative imprenditoriali che fanno dei temi ambientali un *modus operandi* al fotovoltaico, passando per design, idee, musei. Sfogiate per credere.

A TERNI, IL PRIMO FAB LAB UMBRO

GREEN TALES

Testo: Lucrezia Sarnari - Brano: "Revolutionary Generation" - Public Enemy - Foto: Francesco Sberna



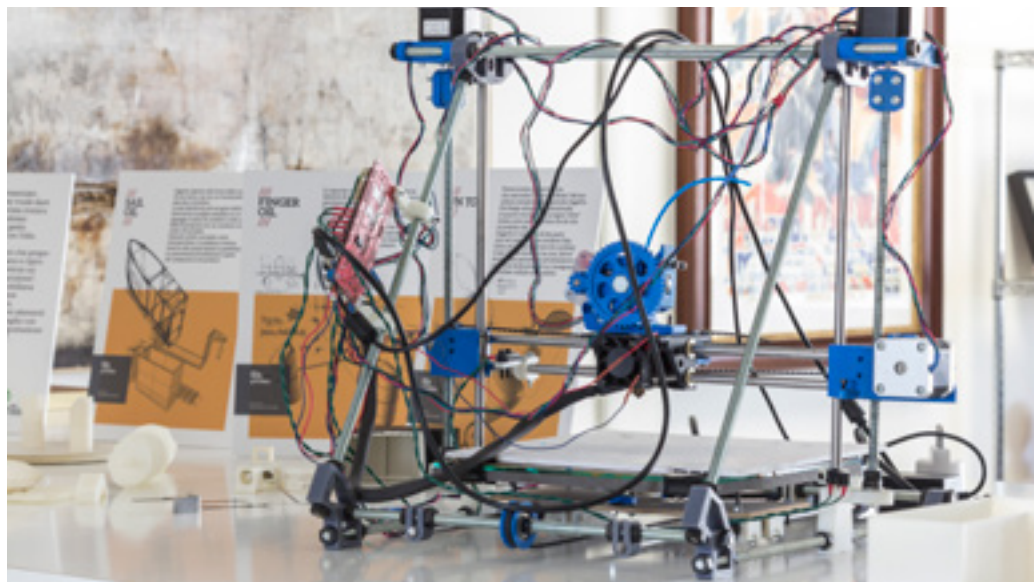


Stampa a tre dimensioni al centro di un progetto che potrebbe rilanciare l'economia locale

Se ne sente parlare da un po' anche se ai più sfugge il loro significato. Sono le **fab lab** e rischiano di diventare protagoniste di una vera e propria rivoluzione industriale. Dall'inglese *fabrication laboratory*, sono delle **officine** che offrono servizi di **fabbricazione digitale**. E il loro grande potenziale sta nel fatto che forniscono ai loro utenti gli strumenti per realizzare in **proprio** componenti per dispositivi tecnologici ed oggetti.

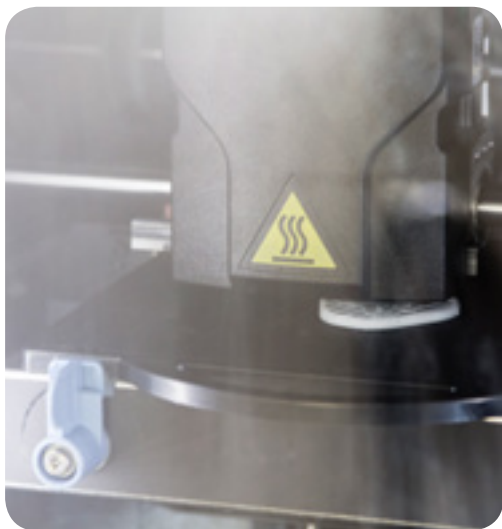


In **Umbria** la prima fab lab è stata creata a **Terni** lo scorso marzo, si chiama **GreenTales** e nasce da un'idea di **Giuseppe Berni**, **Damiano Gaggia**, **Alessandro Fancelli** e **Valentina Paci**. La start up, creata all'interno dell'incubatore Italeaf, è uno spazio in cui è possibile co-progettare e realizzare oggetti di fabbricazione digitale. Al suo interno operano **professionisti** del settore della progettazione e del design industriale, architetti, grafici e comunicatori che stanno mettendo in piedi un **circolo virtuoso** che, dal basso, può davvero pensare di essere un volano per rilanciare l'economia locale, e non solo.



Al centro del progetto c'è la **stampa a tre dimensioni** che consente la produzione di qualsiasi oggetto attraverso un macchinario che aggiunge "pixel" di materiale. In pratica, partendo dal rendering dell'oggetto, si otterrà lo stesso oggetto attraverso la sovrapposizione di strati di **polimeri** che si aggregano formando una materia solida e resistente. In questo modo si può produrre di tutto abbattendo quelli che sono i costi di una produzione seriale, su larga scala.

"Le applicazioni della stampa 3D – mi racconta Alessandro Fancelli, architetto tra i soci fondatori di GreenTales – sono già attive in alcuni campi, come quello medico e quello dell'oreficeria, ma gli sviluppi a livello di innovazione possono essere molteplici. Noi ci occupiamo, attraverso designer interni dello sviluppo di prodotti ma anche di offrire service di stampa a tre dimensioni per aziende che hanno bisogno di una produzione su piccola e media scala".



Green Tales nasce da un'idea di Giuseppe Berni, Damiano Gaggia, Alessandro Fancelli e Valentina Paci



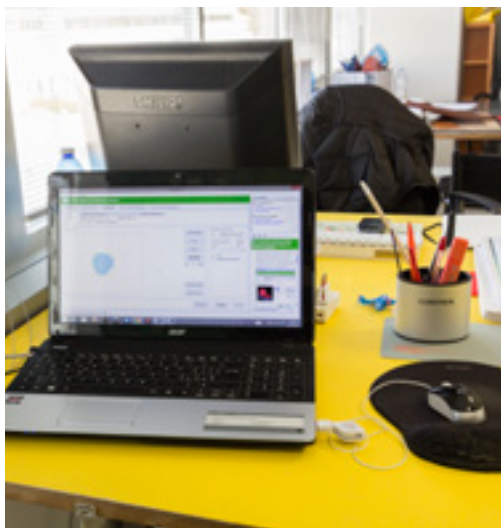
Il progetto Green Tales però non parla solo di stampa 3D.

“Quella che offriamo – continua Alessandro – è un'occasione di sviluppo per l'intero territorio. Fermi della convinzione che le idee, così come gli strumenti, debbano essere condivise, stiamo sviluppando una rete, che non può che definirsi virtuosa, delle risorse che il territorio offre aumentando in questo modo le sue produzioni. Infatti, la nostra è una ricerca di tutti quei macchinari fermi, o poco utilizzati, vicini a noi per inserirli, affittandoli al bisogno, nella nostra offerta. In questo modo abbiamo a disposizione un range di macchinari molto vario e il profitto non sarà solo nostro ma anche di tutte quelle aziende che, altrimenti, non avrebbero lavorato”.

Attualmente Green Tales dispone, oltre che di due stampanti 3D, di una macchina per il **taglio ad acqua** e di una **fresa** in attesa che arrivino anche due **scanner 3D**.

“A quel punto – conclude Alessandro – la nostra offerta sarà davvero completa, dall'idea al prodotto tutto rigorosamente fatto in casa”.

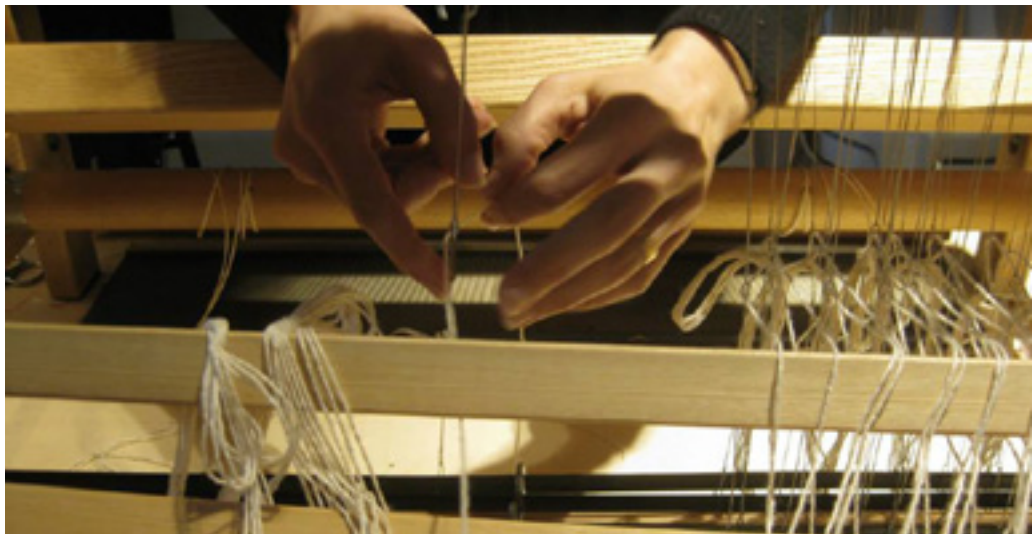
Quando è il caso di dire che il futuro è già qui.



Per Info:
Green Tales
Via Luigi Casale, 4 – Terni
info@greentales
www.greentales.it

MUSEO DELLA CANAPA

Testo: Maria Luisa Lucchesi - Brano: "Double Rainbow" - Katy Perry



UNA PIANTA "RUSTICA" DALLE ECCEZIONALI PROPRIETÀ

Lo scorso aprile, il consiglio regionale dell'Umbria ha approvato la proposta di legge che prevede l'erogazione gratuita di farmaci a base di **canabinoidi** nelle cure palliative e nella terapia del dolore. Ciò, probabilmente, rende più di attualità questo articolo già previsto in tempi non sospetti, il cui intento originario non è di approfondire il discorso sulla cannabis ad uso terapeutico, quanto far riscoprire i molteplici usi della **canapa**, pianta "rustica", dalla storia millenaria e dalle proprietà eccezionali.

In **Umbria** essa era coltivata da tempo immemore e lo è stata fino agli anni '50, quando le difficoltà di resa e trasformazione rispetto ad altre colture e, più tardi, la necessità di **controlli ferrati** per evitarne l'uso come stupefacente, hanno portato via via all'abbandono delle piantagioni. Oggi, in tutta Italia, le superfici coltivate a canapa sono più di **400 ettari**, con la previsione di raggiungere i 1000 nel corso del 2014 (dati **Assocanapa**). Parliamo, naturalmente, delle coltivazioni lecite, ovvero quelle in cui la varietà di canapa seminata



ha un tenore di THC - il cannabinoide con effetti drogastici - inferiore allo 0,2%.

Della canapa non si butta via niente. Con le **foglie**, le **fibre** e il **canapulo** si possono fare **tessuti**, **corde** e **materiali da costruzione**; in farmacologia, la canapa si usa per le sue proprietà **antidolorifiche**, **antinfiammatorie** e **miorilassanti**. Dal punto di vista **alimentare**, infine, si possono utilizzare le foglie e i semi di cannabis sativa, dai quali si ottengono anche **farina** e **olio**.

Per saperne di più sono andata a visitare il piccolo **Museo della Canapa**, **antenna dell'Ecomuseo della Dorsale Appennina Umbra**, che dal 2008 ha sede a Sant'Anatolia di Narco. Qui, oltre all'esposizione di tessuti e telai che ripercorrono la storia della canapa in Valnerina, si tengono **laboratori didattici** per le scuole, **corsi di tessitura** per adulti e si organizzano curiosi aperitivi e cene con menù tutto canapa. A breve saranno inaugurati anche i nuovi laboratori del museo, ristrutturati usando rigorosamente canapa. *“L'uso di intonaci a base di canapulo e calce aerea naturale - spiega la direttrice del Museo Glenda Giampaoli - permette di avere un impatto zero sull'ambiente, maggiore attenzione alla salute e, allo stesso tempo, contenere i consumi energetici. Non si tratta di una sperimentazione, ma di un modello perfettamente applicabile alle costruzioni o ristrutturazioni bioecosostenibili”.*



Ma la scoperta più piacevole che la visita al Museo mi ha permesso di fare è stata quella sull'**uso alimentare** della canapa. Avete mai assaggiato una crostata fatta con farina di canapa? O i classici tozzetti? Un fresco piatto di pasta al pesto di canapa? La canapa coltivata è ricca di **Cannabidiolo** che non ha effetti di droga, ma che stimola il buon funzionamento degli **organi** e della **pelle**. Non contiene glutine ed è l'alimento vegetale con il più alto valore nutrizionale: una vera e propria **protezione** per il nostro organismo, per la **prevenzione** e come **coadiuvante** nella cura di alcune malattie.

Per Info:

Museo della Canapa
Piazza del Comune Vecchio, 1
Sant'Anatolia di Narco (PG)
www.museodellacanapa.it

DALLA SPERIMENTAZIONE DELLO STUDIO DDA DI TERNI

“LA CASA DI PAGLIA”

Testo: Chiara Silvestri - Brano: “Imagine” - John Lennon



HA GETTATO LE SUE FONDAMENTA NEL CUORE DELLA CAMPAGNA UMBRA UNO DEI PROGETTI PIÙ INNOVATIVI E RIVOLUZIONARI DELLA BIO EDILIZIA CONTEMPORANEA. TALMENTE RIVOLUZIONARIO DA STRAVOLGERE ANCHE UN CLASSICO DELLA TRADIZIONE FIABESCA...

