PM
156
PIACERE MAGAZINE
Aprile-Maggio-Giugno
2025
piaceremagazine.it



UN FIUTO ECCEZIONALE PER IL TARTUFO

LA STORIA DI GIULIANO MARTINELLI



EXPER

WWW.ARNALDOCAPRAI.IT

Scopri qui tutte
le nostre esperienze



IENCE

ARNALDO·CAPRAI

SPARE PARTS
SHOP ONLINE

RICAMBI
ABBIGLIAMENTO
ACCESSORI

UN NUOVO PUNTO DI RIFERIMENTO PER TUTTI GLI AMANTI DELLE DUE RUOTE.

CDPSPAREPARTS.EU


DUCATI CORSE
DUCATI

TOYOTA YARIS HYBRID

OGGI ANCHE CON MOTORE FULL HYBRID TOYOTA DA 130 CV

DA **€ 19.950**

QUALUNQUE SIA IL TUO USATO

SCEGLI IL VERO IBRIDO TOYOTA



FAI UN TAGLIANDO E ATTIVA UN ANNO DI
GARANZIA TOYOTA RELAX PLUS*
FINO AI
15 ANNI
DELLA TUA AUTO
*Programma soggetto a Termini e Condizioni

TM TOY MOTOR

Perugia - Via Corcianese, 30
Tel 075 5270611


SCAN QR CODE
SCOPRI LA PROMO
A TE RISERVATA
YARIS HYBRID
follow us
Toy Motor Toyota
toymotortoyota
Toy Motor
toymotor.it


Recarlo
MARZIOLI
GIOIELLI

MARZIOLI

GIOIELLI

GARMIN

Recardo

PHILIP WATCH

SALVINI

swatch

Miluna

TISSOT

GIOVANNI RASPINI

WWW.MARZIOLIGIOIELLI.COM

Via Daniele Manin 22, 06034 - Foligno - Tel. 0742 353056

Via Centrale Umbra 46, 06038 - Spello - Tel. 0742 301334

okkio

OTTICA & CONTATTOLOGIA

CORCIANO
Via Sandro Pertini 3 • T. 075 3746881

BASTIA UMBRA
Viale Roma • T. 075 3769320

FOLIGNO
Via Garibaldi 31/33 • T. 0742 358472
Viale Firenze 148 • T. 0742 22237
Via Casale Luparini, Sant'Eraclio • T. 0742 677368

GUALDO TADINO
Via Flaminia Nord • T. 075 9108200

NOCERA UMBRA
Piazza Umberto I • T. 0742 81446

Okkio Occhialeria

345 0397426

otticaokkio.it


VIENI A SCOPRIRE
I GRANDI BRAND DEL
NUOVO SOLE!

TOYOTA AYGO X

SCAN QR CODE

SCOPRI LA PROMO A TE RISERVATA



DA **€ 15.950** PER TUTTI

CONQUISTA LA CITTÀ IN TUTTA AGILITÀ

FAI UN TAGLIANDO E ATTIVA UN ANNO DI
GARANZIA TOYOTA RELAX PLUS*
FINO AI
15 ANNI
DELLA TUA AUTO
*Programma soggetto a Termini e Condizioni

TM TOY MOTOR

Perugia - Via Corcianese, 30
Tel 075 5270611 | toymotor-toyota.it

L'EDITORIALE

Di Matteo Grandi

Fino a ieri dovevamo imparare a riconoscere le fake news. Ora dobbiamo imparare a riconoscere la verità.

Il secondo numero del 2025 per PM coincide con la **seconda stagione** dell'anno, la **primavera**. Con il nostro magazine diventato trimestrale dovremo abituarci a identificare le varie edizioni con una **stagionalità** ben definita. E questo periodo dell'anno per l'Umbria significa **rinascita** della **natura**, **città d'arte** prese di mira e un girotondo di bellissimi **eventi**, con **Cantine Aperte** che spicca su tutti per la sua capacità di coniugare la valorizzazione del **vino** con la **vocazione agricola** della nostra terra.

Non c'è soltanto il **sole**, però. Sull'Umbria incombono anche **nubi minacciose**. Perché i recenti fatti politici, le menzogne sulla mole di un buco di sanità date in pasto alla gente solo per giustificare una **manovra finanziaria lacrime e sangue** che con quel buco aveva ben poco a che fare hanno incrinato il **patto di fiducia** fra **cittadini** e **istituzioni**. Ed è un pericolo, perché la fiducia è il vero cemento che tiene insieme una **comunità**. È il filo invisibile che lega la politica alla gente comune, fatto di **rispetto**, **ascolto**, **responsabilità reciproca**. E chi rappresenta le istituzioni ha il dovere di essere all'altezza di coloro che li hanno scelti. Soprattutto in un'epoca in cui, complici alcune derive figlie dell'**intelligenza artificiale**, le persone hanno iniziato a diffidare di tutto.

Già perché là fuori, fra social e video generati dall'IA, **il falso è diventato perfetto**. Cose mai accadute che sembrano vere in ogni dettaglio. Risultato: la **diffidenza** aumenta. E allora il problema non è più quello di saper riconoscere le **fake news**, quello di non abboccare. Il problema è che stiamo diventando impermeabili alle informazioni, di qualunque natura esse siano, con il rischio di non saper più riconoscere neppure la **verità**.

In questo **nuovo scenario**, non basta saper distinguere che cosa è falso. Bisogna attrezzarsi per comprendere che cosa è vero. Serve allenare sempre di più uno **sguardo critico**, ma anche etico. Sapere da chi arriva un contenuto, a quale scopo,



in quale contesto. Perché la verità oggi non è solo nei fatti, ma nella **fatica** di **cercarli**, nella **pazienza** di **ascoltarli**, nella **consapevolezza** di **crederci** anche quando sembrano meno spettacolari del falso.

In un mondo dove tutto può essere imitato, la **verità** è l'unica cosa che non si può generare. Si può solo cercare. E **custodire**. Ed è in questo nuovo perimetro che in futuro si giocherà la nostra idea di **libertà**.

IN QUESTO NUMERO...

30



GIULIANO MARTINELLI

Editore
Big Projects

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

Stampa
Ragusa Grafica Moderna S.r.l.
Via dei gladioli, 6 - Lotto G6.
70026 Modugno (Bari)

Per info e pubblicità:
T. 075 8426396
piacere@piaceremagazine.it

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

IL BLOG DEL DOTT. LATTANZI 24
IL CUORE INFRANTO DELLA QUERCIA 26
SICUREZZA DIGITALE
E PREVENZIONE DELLE TRUFFE 46
FRATELLO SOLE SORELLA LUNA 48
IL SECONDO MEMORIAL GAUCCI 96
LA NUOVA AUDI Q5 100
I LOVE FISH 104
DUE GIOVANI TALENTI IN CUCINA 110

52

MARCO LODOLA



58

VIAGGIO
NEI BORGHI
FANTASMA
DELL'UMBRIA



68

LA MODA
DI ROCCO RAGNI



86

CANTINE APERTE



Per il mio stomaco ho scelto un prodotto **che calma rapidamente reflusso, acidità e difficoltà digestive.**

PER ADULTI E BAMBINI



senza lattosio

1+ ANNO

NeoBianacid agisce sui disturbi dello stomaco formando una barriera protettiva e rispettando il tuo organismo.

Disponibile al gusto menta e limone

senza glutine

ANCHE IN GRAVIDANZA

SONO DISPOSITIVI MEDICI CE 0373

Leggere attentamente le avvertenze e le istruzioni per l'uso.
Aut. Min. del 06/08/2024

Aboca S.p.A. Società Agricola - Sansepolcro (AR)

Aboca

UP & DOWN

CARMELA COLAIACOVO
Un incarico prestigioso che porta lustro anche all'Umbria. È quello che è stata chiamata a ricoprire Maria Carmela Colaiacovo, nuova Presidente del cda de IL SOLE 24ORE. Un ruolo che è anche il riconoscimento al valore di una grande imprenditrice umbra.

MAMO CONQUISTA NEW YORK
L'arte di MaMo è sbarcata anche nella Grande Mela. Dal 25 al 30 marzo scorsi, infatti, le sue creazioni sono state protagoniste di una serie di eventi a New York, sancendo un nuovo traguardo internazionale per l'artista perugino. Gli eventi sono stati patrocinati da quattro prestigiose istituzioni: l'Università per Stranieri di Perugia, Confindustria Umbria, Umbria Business School e Scuola d'Italia a New York.

MOON IN JUNE
Ma che bello il programma di Moon in June. L'evento che anima alcune delle località più rappresentative del Trasimeno festeggia dieci anni di concerti regalandosi un bellissimo mix di nomi, fra artisti di fama ed emergenti dal grande potenziale. Fra i più attesi: Shablo, Vinicio Capossela e Fiorella Mannoia.

ADDIO PAPA FRANCESCO
La scomparsa di Papa Francesco ha scosso profondamente il mondo. E l'Umbria piange questo Pontefice anche per la sua grande vicinanza e per il suo rapporto speciale con la nostra terra. Le visite in Umbria e il suo Pontificato ispirato al Poverello di Assisi avevano creato un legame davvero speciale fra il Papa e la nostra regione.

LE BUGIE DELLA SINISTRA
Per giustificare una manovra economica e un aumento delle tasse senza precedenti la maggioranza in Regione ha scelto l'opzione peggiore: mentire, parlando di un buco in Sanità da 243 milioni di euro. Una piccola vergogna smentita dalla reale entità del buco e da un documento a firma della stessa maggioranza in cui la manovra è legata a numerose altre motivazioni.

LA STAGIONE GRIGIA DEL GRIFO
Si conclude con l'amaro in bocca la stagione del Perugia. Un'annata partita male e mai decollata, in cui il Grifo non è riuscito a centrare neanche l'obiettivo minimo della qualificazione ai play-off. Era un anno di transizione si dice. Ma dall'anno prossimo per la nuova dirigenza non ci saranno alibi: il Perugia deve tornare a puntare in alto.

NON ABBIAMO PAROLE

Ci mancano le parole. Le parole per raccontare le emozioni, per nominare i sentimenti, per spiegare cosa proviamo e come entrare in relazione con gli altri. E questa mancanza non è casuale: nelle scuole si insegna la grammatica delle lingue, ma non quella delle emozioni. Si studiano le formule della matematica, ma non quelle delle relazioni dove sappiamo bene che 2+2 non sempre fa 4. Cresciamo sapendo che il participio passato di splendere non esiste, ma non sempre sappiamo dare un nome alla tristezza, alla paura, anche alla gioia condivisa con le persone che ci stanno intorno. Senza parole adeguate, fatichiamo a riconoscere e a esprimere ciò che sentiamo. Diciamo "sto bene" anche quando dentro soffia una tempesta, diciamo "non è niente" quando quel niente pesa come un macigno. Le emozioni represse diventano silenzi, che alimentano incomprensioni, che si trasformano in distanza. E così impariamo a convivere con un linguaggio emotivo monco, dove il non detto è un iceberg nascosto sotto la superficie. Per questo, noi di Coop crediamo sia necessaria anche in Italia una legge che introduca l'educazione alle relazioni nelle scuole come parte integrante dei programmi didattici. Perché le parole contano. Perché saper dire "mi sento ferito" è diverso da agire con rabbia. Perché dire "ho bisogno di aiuto" senza vergogna è il primo passo per il benessere emotivo. Perché chiamare l'amore, il rispetto, il consenso, la fiducia, con i loro nomi permette di renderli reali, concreti e ci permette di comprenderli e condividerli. Serve una normativa che garantisca uno spazio strutturato per insegnare ai giovani a riconoscere, gestire ed esprimere le proprie emozioni in modo sano e consapevole. Un'educazione che promuova il rispetto reciproco, la comunicazione non violenta e l'empatia, strumenti fondamentali per la crescita individuale e sociale. Solo attraverso un intervento istituzionale possiamo offrire alle nuove generazioni le competenze emotive di cui hanno bisogno per affrontare la vita con consapevolezza e responsabilità. Riappropriandoci di parole e di emozioni.

Scopri di più su "DIRE, FARE, AMARE", la campagna di Coop a sostegno dell'introduzione nella scuola dell'educazione alle relazioni. Vai su closethegapcoop.it

CLOSE THE GAP
Riduciamo le distanze

coop

Linea d'Ombra

Di Claudia Alfonso

IL CONCLAVE, I MEME, L'EREDITÀ CHE TRABALLA

La morte di un Papa dovrebbe essere un momento di raccoglimento, di bilancio, di passaggio spirituale. Invece, stavolta, rischia di diventare un paradosso: mentre si chiude la vita di un pontefice che ha cercato di riportare la Chiesa tra gli ultimi, il racconto che ne segue vira verso i primi — i potenti, le fazioni, le trame.



La guerra di potere tra cardinali, raccontata dai media internazionali con dettagli da spy story, stride con l'immagine di un uomo che ha scelto la sobrietà, la marginalità, la parola semplice. Ma ciò che sorprende ancora di più è la velocità con cui il web ha trasfigurato questo evento in spettacolo: meme, immagini ironiche, montaggi surreali che ritraggono leader politici travestiti da Papa, Trump che – addirittura – li pubblica, fiction come Conclave che diventano frame del presente.

E poi ci sono le scene reali, che si fanno surreali... persino più spiazzanti della finzione: folle in coda non solo per rendere omaggio, ma anche per scattarsi un selfie davanti alla salma del Santo Padre. Una posa, un sorriso forzato, uno scatto condiviso sui social con la stessa disinvoltura di una foto davanti alla Torre Eiffel.

Siamo nel cortocircuito tra realtà e finzione, fede e algoritmo, liturgia e spettacolo. In questa cornice, il dolore si sfuma, la riflessione vacilla. E quello che dovrebbe essere uno dei momenti più profondi della religione si trasforma in un'orgia visiva tra l'opulento, il grottesco e il virale.

La domanda è: cosa resta davvero dell'eredità di un uomo quando la scena è occupata dal rumore?

Caciottone DI NORCIA IGP

DENOMINAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Proteggiamo la tradizione



NORCIA
Il Caseificio
1967

GRUPPO
GRIFO
agroalimentare

Chiave di G

Di Giorgia Bazzanti

HICE ET NUNC

Chiave di G è la rubrica di Giorgia Bazzanti in collaborazione con il G StudioLab di cui è fondatrice e direttrice.
Una playlist di sette canzoni per un piccolo viaggio tra voci, generi e stili diversi. Buon ascolto!

Link: https://open.spotify.com/playlist/1PFkVZABfiqQg8Bxsr-miT9?si=h5UtWOhzTNGtpDuW2Rjhng



① “La descrizione di un attimo”, Tiromancino

Le immagini evocative di un tempo che sembra essere sempre presente. Tra cambiamenti e memorie.Distanze e dimenticanze.

