

PM
PIACERE MAGAZINE



#90

***FAME
DI PAROLE***



[illegible][illegible]



RE HAI
NTO

FESTA
DEL
COLAGE

DAL 15/10 AL 9/11
CORSI, IDEE E PROGETTI
PER RISCOPRIRE
IL PIACERE
DI FARE.

BRICOLAGE

EDILIZIA

DECORAZIONE

ARREDO BAGNO

GIARDINAGGIO

leroymerlin.it

LEROYMERLIN
In caso di casa.

NASCE BMW SERIE 2 ACTIVE TOURER

QUALSIASI COSA ABBIATE IN MENTE.
#BMWstories



BMW Serie 2
Active Tourer



Piacere di guidare

www.bmw.it

BMW EfficientDynamics
Meno emissioni. Più piacere.



In città, in viaggio, insieme: qualunque sia la vostra idea di libertà, da oggi potrete viverla al meglio.

BMW Serie 2 Active Tourer esprime un nuovo concetto di movimento: versatile e spaziosa, è la compagna ideale per chi fa del dinamismo il proprio stile di vita.

Dallo shopping in centro alla gita fuori porta, scoprite il piacere di muoversi senza limiti.

SCOPRITELA IN CONCESSIONARIA.

Concessionaria BMW A.D. Motor s.p.a.

PERUGIA - Via P. Soriano, 1 - Tel. 0755279942

FOLIGNO - Via Fiamenga, 53/A - Tel. 074222600

www.admotor.bmw.it

Consumo di carburante ciclo misto (litri/100km) 4,1 – 6,0;
emissioni CO₂ (g/km) 109 – 139.

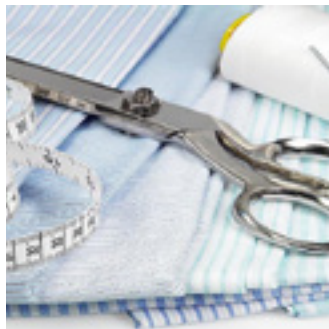
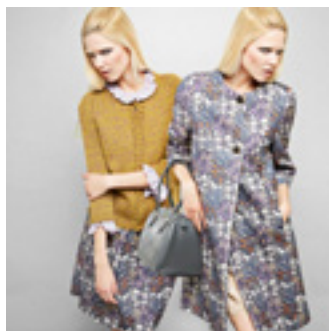
BMW Financial Services: la più avanzata realtà nei servizi finanziari.

BMW raccomanda Castrol **EDGE** Professional.

namics
e di guidare.




filippofettuccioni
FILIPPOFETTUCCIARI.COM



filippofettucciari

ABBIGLIAMENTO / PROFUMI / ABITI SU MISURA
PONTE SAN GIOVANNI - VIA MANZONI, 241 - TEL. 075.69.19.772



FILIPPO FETTUCCIARI

FILIPPOFETTUCCIARI

FFETTUCCIARI

PERCHÉ
UNA PLANCIA
SENZA



È PIÙ SEMPLICE?

CITROËN preferisce **TOTAL**

Consumo su percorso misto: Nuova Citroën C4 Cactus 1.2 PureTech 110 S&S: 4,7 l/100 Km. Emissioni di CO₂ su percorso misto: Nuova Citroën C4 Cactus 1.2 PureTech 110 S&S: 105 g/km.

NUOVA CITROËN C4 CACTUS CON TOUCH PAD 7".

Nuova Citroën C4 Cactus, associando un design innovativo ad una tecnologia utile, è l'auto che risponde alle domande di chi cerca un'auto moderna e tecnologica. Offre un'innovativa interfaccia di guida 100% touch ed intuitiva. Con un semplice touch, puoi accedere al climatizzatore, alla radio, al navigatore, alla connettività Citroën Multicity Connect. Nuova Citroën C4 Cactus reinventa il viaggio in auto semplificando la tua quotidianità.

TI ASPETTIAMO PER UNA PROVA.

CRÉATIVE TECHNOLOGIE

CENTRALCAR S.P.A.



Tech 75, Nuova Citroën C4 Cactus 1.2 PureTech 82, Nuova Citroën C4 Cactus 1.2 PureTech 110 S&S: 107 g/Km. La foto è inserita a titolo informativo.

di oggi. Con il Touch Pad 7" di serie, Nuova Citroën C4 Cactus
re, al navigatore, ai tuoi contenuti multimediali e ai servizi di
ianità.





LUNGAROTTI

L'editoriale

di Matteo Grandi

DEFINISCE I GIOCATORI NERI "MANGIABANANE": ELETTO PRESIDENTE FIGC. CORRE A BACIARE LA NONNA DOPO UN GOL: AMMONITO. IL CALCIO, SPORT EDUCATIVO

Ci siamo. Entriamo nel mese della verità, quello che stabilirà una volta per tutte se Perugia sarà o meno **capitale europea della cultura 2019**. Quello in cui sapremo se il capoluogo, appoggiato da Assisi (al netto della cervellotica dicitura "*con i luoghi di Francesco d'Assisi e dell'Umbria*"), la spunterà sulle altre cinque contendenti: **Matera, Siena, Ravenna, Cagliari e Lecce**. E vincere sarebbe davvero un successo di portata storica, soprattutto per la ricaduta in termini positivi ed economici che avremmo sul territorio. Se in fondo oggi Siena è la **città del Palio** o Matera la **città dei sassi**, in troppi continuano a considerare Perugia la **città della droga**, triste nomea che rischia di diventare un'**etichetta identitaria** in assenza di identità davvero forti, quali né il **jazz** (almeno non più) né il **cioccolato** (almeno non ancora) possono oggi ambire a essere. Diventare capitale della cultura significherebbe imporsi con un nuovo **biglietto da visita** al mondo. Certo, uno dei requisiti fondamentali per spuntarla è proprio il fattore identitario; e qua il rischio del **cane che si morde la coda** è altissimo. Anche perché, oggi più che mai, la città sembra identificarsi soprattutto nei **centri commerciali**, che di culturale hanno ben poco (per carità, il cibo è cultura ma né i fast food né le archeologie dei luoghi in cui sorgevano discoteche storiche sembrano sufficienti per imporre la candidatura di Perugia). Eppure è là che migrano le **attenzioni morbose** dei cittadini, attratti dall'apertura di un nuovo centro commerciale come le **scimmie di Kubrick** dal monolito. Staremo a vedere. Consolandoci nel frattempo con due dati incoraggianti: in **Umbria** aumentano le **imprese femminili** e sono in crescita le **start up innovative**: ben 26 nel corso dell'ultimo anno. Sempre meglio delle **start up di questi luoghi di alienazione periferica** che da noi ancora vengono accolti come l'ultima Mecca del **consumismo** spacciato per **aggregazione** e che in America (ovvero nel Paese che li ha allattati e sdoganati) hanno iniziato a chiudere, uno dopo l'altro.

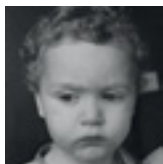
PS Dalla stampa locale apprendo di una maga che frodava il fisco. I tempi cambiano davvero se neanche le maghe fanno più le fatture.



NON FAREMO TORTE A NESSUNO!

WWW.EUROCHOCOLATE.COM

PM* *Contributi*



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 tuttora 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.



MATTEO GRANDI

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



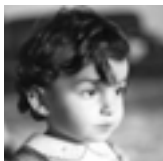
ALESSANDRO PAOLUCCI

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



GIANLUCA RANOCCHIA

Nato tra il centro e la prima periferia, quando i tram non c'erano già più. Ancora in corso il ballottaggio tra chi lo assimila al "Freddo" di romanzo criminale e chi gli rimprovera una mancata carriera da imitatore. Detesta perdere tempo e adora non porsi limiti ma obiettivi. Centauro diletante, forchetta professionista, non rinunciarebbe mai alle persone veramente importanti.



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.



ELENA VECCHINI

Non possiede uno smartphone, non guarda la tv, ha vissuto nove anni su un'isola e scrive su un diario. È nata ad Assisi 24 anni fa sotto il segno del toro che è un bonaccione di natura, ma l'ascendente in acquario la rende particolarmente inquieta e misantropa. Laureata in Storia dell'Arte, non ha miti se non i suoi genitori e da grande vorrebbe imparare a smettere di pensare.

Il tuo stile,
un'unica scelta.





ARREDAMENTI CIPPICCIANI

via Settevalli 439
Perugia
T. 075 9256493
T. 347 8630134
www.cippicciani.it

calligaris 

**ITALIAN
SMART DESIGN**
SINCE 1923

PM

Ottobre 2014

#90



IN COPERTINA:
Fedez

Anno 10 n°90
Ottobre 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, Laura Serra

Web Contents

Valerio Buonomori

Foto

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

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

Gianluca Ranocchia
gianlucaranocchia@piaceremagazine.it
T. 347 2971853
Laura Serra
lauraserra@piaceremagazine.it
T. 347 5242246
Valentina Briziarelli
valentinabriziarelli@piaceremagazine.it

Ufficio commerciale: T. 075 9662854

Editore

Big Projects

SEDE OPERATIVA:
EXELIOGRAFICA

Via delle streghe, 11 A
Perugia

T. 075 9662854 – Fax. 075 9662843
Email: piacere@piaceremagazine.it

www.piaceremagazine.it



DISPIACERE

Le defaillance dell'ultimo numero:

*A pag.76 nel sottotitolo c'è scritto
"famiglia" e non "famiglia". C'è un
accento di troppo sulla a.

*Le foto dell'evento "Una notte da
beoni" a pag.103 sono di Valerio
Buonomori.

PM*#90

IN QUESTO NUMERO:

21 *Up & Down*

54 *Giordano e Giacomo Mangano*

58 *Eugenio Guarducci*

65 *Chocofeeling*

72 *Hungry Design*

76 *Marco Casoli*

82 *I gioielli di Sofia Rocchetti*

86 *Giovani artigiani crescono*

100 *La scuderia dei miracoli*

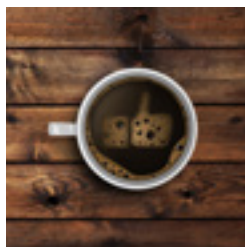
104 *La Notte Green – Fotogallery*



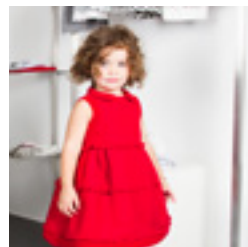
32
Fedez



38
Eurochocolate



51
Foodbook



94
Uno stile di famiglia



2014 - 2015:
La nuova stagione è
tutta da cogliere!
Corri ad abbonarti.

www.perugiamusicaclassica.com



LA FOTO DEL MESE

Superluna su Perugia (Foto: Gentiana Luarasi)

*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 Cafe

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

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



CENA IN PIAZZA

Quella del 6 settembre a Perugia è stata una bellissima serata, simbolica, non risolutiva, (non poteva e non doveva esserlo), ma comunque un gran bel viatico verso la riconquista della propria città da parte della società civile. Merito della cena sulla

scalinata del Duomo organizzata dall'Associazione "Perugia non è la Capitale della droga", dopo una geniale intuizione del Caffè Turreno. Complimenti a tutti.



L'UNIVERSITÀ E LE AGEVOLAZIONI PER GLI STUDENTI

Sono partite da settembre le tariffe super agevolate per il trasporto pubblico locale per gli studenti universitari di Perugia. Nel piano "attira studenti", studiato dai vertici universitari e delle istituzioni, rientrano infatti l'estensione a Perugia della carta "Unifacile" e un accordo con Sulga per fuori sede e famiglie. Fra le ipotesi al vaglio anche l'accordo con un operatore telefonico nazionale per tariffe scontate agli studenti dell'UniPg.

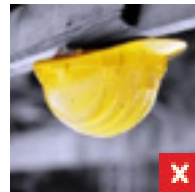


UN GRANDE PERUGIA

Una partenza da favola quella del Perugia che, al ritorno in serie B dopo anni di purgatorio, sta facendo sognare a occhi aperti i propri tifosi. Il mese di settembre è stato trionfale, in virtù di una partenza sprint. Ora Camplone e i suoi ragazzi sono chiamati a

confermare quanto di buono fatto vedere finora. Ma se il buongiorno si vede dal mattino, pensare in grande non è peccato!

Quanto sta avvenendo a Terni? Solo nell'ultimo mese due morti sul lavoro hanno funestato la città. Al di là della retorica e delle parole di circostanza la sicurezza sul lavoro non può più aspettare e ogni sforzo va fatto per salvaguardare la vita dei lavoratori al di sopra di qualsiasi altra cosa. Incidenti che si ripetono non possono essere derubricati a semplici fatalità. La politica ha il dovere di accorgersene.



TERNI E LE MORTI BIANCHE

Spetta ancora all'Umbria il triste primato di regione col più alto numero di overdose mortali in relazione alla popolazione. I dati emergono nella Relazione annuale al Parlamento 2014 e riguardano l'anno 2013. I primati nazionali riguardano il uso di eroina e i morti per overdose (3 ogni 100mila abitanti). Numeri che lasciano sgomenti.



UMBRIA E DROGA: ANCORA UN TRISTE PRIMATO

Non inducono all'ottimismo i dati di Unioncamere Umbria sulle imprese manifatturiere e commerciali relativi al secondo trimestre 2014. La crisi dell'economia umbra sembra infatti ricattizzarsi. Calano produzione, fatturato e ordinativi. E se qualche nota positiva arriva dai mercati esteri, dove il segno positivo è comune in tutte le attività economiche, nel commercio si accentua il divario tra grandi e piccole imprese.



LA CRISI ECONOMICA UMBRA SI RIACUTIZZA



Università
per Stranieri
di Perugia

SERVIZIO ORIENTAMENTO
STAGE E PLACEMENT

tel. 075 5746 294-295-343
orientamento@unistrapg.it

www.unistrapg.it

*“Sono italiana
e studio
alla Stranieri”*

Giulia Sagliano, 22 anni, Roma

Ho scelto il Corso di Laurea
Triennale in **Comunicazione
Internazionale e Pubblicitaria**
perchè sogno di lavorare
come Art Director
in un'agenzia pubblicitaria



NOI STUDENTI *italiani*

“Stranieri” PER SCELTA

LA LINEA D'OMBRA

**di Claudia Alfonso*



PEGGIO DI UNA DONNA CON LE MESTRUAZIONI, È UN UOMO CHE LE MESTRUAZIONI NON CE LE HA MA SI COMPORTA COME SE LE AVESSE...

Donne, oggi parlo con voi. Anche perché probabilmente solo voi mi potete capire.

Ma quante ce ne dicono gli uomini???

Ne vogliamo parlare? Vi faccio un po' di esempi per farvi capire a che cosa mi sto riferendo.

"Oggi la mia ragazza è nervosa, perché ha il ciclo."

"Oggi la mia ragazza è nervosa, perché ha l'ovulazione."

"Oggi la mia ragazza è nervosa, perché ha il preciclo."

Considerando che in futuro poi la cosa diventerà: *"Mia moglie è in menopausa!!!"*

E già a prenderci in giro perché **ogni giorno ne abbiamo una**.

"E una settimana hai il ciclo e una il preciclo e una ancora l'ovulazione ma insomma, sei insopportabile!"

E ci credo. E voi che ne potete sapere dello sbalzo ormonale, delle nausee preciclo e durante il ciclo, dei mal di testa insopportabili, del fastidio, chiamiamolo... **concreto** (di cui non parlo per non urtare la sensibilità di voi lettori), dei dolori alla schiena e di quelli addominali?

Nulla. Non sapete e non potrete mai sapere nulla. Quindi questi uomini si lamentano del fatto che noi

siamo insopportabili o ci lamentiamo spesso ma **non hanno la minima idea di quanto sia impegnativo il nostro essere donne**.

Che poi, **voi uomini**, parlo anche con voi, avete mai visto come siete fatti?

Vi incazzate senza motivo. **Siete isterici**. Per esempio, chiedere informazioni ai passanti è un'offesa per voi e la vostra capacità di orientamento, infatti preferite girare e rigirare per ore con il vostro Iphone in mano che vi fa da navigatore (ma non vi fa giungere a destinazione), piuttosto che chiedere *"scusi per Via Pinco Pallo dove vado?"*. E che affronto per i maschi se noi donne provassimo a dire *"Amore, perché non chiediamo a questa signora?"*, ma che scherziamo? Chiedere informazioni? E a una donna per giunta? Ma siamo pazze?

E poi le partite. Non parliamo delle partite. Care donne, che non vi venisse mai in mente di porre quesiti ai vostri uomini durante una partita di calcio della loro squadra se non volete rischiare la vostra incolumità e di fare da spettatrici ad un attacco di ira.

Anche voi, cari uomini, siete insopportabili quando siete sempre nervosi per lavoro, per l'autogol del difensore, quando perdetevi a carte contro una donna, quando perdetevi a calcetto contro gli amici, quando al ristorante il cameriere non vi porge il menu il secondo dopo che vi siete seduti e quando quello davanti va "solo" a 100 nella corsia di sorpasso.

Comunque **donne**, se ci danno delle isteriche non ci preoccupiamo, **armiamoci di pazienza** e indifferenza e **mangiamo cioccolata**, che è il periodo giusto.

TR.ACCE

**di Chiara Silvestri*

seguimi su tr-acce.tumblr.com

tracce.blog@gmail.com

"VOLERE VOLARE": LE TRACCE INDELEBILI DELLA FANTASIA...

Ho **cambiato postazione** e non ho più l'**ispirazione**! Come poter solo **immaginare** di creare un nuovo capitolo di cronaca cittadina, senza il mio **divano**? Il pensiero mi ossessiona. L'angoscia mi blocca. A riempirmi la bocca solo sigarette - *fossero parole o fossero almeno corrette*! Sono una giornalista finita! Ridotta al **silenzio**, destinata all'**oblio**! Come fare? Dove pescare? **Pescare...** La parola mi stuzzica. M'ispiro allora all'elemento che per due edizioni della Notte Bianca ha liberato energie creative e flussi artistici: il fiume. Vi ricordate la prima **Nuit des Boucaniers** che nel 2012 si tenne nella parte sottostante la prua di Ponte Carrara? In quell'occasione, ad accompagnare la musica e le creazioni degli artigiani ci furono le opere dell'artista **Marco Piantoni**, che attraverso la pittura celebrò il **funerale di Peter Pan**, morto perché *in una città che non crede ai sogni non si può volare*. Grande successo di pubblico e critica accompagnò l'operazione, al punto che l'anno successivo la prua tornò a brillare delle luci dei Boucaniers, e questa volta l'assalto lasciò il **segno**, grazie all'opera della **street artist MP5**: un enorme subacqueo giocattolo che nuota controcorrente lungo il muro che costeggia quella parte di **fiume Nera**. Il messaggio stavolta era di speranza: **Peter Pan** è tornato in vita grazie alla fantasia dei bambini! Un regalo che una manciata di pirati metropolitani, col piglio degli eterni bambini

rivoluzionari, ha fatto alla città e a coloro che diventeranno gli adulti del futuro. Come a dire, caro **Capitan Uncino**, anche se continueremo ad alzare barricate create ad arte - vedi l'installazione-performance VER-SUS, di Desiderio e Carotti, in occasione dell'ultima Terni On - stavolta ti abbiamo fottuto! Peter è tornato ed è talmente incazzato, che non si lascerà trascinare via dalla corrente, ma arriverà alla meta, lasciando un segno indelebile del suo passaggio creativo. Anche se è vero che d'**indelebile a Terni** non c'è mai nulla, a parte il **PD** al governo e le scritte allo yogurt che l'asfalto di alcune strade del centro si è trovato a ospitare un anno fa per promuovere il **Terni Festival**. Le stesse scritte che, sebbene a detta degli organizzatori sarebbero scomparse dopo un paio di piogge, sono ancora lì, a ricordare ai più che oltre alla movida a Terni esiste anche un festival della creatività e che **"The rain will not erase it"**! Ecco, una scelta geniale quella del claim dell'edizione che si è appena conclusa. Una risposta più o meno esplicita alla domanda che ha ossessionato molti aspiranti sindaci lo scorso inverno, ma anche quei consiglieri che durante l'ultima estate hanno dibattuto sull'affidamento del nuovo **bando del Caos**. Geniale e irriverente. Comunque ce ne eravamo accorti anche da noi, aggiungerei io, e non solo a causa dell'estate torrenziale appena trascorsa... Non ci eravamo accorti, invece, che alla prua durante l'ultimo assalto dei pirati fosse sfuggito un coccodrillo! Un coccodrillo nel fiume Nera? Roba da non credere! E infatti si dice sia una bufala, non un coccodrillo. O forse no. Forse l'**immaginazione** può veramente trasformarsi in **realtà**...