C'erano una volta **tre porcellini** e ci sono oggi **quattro architetti**. C'erano una volta **cemento e mattoni** con cui costruire case resistenti e durature, e ci sono oggi, come c'erano una volta, le case in **legno e paglia**. La differenza tra le costruzioni di ieri e quelle di oggi me la sono fatta spiegare da Alessandro Almadori, Giuseppe Andreoli, Pierfrancesco Duranti e Simone Lorenzoni, i quattro architetti dello studio **DDA di Terni**, un laboratorio di sperimentazione in cui ci si diverte a mescolare progettazione urbana e di dettaglio,

eco sostenibilità e innovazione. Non è un caso, quindi, che siano proprio loro gli autori della **casa di paglia**, uno fra i dieci progetti di bio architettura del 2013 più cliccati del web. “*In realtà si tratta dell'ampliamento di una già esistente costruzione, situata nella campagna di Avigliano Umbro*”, racconta **Giuseppe**, “*tutto nasce dal committente, Dino Pagliari, ex calciatore della Ternana, vegetariano e appassionato di pratiche alternative, che ci ha coinvolti nel progetto destinato a un concorso di idee, prima, e nell'ampliamento della sua*



abitazione, da realizzare interamente in legno e paglia e destinato a ospitare un laboratorio creativo, oltre ad alcune camere per residenze artistiche, poi". È così che tra il 2012 e il 2013 ha preso vita quest'avventura: "una stimolante sfida professionale, ma anche una bellissima esperienza di vita", aggiunge **Simone**, "che ci ha permesso di entrare in contatto con persone e realtà estremamente interessanti, come Panta Rei, l'associazione di Passignano, già esperta in questo tipo di pratica edilizia, che ci ha coadiuvati nel corso dei lavori e con cui abbiamo dato vita a un cantiere che ci piace definire sociale". Un **cantiere autogestito**, che per la particolarità del progetto è stato spesso meta di addetti ai lavori o semplici curiosi e che sta seguendo il calendario dettato dalla **natura**. Un cantiere che, a parte il **legno di abete** con cui è stata realizzata la struttura portante, acquistato fuori regione, utilizza materiali, professionalità e manovalanza "a **km quasi zero**". Le balle di paglia provengono da un campo che dista due chilometri, mentre la terra utilizzata per gli intonaci è stata ricavata dagli stessi scavi di fondazione. Ma perché costruire una casa di legno e paglia? "Perché no?", mi risponde Alessandro, "con questo tipo di progetto si abbattano i costi di circa la metà". Ma una casa così è sicura? "Non solo è sicura, ma è anche ecologica. **Econologico®**, il sistema costruttivo modulare e prefabbricato che abbiamo ideato in fase di progettazione è economico, ma anche ad



alta efficienza energetica e antisismica, permette di abbattere sia i costi che i tempi di costruzione ed è completamente dismissibile alla fine del suo ciclo di vita". Insomma, anche stavolta il **lupo** rimarrà deluso, ma a salvare i tre porcellini, ci sarà una casa in legno e paglia, costruita con **materiali riciclabili** da quattro architetti che guardano al futuro e alla **natura**. Perché anche le favole a volte si aggiornano.

Per Info:

www.ddastudio.net
www.econologico.it



UN'ARTIGIANA DEI NOSTRI TEMPI

SILVIA ARGENTI, PROFESSIONE FELTRAIA

Testo: Viola Menicali - Brano: "Coming Into Los Angeles" - Arlo Guthrie

L'ARTIGIANA E ARTISTA TERNANA CHE ATTRAVERSO LA LAVORAZIONE DEL FELTRO E LA TECNICA DELL'ECO-PRINT DÀ DEL TU ALLA NATURA

Grazie a **Silvia Argenti**, raggianti artigiana che vive nella campagna ternana, incontrata in occasione della Rassegna "**Primavera di Corciano**", ho conosciuto un nuovo mestiere, quello

della **feltraia**. Forse in tanti, come me, avevano sottovalutato questa figura. Invece, dalla lunga chiacchierata con Silvia, mi è stata fatta luce su un mondo a me sconosciuto e decisamente affa-

scinante dove, alla base di un **buon lavoro**, c'è la connessione dell'uomo con la **natura** e le vibrazioni che nascono dall'incontro dei due.

Silvia perché hai scelto il feltro?

Mi sono avvicinata al feltro circa 10 anni fa dopo aver sperimentato la lavorazione di legno e carta. Si è trattata di un'alchimia istantanea in quanto ho trovato nel feltro quello di cui avevo bisogno, un materiale vivo capace di trasformarsi in base a tante variabili: temperatura, umidità, tocco e pressione delle mani. Dopo un primo approccio guidato da alcune artigiane, la mia svolta professionale è avvenuta con l'incontro di Eva Basile, feltraia e presidente dell'associazione Feltrosa che raccoglie figure di respiro internazionale, che ha affinato la mia arte e le mie conoscenze sul tema.

Cosa vuol dire essere feltraia?

Essere feltraia vuol dire essere protagonista di un rituale che si ripete tutte le volte che inizio la lavorazione del materiale, è come se ci fosse un dialogo continuo tra i miei gesti e l'essenza di ciò che sto plasmando. Un lavoro antico, che perde le sue origini nella notte dei tempi e che mi assorbe totalmente. Fino a pochi anni fa le feltraie erano pochissime, adesso invece si sta registrando un incremento di appassionati del settore, una vera esplosione!

Cosa si può realizzare con questo materiale?

Il feltro ha molte qualità: è isolante (dal caldo e dal freddo), impermeabile, plasmabile e quindi si può dare vita a indumenti, oggetti per la casa, giocattoli, ma anche scarpe, materassi e pezzi di design.

Silvia la tua connessione "lavorativa" con la natura non si esaurisce con il feltro...

Assolutamente no. Un'altra tecnica che pratico è l'eco print, ovvero la stampa ecologica dove colori ed elementi (foglie, fiori, bacche, legnetti) si muovono, vivono e interagiscono sui tessuti di fibre animali lasciando la loro impronta solo se si ha la giusta conoscenza della pianta che si sta



Turismo
sostenibile

Mobilità
alternativa

Valorizzazione
territoriale



Umbria GreenCard

Your key to the green heart of Italy



Tel. 075.8749298

info@umbriagreencard.it

www.umbriagreencard.it

Tutta l'Umbria in una Card



usando. Si possono ottenere meravigliosi tessuti tramite diverse modalità di piegatura della stoffa e successiva cottura, in vere e proprie brodaglie odorose! L'eco print rappresenta per me quasi un processo mistico che inizia con una passeggiata nel bosco dove, oltre a connettermi con la natura, vado a reperire materie prime da imprimere. Questa connessione è così forte che, quando chiedi, arriva la foglia che cercavi. Tutto si basa su vibrazioni.

La natura come unica fonte di ispirazione?

Sicuramente è la componente più forte per la mia

ispirazione, ma anche la frequentazione di persone suggestive e la musica non sono da meno. Ad esempio, mentre lavoro cappelli invernali in feltro, nel mio laboratorio non possono mancare le note di Edith Piaf.

Per Info:

T. 338 3899540
ekimill@yahoo.it

PUNTO A+

Testo: Alessandro Paolucci - Brano: "Sunrise" - Norah Jones



CONSULENZA E PROGETTAZIONE PER IL RISPARMIO ENERGETICO

Contenere i costi energetici domestici e d'impresa, salvaguardando comodità ed efficienza: è questa la sfida affrontata da **Punto A+ - La Casa Delle Nuove Energie**, azienda nata come Punto Fotovoltaico, e dopo **sette anni di attività** operante in **tutto il settore delle energie rinnovabili**, offrendo consulenze a 360° per il risparmio energetico con un ampio portafoglio di prodotti studiato per soddisfare le esigenze di ognuno.

Attiva nella sede di Perugia dal 2010, Punto A+ si

propone come interlocutore unico per progettazioni e installazioni di **soluzioni sistemiche green** basate sulla diversificazione energetica, che puntano a **contenere i consumi e salvaguardare l'ambiente**.

Punto A+ non vende soltanto prodotti, ma affronta le sfide delle consulenze nei sistemi **chiavi in mano** per aziende e privati, con un mix di soluzioni: **produzione energetica**, con fotovoltaico, solare termico ed eolico; sistemi di **riscaldamento ad alta efficienza**, come pompe di calore, pan-



nelli radianti, caldaie a condensazione e soluzioni ibride; **coibentazione** e monitoraggio dei consumi, sistemi automatizzati di **domotica** e “casa intelligente”.

L'obiettivo di Punto A+ è quello di costruire ogni volta, appunto, **la casa delle nuove energie**, ovvero edifici valorizzati con il miglior efficientamento energetico possibile.

Punto A+ è il punto di riferimento per tutti i privati e le realtà commerciali, agricole e industriali in cerca di **soluzioni energetiche professionali ed efficaci**, non solo per la progettazione e l'installazione, ma anche per l'**assistenza** e per ogni **sviluppo futuro** nel campo del risparmio energetico, in grado di interfacciarsi con installatori, progettisti, costruttori edili, architetti, geometri e amministratori di condominio.

In un futuro che è già presente, la **classe energetica degli edifici** sarà sempre più importante nella valorizzazione degli immobili, ma il risparmio energetico può tradursi in reali vantaggi economici e duraturi nel tempo solo se affrontato con **esperienza e totale professionalità**.

Punto A+ - La Casa Delle Nuove Energie, con la sua rete nazionale di professionisti, è in grado di garantire questa sicurezza a tutti i suoi clienti.

Per Info:

Punto A+

Via Palermo 21 - Perugia

T. 392 9434962

perugia@puntofotovoltaico.it

www.lacasadelnueveenergie.it



CREATED BY STUDIO MARINI ERALDO - ASSISI - UMBRIA - ITALIA

IDONI DI CARTA™



ASSISI



ASSISI
Santa Maria
degli Angeli



ROMA
Piazza San Pietro



PRESEPE
Assisi Betlemme



ASSISI - veduta della città



www.idonidicarta.it
075 8043030

È un oggetto tridimensionale, originale e unico nel suo genere, creato per far "vivere" la carta, che interpreta in maniera nuova e creativa il nostro patrimonio artistico. Il tutto nasce da disegni e lavorazioni fatti interamente a mano.

Un souvenir prezioso,
un regalo sicuramente
gradito e inaspettato.



ASSISI - San Damiano



quadri pop-up 33x33x8 cm



quadro pop-up
64x25x5,5 cm
e 182x65x17 cm (in materiale Dibond)



cartoline pop-up 15x15x8 cm



UN'ASSOCIAZIONE NATA NEL 2011

ERBEVENTI

Testo: La Redazione - Brano: "Playground Love" - Air

ORTI E GIARDINI URBANI APERTI AL PUBBLICO ALLA RISCOPERTA DEL TERRITORIO

L'associazione **erbEventi** nasce nel 2011 da un gruppo di appassionati ed esperti di erbe aromatiche ed officinali, con l'intento di promuovere queste tematiche attraverso eventi, seminari e mostre mercato da realizzarsi in location quali borghi, abbazie, castelli e giardini storici, convinti che il legame tra il tema e il luogo scelto costituisca un elemento vincente per la loro valorizzazione. Vengono organizzati così i primi eventi dedicati ad **erbe medicinali** e **frutti antichi**: "**Herbae Volant, Fructus Manent**", evento itinerante nel territorio dell'Umbria, che ha riscosso fin dalle prime edizioni un grandissimo successo di pubblico. Questo stimola l'associazione a pensare ad attività nuove, portando ad un naturale ampliamento degli orizzonti di interesse. Così nel 2013 prende vita "**initinere**", progetto che punta alla valorizzazione del territorio, anche attraverso attività rivolte al mondo della scuola. Infatti vengono realizzati momenti di sapere sulla sana alimentazione, presentazioni di libri di settore, si mettono a punto passeggiate alla scoperta di frutti antichi o erbe mangerecce, si fanno visitare gli orti urbani dei centri storici.



Questo è quanto accaduto nella recente esperienza dell'organizzazione de "**La Primavera di Corciano**", svoltasi dal **25 aprile** al **4 maggio** nell'omonimo borgo. Come sempre i momenti di approfondimento sono soprattutto momenti di gioco, dove accanto alla tradizionale mostra mercato dedicata all'artigianato, aggiornata nei prodotti proposti, hanno riscosso un notevole consenso le visite guidate **sensoriali**. Per l'occasione sono stati aperti al pubblico gli orti urbani presenti nel centro storico di Corciano, che ancora conservano aromi e sapori della tradizione. Il tema dell'**orto** e del **giardino urbano**, molto presente nei numerosi borghi umbri, costituirà un focus nelle future iniziative dell'Associazione, nella convinzione che la tutela della bellezza del territorio passi anche attraverso il recupero delle tradizioni che hanno concorso alla sua formazione.

Per info:

Associazione erbEventi
Via Fratelli Cairoli, 24 - Perugia
T. 349 1468647 / www.initinere.info

MATTEO FERRONI

Testo: *Lucrezia Sarnari* - Brano: *"Le Cose Perdute"* - Mannarino



FOROBA YELEN È IL PROGETTO DI LUCE PORTATILE CREATO PER VINCERE L'OSCURITÀ NELLE ZONE RURALI DEL MALI

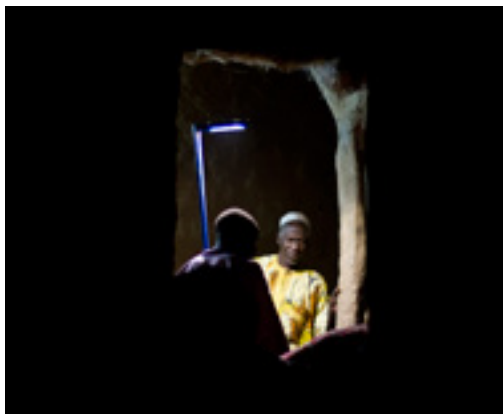
Pioniere della luce in Mali. Così qualcuno ha definito **Matteo Ferroni**, architetto perugino che, partito per costruire un teatro in Mali, è rimasto folgorato dalla **vita rurale** dei suoi villaggi e dai ritmi frenetici delle lunghe **notti africane** che si riempiono di vita perché il clima è più sopportabile.

Nasce così **Foroba Yelen** un progetto, esposto fino al 18 maggio al **Museo Nazionale di Antro-**

pologia di Madrid, per portare luce dove luce non c'è. Perché la luce è spesso sinonimo di vita.

Matteo, qual è la tua storia come architetto?

Ho studiato in Svizzera e già da studente lavoravo come architetto e artista. Nel 2004, appena laureato, ho avuto la fortuna di ricevere da Luca Ronconi l'incarico di progettare il suo centro teatrale nella campagna eugubina. Un'esperienza importante per la professione e per la vita, perché per



me Ronconi è un riferimento non solo come artista, ma anche come persona. Dopodiché ho preso in affitto un'officina abbandonata nella città vecchia di Barcellona e l'ho trasformata nel mio studio dove ho lavorato fino a quando, nel 2010, sono stato chiamato a realizzare un teatro all'aperto in Mali, mi sono innamorato del Paese e mi sono trasferito.