② “Tu sei il mattino”, Lucio Corsi

Perché stare nel presente è anche saper guardare il tempo che scorre. Dare i giusti nomi.
E avere una nuova prima volta.

③ “Punto di vista”, Emma Nolde ft. Niccolò Fabi

Un nuovo spazio tempo.
Dove non doversi più nascondere.
Nuovi punti di vista e di partenza per l'oggi e per l'amore.

④ “Sai che è un attimo”, Paola Turci

La consapevolezza che ridefinisce.
E che ridisegna persino i sogni.
Come lampi più veloci del cuore.

⑤ “Ready to start”, Arcade Fire

Uscire dal buio per iniziare.
Con la musica che ci viene addosso.
Essere pronti, con la mente aperta per andare oltre.

⑥ “Time is on my side”, The Rolling Stones

Il tempo è dalla parte di chi possiede il vero amore.
L'unico capace di rivoluzionare abbandoni. Attese e speranze.

⑦ “Jump”, Van Halen

La tensione del salto.
Con il sorriso impertinente che ti coinvolge in un nuovo inizio.
Scoprire poi, con il coraggio del qui ed ora.


READY
FOR
TAKE-OFF
SUMMER 2025
airport.umbria.it
UMBRIA
INTERNATIONAL AIRPORT
SAN FRANCESCO D'ASSISI
ROTTERDAM
LONDRA
STANSTED
BRUXELLES
CHARLEROI
LONDRA
HEATHROW
CRACOVIA
PERUGIA
BUCAREST
TIRANA
BARCELLONA
BRINDISI
OLBIA
LAMEZIA T.
CAGLIARI
CATANIA
PALERMO
PANTELLERIA
MALTA
LAMPEDUSA

Sustain.ability

di Francesco Asdrubali*

ASSISI IN PRIMA LINEA PER LA SOSTENIBILITÀ

Si chiamerà “CANTICO ETS” (Comunità Assisana per la Neutralità e la Transizione Inclusiva e Condivisa) la prima Comunità Energetica Rinnovabile (CER) di Assisi, recentemente presentata in una affollata conferenza stampa a cui hanno partecipato, tra gli altri, l’assessore all’Ambiente del Comune di Assisi, Veronica Cavallucci, la professoressa Elisa Moretti dell’Università di Perugia, che svolge il ruolo di coordinamento scientifico, e la presidente della Regione Umbria, Stefania Proietti.

*professore ordinario di Fisica Tecnica Ambientale Università per Stranieri di Perugia



La Comunità Energetica Rinnovabile di Assisi ha già raccolto, tramite un avviso pubblico, numerose adesioni tra cittadini e rappresentanti di enti, associazioni e imprese locali e rappresenta pertanto un esempio di gestione mista con finalità sociali e solidaristiche, configurandosi come la CER di questo tipo nella regione Umbria.

L’iniziativa aspira a diventare punto di riferimento per la gestione condivisa dell’energia. La CER non avrà scopo di lucro e una quota significativa degli incentivi, derivanti dal suo funzionamento, sarà destinata a finalità sociali e alla riduzione della povertà energetica nel territorio.

Ma cosa è di preciso una Comunità Energetica Rinnovabile? È un soggetto giuridico i cui soci possono essere cittadini, piccole e medie imprese, enti territoriali, associazioni, enti di ricerca e formazione, enti religiosi e del terzo settore che condividono, tramite i loro consumi, l'energia elettrica rinnovabile prodotta da impianti a fonte rinnovabile, tipicamente fotovoltaici. In una CER l'energia elettrica viene condivisa tra i diversi soggetti produttori e consumatori, connessi alla medesima cabina primaria, grazie all'impiego della rete nazionale di distribuzione di energia elettrica, che rende possibile la condivisione virtuale di tale energia. Spinte da recenti decreti del Ministero dell’Ambiente ed in linea con il Green Deal Europeo, le CER presentano numerosi vantaggi, quali la condivisione degli aspetti burocratici ed amministrativi, l’accesso ad incentivi e a tariffe vantaggiose per l’acquisto dei pannelli fotovoltaici.

Grazie alle CER, i consumatori diventano anche auto produttori di energia, o, per dirla con un neologismo, prosumers (dall’unione dei termini inglesi producer e consumer).

L’avvio della CER di Assisi conclude positivamente un iter avviato due anni fa, lanciato alla COP 28 di Dubai nel Padiglione Italia, alla presenza di Ministro dell’Ambiente Pichetto Fratin.

IL BLOG DEL DOTTOR LATTANZI



Carciofo (Cynara Scolymus)

Postato dal Dott. Lattanzi — Farmacista e consulente nutrizionale

Nome botanico del carciofo, il termine che designa il genere, *Cynara*, deriverebbe da *cinis*, cenere, e sarebbe legato alla consuetudine dell'uso della cenere per rendere più fertili i terreni destinati ad ospitare la coltura di questa pianta.



Secondo la mitologia classica Greca, Cynara, era una bella ninfa dai capelli color cenere che avrebbe fatto innamorare nientemeno che il sommo Giove e, sua moglie, Giunone, gelosa e a dir poco irritata dall'ennesima scappatella extraconiugale del marito, l'avrebbe cosi' trasformata in una pianta di carciofo, spinosa ed inaccessibile.

Anche gli Egizi, conoscevano ed amavano il Carciofo, tanto è vero che la sua immagine appare nei dipinti ritrovati all'interno delle piramidi, secolari Tombe dei Faraoni, e proprio in queste raffigurazioni è evidente che veniva impiegato per curare le malattie epatiche a quel tempo molto diffuse.

In Italia, come in Francia e Spagna, il carciofo è un ortaggio molto diffuso, arriva sul banco dei fruttivendoli verso la metà di novembre e vi rima-

ne fino a tutto marzo e oltre. Quello che gustiamo della pianta alta più o meno un metro con grandi foglie lanceolate è il grande bocciolo con le sue brattee (che chiamiamo erroneamente *foglie*) ed il tenero ricettacolo (*fondo o girello*).

Per la forma eretta, l'eleganza della personale fioritura, per il tipico e caratteristico sapore, dall'intrinseca raffinatezza come lo definivano gli antichi romani, il carciofo è giustamente considerato il "Re dell'orto"

Ricco di calcio, ferro, sodio, fosforo e potassio e vitamine A, B1, B2, C, PP, tonico e digestivo, grazie alla cynarina il carciofo provoca un aumento del flusso biliare e della diuresi, svolgendo un'importante funzione coleretica. Epatoprotettore ed epato-stimolante è di grande aiuto nelle diete finalizzate a ridurre il tasso di colesterolo nel sangue, l'incubo di questi nostri tempi sedentari e sazi. Insomma, stimola il fegato, purifica il sangue, fortifica il cuore, dissolve i calcoli e sembra che contribuisca anche a calmare la tosse.

Doti terapeutiche che non erano sfuggite all'occhio attento dell'autorevole medico cinquecentesco **Castor Durante da Gualdo** (1529 – 1590), che nel suo *Il tesoro della sanità*, un diffuso breviario del " mangiar sano" d'età tardo rinascimentale, definisce i carciofi "aperitivi", ovverosia capaci di 'aprire' lo stomaco al cibo, stimolarne la secrezione gastrica, e risultare "grati al gusto ".Con gli altri ortaggi freschi, occupa un ruolo importante nella dieta mediterranea nella cosiddetta "piramide alimentare", la cui base è rappresentata proprio da frutta ed ortaggi da consumarsi abbondantemente, mentre sono da ridurre sempre più con l'aumento dell'età, il consumo di patate, pasta, carni, grassi e zuccheri.

In farmacologia, gli estratti di carciofo, sia da foglie che frutti e radici, sono stati utilizzati come medicinali sin dall'antichità. Negli anni '60 del secolo scorso, è stato individuato uno dei principi attivi che determina nel carciofo il gusto leggermente aspro: la "**Cynarina**", sostanza amara contenuta nelle radici e nelle foglie, a cui è riconosciuto il merito di produrre effetti curativi sul fegato, dalle foglie fresche e dal fiore del carciofo, si estraggono elementi con particolari proprietà epatoprotettrici utili per mantenere il giusto tasso di colesterolo nel sangue e per diminuire la ritenzione di acqua e quindi la cellulite.

Oggi per l'azione terapeutica maggiormente conosciuta, quella epato-protettrice, è comunque utile consumarlo fresco in insalate o condito o cotto, come sulla ricetta che consiglio dopo, ma per ottener i maggiori effetti benefici, fitoterapici e farmacologici è consigliabile assumerlo in varie forme farmaceutiche presenti oggi in commercio: in opercoli (capsule gelatinose contenenti estratto puro liquido da deglutire), tinture madri da bere, in gocce da deglutire con acqua, in foglie secche per la preparazione di tisane o infusi (si utilizzano le parti tenere delle pianta o fiori o foglie sulle quali viene versata acqua bollente per poi filtrarne dopo 5 minuti il contenuto) o decotti (le parti tenere o turgide della pianta come semi, radici, corteccia sono poste in acqua fredda e fatte bollire per 20 minuti, poi dopo aver lasciato 15 minuti a riposo viene filtrato).

Dott. Giulio Lattanzi
farmacista, nutrizionista
Farmacia C. Le Fornaci
Via F.lli Briziarelli 17
06055 Marsciano

FB @farmacia le fornaci
YT farmacia fornaci
farmacialefornaci.it
T. 075 8749453

A CURA DI ABOCA

Il cuore infranto della Quercia

Un romanzo che abbraccia con profondità il nostro rapporto con la natura



Patrizia Carrano ci consegna un'opera che, quasi francescanamente, ci invita ristabilire il nostro rapporto con la natura e con la parte più selvatica presente nel cuore di ognuno di noi

Un libro che vi **sorprenderà**. E che subito trascina nei suoi **meandri narrativi**. Chi è la donna che attraversa con passo rapido un grande bosco a nord di Roma? Cosa la spinge a raggiungere una **quercia secolare** sotto la cui ombra finalmente si sente in salvo dalle ferite dell'esistenza? **Carlotta** è una donna consapevole e intelligente, un'apprezzata traduttrice di testi naturalistici, è stata fortemente impegnata nella salvaguardia dei lupi, ha una figlia ancora giovane che insegna in una università americana. Eppure, cerca **salvezza** sotto le fronde di un albero, simbolo vivente e meraviglioso dell'ambiente selvatico cui è indissolubilmente legata. Quando scopre che il "suo" albero è stato abbattuto, il dolore è tale da costringerla in ospedale, dove le viene diagnosticata una "**sindrome del cuore infranto**". Per raccogliere le fila della **propria vita**, questa donna con il cuore in pezzi deve sciogliere nodi antichi e assai intricati: un amore dissolto nel tempo e la recente, tragica fine di un familiare. Dal reparto di terapia intensiva dov'è ricoverata, Carlotta riuscirà ad attraversare il suo passato e alla **ricerca** di un nuovo modo per vedere le cose del mondo. Patrizia Carrano si consegna un'opera davvero potente, una connessione con il mondo circostante inedita e non scontata. Poiché scrivere e leggere di ciò che si ama è la maniera migliore per avvicinarlo, conoscerlo e possederlo, senza attentare alla sua libertà.

L'AUTRICE

Patrizia Carrano vive a Roma. Giovanissima ha lavorato per il settimanale "Noi donne", poi ad "Amica", "Anna", "Elle", "Max", "Panorama" e "Sette". Per **Rai3** e **Rai1** ha raccontato oltre venti edizioni del Festival del cinema di Venezia. È stata una voce di **Radio2**, dove ha narrato le donne del '900 in una trasmissione intitolata Amiche mie. Ha scritto una ventina di romanzi, quasi tutti con protagoniste femminili, da **Baciami Stupido** a **Illuminata – La storia di Elena Lucrezia Cornaro**, prima laureata nel mondo. Ha firmato alcune **fiction** di grande ascolto nel prime time di Rai1. I suoi libri sono tradotti in cinque lingue. Per **Vallecchi-Firenze** ha pubblicato nel 2022 **La bambina che mangiava i comunisti** giunto in pochi mesi alla sesta edizione e nel 2023 una biografia di Magnani **Tutto su Anna** (cinque edizioni).

ISTITUTO SUPERIORE
LEONARDI
10TH ANNIVERSARY

10 ANNI DI SUCCESSI

Che cosa è il successo per un'Istituzione scolastica? La definizione la lasciamo alle parole dei genitori degli studenti

UNA SCUOLA CHE SA ACCOGLIERE (A BRACCIA APERTE)

"Cosa dire di questa scuola? Ha accolto e raccolto mia figlia a braccia aperte facendola sentire a suo agio e importante innanzitutto come persona, tutto il team scolastico l'ha fatta stare BENE facendole vivere la scuola con serietà e serenità, da nessuna parte c'è scritto che la scuola debba essere un incubo e abbiamo scoperto che può essere anche estremamente bella!!!

Ai colloqui, parlando con i professori, li ho sentiti descrivere mia figlia come lei è ed è sempre stata: innanzitutto altruista, responsabile, trainante e motivante nei confronti della classe, allegra, ma anche chiacchierona, caciarona una studentessa normale, una normalità che aveva perso nella vecchia scuola dove altro non era se non un numero fra mille, dove i ragazzi altro non erano che pentole da riempire e non blocchi d'argilla da plasmare.

Vederla felice, vedere che le avete ridato fiducia in se stessa e nelle sue capacità, vedere che si è riappropriata dei suoi spazi, ma anche degli svaghi della sua età a me riempie il cuore di gioia e di tanta tranquillità!!!

Volevo ringraziarvi per essere come siete, per accogliere questi ragazzi come doni, siete una squadra fantastica e non vi sarò mai abbastanza grata per quanto avete fatto finora, grazie di cuore a tutti indistintamente!!!"

Roberta P.

UNA SCUOLA PER TUTTI, DOVE SI STA BENE.

Grazie Istituto Leonardi, grazie Nicoletta, grazie Claudia, per l'esperienza di mio figlio e per la mia, da genitore, vissuta in quest'anno scolastico.

Come ho fatto presente alla direttrice Nicoletta al momento dell'iscrizione, mio figlio ha vissuto la scuola con molta difficoltà cambiando tre scuole superiori prima di arrivare all'Istituto Leonardi.

"Come famiglia, però, abbiamo deciso di contrastare la sua mancanza di motivazione e supportare nostro figlio continuando a cercare per lui una scuola dove stare bene, una scuola dove tutti possono stare bene.