*Firmato: **Peter Pan***

FAST GOOD

**di Jacopo Cossater*

seguimi su twitter.com/jacopocossater



MARCO MERLI, I COLLI ALTOTIBERINI INIZIANO QUI

A guardare la carta geografica del vino regionale ci sono due zone, in particolare, le cui caratteristiche non riesco ad afferrare del tutto. La prima è quella dei **Colli del Trasimeno**, un territorio piuttosto vasto ed articolato costantemente in cerca di grandi autori. Il **gamay**, fratello gemello del ben più famoso **cannonau** (o grenache, arrivando con lo sguardo oltralpe), qui potrebbe regalare vini di grande delicatezza espressiva, ne sono certo da sempre. Sono tuttavia ancora troppo poche le cantine che si confrontano con questa varietà così nobile, così ancorate al modello produttivo che è stato impostato in zona a cavallo del millennio. La seconda è coincidente con l'ampia denominazione dei **Colli Altotiberini**, un distretto di rara bellezza che si spinge oltre **Città di Castello** in cui il ruolo della viticoltura è storicamente centrale, soppiantato solo negli ultimi decenni da altri tipi di colture. Una denominazione dalle potenzialità quasi del tutto inesplorate, i cui interpreti sono -molto semplicemente- troppo pochi.

Tra questi spicca il nome di **Marco Merli**, giovane vignaiolo di **Casa del Diavolo**, non lontano da Ponte Pattoli. I suoi sono vini che mi piacciono da matti, che esprimono tutto l'entusiasmo e l'attenzione che ripone tanto in vigna quanto in cantina, tra legni grandi e belle vasche di cemento. Pochi ettari ge-

stiti in modo assolutamente naturale, quasi intransigente, che ospitano soprattutto le due varietà più tradizionali del territorio: **trebbiano** e **sangiovese**. Vini non solo gustosi ma anche sfaccettati, ricchi di dettagli e di espressività. Il **Brucisco Bianco** è sottile e al tempo stesso materico, agile e profumatissimo, un vino da bere ancora ed ancora, non stanca davvero mai. Il **Tristo** è un bianco figlio di una leggera macerazione sulle bucce, pratica antica e sempre affascinante. Il risultato sorprende e richiama alla mente alcuni dei migliori interpreti della tipologia: un vino di un'eleganza innata, preciso in ogni sua sfumatura, contemporaneamente potente e finissimo. Il **Brucisco Rosso**, a base di sangiovese e cabernet sauvignon, è straordinariamente equilibrato, goloso ed elegante. Infine lo **Janus**, il suo sangiovese in purezza, un vino che ogni volta sorprende per la sua capacità di raccontare il varietale, l'uomo, il territorio. In regione, un riferimento. Il consiglio è quello di andare a prenderli direttamente in **cantina**, due chiacchiere con lui valgono sempre i pochi chilometri spesi.

PERUGIA *E Cake Design*

IN PROMOZIONE

€ 14,95

**Pasta Modelling
Squire Kitchen
"Mexican" Conf. 1 Kg**

€ 8,90

prendi 5 paghi 4

**Pasta di zucchero
Modacor 1 kg**



Visita la pagina facebook e il nostro sito per essere sempre
aggiornato sul calendario dei corsi e le tutte nostre promozioni
WWW.CAKEDESIGNPERUGIA.IT

Presso Tuttocasa Expert, Ponte Felcino, via val di rocco 38, tel. 075.5917108



C'ERA UNA VODKA

**di Lucrezia Sarnari*

seguimi su www.ceraunavodka.it

LA VERITÀ VI RACCONTO SULL'ASILO

Fare l'inserimento all'**asilo nido** non è una cosa affatto divertente. No, lo dico perché è ora che qualcuno lo scriva a chiare lettere. L'inserimento al nido è qualcosa di **straziante**, pari solo all'angoscia che finora ho avuto quando dovevo portare il Nano a fare il vaccino. O che mi assale ogni volta che devo fare le analisi del sangue. O che vedo una giovane ragazza indossare delle calze velate.

Un'angoscia. E non parlo del fatto di lasciarlo tutto **solo** per la prima volta che poi *le maestre che ne sanno di cosa diverte il mio piccolino* e se escono per giocare in terrazzo *io lo so che non gli mettono nemmeno il cappello*.

Non parlo nemmeno di quanto possano essere strazianti i **pianti** di tutti 'sti bambini in pieno trauma da **abbandoni**, vederli che ti si attaccano alle gambe e ti urlano: "Mammmmmaaaaaaa" e poi la loro mamma compare, tu scopri che è una discreta cozza e ti risenti pure un pochetto.

A preoccuparmi non sono le **maestre** o i loro metodi sbrigativi rispetto a quelli di nonne, mamma e zie ai quali il Nano è stato abituato fino ad una manciata di giorni fa, né il fatto che non consumerà i suoi pasti sotto il nostro sguardo attento. O che gli cambino il **pannolino** senza tutte le dovute accortezze e spalmando la creme pre, durante e post

operazioni di pulizia.

Non mi angosciano i nasi **gocciolanti**, le scale ad accesso libero, i giochi che contano almeno due **ruote** e i bambini più grandi che non sempre sono delicatissimi.

A me quello che veramente crea tanta angoscia è che, ogni volta che vado a prendere mio figlio all'asilo, lui si attacca al cavallo a dondolo manco fosse l'ultimo uomo sulla terra e inizia a **piangere** e a disperarsi perché non vuole tornarsene a casa. Con me.



L'EPISTOLARIO DI PAOLUCCIO DA FULIGNO

**di Alessandro Paolucci*

DIRAN CH'È VERO, POICHÉ COSÌ È SCRITTO

Esimio Dottore, lo foglio che reco in mano è in verità umidiccio e mal si presta alla scrittura, ma sì **bizzarra et piovosa** fu la stagione or trascorsa, che sfido chiunque a trovar carte asciutte su cui vergar messaggi. Trovai urgente, Signor mio, il bisogno di scriverVi per porVi una quæstio: **lo mezzo digital**, nella diffusion de la Sapienza intiera alle genti, è più di giovamento o di danno?

Come salmoni controcorrente, difatti, parmi che **viltade et stoltezza** abbian risalito l'acque lucenti di Virtute et Canoscenza, e sovente mi dimando se non fussimo dinanzi a **una nova oscurità**.

La Magna Rete dovea unir le menti et li saperi de lo mondo intiero, dalle nevi de' Celti allo Capo di Buona Speranza, e dall'Oriente de la seta alle vaste Americhe. Invece, eccovi l'**arroganza**, la bassezza, la menzogna! Niuno che usi l'Internet pel fin che gli è proprio e con iustizia: l'un vi copia l'altro senza ritegno! Per condurre pellegrini allo proprio sito, s'adopran machiavelli e tranelli, et financo li Periodici, che pria facean vanto di serietà, eccoli abbondar di **cuccioli felini et illustri natiche**, per compiacere lo volgo.

Ma ciò che più m'angustia, Dottor mio, sono i bu-

giardi talentuosi, cantori di fabulae fatte per **seducere et buggerare**, scie chimiche, curae miracolose et complotti ingarbugliati, che se dimandi di provar esse historie - con le **certe dimostrazioni** di cui una mente attenta abbisogna - essi, i mastri menzogneri, ribatton ch'è segreto, che li alti farabutti non lascian tracce, ergo **si deve solo credervi** e più non dimandare.

Ma per lo Santo Sepolcro! Con siffatte tesi, **anco lo scudiero mio** puote provar che lo Magno Imperatore è flatulente, ma che ciò è segreto e che dunque o vi si crede, o si tace.

La barbarie de' tempi antichi senza erudizione, quand'era **la vuota autorità** de' libercoli e de' dogmi a far vere le historie, è tornata a noi: or **basta vergar fandonie** su lo Facebucco, **con la iusta pittura** che le fa più solenni, più illustri e più vere, et lo volgo vi crede, et valorosamente si batte per esse frotole, giacché **null'altro vuol sentire**.

Pria di congedarmi, Signor mio, Vi esorto: salvate Voi, et la Vostra Signora rosea più de lo autunno istesso, et lo Vostro fido levriero Bo, da **cotal follia**. Fuggite le piane verità ove si sollazzan le masse, riempite lo fagotto di **dubbi**, conquistate **le perigliose cime della autentica Sapienza**, et infine abbiate cura di discendere a valle, a guidar le smarrite masse. Or vi lascio, con gli ossequi più sentiti, e pien di spe-me.

Vostro Umilissimo
Paoluccio da Fuligno

LA POSTA DEL DIRETTORE

***di Matteo Grandi**

Qualche giorno fa ho conosciuto una donna: mi ha raccontato di aver passato quasi 30 anni della sua vita accanto a un uomo, hanno condiviso tutto, gioie, passioni, amicizie, sorrisi, come milioni di coppie. Poi un giorno come tanti il suo compagno se n'è andato improvvisamente, lasciando un vuoto davvero incolmabile. Una triste storia di vita fin qui, come tante purtroppo.

Credo che ci sia però qualcosa che è peggio della morte della persona che si ama: non avere il tempo di vivere il proprio dolore. Eh già, perché c'è la legge italiana: e persone che non hanno mai fatto parte della tua vita, che non hanno mai condiviso nulla con te, che non hanno idea di quali fossero le date importanti della tua storia d'amore, le vacanze che vi piacevano, che musica ascoltavate insieme, o il vostro ristorante preferito, per il solo fatto di portare magari il suo stesso cognome, o quello di sua madre, hanno il diritto di comprarsi un catenaccio e un lucchetto. E allora non hai il tempo di piangere la persona che hai amato, perché devi attaccarti al telefono per trovare un posto dove dormire quella notte. Perché ti hanno chiuso fuori da quella che per 20 anni è stata a tutti gli effetti 'casa tua'. Con i tuoi vestiti, i tuoi ricordi, le tue sigarette. Non hai il tempo di versare qualche lacrima sulle vostre foto insieme, perché pensi solo a come 'salvarle' evitando che finiscano chissà dove o nelle mani di chissà chi.

Non serve credo un giudizio morale sulla famelica occupazione di beni o proprietà di una persona che fino a qualche anno fa neanche sapevi che esistesse, e che va a calpestare il rispetto e la dignità di chi invece l'ha amata. Spetta invece a noi costruire una società migliore. Spetta a questa classe politica, ed in particolare al nostro governo, archiviare un mero dibattito di posizionamento su gay, famiglia, valori (veri o presunti tali), per realizzare una rete di diritti civili per tutte le coppie di fatto. A chi dice i «problemi veri sono altri» va ricordato che il fatto che oggi in Italia ancora accada questo, determina un problema di civiltà.

Giacomo Leonelli, segretario regionale PD

Lettera aperta a Matteo Renzi – via Facebook

Caro segretario, sottoscrivo punto su punto. Le sfumature e le possibilità di una storia d'amore sono infinite. Che non ci si venga a rispondere "esiste il matrimonio civile".

IL CECCHINO

***di Andrea Ceccarelli**

Un italiano su tre teme la povertà. Ed è quello messo meglio.

FAO: la fame nel mondo si dimezzerà entro il 2015.

Le apericene invece raddoppieranno.

Film di Hitchcock riattiva il cervello di un uomo in coma da 16 anni. L'uomo che visse due volte.

USA: ladro rapina un negozio armato di una banana.

Si sa che gli americani hanno più paura dei cibi sani che delle pistole.

Compra l'iPhone 6 per primo ma gli cade a terra in diretta tv.

Ora è amministratore delegato della Samsung.

Depardieu: "Bevo 14 bottiglie di vino al giorno".

La cosa preoccupante è che riesce a ricordarsi il numero esatto.

Uccide una donna e ne mangia il cervello.

Poi esce a fare shopping.

Ucraina, deputato gettato nel cassonetto della spazzatura.

Così è più chiaro il concetto di rottamazione.

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



LEISURE SOCIETY

Galli 1952

Via Baglioni 26, 28 • 075 5722722
Via Gramsci 32 • Ellera (Pg) • 075 5178969



LEISURE SOCIETY

www.otticagalli1952.it

 Ottica Galli 1952



VIAGGIO NEL NUOVO ALBUM DEL RAPPER

FEDEZ È IL “POP-HOOLISTA”

Testo: Matteo Grandi - Brano: “Bella Addormentata nel Bronx” - Fedez

All'inizio questa doveva essere una comune intervista. Ma dopo mesi di collaborazione, che si sono trasformati in amicizia vera, ci sentivamo due dementi a mettere su uno scambio di botta e risposta come se fossimo due perfetti sconosciuti.

M: “Fede che faccio? Ti preparo le domande e te le giro?”

F: “No dai le domande no. Facciamo una cosa diversa”.

E certo che voglio fare una cosa diversa, ma come si fa? Già non è bello parlare di se stessi, mettersi

al centro di un articolo scritto di proprio pugno sfiora il patetico.

M: “Pronto, Fede?”

F: “Dimmi”

M: “Mi sa che io ti mando le domande per e-mail. Quelle banali e scontate a cui hai già risposto decine di volte a decine di giornalisti diversi. Quelle alle quali io stesso ti ho sentito rispondere un’infinità di volte”.

F: “Senti fai come ti pare, ma secondo me sul tuo magazine potresti anche osare e fare qualcosa di diverso”.

M: “Per esempio?”

F: “Per esempio potrei intervistarti io”.

M: “Non se ne parla”.

F: “Allora potremmo fare un dialogo. Domande e risposte reciproche, così per non fare un’intervista scontata”.

M: “Facciamo che ci penso. Ma tu quando avresti una mezzora disponibile? Magari su Skype?”.

F: “Entro quando?”

M: “Noi andiamo in stampa domani”.

F: “Cazzo Matteo, questo è un periodo incasinatissimo. Devo fare promozione alla serie web, sto definendo gli in *store* per l’uscita del disco e sono in Newtopia dalla mattina alla sera per organizzare il lavoro”.

“SONO UN ULTRÀ DEL CAMBIAMENTO” RACCONTA A PM L’ARTISTA CHE QUEST’ANNO È ANCHE GIUDICE DI X-FACTOR

Ok, prima di affrontare il mio pisco-dramma personale (il rischio che “domani” io vada in stampa senza l’intervista è ormai altissimo), facciamo un po’ d’ordine. Il disco che *“stava per uscire”* nel frattempo è uscito. Per l’esattezza il 30 settembre. È il nuovo album di **Fedez**: si intitola il **“Pop-hoolista”** ed è la pietra angolare della nostra collaborazione. Il nostro percorso comune nasce da qua. Da quando una notte Fedez mi scrisse su **Twitter** se mi andava di valutare un progetto. Dieci giorni dopo stavamo lavorando al suo nuovo album.





Insieme abbiamo affrontato il brain-storming ed elaborato il concept del disco. Poi a me è toccato l'onore e l'onere di scrivere dei brevi monologhi che fanno da "bridge" alle sue canzoni. **Canzoni** che, per la cronaca, sono bellissime. E che raccontano l'evoluzione di un **rapper** che non si è lasciato travolgere dal successo ma che ha tirato fuori **talento** e **maturità** per un lavoro ancora più complesso. I testi delle sue canzoni non sono mai banali, usano l'ironia come bisturi per vivisezionare un sistema marcio, sono talvolta introspettive mentre altre volte giocano con consapevole qualunquismo e cinico populismo con i cliché di un Paese che non funziona. Da qua anche il titolo del nuovo album: "Pop-Hoolista".

M: "Già Federico, ma perché questo titolo?"

F: "Per tanti motivi. Perché il populismo non ha soltanto un'accezione negativa. Perché a volte dietro alle affermazioni più scontate si nascondono le verità più profonde. A volte ho la sensazione che il populismo sia una formuletta magica inventata dalla casta per sminuire la portata delle critiche. E poi perché in quell'*hoolista* c'è un'assonanza con l'idea di hooligan. O, in modo meno restrittivo, con un mondo non omologato fatto di ultrà del cambiamento che sono stufo di vedere la deriva di un Paese vecchio che non riesce a cambiare".

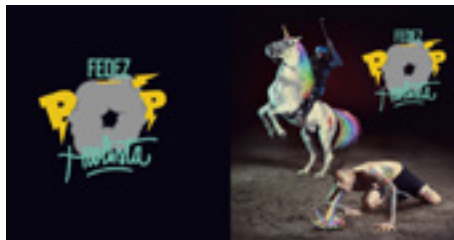
Ecco, con questo intermezzo ho perso il filo dell'inciso. Stavamo parando dell'album ma anche di Newtopia e della web serie. La prima è l'etichetta indipendente che Fedez ha fondato con J-Ax. La serie web è invece un prodotto di altissima qualità, diviso in episodi e intitolato "Zedef Chronicles II" che racconta la lavorazione dell'album e i mesi che ne hanno preceduto l'uscita.

M: "Federico, scusa se insisto ma con questa intervista dobbiamo riempirci 4 pagine".

F: "Perché non mi racconti come ti sei trovato tu a lavorare con me?"

M: "Perché è l'artista che interessa alla gente, non il giornalista che lo intervista".

F: "Però potresti rispondere".



POP-HOOLISTA, IL NUOVO DISCO DI FEDEZ, È USCITO IL 30 SETTEMBRE.

Un vero e proprio concept album che affronta con ironia e sarcasmo l'attualità. Così, fra brani dissacranti e pezzi più introspettivi, prende vita un album ricco di spunti arricchito da numerose collaborazioni. Fra queste: Elisa, Malika Ayane, Noemi, J-AX, Francesca Michielin...

M: “Mi sono trovato bene. Forse avrei preferito il caffè in moca invece del caffè solubile di casa tua, ma per il resto mi sono trovato bene. È stimolante lavorare su un concept album. Può andare come risposta?”

F: “Ahahahah! Sì, te la passo”.

M: “Però a questo punto ti rigiro la domanda: tu come ti sei trovato a lavorare con me?”

F: “Se mi fossi trovato male non ti avrei chiesto di accompagnarmi anche nell'avventura di X-Factor come autore”.