Mi racconti com'è nato il progetto Foroba Yelen?

Ho cominciato a trascorrere dei periodi nei villaggi scoprendo con sorpresa che le notti, anche se buie, sono piene di vita e nel bagliore delle torce elettriche o sotto il chiaro di luna le persone si incontrano, lavorano o celebrano. Ne ero affascinato e col tempo ho cominciato ad immaginare come poter creare "un'isola di luce" dove le persone potessero riunirsi nella notte come fanno di giorno sotto l'ombra degli alberi.

Ecco come è nato Foroba Yelen, cercando di trasformare l'ombra dell'albero, in luce.

Sei partito dal buio. Pensi che sia questo uno dei problemi più grandi dei villaggi del Mali?

A dire il vero penso che il buio sia una risorsa da custodire e che vivere con poca energia sia una conquista di civiltà che dovremmo imparare. Ed il mio progetto va in questo senso perché pochi



lampioni mobili affidati alla collettività del villaggio sono un'alternativa alla consueta illuminazione pubblica fatta di decine di lampioni fissi per illuminare le strade. Considerando che in Mali ci sono 20.000 villaggi, l'impatto è immenso. E soprattutto funziona perché è una risposta culturale ad un problema tecnologico.

Come mai proprio l'Africa al centro del tuo progetto?

Perché è importante conoscersi. E sono ottimista, perché vedo che le nuove generazioni stanno imparando a farlo e sapranno condividere le sfide senza dover pensare come "noi e loro".

Quale Paese vedi nel tuo futuro?

Ora sto curando un progetto a Città del Messico e sono spesso a Barcellona e Lugano, ma la mia base rimane l'Umbria. E anche se ho studiato e lavorato all'estero per 15 anni, non mi riconosco nella categoria di "fuggito all'estero" perché per me l'Europa è la nostra casa.

Per info:

www.studiomatteoferroni.com

www.eland.org



Chi ha mai detto di voler campare 100 anni?

LA DIVINA MONICA FA 50! E FA L'IPNOSI...



È l'icona della bellezza nel mondo. La tifernate Monica Bellucci a settembre compirà 50 anni. Nel frattempo nelle prossime settimane sarà nei Balcani per girare la seconda parte del film "On the milky road", con Emir Kusturica, regista e protagonista del film. Un film cupo e violento, storia d'amore e guerra, che ha portato l'attrice umbra a chiedersi perché finisca sempre a recitare in "ruoli torbidi con registi torbidi, in scene piene di dolore". Monica per indagare la sua parte oscura ha così deciso di fare l'ipnosi, da lei definita "un'esperienza pazzesca". Tanto che presto si sottoporrà a nuove sedute.



SÌ, VIAGGIARE... MAGARI ANCHE DI NOTTE. PROVE DI DIALOGO

PRIMO 'SI' DA PARTE DELLA COMMISSIONE COMUNALE DI PALAZZO DEI PRIORI ALL'ORDINE DEL GIORNO PRESENTATO DAL PD PER ATTIVARE LA SPERIMENTAZIONE DELLA MOBILITÀ NOTTURNA A PERUGIA E ZONE LIMITROFE. L'IDEA SAREBBE QUELLA DI CREARE PUNTI DI CONVERGENZA TRA TIPOLOGIE DIVERSE DI MEZZI COME BUXI, AUTOBUS, MINIMETRÒ E TRENI PER MIGLIORARE LA MOBILITÀ DI GIOVANI E STUDENTI, GARANTENDO COSÌ UNA MAGGIORE VIVIBILITÀ NEL CENTRO STORICO. DA QUALCHE PARTE SI DOVRÀ PUR INIZIARE. PURCHÉ NON SIANO SOLO "MANOVRE" PRE-ELETTORALI.



L'INDIA PORTA UN FESTIVAL ROCK IN UMBRIA?

Un ricco signore indiano (Yashwant Bajaj) con la passione del rock inglese e proprietario di una villa a Massa Martana avrebbe deciso di organizzare un festival rock dal nome Umbria Rock proprio a Massa Martana. Dal primo al tre agosto – stando alle voci circolate nel web e poi confermate dal Comune di Massa Martana – il manager indiano dovrebbe portare nel cuore della campagna umbra nomi di grande spessore: uno su tutti Paul Weller. E poi Kaiser Chiefs, Charlatans, Basement Jaxx, Cribbs, James, il vecchio Peter Hook coi suoi the Light. Se sarà confermato, un evento coi fiocchi.



L'UMBRA LUISA TODINI, NUOVO PRESIDENTE DI POSTE ITALIANE

È LUISA TODINI IL NUOVO PRESIDENTE DI POSTE ITALIANE NOMINATO DAL GOVERNO. NATA A PERUGIA NEL 1966, LUISA TODINI È LA RAMPOLLA DI UNA FAMIGLIA TUDERTE PROPRIETARIA DI UN GRANDE GRUPPO INDUSTRIALE NEL SETTORE DELLE COSTRUZIONI. VELOCE LA SUA ASCESA: NEL 1994, AD APPENA 28 ANNI, FU ELETTA DEPUTATA EUROPEA NELLE LISTE DI FORZA ITALIA. PROPRIETARIA DELLA TODINI FINANZIARIA SPA E DELLA DOMUS ETRURIA SRL, DAL 2010 AL 2012 È STATA PRESIDENTE DELLA FIEC (FEDERAZIONE INDUSTRIA EUROPEA DELLE COSTRUZIONI) E NEL 2012 È STATA ELETTA CONSIGLIERA D'AMMINISTRAZIONE DELLA RAI IN QUOTA CENTRODESTRA. NEGLI ULTIMI ANNI HA PARTECIPATO PIÙ VOLTE AI TALK SHOW POLITICI TELEVISIVI. SUO FRATELLO STEFANO È STATO SPOSATO DAL 2008 AL 2013 CON LA SHOWGIRL PATRIZIA PELLEGRINO.



QUALCUNO SPIEGHI A MAURO CASCIARI COME SI USA TWITTER

Alla ricerca spasmodica di un'auto-referenzialità scandita dai numeri la iena perugina, Mauro Casciari, nel suo uso di Twitter scivola su una buccia di banana. Appena 17 i profili da lui seguiti e, manco a dirlo, tutti VIP. No, vedi caro Mauro, se vuoi davvero divertirti con Twitter devi osservare il mondo, che per te potrebbe essere anche fonte d'ispirazione. Vedere che cosa scrive la gente, curiosare. Sai che noia seguire solo quei favolosi 17...



LA SCALA MOBILE SI FERMA

Rocca Paolina, le scale mobili si rifanno il trucco fino al 31 maggio: è iniziata lunedì 14 aprile la manutenzione straordinaria della scale mobili di Piazza Partigiani e di Piazza Italia (in cui verranno sostituiti gli impianti, sarà realizzata la copertura della rampa vicino alla procura e il nuovo impianto di illuminazione). Una manutenzione annunciata da tempo ma che di sicuro creerà disagi. Garantite le rampe in salita mentre per la discesa si dovranno usare le normali scale. Dai portici della provincia invece sarà necessario seguire un percorso alternativo attraversando i giardini Carducci e accedendo all'impianto da viale Indipendenza. Dal lunedì al mercoledì chiuderanno alle 22, mentre negli altri giorni l'orario rimarrà alle 01.45. Perugia è proprio fatta a scale.

IL 24 E IL 25 MAGGIO

CANTINE APERTE 2014

UNA VENTIDUESIMA EDIZIONE CHE SI COLORA DI GREEN

Testo: Maria Luisa Lucchesi - Brano: "Due Mondi" - Lucio Battisti

Sarà green questa ventiduesima edizione di **Cantine Aperte in Umbria**. Tra degustazioni libere e guidate degli ottimi vini locali, abbinamenti di gusto e le tante attività di animazione e approfondimento non mancherà, infatti, l'uso di **materiali biodegradabili e ecocompatibili** né il riciclo dei tappi di sughero. Il Movimento Turismo del Vino Umbria rinnova anche per quest'anno la collaborazione con **Amorim Cork Italia** per il Progetto ETICO che prevede proprio la raccolta dei tappi di sughero direttamente in cantina anche da parte del pubblico che, in questo modo, non solo aiuta l'ambiente, ma sostiene l'**Associazione Viva** e le sue iniziative a favore dello sport e delle attività ricreative per i diversamente abili.

Domenica 25 maggio. Ben 54 cantine di tutta l'Umbria aprono le porte agli amanti del vino di qualità per una giornata all'insegna della scoperta del territorio, del vino e delle tradizioni. Non a caso, ad accompagnare il vino, protagonista indiscusso di questa giornata, saranno la classica torta al testo firmata **Antichi Sapori** e l'**olio extravergine Dop**

Umbria dei Frantoi Aperti, in collaborazione con la **Strada dell'Olio**. Tanto per restare in tema "verde"... E sempre a proposito di tradizione, da non dimenticare la consueta cena "A tavola con il Vignaiolo" di **sabato 24** in diciotto delle 54 Cantine Aperte e l'attuale appuntamento con la solidarietà del **Comitato per la Vita Daniele Chianelli** che, anche per il 2014, firma il bicchiere per la vita con cui effettuare le degustazioni. Con la raccomandazione di attenersi alle sei degustazioni massimo previste dall'Enometro: perché bere consapevole vuol dire godersi il vino e la vita!



PER INFORMAZIONI E INFORMAZIONI SULLE CANTINE APERTE

Per raggiungere le Cantine Aperte visita il sito www.mtvumbria.it oppure utilizza la nuova App MTV Umbria, scaricabile da:

-play.google.com/store/apps/details?id=com.mtvumbria (per Android)

-itunes.apple.com/it/app/id736252890 (per iOS)



Trasimeno

CANTINE ALIANI - CASTELLO DI RAMAZZANO

www.cantinealiani.com
BERIOLI

www.cantinaberiolli.it

BLASI CANTINE

www.cantineblasi.it

CASTELLO DI MAGIONE

segreteria@sagrivit.it

DUCA DELLA CORGNA

CANTINA DEL TRASIMENO

www.ducadellacorgna.it

MADREVITE

www.madrevite.com

PUCCIARELLA

www.pucciarella.it

Assisi - Colli Perugini - Torgiano

CHIORRI AZIENDA AGRARIA

www.chiorri.it

AGRICOLA GORETTI

www.vinigoretti.com

BROGAL VINI

www.brogalvini.com

LUNGAROTTI

www.lungarotti.it

SOC. AGR. SAIO FAMIGLIA

MENCARELLI S.S.

www.saioassisi.it

CASTELLO MONTE VIBIANO

VECCHIO

www.montevibiano.it

SASSO DEI LUPI

www.sassodeilupi.it

SPORTOLETTI

www.sportoletti.com

TERRE MARGARITELLI

www.terremargaritelli.com

Amelia - Orvieto - Lago Di Corbara

ARGILLAE S.R.L. AZ. AGRICOLA

www.argillae.eu

BARBERANI AZ. AGR.

www.barberani.it

CANTINA CARDETO

www.cardeto.com

CANTINA DEI COLLI AMERINI

www.grifolatte.it

AZ. AGR. CASTELLO

DI CORBARA

www.castellodicorbara.it

CASTELLO DI MONTEGIOVE

www.castellomontegiove.com

CASTELLO DELLA SALA

www.antinori.it

CASTELLO DELLE REGINE

www.castellodelleregine.com

CUSTODI AZ. AGR.

www.cantinacustodi.com

AZIENDA VINICOLA FALESCO

SRL

www.falesco.it

FATTORIA GIRO DI VENTO

www.fattoriagiroidivento.it

DECUGNANO DEI BARBI

www.decugnano.it

NERI ENRICO AZ. AGR.

www.neri-vini.it

PALAZZONE

www.palazzone.com

SOC. AGRICOLA SAN MICHELE

GRIFFIN'S

www.griffinslands.com

TENUTA LE VELETTE

www.levette.it

ZANCHI AZ. AGR.

www.cantinezanchi.it

Montefalco - Colli Martani - Todi

ANTANO MILZIADE EREDI

FATTORIA COLLEALLODOLE

www.fattoriacolleallodole.it

ANTONELLI SAN MARCO

www.antonellisanmarco.it

ARNALDO CAPRAI

www.arnaldocaprai.it

AZ. AGR. SCACCIADIAVOLI

www.scacciadiavoli.it

AZ. AGR. DIONIGI

www.cantinadionigi.it

CANTINE BRIZIARELLI

www.cantinebriziarelli.it

CANTINA BALDASSARRI

cantinabaldassarriluciano@gmail.com

com

CANTINE BETTONA

www.cantinebettona.com

CANTINA NOVELLI

www.cantinanovelli.it

CANTINA TERRE DE TRINCI SCA

www.terredetrinci.com

CÔLPETRONE

www.tenutedelcerro.it

DI FILIPPO AZ. AGR.

www.vinidifilippo.com

FONGOLI SOC. AGR. S.S.

www.fongoli.com

AZ. AGR. LE CIMATE

www.lecimate.it

LUNGAROTTI

www.lungarotti.it

PERTICAIA SOC. AGR.

www.perticaia.it

TENUTA ROCCA DEI FABBRI SRL

www.roccadifabbri.it

ROCCAFIORE

www.roccafiorewines.com

TENUTA CASTELBUONO

www.tenutacastelbuono.it

TENUTA SAN ROCCO

www.agriturismo-sanrocco.com

TIBURZI GUSTAVO AZ. AGR.

www.tiburzicantine.it



VITICOLTURA E TUTELA DEL TERRITORIO

MONTEFALCO NEW GREEN REVOLUTION

CAPRAI INTRODUCE IL PRIMO PROTOCOLLO ITALIANO
PER LA SOSTENIBILITÀ

Testo: Alessandro Paolucci - Brano: "Revolution" - The Beatles

Anche un paesino pittoresco e tradizionale come **Montefalco** può vivere una rivoluzione, specialmente se questa riguarda il **green** e l'**ecosostenibilità** nel suo principale settore di interesse: il vino e la viticoltura.

