PM



Personaggio dell'anno

I 500 anni del Perugino

#143 PM • PIACERE MAGAZINE
Gennaio - Febbraio 2023
www.piaceremagazine.it



Nuova Maserati Grecale GT da 250 CV.
Everyday Exceptional



C.D.P. Concessionaria De Poi
Via Antonio Gramsci 162, Ellera di Corciano - Perugia
infocdp@gruppodepoi.it - 075 5178341
www.gruppodepoi.it/maserati/

Maserati

C.D.P.

Grecale GT Consumo di carburante in ciclo misto min – max (l/100km) 8.7 – 9.2; emissioni di CO in ciclo misto min – max (g/km) 198 – 208. I dati corrispondono ai test eseguiti in conformità al regolamento (UE) 2017/1151, tuttavia l'omologazione definitiva non è ancora stata ultimata, di conseguenza i dati possono essere soggetti ad ulteriori adeguamenti. I dati definitivi saranno presto disponibili sul sito Maserati e presso i concessionari ufficiali Maserati.

25 ANNI MONTEFALCO SAGRANTINO



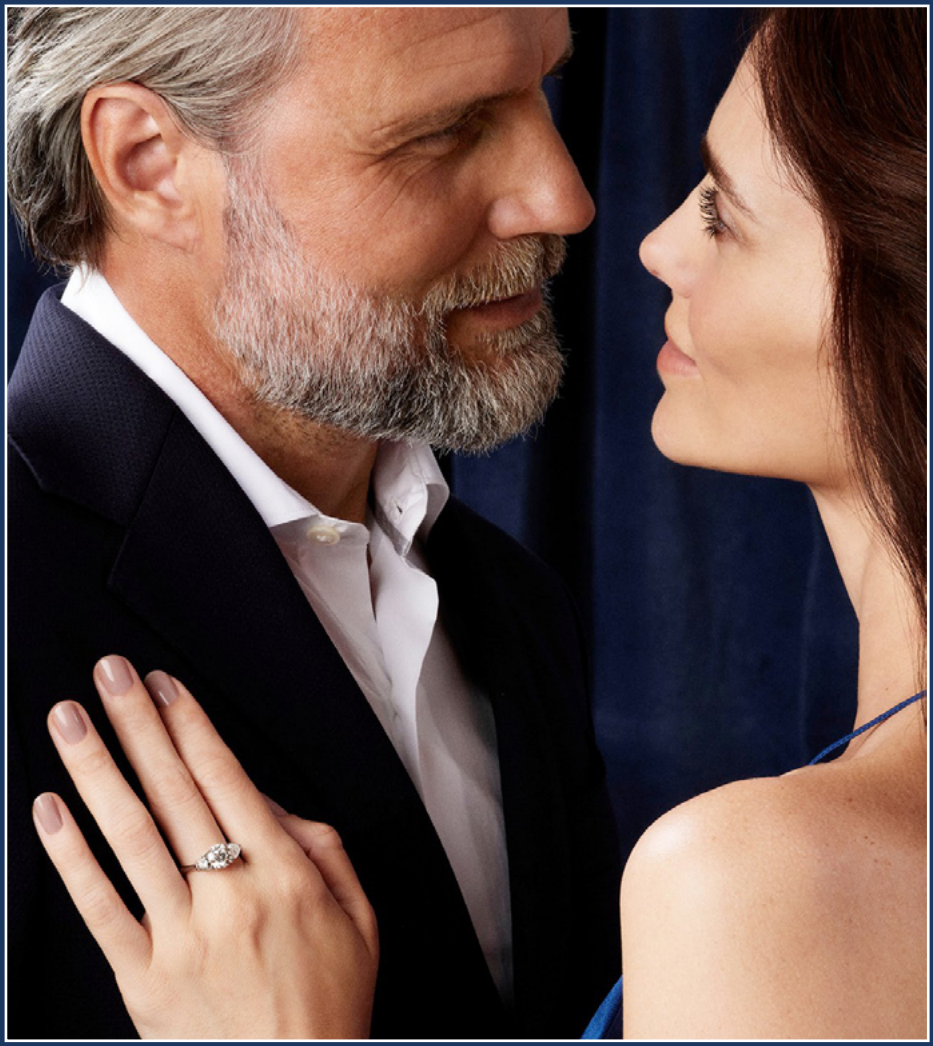
SAGRA

WWW.ARNALDOCAPRAI.IT



NTINO

ARNALDO·CAPRAI



Recarlo

MARZIOLI

GIOIELLI

WWW.MARZIOLIGIOIELLI.COM

Via Daniele Manin 22, 06034 - Foligno - Tel. 0742 353056
Via Centrale Umbra 46, 06038 - Spello - Tel. 0742 301334

I CENTRI FITNESS
N°1 IN EUROPA



ISCR
OF

McFIT PERUGIA | Piazza del Bacio | 06124 Perugia



McFIT

IVITI
RA

VISITA IL SITO MCFIT.COM



Siamo una **rete universitaria** focalizzata sugli **obiettivi dello studente**.

Gruppo **Leader** degli **Atenei Digitali** **66** Percorsi di Laurea e **200** Master

ECP

PEGASO
Università Digitale

EiPOINT

Università Mercatorum
Università telematica delle Camere di Commercio Italiane

EP

Università San Raffaele
Roma

uniWeb

info@uniwebcampus.it | Tel. 800 97 83 98

L'editoriale

di Matteo Grandi → *@matteograndi*

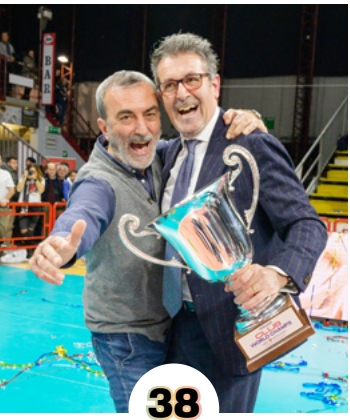
Buon Compleanno Piacere Magazine!! #18anni