Già, perché c'è anche **X-Factor**. Non bastasse il lancio del disco, il calendario già pieno per il tour degli “*in store*”, l'organizzazione del concerto del **22 marzo** prossimo al **Forum di Assago**, le fisiologiche pressioni e le aspettative altissime per un ragazzo di **24 anni** che ha già al suo attivo **3 dischi di platino** e **152 milioni di visualizzazioni su Youtube**.

M: “Questo in fondo per te rappresenta il disco della maturità...”

F: “Per questo mi sono circondato di persone mature”.

M: “Alludi ai nostri 15 anni di differenza?”
F: “Non solo. Anche il mio socio Ax ha 40 anni!”.

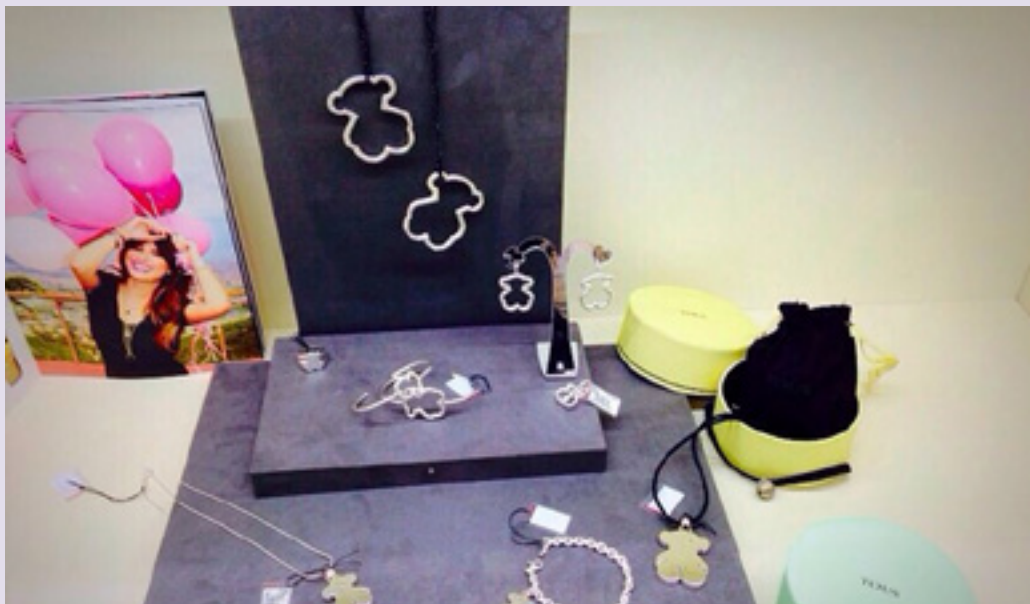
Eppure, battute a parte, il nuovo disco di Fedez è davvero un lavoro maturo. Un'opera in cui la **parola**, nell'uso della quale Federico è un vero maestro, diventa centrale. Così tutte le canzoni da “**Non c'è 2 senza trash**” a “**Generazione Boh**” diventano non solo brani scritti con straordinaria energia creativa da uno dei pochi veri talenti dell'attuale discografia italiana, ma anche il **manifesto** di una nuova **rivoluzione culturale**, di una generazione insofferente a un potere stantio e incacrenito. Con una scommessa in sottofondo: vincere i pregiudizi.

Ma in fondo Fedez ne sa qualcosa. Di pregiudizi, intendo. Basta vedere che cosa è successo dopo la sua prima apparizione a **X-Factor**. Sui **social network** non si parlava d'altro che di lui: di quanto fosse **smart** Fedez, di quanto sapesse parlare bene Fedez, di quanto “*ma lo sai che Fedez è molto meglio di quanto immaginavo?*”.

M: “Ecco, Federico questa cosa me la devi spiegare. Ma per aver suscitato una simile ondata di stupore e meraviglia, che cosa si aspettava la gente? Credevano che un rapper fosse una sorta di primate urlatore? Un'involuzione rozza di Cita?”

F: “Guarda, io sono supercontento di come sta andando X-Factor e del successo che ho riscontrato nel pubblico. Ma forse uno dei motivi per cui ho accettato di partecipare è stato proprio questo: smontare i preconcetti. Ero perfettamente consapevole del pregiudizio che avrei incontrato e che mi avrebbe accompagnato come una zavorra. Ma sapevo anche che era una zavorra di pietra pomicce. Dipendeva solo da me lasciarla galleggiare. Poi, sai com'è, quando l'aspettativa è nulla 1 vale 10”.

E qua il sorriso si allarga in una smorfia maliziosa. O forse è un'impressione causata dal monitor e dalla connessione intermittente di **Skype**. Resto con il dubbio. Il collegamento salta, PM deve andare in stampa e Fedez ha un disco da lanciare. Voi potete provare a prenderlo al volo. Non ve ne pentirete.



UNA NUOVA BOUTIQUE ALL'INTERNO DEL CENTRO COMMERCIALE QUASAR

GIOIELLERIA DAMIANO PARATI

Le migliore **eccellenze** dei marchi più rinomati

Il gruppo Parati, con le sue **boutique** in **Toscana** e una nel **centro storico** di **Perugia**, aperta dal 2007, è oggi una realtà di riferimento per il settore dei preziosi sia a livello nazionale che internazionale. La **lunga esperienza** dell'azienda, attiva dal 1980, unita al pregio degli oggetti proposti, garantisce grandi emozioni anche ai clienti più raffinati. Il

desiderio di bellezza e la passione per i preziosi di pregio e per l'oreficeria, sono le cifre stilistiche dell'**ampia selezione di collezioni** proposte dalle boutique Parati, sempre aggiornate sulle **ultime tendenze**, caratterizzate da uno **spirito giovane** ma al contempo **esclusivo**. La naturale eleganza dell'oro, della madreperla, dell'argento, dei diamanti e



delle pietre preziose, da Damiano Parati si sposa con i **marchi più pregiati** del settore, con un occhio di riguardo per le creazioni artigianali di orafi e gioiellieri umbri come quelli della linea **DireFareAmare**. Nel 2013 il marchio Parati è sbarcato in **Costa Smeralda**, dove ha consolidato la già longeva esperienza nel settore rapportandosi con una clientela internazionale. Da qui, l'idea di intraprendere una nuova avventura: da **giovedì 25 settembre**, aprirà infatti un **nuovo punto vendita** all'interno del centro commerciale **Quasar Shopping Village** ad Ellera di Corciano. Aperta dalle 8,30 del mattino fino alle 21,00 tutti i giorni, compresa la domenica, e fino alle 22,00 nel week end, la nuova boutique manterrà l'**eleganza** e lo **stile** di sempre, ponendo, come di consueto, la massima attenzione alla qualità dei prodotti offerti, e proponendo nuove collezioni come quelle di Tous, marchio molto noto in Spagna ma ancora tutto da scoprire in Italia. Lo shopping del futuro è anche questo: che la sfida abbia inizio!



Per Info:

Damiano Parati
Corso Vannucci, 103 – Perugia
Quasar Shopping Village - Via Aldo Capitini -
Ellera di Corciano
Fb: Damiano Parati
www.damianoparati.it

PERUGIA, DAL 17 AL 26 OTTOBRE

TORNA **EUROCHOCOLATE**, LA MANIFESTAZIONE PIÙ BUONA CHE CI SIA

Testo: La Redazione - Brano: "Cacao Meraviglioso" - Renzo Arbore



Torna, a Perugia, l'appuntamento più dolce dell'anno. Dal 17 al 26 Ottobre, per il ventunesimo anno consecutivo, **Eurochocolate** richiamerà nel capoluogo

umbro migliaia di golosi di tutte le età accomunati dall'irresistibile passione per il cioccolato. **MasterChoc** è il tema scelto per l'edizione 2014 che utilizza una

femminile immagine vintage per illustrare il claim "Non faremo torte a nessuno" e che al contempo guarda avanti, dedicando ad Expo Milano 2015

IL CLAIM DI QUEST'ANNO È "MASTERCHOC... NON FAREMO TORTE A NESSUNO!"

alcuni eventi di punta della kermesse.

Il Polo **MasterChoc**, allestito in Piazza IV Novembre e firmato dal main partner Expo 2015, sarà teatro di coinvolgenti attività per grandi e piccini, per scuole e famiglie. Al suo interno, si svolgeranno ogni giorno **degustazioni, corsi e laboratori**, organizzati in collaborazione con l'**Università dei Saperi di Perugia**, che metterà a disposizione i suoi docenti per svelare ad addetti ai lavori e semplici visitatori i segreti del mondo del cioccolato declinato in tutte le sue interpretazioni, dal classico cioccolatino al dessert, dal gelato al pasticcino, all'ingrediente a sorpresa per altre preparazioni.

Fra gli appuntamenti più attesi, **la gara MasterChoc**, che vedrà competere **aspiranti pasticceri** nella preparazione di golose ricette, e il **laboratorio di cioccolateria riservato ai bambini** delle scuole primarie per insegnare loro in modo giocoso l'importanza di una corretta alimentazione. Fra gli ospiti d'eccezione, Madalina Pometescu e lo Chef dell'Amore Giancarlo Polito.

(Appuntamenti gratuiti, previa prenotazione).

A deliziare vista e palato del pubblico torneranno le attese e intra-



montabili **Sculture di cioccolato by Nestlé Perugia**. **Domenica 19 Ottobre**, quattro enormi blocchi di cioccolato Perugia da 11 quintali ciascuno saranno lavorati dal vivo con abilità e creatività da esperti scultori, in linea con i nuovi temi Perugia.

Patrocinata da Regione Umbria, Provincia di Perugia, Comune di Perugia e Camera di Commercio di Perugia, l'edizione 2014 di Eurochocolate vede confermati i principali sponsor del settore cioccolatiero: **Lindt**, che presen-

terà la sua nuova linea **HELLO! Nice to sweet you!** dedicata ai giovani di tutte le età, **Caffarel** che per celebrare i 150 anni del noto cioccolatino, **esporrà** una gigante **struttura a forma di Gianduiotto** in Piazza Italia e Pernigotti che, grazie all'affascinante personaggio Sherlock Ciocch, condurrà i visitatori alla scoperta dei prodotti più rappresentativi dello storico brand. Anche il raffinato cioccolato **Domori** guiderà il pubblico in un **viaggio alla scoperta del cacao**. **Eraclea** conferma la propria presenza, con la sua ampia gamma di **cioccolate calde** e una divertente attività fotografica. Fra i tradizionali e dolci partner

di Eurochocolate, **Cameo** con il brand **Ciobar**: sketch, balletti e fumanti tazze di cioccolata calda aspetta il pubblico!

Un affascinante percorso tra storia, creazioni e curiosità attende i turisti alla Casa del Cioccolato Perugia di San Sisto. Il pubblico potrà vivere un'esperienza unica visitando il **Museo Storico Perugina**, la **Fabbrica del Bacio** e partecipando alle numerose attività cioccolatose organizzate per Eurochocolate.



CHOCOLATE SHOW

Il **Chocolate Show** non deluderà le aspettative dei golosi!

Anche quest'anno nell'acropoli perugina farà la sua comparsa il grande emporio dedicato al mondo del cioccolato con oltre 5000 referenze diverse di prodotti presentati da circa 100 aziende, tra piccoli artigiani, medie e grandi imprese dolciarie nazionali.

Non mancheranno la **linea Gadget Eurochocolate** e i **prodotti Costruttori di Dolcezza** by Eurochocolate. All'interno del Chocolate Show uno spazio speciale sarà riservato al

Distretto del Cioccolato di Perugia, il progetto a cura della Camera di Commercio di Perugia che promuove la tradizione cioccolatiera del territorio, valorizzando le piccole imprese e i laboratori artigianali. Immancabili, **l'area Gluten Free**, con tanti prodotti al cioccolato senza glutine ed **Equochocolate**, **lo spazio dedicato al cioccolato equo e solidale**.

Nella suggestiva Sala Cannoina della Rocca Paolina sarà possibile visitare la **Boutique del cioccolato** e l'area internazionale, una raffinata selezione per palati più esigenti.

I COSTRUTTORI DI DOLCEZZE

Oltre a dettare il claim, MasterChoc, sarà protagonista con la golosa linea firmata **Costruttori Di Dolcezza**: dalla **Chocopen**, alla **Sac à poche**, ai comodi preparati per dolci, scelti fra un vasto assortimento di proposte, per unire la praticità alla passione per la buona cucina.

Immancabili anche i **Choco Gadget** che proporranno divertenti oggetti d'uso quotidiano ed in particolare quelli dedicati alla cucina: stampi in silicone per torte, cup cake, kitchen timer, lavagne, ganci, set tessuti, guanti, grembiuli e molto altro ancora.

TORNA LA CHOCOCARD

La **carta servizi di Eurochocolate**, la **Chococard**, acquistabile al costo di 5 euro prevede **generosi omaggi** da ritirare e sconti sull'acquisto di prodotti tra gli stand della manifestazione o negli esercizi pubblici della città aderenti all'iniziativa.

Per i possessori, anche la possibilità di partecipare al grande **Concorso ChocoCard 2014** che mette in palio più di settanta premi. Il più fortunato si aggiudicherà un'auto!

PAN DI STELLE

Con grande attesa si annuncia il ritorno di **Pan di Stelle** che renderà l'atmosfera perugina ancora più magica con tante sorprendenti novità!

ECCO A VOI LE FOCACCELLE

New entry fra i big di Eurochocolate sono le nuove **Focaccelle**, il **primo spezza fame morbido salato** firmato **Mulino Bianco**, per concedersi una piacevole pausa durante la kermesse della dolcezza.

I visitatori potranno degustarle nelle tre gustose varianti - Olio extravergine di oliva, Pomodorini e Olive Nere - e partecipare al divertente gioco 'trova gli ingredienti' per vincere un'intera confezione!

CIOCK'È BELLO CIOCK'È BUONO

Per chi è alla ricerca di un **break dal cioccolato**, torna anche **Ciock'è bello Ciock'è buono**, l'iniziativa della Camera di Commercio di Perugia che valorizza



i prodotti enogastronomici e artigianali della provincia.

AL CAFFÈ RIVER

Caffè River, per il terzo anno caffè ufficiale di Eurochocolate, firmerà fra l'altro **il corso/esibizione di Latte Art** del tedesco **Christian Ullrich**, campione del mondo di Latte Art di Melbourne 2014 che chiuderà in bellezza

le attività del Polo MasterChoc. Fra le conferme, anche la significativa e apprezzata presenza di **Baileys Chocolate Luxe**, l'esclusivo liquore che unisce cioccolato belga, whiskey irlandese e crema di latte. Ritornano quest'anno anche il gruppo agroalimentare Grifo Latte e il Consorzio Parmigiano Reggiano che festeggia i suoi 80 anni.

Al Canneto

ristoante - pizzeria

e' Tempo di fare
COLAZIONE

Tutti i giorni alle 7:00 am

www.alcanneto.com / alcanneto@email.it - 075 690 02 49

Via Tommaso Campanella, 24 Corciano (PG)



SCAVOLINI E THUN

Tra i prestigiosi partner che renderanno accoglienti e cioccolatosi gli arredi del Polo Master-Choc, Scavolini, da trent'anni la prima marca di cucine in Italia, e ISA leader nell'arredamento di pubblici esercizi e nella refrigerazione professionale. Per la prima volta, al Festival Internazionale del Cioccolato, fa il suo ingresso Thun, azienda leader nel campo dell'oggettistica e delle idee regalo.

MONTE DEI PASCHI DI SIENA

Conferma la sua presenza Banca Monte dei Paschi di Siena, con una golosa promozione a sostegno di un suo interessante prodotto finanziario.



Vieni a provare
la nostra
incredibile
grigliata di carne
mista!

il BACIO
ristorante pizzeria

CUCINA TIPICA UMBRA E PIZZA NAPOLETANA!

Aperto tutto il giorno e tutti i giorni

• Via Boncampi, 6 (Corso Vannucci) - Perugia • Tel. 075 5720909



• GLI APPUNTAMENTI •

EUROCHOCOLATE WORLD

Molti e di rilievo gli appuntamenti in calendario. Anche quest'anno tornerà il consolidato appuntamento con **Eurochocolate World**, la speciale sezione della kermesse dedicata ai Paesi produttori di cacao nel mondo, patrocinata da ICCO, International Cocoa Organization e da Fairtrade Italia. Un'importante occasione per scoprire arte, cultura e tradizioni dei principali Paesi produttori di cacao attraverso convegni, degustazioni e attività ludico didattiche riservate ai più piccoli. Protagonisti, grazie alla collaborazione con le rispettive Ambasciate ed Enti di Promozione, saranno Perù, Colombia, Bolivia, São Tomé e Príncipe, Brasile, Venezuela, e Costa D'Avorio.

Il summit internazionale **In the HeartH of Chocolate** favorirà il confronto su progetti a tema cacao e cioccolato da tutto il mondo. Tra i principali attori del Summit, anche Fondazione Avsi, presente per i dieci giorni della manifestazione con un proprio spazio espositivo nell'area World.

CIOCCOLATA CON L'AUTORE

A Eurochocolate tornerà anche l'appuntamento culturale con **Cioccolata con l'Autore**, tradizionale rassegna letteraria con scrittori italiani e stranieri che racconteranno dal vivo le loro ultime fatiche letterarie, tra aneddoti, curiosità e raffinate degustazioni di cioccolata calda.



PER I PIÙ PICCOLI: JUNIOR MASTERCHOC, LEZIONE DI CIOCCOLATO E I PASTICCIONI

Eurochocolate conferma le attività dedicate agli alunni delle Scuole d'infanzia e primarie: oltre a **Junior MasterChoc** e a **Lezione di Cioccolato**, gli appuntamenti in programma nel Polo MasterChoc in partnership con Expo, interessanti e coinvolgenti attività si svolgeranno presso la Rocca Paolina. Fra queste, il laboratorio didattico e manipolativo **I Pasticcioni**, in collaborazione con Emi Supermercati, il percorso guidato dedicato al tema della produzione di cioccolato equo e solidale e Io mangio tutto. No

al cibo nella spazzatura, attività all'insegna delle buone pratiche contro lo spreco alimentare firmata da Actionaid.

Eurochocolate 2014 sarà festeggiato anche nei **Chocostore by Eurochocolate** di Perugia, Assisi, Alba, Acireale, Nettuno, Lecce, Pisa, Piacenza, Potenza, Orvieto, Verona, Girona, Lucca, Bologna, Siena, Napoli e Torino.



Dal 17 al 26 Ottobre, Eurochocolate ti aspetta a Perugia!



GRANO SARACENO (POLYGONUM FAGOPYRUM)

POSTATO DAL
DOTT. GIULIO LATTANZI

Il **grano saraceno** detto anche grano nero, è una pianta erbacea annuale appartenente alla famiglia delle Polygonaceae, il nome scientifico **fagopyrum** deriva dal latino **fagus** (faggio) e dal greco piròs (frumento); quest'origine etimologica è data dalle molte somiglianze tra le due piante: fagus perché la morfologia dei semi triangolari del grano saraceno è analoga

a quella dei semi del faggio, piròs perché dai semi del grano nero, tramite un processo di macinazione, si ottiene uno sfarinato simile alla farina di frumento.

A causa delle sue proprietà nutrizionali, e dei notevoli impieghi alimentari, il grano saraceno viene spesso classificato come un **cereale**, nonostante non appartenga alla famiglia delle

Graminacee.