L'azienda **Caprai**, insieme a sette cantine del territorio, si sono unite nell'**Associazione Grandi Cru di Montefalco**, per promuovere una nuova cultura della coltivazione della vite nel rispetto del territorio, attraverso il progetto **Montefalco 2015: the**

New Green Revolution, primo protocollo italiano di sostenibilità nella produzione vitivinicola certificato a livello territoriale.

Oggi l'agricoltura si affida alla scienza per trovare **soluzioni ecocompatibili**, in grado di garantire il ritorno economico alle imprese risolvendo i problemi ambientali e sociali, ed è in questo senso che nasce il **protocollo New Green Revolution**, già premiato nel 2012 da Legambiente nell'ambito del Premio Innovazione Amica dell'Ambiente.

Il progetto prevede una serie di attività da svolgere nel medio e lungo periodo, per creare un **nuovo modello di agricoltura a basso impatto ambientale** e di alta qualità.

Il protocollo, già introdotto nel 2013, è stato sottoposto a molti controlli interni e ad audit esterni da parte di un importante ente di certificazione del settore agroalimentare italiano, che lo ha poi certificato ufficialmente come **primo protocollo italiano** di sostenibilità territoriale in ambito vitivinicolo.

Sebbene sia stato studiato per il territorio di Montefalco, il protocollo è estendibile a tutte le aziende agrarie che intendono **autodiagnosticare e certificare** la propria sostenibilità.

Oltre all'impegno nel progetto New Green Revolution, l'azienda Caprai lavora a un accordo con il **WWF**, per verificare le proprie performance nella tutela della **biodiversità**. Caprai, inoltre, punta ad accoppiare le lavorazioni meccaniche in vigneto, **riducendo** il consumo di gasolio e il calpestamento dei suoli, e a ridurre di oltre il **50%** il consumo di fitofarmaci grazie ad una **speciale attrezzatura** di loro invenzione in grado di recuperare il trattamento che normalmente veniva disperso nell'ambiente, dimostrando così che alla crisi si reagisce con ricerca, investimenti e **tutela del territorio**.

PER CANTINE APERTE...

Domenica 25 maggio gli agronomi e i sommelier della cantina Caprai vi accompagneranno tra le vigne e le pregiate botti, per illustrare le linee guida del progetto di **ecosostenibilità** dell'azienda e per



saggiare i risultati del ventennio di ricerca condotta insieme all'Università di Milano.

L'**esperienza degustativa** è aperta a tutti, esperti e non, e parte dalle **essenze** per arrivare poi a tutto ciò che il vino racconta nel calice, un percorso intrigante da non perdere.

Per Info:

Arnaldo Caprai
Località Torre, Montefalco (PG)
T. 0742 378802
info@arnaldocaprai.it
tour@arnaldocaprai.it
www.arnaldocaprai.it



TRA AMORE PER L'AMBIENTE E RICERCA DELL'ECCELLENZA

CANTINA ROCCAFIORE

È A TODI UNA DELLE PRIME AZIENDE ITALIANE CHE HA FATTO DELLA VITICOLTURA BIOLOGICA ED ECOSOSTENIBILE UNA MISSIONE

Testo: Claudia Alfonso - Brano: "La Compagnia" - Lucio Battisti

Sole, pioggia e vento sono in perfetto equilibrio a **Roccafio**, così come anche la tradizione si fonde precisamente con l'innovazione tecnologica e stilistica. Da queste premesse nascono i vini **Roccafio**, che non sono solo una semplice proposta enologica. Infatti questi sono il frutto di una costante ricerca di una sinergia tra terreno, microclimi e vitigni, di una riscoperta verso le pratiche tradizionali e, non in ultimo, di una grande attenzione verso l'ambiente circostante.

La viticoltura biologica è mirata all'equilibrio fisiologico delle piante, e proprio questa è la prova che la vigna interagisce perfettamente con l'ambiente.

La ricerca dell'autentica qualità è la filosofia dominante di Roccafio. Ma non ci si riferisce solo alla qualità del vino ma anche alla qualità dell'ambiente. Proprio quest'ultima è considerata un fattore produttivo al pari di tanti altri.

A tale riguardo bisogna sottolineare che **Roccafio**



re è stata tra le prime aziende vitivinicole in Italia ad adottare la scelta del fotovoltaico, con un impianto che, oltre all'autoproduzione, permette di risparmiare emissioni per circa 90.000 Kg di CO2 all'anno.

La sensibilità alla questione ambientale si concretizza anche nell'utilizzo di bottiglie alleggerite, nell'adozione di biocarburanti per i mezzi agricoli e nella riduzione di consumi idrici. Tutto ciò si integra perfettamente all'interno di un sistema in cui la viticoltura biologica ed ecosostenibile è stata adottata come missione e il risultato di produrre vini naturali rappresenta oggi non un semplice vantaggio competitivo, ma una filosofia produttiva del tutto in sintonia con la terra da cui tutto trae origine.

Per Info e prenotazioni:

Cantina Roccafiore
Loc. Collina, 110/A
Todi Fraz. Chioano (PG)
T. 075 8942746
info@roccaforewines.com
www.roccaforewines.com



A ROCCAFORE PIC NIC, DEGUSTAZIONI E ARTE

Sabato 24 e Domenica 25 Maggio la Cantina Roccafiore sarà teatro di meravigliose iniziative. Sabato sera si parte con la "cena con il vignaiolo" che animerà la barricaia e altri spazi della cantina, gradito il dress code country style. Ad allietare la serata ci sarà il flash mob della scuola di danza "Village" e la musica del gruppo "Gabuby Royal Band".

La Domenica si apre all'insegna della degustazione di vini biologici dell'azienda, dalle ore 10, per poi proseguire con un gradito pic nic in vigna e con l'appuntamento "Jurassik Pork", un vero e proprio safari a bordo di un fuoristrada tra vigneti e uliveti.

Per gli amanti dell'arte invece, imperdibili saranno le opere d'arte di giovani artisti emergenti, sotto la direzione di Bruno Ceccobelli, che si potranno ammirare all'interno della cantina.



LUNGAROTTI

QUANDO SOSTENIBILITÀ FA RIMA CON BIOMASSE ED ENERGIA AUTOPRODOTTA

Testo: La Redazione - Brano: "Near Wild Heaven" - R.E.M.

È la domenica per eccellenza, per passare una giornata insieme, in famiglia, scoprendo o riscoprendo i vini umbri che hanno fatto conoscere l'Umbria nel mondo, divertendosi e imparando, degustando e assaggiando, giocando e colorando. Domenica 25 maggio dalle 10 alle 18 nelle cantine Lungarotti a Torgiano e a Montefalco saranno molti gli appuntamenti, tra visite guidate e degustazioni.

A Torgiano si rinnova l'appuntamento con il **#Wine Safari** - 3 jeep vi porteranno, guidate da autisti esperti, tra i vigneti del Rubesco e sosterranno per un breve pit stop presso l'Agriturismo Poggio alle Vigne, che compie i suoi primi 20 anni - e il **Lungarotti Wine Express**, il trenino che dalla can-

tina arriva fino al centro del borgo alla scoperta del nostro **Wine Resort Le Tre Vaselle** e della sua **WinetherapySpa bellaUve** e del negozio di artigianato **La Spola**. La fermata del trenino sarà di fronte al **Museo del Vino- MUVIT**, il più bello d'Italia secondo il New York Times, che celebra 40 anni. Da non mancare la visita a questo incredibile concentrato di arte e storia dell'uomo nel suo ultra millenario rapporto con la vite e il vino!

Consolidata è ormai la collaborazione con il Centro della Scienza POST di Perugia e con PLAY: la domenica qui in cantina tutti i bambini saranno invitati a partecipare alle dimostrazioni e laboratori con **La vita in un grappolo d'uva** per scoprire, grazie a scienziati esperti e con l'utilizzo



di attrezzature da laboratorio, cosa si nasconde dentro al chicco.

La giornata si concluderà in **#cantina** con l'ormai immancabile **#aperitivo** con **#musica dal vivo** del **Triofattoband** dalle ore 19 in poi.

La sera prima, sabato 24 maggio, si rinnova Sognandoalmuseo: fantastica esperienza notturna di gioco didattico rivolta ai bambini tra i 6 e i 10 anni e ambientata al Museo dell'Olio e dell'Olio. Lo stesso sabato alle ore 19,30 il Movimento Turismo del Vino propone **A tavola con il vignaiolo**, quest'anno presso il nuovo **L'UWinebar, alla vecchia fornace** di Le Tre Vasselle.

A Montefalco, presso la nostra cantina a Turrita, spazio alle visite guidate e alle degustazioni in azienda, dalla cantina ipogea al vigneto in conversione biologica.

Da sempre il nostro slogan è **Vino, cultura e ospitalità...** ma anche **sostenibilità**. Oltre ad una viticoltura rispettosa dell'ambiente e tanti altri accorgimenti in nome della sostenibilità, la nostra cantina è infatti autonoma per il 70% in energia rinnovabile ottenuta bruciando in una speciale caldaia i sarmenti, scarti della potatura dei vigneti grazie al progetto che, primo in Eu-



ropa, fu realizzato con l'aiuto del CRB, **Centro Ricerca Biomasse** con il Prof. Cotana e il Ministero per le Politiche Agricole. I sarmenti, seccati e cippati, sono biomasse naturali che, bruciate, ci permette di produrre energia per **rinfrescare** e **riscaldare** cantina e uffici in estate e in inverno, e con il vapore **lavare** e **sterilizzare** botti, barrique e bottiglie prima dell'uso.

Per info:

Cantine Giorgio Lungarotti
Viale Giorgio Lungarotti, 2 – Torgiano (PG)
T. 075 9886649
welcome@lungarotti.it.



CASTELLO MONTE VIBIANO VECCHIO

LA PRIMA AZIENDA AGRARIA A ZERO EMISSIONI

Testo: Alessandro Paolucci - Brano: "The Council of Elrond" - Enya

All'inizio degli anni duemila era già un'**avanguardia delle aziende green**, e oggi è ormai un esempio per l'Umbria, per l'Italia, e perché no: per il mondo. **Lorenzo Fasola Bologna**, CEO dell'azienda agraria **Castello Monte Vibiano Vecchio**, dalla sua grande tenuta nei pressi di Mercatello (PG) più di dieci anni fa ha messo le basi per una profonda **rivoluzione gre-**

en, che ha investito ogni aspetto della produzione dei suoi olii e vini d'eccellenza.

L'obiettivo di Lorenzo era **abbattere le emissioni di CO2**, non solo fino allo zero, ma puntando ad arrivare **in positivo**, per restituire all'atmosfera più di ciò che prende. Nell'azienda di Castello Monte Vibiano Vecchio tutto è stato convertito al

modello green.

La potatura delle piante si fa con sistemi ad **aria compressa**, e l'energia per i macchinari è generata da un trattore a **bio-diesel**; i veicoli aziendali sono elettrici, ricaricati presso una stazione **fotovoltaica**; infine, i boschi della tenuta vengono mantenuti ad **alto fusto**, per assorbire più anidride carbonica possibile.



Tutto questo viene mostrato ai visitatori negli **Eco-Tour**, visite condotte a bordo di veicoli elettrici per ammirare sia il territorio che l'opera dell'uomo in **equilibrio con la natura**.

Si parte dalla cantina, e attraverso un viale alberato si sale sulle colline, dove, in base al periodo dell'anno, nell'**incantevole panorama umbro** si osservano la semina, la vendemmia, la raccolta delle olive. Il tour prosegue poi nei vigneti, dove si coltivano uve **pregiate** per gli esclusivi rossi e bianchi di Monte Vibiano ed uno speciale rosé ottenuto dalla selezione delle migliori uve del vino più prestigioso dell'azienda: L'Andrea.

Scendendo infine verso la valle, si ritorna all'**Eco Degustation Terrace** accanto alla cantina,

dove è possibile assaggiare i vini e gustare bruschette con lo speciale **olio non filtrato** di Monte Vibiano, congelato a tempo zero al momento della spremitura.

Anche l'Eco Degustation Terrace, realizzato ad arte dalla designer di Monte Carlo **Maryam Fasola Bologna** con materiali riciclabili, è ovviamente parte integrante della green revolution portata avanti dall'azienda agraria di Castello Monte Vibiano Vecchio, la prima nel suo genere interamente ecologica.

Per Info:

Castello Monte Vibiano Vecchio
Loc. Mercatello di Marsciano (PG)
T. 075 8783386
tour@montevibiano.it
www.montevibiano.it

VIVA SUSTAINABLE WINE



Castello Monte Vibiano Vecchio è fra le nove cantine del progetto VIVA Sustainable Wine, per un bere sostenibile. Il progetto, presentato al Vinitaly 2014, consiste in un'etichetta, rilasciata dal Ministero dell'Ambiente, che traccia la performance ambientale della filiera vitivinicola. Trasparenza e sostenibilità.



AL CASTELLO DI MONTE VIBIANO AVANTI TUTTA ONLUS

UN 25 MAGGIO SPECIALE PER UNA NOBILE CAUSA IN CANTINA

Testo: Alessandro Paolucci - Brano: "Don't stop me now" - Queen

L'azienda agraria **Castello Monte Vibiano Vecchio** quest'anno, in occasione di Cantine Aperte 2014, ospita una onlus molto particolare.

Nell'era del fitness, dei corpi scolpiti e del ventre piatto a tutti i costi, a volte tendiamo a dimenticare che lo sport è prima di tutto fonte di grande forza mentale, di **motivazione** e, letteralmente, di salute fisica e guarigione.

La storia di **Leonardo Cenci**, e della sua onlus **Avanti Tutta**, ce lo ricorda.

41enne perugino, responsabile commerciale in

una grande azienda, Leonardo è un ex boy scout dinamico e **appassionato di sport**, con un passato da maratoneta. A 39 anni, mentre prepara la maratona di New York, gli viene diagnosticato un tumore inoperabile, un momento estremamente difficile che però Leonardo riesce a tramutare in **un'opportunità**.

Ciò che caratterizza uno sportivo è la capacità di non fermarsi nonostante le condizioni difficili, il dolore e la fatica, ribellandosi continuamente alla tentazione di mollare. I duri allenamenti, il

La giornata sarà animata da una grandiosa opportunità alla cantina di Monte Vibiano

Per i primi 100 calici acquistati sarà estratto un iPhone 5C.

