PM

PIACERE MAGAZINE

Aprile, Maggio
Giugno
piaceremagazine.it

160



L'UMBRIA È ARTE

Inizia una stagione da incorniciare



EXPER

WWW.ARNALDOCAPRAI.IT

Scopri qui tutte
le nostre esperienze



IENCE

ARNALDO·CAPRAI



I PRIMI 100 ANNI DEL TRIDENTE MASERATI

Un logo iconico tra pista e leggenda.


Maserati
C.D.P.


NUOVA
AYGO X
VIENI A SCOPRIRLA
TM TOY MOTOR
Perugia - Via Corcianese, 30 - Tel 075 5270611
FULL HYBRID.


TOYOTA
HYBRID
AYGO X
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
FULL FUN.


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


NUOVO TOYOTA
RAV4 FULL HYBRID
TM TOY MOTOR
Perugia - Via Corcianese, 30 - Tel 075 5270611
Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Maggiori informazioni su toyota.it. Immagine vettura indicativa.
Valori massimi WLTP riferiti alla gamma Nuovo Toyota RAV4: consumo combinato 5,7 l/100 km, emissioni CO_2 128 g/km, emissioni NOx 0,045 g/km (WLTP - Worldwide harmonized Light vehicles Test Procedure ai sensi del Regolamento UE 2017/1151).
PIÙ DI QUANTO IMMAGINI

L'EDITORIALE

Di Matteo Grandi



Dobbiamo smettere di costruire periferie. Ormai le nostre città sono piene di questi luoghi dove il centro non è più centro, e la campagna non è ancora campagna. (Renzo Piano)

La chiusura del **Bistrot** è una ferita che brucia e che, più di mille parole, racconta la **crisi del centro di Perugia.** Perché quando ad abbassare la saracinesca è un luogo vivo, amato, frequentato e storico come quello di **Gianni Segoloni**, significa che il problema è **profondo e radicato.**

Negli ultimi mesi si sono susseguite diverse chiusure, saracinesche abbassate che hanno il sapore della **desolazione.** Eppure, come spesso accade, serve un **nome simbolico** per far scattare il **campanello d'allarme.**

Un allarme che, per fortuna, è mitigato da alcuni sporadici segnali incoraggianti. Ci sono nuove aperture fanno sperare in un'**inversione di tendenza**: **via Mazzini**, ad esempio, sta tornando a vivere grazie all'arrivo della pizzeria **Da Michele** e dell'enoteca **Giò.** Ma non basta.

Oggi più che mai, soprattutto con la nascita, proprio alle porte dell'Acropoli, di un polo attrattivo come la **"Città del cioccolato"**, è indispensabile mettere in campo **azioni strutturali.** Serve una **visione concreta** per rilanciare un centro storico che, per sua natura, è da sempre complesso: difficile dal punto di vista morfologico, poco agevole logisticamente, e durante l'inverno penalizzato dalle condizioni climatiche rispetto ai **centri commerciali.** A questo si aggiunge un problema ormai cronico: il **calo della residenzialità.** La progressiva perdita di abitanti indebolisce l'intero **ecosistema urbano**, rendendolo meno vitale e meno sostenibile.

Non possiamo però rassegnarci all'idea che un gioiello come il centro di Perugia viva solo nei mesi della **bella stagione** o sull'onda dei grandi eventi.

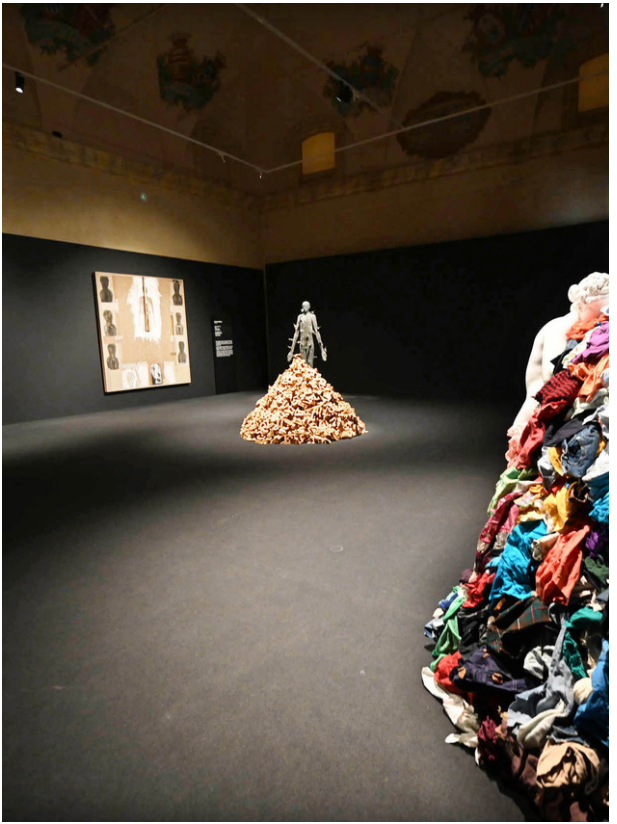
Il centro deve **brillare dodici mesi l'anno.** E questo implica una **responsabilità condivisa.**

Della **politica**, innanzitutto, chiamata a scelte strutturali **coraggiose e lungimiranti.** Ma anche dei **residenti**, che giustamente difendono la qualità della vita e si oppongono al degrado, purché questo non diventi l'alibi per pretendere che il centro si trasformi nel proprio **"orticello" privato.** Il rilancio passa anche attraverso **apertura, fruizione e capacità di accogliere.**

Guai se le istituzioni si lasciassero frenare da resistenze e pressioni che rischiano di ostacolare il futuro. Il centro storico può ripartire solo con il supporto di tutti, senza egoismi né **paletti ideologici.**

IN QUESTO NUMERO...

38



SAN FRANCESCO
NOSTRO
CONTEMPORANEO

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

SUPERNOVA 22
SOTTO IL SEGNO DEL LEONE 26
PORQUE SÌ 76
FESTIVAL DEI DUE MONDI 80
L'UMBRIA CHE SPACCA 82
UMBRIA JAZZ 84
L'ENOTECA GIO' SBARCA IN VIA MAZZINI 88
IL TRIDENTE MASERATI
COMPIE 100 ANNI 98

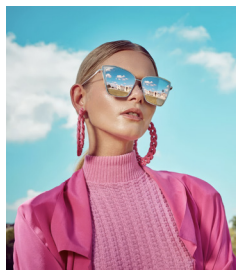
28
MATTEO
PENNACCHI



48
POP-OSB
DI MIRCO GATTI



58
GLI SCATTI ICONICI
DI MARK DELONG



64
CANTINE APERTE
2026



ISCRIVITI OGGI!

PAGHI TRA 3 MESI



ITINERA SCUOLA ONLINE

CONNESSI
SINO AL DIPLOMA

UP & DOWN

SIR VOLLEY PERUGIA CAMPIONE D'ITALIA

La SIR Volley Perugia è ormai entrata di diritto della storia di questo sport. Campioni d'Italia per la terza volta, uno scudetto inseguito, voluto e conquistato. Una cavalcata inarrestabile e una finalissima che non ha lasciato stampo chiusa in tre gare con un perentorio 3-0 su Civitanova. Grazie ragazzi, orgoglio di questa regione. E il sogno continua...

CENTRO STORICO, SERVE UN CAMBIO DI PASSO

Il centro storico sta vivendo una fase complessa. Un tema che ciclicamente si ripropone. Non solo una percezione di insicurezza tornata a serpeggiare, ma anche tante attività che chiudono. Qualcuna (vedi Pizzeria Michele ed Enoteca Giò) per fortuna apre. Ma serve un cambio di passo. Serve un progetto di medio termine.

IL NUOVO CORSO DELLA CANTINA CAPRAI

La Cantina Caprai passa di mano. A Marco Caprai - l'uomo che ha reinventato il Sagrantino - restano in mano quote della società e, soprattutto, la carica di amministratore delegato. Quella che poteva essere una ferita per il nostro territorio diventa una nuova opportunità grazie alle capacità e alla lungimiranza con cui Marco ha portato a termine una trattativa complessa.

ARIANNA CICCONE CACCIATA DAL 25 APRILE

Arianna Ciccone è stata allontanata dal corteo del 25 aprile a Perugia. La sua colpa? Essersi presentata con la bandiera dell'Ucraina, un atto di lesa maestà per chi confonde libertà e pace con crociate ideologiche anti-occidentali: all'aggressore Putin si perdona tutto, all'aggredito Zelensky no, per la sua vicinanza all'Occidente. Con buona pace della coerenza.

CHIUDE IL BISTROT, FINE DI UN'ERA

Un'altra saracinesca si abbassa nel centro storico. E stavolta è una di quelle chiusure che fanno rumore. A dire basta è Gianni Segoloni, patron del Bistrot, assoluto punto di riferimento dell'Acropoli. E quando iniziano a chiudere realtà così importanti è opportuno iniziare a farsi qualche domanda.

GRIFO UNA SALVEZZA (TROPPO) SOFFERTA

La salvezza del Grifo, protagonista di un campionato di una mediocrità disarmante, fa tirare un sospiro di sollievo. Certo essere ridotti a gioire per aver schivato la serie D e con tutti le nubi che si addensano sull'attuale società non è di certo il massimo. Speriamo solo che la permanenza fra i professionisti getti le basi per far tornare il Perugia dove merita.

La spesa online a casa tua!

FACILE, COMODA, COOP.

Collegati al sito

Scegli i prodotti

Ricevi la spesa a casa tua





PRIMA CONSEGNA GRATUITA

coopacasa.com

Verifica sul sito le modalità di consegna adottate dal tuo punto vendita.

coop a Casa
laspesachenonpesa

coop
Unicoop Etruria

LINEA D'OMBRA

Di Claudia Alfonso



NANCY GUERRA, LA DONNA DIMENTICATA DALLE DONNE

C'è un nome in queste settimane che non riesco a levarmi dalla testa, ed è quello di Nancy Guerra. La sua è una storia paradossale che, per ragioni che davvero mi sfuggono, fatica a entrare in maniera centrale e costante nel dibattito pubblico.

Nancy è una donna italiana sposata con un egiziano (con il quale è in corso una battaglia legale per l'affidamento della figlia) che è stata condannata in Egitto per adulterio. Proprio così. Un reato che nel mondo occidentale non esiste. Peraltro condannata senza alcuna prova.

In questa vicenda così assurda oltre al danno di una giustizia non compatibile con i nostri valori e con la libertà di una donna di essere padrona di se stessa e delle proprie scelte, c'è anche una beffa amara e drammatica. Nancy sarebbe infatti due volte vittima del sistema: della macchina giudiziaria egiziana da una parte, e dell'ex compagno dall'altra. L'uomo infatti in Italia ha già avuto una condanna per violenza e stalking ai danni di Nancy.

Storture di un mondo in cui non esistono standard comuni (probabilmente in Egitto i comportamenti dell'ex non sarebbero neppure stati condannati).

Non voglio fare la morale a nessuno, esistono tradizioni secolari e anche in Occidente per affrancarci da certi retaggi ci abbiamo messo più tempo del dovuto (basti ricordare che l'adulterio era considerato reato anche in Italia fino al 1969).

Quello che invece trovo incomprensibile è il silenzio assordante delle femministe, misteriosamente non pervenute. Eppure qua ci sono in ballo la dignità e il destino di una ragazza italiana, libera e innocente. A questo si somma anche il silenzio del nostro Governo, troppo defilato di fronte a questa storia. Mi auguro solo che sia una scelta voluta per lavorare a una soluzione a fari spenti e senza proclami che irrigidiscano le autorità egiziane. Fatico comunque a comprendere perché il sistema mediatico in generale (politica, media, opinion leader) non stia dando a questa vicenda l'importanza che merita. Che cosa le manca per essere considerata degna di entrare prepotentemente nel mainstream? Ma soprattutto provo una grande sofferenza per questa ragazza, costretta a vivere nascosta con la propria figlia da qualche parte in Egitto, perché se la dovessero trovare la porterebbero in carcere. Quella di Nancy è una storia di fronte alla quale non possiamo girarci dall'altra parte.



INSIEME CONTRO LE TRUFFE AGLI ANZIANI

Proteggere è un gesto quotidiano.

GRIFO LATTE

CARABINIERI PERUGIA

CHIAVE DI G

Una parola, un brano: piccoli accostamenti per evocare suggestioni e lasciare spazio all'immaginazione,
a cura di Giorgia Bazzanti - G StudioLab.



INCANTO

Una realtà che accade.
O semplicemente si trasforma.
Una presenza che si fa scoprire, uno sguardo che si lascia attraversare.
Una bellezza che diventa esperienza.
Tra le parole giuste e quelle imperfette.

Il passo e l'incanto - Gianmaria Testa

16 E 17 MAGGIO 9:00-21:00

Fiera del DISCO

Per chi ama collezionare emozioni: vinili, rarità e MUSICA che resta!



In collaborazione con:

PRESSO LA GALLERIA ESTERNA KING SPORT E PRENATAL

PILLOLE DI NUTRIZIONE



a cura di Lutgarda Katia Fratini,
Biologa nutrizionista

CARBOIDRATI A PROCESSO: DAVVERO LA PASTA DI SERA FA INGRASSARE?

Da anni i carboidrati finiscono sul banco degli imputati. Pasta, pane, riso: spesso vengono indicati come i principali responsabili dell'aumento di peso, soprattutto se consumati la sera. Ma siamo sicuri che sia davvero così? Oppure stiamo semplificando troppo?

Partiamo da un dato semplice ma spesso ignorato: i carboidrati non sono "più calorici" delle proteine. Entrambi apportano circa 4 kcal per grammo. Eppure, mentre le proteine vengono viste come "fit" e amiche della linea, i carboidrati continuano a essere evitati o ridotti drasticamente. Il punto, però, non è il singolo nutriente, ma il bilancio complessivo della giornata.