Il grano saraceno ha origini molto antiche. La sua coltivazione inizia nelle zone della **Siberia**, della **Manciuria** e della **Cina**. In **Italia** sbarca nel XV secolo, grazie al commercio marittimo attraverso il Mar Nero.

Il grano saraceno non è un cereale, è **privo di glutine** e per questo motivo molto conosciuto tra i celiaci. Grazie ai suoi componenti, il grano saraceno apporta diversi vantaggi al nostro organismo: è amico dei **vasi sanguigni**, migliora la **circolazione del sangue** molto utile per chi soffre di emorroidi e vene varicose; contribuisce a ridurre il **colesterolo cattivo** (LDL), aiuta a regolare i valori pressori e le oscillazioni della glicemia. Previene il **diabete** e l'**obesità**, ha un basso indice glicemico e ne stabilizza i livelli. Contribuisce infine alla salute del **colon** soprattutto in quei pazienti affetti da disturbi in questo tratto intestinale.

Nnotevoli sono le sue proprietà nutrizionali: contiene mediamente l'80% di carboidrati dal 13 al 15% di proteine che contengono tutti gli aminoacidi essenziali e quelli solforati; è molto ricco di minerali tra cui spiccano il Ferro, lo Zinco, Calcio, Rame, Magnesio, Fosforo e molto Potassio nonché Selenio e molte le vitamine del gruppo B.

www.farmacialefornaci.it

In commercio si possono trovare la **farina di grano saraceno** o il prodotto integro, in **chicchi**. In entrambi i casi è consigliabile acquistarlo confezionato, mai sfuso, perché si deteriora facilmente a contatto con l'aria. Per conservarlo al

meglio va chiuso ermeticamente dopo l'apertura.

INSALATA ESTIVA DI GRANO SARACENO:

Grano saraceno 100 gr, pomodorini ciliegini 75gr, ceci lessati 1 tazza, n° 3 zucchine fiorentine, fagiolini 100 gr, fagioline di menta, foglie di basilico, timo, semi di coriandolo, olio d'oliva extravergine, un limone, capperi, peperoncino e curcuma.

Dissalare i capperi, Mondare e lessare i fagiolini. Scolarli al dente e metterli subito sotto l'acqua fredda, per mantenere il colore. Mondare, tagliare a cubetti e saltare per una decina di minuti in una padella antiaderenti con un paio di cucchiaini d'olio le zucchine. Lasciarle abbastanza al dente e all'ultimo aggiungere i fagiolini tagliati grossolanamente e i capperi dissalati quindi aggiungere di peperoncino e curcuma. Tritare il basilico, la menta e il timo. Lavare e tagliare a metà i pomodorini. In una padella antiaderente tostare i chicchi di grano saraceno sempre mescolando per 3 o 4 minuti, quindi lessarli in abbondante acqua salata. Il tempo di cottura è circa un quarto d'ora. Scolare e fare raffreddare. In una ciotola mettere le verdure, i pomodorini, i ceci lessati, e il trito aromatico. Cospargere con abbondante coriandolo macinato al momento (si può usare un macinaspezie o tritarlo nel mixer). Condire con olio extra-vergine di oliva, e aggiungere per ultimo il grano saraceno. Mescolare bene, aggiustare di peperoncino e lasciar riposare almeno un'oretta. All'ultimo spruzzare con succo di limone a piacere e servire.

Al prossimo appuntamento.

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: 075.8749453





SANMAGNO

C A F F È

è

*“Un buon pasto giova molto
alla conversazione. Non si può
pensare bene, né amare bene, se
non si è mangiato bene”*

(Virginia Woolf)

PASTICCERIA
& GELATERIA
ARTIGIANALE

PIZZERIA

RISTORANTE

LUNCH

HAPPY HOUR

TABACCHI

FOLIGNO, via Daniele Manin 22, tel. 0742.352785





LA BIOSTHETIQUE®
PARIS

TOSTI PARRUCCHIERI

PERUGIA

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

FACCE DA CIBO

FOODBOOK, PERCHÉ NULLA È PIÙ "SOCIAL" DEL CIBO

Testo: Lucrezia Sarnari

Brano: "Rated X" - Kool & the Gang



EUGENIO GUARDUCCI, GIACOMO E GIORDANO MANGANO, SARA BARDELLI, NOEMI E. PUCCI, KAHRAMAN YILMANEZ: L'ANIMA DELLA BUONA CUCINA È LA PASSIONE DI CHI C'È DIETRO

Se è la **passione** di chi cucina a rendere indimenticabile un piatto, sono le **storie** di chi nutre questa passione a renderlo davvero unico. **Persone** dietro al cibo, racconti di chi ne ha fatto una professione, di chi, in nome della qualità delle materie prime, si è lanciato in **progetti** che si contraddistinguono per i loro sapori e profumi. Nel mese dedicato più di ogni altro al cioccolato, **PM** riserva le prossime pagine a chi del food ha fatto la propria vita, lavorativa e non solo.

Cioccolato sì, con un'intervista nella quale **Eu-**

genio Guarducci ci dice che Eurochocolate sarà presente ad Expo2015, ma anche il racconto di due **food blogger**, Sara e Noemi, molto diverse fra di loro ma ugualmente legate all'Umbria. E ancora l'intervista a due "maestri" del cioccolato: **Giacomo** e **Giordano Mangano** che producono pralineria ed altre bontà come si faceva un tempo. Per finire food e benessere con le **centrifughe** e i **frullati** di una nuovissima attività appena arrivata a Perugia.

Unica controindicazione: siamo sicuri che le foto vi faranno venire l'acquolina in bocca.

QUALCOSA DI ROSSO PER SARA BARDELLI

SARA LAVORA COME ARCHITETTO
MA NON NASCONDE LA SUA PASSIONE PER LA CUCINA

Testo: Lucrezia Sarnari - Brano: "Rossetto e Cioccolato" - Ornella Vanoni



Qualcosa di Rosso (www.qualcosadirosso.com) è il blog di **Sara Bardelli**, umbra doc, architetto con la passione per la cucina. E per le sperimentazioni ai fornelli. Una passione che, negli anni, l'ha portata a collaborare anche con l'Espresso per la **Guida ai Ristoranti d'Italia**. Le abbiamo chiesto com'è diventata food blogger.

Sara che lavoro fai?

Sono architetto libera professionista: mi occupo di progettazione di nuove costruzioni,

ristrutturazioni, design d'interni e brand design.

Da quanto fai la food blogger?

Il mio blog è abbastanza vecchio rispetto alla media nazionale: l'ho aperto ad aprile 2007.

Il fatto di vivere in Umbria ha inciso su questa passione?

Bella domanda: indubbiamente abbiamo una bella tradizione gastronomica, tante materie prime eccellenti e abbiamo una tradizione di "cucina di famiglia" mol-

to forte e radicata. Questa descrizione però credo sia estendibile a molte altre regioni d'Italia perciò, forse, potremmo arrivare a dire che in Italia ci sono molti food blog perché il cibo è una delle peculiarità del nostro paese.

Mi parli del tuo blog: solo ricette o anche ristorazione e gastronomia ad ampio raggio?

Utilizzo il blog principalmente per archiviare le ricette che provo e per condividerle con chi le legge, ma anche per parlare di qualità delle materie prime, di etica del cibo e di tanti altri aspetti. Lascio fuori solo la ristorazione: da qualche anno collaboro con L'Espresso per la Guida ai Ristoranti d'Italia (regione Toscana) quindi non avrebbe senso parlarne anche nel blog.

La novità di quest'anno però è stata la creazione dell'AIFB (Associazione Italiana Food Blogger) alla quale ho contribuito insieme ad altri dieci soci fondatori: a poco più di sei mesi abbiamo già superato i 170 associati.

NOEMI E. PUCCI E IL SUO **LeFitChef**

QUANDO BUON CIBO E BENESSERE VANNO D'ACCORDO

Testo: Lucrezia Sarnari - Brano: "Happy" - Pharrell Williams



In Umbria da 15 anni, Noemi ha aperto il suo blog **LeFitChef** (lefitchef.altervista.org) un anno fa con un preciso obiettivo: spiegare che il **buon cibo** può essere coniugato al **benessere** più spesso di quanto si crede. Appassionata di fitness, spiega a suon di post che ogni pietanza può essere cucinata in maniera sana senza, per questo, togliere il gusto a quel che si mangia.

Che lavoro fai?

Mi chiamo Noemi e poco più di

un anno fa ho dato il via al progetto *LeFitChef* con un obiettivo preciso: offrire a chiunque lo desiderasse uno strumento utile per approcciarsi al cibo e alla cucina in modo consapevole, nella ricerca del benessere psicofisico.

Da quanto fai la food blogger?

LeFitChef non si occupa di diete: lo scopo del blog è quello di cambiare la percezione che molti hanno di un regime nutrizionale sano, trasformandolo da pratica punitiva e limitata nel tempo a

uno stile di vita volto a coniugare buon cibo e benessere senza particolari rinunce, così come suggerisce il nome della pagina. Nessun ingrediente è escluso dalla mia scelta durante la fase di ideazione di un nuovo piatto: dall'antipasto, al dolce, ogni pietanza può essere ripensata in maniera sana senza che il gusto ne risenta, grazie soprattutto alle spezie e ai mille ingredienti suggestivi dei quali l'Umbria è ricca.

Mi parli del tuo blog: solo ricette o anche ristorazione e gastronomia ad ampio raggio?

Al blog si accompagna la pagina Facebook che ne è complementare: qui, oltre alle ricette, dalle più semplici a quelle da insider del fitness, pubblico regolarmente consigli e informazioni nutrizionali, sempre utilizzando un linguaggio alla portata di tutti. Proprio in ragione della natura delle sue pietanze, LeFitChef può e vuole essere d'aiuto, sempre dopo l'approvazione del medico curante, anche alle persone con particolari condizioni di salute.



LA FABBRICA DEL CIOCCOLATO DI

GIACOMO E GIORDANO MANGANO

Testo: Lucrezia Sarnari

Brano: "Loompa Land" - Danny Elfman

Foto: Brainleaf

UN'AZIENDA DI FAMIGLIA,
UN SAPERE CHE SI TRAMANDA
E UN'ARTIGIANALITÀ
CHE CI REGALA PRALINE
"COME SI FACEVANO UNA VOLTA"

Giacomo Mangano ha imparato tutto quello che sa in un'azienda leader nel settore. Alla **Perugina** ha lavorato fino al 1982 apprendendo un'**artigianalità** che sta pian piano sparendo. E proprio in nome della qualità, nel settembre del 2000 ha deciso di mettersi in proprio aprendo "Augusta Perugia".

La cioccolateria di Via Pinturicchio, a Perugia (attualmente i punti vendita sono due e il secondo è stato aperto in Via Bonazzi) che si è fatta conoscere in città per la **bontà unica** dei suoi prodotti e per l'indiscussa **qualità** delle materie prime utilizzate. Nel 2002 a **Giacomo** si è unito suo figlio **Giordano** che da lui ha imparato tutti i trucchi del mestiere e che mi accoglie nel suo regno: il laboratorio di Via Pinturicchio.

Giacomo com'è nata "Augusta Perusia"?

Io ho lavorato in un'azienda prestigiosa come la Perugina e negli anni '70 ho avuto modo di conoscere personaggi come Buitoni e Spagnoli. Lavoravo nell'ambito della ricerca ma, nel tempo, ho avuto modo di conoscere il cioccolato e le sue tecniche di lavorazione, di capire molto riguardo alle tradizioni artigianali che riguardavano questo prodotto. Quando ho deciso di mettermi in proprio l'ho fatto per riesumare una tradizione che si sta perdendo, quella di fare prodotti a base di cioccolato proprio come si faceva "una volta".

Giordano quali sono le caratteristiche che un bravo cioccolatiere dovrebbe avere?

Ci vuole principalmente tanta passione. Lavorare il cioccolato è complicato, ci vuole dedizione e molto tempo per costruire strutture complesse come quelle dei cioccolatini. Poi avere anche una buona manualità non guasta.



Qual è il punto di forza di una piccola attività come la vostra?

L'artigianalità dei prodotti. Mio padre mi ha insegnato a creare praline come si faceva negli anni passati, una ad una, costruendo i vari pezzi da assemblare, per creare un prodotto perfetto nella sua unicità. Riproponiamo anche cioccolatini conosciuti ma fatti seguendo la ricetta di cinquant'anni fa. E il risultato è, ovviamente, molto



diverso da quello che si può ottenere in maniera industriale.

Il vostro prodotto di punta?

Sicuramente tutta la pralineria. Poi le tavolette e le creme spalmabili che proponiamo in quindici varianti. Anche il gelato che, però, resta legato ad un discorso stagionale.





OUTFIT BY

152

VIA XX SETTEMBRE 152 PERUGIA 075-5006870 WWW.152STORE.COM



Quale quello più complicato da realizzare?

Ogni pralina è una tecnologia a sé, diversa, con le sue criticità. Tra queste la più complessa è la pralina ripiena di liquore che nella sua ricetta originaria, salvo per poche eccezioni artigianali, è sparita dal commercio.

Negli anni come sono cambiati i gusti della vostra clientela?

Il cioccolato piace sempre più amaro. Dagli anni '70 ad oggi siamo passati da un cioccolato al 50% ad uno al 70%. In questo processo non incide solo il gusto ma anche la sempre crescente attenzione alla linea. Il nostro obiettivo resta comunque quello di far assaggiare alla gente sapori che si pensavano spariti.

Giordano, negli ultimi mesi ti abbiamo visto impegnato in prima linea per Perugia. Cosa pensi di questa città oggi?

Innanzitutto che Perugia risente di una situazione più ampia, che coinvolge l'intera regione. Il tessuto produttivo si è quasi azzerato e tutta l'Umbria è, pian piano, diventata povera. Per troppo tempo il suo sviluppo si è basato solo sul pubblico impiego mentre le due uniche ancora di salvezza, per noi, potranno essere il turismo e l'Univeristà.

Per info

Augusta Perusia
Via Pinturicchio, 87 – Perugia
T. 075 966 1207



EXPO MILANO 2015

EUGENIO GUARDUCCI

Testo: Maria Luisa Lucchesi - Brano: "Desire" - U2

Il cacao, fonte di guadagno per molti paesi in via di sviluppo, ma anche simbolo di fertilità e di vita, non mancherà ad **Expo Milano 2015**, il cui tema sarà

"Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita". Tra i nove padiglioni dedicati alle identità e alle filiere alimentari di tutto il mondo, i cosiddetti Cluster, ce ne sarà uno

interamente dedicato al Cibo degli Dei, progettato e realizzato da **Eurochocolate**, a cui è stato assegnato questo importante compito grazie alla ventennale

**EUROCHOCOLATE
PROTAGONISTA
CON UN CLUSTER
INTERAMENTE DEDICATO
AL CIBO DEGLI DEI**

esperienza nell'organizzazione di eventi a tema e la vasta serie di contatti internazionali.

Eugenio Guarducci, patron della kermesse del cioccolato, ci racconta qualche dettaglio in anticipo.

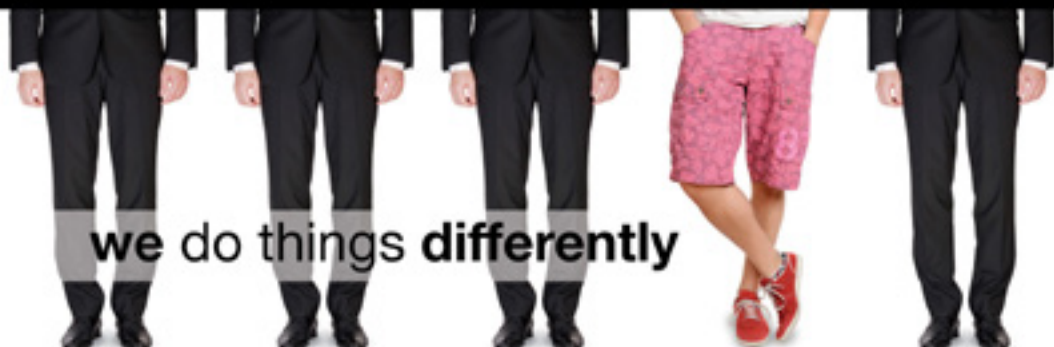
Da dove nasce la nomina di Eurochocolate in qualità di "advisor progettuale e culturale" del Cluster del Cacao e del Cioccolato di Expo 2015?

E' il riconoscimento da parte di Expo 2015 del lavoro che abbiamo svolto in questi 20 anni a favore della promozione economica e culturale del cacao e del cioccolato. In particolare, è stato apprezzato l'approccio che abbiamo proposto, teso a coinvolgere i principali player del mercato ma anche tutta una serie di soggetti che altrimenti avrebbero fatto fatica ad essere tra i protagonisti di questo grande racconto che vorrà essere il Cluster.

Come vi state muovendo in vista di Expo 2015?

Il lavoro è iniziato ormai un anno fa. Da quel momento ci siamo occupati di tradurre il progetto attraverso una intensa e costante attività di relazioni con le imprese, con i territori, con esperti ed opinion leader, con le Università, etc... Tutti





**Prenota le tue lezioni dimostrative INLINGUA
completamente gratuite.**

Contattaci al numero 075/4659481

INGLESE - FRANCESE - TEDESCO - SPAGNOLO - RUSSO - CINESE

inlingua Perugia - Via Settevalli, 133/C - 06129 Perugia
tel. 075 4659481 - fax 075 4659483 - www.inlingua.it



insieme stiamo costruendo una grande vetrina promozionale a favore del Cibo degli Dei, favoriti anche dalla location premium del Cluster, che si affaccia per tutta la sua estensione lungo il Decumano dell'Expo 2015.

Qualche anticipazione sul programma del Cluster?

I protagonisti dell'area di 4500 mq del Cluster saranno i 6 Paesi produttori che Expo 2015 ha deciso di coinvolgere: Costa

d'Avorio, Ghana, Camerun, Sao Tomè e Principe, Cuba e Gabon. All'interno dei loro spazi sarà possibile respirare l'aria delle piantagioni di cacao. Altro polo centrale del Cluster sarà lo spazio all'aperto destinato a varie attività anche di carattere spettacolare e poi gli educational con grandi maestri cioccolatieri ed esperti.

In occasione della prossima edizione di Eurochocolate Pe-

rugia dal 17 al 26 ottobre come sarà presente Expo 2015?

Con una mostra che anticiperà i contenuti del Cluster ed a una giornata in cui inviteremo i Paesi presenti nel Cluster a presentare il loro programma di attività. Inoltre Expo 2015 sarà ad Eurochocolate con un appuntamento permanente e una presenza istituzionale che anticiperà il grande appuntamento milanese dal 1° Maggio al 31 Ottobre 2015.



- D I V I S O R I
- C O N T R O S O F F I T T I
- T I N T E G G I A T U R E
- P R O G E T T A Z I O N E D ' I N T E R N I



servizio clienti

+39.348.52.17.463

Bastia U. (PG) via delle Tuje
info@primacartongesso.com
www.primacartongesso.com

NON SOLO SUCCHI E FRULLATI

FRESSSCO

Testo: Alessandro Paolucci - Brano: "Tutti Frutti" - Elvis Presley



KAHRAMAN E L'ARTE DEL SUCCO VIVO

A due passi da Porta Sole da qualche mese ha aperto **Fresssco**, un negozio che offre il meglio della frutta e della verdura in squisiti frullati e centrifugati. Dietro al bancone c'è **Kahraman Yilmaz**, turco che vive a Perugia ormai da vent'anni, ex barman che un giorno ha deciso di mettere la sua esperienza al servizio di **un'idea coraggiosa**.