Dal 101° al 200° bicchiere, invece, estrazione per l'assegnazione di un iPad2 Air.

Quindi vi consigliamo di arrivare in mattinata per non farvi sfuggire queste grandi opportunità!



sacrificio, il traguardo, la **consapevolezza di aver dato il massimo** a prescindere dal piazzamento finale, sono elementi che nel percorso della lotta al tumore possono fare la differenza, e sui quali Leonardo ha basato la sua onlus **Avanti Tutta**.

Puntando sull'attività motoria per la **prevenzione** delle patologie tumorali, ma anche come garanzia di **alta qualità di vita** durante la malattia, Avanti Tutta promuove l'**affiancamento dello sport alle terapie mediche**, ovviamente ben monitorato e dosato caso per caso. Il loro ultimo progetto è raccogliere fondi per realizzare nell'Ospedale Santa Maria di Misericordia di Perugia – dove Leonardo è in cura – la palestra **Avanti Tutta Gym**, fruibile ai degenti e ai malati di oncologia medica.

È ormai appurato, infatti, che l'**attività motoria**, unita alla terapia standard, può aiutare la guarigione e migliorare la qualità di vita del paziente oncologico, che grazie allo sport è un **malato che non si ammala** e non si compiangue, non ha rabbia, rancore o rassegnazione.



PER CANTINE APERTE...

Domenica 25 maggio, in occasione di **Cantine Aperte**, l'associazione Avanti Tutta Onlus sarà ospite presso la cantina Castello Monte Vibiano vecchio con **Avanti Tutta ENO**, una giornata animata da bande musicali e majorette, musica dal vivo, corner BIO con degustazioni, ma soprattutto con la prima edizione dei **Giochi Senza Frontiere - Come Una Volta**: nella splendida cornice della tenuta di Castello Monte Vibiano vecchio verranno organizzati giochi d'altri tempi quali il tiro alla fune, bussa orologio, ruba bandiera e la corsa dei sacchi.

Per Info:

Avanti Tutta Onlus
info@avantitutta.org
www.avantitutta.org

Per donazioni:

Iban - IT92N0103003077000000468160
causale Associazione Avanti Tutta Onlus
5x1000 - codice fiscale 94146930543

[Dal 27 maggio al 9 giugno - Open Space for Arts, Perugia]



VIRGINIA MORI

Testo: Marta Freddio - Brano: "White Rabbit" - Jefferson Airplane

L'ILLUSTRATRICE CHE PREDILIGE IL BIANCO E NERO ALLA SUA PRIMA PERSONALE IN UMBRIA

Illustratrice, animatrice, artista, amante della penna nera e di suggestioni surreali o come si definisce lei stessa *"disegnatrice che mette su carta i propri pensieri"*. Ecco, non saprei come meglio introdurlvi **Virginia Mori**, classe 1981, figura di assoluto rilievo nel panorama degli illustratori e animatori italiani contemporanei. Perché, in effetti, se ci atteniamo alla definizione classica

di illustrazione dovremmo pensare un'immagine che ha come fine ultimo quello di chiarire meglio, illustrare, il significato di un testo.

Davanti alle opere di Virginia Mori, tutte rigorosamente in **bianco e nero**, si ha invece l'impressione di essere sempre a un passo dal comprendere il segreto che sta dietro al disegno stesso. Si percepisce una linea di collegamento tra le sue immagini, ma è un collegamento che **evoca** senza spiegare, che indirizza senza però rivelare dove, è una linea che ognuno di noi segue per approdare a interpretazioni soggettive. Troviamo spesso delle **bambine** tutte simili tra loro eppure con qualcosa di profondamente diverso, troviamo **conigli** e troviamo cani che sembrano essere i soli testimoni di quanto viene, a loro modo, raccontato da questi disegni che sembrano voler fermare l'istante più teso e significativo di un'azione e

farne metafora. *"Inquadrature immobili e precise, senza la pretesa di stupire, ma che indicano il solo desiderio di astrarsi, fantasticare, evadere per un tempo dalle incombenze e dalle ansie del reale"*.

Goffredo Fofi descrive con queste parole l'arte di Virginia Mori protagonista della sua prima mostra in Umbria, organizzata dall'**Associazione Culturale Skunk** all'interno degli eventi che

precedono il ritorno a giugno del

RabbitFest – Festival Internazionale di Cinema di Animazione che sarà

allestita presso la galleria **Open Space for Arts**, in via dei Priori 77, a partire dal 26 maggio.

Virginia, cosa raccontano le tue illustrazioni e da dove traggono ispirazione?

In realtà non vogliono raccontare nulla di preciso, ma per lo più vogliono suggerire sensazioni e traggono ispirazione da tutto, senza fare distinzione tra sonno e veglia.

C'è un motivo dietro all'uso della

bic nera nei tuoi disegni?

È il primo mezzo con cui ho iniziato a disegnare, mi trovo molto a mio agio e forse sono troppo pigra per avvicinarmi a un altro mezzo, ma in genere non do mai molta importanza alla tecnica, cerco di concentrarmi più sull'idea.





IN&OUTLET

Piazza Umbria Jazz, 1
c/o Stazione Minimetrol / Perugia
T. +39.075.50.08.597

I tuoi disegni nascono in studio o altrove?

Dipende... L'idea può venirmi ovunque, se non ho la possibilità di disegnare subito di solito faccio uno schizzo veloce poi il disegno vero e proprio nasce sempre in studio, ho bisogno di silenzio.

Qual è la tua giornata tipo?

Mi alzo, caffè, disegno, lavoro, mangio, cammino, amici, dormo.

Hai un rituale che fai prima di disegnare?

Disegnare è il rituale!

Come fa a vivere un'illustratrice free lance in Italia?

Non saprei proprio, non l'ho ancora capito del tutto, vivo tra un progetto e l'altro, mostre, videoclip, pubblicità, cortometraggi... In realtà non mi sento molto un'illustratrice, mi è capitato molto poco di illustrare qualcosa ma di certo sono consapevole che l'Italia non aiuta molto questo settore.

C'è un artista che ultimamente ti piace molto?

I miei artisti preferiti cambiano quasi ogni giorno! Oggi ti direi Aleksandra Waliszewska.

Cosa ne pensi dell'animazione in Italia in confronto all'estero?

Credo che l'animazione in Italia stia vivendo un bellissimo periodo, senza nulla da invidiare ad altri paesi, per lo meno dal punto di vista della creatività e degli autori, basta citare Simone Massi, Blu, Virgilio Villoresi, Mara Cerri, Magda Guidi, Donato Sansone, Marco Capellacci. Quello che manca rispetto all'estero è un supporto istituzionale e una considerazione culturale maggiore.

Come per il fumetto, l'animazione in Italia soffre della "sindrome di Topolino" (con tutto il rispetto per Topolino sia chiaro!) se dici che fai animazione tutti si immaginano qualche pupino che balla, topolino, paperino o peggio ancora un villaggio turistico e un simpatico ometto con cappellino e bandierina che ti invita alla prossima attività di gruppo, ecco questo non è proprio esaltante. All'estero, per esempio, non mi è mai successo,



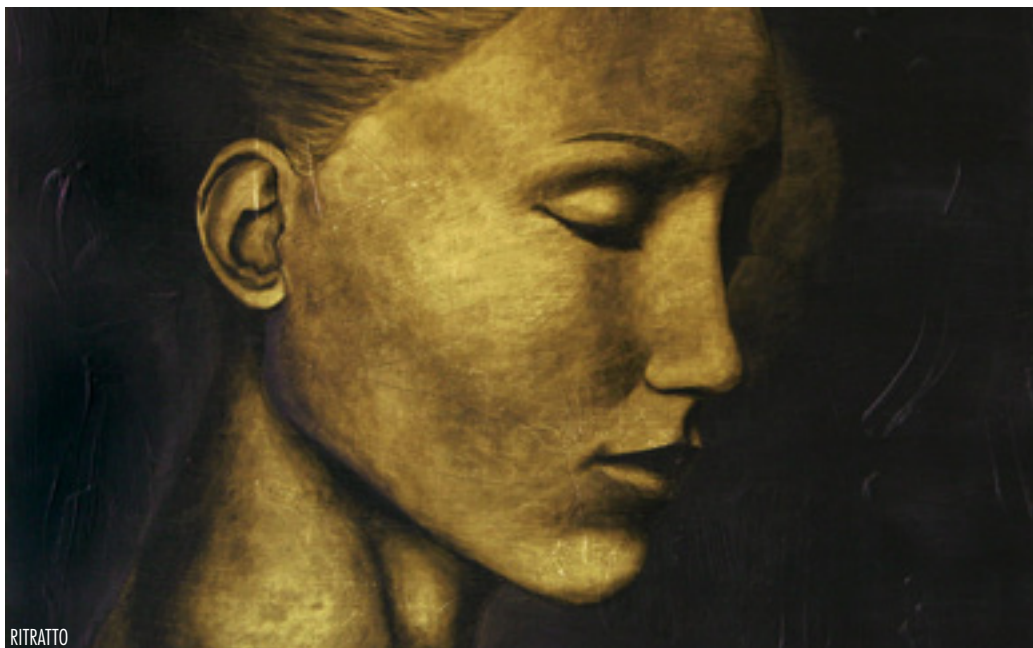
ma non vorrei risultare la solita lamentosa italiana. In realtà molte cose piano piano stanno cambiando, grazie soprattutto al lavoro infaticabile di persone appassionate di questo settore, docenti, critici, come per esempio Andrea Martignoni e Paola Bristot che hanno di recente pubblicato delle raccolte dvd con tutte le più interessanti animazioni del panorama italiano.

Progetti futuri?

Sto finendo di realizzare il mio secondo cortometraggio di animazione grazie al supporto di Ciclic e 25 Films (Francia), ho finito di realizzare i disegni per un libro creato insieme a Virgilio Villoresi e a Withstand che dovrebbe vedere presto la luce, e a settembre uscirà una raccolta di miei disegni in Spagna per la giovane casa editrice "El verano del Cohete".

Per info:

Dal 26 maggio - Open Space for Arts
Via dei Priori, 77 - Perugia



RITRATTO

Perugia, al Mercato Vianova dall'11 maggio

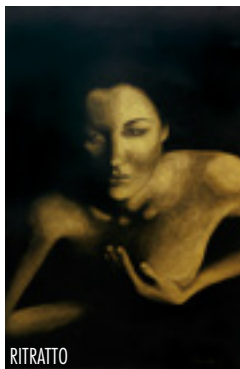
STEFANIA ROSICHETTI

Testo: Lucrezia Sarnari - Brano: "True Colors" - Cindy Lauper

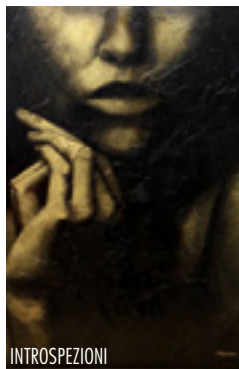
"FRAMMENTI" È IL TITOLO DELLA PRIMA PERSONALE PERUGINA DELL'ARTISTA CHE DIPINGE LA BELLEZZA DELLE DONNE

Stefania Rosichetti vive a Trevi e qui ha cominciato a muovere i primi passi nella sua carriera artistica. Innamorata da sempre dell'arte ha cominciato solo dal 2006 una personale produzione, dedican-

dosi alla **pittura** in maniera costante. Stefania è attratta dalla bellezza e proprio nella **bellezza**, quella femminile, ha trovato la sua cifra stilistica. Sono i **corpi** e i **volti** delle donne, infatti, a caratterizzare



RITRATTO



INTROSPEZIONI

la sua produzione artistica che ha approcciato da **autodidatta**.

“Frammenti” è il titolo della sua prima personale perugina, curata dal professor Alberto D’Atanasio, che, dall’**11 maggio**, sarà esposta al **Mercato Vianova** e che inaugurerà un ciclo di eventi culturali ospitati dal ristorante di Perugia.

Come hai iniziato la tua attività d’artista?

Ho sempre amato disegnare e sin da bambina, a scuola sono stata “l’artista” della classe. Mi sono avvicinata però alla pittura vera e propria solo da pochi anni, grazie alla commissione di un amico che doveva arredare la propria casa e quasi per scherzo mi offrì volontaria.

Da cosa trai ispirazione?

Dalla bellezza della donna. Mi piace pensare che ogni donna possa vedere un po’ di se stessa nei miei quadri. Sicuramente la mia è una donna sensuale ma mai provocante, austera ma non triste, dolce e fragile ma allo stesso tempo sicura. Credo che inevitabilmente in lei ci sia una trasposizione di me, di quello che sono e di quella che vorrei essere.

Mi parli delle tue mostre?

Ogni mostra per me è una tappa importante, mi

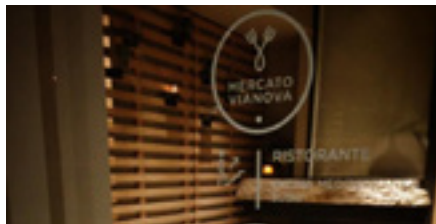
piace curare personalmente ogni più piccolo dettaglio, dal vernissage all’allestimento vero e proprio. Ogni volta quindi per me è un mettermi in gioco e rappresenta un punto di arrivo importante ed uno stimolo a continuare.

Tecnicamente, cosa mi dici delle tue opere?

La tecnica è quella del chiaro scuro. Comincio realizzando un fondo nero molto materico con una vernice muraria che in realtà andrebbe diluita, ma io faccio in modo che rimanga ancor più densa per ottenere un effetto più corposo possibile. Dopo aver fatto una bozza del disegno con il gesso, passo al colore acrilico per la fantastica resa metallizzata che ha nella gamma dei colori oro. Quello che in realtà dipingo è la luce, cercando di catturare i riflessi che colpiscono il corpo nella penombra.

Quando dipingi?

Quando sono sola.



DALL’11 MAGGIO AL MERCATO VIANOVA

Ristorante Sushi e Bar

Via Mazzini, 15 – Perugia

T. 075 5730445

www.mercatovianova.it

Per Info:

www.stefaniarosichetti.it

A woman with long brown hair, wearing large black sunglasses and a black sleeveless dress, is the central figure. She is holding a black handbag with a gold chain strap. The background is a retail store with shelves of shoes and jewelry. To the left, there are colorful beaded necklaces. To the right, there are several pairs of sneakers on shelves. The overall lighting is warm and the atmosphere is modern and stylish.