Abbiamo creduto e sperato che nostro figlio potesse, prima o poi, maturare una sua autostima e autoefficacia per apprezzare le tante cose belle della scuola. Questo è stato possibile all'istituto Leonardi grazie alla competenza di professionisti seri e capaci che applicano per una vera didattica inclusiva tutti i giorni, senza mai mollare, una scuola accogliente e motivante che ha portato effetti positivi sul percorso scolastico di nostro figlio fino al raggiungimento dell'obiettivo finale".

Lucilla Arcaleni





COMPETENZA E UMANITÀ

"Professionalità competenza ma soprattutto umanità. Avete accolto un ragazzo sfiduciato confuso e ci avete restituito un giovane uomo pronto ad affrontare la vita con consapevolezza e fiducia. Ringrazio, veramente di cuore, tutti. Mio figlio ha incontrato insegnanti meravigliosi, una Direttrice speciale e uno staff fantastico. Sona sicura che avrete sempre un posto speciale nel suo cuore".

Silvia Bigarini



L'IMPRESA DA COPERTINA

GIULIANO, IL RE DEI TARTUFI

Testo: Matteo Grandi
Brano: Futuri Possibili – Franco 126

Durante l'ultimo **Galà delle Imprese**, organizzato da Acacia Group, Giuliano Tartufi ha ricevuto il premio "**l'impresa da copertina**" promosso dalla nostra rivista. Un riconoscimento che rende giustizia ai risultati di una straordinaria azienda del territorio, perché PM ritiene che oggi **Giuliano Tartufi** rappresenti una delle grandi realtà della regione. Ed è proprio dall'importanza di sentirsi ambasciatori della nostra terra che parte la conversazione con **Giuliano Martinelli**, *deus ex machina*, di una realtà che da circa 40 anni valorizza una delle grandi eccellenze umbre e che oggi è arrivata a numeri da capogiro con cento dipendenti ed esportazioni in oltre cento paesi nel mondo.

Giuliano, che cosa significa e con quale spirito cerchi di interpretare la tua mission di ambasciatore del nostro territorio e delle sue eccellenze?
È una domanda la cui risposta va cercata alle radici del mio lavoro. Pensa che io 35 anni fa, quando la gente non sapeva bene neanche che cosa fosse un tartufo, già andavo alle fiere... in Olanda, in tutta Europa e anche fuori dall'Europa. Oggi, per fortuna, questo prodotto si è affermato a livello internazionale, e mi sono reso conto che in tutti questi anni, sono stato un vero ambasciatore della regione, del mio piccolo paese d'origine (Pietralunga, nda), dell'Italia. Ed è una responsabilità che negli anni '90 ho sentito in modo particolare...

PM incontra Giuliano Martinelli, fondatore e anima di "Giuliano Tartufi", azienda premiata dalla nostra rivista in occasione dell'ultimo Galà delle Imprese

Perché?
Per tanti motivi, uno forse in particolare. Oggi il termine “dazi” è tornato di moda, ma all'epoca, a metà degli anni ‘90, durante la cosiddetta guerra delle banane, ci fu una battaglia a colpi di dazi tra la lobby europea che aveva deciso di non comprare più le banane in Sud America, comprandole da India e Africa, e le lobby americane. La Scozia con il cashmere fu daziata del 100%... ogni nazione europea si beccò il suo dazio; l'Italia fu daziata sul parmigiano, sul prosciutto e per il 100% sui tartufi.
E io, da ambasciatore di quel prodotto, ho sentito una responsabilità ancor più importante. Perché quando si va in giro, bisogna saper raccontare l'avventura, saper raccontare il prodotto, se è buono spiegarne il perché e spiegarlo anche quando un tartufo è acerbo.

Alla base immagino ci sia una vera passione?
Sì, un’enorme passione: sono un tartufaro, sono diventato titolare di un'azienda che è arrivata a 100 dipendenti e che, attraverso tantissimi importatori, vende in quasi 100 paesi nel mondo.

Ma la passione da sola non basta...
Diciamo che l'indirizzo deve essere sempre incentrato sulla cultura del tartufo, sul prodotto italiano. Per me il tartufo è cultura, è conoscenza. Quando in un ristorante ordini una tagliatella al tartufo nero, quel prodotto va spiegato e va spiegato bene, senza trucchi, senza inganni. Quindi chi ha a che fare con il tartufo deve sentirsi un po’ ambasciatore dell'Umbria e dell’Italia, perché quando pensi a un tartufo pensi all’Italia. Quando andavo a fare la fiera internazionale a Dubai, di venditori di tartufo francese non ce n'era neanche uno, di altre nazioni non c'era nessuno... c'era qualche iraniano coi tartufi freschi dell'Iran, ma in realtà a vendere i tartufi c’erano quasi soltanto italiani perché è un terreno su cui siamo stati a lungo predominanti.

Insomma, abbiamo un primato da tutelare...
È un lavoro in cui siamo i numero uno senza dubbio. E questa conoscenza ci permette anche di spiegare a un cliente - americano, olandese e francese - che ai tartufi, anche se non nascono tutti nella stessa zona, noi siamo in grado di dare il massimo della qualità perché li andiamo a prendere nel posto giusto al momento giusto.

Torniamo un po’ indietro nel tempo... raccontami gli albori. Come nasce l’azienda?
Siamo nel 1981/1982 quando, in quarta superiore, decido di interrompere gli studi... non ho mai preso il diploma e mai lo prenderò. E’ stato allora che ho iniziato ad andare a lavorare in una fabbrichetta di videoga-

Con impegno e tanto amore per questo prodotto oggi sono a capo di un'azienda che ha 100 dipendenti e vende in 100 paesi nel mondo



me; guadagnavo 75.0000 lire al mese. Ricordo che la mattina, prima di andare al lavoro, passavano dei miei amici tartufari e mi dicevano: "oggi siamo andati a tartufi" chi ne aveva trovato uno da 8.000 lire chi uno da 5.000 lire. Così cercai di capire che cosa facessero esattamente.

A quel punto che cosa succede?
Succede che andai da mio nonno e gli chiedo: "non è che hai un cane da tartufi?". Il nonno mi rispose, "certo abbiamo la nostra Sara. Ma mi raccomando, tienila bene perché andare a tartufi non è come andare a passeggio con il cane". Così mi spiegò un po' come funzionava. E io andai a tartufi con quei miei amici. Il primo giorno ho trovato subito un tartufo più grande di un etto, che, secondo il mio amico, valeva 23.000 lire.

Lo hai venduto?
Macché. Mi sono detto "se è facile così, ne troverò a bizzeffe". Quindi quello me lo mangiai con mio padre. E avrei a iniziato a venderli dal giorno dopo. Solo che poi per un anno abbondante non ne ho trovato mezzo!! La mia era stata la classica fortuna del principiante. Però ho capito la lezione, l'ho imparata, l'ho fatta mia, e con questa cagnolina che si chiamava Sara siamo diventati grandi amici.





La prima volta che andai a tartufi ne trovai uno da più di un etto. Pensai “se è così facile chissà quanti ne troverò”... ma per un anno rimasi a bocca asciutta. Era stata la fortuna del principiante, ma imparai la lezione.

Successivamente ho trovato un altro cane, Leda, l'ho addestrato ed è stato il mio primo vero cane per i successivi quindici anni. Grazie a lui sono diventato un tartufaro veramente forte.

E il lavoro?
Nel frattempo ero diventato dipendente pubblico ma mi sono licenziato; questo percorso mi ha permesso di vedere i tartufi sotto un'altra angolazione, quindi mi sono detto "qui dietro ci deve essere dell'altro".

E cos'altro c'era?
In realtà dell'altro ancora non c'era, ero io che mi immaginavo tutto questo mercato che adesso è davvero esploso, come ti giri trovi un sushi al tartufo o una pizza al tartufo. Ma al tempo tutto questo non esisteva...

E come hai dato forma alla tua visione?
Ho cominciato a comprare e venderli, però con un grosso limite... mi avanzava la merce piccola, rotta, imperfetta, bucata; insomma, sanissima ma non vendibile al mercato del bello, del ristorante. Un certo target vuole un prodotto rotondo fatto bene da tagliare, da affettare e da presentare.

E allora?
Ho avuto un'intuizione. Dopo una visita da un cliente che me li doveva comprare. Avevo dei tartufi del valore di 40 mila lire e lui voleva darmi 12mila lire al chilo. Così mi sono detto che avrei dovuto trovare il modo per organizzarmi anche per rivendere la merce buona ma meno "bella". E ho pensato "con questi ci farò delle salse". Così ho comprato un'autoclavina di quelle con cui si sterilizzano le siringhe. E ho cotto i primi 50, 60, 70, 100 vasetti. E da lì è iniziato il percorso anche del conservato che mi ha portato a fare il tartufo in tutti i modi, in tutte le salse, in tutte le ricette. E adesso di vasetti ne vendiamo 6 milioni all'anno.

Hai trasformato una criticità in una risorsa...
In effetti è andata un po' così. Ho sintetizzato ma questa è tutta la trafila che ho vissuto: da cavatore a commerciante, da commerciante a trasformatore. Oggi faccio il cavatore, per hobby, ma non tanto, perché quando è stagione ci vado tutte le mattine, e mi diverto tantissimo. Invece di andare a fare footing o di andare a giocare a calcetto, io vado a tartufi.

E le tue giornate in azienda?
Ho 110 dipendenti, ho delle responsabilità, quindi vengo, organizzo le giornate, organizzo il personale, cerco di fare il meglio e fortunatamente ho collaboratrici e collaboratori molto validi. E poi continuo con il mio ruolo di giramondo. In questi giorni abbiamo un calendario fittissimo e sto passando da Milano a Singapore. Ma non mi pesa, è la mia passione Io faccio con piacere.

Per me il tartufo è vita e passione. Se pronunci la parola “tartufo” nell’immaginario collettivo si apre un mondo.

Il tutto partendo da un piccolo borgo umbro.
Già, Pietralunga. 2.000 mila abitanti, 400 tartufari.

In questi quasi 45 anni di percorso qual è la cosa che ti ha reso più orgoglioso? E il più grande rimpianto?
Rimpianti professionali non ne ho. Neanche per essermi licenziato. Mio padre capii la situazione. I soldi sono importanti, ma se non c’è passione non vai lontano. Anzi, forse quella scelta per me oggi è uno dei principali motivi di orgoglio. Mentre l'unico vero rimpianto che ho è che purtroppo viviamo una volta e basta. Più che rimpianto è un pensiero fisso... io vorrei continuare a vivere e fare quello che faccio all’infinito, ma non si continua, non si può.

Sono un cruioso: mi piacerebbe vedere come evolve tutto, i prossimi cambiamenti, le innovazioni...

Oggi quella famosa “passione” in cosa si traduce?
In una ricerca costante, nel pensare alle prospettive future. Continuare a fare quello che faccio, andare ancora a esplorare più parti del mondo, dove vendere, dove comprare, dove vedere come gestiscono il tartufo, dove li coltivano, dove e come li trovano in natura. Ormai il mercato si è ampliato talmente tanto che abbiamo diverse nazioni produttrici, e oltre all’Italia tanti posti in cui attingere, tanti posti in cui vendere perché la cultura è aumentata, quindi sì, cerco di capire dove va a finire il mondo del tartufo fino in fondo.

Oggi il mondo del cibo non è immune dal progresso. Si parla di farine da insetto, carne sintetica, addirittura carne stampata in 3D... Secondo te, materie prime di eccellenza come il tartufo che destino avranno rispetto all’innovazione?
Il progresso sta facendo passi veramente da gigante, ma non va temuto. Magari troveranno addirittura il modo di ricreare il tartufo nei suoi aromi, nella sua interezza. Ho visto numerose università che studiano sistemi di coltivazione, di coltivazione in serra, sistemi di replica, progetti per rifarlo in laboratorio... quindi, non so che cosa succederà. Di sicuro serviranno tempi lunghi, basti pensare che una coltivazione che parte da zero ha un periodo di 7/8 anni per vedere i primi frutti e iniziare la produzione. Probabilmente la scienza lavorerà molto su questo: sul ridurre i tempi o nel trovare alternative per produrlo. Quel giorno arriverà perché con il progresso procediamo speditissimi. In ogni caso mi piacerebbe esserci quando succederà. E sono convinto che si potrebbero aprire nuove opportunità...



In campo alimentare credi che l'innovazione corra come negli altri settori?
Non credo. Se guardi l'elettronica di cinque anni fa e la guardi oggi, i nostri telefonini nostri sono da buttare via, oggi gli oggetti tecnologici di cinque anni fa neanche li guardi più. L'alimentare da questo punto di vista è un comparto che va più lento, però poi quando arriva, arriva.

Quindi io, più che critico verso le novità che arriveranno, sono molto curioso. La parola giusta è curioso.

Il tartufo è un prodotto "diverso", ha un fascino unico forse per la sua rarità, ed è percepito come qualcosa di veramente speciale. Secondo te qual è il suo punto di forza?
Se la guardo dalla mia prospettiva, per me è passione, io ce l'ho nel sangue. La sua forza evocativa è quella che hai appena descritto perché appena pronunci la parola "tartufo", nell'immaginario collettivo si apre un mondo. E la passione che riesce ad accendere è unica. Io sono capace di mangiarlo tutti i giorni, penso costantemente al tartufo, è un prodotto con cui sono nato, con cui ho attraversato tutta la vita.

Qual è la sua magia?
Ti rispondo raccontandoti un aneddoto. Qualche settimana fa abbiamo avuto Rocco Siffredi ospite a una festa. Si parlava e si scherzava sul potere afrodisiaco del tartufo... ebbene, al di là delle risposte della scienza, ti posso garantire che il tartufo è afrodisiaco per l'ambiente che contribuisce a creare: la leggerezza, l'ilarità, la tranquillità che ti regala una bella cenetta con la tagliatellina in bianco e una grattata di tartufo sopra, insieme a un buon bicchiere di vino e ovviamente alla giusta compagnia. Per me è un'emozione irripetibile...

I CENTRI FITNESS
N°1 IN EUROPA



McFIT PERUGIA | Piazza del Bacio | 06124 Perugia



cFIT

McFIT

VISITA IL SITO MCFIT.COM

SMART & TECH





NOTHING PHONE

Uno smartphone che osa essere diverso: retro-trasparente, LED interattivi e un'interfaccia pulita. Bello da vedere, solido da usare, è il manifesto della ribellione minimal contro i soliti giganti tech. Una novità che si inserisce in un mercato saturo ma che ha le carte in regola per far parlare di sé.



DJI MINI 4 PRO

Un drone leggero come uno smartphone ma capace di riprese in 4K mozzafiato.
Ha sensori ovunque, evita gli ostacoli e vola quasi da solo. Un gioiello di tecnologia, in grado di generare immagini davvero uniche.
Perfetto per chi vuole sentirsi Spielberg...