Cosa diresti a chi considera Fresssco un fast food per vegetariani?

Che semmai è un **green food**, ed è un negozio per tutti, perché con i nostri prodotti noi lanciamo un messaggio destinato a chiunque. **Il salutismo non riguarda solo i vegetariani**: non ha senso farne una cosa esclusiva.

Nel tuo menù leggo che fai anche smoothies. Cos'è uno smoothie?

È un frullato, ma è appunto smooth, morbido, **velututo**, con una consistenza particolare data dall'u-

nione di yogurt naturale e succo di frutta biologico.

I perugini come hanno preso questa novità?

Apprezzano molto il **succo vivo**, estratto a freddo e lentamente per mantenere intatti gli enzimi e le vitamine più utili. Il consumatore ora si informa, vuole sapere cosa sta mangiando e bevendo. E fa bene.

Fresssco fa pensare all'estate, ma cosa farai per l'inverno?

"Fresca" è la frutta e la verdura, ma i prodotti saranno anche caldi, come **zuppe**, **té** e **tisane**. Facciamo anche ottimi panini, birre artigianali alla frutta, e presto partiremo anche con l'**imbottigliamento** e la distribuzione dei nostri prodotti.

Per Info:

Fresssco

Via del sole, 2 - Perugia

T. 331 8490529



**TORNANO LE ATTIVITÀ E I LABORATORI
PER ESPORARE I MUSEI E IL NOSTRO PATRIMONIO!**

Numero verde Scuole 800 96 19 93
www.sistemamuseo.it

CHIORRI, ADANTI, TERRE DE LA CUSTODIA E BIRRA PERUGIA

CHOCOFEELING

Testo: Lucrezia Sarnari - Brano: "Non Voglio Cioccolata" - Mina



IL GUSTO DELL'ABBINAMENTO

Il **cioccolato** piace a tutti. Un attimo di piacere che ognuno gusta a proprio modo. C'è chi lo preferisce al **latte**, chi **amaro** oppure alle nocciole. Ma il cioccolato può esaltare anche i sapori di prodotti inaspettati,

come il **vino** o la **birra**. Per questo abbiamo chiesto ad alcune **aziende locali**, come le cantine **Chiorri, Adanti, Terre de la Custodia** e il birrificio **Birra Perugia**, di consigliarci degli abbinamenti tra alcuni dei

loro prodotti e il cioccolato. Un modo per scoprire declinazioni nuove del cibo degli dei. Per sorprendere gli ospiti a cena o, semplicemente, per provare qualcosa di nuovo che, ve lo assicuriamo, non vi deluderà.

VERO AMORE DI CHIORRI + BICCHIERI DI CIOCCOLATO FONDENTE

Vero Amore vino passionale e coinvolgente, nasce da una grande storia d'amore all'origine della famiglia e della **Cantina Chiorri**. Il Vero Amore, passito **Sangiovese IGT Umbria**, viene offerto in una **serie numerata e limitata** di preziose bottiglie. Si esaltano le sue pregiate caratteristiche insieme a un tagliere di **formaggi misti**, dolci e con il classico, ma sempre perfetto, **cioccolato fondente**. Da provare servendolo in calici di cioccolata... s'inizia degustando il passito e lasciandosi coinvolgere dalle sue **piacevoli** note si finisce sciogliendo il bicchiere in bocca... per godere di un'esperienza unica che coinvolge tutti i sensi!!!

Per info:

Cantina Chiorri
Via Todi, 100 - S. Enea (Pg)
T. 075 607141
info@chorri.it





SAGRANTINO DI MONTEFALCO PASSITO DOCG ADANTI + QUADRATO DI FONDENTE

Il **Sagrantino** è un misterioso vitigno autoctono umbro, secondo alcuni importato in Umbria da monaci francescani di ritorno dall'Asia Minore, da cui già in tempi remoti veniva prodotto l'omonimo **vino passito**. Il nome deriva da "sagra" perché era tradizionalmente dolce e quindi il suo utilizzo riservato esclusivamente per le festività e per le celebrazioni religiose. Il Sagrantino Passito Adanti, è il risultato di una accurata selezione in vigna delle migliori uve sagrantino destinate all'appassimento. Di colore **rosso rubino** con sfumature violacee, è un trionfo di confetture di visciole, mirto, marasca e more di rovo. Affina in botti di rovere per almeno 2 anni e per altrettanti in bottiglia ed è un vino da grande invecchiamento, che, grazie al suo patrimonio polifenolico e all'acidità, migliora nel tempo per oltre **15 anni**. Si abbina bene a cioccolata amara fondente, ma anche a formaggi stagionati, e fuori pasto è un ottimo vino da meditazione.

Per info:

Adanti azienda agricola

Via Belvedere 2 - 06031 Bevagna PG - Tel 0742 360295

info@cantineadanti.com - www.cantineadanti.com





VINO PASSITO MELANTO TERRE DE LA CUSTODIA + TRE REGINE FONDENTI DI AUGUSTA PERUSIA

Il vino Passito “Melanto” nasce dalle uve di Sagrantino della cantina Terre de la Custodia, sita nei pressi di Montefalco. Il suo nome deriva dall'unione dei termini greci anthos e melas (“fiore nero”), e rievoca la dolcezza del miele del nettare dei fiori. Alla vista si presenta di colore granato intenso tendente al porpora, mentre al naso si presenta con note fruttate e sentori di spezie. È ideale come conclusione dei ricchi pasti domenicali o anche in abbinamento a dolci con frutta secca, come ad esempio il cioccolatino “Tre Regine Fondenti” prodotto dalla famosa cioccolateria “Augusta Perusia.

Per info:

Terre de la Custodia Azienda Agraria
Loc. Palombara - Gualdo Cattaneo - (PG)
T. 0742 92951



BARLEY WINE DI BIRRA PERUGIA + TORTINO AL CIOCCOLATO

Il **Barley Wine** di **Birra Perugia**, in pieno stile inglese, è una birra estremamente complessa, capace di evolvere in bottiglia e di dare il meglio di sé dopo lunghi anni di affinamento. Ha profumi di **frutta secca**, **confettura** e **spezie** dovute alla forte impronta maltata. Anche in bocca è rotondo, strutturato e potente, dall'alto dei suoi 12° di alcol.

Per questo, come i grandi vini da meditazione, si abbina perfettamente ai dessert. Noi consigliamo di provarlo con un **tortino al cioccolato** dal cuore caldo, perfetto connubio reso ancor più piacevole dal delicatissimo finale amarognolo della birra. Ne consigliamo la mescita a 14 – 16° C.

Per info:

Fabbrica della Birra Perugia

Via Tiberina, 20 - Pontenuovo di Torgiano - Perugia

T. 075 9888096



LA GRANDE QUALITÀ DELLA STORICA OSTERIA DEL BARTOLO

WINE BARTOLO HOSTERIA

Testo: Alessandro Paolucci - Brano: "Le semplici cose" - Vinicio Capossela



CHIANINA, TRADIZIONE UMBRA E TENTAZIONI A CIOCCOLATO

Mai **Stella Michelin** fu più meritata di quella che ricevette l'Osteria del Bartolo, uno dei ristoranti storici di Perugia. Oggi il nome è un po' cambiato, ma la qualità è la stessa: per gli amanti del buon cibo, la **Wine Bartolo Hosteria** è una tappa obbligatoria.

In fatto di **prodotti bio a km 0**, e di attenzione alle

tecniche di agricoltura e di allevamento, la Wine Bartolo Hosteria ha anticipato i tempi: qui il km 0 e il controllo della filiera alimentare **sono sempre stati legge**. Il patron chef **Umberto** ricerca continuamente gli ingredienti e cura la **stagionalità del menù**, le cui proposte sono caratterizzate solo da ingredienti freschi e reperibili in zona: legumi e cereali da un'antica drogheria in centro, farine



dal Molino Silvestri Vinicio con certificazione bio, formaggi da piccoli caseari, pesce di lago, verdure e ortaggi coltivati in Umbria in modo naturale.

Le carni vengono da **allevamenti ben controllati** e macellerie di qualità, come l'Etrusco Carne Locale e la Santa Croce. La **chianina** è un'**eccellenza storica dell'Hosteria**, che ha perfezionato l'arte di esaltare la carne senza alterarla.

La carta dei vini, infine, è sempre stata un fiore all'occhiello, un'attenta selezione di **vini biologici e biodinamici** provenienti da tutto il mondo, con un occhio di riguardo per quelli **nazionali e francesi**. Tutto il resto è di produzione propria: **pane, pasta e dolci fatti in casa**, grazie anche all'esperienza e alla passione in cucina della chef **Ayami Koga**.

La Wine Bartolo Hosteria apre ogni sera tranne il mercoledì, e **a pranzo** di domenica, nei giorni festivi e soprattutto durante l'**Eurochocolate**, dove verrà proposta la raffinata selezione di **distillati** dell'osteria, abbinati al rinomato **cioccolato Amedei** che gli amanti del cibo degli dei possono trovare nel **corner shop** all'interno del ristorante.

Non perdetevi questa eccellenza perugina, e lasciatele un'attenta recensione su **Tripadvisor**.



*Nei due weekend di **Eurochocolate**, Wine Bartolo Hosteria sarà **aperta nel pomeriggio** e offrirà squisiti dolci e cioccolata calda.*

Abbinamento Speciale: a 5€, terrina di cioccolato fondente con croccante di mandorle, abbinata a distillati Samaroli tra cui l'ottimo rum Guadaloupe.

Per info:

Wine Bartolo Hosteria
Via Bartolo 30, Perugia
T. 075 5716027

Ristoranteilbartolo@gmail.com
FB: Ristorante Wine Bartolo

HUNGRY DESIGN

Testo: Laura Serra - Brano: "Them Belly Full (But We Hungry)" - Bob Marley



CIBO ED ESTETICA CONNUBIO PERFETTO

Anche l'occhio vuole la sua parte. A **tavola**, in **cucina**, durante un **aperitivo**. Il design, entrato nelle nostre case da un po', si sta dedicando con proposte sempre nuove al mondo del food. **Idee originali**, innovative, sorprendenti.

Abbiamo raccolto in queste

pagine alcuni spunti per un'**idea regalo** ad un'amica o, più semplicemente, per arredare gli spazi della vostra casa dedicati al **food** in modo originale e non convenzionale.

Piccoli oggetti, grandi idee.

Come il **Dumpling Cube** per

fare ravioli perfetti e la ciotola ergonomica **Mogel** consigliati da **Alessandrelli Centro Casa**, gli estrattori di succo da frutta e verdure proposto da **Decò Casa** o taglieri pregiati acquistabili da **Tavolidea**.

Ecco la mini guida che porta il design nelle vostre cucine.



MOGEL E KOHEL BY VICEVERSA

Ciotola Mogel in acciaio inox dalla forma armoniosa dotata di una base anti-scivolo in gomma e di un foro circondato dalla gomma all'interno del quale si può inserire il pollice per una presa migliore. Frusta Kogel, in abbinamento alla ciotola: in nylon anti-graffio con pallina interna in silicone che fa risparmiare circa il 30% del tempo di montaggio.

Tutto design by Yotam Shabtai.

TOWER DOSATORI DI MONICA FÖRSTER PER ALESSI

Ispirati ai tipici pesi della bilancia da cucina che si usavano una volta, questi 5 contenitori-dosatori in porcellana sono utilissimi. Una volta impilati formano una torre compatta, semplice da tenere in ordine. All'esterno riportano la capacità: 5 ml, 15 ml, 1/2 dl, 1 dl, 2dl. Si possono usare per servire salse e condimenti, per misurare o come contenitori per erbe o spezie.



DUMPLING CUBE DESIGN ROSS PATTEN

Stampo e formina per ravioli. Può farne quattro alla volta singolarmente o contemporaneamente ed è molto facile da usare. Quando il Dumpling cube non viene utilizzato, da chiuso misura infatti 9 centimetri quadrati.



ALESSANDRELLI CENTRO CASA

Via G. Dottori 1/3 - Perugia - T. 075 5003358- Fax. 075 5007291 - www.alessandrelli.eu



ESTRATTORE DI SUCCO E SALSE KITCHENAID

Il nuovissimo accessorio estrattore di succhi di frutta e verdura con 3 tipi di filtri in dotazione per succhi ad alto o basso contenuto di polpa e per salse e confetture. Ampio tubo alimenti per realizzare più rapidamente salse e succhi di frutta e verdura. Si aggancia all'impastatore attraverso il foro anteriore.

VIGOROSO BY BRANDANI

Estrattore di succo bianco/verde abs/inox. Importante caratteristica è estrarre il succo e le vitamine con un processo a freddo, diverso dalle tradizionali centrifughe dove la velocità elevata provoca la rottura delle molecole, il surriscaldamento del prodotto e il conseguente degrado delle vitamine.



SILENT JUICER BY KUVING

Kuvings, l'estrattore di succo a freddo, Importato da poco in Italia questo nuovo gioiello della casa Coreana è caratterizzato dalla bocca molto larga di ingresso per frutta o verdura, dalla bassissima rumorosità e della eccezionale estrazione. Questo prodotto, fino ad ora era utilizzato da centri specializzati nella "nutriceutica", in parole povere curare alcune malattie utilizzando le vitamine presenti in natura. La bassa velocità del nostro estrattore consente di ottenere degli eccellenti risultati qualitativi, motore potente garantito 10 anni e silenziosissimo, soprattutto se confrontato con le tradizionali centrifughe.

Da 149€ a 399€

DECO CASA

Via Firenze, 51 - Bastia Umbra - T. 075 8000373





SACCHETTO BY ESSENT'IAL

Una forma semplice ma completa, morbida ed allo stesso tempo risvoltandola diventa rigida. Contenitori dai più svariati materiali, dalla carta non lavabile alla fibra di cellulosa lavabile. Da riempire con ciò che vuoi e quando non servono più li pieghi e li riponi. I sacchi neutri sono disponibili nella versione food, antiunto e idrorepellente.

MIX ME BY CASA ALEGRE

Divertente servizio di piatti colorati in varie dimensioni e di comode pirofile da forno in ceramica portoghese. Design e linee esclusive per impreziosire la tavola e la cucina.



IN-TAGLIO BY KNINDUSTRIE

In-Taglio è una serie di taglieri/centrotavola disegnata da Lara Caffi per KnIndustrie, che mette insieme in maniera insolita il legno di noce canaletto grezzo e alcuni elementi in gres porcellanato disegnati da Patricia Urquiola per l'azienda Mutina, incassati e fissati insieme all'interno di una sottile base in acciaio dotata di un piccolo bordo di contenimento. In-Taglio fa parte di Glocal, collezione di accessori per la preparazione di cibi provenienti da diverse culture.



TAVOLIDEA

Via Danzetta, 18 - Perugia - T. 075 573 5250 - www.tavolidea.it

MARCO CASOLI

Testo: Elena Vecchini - Brano: "Postcards From Italy" - Beirut



UN IMPRENDITORE UMBRO HA DATO VITA AD "IL PACIOCCONE" PER METTERE IN VETRINA LA TRADIZIONE CULINARIA REGIONALE AD AMSTERDAM

Da una parte c'è **Amsterdam**, una metropoli multietnica e dalla mentalità estremamente aperta, dall'altra, a circa 1500 km di distanza, c'è la nostra piccola **Perugia** e l'Umbria tutta, con la sua tradizione **enogastronomica** forte e piena di significato, con le sue eccellenze riconosciute ed invidiate da tutto lo stivale e soprattutto dai paesi esteri. **Marco Casoli** è un giovanissimo im-

prenditore umbro che ha fatto dei **Paesi Bassi** la sua seconda patria, investendo e rischiando come in Italia, ci dice, non è più possibile fare.

Non sei un cuoco e nella vita ti occupi di tutt'altro. Com'è nata dunque l'idea di aprire "Il Pacioccone"?

Praticamente per caso. Mi trovavo a Perugia per

lavoro e notai un ristorante che non avevo mai visto prima, uno di quei casali rustici d'impronta tradizionale. Decisi di andare a provarlo e rimasi colpito dalla qualità della cucina, tipicamente umbra, così che divenni cliente fisso del locale. Pian piano ho stretto una bella amicizia con il cuoco, gli ho parlato molto bene dell'Olanda, delle opportunità che offre e, quasi per scherzo, di quanto sarebbe stato bello aprire un ristorante italiano ad Amsterdam. Poi la fortuna è stata dalla mia parte perché il primo locale che ho visto, in pieno centro, era perfetto per il progetto. A quel punto Paolo, il mio cuoco oltre che socio, si è convinto e mi ha raggiunto in Olanda per dare il via all'attività.

Qual è la filosofia del locale?

Proponiamo piatti tradizionali, molto semplici e genuini, e acquistiamo prodotti di nicchia da piccole aziende che hanno ancora la cultura del rispetto del cibo. Tutte le nostre eccellenze, come i salumi, i formaggi, le farine, l'olio extravergine d'oliva e, chiaramente, i vini e le birre artigianali, provengono dall'Umbria; il pane e la pasta sono fatti in casa, le pizze sono cotte in forno a legna. Vogliamo che il cliente, quando entra nel nostro locale, si senta veramente a casa. Anche lo staff è interamente italiano.

Per lavoro, dal 2012 fai la spola tra Perugia ed Amsterdam. Perché hai deciso di avviare la tua attività imprenditoriale fuori dall'Italia, e perché proprio in Olanda?

Rispetto all'Italia, nei Paesi Bassi la burocrazia è semplificata e la pressione fiscale meno pesante. Amsterdam poi, è una città internazionale ma al tempo stesso a misura d'uomo, multietnica e variegata. E' una città seria ed affidabile perché a livello imprenditoriale le porte si possono considerare aperte, a differenza dell'Italia.

Oltre ai pro, c'è anche qualche contro nel gestire un'attività imprenditoriale all'estero? Che cosa consiglieresti ad un giovane che ha la possibilità di investire?

All'inizio, ho avuto qualche difficoltà a muovermi



a livello amministrativo per via della lingua e di cavilli tecnici. Il contro più pesante di tutti però è la mancanza di posti veramente belli, della natura e dei profumi ai quali l'Umbria mi ha abituato. Ad un giovane che parte praticamente da zero, consiglieri di andare all'estero. In Italia ci vogliono veramente tanti soldi, ti tagliano le gambe già in partenza. Fuori invece, c'è la possibilità di rischiare, ci si può ancora buttare.

Quali sono i tuoi progetti per il futuro?

Continuare l'espansione con un nuovo, piccolo store di italianità, sempre ad Amsterdam. E soprattutto, aprire un "Pacioccone" anche a New York.

Torneresti mai a Perugia?

Per viverci sì, per lavorarci no. Però l'olandese non lo imparerò mai.