**DORICO CALZATURE
OTTICA STAFISSI
E STOCK HOUSE ABBIGLIAMENTO
PRESENTANO**

**INSIEME PER GIOCO...
IN UN GIOCO D'IMPRESA!!!**

Come sempre la strada più semplice da percorrere è quella meno battuta!

E allora perché no?! **Dorico Calzature**, **Ottica Stafissi** e **Stock House Abbigliamento**, in comune hanno l'idea di mettere insieme i loro prodotti best seller, di farli indossare da modelle non professioniste, utilizzare i loro negozi come location esclusive per il set fotografico e “buttare” tutto su Facebook. Il risultato, assolutamente non scontato, è stato un mare di visualizzazioni e Mi Piace e gli articoli proposti andati a ruba.

L'antico detto **“L'unione fa la forza!”** li ha ispirati e in un batter d'occhio, l'impresa di un gioco è diventata un gioco d'impresa!



Stock House: felpa fantasia Denny Rose, pantalone nero 5 tasche Denny Rose
Ottica Stafissi: Lolita Lempicka in celluloido celeste e pois bianchi con lenti sfumate grigie
Dorico Calzature: sneakers Alexander Smith in suede grigio e swarovski cristallo



Stock House: abito Phard rosso corallo

Ottica Stafissi: occhiali Moschino total black

Dorico Calzature: sandalo Creazioni Dorico (ready to order) color oro, tacco 12



Stock House: abito maculato Risskio
Ottica Stafissi: occhiale da sole Lolita Lempicka
in celluloido rosa anni 50
Dorico Calzature: sandalo Twin-Set in camoscio nero tacco 12



Stock House: maglia e pantalone leggings fantasia tutto Denny Rose
 Ottica Stafissi: occhiale Borsalino in celluloide rossa con lenti
 sfumate grige
 Dorico Calzature: sandalo zeppa in suede nero con pietra nera
 e borsa modello Cecile tutto Twin-Set



Stock House: gilet Caipirinha, canotta basket
 Rissio, pantalone Liu-jo
 Ottica Stafissi: occhiale March by March Jacobs
 specchiato blu
 Dorico Calzature: sandalo cuoioTwin-Set
 con fiocco in organza

Stock House: abito DON'T MISS anni cinquanta

Ottica Stafissi: occhiale Sonia Rykiel bicolore

Dorico Calzature: scarpe Gianni Marra con tacco stiletto bicolore

PER INFO:

Dorico Calzature

Via Manzoni, 117 /125
Ponte San Giovanni (Pg)

T. 075 394697

FB: Dorico Calzature
www.doricocalzature.it

Stockhouse Ponte San Giovanni

Via Manzoni, 127
Ponte San Giovanni (Pg)

T. 075 599 5079

FB: Stockhouse Ponte San Giovanni

Ottica Stafissi

Via del Pino, 14
Ponte Pattoli (Pg)

T. 075 5941702

FB: Ottica Stafissi
www.otticastafissiperugia.com

MODELS: PRISCILLA, DILETTA E VALENTINA





Tubino, caban, bolero, gonna e borsa di cotone in fantasia floreale.



*Cerchietto con veletta e fiore.
Abito da cocktail in seta.*





Cappello in paglia di Firenze, pochette in nappa con fiore in seta e strass.



Cluch in pelle e camoscio e fascetta per capelli ricamata.

Punto Art

moda e modisteria

dal 1986

-
- Collezioni prêt-à-porter e cerimonie
 - Cappelli e decorazioni personalizzate
 - Consulenza e sartoria per tutte le taglie
 - Abbigliamento e accessori delle migliori griffe
-

Centro Storico Bastia (PG) / T. 075 8010738 / FB: Punto Art Modisteria

A FOLIGNO DAL 17 AL 25 MAGGIO

YOUNG JAZZ FESTIVAL 14

Testo: Danilo Nardoni - Brano: "City of broken dreams" - Giovanni Guidi



Nomi di spicco del panorama jazz tra graditi ritorni e giovani promesse interessanti

Dieci giorni di grande musica per festeggiare dieci anni di vita e di concerti. Lo Young Jazz Festival di Foligno presenta così la sua decima edizione, in programma dal 17 al 25 maggio, con in più un'anteprima esclusiva, "GiroJazz", venerdì 16 maggio con il concerto di **Manuel Magrini Trio** a Palazzo Trinci (l'evento è un omaggio di Young

Jazz al Giro d'Italia che in quel giorno fa tappa a Foligno).

Sono attesi artisti di punta come l'**Enrico Rava New Quartet** (alla guida di un quartetto formato da giovanissimi talenti), il duo **Giovanni Guidi / Gianluca Petrella** con il progetto "SoupStar" (i due direttori artistici che si sono susseguiti in 10 anni di festival),

Bobo Rondelli e **L'Orchestra** (nuovo progetto del geniale cantautore livornese tra blues, swing, jazz, ritmi afro-cubani e canzone popolare italiana). Spazio inoltre, tra gli altri, anche a **Carla Bozulich**, **Sao Paulo Underground** di Rob Mazurek, **Jakob Bro Trio**, **Eivind Opsvik**, **Hobby Horse**, **Dinamitri Jazz Folkrore**, **Cristiano Arcelli**, **Te-**



traktis feat Michele Rabbia, Ugoless Duo e a due produzioni originali targate Young Jazz e Musicalbox-Radio2 (**dj Khablab feat Kenny Wollesen e Two Thousand+1**), per un festival sempre nel segno della musica delle “nuove generazioni” e di “nuova generazione” e che animerà ancora i luoghi più suggestivi della città umbra.

Young Jazz consolida poi il suo stretto rapporto con Umbria Jazz, che per il sesto anno consecutivo conferma il prestigioso patrocinio all'evento musicale folgorante.

Per festeggiare i dieci anni, inol-

tre, Young Jazz omaggerà il suo pubblico con la rete WiFi libera presso l'area del festival e con la nuovissima **APP del festival** che potrà essere scaricata gratuitamente: attraverso questa verrà così anche comunicato un 'secret concert' qualche ora prima dell'evento, previsto per l'ultimo sabato della kermesse.

Completano il programma aperitivi in jazz, presentazioni di libri, dj set e jam session di giovani artisti che andranno avanti fino a tarda notte, insieme alle sezioni “Jazz Zone”, Jazz Community” e “Jazz in Cantina”, al workshop di scrittura e critica musicale jazz e al punto ristoro



“Young Food”.

Young Jazz, infine, ha lanciato pure una sua **campagna di crowdfunding**, per contribuire alla realizzazione di un evento ormai di rilevanza internazionale. C'è tempo fino al 22 maggio per aderire alla campagna online sulla piattaforma “fundedbyme”.

Per info e preventidite:

T. 3282288108

www.youngjazz.it
www.ticketitalia.com

Per crowdfunding:

www.fundedbyme.com

30 MAGGIO, IN PIAZZA DEL DUOMO A SPOLETO

DANCITY 2014 PRESENTA FLYING LOTUS

Testo: La Redazione - Brano: "Nose Art" - Flying Lotus



L'anteprima del festival con Captain Murphy & Thundercat

Dancity annuncia un altro grande evento della **nona edizione del Festival**. In sinergia con la **Red Bull Music Academy**, con cui prosegue anche per l'edizione 2014 la proficua collaborazione, Dancity continua a stupire il

proprio pubblico con proposte che lo rendono **uno dei festival di musica e cultura elettronica fra i più apprezzati nel panorama internazionale**. Dancity Festival è quindi orgoglioso di presentare il **30 maggio 2014**, nella

suggestiva location di **Piazza del Duomo a Spoleto**, il live di **Flying Lotus**.

L'artista che ha esteso i confini dell'hip hop dilatandoli fino a derive astratte, cosmiche e psi-



chedeliche ma al tempo stesso profondamente permeate di funk “fisico” ed avvolgente, amato da **Radiohead** e **Erykah Badu** e divenuto ormai una figura di culto assoluto, arriva finalmente in Italia. Trascinante e carismatico ma al tempo stesso elusivo ed imprevedibile, tende a centellinare le sue esibizioni dal vivo. Vederlo in Italia è già quindi un evento unico di per sé; lo è ancora di più in questo speciale “**Brainfeeder Showcase**”, in cui entrano in gioco anche **Captain Murphy** (un mc misterioso dai contorni non ben definiti... se non l’alias attraverso cui Ellison

ama esibirsi al microfono) e soprattutto **Thundercat**, al secolo Stephen Bruner, geniale bassista californiano in grado di spaziare tra qualsiasi genere - è stato a lungo il bassista dei Suicidal Tendencies, ma anche turnista di fiducia di Erykah Badu - e di dare vita a due album bellissimi (il più recente, “**Apocalypse**”, è del 2013) in cui riprende le suggestioni del jazz-rock anni 70 più cosmico e le trasporta, in modo davvero immaginifico, nell’iper-futuro.

Una unit creativa che sta ridisegnando i confini della musica contemporanea: non è una de-



finizione eccessiva, per la **Brainfeeder**, l’etichetta discografica americana che già da qualche anno è una voce imprescindibile nel panorama sonoro attuale più avanzato ed immaginifico. Merito prima di tutto del suo leader e fondatore, Flying Lotus.

Per info:
www.dancityfestival.com



SALONE NAZIONALE
DEI GIOVANI PRODUTTORI
E DELLE PICCOLE CANTINE

CITTÀ DI CASTELLO
13-16 GIUGNO 2014

VI ASPETTIAMO...
A BRACCIA APERTE!

WWW.ONLYWINEFESTIVAL.IT



ONLY WINE FESTIVAL: VINI CHE GUARDANO AL FUTURO



Intervista all'antropologo alimentare Sergio Grasso

Only Wine Festival: una vetrina a disposizione dei giovani produttori e della loro interpretazione del vino. Un appuntamento che lo racconta, proponendo nuove chiavi di lettura. Un'occasione per stimolare il mondo del vino a porsi delle domande e non per avere solo delle risposte. Con l'antropologo alimentare **Sergio Grasso**, tra gli

ideatori di Only Wine Festival, parliamo del rapporto tra vino e giovani.

"Oggi il vino è considerato quasi qualcosa di sbagliato nella vita dei giovani, ma non è così. Il problema è il linguaggio. Un vino fatto di cerimoniosità, che parla di se stesso in gotico e non in stampatello, mi distrae dal comprenderne il valore reale ed è lontano dalle nuove generazioni."

Ma chi sono questi giovani?

Giovani produttori che scelgono di fare il vino sul campo, coraggiosi che sanno a cosa vanno incontro. Giovani che subentrano nell'azienda agraria di famiglia e la portano avanti con sistemi innovativi e di successo. Ma anche giovani ristoratori che studiano il vino, vanno in cantina, confrontano. Chef che riusciranno a far dialogare la cucina con la cantina. E poi i giovani che consumano vino, ai quali - a mio avviso - va comunicato il concetto del vino come parte integrante del pasto, momento di condivisione e piacere di cui godere con giudizio.

Perché la Georgia paese ospite di questa prima edizione di Only Wine Festival?

I vini della Georgia sono vini ancestrali, il cui metodo di produzione è cambiato poco in settemila anni. È l'incontro tra il nuovo in movimento e l'antico che si è già mosso (e bene!) per rispondere a un mercato enologico evoluto. Il focus è volutamente provocatorio.

Per Info:

www.onlywinefestival.it

LA PASTERIA DI PERUGIA

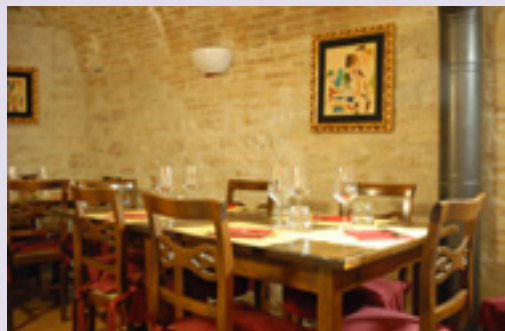
Tradizioni del territorio e **qualità dei prodotti** caratterizzano il menù di uno dei ristoranti più conosciuti della città



Al suo posto c'erano le cantine del seicentescopalazzo Pucci Boncampi. Ora c'è **La Pasteria**, un ristorante tradizionale situato nel cuore di Perugia e caratterizzato da quello che resta del palazzo: delle classiche volte "a botte". Il ristorante si trova in **Via Baldo**, un vicolo suggestivo proprio accanto a **Piazza della Repubblica** e a gestirlo ci pensano

Gian Marco Pisello ed **Edoardo Generosi**, due giovani trentenni attivi e dinamici.

La Pasteria è un ristorante incentrato quasi esclusivamente sulle radici della **cucina umbra**, attraverso la proposta di un menù ricco di specialità territoriali rivisitate in chiave moderna. Il tutto con un occhio



sempre attento alla **qualità** e alla **stagionalità** dei prodotti. Il menù, infatti, viene pensato in base ai prodotti di stagione prediligendo sempre il km 0. Le aziende fornitrici sono quasi tutte umbre: **carni, salumi e verdure** provengono da realtà locali e ben radicate nel territorio. La pasta è solo **fresca** e la pizza, che completa il menu, è rigorosamente cotta su **forno a legna**.

Con l'arrivo della bella stagione immancabili i tavolini all'aperto situati nel dehors del ristorante e immersi nella cornice del vicolo di Via Baldo. Luogo ideale per un **pranzo veloce** o una **cena all'aria aperta**. E ancora per bere **un buon bicchiere di vino** tra amici accompagnato da un tagliere di salumi e formaggi. Con un occhio sempre attento agli eventi e alle degustazioni che spesso vengono organizzati per rendere ancora più dinamico un locale sempre all'avanguardia.

Convivialità, simpatia e qualità del cibo alla Pasteria sono di casa.

Per info:
La Pasteria
Via Baldo, 5 – Perugia
T. 075 5732427

IL GELATO ARTIGIANALE AL SAN MAGNO CAFFÈ



TANTI GUSTI FRESCHI,
GENUINI E SFIZIOSI CHE QU
SI FANNO PRELIBATEZZA
D'AUTORE

San Magno Caffè si prepara all'estate.