SAMSUNG FREESTYLE 2ND GEN

Un proiettore portatile a 360° con sistema Smart TV integrato. Si collega ovunque, si regola da solo ed è in grado di trasformare ogni parete in un cinema. Piccolo, versatile, ma può regalare una grande esperienza di visione e intrattenimento.



STEAM DECK OLED

La console portatile di casa Valve si aggiorna con uno schermo OLED che fa brillare i giochi come non mai. Potente come un PC, portatile come una Switch: il paradiso del gamer in movimento per un'esperienza immersiva di livello assoluto.

LEVITA GROUP

AI ASSISTANT

GIORGIO

INTELLIGENZA ARTIFICIALE AL TUO SERVIZIO

TI SARÒ UTILE IN MOLTI CAMPI COME:

- SERVIZIO AI CITTADINI
- HELP DESK
- SETTORE FINANZIARIO
- OSPEDALI E CLINICHE
- GESTIONE DI EMERGENZE
- ACCESSO ALLE INFORMAZIONI PUBBLICHE
- E-COMMERCE
- SETTORE EDUCATIVO
- MUSEI E LUOGHI PUBBLICI

TI AIUTERÒ ATTRAVERSO:



CHAT BOT

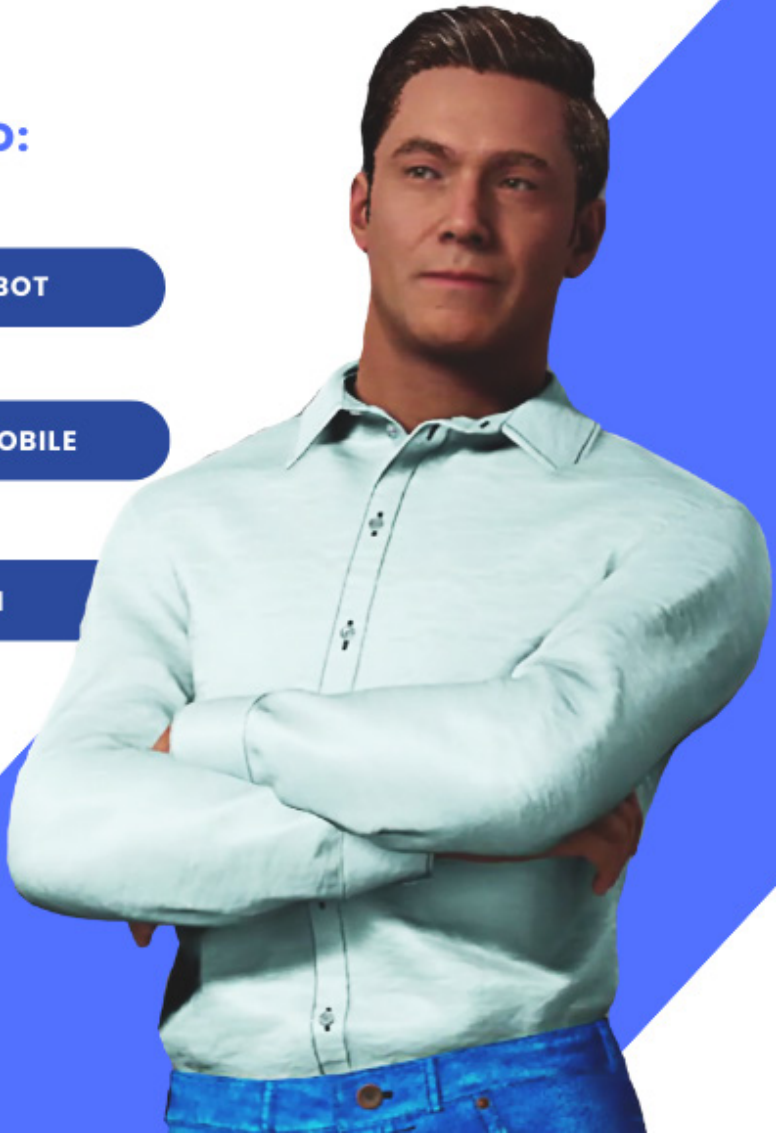


APP MOBILE



TOTEM

SCOPRI DI PIÙ



Truffe e intelligenza artificiale: il credito cooperativo al servizio della comunità



Sicurezza digitale, **prevenzione delle truffe** e **formazione sull'innovazione tecnologica**: **Federlus**, la **Federazione delle banche di credito cooperativo del Lazio Umbria Sardegna**, con il contributo di **Fondo Sviluppo**, a supporto della **BCC di Spello e del Velino** in due recenti iniziative che uniscono **attenzione al presente e visione sul futuro**, confermando il **ruolo attivo del credito cooperativo al servizio delle comunità locali.**

L'**incontro sulla sicurezza per i soci senior** si è tenuto il **28 marzo** presso la **Sala dell'Editto del Comune di Spello**, con un obiettivo chiaro:



Il Presidente della Bcc di Spello e del Velino Alessio Cecchetti



Il Direttore Generale della Federlus (Federazione delle Banche di Credito Cooperativo del Lazio Umbria Sardegna) Maurizio Aletti

fornire strumenti concreti per difendersi dalle truffe, sempre più diffuse e sofisticate. Intitolato **"Prevenire è meglio che curare: difendiamoci dalle truffe!"**, l'evento ha visto la partecipazione di **avvocati**, **consulenti informatici** ed **ex dirigenti di polizia**. Tra **analisi di casi reali**, **consigli pratici** e **panoramiche sull'evoluzione delle truffe digitali**, l'incontro ha fornito ai cittadini, e in particolare ai **Soci Adulti della BCC di Spello e del Velino**, la fascia di popolazione particolarmente colpita dalle frodi digitali, una **bussola per orientarsi nel mondo della sicurezza e del digitale**. Basti pensare che, **dati alla mano**, negli ultimi tre anni agli italiani è stato sottratto **oltre mezzo miliardo dai 'ladri digitali'**, con un **aumento del 30% nel solo 2024**.

Pochi giorni prima, il **21 febbraio**, **FederLUS**, sempre a supporto della **BCC di Spello e Velino**, aveva già lanciato un'iniziativa, questa volta rivolta ai **Giovani Soci e Socie del credito cooperativo**, con la prima tappa del **"BCC Camp"**, **progetto formativo itinerante** incentrato su temi di **educazione finanziaria e innovazione**. Presso **Il Frantoio di Spello**, oltre **70 ragazzi e ragazze under 35** hanno partecipato a un incontro su **"Intelligenza artificiale e transizione digitale"**, arricchito dall'intervento del **professor Federico Parrella**, docente ed esperto di **digital e information design**. Al termine, sono stati consegnati i **riconoscimenti agli studenti** che hanno recentemente conseguito **diplomi o lauree**, **premiando l'impegno e il merito**.

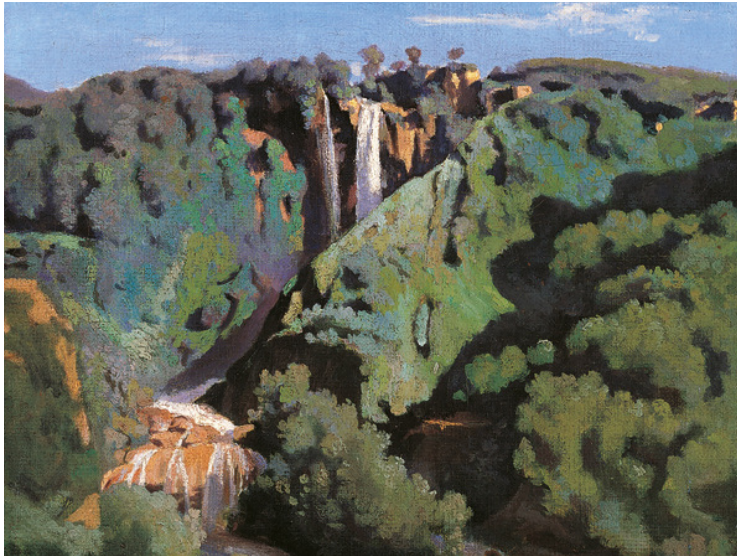
Con queste iniziative, il **credito cooperativo ribadisce la propria mission**, vale a dire **essere un punto di riferimento per la crescita culturale e sociale della comunità locale**.

FINO AL 15 GIUGNO 2025

FRATELLO SOLE, SORELLA LUNA

La Natura nell’Arte, tra Beato Angelico, Leonardo e Corot





In occasione dell'**ottavo centenario** dalla composizione del **Cantico delle Creature** di **San Francesco d'Assisi**, la **GNU** ospita la mostra **FRATELLO SOLE, SORELLA LUNA. La Natura nell'Arte**, tra **Beato Angelico**, **Leonardo** e **Corot**, che ha avuto un'influenza straordinaria sull'Arte, a partire dal **XIII secolo**. Una mostra che celebra la rivoluzione nell'arte prodotta dal Cantico delle Creature di San Francesco d'Assisi, a cura di **Costantino D'Orazio**, **Veruska Picchiarelli**, **Carla Scagliosi.**

Esposte oltre **ottanta opere**, tra dipinti, disegni, incisioni, sculture e volumi a stampa di alcuni tra gli artisti più celebri della storia dell'arte italiana ed europea, quali **Pisanello**, **Michelino da Besozzo**, **Paolo Uccello**, **Jan van Eyck**, **Beato Angelico**, **Piero della Francesca**, **Leonardo da Vinci**, **Leon Battista Alberti**, **Albrecht Dürer**, **Dosso Dossi**, **Giambologna**, **Annibale Carracci**, **Nicolas Poussin**, **Salvator Rosa**, **Giambattista Piranesi**, **Jean-Baptiste Camille Corot** e non solo. Questi **capolavori** segnano i momenti di svolta in cui le arti figurative hanno affrontato e raccontato nel corso dei secoli l'avvincente rapporto dell'uomo con la **Natura.**

La mostra dona un racconto suggestivo e profondo delle diverse sfumature con le quali il **Creato** è stato osservato dagli uomini e dalla sensibilità umana, restituendone poi una **reinterpretazione artistica** unica e originale.

Prestiti eccezionali dal Louvre, dal Rijksmuseum, dal Mauritshuis, dai Musei Vaticani e dai principali musei pubblici d'Italia, in un percorso di oltre ottanta capolavori tra XIII e XIX secolo.

I CAPOLAVORI IN MOSTRA

Tanti i capolavori in mostra il formidabile **Giudizio Universale** di Beato Angelico, prestito eccezionale dal **Museo di San Marco** di **Firenze**; dalla **Galleria dell'Accademia di Firenze** l'enigmatica **Tebaide** di **Paolo Uccello**; dalle **Gallerie dell'Accademia di Venezia** il celebre **San Girolamo** di **Piero della Francesca**, che dialoga con la **Crocifissione** di **Jan van Eyck** della **Galleria Franchetti** alla **Ca' d'Oro di Venezia**; quattro disegni di **Pisanello** dal **Louvre** di **Parigi**.

Fra gli straordinari **manoscritti miniati**, provenienti dalla **Biblioteca Nazionale Centrale di Roma**, contenenti la **Legenda maior sancti Francisci** di **Bonaventura da Bagnoregio**; volumi fondamentali come il **De Pictura** di **Leon Battista Alberti**, la **Summa de arithmetica** di **Luca Pacioli** e il **De Perspectiva pingendi** di **Piero della Francesca**; due fogli del **Codice Atlantico** di **Leonardo da Vinci** dalla **Biblioteca Ambrosiana di Milano**; l'**Hypnerotomachia Poliphili** di **Francesco Colonna** viene affrontato il tema del **valore simbolico degli elementi naturali**.

Il percorso si immerge quindi nella **visione idealizzata della natura** attraverso i campioni della **pittura classicista e barocca**, da **Annibale Carracci**, con la **Visione di Sant'Eustachio**, a **Giovanni Lanfranco**, con l'**Assunzione della Maddalena**, dal **Museo di Capodimonte a Napoli**.

Mentre le **scoperte scientifiche e astronomiche** di inizio **Seicento** sono rappresentate dallo straordinario **manoscritto del Sidereus Nuncius** di **Galileo Galilei** conservato alla **Biblioteca Nazionale Centrale di Firenze**.

Ricca è la sezione che presenta la **natura misteriosa e incombente** che appare nei paesaggi tra **Seicento** e **Ottocento**.





LA SALA IMMERSIVA
Inaugurata la **sala immersiva permanente** della **Galleria Nazionale dell'Umbria**, un momento che offre ai visitatori un'**esperienza sempre nuova** tramite l'uso delle **nuove tecnologie.**

Per questa mostra, è stato posizionato al centro della sala il **Cantico delle Creature**, che orienta i visitatori alla scoperta dei dettagli delle opere d'arte e insieme permette loro di riscoprire il senso di questo **capolavoro della letteratura.**

FRATELLO SOLE, SORELLA LUNA
La Natura nell'Arte, tra Beato Angelico, Leonardo e Corot
15 marzo – 15 giugno 2025

Perugia, Galleria Nazionale dell'Umbria
Corso Pietro Vannucci, 19

gallerianazionaledellumbria.it

Dal lunedì alla domenica
08.30 – 19.30 (ultimo ingresso 18.30)

Biglietti:
intero € 12.00;
ridotto € 2.00;
gratuito per possessori card GNU e aventi diritto

Informazioni:
T. 075 5721009

gnu@sistemamuseo.it
gan-umb@cultura.gov.it

L'ARTE "ILLUMINATA" DI MARCO LODOLA



UNO DEGLI ARTISTI PIÙ POP DEL PANORAMA CONTEMPORANEO, FRA I CREATIVI DI PUNTA PRESSO LA GALLERIA D'ARTE STARS

Marco Lodola è un artista **poliedrico**; con le sue sculture luminose in plexiglas, illuminate internamente con neon o tubi che ne caratterizzano l'immensa produzione, si è ritagliato una grande visibilità a tutti i livelli, sia fra gli addetti ai lavori che fra i semplici amatori.



Le sagome luminose di Lodola si rivolgono al grande pubblico della **televisione**, della **musica leggera**, del **cinema**, confrontandosi con l'immaginario della comunicazione di massa, infatti, le sue opere sono presenti in vari musei, ha realizzato scenografie per film, trasmissioni, concerti, eventi musicali, teatrali e cinematografici.