E qui entra in gioco uno dei falsi miti più diffusi: la pasta la sera fa ingrassare. In realtà, il nostro corpo non distingue tra le calorie consumate a pranzo e quelle consumate a cena. Un piatto di pasta alle 13 apporta le stesse calorie dello stesso piatto alle 20. Quello che conta davvero è l'eccesso calorico nel corso della giornata, non l'orario in cui mangiamo.

I carboidrati, quindi, non vanno eliminati ma inseriti con equilibrio. I cereali come pasta e riso rappresentano una base importante della nostra alimentazione e possono essere consumati tranquillamente anche la sera, soprattutto se ben combinati. L'ideale è abbinarli a una fonte proteica e a delle verdure: un esempio classico e nutrizionalmente completo è pasta e legumi, che unisce gusto e semplicità.

Negli ultimi anni si sono diffuse molte alternative: pasta integrale, di legumi, di avena. Sono opzioni interessanti per variare e aumentare l'apporto di fibre o proteine vegetali, ma non esiste una versione "giusta" in assoluto. Anche la pasta tradizionale può far parte di un'alimentazione sana.

Un altro aspetto fondamentale riguarda i condimenti. Spesso non è la pasta il problema, ma ciò che ci mettiamo sopra. Sì, quindi, a sughi semplici e bilanciati: pomodoro e basilico con un filo di olio extravergine, verdure saltate, legumi, oppure una porzione di proteine come uova o pesce. Piatti semplici, ma completi.

Il messaggio da portare a casa? I carboidrati non sono da temere e non vanno evitati la sera. Più che guardare l'orologio, è importante guardare l'equilibrio del piatto e della giornata. Perché, ancora una volta, non è il singolo alimento a fare la differenza, ma l'insieme delle nostre scelte.

A CURA DI ABOCA

SUPERNOVA

Quando nasce una madre: le trasformazioni di cui nessuno ti ha mai parlato



Diventare madre non è un interruttore che si accende con il parto, ma un evento cosmico fatto di collasso e rinascita insieme.

Un libro per ripensare il concetto di maternità e smontare i miti più tossici della nostra cultura.

Un libro di Nina Gigante

Quando nasce un bambino, tutti gli sguardi sono rivolti a lui. I manuali di gravidanza ci spiegano come curare il cordone ombelicale, come interpretare i pianti e affrontare le notti insonni.

Ma **cosa succede alla donna che lo ha appena messo al mondo**? Dove finisce la persona che è stata per decenni e chi è la sconosciuta che ora abita il suo corpo? In Supernova, la giornalista Nina Gigante analizza la trasformazione più radicale, complessa e ignorata nella vita di una donna. Con una scrittura onesta, poetica e documentata, ci svela che diventare madri non è un interruttore che si accende all'istante con il parto. È un evento cosmico che prevede un collasso e una rinascita insieme, proprio come una supernova, un'esplosione da cui si genera un universo nuovo.

Attraverso un **intreccio illuminante di neuroscienze**, **antropologia**, **psicologia**, **femminismo e vissuto personale**, questo libro **ci regala le parole che ci sono finora mancate per descrivere questa metamorfosi**, a partire dal concetto rivoluzionario di **matrescenza** – un processo profondo e turbolento, paragonabile all'adolescenza – per smontare, via via, i miti più tossici della nostra cultura e indagare le verità più scomode del post partum.

Accetteremo che l'amore e la cura si imparano nella relazione, e non sentirsi "subito madri" non fa di noi delle madri sbagliate. Ci concederemo il diritto di provare ambivalenza, rabbia, fatica e persino pentimento. **Reclameremo la necessità di un tempo lento**, riscoprendo le reti di cura e le tradizioni dimenticate in una società che ci vuole subito performanti. Impareremo che la gravidanza e la cura non "rimbambiscono" il cervello, ma lo riorganizzano e lo specializzano. Infine condivideremo il peso del carico mentale e della solitudine per riportare la maternità al centro del discorso politico e sociale. Supernova non è l'ennesimo libro su come crescere un figlio felice. È una **mappa essenziale** per chi si sente fuori fuoco, per chi non si riconosce più e per **chi vuole abitare la propria maternità con consapevolezza**, **libertà e una gioia nuova**, ruvida e **autentica**.

L'AUTRICE Giornalista e integrative health coach specializzata in medicine orientali, Nina Gigante scrive di salute e benessere per riviste italiane e internazionali. Per "Donna Moderna" cura anche la rubrica "Namasté", la prima in Italia dedicata al benessere olistico corpo-mente. Si è diplomata come Holistic Nutritionist for Body and Soul® in Inghilterra, come Integrative Health Coach negli Usa e come Terapista somatica in Spagna. Ogni giovedì pubblica su Substack "Terracielo", una newsletter seguitissima che offre spunti di benessere integrato che spaziano tra Oriente e Occidente, tra pratiche millenarie e le più recenti scoperte scientifiche.

ALL'ISTITUTO SUPERIORE LEONARDI L'EDUCAZIONE NON SI LIMITA ALLE AULE, MA SI APRE AL MONDO



Con l'adesione al programma **Erasmus+**, la scuola ha recentemente ospitato studenti provenienti da **Ankara**, dando vita a un'esperienza autentica di scambio culturale, crescita e confronto.

Un progetto che ha reso concreto uno dei **valori** fondanti dell'Istituto: formare cittadini consapevoli, capaci di dialogare, comprendere e relazionarsi con realtà diverse.

Tra incontri, momenti conviviali e condivisioni – anche davanti a dolci tipici e pasticcini – si sono create **relazioni vere**, destinate a lasciare il segno.

Protagonista dello scambio è stata la **lingua inglese**: gli studenti del Leonardi hanno comunicato con sicurezza e naturalezza, dimostrando apertura, curiosità e una forte volontà di confronto.

Educare, oggi, significa anche questo: **creare occasioni reali** di incontro e accompagnare i ragazzi a diventare cittadini europei consapevoli.

INSIGHT DELLO SCAMBIO
● Liceo Professionale e Tecnico Anatolico Gölbaşı Gevher Nesibe (Ankara)
● 3 docenti coinvolti
● 6 studenti ospiti
● 3 giorni di scambio
● 2 Paesi connessi





LEONARDI
la scelta giusta

ISCRIZIONI APERTE

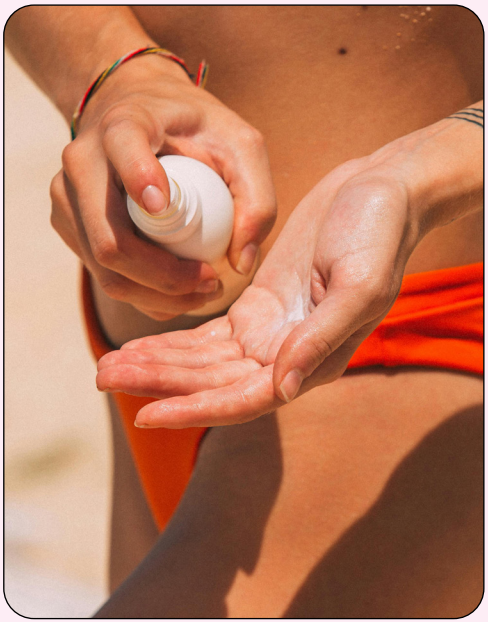
- Liceo scientifico
- AFM
- Servizi per la sanità

075 500 86 68
via Angeloni - Perugia

IL BLOG DEL DOTTOR LATTANZI



Sotto il segno del Leone: i due volti del sole tra benessere e rischi



Dalla sintesi della Vitamina D ai pericoli del foto-invecchiamento: guida a un'esposizione consapevole per trasformare un potenziale nemico nel miglior alleato dell'estate.

Postato dal Dott. Lattanzi
Farmacista e consulente nutrizionale

Il sole è l'energia che muove la vita, ma per la nostra pelle può rivelarsi un'arma a doppio taglio. Se da un lato la luce solare è fondamentale per la sintesi della Vitamina D (essenziale per le ossa) e stimola la produzione di serotonina, l'ormone del buonumore, dall'altro nasconde insidie invisibili. I raggi UVA e UVB sono infatti i principali responsabili del foto-invecchiamento precoce e, nei casi più gravi, dell'insorgenza di melanomi e altri tumori cutanei.

I benefici: non solo tintarella Non è solo una questione di estetica. Secondo gli esperti di AIRC, bastano 5-15 minuti di esposizione poche volte a settimana per garantire al corpo i livelli necessari di Vitamina D. Il sole aiuta anche a regolare il ritmo sonno-veglia e può alleviare patologie dermatologiche come la psoriasi o la dermatite atopica.

Il "conto" della pelle: i rischi dell'eccessoLa pelle, però, ha memoria. L'esposizione prolungata e senza protezioni adeguate danneggia il DNA cellulare. Tra i rischi principali troviamo:

1. Eritemi e scottature: Segnali immediati di un danno acuto.

2. Macchie e rughe: La perdita di elasticità dovuta alla rottura delle fibre di elastina.

3. Patologie gravi: L'aumento del rischio di carcinomi e melanomi, specialmente se le scottature avvengono in età pediatrica.

IL DECALOGO DELLA SICUREZZA

Per godersi i benefici senza pagare il prezzo dei danni, i dermatologi suggeriscono poche ma ferree regole:

1. Evitare le ore di punta: Mai esporsi direttamente tra le 11:30 e le 16:00.

2. Protezione alta: Utilizzare sempre filtri solari con SPF non inferiore a 30, riapplicandoli ogni due ore.

2. Barriere fisiche: Cappelli, occhiali da sole e abiti leggeri restano la prima linea di difesa.

In conclusione, il sole non è un nemico da fuggire, ma un alleato potente che richiede rispetto e moderazione. Una tintarella sicura non è solo più bella, ma è l'unica che la nostra salute può davvero permettersi.

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

IL NUOVO CORSO DELL'AGRICOLTURA UMBRA

Il nuovo Presidente di Confagricoltura Umbria Matteo Pennacchi: "Siamo imprenditori, non semplici agricoltori"

Dalla continuità con il passato all'innovazione tecnologica, passando per il legame strategico tra agricoltura e turismo: PM ha incontrato il nuovo numero uno del comparto regionale per parlare della sua visione e delle strategie per rafforzare il territorio

Testo: Matteo Grandi

Brano: Bella Mossa – Franco 126 feat. Coez

Da gennaio 2026 **Matteo Pennacchi** è il nuovo presidente di Confagricoltura Umbria. Indicato dal nuovo Consiglio eletto per il prossimo quadriennio 2026/2030 e dalla Giunta, composta dai consiglieri Eugenio Ranchino, Anna Ciri, Giacomo Iraci, Nicola Taschini, Paolo Bartoloni e Rufo Ruffo. Il mandato di Pennacchi prende forma in una fase di forte **trasformazione** per il mondo agricolo. Una fase che prevede sfide importanti e complesse, come la digitalizzazione. i cambiamenti climatici e la crescente attenzione alle **produzioni locali** e alla **qualità dei prodotti. PM** lo ha incontrato per fare un punto della situazione.

Presidente, partiamo dall'inizio. Con che spirito prende forma questa avventura?
La mia elezione è il risultato di un percorso molto lineare, direi anche naturale. Non ci sono stati particolari antagonismi: è stato un cammino condiviso e sostenuto dalla struttura, dai soci e anche dai dipendenti, con i quali ho sempre avuto un ottimo rapporto. Questo ha permesso che tutto si svolgesse in maniera fluida, senza particolari criticità. Le elezioni si sono tenute a dicembre e hanno sancito una continuità che, a mio avviso, è anche un punto di forza.

Che Confagricoltura hai trovato e quali sono oggi gli obiettivi che ti poni per il tuo mandato?
Ho trovato una Confagricoltura sana, molto solida sotto diversi punti di vista. Le attività sono ben avviate, i progetti procedono e la struttura funziona. Questo è un elemento fondamentale perché consente di lavorare con serenità e di guardare avanti con una visione chiara. Il lavoro quotidiano portato avanti dalla Giunta e dalla struttura, anche sotto la guida del precedente presidente Fabio Rossi, ha lasciato una base importante. Il mio obiettivo è quello di proseguire su questa linea, consolidando quanto già avviato e cercando al tempo stesso di dare un ulteriore impulso in termini di innovazione e sviluppo.

Raccontaci alcune delle progettualità su cui state lavorando...
Ci sono diversi progetti già attivi e ben strutturati. Penso, ad esempio, a tutto il



comparto del nocciolo, dell'olivicoltura e della tartuficoltura, che rappresentano eccellenze del nostro territorio. Così come alla zootecnia e all'ortofrutta, tutti settori strategici. Nei percorsi avviati sono coinvolte numerose aziende e i progetti in corso stanno dando risultati concreti, anche grazie alla capacità di fare sistema. Il mio compito sarà quello di portarli avanti, rafforzarli e, dove possibile, ampliarli, valorizzando sempre di più le specificità umbre.

Siamo in un'epoca di grande evoluzione tecnologica, in particolare con l'intelligenza artificiale. In che modo queste innovazioni possono contribuire alla crescita del comparto agricolo?
Le nuove tecnologie sono già, in parte, una realtà nelle nostre aziende e rappresentano una leva fondamentale per il futuro. Parliamo di strumenti che incidono sullo sviluppo del prodotto, sulla gestione delle colture, sull'ottimizzazione delle risorse sulla mungitura. L'intelligenza artificiale e le tecnologie avanzate possono migliorare l'efficienza, ridurre gli sprechi e aumentare la qualità delle produzioni. È un passaggio che non possiamo ignorare: dobbiamo accompagnarlo, governarlo e metterlo al servizio delle imprese agricole, affinché diventi un vero fattore di competitività.