Già meta della movida folignate e punto di riferimento per cocktail e aperitivi, nonché per pranzi, spuntini e sfiziose cene, il celebre locale ha deciso di mettere tutta la sua qualità ed esperienza nella produzione del dessert italiano più amato e più estivo di tutti: **il gelato**.

Tantissimi gusti da scegliere, dai più **cremosi e classici**, come nocciola e cioccolato, a quelli più **freschi a base di frutta**, come melone o fragola; dagli immancabili stracciatella e limone, ai più **ghioti e originali**, come cioccolato bianco, Nutella, cheesecake. Un gusto molto speciale, che merita un riconoscimento, è la tradizionale **rocciata**, dolce molto amato dai folignati nei mesi autunnali, e ora disponibile nella freschezza del gelato per sfiziosi abbinamenti.

L'affezionata clientela, già abituata alla qualità dei prodotti del San Magno, può contare sull'**alta qualità** del gelato artigianale,

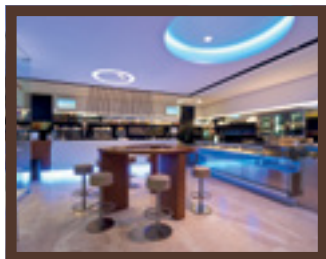


che come è noto, per essere davvero buono deve essere **fatto in giornata e sul posto**, con una perfetta "catena del freddo", oltre ad avere ingredienti di prima scelta.

La stessa cura e genuinità la si può ritrovare nello **yogurt** usato dal San Magno Caffè, ovviamente anche quello di produzione propria e giornaliera, **ai fermenti vivi** e preparato con una **speciale macchina yogurtiera**, piccolo grande vanto del locale.

Rigorosamente artigianale e prodotto al momento, il gelato del San Magno Caffè è fatto con **ingredienti accuratamente scelti**, materie prime selezionate e tutta la passione per la genuinità del prodotto.

È questa la ricetta che garantisce l'ottima qualità del gelato, da gustare per una fresca pausa durante il giorno, o nelle tiepide serate estive.



SANMAGNO
CAFFÈ

Per Info:

San Magno Caffè
Via Daniele Manin, 22
Foligno (PG)
T. 0742 352785
FB: Sanmagnocaffe

IL BLOG DEL DOTT. LATTANZI



SCOPRI IL NOSTRO BLOG!



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

Blog: farmacialefornaci.wordpress.com

E-mail: farmacialefornaci@gmail.com

Telefono: 075.87.49.453

FOLLOW:

www.farmacialefornaci.it



youtube.com/user/Farmacialefornaci



Fb: Farmacia C. le Fornaci



IL GRAN BALLO DI PERUGIA 2014

FOTO DI ARCANGELI PHOTO



Per info: www.granballodiperugia.it

TOSTI PARRUCCHIERI

P E R U G I A

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



GINGILLO LOUNGE CAFÉ. PERUGIA



NON FIDARTI DELLE IMITAZIONI

**GLI ORIGINALI
SIAMO NOI!**



NUOVO MENU



PIZZA&STEAK

**VIENI A DEGUSTARE
I NUOVI HAMBURGER**

C/O CENTRO GHERLINDA - TEL. 075.517.01.08





PRESENTAZIONE DEL LIBRO MADALINA POMETESCU. EMISFERO, PERUGIA





PEUGEOT

UGOLINELLI

CONCESSIONARIO, CENTRO DI RIPARAZIONE,
DISTRIBUTORE PEZZI DI RICAMBIO PEUGEOT.



NUOVA SEDE
Via Settevalli PERUGIA



PEUGEOT

UGOLINELLI

Via Settevalli, 241 • 06129 - Perugia • Tel. 075.9280888

Via Santocchia, 143 • 06034 Foligno (PG) • Tel. 0742.355741

www.ugolinelliauto.peugeot.it



#POST IT

Miscellanea di appunti
per vivere il meglio
dell'Umbria



Dal 9 all'11 maggio

FESTIVAL DEL MEDITERRANEO

I bambini siriani al centro della missione Nati Nudi

Torna **Il Festival del Mediterraneo** organizzato dall'associazione Fidem: dal 9 all'11 maggio si terrà una serie d'**incontri** e **spettacoli** che faranno da contorno al **mercato dell'artigianato**. Si organizzerà una raccolta nazionale di vestitini e quote per comprare latte in polvere che andranno ad aiutare la missione di cooperazione "**Nati Nudi**" per i bambini siriani.

Fidem – Festival del Mediterraneo

P.zza Italia – Perugia



Dal 23 al 25 maggio

PERUGIA FLOWER SHOW

L'edizione spring colora i Giardini del Frontone

Torna a Perugia, ai Giardini del Frontone, il **Perugia Flower Show**, la mostra mercato dedicata alle piante particolari ed originali. Presenti molte specie differenti di **rose**, **agrumi**, **olivi** e altre rarità botaniche. Tanti gli eventi collaterali dai **corsi** base di coltivazione e manutenzione fino alle **degustazioni**. Non mancherà un programma di eventi dedicato ai più piccoli.

Perugia Flower Show

Giardini del Frontone - Perugia

www.perugiaflowershow.com



Dal 3 al 25 maggio

DURANGO DI GARY KOMARIN

Un artista di fama internazionale ospite alla Minigallery di Assisi

Gary Komarin, esponente dell'espressionismo astratto, sarà ospite alla **Minigallery** di Assisi fino al 25 maggio con la mostra **Durango**. Le opere includono il **disegno**, la **pittura**, **colori energetici**, uso di **vernici** e **stucco**. Quella di Komarin è un'arte che riesce a tradurre visivamente, con ogni elemento, l'animo dell'artista.

Durango

Minigallery_Assisi

Via Portica, 26 – Assisi (PG)

T. 333 2946260



Dal 24 maggio al 6 luglio
ALESSANDRO VIGNALI

L'artista romano torna a Terni con una personale

Alessandro Vignali torna a Terni, questa volta con una personale a **Palazzo Primavera** dal 24 maggio al 6 luglio. Il cinquantunenne **artista romano** trapiantato ad Alviano, esporrà molte delle sue opere che ripercorrono una lunga carriera immersa nei **meandri della pittura e nel colore più sfrenato**.

Alessandro Vignali
Palazzo Primavera
Via Giordano Bruno, 3 – Terni



Fino al 2 giugno
DRAWING MASTER

I grandi disegnatori in mostra a Perugia

A **Palazzo della Penna** fino al 2 giugno un'esposizione che celebra il talento dei grandi disegnatori del '900. Copertine di libri, fumetti, manifesti di artisti del calibro di **Pintèr**, **Toppi**, **Mastantuono**, disegnatore di Tex e di Topolino, **De Angelis**, **Biffignandi**, **Nicouline**. La manifestazione è dedicata a **Marco Vergoni**, disegnatore perugino, recentemente scomparso.

Drawing Masters
Palazzo della Penna
Centro di Cultura Contemporanea
Via Podiani, 11 – Perugia



G.O.D.O UMBRIA

La spesa biologica parte dal web

Il **G.O.D.O** nasce come iniziativa dell'Aiab per agevolare l'incontro fra produttori e consumatori di merci **biologiche**. La principale attività è l'acquisto, direttamente dalle **aziende agricole** di prodotti italiani e principalmente **umbri**, provenienti dal mercato **equo e solidale**. La spesa viene fatta direttamente dal web e ritirata in vari centri: **Perugia, Terni, Spoleto, Todi, Amelia, Magione**.

G.O.D.O UMBRIA

godo.aiabumbria.com

ANNALISA LOMBARDINI

Materiali di riuso per creare oggetti di design

Annalisa Lombardini, nota wedding designer, apre le porte del suo laboratorio "Le Bidule" non solo agli sposi, ma a tutti gli amanti dell'arte del design di **riciclo**. Oggetti originali creati con materiali di riuso come tubi idraulici, pneumatici, barattoli, valigie e sedie rotte per creare **lampade**, **comodini** e **vasi da giardino**. Uno stile unico per arredare rispettando l'ambiente.

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



I ♥
HORECA
DESIGN

Alessandrelli centrocasa.
Il design per il tuo
Business.



PER INFORMAZIONI CREATIVE.IT



ALESSANDRELLI
DIVISIONE HO.RE.CA.



BICI IN CITTÀ

Da Piazza Italia parte la mobilità ecologica

Centro storico in bici: è in funzione dal 23 marzo **la nuova stazione di bike sharing** a Piazza Italia. A breve si aggiungeranno le stazioni della zona Università (via Pascoli) e dei **giardini del Frontone**. Biglietti e abbonamenti (30 euro annuali, assicurazione compresa) sono disponibili presso l'**Ufficio Info** a piazza Matteotti. Per la prima mezz'ora, la bici è **gratis**.

Ufficio Informazioni I.A.T.

Piazza Matteotti 18 – Perugia

T. 075 5728937

MATTIA CAROLI & I FIORI DEL MALE

L'arte dei poeti maledetti ora in musica

Mattia Caroli & I Fiori del Male è una band emergente di Rieti, giovane, nata solo nel 2013 ma con lo scopo di riportare la magia della poesia in musica. La loro arte è arrivata in vari music live club perugini come il **Loop** e l'**Alphaville Café**. Per chi non avesse avuto il piacere di ascoltarla da ora è possibile scaricare ed acquistare il loro primo album **"Every Giro Day"**.

MATTIA CAROLI

FB: *Mattia Caroli & I Fiori del Male*

CD acquistabile in mcfml.bandcamp.com



NEW OPENING

**smooth
Kicks®**

PERUGIA VIA BAGLIONI 52



FREE RIDE

Musica e birra in Via della Viola

Di nuova apertura il **FreeRide** riaccende la luce in uno dei posti più in di Via della Viola e del centro storico. La nuova gestione infatti, dopo anni, riaprirà quello che era il **vecchio Loop**, locale storico del centro di Perugia, riproponendo tante **serate musicali** con fiumi di **birra** alla spina e tanti **cocktail**.

Free Ride

Via della Viola, 19 - Perugia

ÉNONÈ

Tavoli all'aperto e una cornice suggestiva

La **qualità** dei prodotti e la **cortesìa**, alla quale lo staff **Énonè** ci ha abituati, escono allo scoperto. Con la bella stagione si può mangiare anche fuori e la cornice è rappresentata da una delle piazze più suggestive di Perugia, quella di **San Domenico**. A completare l'offerta un **menù estivo** con cibi scelti, di stagione.

Énonè

Corso Cavour, 61 - Perugia

T. 075 5721950



LE TRE VASELLE

Vinoterapia ed eleganza

Un'antica dimora signorile di campagna trasformata in una delle residenze a 5 stelle più affascinanti del Belpaese. Le **"Tre Vaselle Resort & Spa"** sorge all'interno delle mura medievali di **Torgiano**, ed è uno dei primi centri in Italia per la **vinoterapia**. **Eleganti arredi** e una **cucina raffinata** lo rendono un luogo unico dove ci si perde nel tempo che quasi smette di battere.

Le Tre Vaselle Resort & Spa

Via Giuseppe Garibaldi, 48 – Torgiano (PG)