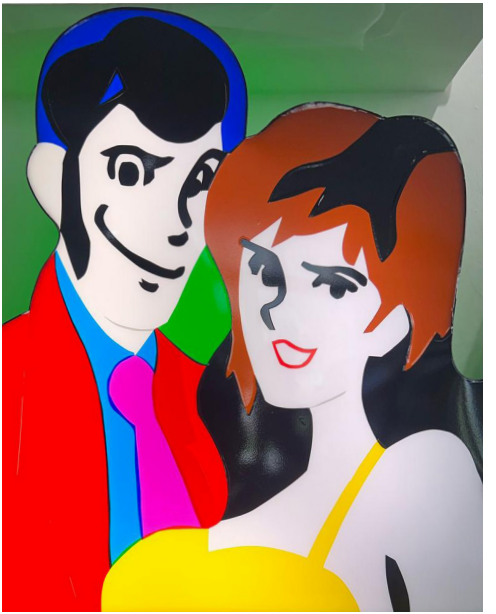
Il curriculum di questo strepitoso artista, capace come pochi altri d'inserirsi nell'immaginario popolare, è costellato di un'infinità di opere, istallazioni, collaborazioni d'autore e prestigiose esposizioni.

Da sempre Lodola affianca l'**arte visiva** ad altre discipline: **letteratura**, **musica**, **cinema**, **design.** Si avvicina presto all'uso di materiali plastici che sagoma e colora avvalendosi di una sua tecnica personale. Successivamente lavora all'intuizione di inserire fisicamente la luce nei suoi lavori: nascono così le **sculture luminose**, **statue** in **plexiglass illuminate** internamente con tubi luminosi, che caratterizzeranno tutta la sua produzione artistica.

Nel corso della sua carriera ha lavorato su diversi livelli rivolgendosi a più target, realizzando **opere a scopo commerciale**, **benefico** e ovviamente **artistico.** Da sempre ha una grande passione per la **musica**, che ha sovente contaminato le sue opere. In campo musicale ha collaborato fra gli altri con gli 883 realizzando per loro la copertina dell'album **Gli Anni.**

In Umbria è possibile trovare alcune sue opere rappresentative e iconiche presso la **Galleria Stars** di Ponte San Giovanni, curata da **Viviana Tessitore.**







Galleria d’Arte STARS
Via Alessandro Manzoni, 241
06135 Perugia
T. 340 48 13 979
arte@galleriastars.it

CAFFETTERIA

il Bistrot.

FOOD & DRINKS

Non abbiamo **bisogno** di **parole**

PIAZZA MATTEORTTI, 32 PERUGIA - ILBISTROTPERUGIA.IT























I BORGHI *FANTASMA* DELL'UMBRIA

Testo: La Redazione
Brano: Perdutamente – Achille Lauro

Un viaggio suggestivo fra luoghi magici e abbandonati

Un inedito itinerario



L'Umbria, terra di spiritualità e storia, di arte e itinerari naturalistici nasconde anche un volto silenzioso e affascinante: quello dei suoi **borghi fantasma**. Paesi un tempo vivi, oggi sospesi nel tempo, **abbandonati** a causa di modernità, **spopolamento**, **eventi sismici** e contingenze varie. Luoghi che parlano di un tempo andato ma anche delle radici di questa terra. Un itinerario diverso e suggestivo che permette di toccare con mano un volto inedito dell'Umbria passeggiando tra strade vuote e storie dimenticate, ascoltando le **voci delle pietre** e l'eco di una quotidianità che non c'è più. Questi luoghi custodiscono **architetture**, **leggende**, **memorie** e **paesaggi intatti**, offrendo una prospettiva diversa: non solo turistico, ma emotivo e riflessivo. Ogni borgo ha la sua anima, ogni rovina racconta una storia.

SCOPPIO





Non lontano da Massa Martana, nascosto fra le cime dei monti Martani, Scoppio è oggi un paese fantasma. Il lento abbandono, iniziato con lo spopolamento rurale, si concluse negli anni Cinquanta, accelerato dal rischio sismico. Eppure, molto resta da vedere: la chiesa romanica di San Michele Arcangelo, case di pietra, oggetti quotidiani rimasti intatti, come se il tempo si fosse fermato. Raggiungibile solo attraverso strade secondarie, Scoppio custodisce un fascino discreto e malinconico. Le sue strutture ancora in piedi raccontano la vita di una comunità che ha lasciato tracce visibili e invisibili. Incastonato in un territorio di confine al su dell'Umbria, Scoppio è un luogo che merita di essere scoperto con lentezza e rispetto.

BISELLI

Biselli è un piccolo borgo nei pressi di Norcia, abbandonato a causa della fuga dalle campagne, della mancanza di servizi e, infine, del terremoto del 1979. Il paese si estende su un pendio ripido e conserva ancora alcuni edifici, non tutti in rovina, e la chiesa dedicata a San Leonardo. Un tempo, da qui si dominava la vallata sottostante, a testimonianza della sua importanza strategica. Oggi resta il silenzio, rotto solo dal vento e dal fruscio degli alberi. Per raggiungerlo si percorre la SS685, deviando poi sulla SR320. Biselli è uno di quei luoghi dove la bellezza si nasconde dietro l'essenzialità, tra le crepe dei muri e i ricordi che resistono.





UMBRIANO

Umbriano è un borgo abbandonato dal fascino unico, raggiungibile solo a piedi con un sentiero che parte da Ferentillo. Arroccato su un colle a picco sulla valle del fiume Nera, risale all'epoca medievale, abitato in passato da contadini e pastori. Oggi, immerso in un silenzio quasi irreale, conserva le rovine di una chiesa e i resti di un castello che sovrasta la valle. La difficoltà di accesso ne aumenta il mistero, rendendolo meta perfetta per amanti del trekking e delle atmosfere sospese. Umbriano è un angolo d'Umbria dove il tempo ha scelto di fermarsi, e dove la natura ha ripreso lentamente il suo spazio.





MARZANA





Nell'alta Val Tiberina, tra boschi fitti e fauna selvaggia, si nasconde il borgo fantasma di Marzana. Di origine romana, fu per secoli un punto strategico, come testimoniano la torre e il monastero medievali ancora visibili sulle colline circostanti. Marzana è immersa in un paesaggio rigoglioso, abitato da cinghiali, scoiattoli e volatili, e arricchito da funghi e ginestre. Il borgo fu noto fino al Novecento per l'allevamento e una fiera molto rinomata. La fortificazione medievale, con le sue mura e leggende di duelli cavallereschi, rende questo luogo non solo storico, ma anche romantico e carico di suggestioni.

BUONACQUISTO





Nascosto nella Valnerina, nei pressi di Arrone, Buonacquisto era un tempo celebre per la sua antica miniera di lignite. Oggi è un borgo abbandonato, in cui la natura ha ripreso il suo dominio. Il progressivo spopolamento è avvenuto nel corso del Novecento, e ora questo paese è completamente avvolto dalla vegetazione. Passeggiando tra le sue strade in pietra, si ha la sensazione che il tempo si sia ritirato in punta di piedi: l'edera ricopre le facciate, le porte scricchiolano al vento e l'unico suono è quello delle foglie e degli uccelli. Buonacquisto incarna il fascino malinconico di un luogo sospeso, dove il passato affiora tra rovine silenziose. È una meta perfetta per fotografi, viaggiatori e animi romantici in cerca di suggestioni rarefatte.

GABBIO

Gabbio è un piccolo borgo nei pressi di Ferentillo che sembra sospeso nel tempo. Abbandonato durante il secolo scorso, conserva ancora intatte molte delle sue case in pietra, come se i suoi abitanti fossero scomparsi all'improvviso. Le stradine acciottolate, le fontane e i resti della vecchia chiesa raccontano una quotidianità ormai perduta. A differenza di altri borghi fantasma, Gabbio è sorprendentemente ben conservato: l'architettura rurale è visibile in tutta la sua semplicità. È un luogo che invita a immaginare, a riempire con la mente il vuoto lasciato dalla vita che fu. Un piccolo museo a cielo aperto, fatto di silenzi e di memorie.





CATINELLI

Catinelli, vicino a Sellano, è un borgo che unisce rovine e leggenda. Abbandonato da tempo, è circondato da racconti popolari che parlano di presenze misteriose e suoni inspiegabili, avvolgendolo in un'aura di mistero. Le sue case diroccate, il campanile che svetta nel silenzio e le strade deserte immerse nella nebbia contribuiscono a creare un'atmosfera da film gotico.

Luogo perfetto per chi cerca emozioni forti o semplicemente ama i paesaggi fuori dal tempo, Catinelli conserva un fascino inquietante e romantico al tempo stesso. È un borgo in cui storia e fantasia si intrecciano senza soluzione di continuità.





SALCI





Proprio sul confine fra Lazio e Umbria a breve distanza da Fabro, in una zona un tempo paludosa ma fertile, si trova il borgo abbandonato di Salci. Il nucleo urbano è composto da edifici residenziali disposti attorno a due cortili, con la chiesa di San Leonardo al centro. L'accesso principale è segnato dalla Porta di Orvieto, caratterizzata da un unico fornice e una poderosa struttura merlata su beccatelli gotici. Superata l'entrata, una strada sterrata fiancheggiata da case e campi incolti conduce a piazza Bonelli. Qui, sulla sinistra si erge il palazzo ducale con aperture ogivali, mentre a destra si trova la facciata quadrangolare della chiesa, con portale ad arco e due finestre sovrastanti. Quest luogo un tempo era auto-sufficiente, era il "paese in cui c'era tutto". Oggi è un diamante incastonato fra le nebbie della memoria.

UNA STAGIONE FIRMATA ROCCO RAGNI

L'immancabile **bianco e blu**, ma interpretato con fibre nuove, texture per tessuti tailleur in stile business e la camiceria in cotone dai raffinati inserti jacquard.

Stampe multicolori su fondi diversi, dalla fluida e leggera viscosa al cotone. Trasparenti fil coupé **jacquard** dai colori candidi.

Nella maglia, rilievi effetto hand made e **giochi di luce** lucido/opaco, tocchi metallici con lamé e applicazioni luminose su jersey e popeline.

Tonalità calde e femminili colorano le **maglie a punto rete** con effetti **tricot** in cotone e viscosa.

Rigature marcate in variazioni di **beige biscotto** e **bianco satin**. Il tessuto jacquard disegna delicati contorni lucidi che sembrano ricami.

Tutto questo è **Rocco Ragni**.

Un viaggio nelle creazioni dello stilista umbro, che propone giochi di luce, colori e texture per una primavera-estate nel segno dello stile
















TAPPETI DA VIVERE,OGNI GIORNO



EKBATAN

THE ART OF CARPETS

Un tappeto orientale è prima di tutto una lunga e bellissima storia.

La sua trama parla di nodi piccolissimi realizzati con maestria da mani abili e veloci, nodi che disegnano simboli, significati, aree di colore.
Un tappeto orientale racconta mille storie, che variano in base alla sua provenienza, parla di popoli nomadi che attraversano il deserto a bordo dei loro cammelli, luoghi esotici baciati dal sole, città meravigliose immerse nella luce e nel verde.
Un tappeto orientale sussurra cantilene, magie, formule segrete. Scoprile tutte.

ekbatancarpets.com









iktome.it

EKBATAN

THE ART OF CARPETS

Vieni a scegliere il tappeto ideale per il tuo ambiente, a tutto il resto penseremo noi.

Prova a casa
Prova gratuita del tappeto a casa per testarne l'armonizzazione con l'arredamento

Personalizzazione
Su richiesta realizzazione di prodotti con disegno e formato personalizzato

Contract
Tappeti e soluzioni su misura per aziende

Perizie
Valutazione professionale di tappeti con possibilità di permuta sul nuovo

Lavaggio
Pulizia specifica per macchie, aloni e rimozione peli di animali

Restauro
Rammendo strappi e fori, rifacimento frange e recupero colori

Via della Pallotta, 2/B Perugia lun_sab 9.15 -13 | 15.30 - 19.30

CDPSPAREPARTS.EU: LA PASSIONE PER I MOTORI INCONTRA LA QUALITÀ

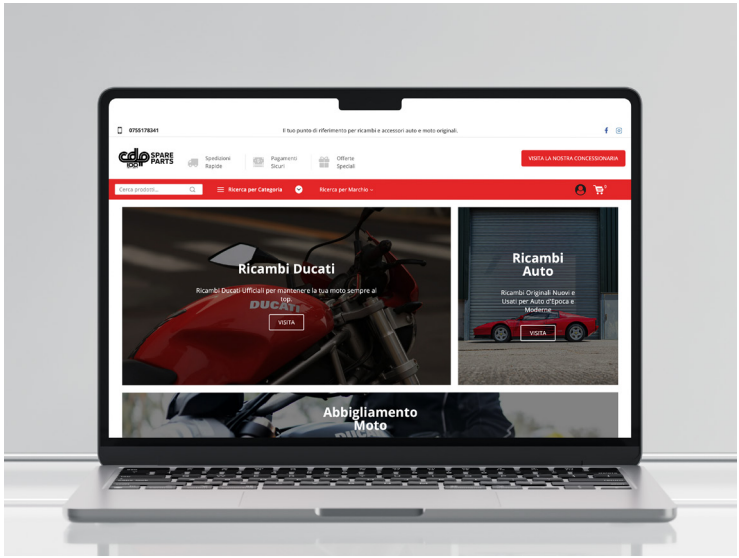
Arriva SPARE PARTS lo shop online firmato CDP Concessionaria de Poi

RICAMBI, ABBIGLIAMENTO, ACCESSORI



C'è un posto nuovo online dove ogni appassionato di motori si sentirà a casa. Si chiama **cdpspareparts.eu** ed è il nuovo negozio digitale firmato **CDP Concessionaria De Poi**, dedicato a chi vive la strada con il cuore e pretende il massimo da ogni componente della propria moto o auto.

Il sito nasce per diventare il **punto di riferimento nel mondo dei ricambi e dell'abbigliamento tecnico**, con un'anima fortemente legata all'universo **Ducati.** Una vetrina curata, aggiornata e pensata per chi cerca **ricambi originali**, affidabili e garantiti, senza rinunciare a stile e funzionalità.



Dal carter alla leva freno, dalla candela alla visiera del casco: ogni prodotto è selezionato per offrire performance e durata, con la garanzia della **componentistica ufficiale.** Non si tratta solo di sostituire un pezzo: si tratta di **mantenere vivo lo spirito del mezzo**, di rispettare la sua anima – soprattutto se porta il nome Ducati.

Ma c'è di più. Su **cdpspareparts.eu** trovi anche una ricca selezione di **abbigliamento tecnico e accessori Ducati originali**, perfetti per chi ama la guida sportiva e non rinuncia alla sicurezza né allo stile. Giacche, guanti, caschi: ogni articolo è pensato per chi affronta la strada con passione e consapevolezza.