Agricoltura e turismo: in una regione come l'Umbria, così vocata alla natura e all'accoglienza, possono davvero andare a braccetto?
Non solo possono, ma devono. Il turismo è strettamente legato all'agricoltura, soprattutto in un territorio come il nostro, dove il valore dell'autenticità è centrale. Le aziende agricole stanno sempre più integrando attività ricettive e di ospitalità, offrendo esperienze che uniscono prodotto, territorio e cultura. Questo crea opportunità straordinarie, difficilmente replicabili altrove. L'Umbria ha una forza enorme proprio nella sua genuinità: è un elemento distintivo che dobbiamo continuare a valorizzare.

Come si può rafforzare ulteriormente questo legame tra agricoltura e turismo?
Il percorso passa necessariamente attraverso una collaborazione stretta con le istituzioni. È fondamentale individuare strategie condivise e costruire politiche che valorizzino le imprese e il territorio nel loro insieme. Dobbiamo mettere le aziende nelle condizioni di esprimere al meglio il loro potenziale, facilitando l'accesso alle opportunità e creando sinergie tra i diversi attori coinvolti. Solo così possiamo ottenere risultati duraturi e strutturali.



Con quale slogan potresti sintetizzare il cambio di passo che immagini per il settore?
Il messaggio su cui sto lavorando è chiaro: siamo imprenditori, non semplici agricoltori. Le nostre attività sono a tutti gli effetti imprese e devono essere riconosciute come tali, anche dal punto di vista economico. È fondamentale garantire una giusta redditività, perché solo così possiamo continuare a investire, migliorare la qualità dei prodotti e offrire al consumatore un valore sempre più alto. Un'agricoltura forte dal punto di vista imprenditoriale è un'agricoltura che cresce e che fa crescere tutto il territorio.

Immagino che questo approccio abbia anche un impatto importante sull'intero sistema economico locale.
Assolutamente sì. Oggi viviamo una fase complessa, una crisi che coinvolge diversi settori, e proprio per questo è fondamentale fare sistema. Ogni comparto deve sostenere l'altro, creando un circolo virtuoso. Le aziende agricole, anche quelle che fanno parte di associazioni diverse, hanno caratteristiche e peculiarità proprie, ma l'obiettivo deve essere comune: lavorare insieme per raggiungere risultati di sistema. Poi, naturalmente, ogni impresa dovrà fare la propria parte, migliorarsi e correggere il tiro dove necessario, ma la direzione è chiara: collaborazione, visione condivisa e capacità di adattarsi ai cambiamenti.



SUNMARCO.



Perugia Via Settevalli 70/D tel. 0755008834
Ofocchiali



COSTRUISCI
FIDUCIA
DELEGA
RESPONSABILITÀ
PROMUOVI
LA TUA CRESCITA

10 OTTOBRE
Auditorium San Francesco al Prato
Perugia

Cristina
SCOCCHIA
CEO ILLYCAFFE'


MIGLIORA
LA COMUNICAZIONE
GENERA
EMPATIA
COSTRUISCI
UN TEAM COESO
10 OTTOBRE
Auditorium San Francesco al Prato
Perugia
Anthony
SMITH
EXECUTIVE
BUSINESS COACH


AFFRONTA
SFIDE COMPLESSE
SUPERA
LE CRITICITA'
ALIMENTA
LA CONSAPEVOLEZZA
10 OTTOBRE
Auditorium San Francesco al Prato
Perugia
Paolo
NESPOLI
ASTRONAUTA

ACADEMY

LEADERSHIP HUMAN LAB

10 OTTOBRE

Auditorium San Francesco al Prato

Perugia

E' la tua scelta!

PRENOTA IL TUO POSTO

18 APRILE – 1° NOVEMBRE 2026
PALAZZO BALDESCHI, PERUGIA

San Francesco Nostro Contemporaneo tra Arte e Spiritualità

Testo: La Redazione
Brano: Fabulous - Meek



FONDAZIONE PERUGIA PRESENTA UNA STRAORDINARIA MOSTRA A CURA DI COSTANTINO D'ORAZIO



A ottocento anni dalla morte di **san Francesco**, **Fondazione Perugia** rende omaggio al patrono d'Italia con una mostra che propone una rilettura profonda della sua **eredità spirituale e culturale** attraverso lo sguardo dell'**arte contemporanea. Il** progetto espositivo, intitolato *SAN FRANCESCO NOSTRO CONTEMPORANEO tra Arte e Spiritualità*, è ospitato a **Palazzo Baldeschi** dal **18 aprile al 1° novembre 2026** e riunisce opere di alcuni tra i più importanti artisti italiani e internazionali del Novecento e dei primi anni Duemila, tra cui **Alberto Burri**, **Emilio Isgrò**, **Michelangelo Pistoletto**, **Giuseppe Penone**, **Marina Abramović**, **Maurizio Cattelan**, **Luigi Serafini** e **Omar Galliani.**

L'iniziativa nasce dalla collaborazione tra **Fondazione Perugia** e la **Galleria Nazionale dell'Umbria**, con la curatela di **Costantino D'Orazio**, e si inserisce nel quadro delle celebrazioni per **l'ottavo centenario della morte** del Santo. L'obiettivo è costruire un **dialogo tra patrimonio storico e linguaggi del presente**, mettendo in relazione la figura di **san Francesco** con le sensibilità artistiche contemporanee. **Il** progetto ha ottenuto il patrocinio del **Ministero della Cultura**, della **Regione Umbria**, del **Comune di Perugia** e del **Comitato Nazionale per le celebrazioni francescane.**



San Francesco, morto nel **1226** e canonizzato nel **1228**, continua a parlare con straordinaria forza al mondo di oggi. La sua figura è diventata nel tempo un simbolo universale di valori come **l'armonia con la natura**, **l'attenzione verso gli ultimi**, il **dialogo tra le creature** e la **ricerca di un'esistenza autentica.** La mostra si propone di indagare proprio questa eredità, andando oltre la narrazione agiografica tradizionale e offrendo nuove chiavi di lettura attraverso l'arte.

Il percorso espositivo si sviluppa nelle sale di **Palazzo Baldeschi** e riunisce opere provenienti da importanti istituzioni, tra cui il **MAXXI**, la **Custodia Generale del Sacro Convento di Assisi**, la **Pinacoteca Nazionale di Bologna** e la **Fondazione Pistoletto Cittadellarte.** Le opere in mostra affrontano temi centrali del **pensiero francescano**, reinterpretati attraverso **linguaggi e sensibilità differenti.**

Tra i lavori più emblematici, la celebre *Venere degli stracci* di **Michelangelo Pistoletto** riflette sul **rapporto tra natura e artificio**, mentre **Emilio Isgrò** interviene sul **Cantico delle Creature** con le sue cancellature, trasformando il gesto artistico in un atto di **protezione e rilettura.** **Omar Galliani**, con il dittico *In Lumine Dei*, offre una meditazione visiva sulla **luce come presenza diffusa**, in sintonia con la visione francescana del mondo.

Accanto a questi, le opere di **Marina Abramović**, **Giuseppe Penone**, **Mario Ceroli**, **Nicola Samorì**, **Luigi Serafini**, **Kiki Smith**, **Bruno Ceccobelli** e **Maurizio Cattelan** affrontano temi quali la **spiritualità della materia**, la **fragilità dell'esistenza** e il **senso del sacro nella contemporaneità.** In altri casi, come nelle opere di **Gerardo Dottori**, il riferimento a **san Francesco** è più diretto, mentre in molti lavori emerge in modo più sottile, come **traccia culturale e simbolica.**

La mostra include anche *Tentativo di volo* di **Gino De Dominicis**, opere di **Giuseppe Uncini**, **Leoncillo, Sabrina Mezzaqui**, **Flavio Favelli** e **Serse**, oltre a manufatti più antichi come **medaglie devozionali** e **reliquiari** che testimoniano la diffusione del culto francescano nei secoli. A completare il percorso, una selezione di dieci opere grafiche provenienti dalla **Pinacoteca Nazionale di Bologna**, firmate da maestri come **Paul Cézanne**, **Jean Cocteau**, **Alberto Giacometti**, **Mario Sironi**, **Odilon Redon**, **Maurice Denis**, **Marc Chagall**, **Paul Gauguin**, **Pablo Picasso** e **Henri Rousseau.**

Come sottolineato dal presidente della **Fondazione Perugia**, **Alcide Casini**, la mostra rappresenta un'occasione per offrire al pubblico una **prospettiva nuova** su una figura centrale per l'**Umbria** e per la **cultura universale**, rafforzando al contempo la **rete delle istituzioni culturali** del territorio. La collaborazione con la **Galleria Nazionale dell'Umbria** si configura infatti non solo come sinergia espositiva, ma come progetto più ampio di **valorizzazione culturale.**

SAN FRANCESCO NOSTRO CONTEMPORANEO conferma l'impegno della **Fondazione Perugia** nel promuovere l'**arte contemporanea** come **ponte tra epoche e sensibilità diverse.** Attraverso un percorso articolato e multidisciplinare, la mostra restituisce l'immagine di un **san Francesco** non solo figura storica, ma **presenza viva**, capace ancora oggi di interrogare e ispirare il nostro tempo.

INFO

SAN FRANCESCO
NOSTRO CONTEMPORANEO
tra Arte e Spiritualità

Orari:
Dal martedì al venerdì: 15:00-19:30
Sabato e domenica: 10:30-19:30
Info e prenotazioni:
Tel: 075 5734760
www.fondazioneperugia.it

Biglietto: 7 euro intero; 4 euro ridotto

PARTNERSHIP
Sono previste agevolazioni per i visitatori grazie alle convenzioni con i partner Regionale, brand di Trenitalia (Gruppo FS), e Saba-Sipa. Per maggiori informazioni sugli sconti visitare il sito www.fondazioneperugia.it

SEMPLICEMENTE IN FORMA



McFIT PERUGIA
Piazza del Bacio
06124 Perugia

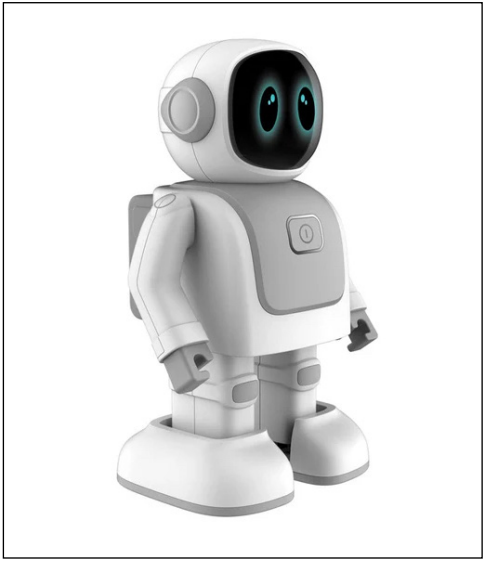


McFIT

VISITA IL SITO MCFIT.COM

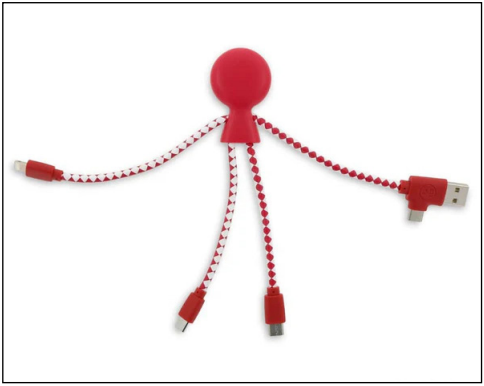
SMART & TECH





SPEAKER ROBERT ROBOT

Uno speaker che va oltre il semplice ascolto: **Robert Robot** è un dispositivo dal design iconico che fonde tecnologia, intrattenimento e immediatezza d'uso. Pensato per diventare il centro della casa smart, combina qualità audio avanzata con un'interfaccia intuitiva e interattiva, capace di coinvolgere l'utente in modo naturale.



MR. BIO

Compatto nelle dimensioni, sorprendente nelle possibilità: **Mr.Bio** è l'accessorio intelligente progettato per adattarsi a ogni esigenza quotidiana. Multifunzionale e versatile, integra diverse soluzioni in un unico oggetto, semplificando gesti e routine con un approccio smart e sostenibile. Un piccolo alleato tecnologico pensato per migliorare la vita di tutti i giorni. Il design è curatissimo.



LOONA ROBOT PET

Non un semplice gadget, ma un vero compagno domestico: **Loona** è il robot pet che porta in casa una nuova forma di interazione emotiva grazie all'intelligenza artificiale. Dotato di una personalità unica e reattiva, è in grado di riconoscere stimoli, imparare dalle abitudini e creare un legame con chi lo circonda. Tra gioco, assistenza e intrattenimento, Loona si muove con naturalezza negli spazi domestici, offrendo una presenza viva e coinvolgente che evolve nel tempo insieme all'utente.



ANKER SOLIX SOLAR BEACH UMBRELLA

Un ombrellone che trasforma il tempo in spiaggia in un'esperienza smart: **Anker Solix Solar Beach Umbrella** integra pannelli solari nella sua struttura per offrire una fonte di energia sempre a portata di mano. Pensato per chi non vuole rinunciare ai propri dispositivi nemmeno all'aperto, consente di ricaricare smartphone e accessori sfruttando semplicemente la luce del sole. Tra design funzionale e innovazione tecnologica, ridefinisce il concetto di relax outdoor.