3vaselle.it

**IL TUO NEGOZIO DI
ANIMALI NEL CUORE
DI PERUGIA.
TI ASPETTIAMO!**

www.battitoanimale.it



**BATTITO
ANIMALE
PET SHOP**

Via S.Galigano, 41/a
Perugia
T. 075 46496



#AGENDA

La tua **segretaria**
personale



**BENOZZO GOZZOLI
E MONTEFALCO**

Fino al 4 maggio
Montefalco
Complesso Museale S. Francesco



**AURELIEN MAUPL
DESILLUSIONS**

Fino al 4 maggio
Trevi
Palazzo Lucarini Contemporary



**IMMAGINARE
L'ARCHITETTURA**

Fino al 10 maggio
Trevi
Palazzo Lucarini Contemporary



SEYMOUR C'EST MOI

Fino al 11 Maggio
Perugia
Ex Chiesa S. Maria della
Misericordia

DOMENICA 4 MAGGIO

Festival Internazionale del Giornalismo
Perugia, centro storico - ore 9:00-22:30

**Stage di tricks avanzati
con Lusy Imbergerova**

Perugia, Centro Cinofilo Luxader
ore 9.00

Merchantia

Città della Pieve, centro storico
ore 9.30 / 22.00

Assisi Antiquariato

Bastia Umbra, Umbria Fiere
ore 10:00 / 20:00

Visita del Bosco con il Direttore

Assisi, Bosco di S. Francesco – ore 11.00

Festa di primavera
Ficulfe

La primavera di Corciano
Corciano

Gelati d'Italia

Orvieto - ore 12.00 / 22.00

Coloriamo i cieli

Castiglione del Lago

Se son rose appassiranno

Spoletto, Casa Menotti – ore 19.00

Primavera S.Enea

S.Enea – ore 19.00

LUNEDÌ 5 MAGGIO

Fiera di Plesia
Colfiorito di Foligno

Corsa all'anello
Narni

MARTEDÌ 6 MAGGIO

Convegno Internazionale di Americanistica
Perugia

Martedì al cinema: Italian Movies

Foligno, Politeama Clarici
ore 17.30 / 20.15 / 22.30

MERCOLEDÌ 7 MAGGIO

Cantamaggio-cori di maggio
Ficulfe

Convegno Internazionale di Americanistica
Perugia

Festival IMMaginario Germinale

Perugia – ore 19/ 21.30

Il cammino della scrittura

Foligno, Biblioteca Jacobilli – ore 16.30

GIOVEDÌ 8 MAGGIO

Calendimaggio di Assisi
Assisi

Convegno Internazionale di Americanistica
Perugia

I giovedì per la storia

Foligno, Biblioteca Jacobilli – ore 16.30

Arte varia

Todi, Olandese Volante Pub

VENERDÌ 9 MAGGIO

Coppa della perugina
Perugia

Convegno Internazionale di Americanistica
Perugia

Festival del Mediterraneo - Fidem

Perugia, Piazza Italia

Calendimaggio di Assisi
Assisi

Porchettiamo
San Terenziano

C'era una volta... il venerdì

Foligno, Palazzo Deli – ore 16.30

Incontri IRDAU

Gubbio, Biblioteca Sperelliana – ore 17.00

Michele Maragliano e Matteo Skifanoia
Orvieto, Magazzino delle idee

Alchemika – anteprima

Perugia, Via della Viola – ore 21.00

900 in Umbria: quarant'anni tra due mondi

Perugia, Sede Associazione
Porta S. Susanna – ore 21.00

Assisi nel mondo

Amelia, Duomo – ore 21.30



SATISFACTION

Fino al 17 maggio
Terni
CAOS



DURANGO

Fino al 25 maggio
Assisi
Minigallery_Assisi



**TERRITORIO
STORIE DI ARTISTI UMBRI**

Fino al 25 maggio
Spoleto
Palazzo Collicola



CONVERGENZE

Fino al 30 Maggio
Perugia
Country House Villa Poggiolo
& Agriturismo Poggiolo

Piazza d' Armi e il mito del Parco della Vittoria

Perugia, Associazione culturale
Porta S. Susanna – ore 21.00

SABATO 10 MAGGIO

Corpo Sano in Bosco Sano

Assisi, Bosco di S. Francesco – ore 8.30

Cronoscalata della Castellana

Orvieto – ore 10.30 / 14.30

Festival del Mediterraneo - Fidem

Perugia, Piazza Italia

Convegno Internazionale di Americanistica
Perugia

Coppa della Perugina

Perugia

Uno, Due, Tre... Bosco

Assisi, Bosco di S. Francesco – ore 15.00

Visita del Bosco con il Direttore

Assisi, Bosco di S. Francesco – ore 15.30

Master Class Batteria con Roberto Gatto

Catigione del Lago – ore 15.00 / 19.00

Festa della Musica

Perugia, Teatro Brecht – ore 17.30

Skryabin o il delirio dell'infinito

Spoleto, Casa Menotti – ore 18.00

RockEGGlando

Eggi di Spoleto – ore 18.30

Calendimaggio di Assisi

Assisi

Alchemika – la magia

Perugia, Via della Viola – ore 21.00

Nocolò Carnesi

Foligno, Supersonic

Marazzita

Perugia, Alpaghville

Soviet Soviet

Perugia, La Darsena

DOMENICA 11 MAGGIO

Grifonissima

Perugia, Corso Vannucci – ore 9.30

Da Borgobello a Borgobello

Borgo Antico di Collestrada Alto – ore 9.30

Festival del Mediterraneo - Fidem

Perugia, Piazza Italia

Convegno Internazionale di Americanistica

Perugia

Cronoscalata della Castellana

Orvieto – ore 10.30

Visita del Bosco con il Direttore

Assisi, Bosco di S. Francesco – ore 11.00

Alberi per Gioco

Assisi Bosco di S. Francesco
ore 11.00 – 17.00

E se le donne...presentano Carmen Citterna

Nuovo Cinema Teatro Smeraldo Pistrino – ore 17.00

Rabbit Shake

Perugia, Palazzo della Penna – ore 19.00

Coppa della perugina

Perugia

LUNEDÌ 12 MAGGIO

Dead Elvis

Perugia, La Locanda

Convegno Internazionale di Americanistica

Perugia

Nel cielo di Perugia

Perugia, Sede dell' Associazione Borgobello
ore 17.00

MARTEDÌ 13 MAGGIO

Un Libro in Valigia

Foligno, Biblioteca per ragazzi
ore 16.30 / 18.30

Convegno Internazionale di Americanistica

Perugia

Martedì al cinema: With you, with you

Foligno, Politeama Clarici
ore 17.30 / 20.15 / 22.30

Opera Live: Cenerentola

Foligno, Politeama Clarici – ore 19.30



VIRGINIA MORI

Dal 27 maggio al 9 giugno
Perugia
Open Space For Arts



STAI CON ME

Fino al 30 maggio
Terni
Medioarea Gallery



AMICI DI CARTA

Fino al 31 maggio
Perugia
Casa Museo Palazzo Sorbello



DRAWING MASTERS

Fino al 2 giugno
Perugia
Centro di Arte Contemporanea
Palazzo della Penna

MERCOLEDÌ 14 MAGGIO

Il Cammino della Scrittura

Foligno, Biblioteca Jacovilli – ore 16.30

Il caffè filosofico

Perugia, Caffè dell' Accademia – ore 18.00

GIOVEDÌ 15 MAGGIO

Festa dei ceri

Gubbio

Stagione Concertistica Gioventù Musicale

Foligno, Auditorium S. Domenico- ore 11.00

Festival IMMaginario Germinale

Perugia, Cinema Zenith – ore 21.00

Arte varia

Todi, Olandese Volante Pub

VENERDÌ 16 MAGGIO

Tappa Giro D'Italia

Foligno

Caccia. Pesca. Tiro Village

Bastia Umbra, Umbra Fiere

Prevenire le malattie mangiando con gusto

Spoleto, Sala conferenze Palazzo Mauri
ore 17.00

**XC=CM. 90 minuti sull'architettura e
sull'arte umbra del '900**

Perugia, Fondazione per l'Istruzione
Agraria – ore 17.30

Manuel Magrini Trio

Foligno, Palazzo Trinci – ore 21.00

Nessuno è perfetto

Citerna, Teatro Bontempelli – ore 21.00

SABATO 17 MAGGIO

Corpo Sano in Bosco Sano

Assisi, Bosco di S. Francesco – ore 8.30

Tappa Giro d'Italia

Foligno

Perugia Comics

Perugia, Rocca Paolina

Master Class Chitarra con Luca Colombo

Catiglion del Lago – ore 15.00 / 19.00

Uno, Due, Tre... Bosco

Assisi, Bosco di S. Francesco – ore 15.00

Visita del Bosco con il Direttore

Assisi, Bosco di S. Francesco – ore 15.30

Caccia. Pesca. Tiro Village

Bastia Umbra, Umbra Fiere

Festival Musica e Cultura – Con te

Orvieto, Duomo – ore 21.00

Young Jazz Festival

Foligno

Maria Antonietta

Perugia, La Darsena

DOMENICA 18 MAGGIO

Stagione Concertistica Amici della Musica

Foligno, Auditorium S. Domenico – ore 17.00

Festa di primavera al borgo

Perugia, Circolo del Tempo Bono
ore 10.00 / 23.00

Visita del Bosco con il Direttore

Assisi, Bosco di S. Francesco – ore 11.00

Perugia Comics

Perugia, Rocca Paolina

Caccia. Pesca. Tiro Village

Bastia Umbra, Umbra Fiere

Young Jazz Festival

Foligno

LUNEDÌ 19 MAGGIO

Young Jazz Festival

Foligno

MARTEDÌ 20 MAGGIO

Martedì al Cinema: The GrandMaster

Foligno, Politeama Clarici
ore 17.30/ 20.15/ 22.30

Young Jazz Festival

Foligno

MERCOLEDÌ 21 MAGGIO

Young Jazz Festival

Foligno

Drei (Tre)

Perugia, Istituto Tedesco – ore 20.30

Laboratorio teatrale per ragazzi

Spello, Teatro Subasio – ore 21.15



**ABATI PRESENTA
TANTA CARNE AL FUOCO**

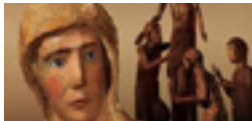
Venerdì 23 maggio
Perugia

Mercato Vianova, via Mazzini



ALESSANDRO VIGNALI

Dal 24 maggio al 6 luglio
Terni
Palazzo Primavera



AVE VERUM CORPUS

Fino al 7 settembre
Spoleto
Museo Diocesano



**SENSATIONAL UMBRIA
STEVE MCCURRY**

Fino al 5 Ottobre
Perugia
Complesso ex Fatebenefratelli

GIOVEDÌ 22 MAGGIO

Young Jazz Festival
Foligno

Arte varia

Todi, Olandese Volante Pub

VENERDÌ 23 MAGGIO

**Abati presenta: Tanta Carne al Fuoco
... e impariamo come mettercela**

Venerdì 23 maggio dalle 19 in poi
Perugia, Mercato Vianova, via Mazzini
Alla serata prenderanno parte gli chef
di Laura Colaiacovo con showcooking
a base di salse
In collaborazione con:
Piacere Magazine

Perugia Flower Show

Perugia, Giardini del Frontone

Young Jazz Festival

Foligno

SABATO 24 MAGGIO

Todi Fiorita
Todi

Perugia Flower Show

Perugia, Giardini del Frontone

Corpo Sano in Bosco Sano

Assisi, Bosco di S. Francesco – ore 8.30

Cantine Aperte

Uno, Due, Tre... Bosco
Assisi, Bosco di S. Francesco – ore 15.00

Visita del Bosco con il Direttore

Assisi, Bosco di S. Francesco – ore 15.30

Young Jazz Festival

Foligno

Ovo

Terni, Centro Palmetta

DOMENICA 25 MAGGIO

Visita del Bosco con il Direttore

Assisi, Bosco di S. Francesco – ore 11.00

Cantine Aperte

Todi Fiorita
Todi

Perugia Flower Show

Perugia, Giardini del Frontone

Mostra Scambio Auto e Moto

Bastia Umbra, Umbra Fiere

Young Jazz Festival

Foligno

LUNEDÌ 26 MAGGIO

"Giochi di ruolo. Arte vs moda"

Foligno, Ex chiesa dell'Annunziata –
ore 18.00

Cinema Ritrovato: Chinatown

Foligno, Politeama Clarici

MARTEDÌ 27 MAGGIO

Teatro Ragazzi: La Bella Addormentata
Foligno, Auditorium S. Domenico – ore
10.00

MERCOLEDÌ 28 MAGGIO

Diritti e doveri nella società complessa
Perugia, Caffè dell' Accademia – ore 18.00

America

Perugia, Auditorium Marianum – ore 21.00

Laboratorio teatrale "La Melagrana"

Spello, Teatro Subasio – ore 21.15

GIOVEDÌ 29 MAGGIO

Arte varia
Todi, Olandese Volante Pub

VENERDÌ 30 MAGGIO

C'era una volta... il venerdì
Foligno, Palazzo Deli – ore 16.30

Festival Musica e Cultura- Acoustic Cafe

Orvieto, Teatro Mancinelli – ore 21.00

Gluten Free Fest

Perugia, Pian di Massiano

SABATO 31 MAGGIO

Visita del Bosco con il Direttore
Assisi, Bosco di S. Francesco – ore 11.00

Carrot Land

Perugia, Palazzo della Penna – ore 19.00

Gluten Free Fest

Perugia, Pian di Massiano



CONSIGLI PER UN MESE DI CINEMA

L'ITALIANO



ST@LKER

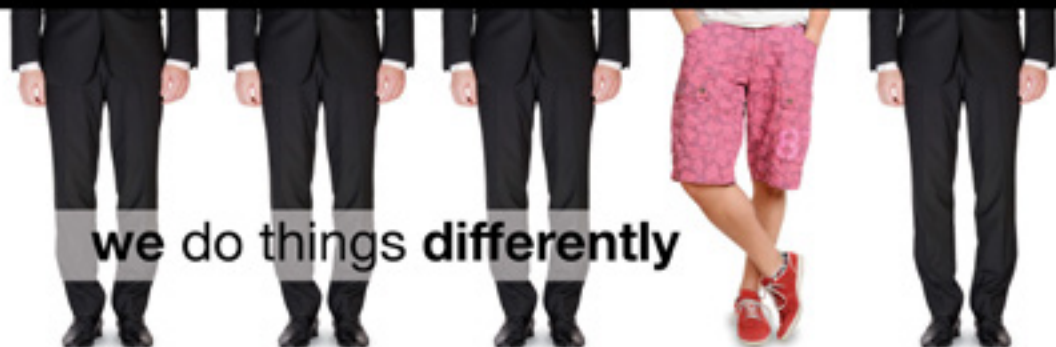
La proposta italiana per questo mese è **ST@LKER** con **Anna Foglietta**, **Ignazio Oliva** e Francesco Salvi (in sala il 15 maggio). Ispirato a un fatto realmente accaduto, il film racconta la storia di Alan e Ines. Alan si è separato ed è andato a vivere in un magazzino fatiscente dove passa il tempo a chattare su siti online-dating. L'ex moglie, dopo anni di soprusi, si rifiuta di vederlo, divenendo così vittima di atti di stalking, sia reali sia informatico-virtuali. Ines invece vive sola ed è priva di appagamento, sia nel lavoro che nelle relazioni. Entra così nel mondo, fino ad ora a lei sconosciuto, dei social network. Lì incontrerà Alan.

LO STRANIERO



LOVELACE

Arriva nelle sale italiane, l'8 maggio, **LOVELACE**, con **Amanda Seyfried** e **James Franco**, che racconta la vita di Linda Lovelace, protagonista del film "Gola profonda". Nel tentativo di fuggire dalla morsa di una famiglia severa e religiosa, Linda scopre la bella vita quando sposa il protettore Chuck Traynor e diviene la portavoce della libertà sessuale e dell'edonismo senza freni. Ma la realtà privata è tutt'altra e drammatica. Negli Usa il film è stato accolto in modo ambivalente: **Hollywood Reporter** lo ha definito "Elegante", mentre per il **New York Magazine** "È un lavoro rispettabile, ma non va mai in profondità".



we do things differently

Corsi personalizzati in tutte le lingue

Materiale didattico esclusivo

Corsi estivi per adulti e bambini

Recupero debiti formativi

preparazione esami CAMBRIDGE IELTS TOEFL TOEIC

inlingua Perugia - Via Settevalli, 133/C - 06129 Perugia

tel. 075 4659481 - fax 075 4659483 - www.inlingua.it



Nuova BMW
Serie 4 Cabrio

www.bmw.it



Piacere di guidare

NUOVA BMW SERIE 4 CABRIO. DISEGNATA PER SENTIRSI LIBERI.

Prendete posto nella prima Cabrio disponibile anche con sistema di trazione integrale intelligente BMW xDrive.

SCOPRITELA IN CONCESSIONARIA.

BMW EfficientDynamics

Meno emissioni. Più piacere di guidare.

Consumo di carburante ciclo misto (litri/100km) 4,8 – 8,4; emissioni CO₂ (g/km) 127 – 195.

BMW Financial Services: la più avanzata realtà nei servizi finanziari. BMW raccomanda  **EDGE PROFESSIONAL**.

**Concessionaria BMW
A.D. Motor**

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

www.admotor.bmw.it