Una gioia anche per gli amanti delle **quattro-ruote**: nel sito c'è infatti una sezione dedicata ai **Ricambi Auto**, con una vasta gamma di ricambi originali nuovi e usati per auto d'epoca e moderne e una sezione per gli **Accessori** molto completa (dalle barre porta-tutto alle catene da neve, dai seggiolini ai teli copri-vettura).

Navigare è semplice, intuitivo, veloce. E dietro ogni clic c'è l'esperienza di un team che conosce davvero il mondo delle due e quattro ruote. Perché qui non si vendono solo ricambi: si condivide **una visione del viaggio, della meccanica, della libertà. Cdpspareparts.eu** è davvero una sorpresa tutta da scoprire.

Cdpspareparts.eu
Shop online
cdpspareparts@gmail.com
T. 0755178341

Agenzia Pratiche Auto

PERUGIA PRATICHE

BOLLO AUTO • RINNOVO PATENTE • TARGHE CICLOMOTORI
PASSAGGI DI PROPRIETÀ AUTO-MOTO

www.perugiapratiche.com

PERUGIA SAN SISTO 075 545 30 60
accanto AD MOTOR
PONTE FELCINO 075 59 19 336



PERUGIA PRATICHE, L'AZIENDA VICINA AL TERRITORIO

Punto di riferimento nella gestione di documenti nel settore della mobilità

Perugia Pratiche è un'azienda che opera sul territorio ormai da diverso tempo e grazie alla **competenza**, alla **serietà** e alla **velocità** che la distingue, ha instaurato un rapporto consolidato con i clienti privati che scelgono l'agenzia per operazioni come i passaggi, il rinnovo delle patenti e le demolizioni. Uno degli asset con i quali Perugia Pratiche lavora in modo più significativo è il **settore business**: concessionari, rivenditori di auto e commercianti.

Perugia Pratiche è anche sponsor ufficiale del **Perugia calcio femminile** e della squadra di **pallavolo femminile della Bartoccini**. Da tre anni, inoltre, Perugia Pratiche sponsorizza il **Perugia calcio maschile** e altre società dilettantistiche.

I titolari dell'azienda sono **Moreno Vantaggi** e la moglie **Cinzia Cappannelli**.
Perugia Pratiche collabora con i più prestigiosi concessionari della regione.

DIFENDERE LA SPESA QUOTIDIANA DI TUTTI È IMPORTANTE. SOTTOSCRIVI?



Sottoscrivi la tua tessera Socio Coop

ed entra a far parte di una cooperativa che non è una società di capitali ma utilizza le proprie risorse per difendere il potere d'acquisto di tutti. Scopri tutte le attività e i vantaggi di far parte della cooperativa su coop.it **#10ragioniperpartecipare**

UNA BUONA SPESA PUÒ CAMBIARE IL MONDO

LA coop SEI TU.

PROVATO PER VOI

FRA SALDI E STILE, LA NOSTRA GUIDA AL “MUST HAVE”



FELPA CELINE: Un capo iconico, che non trascura nessun dettaglio. Una felpa in pile di cotone con cappuccio, con vestibilità loose e tasca a marsupio. Il cordoncino che parte dal girocollo è regolabile e ha le estremità in metallo con incisione “Celine Paris”. La finitura è a coste.



DOLCE VITA “ORIENT EXPRESS”: Anche l’Italia ha il suo treno turistico di lusso. Si chiama ‘La Dolce Vita Orient Express’, ed è interamente Made in Italy. Il primo treno che accompagna gli ospiti, amanti di un nuovo turismo lento, ha visto la luce il 4 aprile scorso in un viaggio inaugurale da Roma Termini a Montalcino. A regime sono previsti otto tipi di itinerari che attraversano i paesaggi più suggestivi d’Italia: percorrendo 14 regioni: da Venezia a Portofino, da Siena ai Sassi di Matera, dai vigneti di Montalcino alla via del tartufo verso Nizza Monferrato, fino alle tappe siciliane di Catania, Palermo e Taormina. A bordo del treno, i turisti possono gustare menù esclusivi, firmati dallo chef Heinz Beck, tre stelle Michelin.

GOLDEN GOOSE MARATHON: Sono un omaggio alla maratona, le nuove sneaker Marathon di Golden Goose. Un modello composto da una tomaia in nylon ripstop argento e la stella e il talloncino in nappa laminata di colore nero. La parte del talloncino è caratterizzata dall'inserimento di uno stabilizer completamente in 3D, tratto iconico di questa silhouette che le conferisce dinamismo.





BORSA TOTE SERIF IN PELLE SCAMOSCIATA: Realizzata in pregiata pelle scamosciata conciata in un intenso color espresso, la borsa tote Serif presenta una chiusura a clip che crea una delicata piegatura. Il portafoglio coordinato all'interno consente di tenere gli oggetti più piccoli a portata di mano, mentre il discreto logo COS impresso conferisce al modello una finitura iconica. La chiusura è a clip.

SANTAL ROYAL GUERLAIN: Un profumo seducente e avvolgente, un sandalo pieno di mistero. È questa l'essenza di Santal Royal, prfumo unisex firmato Gueralin dove a farla da protagonista è questo legno raro e prezioso che si erge maestoso nella penombra. Un sillage che si rivela in un gioco di raffinati contrasti tra le note scure del Cuoio e del Legno di Oud e la luminosità delle note fiorite del Gelsomino e della Rosa. Davvero una piacevole sorpresa.





GENNY ZERO: Un nuovo modo di vivere la mobilità. Genny Zero è l'evoluzione "per tutti" di un prodotto nato inizialmente per garantire una mobilità smart. La costante ricerca ha portato ora a un modello che è a tuti gli effetti veicolo su due ruote, con un'estetica che lo rende dinamico come un'auto. Leggero e maneggevole, perfetto per il traffico cittadino Genny Zero nasce da una sinergia unica tra l'ingegno svizzero e l'eccellenza manifatturiera italiana.

24 E 25 MAGGIO

CANTINE APERTE *L'UMBRIA DEL VINO SI RACCONTA*

Domenica 25 maggio torna uno degli appuntamenti più amati dagli appassionati del buon bere e del vivere lento: **Cantine Aperte**, con le porte delle migliori cantine del territorio che si aprono a curiosi, **viaggiatori** e wine lover.

L'edizione 2025 promette un'**esperienza sensoriale** ancora più intensa, dove vino, paesaggio e accoglienza diventano un'unica armonia.

Tra colline verdi e dolci vigneti che sembrano dipinti, Cantine Aperte è molto più di una semplice giornata di degustazioni: è un invito al **dialogo con i produttori**, alla **scoperta** delle storie che si nascondono dietro ogni **etichetta**, alla celebrazione del territorio in tutte le sue sfumature.

Non mancheranno **concerti al tramonto**, **picnic** tra i filari, **laboratori** per famiglie e **percorsi dedicati** a chi cerca autenticità e bellezza in ogni calice. Per chi ama lasciarsi guidare dai sensi, Cantine Aperte in Umbria è l'occasione perfetta per un weekend all'insegna della **cultura del vino**, dell'ospitalità vera e del piacere di stare insieme.





CANTINA ROCCAFIORE

Il week-end di Cantine Aperte a Roccafiore torna anche nel 2025 con il suo inconfondibile mix di **gusto**, **musica** e **convivialità.** Si comincia sabato 24 maggio con l'iconica **Cena con il Vignaiolo**: un appuntamento imperdibile per chi ama il buon vino, la cucina autentica e l'atmosfera frizzante delle nostre serate in cantina.



Il menù, firmato da Cucinaa dello **Chef Marco Gubbiotti**, sarà accompagnato dai ritmi scanzonati de I Briganti de la Fratta che ci faranno cantare tra un brindisi e l'altro. E quando cala la notte... le danze continuano sotto le stelle con il **DJ set** di **Carlino Mix** e **Mr. Colin**, per chiudere in bellezza una serata già memorabile [cena e dopocena: € 50 a persona].

Ma non finisce qui: **domenica 25 maggio**, a partire dalle ore 11, la festa continua con una giornata pensata per tutti. Tour guidati tra vigneti e cantina, degustazioni dei nostri vini autoctoni a calice o in bottiglia, e il piacere del buon cibo con piatti a vista preparati da **Cucinaa**. Lasciatevi tentare da un delizioso "pasta show" con tre primi diversi da scegliere, mentre esplorate la nostra tenuta tra calici, chiacchiere e panorami.

Per i più piccoli (e per chi ha ancora voglia di giocare), alle ore 11 prenderà vita un laboratorio creativo per bambini a cura della **Fondazione Beverly Pepper** – un momento gratuito di espressione artistica e divertimento immerso nella natura.
Vi aspettiamo a Todi, sabato 24 e domenica 25 maggio per vivere insieme un week-end all'insegna del vino, della musica e della bellezza.

Per info e prenotazioni
T. +39 075 8942746
info@cantinaroccafiore.it





CANTINE GORETTI

IL Weekend di **CANTINE APERTE** alla **Cantina di Perugia** è alle porte!

Cantine Goretti è lo specchio di una **famiglia** che, da generazioni, ha scelto di credere e investire in questa terra preziosa, l'Umbria. Come di consuetudine, le Cantine Goretti apriranno le loro porte per l'ultimo weekend di maggio, per Cantine Aperte nella cantina di Perugia con un ricco calendario di appuntamenti.

VENERDÌ 23 MAGGIO
L'attesissima **CENA DEL VIGNAIOLO**, una cena divertente a ritmo di musica, violino elettronico e dj set, all'insegna dei sapori e della tradizione umbra proposti dallo chef della cantina in abbinamento ai vini Goretti. *(posti limitati, solo su prenotazione)*

SABATO 24 MAGGIO
E-bike eno-tour con la partecipazione di ©Ci-clovery: un'esperienza in e-bike tra le colline e

i nostri vigneti, con splendidi scorci panoramici della città di Perugia e sulla campagna della DOC Colli Perugini. Al termine della piacevole pedalata, seguirà una degustazione in cantina. *(posti limitati, solo su prenotazione)*

DOMENICA 25 MAGGIO
Un'intera giornata all'insegna del buon vino, cibo, musica, relax e divertimento per grandi e piccini!

Dalle **ore 10:00** tutti gli ospiti della Cantina avranno la possibilità di **degustare i vini Goretti** tra le tante attività proposte nel parco e in Torre con l'atmosfera della musica live, Dj faust-T e Sax Men.
Una giornata di **relax in cantina**, tra calici dei nostri vini e tipicità della gastronomia umbra da gustare nel parco; dai primi piatti dello chef, alla porchetta nostrana di ©Granieri, taglieri tipici e ciacce fritte del food truck ©Contadinacontemporanea.

Per i più curiosi, all'interno della Torre Goretti del XII sec., **DEGUSTAZIONI GUIDATE** con un'esperta sommelier e il produttore della selezione dei vini più rappresentativi, oltre alla degustazione esclusiva della **VERTICALE** di annate de **L'ARRINGATORE**, un viaggio tra le diverse sfumature nel tempo del vino protagonista della cantina, visitando per la prima volta il tunnel sotterraneo dove sono custodite le annate più preziose. *(su prenotazione)*

Dedicato ai più piccoli, il **KIDS GARDEN CORNER** per laboratori a tema e tanto divertimento all'aria aperta!

L'esperienza unica del **GIRO IN ELICOTTERO** si conferma come ogni edizione, partendo dall'Eli-superficie Goretti per ammirare le colline della DOC Colli Perugini e la nostra fantastica Umbria da un'emozionante prospettiva!





NOVITÀ: NUOVA TERRAZZA PANORAMICA della cantina, da qui potrai godere di una vista unica della Torre Goretti, della parte della produzione e degustare i nostri vini ammirando il panorama della città di Perugia prenotando il tuo pranzo esclusivo.

Tante altre saranno le sorprese, come il gioco del sommelier grazie a ©Re-Wine, vi aspettiamo!

CANTINE GORETTI
Per prenotazioni e maggiori informazioni:
vinigoretti.com
T. +39 075 607316
goretti@vinigoretti.com



TERRE DE LA CUSTODIA

Sabato 24 e domenica 25 maggio preparatevi a vivere un'esperienza immersiva tra le colline umbre: Terre de la Custodia vi aspetta per **Cantine Aperte 2025** per due giornate dedicate al **vino**, alla **buona cucina**, alla **musica** e alla **bellezza della natura.**



SABATO 24 MAGGIO
CENA CON VIGNAIOLO
Venite a scoprire l'eleganza e la profondità dei vini Terre de la Custodia! Un **percorso enologico** guidato tra calici pregiati e abbinamenti gastronomici pensati per esaltare ogni sorso.

DOMENICA 25 MAGGIO
DALLE 10 ALLE 18
L'evento offre un'esperienza completa tra degustazioni guidate di **vini pregiati**, **proposte gastronomiche** ispirate alla **tradizione umbra** e momenti di intrattenimento con musica dal vivo e DJ set.

Tra i vigneti, sarà possibile vivere anche un **tour suggestivo** a bordo di una **Fiat 500 d'epoca**, per ammirare i paesaggi in un'atmosfera retrò e rilassante. L'ingresso è gratuito, con degustazioni a pagamento. È necessaria la **prenotazione**.

Per info e prenotazioni
Cantina Terre de la Custodia
Gualdo Cattaneo (PG)
info@terredelacustodia.it
T. 328 7185436



CANTINA ARNALDO CAPRAI

L'edizione **2025 di Cantine Aperte** è alle porte! Oltre alla possibilità di visitare gratuitamente la Cantina di Montefalco, Caprai ha creato **3 esperienze** pensate per far vivere ai visitatori tutte le emozioni di una giornata straordinaria tra le Vigne della tenuta. Gli eventi saranno disponibili nei giorni del **24 e 25 maggio 2025, dalle ore 10:00 alle ore 18:00** di ciascun giorno. Di seguito il programma completo!

Visite Guidate Gratuite della Cantina Arnaldo Caprai *(24 e 25 Maggio dalle 10:00 alle 17:00)*

A partire dalle 10:00, ogni ora partirà un tour guidato nel quale verranno raccontati tutti i processi produttivi della Cantina Arnaldo Caprai, dalla raccolta all'imbottigliamento. L'attività è gratuita, con prenotazione in loco il giorno dell'evento ed è disponibile fino ad esaurimento posti.