LEGO SMART BRICK

Un mattoncino intelligente che porta le costruzioni a un livello superiore: **Lego Smart Brick** combina gioco creativo e tecnologia. Un classico mattoncino Lego dotato di un minuscolo chip personalizzato, che permette alla costruzione di reagire a movimenti, tocchi e interazioni, rendendo ogni creazione viva e coinvolgente. È inoltre in grado di riconoscere Smart Tag e Smart Minifigure, ampliando le possibilità di gioco. Dotato di connettività Bluetooth e supporto al coding educativo, permette di programmare facilmente modelli dinamici. Perfettamente integrato con i classici Lego, stimola fantasia, apprendimento e sperimentazione.



COLTELLO C-200

Un utensile che riscrive il gesto del taglio: **C-200** è un coltello progettato per unire precisione e innovazione grazie a una lama avanzata capace di trasmettere vibrazioni ultrasoniche lungo tutta la superficie. Questa tecnologia riduce l'attrito con gli alimenti, permettendo tagli più rapidi, fluidi e incredibilmente puliti. Pensato per chi cerca performance elevate in cucina, combina ergonomia e ingegneria trasformando anche le preparazioni più complesse in operazioni semplici e controllate.


'25

PERUGIA, DAL 23 MAGGIO PRESSO IL CHIOSTRO DI D. FIORENZO E IL CINEMA MELIES

"POP — OSB #sonosolodisegnetti": *la sorpendente mostra di Mirco Gatti a cura di Luigi Petruzzellis*

La mostra è presentata dall'associazione letteraria "Nemo" e patrocinata dal Comune di Perugia.

Testo: Matteo Grandi
Brano: Avvoltoi – Eddie Brock

Una mostra che è al tempo stesso una scoperta inattesa e potente: l'emersione di una voce del territorio che non conoscevamo. **Mirco Gatti**, noto in città per la sua attività legata alla gestione delle sale cinematografiche, si rivela ora al pubblico in una veste nuova, ma radicata in un percorso personale profondo e autentico. E lo fa con delle opere nascono da un'urgenza espressiva che intreccia vissuto, memoria e tensione civile. Il **progetto espositivo**, accompagnato dal testo del curatore **Luigi Petruzzellis**, guida lo spettatore dentro un **immaginario pop** solo in apparenza leggero, ma carico di **significati** e **contraddizioni**. Colori vividi e segni immediati diventano strumenti di denuncia e riflessione. È un'esposizione **coinvolgente** e sorprendente che sollecita domande, mettendo in discussione lo sguardo di chi osserva. È un **invito a fermarsi**, a sentire, a non restare indifferenti. Un racconto visivo che attraversa il personale e il collettivo, trasformando l'esperienza individuale in linguaggio universale.





Qua di seguito un **estratto** della **presentazione** del curatore Luigi Petruzzellis:

"Conosco Mirco Gatti da molti anni, ma, come penso tutti quelli che lo conoscono a Perugia, mai avrei immaginato di vederlo un giorno nelle vesti di "artista" né tantomeno avrei potuto pensare di avere l'occasione di curare una sua mostra. L'"artista" Mirco però non è una improvvisazione dell'ultimissimo periodo, e non nasce nemmeno in tempi recenti: il suo talento nel disegno e nella pittura viene fuori già dalla tenera età, ovvero quando, circondato nella sua abitazione dalle opere scultoree e pittoriche di Mario e Bruno Orfei (suoi parenti), viene iniziato praticamente per osmosi al linguaggio pittorico e all'arte in generale. Coltiverà anche in seguito questa sua passione iscrivendosi al liceo Artistico "Bernardino di Betto" di Perugia.

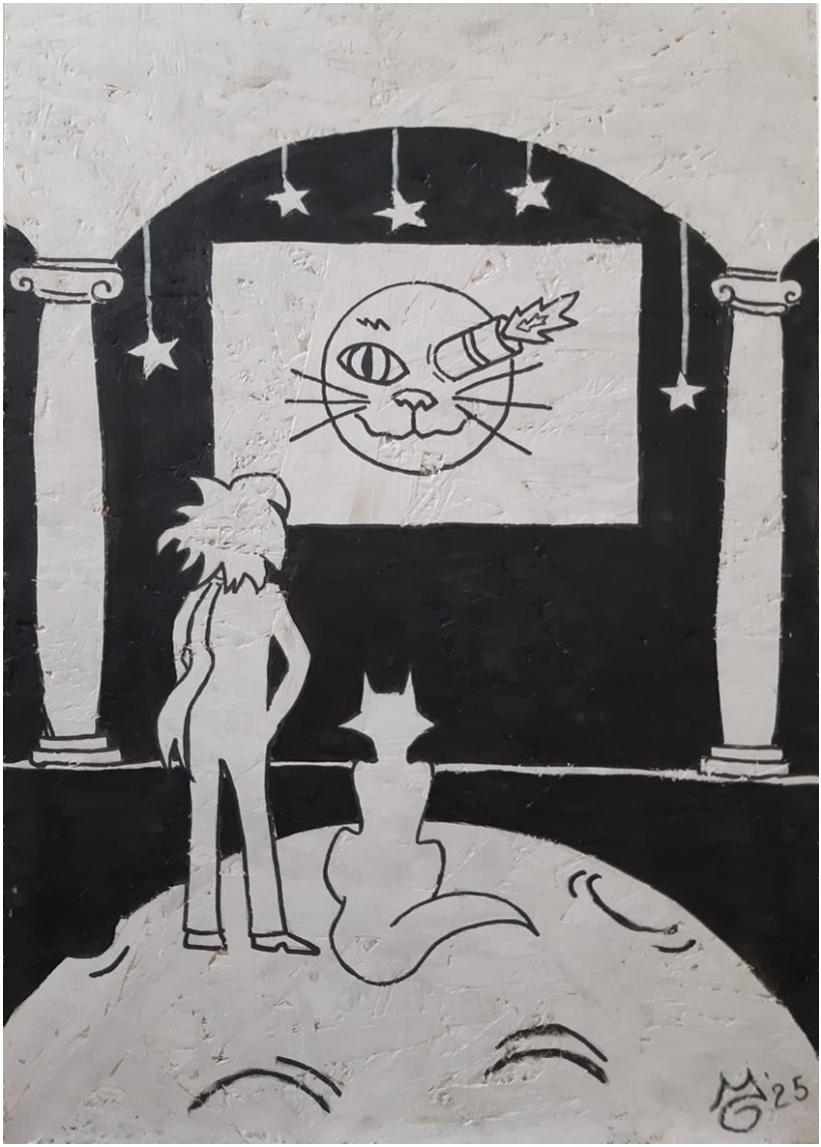
Il destino lo porterà quindi a proseguire il percorso professionale iniziato da suo padre Giuseppe sin dal 1954, ovvero quello di esercente cinematografico e proiezionista di professione, fondando nel 2002 insieme al fratello Mauro la CineGatti (il logo aziendale tuttora in uso nasce da una lezione dell'alunno Gatti con il Prof. Emidio De Albentiis... tutto torna e si intreccia); ed è qui che Mirco, dopo aver imparato l'arte pittorica, la metterà momentaneamente da parte non mostrando mai a nessuno per anni questo suo lato nascosto".

La presentazione poi prosegue entrando nel merito della **mostra**:

"*Pop Osb – sono solo disegnetti...*" *ha rappresentato per Mirco l'esigenza/urgenza di realizzare le opere che oggi possiamo ammirare e che racchiudono in una sintesi perfetta un'esistenza segnata indelebilmente dalla contaminazione di varie forme di arte: citazioni letterarie, musicali, cinematografiche, artistiche si intrecciano al racconto di episodi di cronaca e politica spesso dimenticati con troppa fretta.*






'25

Con uno stile immediato e di forte impatto cromatico, volutamente naif, questa mostra letteralmente grida giustizia, insinuandosi in un contesto storico politico sempre più ambiguo, falso, violento e artificiale, qual è quello attuale, in cui persone come Mirco e come il sottoscritto spesso non si riconoscono; "Pop Osb" ha tutta l'intenzione di voler smuovere le coscienze togliendole anche solo per un attimo dalla loro comfort zone dell'"ormai è tardi", del "ci penseranno altri", o ancor peggio del "tanto non cambierà mai niente".

Questo invece un estratto del commento del critico Emidio De Albentiis direttamente dal catalogo:

"*Da lettore profondo quale è Gatti ama accompagnare quasi ogni sua opera con scritti esplicativi. Qui mi limiterò a passare in rassegna alcuni dipinti secondo me in grado di far emergere al meglio la poetica di questo artista perugino: in un primo gruppo di opere balza evidente la ribellione politica alle storture del mondo, una sorta di grido sospeso tra la drammatica impotenza verso ciò che (anche di criminale) fa soffrire e la voglia di farsi in ogni caso sentire e di non lasciare impuniti fatti che non possono essere lasciati cadere nel dimenticatoio. Comunque la pensiamo non si può rimanere indifferenti di fronte al tragico pestaggio di Federico Aldrovandi (Ferrara), alla morte di Stefano Cucchi (Roma), all'assassinio di Giulio Regeni (Egitto), alla violenza inaudita che colpì Pier Paolo Pasolini (Ostia), alle vittime innocenti di Gaza (Palestina), alla criminale viltà mafiosa – rappresentata nell'unica installazione della mostra – che trucidò Peppino Impastato (Cinisi, ucciso fra l'altro nel giorno in cui fu trovato a Roma il cadavere di Aldo Moro, altra tremenda e irrisolta vicenda che portò all'uccisione del presidente DC e della sua scorta), alla morte in carcere, rimasta inesplicata, di Aldo Bianzino (Perugia)... È a tutto questo che Mirco si ribella, paradossalmente sapendo bene che una sia pur bella e intensa mostra di quadri non può di per sé bastare*".

L'appuntamento è per tutti a partire dal 23 maggio prossimo **presso presso il Chiostro di D. Fiorenzo e il Cinema Melies.** Per un'esperienza che lascerà il segno.

Tyburn Foundation celebra il suo primo anniversario

E annuncia gli artisti in residenza per il 2026 in Umbria, accogliendo Option Dzikamai Nyahunzvi, Gideon Appah e Mouna Karray

Testo: La redazione
Brano: Drop Dead – Olivia Rodrigo





In Umbria, la Fondazione presenta inoltre una nuova commissione permanente di Michele Mathison

Fondata da **Emma Menell** nel 2025 e diretta da **Alessandra Olivi**, Tyburn Foundation è un'organizzazione no-profit di arti visive che opera a livello internazionale con l'obiettivo di contribuire a un ecosistema artistico dinamico e diversificato. Offrendo ad artisti africani opportunità di residenze ed esposizioni, la Fondazione sostiene la crescita artistica e la visibilità su scala globale. Tyburn Foundation collabora con Civitella Ranieri e Animal Farm Artist Residency. Tra gli artisti in residenza negli anni precedenti: **Michele Mathison**, Driaan Claassen, Mbali Tshabalala e Primrose Panashe Chingandu.





Michele Mathison | Verso il Cielo, presso La Foce
Umbria, Italia | visitabile da maggio
A seguito della residenza di Michele Mathison presso La Foce nel 2025, sede della Tyburn Foundation, una nuova commissione permanente è ora visibile in Umbria. Durante la sua residenza, Mathison ha lavorato su simbolismo, materiali e stratificazioni storiche del luogo. L'opera risultante, *Verso il Cielo*, è un'installazione di grande scala situata in una radura di un bosco.

Option Dzikamai Nyahunzvi | Tyburn Foundation Affiliated Fellowship presso Civitella Ranieri
Umbria, Italia | aprile – giugno
Combinando tecniche di stampa e pittura, le tele mixed-media di Option Dzikamai Nyahunzvi (n. 1992, Harare, Zimbabwe) esplorano la spiritualità centrale nella cultura Shona, reinterpretando momenti di comunione tra il mondo dei vivi e quello degli spiriti ancestrali. Le sue opere, spesso di grande formato, sono caratterizzate da vividi strati di colore e intricate linee di contorno.

Gideon Appah | Tyburn Foundation Affiliated Fellowship presso Civitella Ranieri
Umbria, Italia | giugno – luglio
Gideon Appah (n. 1987, Accra, Ghana) trae ispirazione nei suoi dipinti dai ricordi d'infanzia e dai sogni, così come dai paesaggi dell'Africa occidentale e dalla cultura popolare.

Mouna Karray | Residenza a La Foce
Umbria, Italia | luglio 2026
Unendo tematiche socio-politiche ed esperienza personale, Mouna Karray (n. 1970, Sfax, Tunisia) esplora le costruzioni dell'identità e della memoria principalmente attraverso fotografia e video. A La Foce, spazio di residenza della Tyburn Foundation nella valle del Niccone, proseguirà *Identity at Stake*, un progetto avviato oltre vent'anni fa.

www.tyburnfoundation.org



PIADÍDEA® Pizza

LA PAUSA FATTA BENE

GLUTEN FREE

PIZZERIA VELOCE
ADATTA PER TUTTI
PERFETTA PER PRANZO
(Lavoratori e studenti)

IDEALE PER CENA
(Amici e Famiglie)

DELIVEROO

PIADIDEA SAN MARCO
Strada Perugia S. Marco, 81F Perugia
T. 075 46738
FB / IG: Pizzeria Piadidea





GLI ICONICI SCATTI DI MARK DELONG

IMMAGINI DAL TAGLIO FASHION E COLORI CHE CI TRASPORTANO NELLA PRIMAVERA ESTATE





Testo: La Redazione
Brano: Droap Ded – Olivia Rodrigo

Nel panorama creativo contemporaneo, scegliere il fotografo giusto per un progetto moda significa trovare un equilibrio tra **visione** e **tecnica**. Servono sensibilità estetica, esperienza e una cura del dettaglio capace di dare forma a immagini autentiche e coerenti.