Per info:

Il Pacioccone
Sint Jacobsstraat 8, 1012NC
Amsterdam - Paesi Bassi
Fb: Il Pacioccone



UNIONE EUROPEA

Iniziativa a favore dell'Occupazione Giovanile
Fondo Sociale Europeo
Investiamo nel tuo futuro



Hai tra i **18 e 29** anni?
PARTECIPA A

**GARANZIA
GIOVANI**

**CORSI DI FORMAZIONE
GRATUITI**

Numero Verde
800.911.231

www.garanzীগiovaniumbria.it

Perugia - San Sisto - Via Liberati, 12

GARANZIA GIOVANI I nostri corsi gratuiti

SUPERFICIE 8 CREATIVE INDUSTRY

- > Tecnico dell'organizzazione e della gestione di eventi
- > Esperto in europrogettazione
- > Tecnico del marketing multimediale per il turismo
- > Tecnico del web marketing e del social media marketing
- > Tecnico del suono live
- > Illuminotecnico per lo spettacolo

Se sei interessato a frequentare
uno dei nostri corsi gratuiti
con il programma **GARANZIA GIOVANI**

visita uno dei seguenti siti

www.garanzia Giovani umbria.it
www.masterschool2000.it
www.associazioneomnis.it
www.superficie8.it

M **MASTER** School & Business

- > Junior app developer (sviluppatore app)
- > Tecnico per la stampa e prototipazione 3D
- > Operatore office automation
- > Business administration

ASSOCIAZIONE **OMNIS**

- > Addetto qualificato pizzaiolo
- > Addetto alla cucina – Aiuto cuoco
- > Addetto qualificato al servizio bar

AD OGNUNO IL SUO MATRIMONIO

BACCHETTA MAGICA



Un servizio di **wedding planning** per rendere incantevole il vostro giorno più importante

Organizzare quello che dovrebbe essere il giorno più importante, per una coppia di innamorati, spesso comporta affannose ricerche, spese esose e tanto, troppo stress. Una **wedding planner** giovane e creativa può occuparsi dell'organizzazione del vostro **matrimonio**, studiando ogni dettaglio e individuando, caso per caso, le soluzioni migliori per realizzare i vostri desideri. Dalla passione di **Elisabetta Guida** nasce "**Bacchetta Magica Wedding Planners... e non solo**", un progetto volto a **pianificare e organizzare** un evento su misura per

voi, in modo da **risparmiare tempo, ottimizzare i costi e limitare lo stress**.

I servizi offerti da Bacchetta Magica prevedono soluzioni diverse per ogni budget e per ogni esigenza, senza mai tralasciare la qualità; potrete scegliere **l'opzione pacchetto completo** qualora foste interessati a farvi seguire in ogni fase della gestione e organizzazione delle nozze, dalla scelta della location, passando per l'allestimento fino al servizio fotografico, oppure dare in mano alla



wedding planner soltanto **alcuni degli aspetti organizzativi**. Bacchetta Magica può accontentare anche chi vuole discostarsi dalla tradizione con un **evento originale e fuori dai soliti cliché**; con la formula **"Wedding in cantina"**, ad esempio, gli sposi potranno godere di un'atmosfera romantica in una delle tante straordinarie location che la nostra regione ci offre, stupendo gli ospiti "nel segno del vino" che sarà presente in ogni elemento del matrimonio: dalle partecipazioni, alle composizioni floreali fino alle bomboniere.

Elisabetta e il suo staff offrono un servizio di **consulenza gratuita** confrontandosi con cordialità, serietà ed entusiasmo con i futuri sposi, anche attraverso **eventi collettivi a tema** con la partecipazione degli esperti del settore (il 12 ottobre presso La Scuderia a Torgiano e il 9 novembre presso L'azienda Agricola Pucciarella di Magione). Bacchetta Magica ha pensato anche agli amici e ai parenti dei futuri sposi; con il nuovo servizio **"Regala una Wedding Planner"**, infatti, il **regalo di nozze** sarà sicuramente **originale e gradito**, dando la possibilità ai vostri cari di vivere un **matrimonio da sogno**.



Per Info:

Bacchetta Magica Wedding Planners
Via degli Olivi, 7 - Perugia
T. 075 44409 - M. 339 4514726
info@bacchettamagicaperugia.com
www.bacchettamagicaperugia.com



DALLA TELA AL BIJOUX

I GIOIELLI DI SOFIA ROCCHETTI

Testo: Lucrezia Sarnari - Brano: "Dancing Queen" - Abba

Gioielli d'artista. Quelli di **Sofia Rocchetti** sono delle vere e proprie opere d'arte, assemblati con maestria, che mantengono, pur con delle diversità, la stessa cifra stilistica dei suoi dipinti.

Di **carta** e **metallo**, questi gioielli hanno una forte personalità e un'eleganza di forme che li hanno

condotti fino al red carpet durante la passata edizione del **Festival di Cannes**. Pezzi unici nati perché spesso è difficile contenere la creatività.

Sofia cosa significa?

Io produco arte da sempre. Su vari supporti, dalla

FATTI DI CARTA E METALLO SONO DELLE VERE E PROPRIE **OPERE D'ARTE.** A PROVA DI RED CARPET

tela alla carta. Sostanzialmente la mia è una elaborazione di un aspetto della società che sta prendendo il sopravvento sul resto: l'aggressività. Con la mia arte, in questo caso con i bijoux, mitigo questa aggressività e creo qualcosa che faccia sentire bene chi lo indossa.

Cosa traducono questi oggetti?

Gli spigoli, i punti che caratterizzano le mie opere sono tradotti tridimensionalmente attraverso degli elementi metallici. Gli oggetti che creo sono portatori di eleganza, hanno lo scopo di avvicinare le persone all'arte e di renderle riconoscibili, di affermare la loro presenza e, perché no, anche di interpretare gli stati d'animo.

Come sono fatti?

Principalmente di carta, creati attraverso la tecnica antica del papier mâché. Gli elementi metallici donano non solo bellezza ma danno anche stabilità, e peso, al gioiello. Le forme sono arcaiche, primitive, cubi, sfere, triangoli.

Da cosa trai ispirazione?

Mi rifaccio alle mie forme pittoriche che sono strettamente legate alla geometria. L'idea che c'è dietro, però, è di creare qualcosa che sia portatore di un messaggio, che permetta a chi lo indossa di comunicare agli altri chi è e come si sente.

Come lavori?

Vado nel mio studio tutti i giorni. A casa preparo il materiale e poi, qui nello studio, coloro le singole parti e le assemblo. Solo mentre lavoro penso a come sarà la collana, o il bracciale, finito trasmettendo alle mani quello che voglio creare. Ci tengo a dire, per sottolineare l'unicità di ogni pezzo, che ogni gioiello ha un suo nome e un suo numero.

Progetti per il futuro?

Dopo Cannes, dove i miei gioielli sono stati scel-



ti per essere indossati sul red carpet, spero che si muova qualcosa. I miei gioielli saranno indossati sul set del film "One more day" di Giorgio Molteni. Mi piacerebbe lavorare in Italia, ma all'estero le cose sono più semplici e il valore del mio lavoro è più immediatamente capito. Attraverso il consorzio Secret's Umbria e la collaborazione con Satibibò quello che sto cercando di fare è, comunque, di rilanciare il concetto del made in Umbria.

Dove possono essere acquistati?

Presso le gallerie "Sabrina Raffaghello" e "Galleria Rossini" a Milano, e in alcuni showroom di Vicenza, Cannes, New York e Los Angeles. In Umbria è possibile acquistare presso "Tasselli Cachemere" a Bevagna e, naturalmente, direttamente nel mio studio.

Per Info:

FB: Sofia Rocchetti Collection



FINANZIAMENTI PER GLI UNDER 30

LA GARANZIA GIOVANI PARTE. CON LE IMPRESE

ECIPA CNA **IN PRIMA LINEA** IN UMBRIA PER L'ACCESSO AGLI **INCENTIVI**

Tirocini retribuiti di sei mesi in azienda, corsi di formazione per profili richiesti dal mondo del lavoro, **bonus** per le imprese

che assumono, percorsi mirati alla creazione di nuove imprese. È quanto prevede “**GARANZIA Giovani**”, il piano europeo

di incentivi per combattere la mancanza di posti di lavoro che prevede finanziamenti per i Paesi membri con tassi di **disoc-**

cupazione giovanile superiori al 25%. I fondi saranno investiti in politiche attive di orientamento, istruzione e formazione e inserimento al lavoro, a sostegno dei giovani che non sono impegnati in un'attività lavorativa, né inseriti in un percorso scolastico o formativo. Anche l'**Italia** dovrà garantire ai giovani al di sotto dei 30 anni un'offerta qualitativamente valida di lavoro, proseguimento degli studi, apprendistato o tirocinio, entro 4 mesi dall'inizio della disoccupazione o dall'uscita dal sistema d'istruzione formale.



Ecipa, l'ente di formazione professionale di CNA, è in prima fila in Umbria per favorire l'accesso agli incentivi. Infatti la Regione ha stanziato risorse per **Corsi brevi di formazione per Figure professionali richieste dal mondo del lavoro**, per **Tirocini di 6 mesi in Azienda** con una indennità massima di 500 euro mensili, per percorsi per la **Creazione di nuove imprese** e per **Bonus per le Imprese che assumono**, che vanno dai 2mila euro per contratti a tempo determinato e della durata di almeno sei mesi, ai 4mila euro per contratti di lavoro che abbiano una continuità di un anno, fino ad arrivare ai 6mila euro previsti per le assunzioni a tempo indeterminato.

Tutti i giovani che abbiano un'età compresa tra i **15 e i 29 anni**, che siano residenti in Italia – cittadini comunitario o stranieri extra UE regolarmente



soggiornanti – non impegnati in un'attività lavorativa né inseriti in un corso scolastico o formativo, possono accedere agli incentivi previsti da "Garanzia Giovani", che si configura quindi come un'**iniziativa** concreta in grado di favorire l'ingresso nel mondo del lavoro, valorizzando le attitudini e il background formativo e professionale dei ragazzi.



Per informazioni e assistenza nell'accesso agli incentivi si possono contattare gli uffici di ECIPA UMBRIA

www.ecipaumbria.it
www.cnaumbria.it

Sede di Perugia

Via Corcianese, 234/c – Centro
 Direzionale Quattrottori,
 Torre C – Ellera
 T. 075 5173143
garanziaigiovani@ecipaumbria.it

Sede di Terni

Via Lungonera Savoia, 126 –
 T. 0744 220300
garanziaigiovani@ecipaumbria.it

GIOVANI ARTIGIANI CRESCONO

Testo: Sonia Brugnoli - Brano: "Aida" - Rino Gaetano



SCIUSCIÀ, LA TRADIZIONE ARTIGIANALE INCONTRA LA MODERNITÀ DEL GIOVANE CALZOLAIO GIOVANNI DEL BUON TROMBONI

Tacchi e suole d'autore. A **Perugia**, una storia d'altri tempi, che ha per protagonisti, un nonno che passa il "testimone" ad un nipote, di un mestiere nobile e popolare a rischio di estinzione. "Sciuscià", questo è il titolo di un film di Vittorio De Sica, che

ha ispirato **Giovanni Del Buon Tromboni**, a imporre il nome a una piccola bottega artigiana di **calzolaio** a Perugia in Via dei Filosofi. Un giovane di ventitré anni che ha deciso di continuare a svolgere l'attività di del nonno, **Manlio Brugnoli**, stimato e

apprezzato artigiano, con tanta passione, dedizione e professionalità. **Generazioni** a confronto, passaggio di testimone di una vera e propria arte che rischia di scomparire per sempre e che invece, rivive e si tramanda. Un esempio di grande umiltà e im-

pegno, in un'epoca in cui, gran parte dei giovani si iscrive all'università senza la speranza di trovare un lavoro. Giovanni ha preferito l'odore inconfondibile di lucidi, colle, tomaie e cuoio della bottega artigiana ad altre professioni. Il logo del piccolo negozio è stato rielaborato e rinnovato partendo da un'immagine realizzata come vetrofania dalla madre, per meglio rappresentare la nuova anima dell'attività e l'incontro tra il passato e il presente, tra tradizione e innovazione.

“Con il diploma delle scuole superiori – precisa Giovanni – mi sono trovato davanti alla scelta rituale, tra iscrivermi all'università o intraprendere la carriera militare nell'arma. Dopo aver sostenuto l'esame per accedere all'arma dei carabinieri, nel 2012, ho deciso di rinunciare. L'istinto mi ha indotto a seguire, quella che era la mia passione: creare articoli di pelletteria con le mie mani. Sono sempre stato affascinato dai lavori manuali – prosegue – ho sempre inseguito il sogno di creare qualcosa di mio, di personale. La manualità è sempre stata la caratteristica del mio carattere forse perché figlio di una talentuosa mamma disegnatrice”.

Nel giugno del 2012 Giovanni decide di aiutare il nonno, nella sua bottega di calzolaio, all'inizio svolgendo mansioni semplici, come piccoli interventi d'incollaggio. Qualche mese



dopo, partecipa a un corso di formazione presso l'**Alta Scuola di Pelletteria** a Firenze con tanto di stage con uno dei marchi più prestigiosi dell'alta moda italiana, **Gucci**. “Il desiderio di imparare il mestiere – dichiara Giovanni – era così forte da farmi superare ogni difficoltà. Sveglia alle quattro del mattino, per essere alle cinque alla stazione di Terontola in tempo per prendere il treno direzione Firenze e giungere in orario per l'inizio delle lezioni. Il corso, della durata di sei mesi, compreso lo stage, prevedeva una parte teorica e una pratica. L'orario d'inizio delle lezioni era dalle nove alle tredici e trenta del pomeriggio. Il docente del corso, Luciano Lotti, ispettore del marchio Gucci, abile e capace

nel trasferire la propria esperienza a noi ragazzi, con dedizione e professionalità. Le lezioni prevedevano due tipi di esercitazione: alle macchine e al banco. Al banco, avvenivano tutte le varie fasi di realizzazione delle borse come, taglio e rifilatura, scarntura, incollatura e montaggio. Al rientro a casa da Firenze intorno alle cinque del pomeriggio, terminavo la mia giornata per l'apprendistato nella bottega del nonno pronto a mettere in pratica quello che avevo appreso durante le lezioni del corso. Dopo il corso, ho iniziato a dedicarmi, oltre all'incollaggio, alla cucitura di piccoli accessori per poi dedicarmi a lavori di fresatura, il passaggio finale e molto delicato, prima della consegna delle scarpe al cliente – ricorda ancora Giovanni – lavoro eseguito perfettamente la prima volta, senza alcun aiuto da parte di nonno Manlio.”

Dal luglio del 2013 ancora in “bottega” fino a quando, nel marzo scorso, la decisione importante: quella di rilevarla. Oggi, Giovanni, esegue riparazioni, crea accessori, **borse e calzature**. Il passaggio di testimone è avvenuto con successo. Il nonno, è riuscito a trasmettere al nipote la sua esperienza trentennale. Giovanni ha in mente altri progetti: ampliare il negozio esistente, acquistare nuovi **macchinari** e continuare a partecipare ai corsi di formazione per aggiornarsi sempre.



Chi ha mai detto di voler campare 100 anni?

A WLADIMIRO È TORNATO IL SORRISO



Certo, non devono essere stati mesi facili quelli immediatamente successivi al tonfo elettorale di giugno per Wladimiro Boccali. Ma, dal sorriso ostentato in occasione della consegna del ritratto che - come da consuetudine - andrà a finire nella sala dei sindaci, pare che finalmente a Wladimiro stia tornando il buonumore. Merito della bella opera dell'artista Michela Peccini, senz'altro. Ma forse anche della nuova vita dell'ex sindaco di Perugia che dopo la sconfitta alle elezioni ha avuto un bel premio "di consolazione" con un ruolo all'interno dell'Anci (Associazione Nazionale Comuni Italiani), presieduta da Piero Fassino. Insomma, il PD è un partito così buono che non solo non punisce, ma, addirittura, premia...



PRESIDENTE MARINI PERCHÉ NON TWITTA?

CHE NELL'ERA DEL TWEET-COMUNICATORE MATTEO RENZI, ILLUSTRI MEMBRI DEL PD, RINUNCIANO ALLA COMUNICAZIONE A SUON DI TWEET SUONA STRANAMENTE PARADOSSALE. CHE LE CORRENTI INTERNE SI VEDANO ANCHE DALL'APPROCCIO AL SOCIAL NETWORK DEL CINGUETTIO? DIETROLOGIA SPICCIOLA. EPPURE STONA ENTRARE NEL PROFILO TWITTER DELLA PRESIDENTE DELLA REGIONE UMBRIA, CATTUSCIA MARINI, E TROVARE SOLTANTO 9 FOLLOWING, 702 FOLLOWER E APPENA 66 TWEET (TANTO PER SCOMODARE IL SOLITO RENZI I SUOI NUMERI SONO RISPETTIVAMENTE 500 FOLLOWING, 1 MILIONE E 300MILA FOLLOWER E CIRCA 4000 TWEET). TANTO PIÙ CHE L'ULTIMO TWEET DELLA PRESIDENTE RISALE AL 22 FEBBRAIO 2013! IN TERMINI DI COMUNICAZIONE UN'ERA GEOLOGICA FA. EPPURE SIAMO PRONTI A SCOMMETTERE CHE CON L'AVVICINARSI DELLE REGIONALI LA SIGNORA MARINI TORNERÀ A CINGUETTARE. A MENO CHE NON VOGLIA RENDERE PROFETICA LA MAGLIETTA OSTENTATA ALL'INAUGURAZIONE DEI TODT APPY DAYS DI EUGENIO GUARDUCCI.



SASSI IN TESTA A "PERUGIASSISI 2019"?

Premessa: i dati illustrati e pubblicati dal Tai (Travel Appeal Index), l'indice analitico di TravelAppeal.com che misura il grado di attrattività di una destinazione turistica non concorrono alla definizione della classifica finale. Ma la notizia consolante che gira nel web da un po' di tempo vede Perugia e i luoghi di San Francesco d'Assisi e l'Umbria in sesta posizione su sei candidate (dati al 4 settembre). A primeggiare tra le città nella short list c'è Matera con 87,00 punti, che scalza Lecce scesa al secondo posto con 86,40 punti. Al terzo posto si attesta Ravenna con 85,10 punti. Si conferma stabile al quarto posto Siena con 85,03 punti. Chiudono Cagliari con 84,15 e Perugia con 83,90 punti. Il Tai si basa sull'analisi dell'organizzazione della governance, delle capacità di marketing in termini di offerta, della strategia di comunicazione integrata e delle performance in ambito turistico ricettivo. Se questa restasse la classifica fino alla fine, sarebbe una vera debacle per le ambizioni cittadine e regionali. Significherebbe aver speso tempo ed energie negli ultimi anni a inseguire una chimera. L'unica cosa da fare da qui al 16 ottobre, giorno in cui scopriremo la città vincitrice, è quella di sperare in un miracoloso recupero, scrollandoci di dosso l'alone di una "classifica" troppo vicina alla dura realtà che la città sta vivendo.



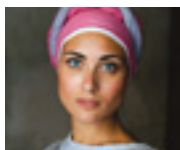
UNA CITTÀ DEL CIOCCOLATO AL MERCATO COPERTO?