Lo Sdigiunicchio Exclusive *(24 e 25 Maggio, fruibile dalle 10:00 alle 16:00)*

Per gli amanti della natura e delle esperienze più esclusive, questa esperienza unica permetterà di godersi un picnic in totale libertà nell'esclusiva Piazzetta Torre del Colle della tenuta Arnaldo Caprai, per l'occasione riservata a solo chi acquista questa esperienza. Nell'offerta è inclusa **1 Food Box "Sdigiunicchio"** al cui interno si troveranno: una tasca porta calice, un calice di vetro, un panino farcito con mortadella artigianale di qualità superiore, torta al testo fatta in casa, selezione di verdure grigliate alla contadina, proposta dolce della tradizione Umbra, due degustazioni a scelta tra Merlot e/o Chardonnay Arnaldo Caprai, 1 parcheggio riservato all'interno della Tenuta Arnaldo Caprai per ogni ordine. Prezzo 35,00€ a persona, prenotazione online obbligatoria.

Il Panino del Vignaiolo + 2 Degustazioni
(24 e 25 Maggio, fruibile dalle 10:00 alle 18:00)

Ideale per chi desidera un assaggio significativo e corposo che abbina sapori genuini a vini ricercati. Questa offerta include: una tasca porta calice, un calice di vetro, un panino farcito con mortadella artigianale di qualità superiore,



due degustazioni a scelta tra Merlot e/o Chardonnay Arnaldo Caprai. Prezzo 18,00€ a persona, prenotazione online obbligatoria.

Il Panino del Vignaiolo + 1 Degustazione
(24 e 25 Maggio, fruibile dalle 10:00 alle 18:00)

La scelta perfetta per chi vuole godersi un momento breve ma intenso. Comprende: una tasca porta calice, un calice di vetro, un panino farcito con mortadella artigianale di qualità superiore, una degustazione a scelta tra Merlot o Chardonnay Arnaldo Caprai. Prezzo 12,00€ a persona, prenotazione online obbligatoria.

Musica dal Vivo
(il 25 Maggio dalle 10:00 alle 18:00)

Domenica 25 Maggio 2025 ci sarà musica dal vivo ad accompagnare l'intera giornata.

ARNALDO CAPRAI
Località Torre, 1
Montefalco 06036 (PG) Italia
Tel. +39 0742 378802

IL 24 MAGGIO AD ASSISI
TANTE STELLE DEL CALCIO IN UMBRIA
PER UN EVENTO IMPERDIBILE

NEL SEGNO DI GACUCCI



Un grande evento nel nome di **Luciano Gaucci**, con tante stelle dello sport e tantissime leggende del Grifo del passato. È quello che andrà in scena ad **Assisi** sabato 24 maggio, in memoria dell'ex Presidente del Perugia.

Il secondo Memorial Luciano Gaucci, organizzato dalla società Assisi Calcio 2023, nella persona del **Presidente Riccardo Gaucci**, sarà un evento imperdibile per celebrare la passione per il calcio e per onorare la memoria di un'icona del panorama calcistico italiano.
Dopo il grande successo della prima edizione svoltasi lo scorso anno con più di 30 calciatori, tra i quali Rapajc, Ravanelli, Giunti e Negri e un'affluenza di pubblico straordinaria che ha contato più di 1.500 partecipanti, l'evento torna con una seconda edizione che si annuncia ancor più scintillante.

Il Memorial si svolgerà **sabato 24 maggio** allo **Stadio degli Ulivi di Assisi**, e promette di essere una giornata ricca di emozioni, sport e solidarietà. Tante le attività in programma: la possibilità di interagire attivamente con i protagonisti del Campo e l'opportunità di vincere premi con l'unico comune obiettivo di ricordare il grande Luciano.

Riccardo, Presidente dell'Assisi Calcio neo-promossa, si fa promotore del secondo Memorial in omaggio all'indimenticabile papà Luciano



"*L'entusiasmo e la partecipazione che abbiamo visto nella prima edizione ci hanno spinto a organizzare nuovamente questo evento*," ha dichiarato il Presidente **Riccardo Gaucci.** "*Vogliamo continuare a creare* – ha proseguito il numero uno dell'Assisi Calcio - *un momento di aggregazione per la comunità e mantenere viva la memoria di Luciano, ricordando la sua storia e i traguardi raggiunti, dalla sua amata Roma all'acquisto del Perugia Calcio che porta fino alla promozione in Serie A nel 1996, e successivamente all'acquisizione della Viterbese, (portata dalla C2 alla C1), della Sambenedettese (portata dalla Serie D alla Serie C) e del Catania, con il quale ottenne una storica promozione in Serie B*".

QUASAR VILLAGE

La tua FREQUENZA quotidiana

AL QUASAR VILLAGE



QUASARVILLAGE.IT

APPERÒ! SCARICA L'APP E VINCI FANTASTICI PREMI







CHI CI SARÀ

Fra i nomi degli ex grifoni confermati all'evento spiccano: Marco Negri, Milan Rapajic, Sean Sogliano, Federico Giunti, Mauro Milanese, Gianluca Colonnello, Andrea Camplone, Marcello Castellini, Giovanni Cornacchini, Cristiano Lucarelli, Pasquale Rocco, Alberto Di Chiara, Roberto Goretti, Carmine Gautieri, Renato Olive, Sandro Tovalieri, Alessandro Cucciari, Andrea Mazzantini, Simone Braglia, Ze Maria, Ze Maria, Cristian Bucchi, Alessandro Calori, Fabio Liverani, Marco Storari, Fabrizio Miccoli, Michele Blasi, Christian Obodo, Fabrizio Ravanelli, Dario Hubner, Graziano Vinti, Sebastiano Rossi, Andrea Ranocchia, Fabio Bazzani, Davide Baiocco, Gianluca Petrachi, Ibrahim Ba, Fabio Gatti, Serse Cosmi, Walter Alfredo Novellino. E tantissimi altri.

Il Presidente e tutto lo Staff dell'Assisi Calcio 2023 stanno lavorando per un giorno indimenticabile per il quale hanno già confermato la loro presenza più di **60 giocatori** delle gestioni Gaucci oltre a tantissimi altri ospiti. Il tutto in un'annata straordinaria anche dal punto di vista sportivo per l'Assisi Calcio che ha raggiunto la sua promozione consecutiva, approdando ora in Promozione.


IL FRANTOIO
Q5

Eleganza e innovazione su quattro ruote



Audi Autocentri Giustozzi presenta la nuova Audi Q5 da Centumbrie

Eleganza e innovazione si sono incontrate in un evento esclusivo, dove il futuro della mobilità ha preso forma tra raffinatezza e tecnologia.
Audi Autocentri Giustozzi ha presentato la nuova **Audi Q5** presso l'incantevole location di **Evo Bistrot Centumbrie**, regalando agli ospiti un'esperienza immersiva all'insegna del design, della performance e dell'eccellenza.



La nuova Audi Q5, icona del segmento SUV premium, è stata protagonista indiscussa della giornata. Il modello, aggiornato con le più recenti tecnologie Audi, si distingue per **le sue linee dinamiche**, **il massimo comfort a bordo** e **l'innovazione nei sistemi di assistenza alla guida.** Tra le novità spiccano i **fari a LED Audi Matrix**, il sistema MMI touch con intelligenza artificiale integrata, e una gamma di motorizzazioni ibride pensate per ridurre consumi ed emissioni senza rinunciare alla potenza.

Gli ospiti, a margine di un light lunch di alto livello, hanno avuto l'opportunità di **ammirare da vicino ogni dettaglio** dell'auto, esplorandone l'abitacolo high-tech, i materiali di altissima qualità e le numerose soluzioni pensate per migliorare l'esperienza di guida. Particolare attenzione è stata riservata alle **tecnologie di connettività** e alla sicurezza avanzata, come il sistema Audi pre sense, il lane assist e l'adaptive cruise control.

In una cornice elegante e conviviale, tra degustazioni e momenti di networking, l'evento ha saputo coniugare alla perfezione lo **spirito raffinato di Audi** con la visione di **Audi Autocentri Giustozzi**, da sempre punto di riferimento nel settore automotive per innovazione, servizio e attenzione al cliente.

Un'occasione che ha celebrato il piacere di guidare, **lo stile e il futuro della mobilità premium**, confermando ancora una volta la forza del binomio Audi Autocentri Giustozzi: un'accoppiata vincente nel cuore dell'Umbria.







L'EVENTO DI AREZZO

Giovedì 28 marzo si è tenuta presso lo showroom Autoscontri Giustozzi di Arezzo una serata esclusiva dedicata alla presentazione della Nuova Audi Q5. Un evento che ha richiamato numerosi clienti e appassionati del brand, offrendo loro l'opportunità di scoprire da vicino le innovazioni di uno dei modelli più attesi della gamma Audi. La filiale di Arezzo, punto di riferimento strategico per il Gruppo Autoscontri Giustozzi nel territorio toscano, conferma ancora una volta il proprio ruolo centrale nella promozione dei valori Audi e nel consolidamento del rapporto con la clientela locale.

DAL 12 AL 15 GIUGNO

Quattro giorni di gusto, festa, incontri, showcooking, musica e tanto pesce di lago, fiume e mare

I LOVE FISH



Quattro giorni di gusto, festa, incontri, showcooking, musica e tanto, ma tanto, pesce. Ritorna l'atteso appuntamento con **"I Love Fish"** con tante novità culinarie e culturali per valorizzare le produzioni locali dei laghi e fiumi umbri e del mare italiano. La terza edizione della manifestazione, ad **ingresso libero**, è in programma presso il **percorso verde Leonardo Cenci di Pian di Massiano di Perugia da giovedì 12 a domenica 15 giugno prossimi.**

L'evento - ideato ed organizzato da Verso Aps in collaborazione con Un/Lab snc, con la direzione artistica di Francesca Rocchi e il patrocinio del Comune di Perugia, Regione Umbria e Unione dei Comuni del Trasimeno – sarà **presentato in esclusiva al Mercato Centrale di Milano sabato 7 giugno** alla presenza della Sindaca di Perugia **Vittoria Ferdinandi**, che è interverrà insieme agli organizzatori, sul tema "*I Love Fish: cultura del mare, dei laghi e dei fiumi, tra città, territorio e futuro*". La nuova edizione di I Love Fish si apre, quindi, con una riflessione profonda sulla tropicalizzazione del Mediterraneo, il cambiamento delle specie marine, le abitudini di consumo e il futuro del pesce in città. Tra talk, laboratori e storytelling, il mare arriva a Milano per raccontarsi in modo nuovo.

Tante le novità e tante conferme anche per questa edizione, come la location della manifestazione che sarà sempre il percorso verde di Perugia ma con un **menù di pesce che sarà rinnovato e più ampio.** Più di **50 nuovi piatti** realizzati dalle migliori realtà di ristorazione territoriali che si affiancheranno alla cucina delle cooperative di pesca per esaltare il pesce di acqua dolce e salata.

La proposta culturale ed enogastronomica di I Love Fish quest'anno trova il suo coronamento nella **nuova sinergia con lo Strozza Music Fest**, un festival musicale di grande rilievo nel territorio umbro. In questa edizione si amplieranno anche le collaborazioni e la presenza di nuovi partner come **Conad** con **Sapori&Dintorni** e **Sapori&Idee** (presenti anche con uno showcooking dedicato), **Congenlab** e **Mastri Birrai umbri.**

IL MENÙ

Più di **50 nuovi piatti** realizzati dalle migliori realtà di ristorazione territoriali come **Rosso di Sera a zonzo** (panino con porchetta di Lago, fish & chips, supplì con formaggio, panino con trota, patatine fritte), **Barbacco** (Bruschettone con carpaccio di pesce spada, bruschettone vegetariano, spiedini di calamari e gamberi con salsa allo yogurt), **Asd Badiola** (frittella di baccalà, insalata di ceci e baccalà), **Pescheria Marco** (frittura di pesce di mare, soutè cozze - vongole lupini), **Prefermento Crokka** (sorriso di mare, crokka in porchetta), **Testone Mare** (carbonara di mare, guazzetto di poletti alla Luciana + torta al testo, insalata di mare), **La Locanda dei Pescatori del Trasimeno** (gnocchetti con sugo di tinca affumicata, frittura del Trasimeno & chips), **Ristorante Luce** (sando con anguilla arrostita, insalata di uova, sedano e limone; sando con trota marinata, guacamole, pomodori secchi e miso; sando con sgombro, cipolla rossa di Cannara, yogurt e prezzemolo; sando con insalata di tonno e patate, carciofini e senape), **Cuisine 83** (gnocchi sarde alla crema di scampi, nocchi zafferano, gamberi, zucchine e tartufo; paccheri tonno e spada alla siciliana, alice fritte, calamari spillo fritti, nuggets Baccalà in crosta di cornflakes, nuggets tonno, ostriche, impepata di cozze), **Tori-Tori** (octopus sando, gamberi al panko, involtino primavera, gyoza taipei, sando con baccalà, coda di rospo karaage), **Ravo Pizza**, **Arte del Gusto** (antipasti), **Bertini's** (gelato Dubai + fragole, coppa Dubai, granita Kaligori), **Dulcinea** (gelati, brioches con gelato, sorbetto al limone).



Grande attesa per la terza edizione dell'evento, ideato ed organizzato da Verso Aps in collaborazione con Un/Lab snc, è in programma a Pian di Massiano dal 12 al 15 giugno

PROGETTO TERRE MANI
La nuova **area Terra Mani Arena** ospita il **progetto "Terre Mani"**, che celebra vignaioli e produttori locali impegnati nella tutela della biodiversità. Attraverso masterclass e incontri tematici, i produttori locali saranno protagonisti di un percorso di scoperta che esplora il profondo legame tra territorio, sostenibilità e tradizione, promuovendo una viticoltura che rispetta l'ambiente e valorizza l'identità del luogo. Un'opportunità unica per apprezzare la ricchezza enologica locale.

IL CONTEST PER LE SCUOLE E LE ASSOCIAZIONI DEL TERRITORIO
Per il secondo anno consecutivo, inoltre, i bambini delle **scuole dell'infanzia e le associazioni del territorio, che si occupano di persone con disabilità, saranno coinvolti in un contest** dove tutti vincono e che li vedrà protagonisti nella realizzazione di idee e opere artistiche dedicate al **concetto di "rete"** nel suo paradigma assoluto.

GLI INCONTRI

Tante anche le conferme. Nei quattro giorni dell'evento, saranno **organizzati incontri e momenti di riflessione per richiamare l'attenzione sull'importanza di tutelare il Lago Trasimeno.**





GLI SHOWCOOKING

Per gli amanti della cucina di pesce, I Love Fish rappresenterà l'occasione ideale per approfondire i segreti culinari di alcuni dei migliori cuochi e maestri del gusto. **Gli showcooking esperienziali offriranno un percorso culinario completo**, dove lo spettacolo è nell'apprendimento, e si accompagna al piacere di assaporare le creazioni gastronomiche proposte, anche in compagnia di realtà del mondo del fine dining come nell'appuntamento dedicato al racconto del ristorante Stella Michelin **L'Acciuga** di Perugia, durante il quale si potrà assaggiare un piatto creato dagli chef.