È qui che si inserisce il lavoro di **Mark DeLong**, fotografo che ha fatto della **moda** il suo linguaggio principale. Fin dagli esordi, ha sviluppato un approccio **narrativo** capace di andare oltre lo scatto, trasformando ogni progetto in una **storia visiva**.

Fotorgrafo cosmopolita e internazionale, DeLong dà vita a **concept contemporanei** che valorizzano capi e accessori, rendendoli protagonisti di immagini **eleganti** e distintive. Insieme al suo team, porta avanti una visione fatta di **innovazione** e **ricerca**, con un'estetica **luxury** sempre riconoscibile.

In queste pagine una panoramica dei suoi straordinari scatti.







30 e 31 maggio

CANTINE APERTE

Un'immersione nell'Umbria del vino

Domenica 31 maggio 2026 torna uno degli appuntamenti più amati da chi ama il **buon vino** e il piacere delle cose fatte con calma: **Cantine Aperte**.

Le migliori cantine del territorio aprono le loro porte a curiosi, **appassionati** e **viaggiatori**, offrendo un'esperienza ancora più ricca e coinvolgente, dove vino, paesaggio e ospitalità si fondono in un'unica armonia.

Tra colline verdi e vigneti che sembrano usciti da un dipinto, Cantine Aperte nella **nostra regione** non è solo degustazione, ma un vero viaggio: incontri con i produttori, racconti autentici, tradizioni che prendono vita in ogni calice.

In programma anche musica al tramonto, picnic tra i filari, attività per famiglie e percorsi pensati per chi cerca bellezza, lentezza e autenticità.

Un'occasione perfetta per vivere un weekend in Umbria all'insegna del vino, della convivialità e delle emozioni genuine.

Nelle pagine che seguono una soluzione di cantine ed eventi imperdibili.



CANTINE GORETTI

Il weekend lungo in cantina. Torna con questo claim l'atteso fine settimana di Cantine Aperte firmato dalla Cantina Goretti. A pochi minuti dal cuore di Perugia, in questo luogo il tempo sembra essersi fermato, qua il fascino del passato dialoga con la freschezza di nuove visioni. E per il weekend di **venerdì 29**, **sabato 30** e **domenica 31** maggio apre le sue porte per un'edizione entusiasmante di Cantine Aperte.

VENERDÌ CENA DEL VIGNAIOLO
L'attesissima "**CENA DEL VIGNAIOLO**", a ritmo di musica e all'insegna dei sapori e dei piatti della tradizione umbra proposti dallo chef della cantina in abbinamento ai vini Goretti.

UN SABATO DI BENESSERE E CULTURA
Il weekend inizia sabato mattina, dalle 10:00, la terrazza e il parco si trasformeranno in un salotto a cielo aperto. Per chi cerca il relax profondo, l'appuntamento è alle 11:00 con lo **"Yoga in Cantina"** sulla guida di Roberta: respirare i profumi della cantina mentre si ritrova l'equilibrio interiore è un'esperienza che rigenera i sensi. Il pomeriggio si tingerà poi di cultura con la presentazione del libro di Gaia Zucchi nota attrice e scrittrice italiana, alle ore 17:00 un momento di incontro tra letteratura, convivialità e copie firmate.







DOMENICA: MUSICA, CALICI, SAPORI E... VOLI MOZZAFIATO

La domenica il ritmo cambia e l'atmosfera si accende. Il parco della cantina sarà animato da Dj Faust-T e Sax Man, creando l'atmosfera perfetta per una giornata di festa. Il vero protagonista? Il **gusto umbro**. Dalla **porchetta nostrana** ai primi piatti dello chef, fino alle ciacce fritte di Contadina Contemporanea. Diverse le attività proposte: **degustazioni guidate** all'interno della **Torre del XII secolo** e l'esclusiva **"Verticale"** de **L'Arringatore**, il vino icona della tenuta, con visita nel caveau sotterraneo dove riposano le annate storiche.

Confermata l'emozionante esperienza del **giro in elicottero**. Decollando dall'Eli-superficie Goretti, si potranno ammirare le colline della DOC Colli Perugini da una prospettiva che toglie il fiato.

Niente stress per i genitori! Il **Kids Garden Corner** accoglierà i più piccoli con laboratori a tema e giochi all'aria aperta. L'**Eccellenza in Terrazza**, la terrazza panoramica offrirà la possibilità di un pranzo degustazione con vista sulla Torre e sul profilo di Perugia: il modo migliore per celebrare la bellezza della nostra terra. L'ingresso è libero, ma per le esperienze guidate e il pranzo la prenotazione è obbligatoria. Un **weekend di relax**, per brindare con gli amici e riscoprire il piacere del "buon vivere" umbro.

CANTINE GORETTI
Per prenotazioni e maggiori informazioni:
vinigoretti.com
Whatsapp: 075 607316
Email: goretti@vinigoretti.com



CANTINA LUNGAROTTI

In occasione di **Cantine Aperte**, **Tenuta Brancalupo** spalanca le sue porte per offrire esperienze rigeneranti nella natura. **Sabato 30 e domenica 31 maggio**, la Tenuta di Montefalco della famiglia **Lungarotti**, recentemente rinnovata negli spazi e nell'offerta enologica, accoglierà tutti coloro che vorranno trascorrere una giornata tra le vigne, assaporando prelibatezze a km 0 accompagnate da ottimi vini. E se il tema dell'edizione 2026 dell'iniziativa, promossa dal **Movimento Turismo del Vino**, è il turismo rigenerativo, Tenuta Brancalupo lo sposa in pieno proponendo trekking e picnic immersi uno scenario naturale mozzafiato.

In particolare, **sabato 30 maggio** appuntamento alle 10 per il **trekking tra i vigneti** a cui seguirà un aperitivo rinforzato, sempre in vigna, con i vini di Tenuta Brancalupo (costo: 25 euro). Per chi invece preferisce un'esperienza più rilassante, **domenica 31**, a partire dalle 12.30, si terrà il **picnic in vigna** con cestino ricco di prodotti a KM 0 e vino della tenuta (costo: 45 euro).

Inoltre, come ogni anno, si rinnova la partnership con **AIRC** che fornirà il calice (6€) per un assaggio. L'incasso verrà devoluto all'associazione per finanziare la ricerca contro i tumori.

Infine, per chi desidera assaggiare i vini di Lungarotti anche a cena, **sabato 30 maggio**, presso **l'Osteria del Museo di Torgiano**, potrà partecipare all'esperienza ***"A Tavola con il Vignaiolo"*** e degustare specialità umbre in abbinamento con i vini presentati dal produttore (45€ a persona).

Sia sabato che domenica sarà possibile visitare il **Museo del Vino di Torgiano**, dalle 10 alle 13 e dalle 15 alle 18, con biglietto ridotto (€ 4,00). Domenica 31 maggio presso l'Enoteca della Cantina di Torgiano brunch alle 12 sotto il glicine (€ 25 a persona). **Tutte le attività sono solo su prenotazione.**

PER INFO E PRENOTAZIONI
Lungarotti Soc. Agricola a r.l.
V.le G. Lungarotti 2
Torgiano (PG) ITALY
Int. diretto +39 075 9886660
Centralino +39 075 988661
Social: Cantina Lungarotti





CANTINA ARNALDO CAPRAI

Il 30 e 31 Maggio 2026, in occasione di **Cantine Aperte**, vieni a scoprire la **Cantina Arnaldo Caprai di Montefalco.** Non perdere la possibilità di vivere **2 Esperienze** pensate per regalarti il connubio perfetto tra vino, cultura e il paesaggio incantevole del territorio umbro. **I posti sono limitati.**

Di seguito il programma completo! L'edizione **2026 di Cantine Aperte** è alle porte! Oltre alla possibilità di visitare gratuitamente la nostra Cantina, abbiamo creato **2 esperienze** pensate per farvi vivere al meglio tutte le emozioni di una giornata straordinaria tra le Vigne della tenuta **Arnaldo Caprai di Montefalco.**



Questi eventi saranno disponibili solo nei giorni del **30 e 31 maggio 2026, dalle ore 10:00 alle ore 18:00** di ciascun giorno.

Ecco il programma completo!

Visite Guidate Gratuite della Cantina Arnaldo Caprai (30 e 31 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.
• Disponibile fino ad esaurimento posti.
• Gratuito, prenotazione in loco il giorno dell'evento.

Il Panino del Vignaiolo + 2 Degustazioni (30 e 31 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 tra una selezione di vini Arnaldo Caprai.
• Prezzo 18,00€ a persona, prenotazione online obbligatoria.

Il Panino del Vignaiolo + 1 Degustazione (30 e 31 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 una selezione di vini Arnaldo Caprai.
• Prezzo 12,00€ a persona, prenotazione online obbligatoria.

Sabato 30 Maggio 2026 alle 17 ci sarà uno straordinario **CONCERTO AL TRAMONTO**.

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

Perugia Pratiche, esperienza e professionalità al servizio di persone e imprese

DAL 1999 COMPETENZA E VISIONE IMPRENDITORIALE HANNO RESO QUESTA AGENZIA UN VERO E PROPRIO PUNTO DI RIFERIMENTO



Perugia Pratiche nasce alla fine degli anni Novanta da un percorso fatto di formazione, esperienza sul campo e una chiara visione imprenditoriale. È il 1999 quando nascono le basi di un progetto che, nel tempo, si consoliderà fino a diventare un punto di riferimento per il territorio. Tutto parte dalla storia di **Cinzia**, giovane diplomata all'istituto Pascal, che subito dopo gli studi viene contattata da una sua insegnante per un primo impiego nel settore delle pratiche automobilistiche. Un ingresso quasi casuale che si trasforma presto in una scelta consapevole. Nel ruolo di addetta al back office, Cinzia costruisce giorno dopo giorno una **preparazione tecnica solida**, maturando una conoscenza approfondita di un ambito complesso e in continua evoluzione.

Quella iniziale esperienza lavorativa si rivela determinante: una vera palestra professionale in cui sviluppare un metodo basato su precisione, aggiornamento costante e attenzione rigorosa agli aspetti normativi. È su queste basi che prende forma l'idea di un'**attività autonoma**, condivisa con il marito **Moreno**.

La prima sede apre a **Ponte Felcino**, nella zona nord di Perugia. L'avvio è segnato da grande impegno: ore di studio, approfondimenti continui e una presenza attiva sul territorio per costruire relazioni e far conoscere i servizi. In una prima fase l'attività si rivolge soprattutto ai privati, ma nel tempo cresce anche il comparto business, legato a concessionarie e rivenditori, che diventa progressivamente centrale.

La gestione di **immatricolazioni**, **passaggi di proprietà** e **demolizioni per l'esportazione** si afferma come uno dei pilastri dell'agenzia, affiancata dai servizi dedicati ai cittadini, come **rinnovi patente**, **pagamenti dei bolli** e altre **pratiche amministrative**. La crescita è graduale ma costante, sostenuta dalla fiducia costruita nel tempo. Negli anni Perugia Pratiche consolida la propria presenza, ampliando la **clientela** e strutturando i servizi fino a diventare un interlocutore affidabile sia per i cittadini sia per gli operatori del settore automobilistico. Un elemento distintivo dell'attività è rappresentato dalla funzione svolta in **sostituzione del pubblico ufficiale**. Un ruolo che conferisce alle operazioni un valore giuridico rilevante e implica una responsabilità diretta sulla correttezza degli atti. L'agenzia nel tempo ha saputo accompagnare i cambiamenti investendo in **software specialistici**, fondamentali per garantire efficienza, sicurezza e rapidità nella gestione delle pratiche. Un aggiornamento continuo che consente di mantenere **elevati standard qualitativi** e rispondere alle esigenze di una clientela sempre più diversificata.

Agenzia
Pratiche Auto
PERUGIA
PRATICHE
BOLLO AUTO • RINNOVO PATENTE • TARGHE CICLOMOTORI
PASSAGGI DI PROPRIETÀ AUTO-MOTO
www.perugiapratiche.com
PERUGIA SAN SISTO
accanto AD MOTOR
PONTE FELCINO
075 545 30 60
075 59 19 336

Il 2022 rappresenta un momento importante con l'apertura della **nuova sede a San Sisto**. Un passaggio che testimonia la solidità del percorso intrapreso e la maturità raggiunta dall'impresa. Accanto allo sviluppo professionale, rimane forte il legame con il territorio. Perugia Pratiche si distingue anche per l'attenzione al sociale e per il sostegno alle realtà sportive locali, contribuendo attivamente alla vita della comunità.

"*Questo lavoro richiede ogni giorno precisione, responsabilità e aggiornamento continuo* – sottolinea Cinzia –. *La fiducia dei clienti si conquista con la serietà e si mantiene con la competenza*".

PERUGIA SAN SISTO
accanto AD Motor
075 545 30 60
PONTE FELCINO
075 59 19 336
www.perugiapratiche.com

FONDAZIONE PERUGIA

san FRANCESCO
NOSTRO CONTEMPORANEO

tra Arte e Spiritualità

Palazzo Baldeschi
Corso Vannucci 66
Perugia

18 aprile
1 novembre 2026

a cura di
Costantino D'Orazio

Abramović
Burri
Cattelan
Ceccobelli
Ceroli
Congdon
De Dominicis
Dottori
Favelli
Galliani
Isgrò
Kounellis
Leoncillo
Mezzaqui
Paladino
Penone
Pistoletto
Samorì
Serafini
Serse
Smith
Uncini

con il patrocinio di
MINISTERO DELLA CULTURA
SAN FRANCESCO 1226-2026 OTTOCENTO NAZIONALE
Regione Umbria
Città di PERUGIA
in collaborazione con
GALLERIA NAZIONALE DELL'UMBRIA
partnership tecniche
saba
Regionale

info e orari
fondazioneperugia.it

VA IN SCENA L'UMBRIA D'ESTATE

In Umbria l'estate prende forma, sera dopo sera. Si insinua tra i vicoli e le piazze delle nostre città, accende palchi e illumina borghi. Questa è la stagione dove nella nostra terra si accende la musica: dalle note del jazz fino a quelle del pop e dell'indie.