IL PROGETTO È SUL TAVOLO DEL COMUNE DA TEMPO. MA ORA CHE SUL MERCATO COPERTO DOPO ANNI DI PROCLAMI SI COMINCERÀ A FARE SUL SERIO, BISOGNERÀ CAPIRE SE LA SCELTA CADRÀ O MENO SULL'IDEA DI TRASFORMARE LO STORICO SPAZIO DI PERUGIA NELLA SPESSO EVOCATA "CITTÀ DEL CIOCCOLATO". I PIÙ CONSERVATORI, AMMALIATI DA QUALCHE GITA FUORI PORTA, VORREBBERO RIPROPORRE UN MERCATO TRADIZIONALE SULLO STILE DEL MERCATO CENTRALE DI FIRENZE. IN EFFETTI L'ANALOGIA CI STA TUTTA. EPPURE, GLI INNOVATORI PIÙ LUNGIMIRANTI SPINGONO PER QUELLA CHE È AL MOMENTO È CONSIDERATO IL PIANO DI RISERVA: LA FAMOSA CITTÀ DEL CIOCCOLATO. LA DOMANDA DA PORSI, COSÌ BANALE DA SEMBRARE RETORICA, DOVREBBE ESSERE LA SEGUENTE: COSA PUÒ AVERE PIÙ APPEAL IN CHIAVE TURISTICA? L'ENNESIMO MERCATINO COME CE NE SONO OVUNQUE IN ITALIA E IN EUROPA O UNA CITTÀ DEDICATA AL CIBO DEGLI DEI IN GRADO DI RENDERE PERUGIA UNICA NEL SUO GENERE E ATTRARRE TURISTI DA OGNI DOVE?



GUARDAMI IN FACCIA

Una facciata che sembrava spacciata, e che in quanto sfasciata (più di un anno fa) fu completamente fasciata: per il restauro, s'intende. La facciata in questione è quella di uno dei palazzi più belli (e storici) di Perugia, quella di Palazzo Ansidei, in piazza Ansidei a Perugia. Oggi dopo un lungo restauro su cui ha vigilato con grande zelo la Sovrintendenza ai beni culturali (la cui pignoleria secondo alcuni avrebbe persino allungato i tempi di consegna) la facciata di Palazzo Ansidei torna a vedere la luce e appare persino irriconoscibile nel suo splendore. Colorata, pulita e maestosa è un piccolo segnale di incoraggiamento per un centro storico che deve tornare a sentirsi bello.



SENSATIONAL UMBRIA: TANTO RUMORE PER NON REGISTRARE IL DOMINIO!

Questa è la breve storia di Sensational Umbria, la mostra fotografica di Steve McCurry. Tutto iniziò il bel giorno in cui la Regione decise di chiamare una fotografo internazionale per rilanciare l'Umbria. Ovazione! Il passo successivo venne spontaneo e immediato: pianificare una tale compagnia di comunicazione turistica che tutte le foto acquistate sarebbero diventate immortali e avrebbero così finalmente rilanciato il cuore verde d'Italia. Il tutto procedeva senza intoppi con una profusione generosa di attività collaterali: mostre sparse un po' ovunque, "scampagnate", trasferte di massa e persino cataloghi. Poi a qualcuno venne in mente di osare di più. Era il momento di sbarcare sul web. In fondo era l'anno del Signore 2014. E allora sì a un sito internet degno di nota: specchio di tutto il lavoro fatto. La vetrina sull'Umbria. Ed è qua che la nostra storia s'increspa. Eh sì, perché la Regione, fino a quel momento gaudente, scoprì improvvisamente che i due domini per antonomasia SENSATIONALUMBRIA.IT e SENSATIONALUMBRIA.COM erano già stati registrati da qualcun altro. Proprio così. Fra galà, viaggi e inaugurazioni nessuno aveva pensato a registrare il dominio. E così si ripiegò su un sensationalumbria.eu. Eu: come "EUforia ingiustificata".



UBERTO CANTARELLI *SPOSI*

PHOTO / ANDREA ADRIANI

MODELS / ALANE E MATTIA

MAKE-UP / ISABELLA DOGANA

HAIR STYLIST / ANTONIO E GIANNI PARRUCCHIERI







UBERTO
CANTARELLI
SPOSI

CORSO VANNUCCI, 45 - PERUGIA
TEL 075.57.25.315
INFO@UBERTOCANTARELLI.IT



Da sinistra: **Maria Vittoria**: abito damascato nero Monnalisa; **Vittorio**: blazer blu Simonetta, camicia bianca Fay, pantalone scozzese Simonetta; tutina neonato blu orso bianco, Il Gufo; **Tiberio Giulio**: pantalone blu, blazer grigio e sciarpa, Il Gufo.



ritabertolini
0-16

UNO STILE DI FAMIGLIA

*La storica proprietà riprende in mano
l'attività che veste i bimbi con stile*

Rita Bertolini, da più di settant'anni punto di riferimento per il childrenswear di qualità e tendenza, torna, dopo sei anni, sotto la guida della storica proprietà. Nei punti vendita rinnovati di via Danzetta e via Firenze a Bastia Umbra, potrete trovare nuovi brand accanto agli storici marchi che da sempre rappresentano lo stile "Rita Bertolini".

FOTO: GILDO GIULIANI PER BRAINLEAF
BRANO: THE LION SLEEP TONIGHT - HARRY BELAFONTE
MODELS: VITTORIO, TIBERIO GIULIO, EVA, ANITA, MARIA
VITTORIA, MARICA E ANGELA



***Eva:** Abito blu neoprene Simonetta, ballerine Liu-Jo.*

***Anita:** Abito rosso Simonetta, ballerine Liu-Jo.*



*Da sinistra: **Tiberio Giulio**: pantalone tortora con tasconi, camicia panna e piumino tortora, Il Gufo; **Marica**: Piumino grigio Herno; **Vittorio**: pantalone felpa marrone, camicia panna e girocollo grigio, Il Gufo; **Anita**: abito grigio orsi Simonetta; **Angela**: ecopelliccia maculata Monnalisa; **Eva**: gonna marrone neoprene, felpa grigia rose marroni, Il Gufo.*



ritabertolini

- Via Danzetta, 24 - Perugia - T. 075 5723109
- Via Danzetta, 16 - Perugia - T. 075 5722000
 - Via della Rocca, angolo via Firenze
Bastia Umbra (PG) - T. 075 8002626

METRO -



BURGER



GUSTALO SOLO DA NOI

c/o Centro Gherlinda - tel. 075.5170108

LA SCUDERIA DEI MIRACOLI

Testo: La Redazione - Brano: "Samarcaanda" - Roberto Vecchioni



UN LIBRO DI MARCO VINICIO GUASTICCHI E GIORGIO GALVANI

Storie eccezionali di cavalli che si incrociano con quelle di **Sergio Carfagna** e **padre Danilo Reverberi**, sullo sfondo incantevole della pacifica campagna di Assisi e del Convento di San Francesco: "**La scuderia dei miracoli**", per Futura Edizioni, con prefazione di Claudio Icardi, si può trovare nelle principali librerie, nella sede della casa editrice (via S. Penna Perugia, 075-5280146), e anche on-line al sito www.futuralibri.com.

Con l'auto degli scatti di grandi fotoreporter (Enzo de Nardin, Marco Agabiti, Guido Picchio), gli autori **Marco Vinicio Guasticchi**, presidente della Provincia di Perugia, e **Giorgio Galvani**, giornalista, portano il lettore lontano dalle metropoli, in un mondo rurale che si rivela pieno di grazia e bellezza.

"Le nostre storie – precisano Galvani e Guasticchi – partono da un allevamento di cavalli da trotto,

come quello di Sergio Carfagna, splendidi animali che, con il loro mix di forza e delicatezza, ingentiliscono l'accoglienza degli ospiti. Dalla storia di **Iglesias**, e del suo terribile rapimento dal quale si è ripreso in modo quasi miracoloso, a quella di **Irina**, femmina di grandi speranze (apprezzata fattrice anche in collaborazione con il leggendario **Varenne**) che ha regalato agli appassionati d'ippica momenti indimenticabili, alla cavallina albina **Via Lattea**, ultima arrivata in questa **scuderia dei miracoli**, che scenderà in pista tra un paio d'anni e forse entrerà anche lei nella leggenda. Sergio Carfagna, allevatore di lungo corso, scommette che lo farà."

Per Info:

Marco Vinicio Guasticchi, Giorgio Galvani
"La scuderia dei Miracoli" - Futura Edizioni



CONSIGLI PER UN MESE DI CINEMA

L'ITALIANO



IL GIOVANE FAVOLOSO

IL GIOVANE FAVOLOSO con **Elio Germano** (in sala il 16 ottobre) è la proposta italiana del mese. Una storia di genio, sofferenze, poesia, amori e avventure.

Leopardi cresce sotto lo sguardo implacabile del padre, in una casa che è una biblioteca. La sua mente spazia ma la casa è una prigione: legge di tutto, ma l'universo è fuori. A ventiquattro anni, quando lascia Recanati, l'alta società italiana gli apre le porte ma lui non si adatta. Presentato a Venezia ha riscosso un gran apprezzamento dalla critica, anche straniera. Per **The Guardian**: "Questo bel film biografico sul celebre poeta italiano ha molto da raccomandare", mentre per **Hollywood Reporter** si tratta di un "Suntuoso biopic".

LO STRANIERO



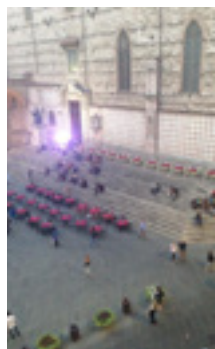
TUTTO PUÒ CAMBIARE

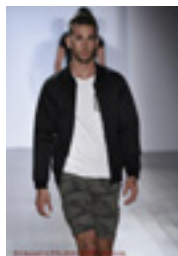
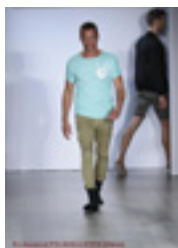
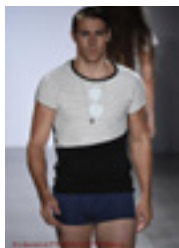
Arriva nelle sale il 16 ottobre, **TUTTO PUÒ CAMBIARE**, una commedia con **Keira Knightley** e **Mark Ruffalo**, che racconta cosa succede quando due anime alla deriva si incontrano e insieme danno vita a una musica meravigliosa.

Greta e Dave entrambi cantautori, si trasferiscono a New York quando lui riceve un'offerta da un colosso dell'industria musicale. Nella metropoli Greta incontra Dan, dirigente di un'etichetta musicale che resta colpito dal suo talento naturale. "Un'altra favola musicale sdolcinata ma coinvolgente" scrive il **New Yorker**, "Meravigliosamente accattivante" per **Rolling Stone**, mentre per **Time Out New York** "I momenti banali superano di gran lunga quelli originali".



LA CENA ANTI SPACCIO. SCALETTE DEL DUOMO, PERUGIA





cat PTL MODA NEW YORK Spring 15



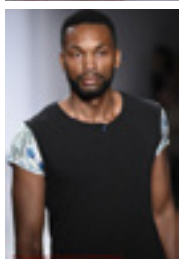
cat PTL MODA NEW YORK Spring 15

cat PTL MODA NEW YORK Spring 15

FRIHAEND BRAND MADE IN UMBRIA DEBUTTA ALLA NEW YORK FASHION WEEK
EVENTO MERCEDES BENZ CON LA SUA COLLEZIONE SPRING SUMMER 2015
www.frihaend.com - www.facebook.com/Frihaend



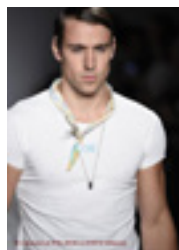
cat PTL MODA NEW YORK Spring 15



cat PTL MODA NEW YORK Spring 15



cat PTL MODA NEW YORK Spring 15



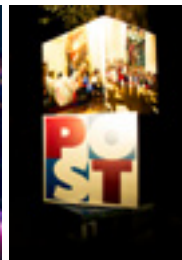
cat PTL MODA NEW YORK Spring 15



LA NOTTE GREEN

PALAZZO DELLA PENNA - CORSO CAVOUR - BORGO XX GIUGNO, PERUGIA

FOTO DI GILDO GIULIANI





A collection of men's shoes and accessories arranged on a rustic wooden surface. From left to right, there is a tan leather bag, a white pot with red flowers, a black leather bag, and four pairs of shoes in black, brown, and tan colors. The background is a plain, light-colored wall.

Moi porta nell'abbigliamento **la filosofia del km 0** del mondo della gastronomia, proponendo accessori per uomo e donna estranei al mondo dei grandi brand, e legati piuttosto al Made in Italy, al no logo e anche all'arte, con **prodotti di artisti e disegnatori emergenti**, come le t-shirt con i lavori di **Barbara Lachi** e il fotografo **Attilio Brancaccio**, o come le scarpe senza marchio, fatte a mano **con vera pelle** come una volta. Spazio viene dato an-



Moi è un luogo in costante mutamento, grazie al **rinnovo settimanale della merce**, e grazie al gusto e all'instancabile ricerca di Andrea, Chiara ed Elisa.

Instagram: MOI_PG



#POST IT

Miscellanea di appunti
per vivere il meglio
dell'Umbria



3 e 17 ottobre QUATTRO CENE D'AUTORE A CORTE FRATINI

Ultime due serate dedicate al piacere culinario tra arte e design

Anche nel mese di ottobre, **Corte Fratini** aprirà le sue porte per ospitare le ultime due **cene d'autore** firmate da chef umbri di livello internazionale. Oltre ad una mostra di oggetti di design appartenenti alla collezione Giardini di Trevi, saranno inoltre presenti due differenti artisti e le loro relative opere. **Venerdì 3 ottobre** sarà protagonista della serata lo chef **Luisa Scolastra**, accompagnata dall'artista Maria Antonietta Scarpari, mentre **venerdì 17** sarà il turno di **Fabio Migliorati** e della mostra del pittore Mauro Manini.

QUATTRO CENE D'AUTORE

Corte Fratini - Via Cascia, Pigge Trevi (PG)
M. 3496702281 - 3337702497

Dal 10 al 12 ottobre UMBRIA WORLD FEST – "HUMAN" Il festival delle culture del mondo

Giunto alla sua tredicesima edizione, torna a Foligno l'**Umbria World Fest** che si terrà dal **10 al 12 ottobre**. Con al centro il tema "Human", il festival si propone di raccontare e far incontrare culture differenti attraverso concerti, mostre fotografiche, proiezioni multimediali, workshop ed incontri enogastronomici. Tra i vari appuntamenti ricordiamo il concerto dell'**11 ottobre** presso l'Auditorium San Domenico dove si esibiranno per la prima volta insieme **Cisco, Erriquez, Paola Turci e Ginevra di Marco**.

UMBRIA WORLD FEST

Foligno (PG) - www.umbriaworldfest.it





Dal 10 al 12 ottobre

ALTROCIOCCOLATO 2014: IL CIBO È NUDO

La manifestazione dedicata al cioccolato equo-solidale

Giunto alla sua XIV edizione, torna a Città di Castello l'appuntamento internazionale interamente dedicato alla filiera del cacao **equo-solidale**. Il tema di quest'anno è **"il cibo è nudo"** e nasce dall'idea di 'spogliare' il cibo per mostrarne i lati nascosti offrendo così ai produttori del Sud del Mondo la possibilità di presentare i frutti del loro lavoro. Al fine di promuovere i valori di un commercio basato sulla sostenibilità e la giustizia sociale, saranno inoltre allestiti **spettacoli, mostre, seminari e laboratori** dove sarà addirittura possibile realizzare da sé la propria barretta di cioccolato artigianale.

ALTROCIOCCOLATO
Città di Castello (PG)



1 e 2 novembre

FESTIVOL

A Trevi la XVII^o edizione di Frantoi tra olio, arte e musica

Festivool questo anno sarà: la bellezza delle immagini dell'Umbria vista da **Steve McCurry**, i volti dei piccoli produttori di Olio extravergine di oliva di Trevi che vi accoglieranno nelle sale affrescate di **Villa Fabri**, l'unicità dei prodotti presidiati da Slow Food umbri e delle regioni ospiti, le visite ai **frantoi aperti** e ad alcuni luoghi romiti in cui trovare opere di **arte contemporanea**.

FESTIVOL

T. 0742 332269

infoturismo@comune.trevi.pg.it

www.festivool.it



Fino al 25 ottobre

RIFLESSIONE DIFFUSA – FEDERICA DI CARLO

Il mondo visibile ma inafferrabile

A **Palazzo Lucarini Contemporary** prosegue la programmazione del progetto **Galleria Cinica**, dedicato prettamente a giovani artisti e curatori. Protagonista della mostra sarà **Federica di Carlo** con la personale dal titolo **Riflessione Diffusa**, a cura di **Carla Capodimonti**. In particolar modo saranno esposti due lavori della serie *Ogni Cosa è Illuminata* in cui l'artista, attraverso alcuni fenomeni naturali letti in chiave emozionale, mette in evidenza i limiti della natura umana in relazione ad alcuni confini visibili ma inafferrabili.

FEDERICA DI CARLO

*Palazzo Lucarini Contemporary
Via B.P. Riccardi 11-Trevi (PG)*



Dall'11 ottobre al 30 novembre OPERE – LUIGI FRAPPI

Tra arte figurativa e interiorità dell'artista

Sabato 11 Ottobre alle ore 18:30 presso il **Complesso Museale San Francesco** di Trevi verrà inaugurata una mostra che vedrà esposte alcune opere dell'artista **Luigi Frappi**. I dipinti del maestro della pittura figurativa, selezionato per la **Biennale di Venezia** nel 2011, riguardano principalmente nature morte, in cui dominano gli sfondi scuri ed il silenzio, e sublimi paesaggi. Inoltre ricordiamo che, sempre sino al **30 Novembre**, anche il Complesso Museale San Francesco di Montefalco ospiterà alcune opere del pittore folignate.

LUIGI FRAPPI

*Complesso Museale San Francesco
Largo Don Bosco, Trevi (PG)*





Fino al 21 dicembre

TOUCH BUT DON'T TOUCH-FEDERICA BRACCONI E GIULIANO ANDREASSI

L'Antitesi paradossale della condizione contemporanea

Fino al mese di dicembre, **ogni sabato e domenica**, il Museo della Pesca di San Feliciano ospiterà una mostra che, attraverso **installazioni video e opere ambientali**, si propone di indagare la condizione contemporanea in cui reale e virtuale si alternano all'interno di schemi di vita opposti da quelli per cui siamo biologicamente programmati. Immagini, suoni e odori volti a sottolineare la necessità di un mondo che ci appartiene ma che spesso dimentichiamo essere nostro.

FEDERICA BRACCONI E GIULIANO ANDREASSI

*Museo della Pesca San Feliciano
San Feliciano, Magione (PG)*

Fino al 19 gennaio 2015

LA POESIA DEL PAESAGGIO DI CANALETTO

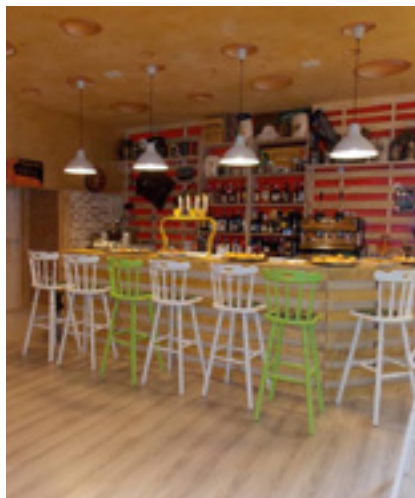
Il fascino di Venezia nelle opere di un grande artista

Presso la **Galleria Nazionale dell'Umbria**, saranno esposte alcune opere del maestro Giovanni Antonio Canal, meglio conosciuto come **il Canaletto**, eccellenza dell'arte figurativa del Settecento e, soprattutto, importante vedutista. Fino al 19 Gennaio, all'interno della sala 39, sarà possibile ammirare le **due vedute veneziane del Canal Grande e il ponte di Rialto e di piazza San Marco** provenienti dalla Galleria Jacquemart André di Parigi per il quale il museo perugino si è fatto prestatore d'eccezione in occasione della mostra *Le Pérugin Maître de Raphaël*.