I LOVE FISH
PERUGIA

INFO
www.ilovefish.it
Facebook: @ilovefishperugia
Instagram: ilovefishperugia

Cesare

A SPELLO

LA NUOVA





STAGIONE!

SUSHI, RISTORANTE, BRACERIA, PIZZERIA,
PISCINA, APPARTAMENTI VACANZE

Via Navello, 26 - Spello (PG) 348 8634496 cesareaspello.it

DALL'ANTICO AL POP

Evo Bistrot Centumbrie e La Locanda del Cardinale

Due ristoranti umbri dove il tempo si ferma e riparte con due dei più giovani talenti in cucina dell'Umbria.





In Umbria, terra di pietra e silenzio, dove le colline sembrano custodire storie millenarie, capita di imbattersi in **luoghi che sorprendono**, disorientano e affascinano. Sono ristoranti, sì, ma prima ancora sono visioni. Due indirizzi, in particolare, raccontano l'Umbria da angolazioni inaspettate: ***Evo Bistrot Centumbrie*** **e** ***La Locanda del Cardinale***. Diversi per stile e spirito, entrambi offrono esperienze che superano i confini della semplice ristorazione.

Evo Bistrot Centumbrie
Il pop in campagna

Sulle sponde del lago Trasimeno, Evo Bistrot è **una vera sorpresa visiva.** Nella cornice rurale di Agello, tra olivi e campi coltivati, ci si ritrova in uno spazio che potrebbe trovarsi a Berlino o Londra. Il design è audace, colorato, a tratti psichedelico. Lampade giganti, neon, giochi di luci, colori fluo e geometrie che giocano con la percezione: uno stile pop che dialoga ironicamente con l'identità rurale del territorio.





Eppure, non è solo estetica: **l'anima del bistrot è profondamente legata all'Umbria.** La cucina è costruita intorno ai prodotti dell'azienda Centumbrie — olio extravergine, legumi, cereali, ortaggi — lavorati in una chiave contemporanea che valorizza, senza stravolgere. Un piatto può stupire per impiattamento e forma, ma resta riconoscibile nel gusto, autentico, agricolo, diretto. Evo è l'Umbria che si reinventa con ironia, senza rinunciare alla sostanza.

La Locanda del Cardinale
Il tempo sospeso di una domus

Nel cuore di Assisi, poco distante dalla Basilica di San Francesco, La Locanda del Cardinale è **un viaggio nel tempo.** Letteralmente. Il ristorante si trova sopra i resti di una domus romana del I secolo d.C., visibili attraverso i pavimenti in vetro che lasciano intravedere mosaici, affreschi e architetture antiche perfettamente conservate. È come **cenare sospesi tra due epoche**: quella imperiale e quella medievale, con le volte in pietra che raccontano la stratificazione storica della città.

La cucina, in questo caso, **è un atto di rispetto e di eleganza.** La proposta gastronomica si muove tra raffinatezza e stagionalità, con piatti che celebrano la tradizione umbra elevandola con tocchi contemporanei. Non c'è ostentazione, ma una cura quasi liturgica del dettaglio: dalla selezione delle materie prime all'abbinamento con i vini, il servizio è pensato per accompagnare un'esperienza che non si dimentica. È il luogo ideale per chi cerca **un'immersione sensoriale completa**, dove ogni portata è anche un omaggio alla bellezza del contesto.

In un'epoca in cui il ristorante è sempre più anche uno spazio narrativo, *Evo Bistrot Centumbrie* e *La Locanda del Cardinale* dimostrano che in Umbria si può raccontare una storia diversa. Che sia attraverso una palette di colori pop o camminando sulle vestigia di Roma antica, il senso dell'accoglienza resta lo stesso: sorprendere con autenticità.

La parola ai giovani talenti in cucina
L'Umbria delle giovani promesse della cucina. L'Umbria che nel suo voler essere tradizionale sa dare valore al presente e al futuro. Ecco un assaggio di Elia Lunghi, Chef di Evo Bistrot Centumbrie, e di Nicola Cascini, Chef di La Locanda del Cardinale.

Quanti anni hai e quanti di questi li hai passati in cucina? Elia: ho 32 anni di cui 15 passati all'interno delle cucine. **Nicola**: Ho 26 anni, sono in cucina dai 16.

Quali sono le influenze culinarie che hanno ispirato il vostro stile di cucina? Elia: Sicuramente sono stato influenzato dalle mie varie esperienze, ritengo sia un mix tra il tipo di cucina familiare provata durante le domeniche in famiglia, la cucina tedesca derivata dall'influenza materna e pure un pizzico di Spagna dovuta ai miei viaggi. **Nicola**: La formazione in Alma mi ha fatto comprendere la cucina a 360 gradi, stare a contatto tutti i giorni con chef stellati mi ha aiutato molto. Lo stile di cucina sicuramente è caratterizzato da tutte le esperienze.

Il ristorante in cui sei executive chef è sicuramente particolare. Ti lasci ispirare dal luogo in cui ti trovi nell'ideazione del tuo menù?
Elia: Tutti i menù, dal primo all'ultimo sono stati cuciti sullo stile e sulle vibes che trasmette il ristorante. i piatti provano ad essere infatti colorati e giocosi in modo da completare l'ambiente in cui vengono consumati. **Nicola**: È un piacere essere chef in un contesto del genere, cerco di lasciarmi ispirare dal territorio intorno a me, credo ha molto da dirci e da darci.

Tre tuoi piatti che dobbiamo assolutamente provare? Elia: Senza dubbio la tagliata di cuore di manzo, l'agnolotto doppio di faraona ed erbe amare e il carpaccio di lingua, aglio nero e fagioli neri. **Nicola**: Carciofo alla brace, lumache lardo asparagi e alloro. E il piccione a cui sono particolarmente legato, che viene rivisitato partendo dal piccione "ripieno Umbro".

Quali sfide affrontate come giovani chef in un settore competitivo? Elia: Le sfide da affrontare credo siano le stesse per ogni cuoco, a prescindere dall'età. Il settore è molto competitivo e si deve mantenere sempre un elevato livello di creatività. Soprattutto in una regione come la nostra legata in modo indissolubile alla tradizione. **Nicola**: L'obiettivo è quello di portare serenità, creando ogni giorno un clima di lavoro dove ognuno può esprimere il meglio. La mia sfida è quella di trasmettere conoscenze e la mia idea di cucina, più avanti chi lo sa...



Re Artù
Country Lifestyle





CAMERE

RISTORANTE

COUNTRYHOUSE

Indirizzo
Via Padre Pio, 10,
06081 Assisi PG

Contatti
075 815402

Visita il nostro sito
https://reartuassisi.it

POST IT



18 maggio

ANA CARLA MAZA
Caribe world tour

Ana Carla Maza è una violoncellista, cantante e compositrice unica e rivoluzionaria, che fonde il jazz latino con influenze pop, rock e urbane. Nel 2023 ha presentato il suo terzo album, Caribe, dedicato alle culture caraibiche.

Auditorium San Francesco al Prato — Perugia

POST IT POST IT POST IT

27 maggio

CESARE PICCO
The köln concert variatons

Il toccante omaggio di Cesare Picco al leggendario concerto di Keith Jarret. Un viaggio emozionante tra jazz, classica e improvvisazione, per celebrare uno dei più grandi capolavori della musica contemporanea.



Auditorium San Francesco al Prato — Perugia



26 giugno — 2 luglio

TRASIMENO MUSIC FESTIVAL
La 20ª edizione del Festival musicale

Dal 26 giugno al 2 luglio si terrà la 20ª edizione del Festival musicale internazionale in Umbria, con otto concerti in location suggestive. Parteciperanno artisti di fama mondiale e giovani talenti della musica classica. Un evento affascinante e coinvolgente che attira ogni anno pubblico da tutto il mondo.

Evento Diffuso

POST IT POST IT POST IT

27 giungo al 13 luglio

FESTIVAL DEI DUE MONDI DI SPOLETO
Opera, Musica, Danza, Teatro, Arte, Performance

Spoleto è ancora una volta la città del Festival delle arti performative più antico d'Italia, giunto alla sua sessantottesima edizione. Sono attesi oltre 700 artisti provenienti da 13 Paesi, impegnati in più di 60 spettacoli.



Evento Diffuso



18 aprile — 6 luglio

ALFABETO SENZA PAROLE
In confronto Afro Basaldella, Alberto Burri e Giuseppe Capogrossi.

Oltre cento opere raccontano la svolta stilistica di Afro, Burri e Capogrossi dagli anni Trenta agli anni Cinquanta, verso una nuova individualità dal respiro internazionale. Una sezione sarà dedicata ai disegni su carta, tra intuizioni e sperimentazioni. In mostra anche materiali d'archivio inediti: cataloghi, libri d'artista, riviste.

Palazzo della Penna — Centro per le Arti Contemporanee Perugia

POST IT POST IT POST IT

Fino al 6 luglio

DANIEL SPOERRI. TABLEAUX-PIÈGES E BRONZI
Celebra il genio di uno dei maestri del nouveau réalisme.

Con circa 40 sculture bronzee, l'esposizione rende omaggio a spoerri, famoso per i suoi tableaux-pièges, dove oggetti di uso quotidiano vengono trasformati in vere e proprie opere d'arte. L'artista lascia un'eredità artistica che ha cambiato per sempre il panorama della scultura contemporanea.



La Rocca Albornoz — Narni



Fino al 6 luglio

L'ETÀ DEL BRONZO
La scultura tra arte e artigianato

Esplora il rapporto tra l'artista e l'artiere, tra chi concepisce l'opera e chi la realizza. In esposizione, circa 70 capolavori provenienti dalla collezione della Fondazione d'arte "Vittorio Caporrella", attraverso le opere il pubblico potrà scoprire come il bronzo si trasforma in arte, in un processo che dissolve i confini tra ideazione ed esecuzione.

Palazzo Eroli — Narni

POST IT POST IT POST IT

Fino al 15 giugno

CORPO E MISTERO DEGLI "OGGETTI"
Un omaggio all'universo di Domenico Gnoli.

Un maestro che ha rivoluzionato la percezione del corpo umano e dei dettagli. Gnoli trasforma le forme in un linguaggio visivo potente e ipnotico. Le sue opere esplorano il corpo come macchina perfetta, svelandone l'invisibile.
sUn viaggio nell'universo dell'artista, per guardare il mondo con occhi nuovi.



FAVORITA FOOD & WINE RESORT

DA 10 ANNI SEMPRE APERTI
OSTERIA EMILIANA
MA NON SOLO



Tra piatti emiliani, atmosfera familiare e una programmazione estiva variegata, la Favorita si conferma un luogo dove l'accoglienza è una promessa mantenuta. Da dieci anni. Sempre.

La **Favorita compie dieci anni.** Un traguardo importante per la realtà di Bastia Umbra che, da osteria emiliana in terra umbra, è diventata in pochi anni un punto di riferimento per chi cerca gusto, accoglienza e bellezza in un unico luogo. "*Sempre aperti*" non è solo uno slogan, ma la sintesi di un'identità costruita nell'arco di un decennio: la **Favorita** è il posto dove **ogni momento della giornata** trova la sua dimensione.





L'**estate 2025** sarà l'occasione per valorizzare appieno i **servizi** che rendono la Favorita una destinazione da vivere in ogni momento della giornata. Dalla colazione per gli ospiti del resort, alla **giornata in piscina**, con servizio bar e area relax immersa nel verde, al **pranzo al bistrot**, perfetto per una pausa fresca e informale durante la settimana.

Poi **l'aperitivo al tramonto**, da gustare tra cocktail d'autore e musica in sottofondo, e infine le **cene all'Osteria Emiliana**, dove ritrovare i sapori autentici della **tradizione** emiliana espressi con le tipicità della **stagione** in corso e del territorio. Tra gnocco fritto e tigelle, salumi artigianali, primi fatti in casa e secondi generosi. Il sabato e la domenica, l'osteria è aperta anche a pranzo.

Per chi desidera prolungare il soggiorno, le **camere del resort** offrono un'esperienza di ospitalità curata in ogni dettaglio: ognuna diversa, ognuna con una **storia da raccontare.** Gli spazi interni ed esterni, da poco ristrutturati, sono in continua evoluzione e pensati per accogliere con stile e comfort. Il resort propone anche una ricca offerta di **esperienze**, tra cui laboratori gastronomici, degustazioni tematiche e visite guidate nel territorio.

GLI EVENTI

- **Venerdì 20 giugno 2025**: inaugurazione stagione estiva - **Antonio Ballarano Band.**
- **Domenica 6 luglio 2025**: grande festa per i **10 anni della Favorita** (evento gratuito su invito, dedicato a clienti storici e amici).
- **Tutte le domeniche di luglio**, aperitivo con **DJ set lounge**
- **Giovedì 14 agosto**, tradizionale appuntamento in musica con **Ferragosto sotto le stelle.**

INFO:
Via A. Costa, 18/20
Bastia Umbra PG

T. 075 800 2832
osteriafavorita.it

SANMA

pasticceria gelateria artigianale
pizzeria ristorante lunch happy hour



AGNO

Il gelato superlativo

Via Daniele Manin 22 Foligno · www.sanmagnocaffe.it



Gamma Audi Q5. Consumo di carburante (l/100km) ciclo combinato (WLTP): 5,9 - 8,8. Emissioni CO_2 (g/km) ciclo combinato (WLTP): 148 - 199.
I valori indicativi relativi al consumo di carburante e alle emissioni di CO_2 e/o, in caso di modello ibrido plug-in, al consumo di energia elettrica, sono rilevati dal Costruttore in base al metodo di omologazione WLTP (Regolamento UE 2017/1151 e successive modifiche e integrazioni). I valori di emissioni CO_2 nel ciclo combinato sono rilevanti ai fini della verifica dell'eventuale applicazione dell'Ecotassa/Ecobonus, e relativo calcolo. Eventuali equipaggiamenti e accessori aggiuntivi, lo stile di guida e altri fattori non tecnici, possono modificare i predetti valori. Per ulteriori informazioni sui predetti valori, vi invitiamo a rivolgervi alle Concessionarie Audi e a consultare il sito audi.it. È disponibile gratuitamente presso ogni Concessionaria una guida relativa al risparmio di carburante e alle emissioni di CO_2, che riporta i valori inerenti a tutti i nuovi modelli di veicoli.

Scoprila nel nostro Showroom e su **audi.it**

Audi Autocentri Giustozzi
Perugia - Arezzo - Terni - Foligno
www.giustozziauto.com