Ma non c'è solo musica... tante sono le forme d'arte che attraversano questa terra: danza, teatro, feste popolari ricche di storie e identità. L'estate in Umbria parla la lingua della cultura. Non perdetevi gli eventi più belli e attesi di questi mesi intensi. Eccoli qui.

Il tempo degli eventi più attesi dell'anno è arrivato, tra musica, danza, arte ma anche feste popolari in linea con le nostre più antiche tradizioni, il calendario estivo è davvero ricco di appuntamenti imperdibili

PORQUESÌ: LA FESTA CHE CELEBRA LA PORCHETTA E LA COMUNITÀ UMBRA

DAL 15 AL 17 MAGGIO UN EVENTO CHE UNISCE
PORCHETTAI, ASSOCIAZIONI E CITTADINI
IN UN GRANDE RACCONTO COLLETTIVO



Tradizione, gusto e comunità si incontrano a San Terenziano di Gualdo Cattaneo con **Porquesì**, la nuova manifestazione che **dal 15 al 17 maggio 2026** (aperta tutti i giorni **dalle ore 11 fino a tarda notte**) celebra la porchetta e i suoi protagonisti: porchettai, associazioni e cittadini che custodiscono l'anima più autentica del territorio. **Promosso dal Comune di Gualdo Cattaneo e organizzato da Un/Lab, l'evento nasce per rendere omaggio a uno dei prodotti simbolo dell'Umbria, trasformandolo in un'esperienza culturale ed enogastronomica capace di coinvolgere l'intera comunità.**



Porquesì propone una tre giorni immersiva tra profumi, sapori e antichi saperi, unendo gastronomia, spettacolo, musica, cultura e attività per tutte le età. L'obiettivo è far scoprire – e riscoprire – il patrimonio storico, artistico e paesaggistico di un territorio ricco di tradizioni e produzioni di eccellenza, trasformando San Terenziano in un palcoscenico diffuso dove conviviali-tà e cultura del cibo si intrecciano.

Nel presentare la manifestazione, **Enrico Valentini**, sindaco di Gualdo Cattaneo, ha sottolineato il valore identitario della manifestazione: *"Porquesì è molto più di una festa: è un omaggio alla nostra storia e a chi, da generazioni, custodisce l'arte della porchetta. I porchettai e le associazioni locali sono il cuore pulsante di questa manifestazione, perché rappresentano la passione, il lavoro e l'identità di un territorio che vive di tradizioni autentiche. Abbiamo costruito un format nuovo, pensato per valorizzare le nostre eccellenze e per raccontare, insieme, ciò che siamo: una comunità unita, accogliente e orgogliosa delle proprie radici"*.

Concetti ribattuti anche da **Elisabetta Carletti**, assessore comunale al turismo, promozione del territorio e alla cultura che ha aggiunto il valore inclusivo dell'iniziativa che prevede anche la *"presenza del terzo settore con associazioni come Libera... Mente Donna, Avis, Insieme per Domani e Aias"*.







Per questa prima edizione, l'organizzazione ha scelto di valorizzare in modo particolare i porchettai del territorio, veri custodi di un'arte che si tramanda da generazioni. Saranno presenti realtà storiche e produttori che rappresentano un patrimonio gastronomico unico: da **La Porchetta di Grutti** con il suo Cicotto presidio slow food all'**Antica Porchetteria Granieri 1916** per passare alla **Porchetta di Marcellano di Daniele Carletti**, **Antica Norcineria dal 1936**, **Carletti Enzo produzione propria**, **Porchetta di Pantalla Mastrini dal 1969**, **Porchetta di Foligno**, **A tavola con il Norcino**, **Porchetta di Bevagna**, **Il Ghiottone** ed infine al ristorante **Il Buongustaio**, che curerà l'offerta gluten free per la manifestazione. La loro presenza darà vita a un percorso del gusto che racconta la storia di un mestiere identitario e profondamente radicato nella cultura locale.

A SAN TERENZIANO TRE GIORNI DEDICATI A TRADIZIONI, SAPORI E PROTAGONISTI DEL TERRITORIO

Accanto ai porchettai, un ruolo centrale sarà svolto dalle **associazioni del territorio**, che porteranno in piazza i loro piatti tipici, contribuendo a creare un'offerta gastronomica ricca e variegata. **San Terenziano in festa aps** proporrà bombette di salsiccia fritte e patatine; l'**associazione Presepe Vivente di Marcellano e VinCanta** offrirà arrosticini e il piatto "dell'ortolano"; il **gruppo Anspi Parrocchia Amici per San Terenziano** presenterà fagioli con animelle e "Il boccone del prete"; **l'associazione Per Grutti aps** porterà la zuppa di ceci e la torta al testo con prosciutto o barbozzo; la **Pro Loco di Gualdo Cattaneo** preparerà coratella con torta al testo e panini al cinghiale; la **Pro Loco Pomonte**, legata alla storica rievocazione della cotta del carbone vegetale, proporrà lumache alla pomontina e il pulledduck, panino con oca alla pomontina; il **Circolo Anspi di Pozzo** offrirà la tradizionale frittella di Pozzo in cinque gusti. A completare il percorso del gusto ci saranno anche **Made in Sicily, Gelateria La Paola e La Crêpes di Mary**.

Tutte le proposte gastronomiche saranno accompagnate ed esaltate dai vini caratteristici delle splendide colline umbre, prodotti dalle cantine del territorio.

Porquesì sarà arricchito da una mostra fotografica a cura di **Ecosfera *"Arte e tradizione: il territorio si racconta"*** dedicata ad emozionanti momenti che raccontano l'antica tradizione della Cotta del carbone vegetale di Pomonte e del Presepe Vivente di Marcellano.

Un'area importante sarà dedicata alle associazioni che si occupano del sociale con la presenza di **"Libera... Mente Donna" ets**, e **Avis; Insieme per Domani e Aias**.

Uno spazio musicale nella suggestiva cornice del **Giardino dei Sen*Si*** che ogni sera sarà animato da cover band e dai più famosi dj set, oltre ad appuntamenti con una rinomata marching band, contribuendo a creare un'atmosfera festosa e partecipata.

INFO
PORQUES*Ì*
GUALDO CATTANEO
DAL 15 AL 17 MAGGIO
Sito internet: www.porquesi.it
Facebook: Porquesí
Instagram: @porquesifestival

FESTIVAL DEI DUE MONDI SPOLETO

Il Festival dei Due Mondi di Spoleto rappresenta uno degli appuntamenti culturali più prestigiosi e affascinanti del panorama internazionale.

Nato nel 1958 da un'idea del compositore **Gian Carlo Menotti**, questo evento si propone fin dalle origini come un ponte tra culture diverse, in particolare tra quella europea e quella statunitense.

Nel corso degli anni, il Festival ha saputo consolidare la propria identità, diventando un simbolo di dialogo artistico e di contaminazione tra linguaggi espressivi differenti. Ogni estate, tra la fine di giugno e l'inizio di luglio, Spoleto si trasforma in un vero e proprio palcoscenico a cielo aperto.





Le sue piazze, i teatri storici e gli spazi monumentali accolgono una ricca programmazione multidisciplinare che spazia dall'opera lirica alla musica classica e contemporanea, dalla danza al teatro, fino alle arti visive, al cinema e agli incontri culturali. Questa varietà rende il festival un'esperienza unica, capace di coinvolgere pubblici diversi e di stimolare nuove forme di espressione artistica.

Uno degli elementi più suggestivi della manifestazione è l'utilizzo dei luoghi simbolo della città, che diventano parte integrante dello spettacolo. Tra questi spicca Piazza Duomo, dove tradizionalmente si tiene il concerto finale, un momento di grande intensità emotiva che conclude il festival in una cornice di straordinaria bellezza.

L'edizione in programma **dal 26 giugno al 12 luglio 2026**, si inserisce in una lunga tradizione di eccellenza e innovazione che va avanti da 69 anni.

Il Festival dei Due Mondi continua, infatti, ad attrarre artisti di fama internazionale accanto a giovani talenti emergenti, confermandosi come uno spazio di sperimentazione e di crescita.

Più che una semplice rassegna, questo rappresenta un laboratorio creativo in cui tradizione e modernità dialogano, dando vita a nuove visioni artistiche e culturali.

L'UMBRIA CHE SPACCA PERUGIA

L'Umbria Che Spacca è uno degli appuntamenti culturali e musicali più vivaci di Perugia, capace di trasformare il centro storico in un palcoscenico a cielo aperto.

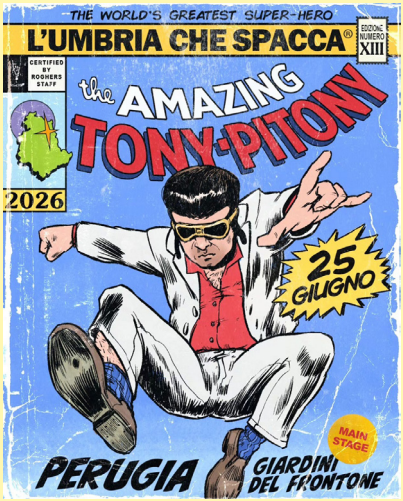
Nato per valorizzare la scena musicale emergente e contemporanea, il festival, nel corso delle sue edizioni, ha saputo consolidarsi come un punto di riferimento per giovani artisti e appassionati di musica di tutta Italia.

Organizzato dalla **Roghers Staff APS**, l'evento non si limita ai concerti, ma crea un vero e proprio percorso culturale che unisce performance artistiche, talk e momenti di socialità diffusi in diversi luoghi simbolici della città.

Il cartellone musicale è tra i più variegati, spaziando dal pop all'urban, dal rap all'indie fino al rock, e accogliendo sia artisti nazionali di rilievo che band emergenti.







Questa commistione di generi garantisce un'esperienza dinamica e inclusiva, capace di coinvolgere un pubblico eterogeneo.

I concerti principali si tengono ai **Giardini del Frontone**, cuore pulsante del festival, mentre altri spazi del centro storico, come **l'Orto Medievale**, offrono eventi suggestivi all'alba, e la **Galleria Nazionale dell'Umbria** ospita performance che integrano arte e musica.

L'obiettivo è chiaro: unire il patrimonio storico e culturale umbro alla creatività contemporanea, creando un evento dai giovani per i giovani, in cui arte, musica e comunità si intrecciano.

La tredicesima edizione, in programma **dal 24 al 28 giugno 2026**, vedrà come protagonisti **Ernia** il 24 giugno, **Tony Pitony** il 25 giugno, **Salmo** il 26 giugno, i **Litfiba** 27 giugno per la data zero del tour "**Quarant'anni di 17 Re**" e promette ancora una volta di trasformare Perugia in un laboratorio di esperienze musicali e culturali.

L'Umbria Che Spacca si conferma ciosì come una realtà innovativa e dinamica, capace di interpretare lo spirito dei tempi pur rimanendo radicata nella bellezza del territorio.

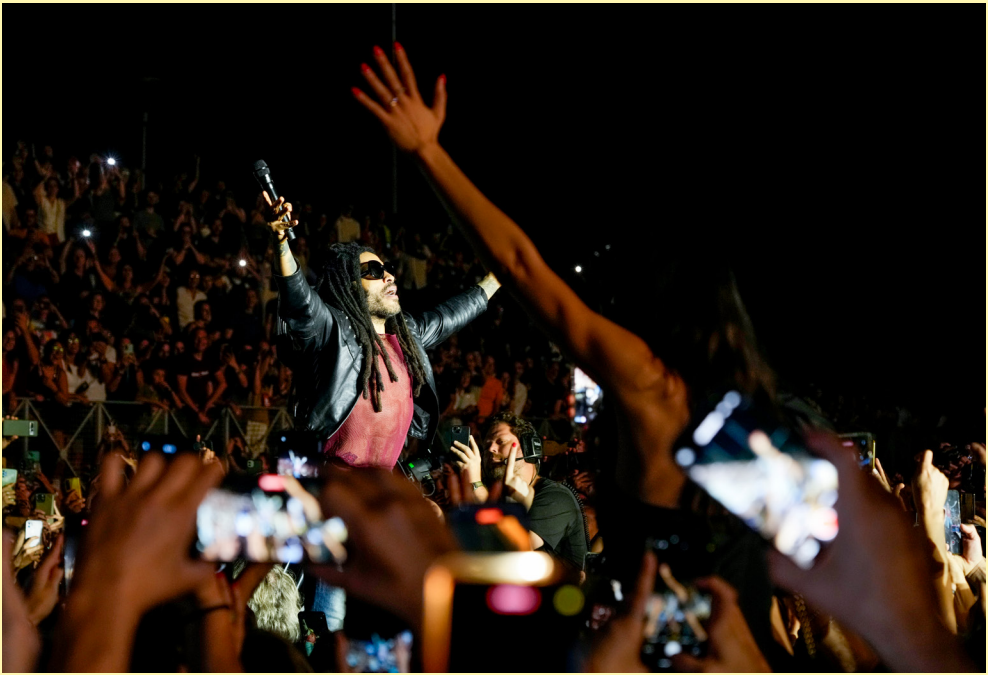
UMBRIA JAZZ PERUGIA

Umbria Jazz è uno dei festival jazz più importanti al mondo e il principale appuntamento italiano dedicato alla musica di qualità.

Nato nel 1973 da un'idea di **Carlo Pagnotta**, il festival ha festeggiato **nel 2023 i suoi primi 50 anni**, consolidando la propria fama internazionale e trasformando Perugia in una capitale della musica a cielo aperto.