Il Canaletto

*Galleria Nazionale dell'Umbria
C.so Pietro Vannucci, 19 - Perugia*





PROSIT

Alla salute!

Bancone, tavoli e pareti in legno, soffitto dipinto a tema, sprazzi di colore qua e là e, su una parete, un calice di vino e un boccale di birra che si incontrano: questo è Prosit!, in via Oberdan, dove il brindisi è d'obbligo. Aperto a **pranzo**, per l'**happy hour** e per la **cena** fino alle 23:00, questo nuovo **bar/irish pub** propone sfiziose proposte gastronomiche come gli abbondanti taglieri, vari panini e **free buffet** per l'aperitivo da accompagnare con una selezione di birre e vini.

PROSIT

Via Oberdan, 35/37 – Perugia

M. 346 638 9809

FB: Prosit

LA FAME

Un locale natural chic in Via della Viola

In una delle vie più colorate del centro storico di Perugia, ha aperto da poco i battenti **La Fame**, un ristorante che punta alla massima **qualità** di cibi e vini attingendo da produttori "**di nicchia**" materie prime semplici e naturali. Le pietanze proposte nell'originale menu spaziano dal **vegan food** al **pesce**, passando per le **carni** e il **gluten free**. L'arredamento del locale è estremamente **curato** e all'esterno, sotto un gazebo, sono disposti alcuni tavoli per mangiare **anche all'aperto**.

LA FAME

Via della Viola, 54/56 – Perugia
T. 075 3725093 - M. 3286537949

FB: La Fame – vineria e cucina





LOFT CAFÈ

Un bistrot dal sapore urbano

Di **recentissima apertura**, il Loft Café In Via dei Priori offre servizi completi per l'intera giornata, dalle **colazioni** passando per il **pranzo** fino al **dopo cena**. Il protagonista indiscusso nell'arredamento del locale è il legno, con un bancone visivamente molto bello e fornito per servizi di **pasticceria**, **gelateria** e **cocktail bar** e una sala con tavoli e sedie in perfetto stile "francais".

LOFT CAFÈ

Via dei Priori, 6/8/10 – Perugia

T. 075 372 4473

FB: Loft Café

IMBIBE

Lo slow drink a Foligno

Oltre ad essere il titolo di un libro dello storico dei cocktail David Wondrich, **Imbibe** in inglese vuol dire bere, ma anche **assorbire e assimilare**, come a ricordare qualcosa di più lento rispetto alle nostre abitudini. I drink preparati in fretta per il grande consumo, infatti, qui lasciano il posto a **cocktail d'eccellenza**, ottenuti con grande passione e ricerca, accurata preparazione e **ingredienti di qualità**. Per cocktail davvero speciali.

IMBIBE

Via Gramsci 28/30 – Foligno (PG)

T. 334 9201514

FB: Imbibe Foligno





In versione ebook

LA POSIZIONE DELL'ALCE

Progetti di una piazza all'Isola Maggiore

Il **27 agosto** è uscito in versione ebook **"La posizione dell'alce"**, **fantabiografia** di un dittatore dal nome altisonante dove personaggi improbabili ma al contempo estremamente reali, situazioni surreali e riferimenti all'attuale situazione politica italiana si intrecciano per costruire un **romanzo scomodo e irritante**, in grado di **appassionare, emozionare e commuovere**.

LA POSIZIONE DELL'ALCE – Antonio Senatore

Una nuova apertura BLUESIDE CULT STORE

Tra show room e centro di interesse culturale

Nasce nel **centro storico di Perugia** il primo **Glass Design Concept Store** dedicato ai prodotti in vetro borosilicato della linea **Blueside Emotional Design per living e dining**, nata dalla passione per il design, la tavola e la musica degli esperti vetrai della Steroglass srl e dei designer che vi collaborano. Il Blueside Cult Store, articolato su due piani e arredato in stile moderno e minimale, non è un semplice punto vendita ma è anche un **luogo di interesse culturale** dove poter incontrarsi, imparare arti nuove, gustare un tè o un caffè, ascoltare e suonare musica.

BLUESIDE CULT STORE
Via Oberdan, 39/41 - Perugia





smooke

NUOVI PRODOTTI



Cleromizzatore
JUICE e JUICE 2C
con Ricambi



Semplici ma Funzionali
Compatibili con le batterie EGO

**Dal un valore
alle tue
scelte !
Corri ...
Cosa stai
aspettando ?**

**Aromi, sigarette
mini personalizzate
e accessori tutti
super SCONTATI
DAL 50 AL 70 %**



NEW!

NUOVO PRODOTTO
Ricambio Cleromizzatore
E-Go Phantom V3 (L)

Da oggi nessuno perdetto di liquido e lungo durata!

Compatibile con gli EGO PHANTOM, le Batterie EGO e le Batterie CLUE



RACCOLTA PUNTI SMOOKE!

Richiedi la Fidelity Card e raccogli le nuvolette
fino al **31 luglio 2015**

Clicca sul pacco regalo,
scopri le nuove sigarette punti
e scegli i tuoi premi.

- Per ogni euro di spesa per la Fidelity Card
- Per ogni amico presentato 10 punti Nuvolette smooke



**Non dimenticare
di richiedere la
tua fidelity card !
Per te fantastici
premi da ritirare !**

franchising | www.smooke.com |   

COLLESTRADA
CENTRO COMMERCIALE D'INIZIATIVA

Vienici a trovare:

Perugia / centro commerciale collestrada via della valtiera 181 / 075 9071861

Foligno / via massimo arcamone snc / 0742 320794



#AGENDA

La tua **segretaria**
personale



**SENSATIONAL UMBRIA
STEVE MCCURRY**

Fino al 5 ottobre
Perugia
Complesso ex Fatebenefratelli



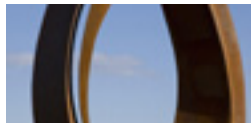
**FERMO IMMAGINE
ANGELO ZANELLA**

Fino al 5 ottobre
Assisi (PG)
Minigallery, via Portica 26



GERARDO DOTTORI

Fino al 12 ottobre
San Gemini (TR)
Palazzo Vecchio
Sala dei Priori



**ARTE CONTEMPORANEA
IN UMBRIA**

Fino al 19 ottobre
Foligno (PG)
CIAC, Via del Campanile 13

MERCOLEDÌ 1 OTTOBRE

Giostra dell'Arme
San Gemini (TR)

Nutrition Days

Centro Storico, Perugia

Rassegna dei Paesi in Festa
San Sisto (PG)

GIOVEDÌ 2 OTTOBRE

Giostra dell'Arme
San Gemini (TR)

Nutrition Days

Centro Storico, Perugia

Rassegna dei Paesi in Festa
San Sisto (PG)

Sagra della Ciaccia Fritta
Fighille (PG)

Stagione Concertistica Gioventù Musicale: "Aromas y perfumes de Andalucía"
Auditorium San Domenico, Foligno (PG) ore 11:00

VENERDÌ 3 OTTOBRE

Giostra dell'Arme
San Gemini (TR)

Celebrazioni in onore di San Francesco
Assisi (PG)

Nutrition Days

Centro Storico, Perugia

Rassegna dei Paesi in Festa
San Sisto (PG)

Quattro Cene D'Autore
Corte Fratini, Pigge Trevi (PG)

Sinfonia di Antichi Sapori
Fiaiola (TR)
Corteo Storico
Centro storico, Trevi (PG)

Giovanni Boccati Perugino d'Adozione
Galleria Nazionale dell'Umbria (PG),
Corso Vannucci ore 17:00

Linea 77 in concerto
Rua Negra Live Club, Terni

Sagra della Ciaccia Fritta
Fighille (PG)

SABATO 4 OTTOBRE

Giostra dell'Arme
San Gemini (TR)

Celebrazioni in onore di San Francesco
Assisi (PG)

Nutrition Days
Centro Storico, Perugia

Rassegna dei Paesi in Festa
San Sisto (PG)

Vai con Bio
Piazza Italia, Perugia

XXXIV Palio dei Terzieri
Piazza Mazzini, Perugia

Sinfonia di Antichi Sapori
Fiaiola (TR)

Tonino Cardamone giovane in pensione
Commedia
Teatro della Concordia, Monte Castello di Vibio (PG)

Sagra della Ciaccia Fritta
Fighille (PG)

DOMENICA 5 OTTOBRE

Giostra dell'Arme
San Gemini (TR)

Nutrition Days
Centro Storico, Perugia

Rassegna dei Paesi in Festa
San Sisto (PG)

Vai con Bio
Piazza Italia, Perugia

Sinfonia di Antichi Sapori
Fiaiola (TR)
Il American Tour Oil & Vine Trive
Piazza Garibaldi, Trevi (PG)

Sagra della Ciaccia Fritta
Fighille (PG)



PERSONALE – SIMONA MORETTI

Dal 10 al 24 ottobre
Perugia - Galleria Diego Donati
via Monteripido 8



RIFLESSIONE DIFFUSA – FEDERICA DI CARLO

Fino al 25 ottobre
Trevi (PG)
Palazzo Lucarini Contemporary



IKIRU – CHIGUSA KURAISHI & JUNKO ITO

Fino al 30 ottobre
Perugia - L'Officina Ristorante
Culturale di Perugia



OPERE – LUIGI FRAPPI

Dall'11 ottobre al 30 novembre
Trevi (PG)
Complesso Museale
di San Francesco

LUNEDÌ 6 OTTOBRE

Giostra dell'Arme

San Gemini (TR)

Sinfonia di Antichi Saporì

Faiola (TR)

MARTEDÌ 7 OTTOBRE

Giostra dell'Arme

San Gemini (TR)

Sinfonia di Antichi Saporì

Faiola (TR)

MERCOLEDÌ 8 OTTOBRE

Giostra dell'Arme

San Gemini (TR)

Il mercato dei priori

Narni (TR)

GIOVEDÌ 9 OTTOBRE

Giostra dell'Arme

San Gemini (TR)

Il mercato dei priori

Narni (TR)

**Giornata delle bandiere arancioni del
Touring Club Italiano**

Città della Pieve (PG)

Sinfonia di Antichi Saporì

Faiola (TR)

**Rassegna Cinematografica Intercultura-
le 'Nei Cibi dell'Altro'**

Teatro Clitunno, Trevi (PG)

VENERDÌ 10 OTTOBRE

Giostra dell'Arme

San Gemini (TR)

Altrocioccolato

Città di Castello (PG)

Imprò Perugia vs Resto d'Italia

Teatro Rebecca, Perugia – ore 21:00

**Mostra mercato del Tartufo e della
Patata**

Pietralunga (PG)

La Bisaccia del Tartufo

Citerna (PG)

Umbria World Fest

Foligno (PG)

Sinfonia di Antichi Saporì

Faiola (TR)

**900 – Perugia Diviene. Anni Di Trasfor-
mazione**

Associazione Ricreativa Culturale Porta
S. Susanna, Perugia - ore 21

SABATO 11 OTTOBRE

Giostra dell'Arme

San Gemini (TR)

Altrocioccolato

Città di Castello (PG)

Rosencrantz e Guildenstern

Teatro San Fedele, Montone (PG) – ore
21:00

**Mostra mercato del Tartufo e della
Patata**

Pietralunga (PG)

La Bisaccia del Tartufo

Citerna (PG)

Esposizione Internazionale Canina

Bastia Umbra (PG)

Umbria World Fest

Foligno (PG)

Sinfonia di Antichi Saporì

Faiola (TR)

Vernissage "Opere" di Luigi Frappi

Complesso Museale San Francesco,
Trevi (PG) – ore 18:30

DOMENICA 12 OTTOBRE

Giostra dell'Arme

San Gemini (TR)

Altrocioccolato

Città di Castello (PG)

Sinfonica

Auditorium San Domenico, Foligno
(PG) – ore 17:00

Rosencrantz e Guildenstern

Teatro San Fedele, Montone (PG) – ore
21:00



R-ESISTENZE

Fino al 2 novembre
Perugia
Palazzo della Penna
Via Podiani 11



**PROFUNDE
ELISA BERTAGLIA**

Fino all'8 dicembre
Castiglione del Lago (PG)
"Salone di Bellezza Marco Hair
Passion"



**FEDERICA BRACONI
E GIULIANO ANANDREASSI**

Fino al 21 dicembre
Magione (PG)
Museo della Pesca San Feliciano



**LA POESIA DEL PAESAGGIO
DI CANALETTO**

Fino al 19 gennaio
Perugia
Galleria Nazionale dell'Umbria

Mostra mercato del Tartufo e della Patata
Pietralunga (PG)

La Bisaccia del Tartufo
Citerna (PG)

Esposizione Internazionale Canina
Bastia Umbra (PG)

Umbria World Fest
Foligno (PG)

VII Torneo Nazionale Arcieristico
Centro Storico, Terni

Sinfonia di Antichi Sapori
Fiaiola (TR)

Festa della Pistatura
Monterubiagio (TR)

LUNEDÌ 13 OTTOBRE
Rosencrantz e Guildenstern
Teatro San Fedele, Montone (PG)
ore 21:00

MERCOLEDÌ 15 OTTOBRE
Sagra della Castagna
Preggio (PG)

L'Artigianato Contemporaneo
Scalette S. Ercolano, Perugia

GIOVEDÌ 16 OTTOBRE
Sagra della Castagna
Preggio (PG)

Rassegna Cinematografica
Interculturale 'Nei Cibi dell'Altro'
Teatro Clitunno, Trevi (PG)

VENERDÌ 17 OTTOBRE
Eurochocolate
Perugia

Quattro Cene D'Autore
Corte Fratini, Poggio Trevi (PG)

"Il Padre della Sposa" – Commedia
brillante in due atti
Teatro Clitunno, Trevi (PG)

SABATO 18 OTTOBRE
Tiferno Comics
Città di Castello (PG)

Eurochocolate
Perugia

Borgobello in Fiera – edizione speciale
Corso Cavour, Perugia

DOMENICA 19 OTTOBRE
Tiferno Comics
Città di Castello (PG)

Eurochocolate
Perugia

Borgobello in Fiera – edizione speciale
Corso Cavour, Perugia

LUNEDÌ 20 OTTOBRE
Eurochocolate
Perugia

MARTEDÌ 21 OTTOBRE
Eurochocolate
Perugia

MERCOLEDÌ 22 OTTOBRE
Eurochocolate
Perugia

GIOVEDÌ 23 OTTOBRE
Eurochocolate
Perugia

VENERDÌ 24 OTTOBRE
Eurochocolate
Perugia

Imprò Perugia vs Resto d'Italia
Teatro Rebecca, Perugia – ore 21:00

SABATO 25 OTTOBRE
Eurochocolate
Perugia

Orchestra Sinfonica Nazionale della Rai
Teatro Morlacchi, Perugia – ore 20:30

Sapori e Immagini di un Tempo
Collestatte (TR)

Street Artist – Rassegna Artisti di Strada
Centro Storico, Trevi (PG)

Borgobello in Fiera – edizione speciale
Corso Cavour, Perugia

DOMENICA 26 OTTOBRE
Eurochocolate
Perugia

Sapori e Immagini di un Tempo
Collestatte (TR)

Borgobello in Fiera – edizione speciale
Corso Cavour, Perugia

MERCOLEDÌ 29 OTTOBRE
Finis Terrae
Teatro Morlacchi, Perugia – ore 21:00

Stagione Concertistica Gioventù Musicale
San Domenico, Foligno (PG)

GIOVEDÌ 30 OTTOBRE
Mostra Mercato Nazionale del Tartufo Bianco
Gubbio (PG)

Finis Terrae
Teatro Morlacchi, Perugia – ore 21:00

UNTO – Unesco Natura Territorio Olio
Centro storico, Assisi

VENERDÌ 31 OTTOBRE
Mostra Mercato Nazionale del Tartufo Bianco
Gubbio (PG)

Mostra Mercato della Zafferano Purissimo di Cascia
Cascia (PG)

Finis Terrae
Teatro Morlacchi, Perugia – ore 21:00

UNTO – Unesco Natura Territorio Olio
Centro storico, Assisi

Artigianando
Spoleto (PG)



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





BROCHURE INVITI CATALOGHI
POSTER DEPLIANT **LIBRI**
MANIFESTI CALENDARI RIVISTE
EDIZIONI DI PREGIO **STATIONERY**
PACKAGING **SMART PACK**
POSTER RIVISTE BROCHURE
DEPLIANT CATALOGHI
LIBRI PACKAGING MANIFESTI
CALENDARI STATIONERY
SMART PACK EDIZIONI DI PREGIO
CATALOGHI DEPLIANT INVITI
INVITI **POSTER** MANIFESTI
STATIONERY **BROCHURE** CALENDARI
EDIZIONI DI PREGIO RIVISTE
PACKAGING SMART PACK LIBRI

www.artigrafichepaciotti.it



The mark of
responsible forestry
FSC® C121861

Prodotti certificati FSC® disponibili su richiesta

Arti Grafiche
PACIOTTI

NUOVA AYGO



A 100 € AL MESE

CON CLIMA AUTOMATICO,
SISTEMA MULTIMEDIA X-TOUCH DA 7"
E TELECAMERA POSTERIORE.

**E PUOI RESTITUIRLA QUANDO VUOI.
TAEG 7,18%**



**GO FUN
YOURSELF**



ALWAYS A
BETTER WAY

**VIENI A PROVARLA
ANCHE IL SABATO**

Toy Motor
www.toymotor.it

Perugia
via Corcianese 30, S.Sisto
075 5270611

Foligno
viale Roma, 38
0742 342907

C.di Castello
viale Romagna, 38
075 8511228

FINANCIAL
SERVICES



AYGO e-play 3p € 10.250. Prezzo promozionale chiavi in mano (esclusa IPT e Contributo Pneumatici Fuori Uso, PFU, ex DM n. 82/2013 di € 3,95 + IVA), con il contributo della Casa e del Concessionario Toyota, anche senza rottamazione. Offerta valida fino al 31/10/2014. Esempio di finanziamento su AYGO e-play 3p. Prezzo di vendita € 10.250. Anticipo € 2.860, 47 rate da € 100. Valore Futuro Garantito dai Concessionari aderenti all'iniziativa pari alla Rate finale di € 4.100 (da pagare solo se si intende tenere la vettura alla scadenza del contratto). Durata del finanziamento 48 mesi. Copertura Furto e Incendio, Garanzie accessorie GAP e Kasko, Protezione Persona, disponibili su richiesta. Spese d'istruttoria € 250. Spese di Incasso e gestione pratica € 350 per ogni rata. Imposta di bollo € 16. Importo totale finanziato € 7.640. Totale da rimborsare € 8.980,50. TAN (fisso) 4,90%. TAEG 7,18%. Salvo approvazione Toyota Financial Services. Fogli informativi, SECCI e Programma "PAY X DRIVE AYGO" disponibili in Concessionario. Offerta valida fino al 31/10/2014. Immagine vettura indicativa. Valori massimi: consumo combinato 23,8 km/l, emissioni CO₂ 97 g/km.