Ogni luglio, per circa dieci giorni, il centro storico della città umbra si anima di note e ritmi che spaziano dal jazz classico al blues, dal funk al soul, fino al pop, creando un mix di generi capace di soddisfare un pubblico vasto e diversificato.





Il cuore della manifestazione è **Corso Vannucci e le piazze principali di Perugia** dove teatri, giardini e spazi pubblici ospitano centinaia di eventi, dai concerti a pagamento con stelle internazionali alle performance gratuite o a basso costo.

L'itinerario musicale si estende talvolta anche in altre zone della regione, permettendo di scoprire angoli suggestivi del territorio umbro mentre si ascolta musica dal vivo.





Tra gli elementi più caratteristici del festival ci sono le jam session spontanee e le street parade, che animano le notti perugine e coinvolgono sia musicisti professionisti che appassionati, dando vita a un'atmosfera di festa e condivisione unica.

Oltre alla versione estiva, Umbria Jazz ha anche una **declinazione invernale**, chiamata **Umbria Jazz Winter**, che dal 1993 si svolge **ad Orvieto durante il periodo di Capodanno**, portando la stessa energia e qualità musicale in un contesto più raccolto e intimo.

Gestito dalla **Fondazione di Partecipazione Umbria Jazz**, il festival non è solo un evento musicale, ma un vero e proprio laboratorio culturale che unisce tradizione e innovazione, attirando ogni anno migliaia di spettatori da tutto il mondo.

L'edizione 2026, in programma dal **3 al 12 luglio**, vedrà arrivare all'Arena Santa Giuliana protagonisti internazionali come **Sting** il 3 luglio, **Jon Batiste** il 5 luglio, **Snarky Puppy** con **Metropole Orkest** l'8 luglio e **Elvis Costello** il 12 luglio.

Umbria Jazz sottolinea così la propria capacità di celebrare la musica in tutte le sue sfumature, trasformando Perugia in un palcoscenico globale dove ogni nota racconta storia, talento e passione.

ENOTECA GIO’ SBARCA IN VIA MAZZINI

LA CELEBRE ENOTECA DELLA FAMIGLIA GUARDUCCI RADDOPPIA CON UN’ATTESISSIMA APERTURA.

Testo: La Redazione
Branc: Lila Wine – Jeff Buckley



LA RICCHISSIMA PROPOSTA SPAZIA FRA 350 ETICHETTE UMBRE, ECCELLENZE NAZIONALI E INTERNAZIONALI, BIRRE ARTIGIANALI, DISTILLATI D’ECCEZIONE E UNA SELEZIONE DI ECCELLENZE AGROALIMENTARI DEL TERRITORIO



Da fine aprile via Mazzini si arricchisce di una nuova realtà: l'**Enoteca Giò** che con questa attesissima apertura segna un **importante sviluppo** per una realtà che **dal 1969** rappresenta un punto di riferimento per la qualità enogastronomica nel territorio umbro.

Fondata in via Ruggero d'Andreotto, l'enoteca si è distinta negli anni per l'accurata selezione di vini e prodotti agroalimentari, con una particolare attenzione alle produzioni locali. Un impegno riconosciuto anche a livello nazionale: **Enoteca Giò è infatti inserita dal Gambero Rosso tra le 43 migliori enoteche italiane, unica in Umbria con tre Cavatappi.**

La nuova apertura - inaugurata in presenza della Sindaca di Perugia **Vittoria Ferdinandi**, dell'Assessore allo Sviluppo economico del Comune di Perugia **Andrea Stafisso** e dei numerosi produttori - rappresenta un vero e proprio raddoppio dell'attività e si inserisce in una posizione strategica, lungo il principale collegamento pedonale tra **Corso Vannucci** e **Piazza Matteotti**, intercettando sia gli appassionati sia il flusso turistico che attraversa quotidianamente il centro storico.

Lo spazio si sviluppa su **due livelli, per oltre 100 mq complessivi**: al piano terra trova posto un'ampia proposta commerciale con **oltre 350 etichette umbre**, eccellenze nazionali e interna-



zionali, birre artigianali, distillati e una selezione di eccellenze agroalimentari del territorio, dall'olio extravergine alle lenticchie di Castelluccio, fino al miele e ad altre specialità locali; al piano superiore l'esperienza si amplia con ulteriori referenze e un'area dedicata alla degustazione e all'approfondimento.

Elemento distintivo del nuovo punto vendita sarà la Videoteca, uno spazio multimediale immersivo situato al piano superiore. Qui piccoli gruppi potranno vivere un'esperienza unica: **scegliendo una bottiglia tra quelle esposte e posizionandola su una console interattiva, il sistema riconoscerà l'etichetta e attiverà una narrazione audiovisiva dedicata al territorio, al vitigno e alla denominazione.**

"Questa nuova apertura – dichiara **Alberto Guarducci** – è molto attesa; i lavori di rifunzionalizzazione sono stati seguiti sui social da decine di migliaia di utenti e, ci auguriamo, possa rispondere non solo alle aspettative degli appassionati, ma anche alla crescente domanda dei turisti che ogni anno visitano il centro storico della nostra città".

Tra le novità, **Enoteca Giò proporrà un articolato menù di degustazioni guidate**, pensato per accompagnare



il pubblico in un percorso di scoperta consapevole. **Lo staff sarà a disposizione per offrire informazioni** non solo sugli aspetti enologici, ma **anche sulle caratteristiche storiche, culturali e paesaggistiche dei territori umbri.**

In questa direzione, i collaboratori dell'enoteca parteciperanno fin da subito e con cadenza periodica a **momenti di formazione realizzati in collaborazione con le guide turistiche regionali**, con l'obiettivo di garantire un supporto sempre più qualificato e arricchire l'esperienza dei visitatori con contenuti e curiosità legate al territorio.

È inoltre allo studio un format innovativo di degustazione che integri l'esperienza del vino con il racconto turistico delle diverse aree vitivinicole umbre, rafforzando il legame tra prodotto e territorio.

"Il nuovo punto vendita di via Mazzini – sottolinea **Massimo Caponi** – avrà un ruolo complementare rispetto alla sede storica, offrendo non solo qualità e assortimento, ma anche un'esperienza capace di coinvolgere e raccontare il territorio".

Con questa apertura, Enoteca Giò conferma la volontà di investire nel centro storico di Perugia e di contribuire alla valorizzazione del patrimonio enogastronomico umbro, proponendosi come luogo di incontro, conoscenza e promozione per cittadini, appassionati e turisti.

Enoteca Giò
via Mazzini
enotecagio.it
Facebook: Enoteca Giò Perugia
Instagram: enotecagiodal1969

TANO – GRANO & BRACE A SPELLO

IL NUOVO FUOCO DELLA FAVORITA TRA TRADIZIONE E CONTEMPORANEITÀ

Testo: La Redazione
Brano: DtMF – Bad Bunny



Immersa tra **Bastia Umbra** e le colline che conducono ad **Assisi**, La Favorita è oggi molto più di un ristorante: è un luogo in cui **l'identità emiliana** dialoga con il **paesaggio umbro**, dando vita a un'esperienza **enogastronomica completa.** Nata come osteria, nel corso di un decennio si è evoluta in un vero e proprio **Food & Wine Resort**, mantenendo al centro una filosofia chiara: **accoglienza autentica**, rispetto della **stagionalità** e valorizzazione del **territorio.**

Chi arriva alla Favorita trova un ambiente pensato per **rallentare**: camere rinnovate, **Spa Suite** e una proposta culinaria che affonda le radici nella **tradizione**, ma con uno sguardo attento alla **qualità** e alla contemporaneità. La cucina si nutre direttamente della terra grazie agli **orti stagionali**, alle erbe aromatiche e alla vigna dell'**Azienda Agricola Favorita**, in un rapporto diretto e concreto tra **produzione e tavola**.





A completare l'esperienza, una carta dei vini ampia e identitaria, con oltre **500 etichette** selezionate tra piccoli produttori e realtà fortemente legate al territorio.

Questo percorso di crescita trova oggi una nuova espressione con **Tano – Grano & Brace**, la braceria contemporanea inaugurata a **Spello**. Qui il concept è chiaro e potente: **il fuoco incontra il grano.** Da un lato, **lievitazioni lente** e impasti curati, capaci di restituire profumi e consistenze autentiche; dall'altro, **carni selezionate** e cotture alla brace che esaltano sapori e texture, creando un equilibrio tra **tecnica e istinto**.

L'atmosfera è **calda e conviviale**, pensata per favorire la condivisione: luci soffuse, tavoli accoglienti e un ritmo che invita a restare. **Tano** apre ufficialmente il **15 aprile 2026**, con servizio serale dal mercoledì alla domenica e aperture anche a pranzo nel weekend. Con La Favorita e Tano prende forma un progetto che non si limita a ospitare, ma costruisce **esperienze**: un racconto coerente fatto di **gusto**, **territorio e visione contemporanea.**

Tano - Grano & Brace
Via Navello, 26 - Spello (PG)
T. 0742 842010
IG Tano - Grano & Brace

DA ANDREA, PIZZA CONTEMPORANEA

UN PERCORSO FATTO DI INTUIZIONI E CORAGGIO CHE HA CAMBIATO IL MODO DI INTENDERE LA PIZZA A PERUGIA

Testo: La Redazione
Branc: Planet Rock – Afrika Bambaataa



TECNICA, TERRITORIO E VISIONE: L'EVOLUZIONE DI ANDREA BAVA E DELLA SUA IDEA DI PIZZA CONTEMPORANEA



C'è chi fa pizza e chi, invece, usa la pizza per raccontare una **storia.** Quella di **Andrea Bava** è una di quelle che partono dal basso e **arrivano lontano**, attraversando sacrifici, intuizioni e una voglia ostinata di fare le cose a modo proprio.

Siamo nel quartiere di San Sisto a **Perugia.** Qui, nel **2011**, nasce una piccola pizzeria da asporto di appena **13 metri quadrati.** Andrea ha **21 anni**, un momento familiare complicato alle spalle e la necessità di reinventarsi. Dentro quel minuscolo spazio, tra un vecchio **forno a legna** e giornate infinite che finiscono alle 3 del mattino, prende forma qualcosa che va oltre la semplice pizza di quartiere.

Autodidatta, curioso, sempre con lo sguardo attento su quello che succede fuori, Andrea intuisce prima di molti il **cambiamento** in atto nel mondo della pizza. E mentre i clienti chiedono le solite margherite, lui inizia a **sperimentare.**

Nel **2015** osa con abbinamenti allora fuori dagli schemi per l'Umbria, come mortadella, burrata e pistacchio. All'inizio è scetticismo puro, qualche sorriso ironico. Poi, lentamente, **qualcosa cambia.** Quella piccola pizzeria diventa un punto di riferimento, un **laboratorio di idee** che anticipa i tempi e contribuisce a cambiare il modo di intendere la pizza in città, attirando anche l'attenzione delle **guide di settore.**



Il salto arriva nel **2019** con la nascita di “**Da Andrea**”: cambia lo spazio, cambia il servizio — finalmente **si mangia al tavolo** — ma soprattutto cresce la consapevolezza. La pausa forzata del Covid diventa un momento chiave: studio, riflessione, identità. È qui che il percorso prende davvero forma e la pizzeria rinasce sotto il nome “***Da Andrea, Pizza Contemporanea***”, dichiarando apertamente la propria visione.

Negli anni successivi arrivano anche i riconoscimenti: i **2 Spicchi del Gambero Rosso** e l’ingresso nella guida “Pizzerie e Cocktail Bar” di Identità Golose 2024 e 2025, segnali che confermano la strada intrapresa e raccontano una **crescita costante**.

Oggi il lavoro di Andrea Bava è un manifesto personale: rispetto delle origini, ma totale libertà di interpretazione. Gli impasti seguono il **ritmo delle stagioni**, le materie prime parlano il linguaggio del **territorio** e ogni proposta cerca di essere, prima di tutto, un’esperienza.

Tra le intuizioni più forti di Andrea c’è la **pizza al padellino**, introdotta per la prima volta in Umbria proprio da lui. Un omaggio alle sue radici torinesi, che diventa **ponte tra culture** gastronomiche diverse. L’impasto **semi integrale**, la **doppia lievitazione**, la cottura in padella: il risultato è una pizza soffice dentro e croccante fuori, immediatamente riconoscibile.

Accanto alla pizzeria prende forma anche **Futura**, il **laboratorio fine dining** di pizza contemporanea che rappresenta l'evoluzione più moderna del percorso. Uno spazio di ricerca e produzione dove tecnica e creatività si incontrano, dando vita a **nuovi impasti**, **sperimentazioni** e prodotti che ampliano il racconto di Andrea oltre il servizio in sala. Futura accende i riflettori sulla volontà umbra di spingersi sempre più in alto a livello enogastronomico.



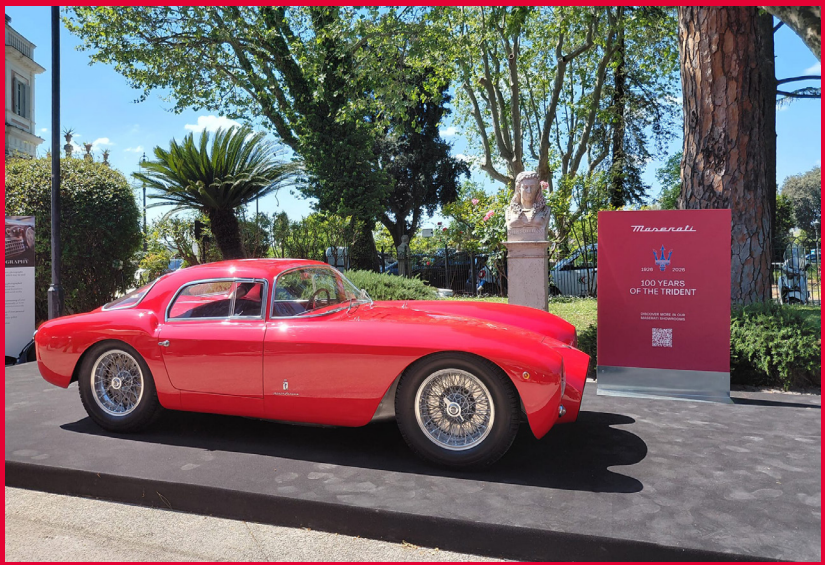


Ma ridurre tutto alla tecnica sarebbe limitante. Perché "Da Andrea" è, prima di tutto, un luogo dove la **pizza diventa racconto**: di un percorso, di una crescita, di una visione che continua a evolversi senza mai perdere autenticità.

E forse è proprio questo il segreto: cambiare, sì. Ma restando sempre fedeli a se stessi, **un impasto alla volta**.

IL TRIDENTE COMPIE 100 ANNI: UN SECOLO DI ELEGANZA, VELOCITÀ E VISIONE ITALIANA

CDP MASERATI PERUGIA



Cento anni fa nasceva un simbolo destinato a entrare nella storia dell'automobile mondiale. Era l'aprile del **1926** quando la **Maserati Tipo 26**, prima vettura a portare sul cofano il **Tridente**, debuttò alla **Targa Florio** vincendo subito la propria categoria con **Alfieri Maserati** al volante. Non fu soltanto una vittoria sportiva: fu l'inizio di una leggenda.

Quel Tridente, disegnato da **Mario Maserati** ispirandosi al **Nettuno di Bologna**, divenne immediatamente molto più di un logo. Emblema di **forza, equilibrio e potenza**, racchiudeva la visione dei fratelli Maserati: coniugare **ingegneria, competizione e bellezza** in una nuova idea di automobile. Un'intuizione che, un secolo dopo, continua a definire il **DNA del marchio**.

A suggellare il valore storico e culturale di questo anniversario, anche un riconoscimento istituzionale di grande prestigio: a Roma, il **Ministero delle**



Imprese e del Made in Italy ha celebrato Maserati con un **francobollo dedicato**, inserito nella serie "**Le Eccellenze del sistema produttivo ed economico**", riservata ai marchi secolari italiani. Un omaggio che celebra i **cento anni del Tridente** e, insieme, i **112 anni dalla fondazione** della Casa modenese, oggi il marchio più longevo della **Motor Valley**.

Dalle strade polverose della **Targa Florio** alle piste di tutto il mondo, Maserati ha scritto pagine memorabili del **motorsport**. Le due vittorie consecutive alla **500 Miglia di Indianapolis** nel **1939** e **1940**, i successi alla Targa Florio, le **nove vittorie in Formula 1** culminate nel titolo mondiale del **1957** con **Juan Manuel Fangio**, hanno consacrato il Tridente tra i grandi miti della velocità.

Una vocazione agonistica mai venuta meno. In epoca contemporanea la straordinaria **MC12** ha dominato conquistando **sei campionati FIA GT**, mentre il ritorno in pista con la **Maserati GT2** ha riportato il marchio a vincere nei campionati a ruote coperte, riaffermando quel legame originario tra **strada e corsa** che appartiene all'essenza stessa del Tridente.

Ma la storia Maserati non è soltanto competizione. È una tradizione di **granturismo** che ha ridefinito, generazione dopo generazione, il concetto di **lusso sportivo italiano**. Oggi questa eredità vive in una gamma che unisce **design**, **innovazione e artigianalità**: **Grecale**, **GranTurismo**, **GranCabrio** e l'estrema famiglia **MC** incarnano il carattere di un marchio che continua a guardare avanti senza perdere la propria anima.

Dalle versioni **Folgore 100% elettriche** al motore **Nettuno derivato dalla Formula 1**, Maserati interpreta il futuro della mobilità di lusso con una visione che unisce **performance**, **sostenibilità e personalizzazione**.

Celebrare i **100 anni del Tridente** significa celebrare un'**icona italiana** forgiata in pista e divenuta simbolo universale di **eleganza**, **innovazione e piacere di guida**. Da un secolo, Maserati non costruisce semplicemente automobili: **crea emozioni in movimento**.

CDP Spa
Concessionaria De Poi
Via Antonio Gramsci 162,
Corciano (PG)
T. 075 5178341
www.gruppodepoi.it

La sicurezza non si *compra.* Si costruisce.

E NOI LA COSTRUIAMO INSIEME A TE

SCEGLI IL SERVIZIO:

- **Cloud File Storage**
- **VPS**
- **Cloud Backup**
- **Backup Immutabile**

CyberGuru

CON L'ATTIVAZIONE DI UN SERVIZIO CLOUD OTTIENI *12 MESI GRATIS* DI CORSO SULLA CYBERSICUREZZA.

PERCHÈ LA VERA SICUREZZA È TECNOLOGIA E PERSONE.

SCOPRI DI P

LEVITAGROUP.COM

LEVITA GROUP
levitagroup.com

SERVER FISICI

SERVER ITALIANI

QUALIFICA ACN

PARTNER CYBER GURU



PIÙ



Re Artù

Country Lifestyle

Contatti
+39 075 815402

Indirizzo
Via Padre Pio, 10
06081 Assisi PG

- Camere
- Ristorante
- Countryhouse
- Eventi

Visita il nostro sito
https://reartuassisi.it

Feel and enjoy our services

POST IT



21 giugno 2026
VINICIO CAPOSSELA

Un live poetico sul Trasimeno
Tra teatro, folk e canzoni visionarie, Capossela porta il suo mondo sul lago in una delle location estive più suggestive dell'Umbria.

Rocca del Leone, Castiglione del Lago

POST IT POST IT POST IT

18 luglio 2026
DANIELE SILVESTRI

Un concerto da vivere al tramonto
Si arriva in battello e si ascolta Silvestri sotto le stelle: una serata intima, elegante e perfetta per l'estate sul Trasimeno.

Campo del Sole, Tuoro sul Trasimeno





5 agosto 2026
ANGELINA MANGO

Il pop italiano nella cornice più bella
Angelina Mango arriva ad Assisi con uno show intenso e moderno, tra hit recenti e una delle venue più affascinanti dell'estate umbra.

Rocca Maggiore, Assisi

POST IT POST IT POST IT

1 agosto 2026
MANNARINO

Un live caldo, potente e trascinante
Mannarino mescola folk, ritmo e cantautorato in un concerto coinvolgente, pensato per cantare e ballare tutta la sera.

Rocca Maggiore, Assisi





Fino al 27 settembre 2026
LISETTA CARMI. CINQUE STRADE

L'esposizione, e il catalogo che l'accompagna, riecheggia nel titolo quelle cinque diverse vite professionali vissute dall'autrice, ma ripercorre nello specifico, attraverso 23 opere, il periodo in cui Lisetta Carmi, abbandonata d'improvviso la musica, ha scelto la fotografia come mezzo espressivo. Si tratta di diciotto intensi anni di lavoro, in cui Carmi è riuscita a toccare argomenti scottanti sempre con uno sguardo nuovo e ad aprire cammini di comprensione, con un'originalità di approccio che colpisce e appassiona.

Galleria Nazionale dell'Umbria, Perugia

POST IT POST IT POST IT

Fino al 26 Novembre
NOVANTA. 30 ANNI DI UNDERGROUND

Alla Rocca Albornoz di Narni, dal 28 marzo al 26 novembre 2026, si svolge la mostra NOVANTA. 30 anni di underground, dedicata alle ricerche artistiche nate nell'ambito della cultura underground tra la fine del Novecento e i primi anni Duemila. Il percorso espositivo presenta opere e materiali legati alla scena indipendente tra arte visiva, editoria alternativa e cultura musicale.

Rocca Albornoz, Narni





Fino al 2 Giugno 2026
VITA MINORE. SAN FRANCESCO E LA SANTITÀ DELL'ARTE CONTEMPORANEA

Palazzo Collicola ospita questa mostra collettiva, un progetto, curato da Gianni e Giuseppe Garrera, realizzato in occasione dell'ottavo centenario della morte di San Francesco d'Assisi e propone una rilettura della sua figura attraverso linguaggi artistici contemporanei. Il progetto si sviluppa attorno al concetto di minorità, inteso come scelta di sottrazione e servizio, e affronta temi quali la povertà, la rinuncia al potere, il rapporto con il creato, la centralità del Vangelo e la critica alla ricchezza.

Palazzo Collicola, Spoleto

POST IT POST IT POST IT

Fino al 28 febbraio 2027
UMANI. ORIGINE ED EVOLUZIONE DELL'UMANITÀ

Il percorso propone una ricostruzione del processo evolutivo umano, mettendo in relazione trasformazioni biologiche e sviluppo culturale. L'esposizione approfondisce il ruolo di elementi fondamentali come cervello e mani, strumenti centrali per l'adattamento agli ambienti, la ricerca del cibo e l'elaborazione di strategie di sopravvivenza. Attraverso il progressivo ricorso a cultura e tecnologia, l'essere umano ha modificato il proprio stile di vita e il contesto circostante, delineando un percorso evolutivo complesso.



Ex Monastero di San Benedetto, Gubbio



FORESTERIA BY MADREVITE

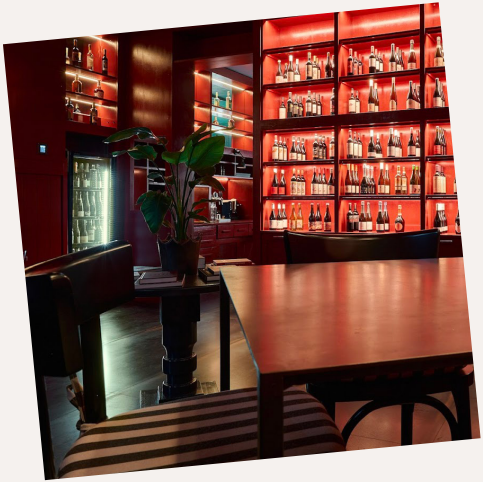
Un incontro fra vino e terriotrio. Foresteria by Madrevite rappresenta l'**estensione naturale** dell'azienda agricola da cui prende vita. In questo luogo accogliente, il racconto enologico si intreccia con la cucina, dando forma a un'**esperienza autentica** e contemporanea. La **filosofia produttiva**, attenta e sostenibile, si riflette in un menu che valorizza i prodotti locali e stagionali, tra piatti che omaggiano la tradizione umbra e interpretazioni creative.

Via Cimbano 36/2
Castiglione del Lago (PG)
IG: @cantinamadrevite
T. 075 9527220

POST IT POST IT POST IT

ARSO

Dove il fuoco incontra il ritmo della natura.
Arso sviluppa la propria cucina rurale in sintonia con le **stagioni** e con ciò che la terra offre realmente. Il progetto si fonda su un rapporto diretto con produttori e **agricoltura**, seguendo le dinamiche naturali di **terreno e allevamenti.** Tra tecnica e **ricerca costante**, nasce un menu essenziale e in continua evoluzione, che valorizza la materia prima con **autenticità** e **profonda connessione** al territorio.



Piazza del Duomo 8
Orvieto (TR)
IG: @arso.restaurant
T. 076 3214228



COSTA DEGLI ANGELI

Una pizzoleria in cui dialogano eleganza e tradizione. Costa degli Angeli accoglie i suoi ospiti in una **cornice raffinata** ai piedi di **Assisi.** Protagonista della proposta è **il pizzolo**, una focaccia farcita che è una specialità tipica della **tradizione contadina siciliana.** Interpretato come piatto principale attraverso **impasti curati** e ingredienti selezionati è capace di raccontare il lato più conviviale della cucina.

Viale Patrono d'Italia 46
Santa Maria degli Angeli (PG)
IG: @costa_degli_angeli
T. 353 4917698

POST IT POST IT POST IT

LINEE

Un percorso tra forme e sapori.
Nel cuore di Spoleto, Linee interpreta la cucina come un esercizio di **equilibrio** e **precisione.** Lo spazio, contemporaneo e **minimale**, riflette una cucina basata su **essenzialità** e **tecnica**, dove ogni elemento trova la propria armonia. Il progetto si sviluppa attorno a una continua **ricerca** sulla **materia prima**, con piatti gourmet e cocktail creativi che danno vita a **composizioni moderne**, pulite e fortemente identitarie.

Viale dei Cappuccini 1
Spoleto (PG)
IG: @linee.ristorante
T. 074 3299249



SANMAGNO



Ogni momento è buono.



pasticceria gelateria artigianale caffetteria
pizzeria ristorante lounge bar

Via Daniele Manin 22 Foligno
www.sanmagnocaffe.it



Gamma Audi A6 e-hybrid.

L'ibrido plug-in di nuova generazione.

Gamma Audi A6 e-hybrid. Consumo di carburante (l/100 km) ciclo combinato (WLTP): 2,1 - 2,9. Emissioni CO_2 (g/km) ciclo combinato (WLTP): 48 - 66. Autonomia elettrica ciclo di prova combinato (Km): 89 - 106. Consumo elettrico (kWh/100 km) ciclo combinato (WLTP): 15 - 16,3.
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.

Linee eleganti, puro carattere sportivo e un'idea di avanguardia che eleva le performance e riduce i consumi: ecco la gamma Audi A6 e-hybrid. L'unione tra comfort di guida ed efficienza, grazie a soluzioni come lo **sterzo integrale** e a una **potenza di 299 o 367 CV**, sprigionata dalla sinergia tra propulsore a benzina e motore elettrico, che la vettura sceglie quando utilizzare.

Scopri di più nel nostro Showroom e su **audi.it**

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