Piacere Magazine diventa **maggiorenne**. Proprio così. **Diciotto anni.** Un traguardo che, lasciatemelo dire con un pizzico di **orgoglio**, fa tremare i polsi. Era il **21 gennaio del 2005** quando insieme a tre amici visionari, **Valentina Briziarelli**, **Chiara e Luca Brustenghi**, presentammo il nostro piccolo grande progetto alla città: un **free press cartaceo**.
Era freddo, quella sera. Ma il calore di amici, personaggi, sportivi e rappresentanti delle istituzioni presenti al **Velvet** per la festa inaugurale riscaldarono l'atmosfera e ci diedero fin da subito coraggio. Perché di **coraggio** ce ne voleva davvero tanto per pensare di portare avanti un magazine cartaceo con i soli introiti della pubblicità. **Coraggio** e **incoscienza**.

Ma, come si suol dire, **la fortuna aiuta gli audaci** e forse le stelle colsero in questa nostra piccola creatura tutto il coraggio di chi aveva deciso di uscire dal seminato e tentare una **nuova avventura**. Valentina lasciò l'agenzia pubblicitaria con cui lavorava, Luca e Chiara misero a disposizione uffici e utenze, io mi licenziai da un impiego a temo indeterminato lasciandomi alle spalle Milano, che poi avrei ritrovato sul mio cammino, e un contratto da giornalista professionista. Ma l'istinto e un **periodo storico** in cui ai **giovani** era ancora concesso di **osare** e **sognare** vinsero su qualsiasi valutazione razionale. E, nel mio caso, anche sullo sconcerto di mia madre.

Spero mi perdonerete se ho abusato di questo spazio per delle **digressioni personali**. Ma i 18 anni di PM meritavano uno **strappo alla regola**. Insomma, non avendo soffiato sulle **candeline**, ho scelto di **soffiare sui ricordi**. Infine, un grande, enorme, grazie a tutti quelli che in questi anni hanno creduto in noi: **lettori**, **inserzionisti**, e quanti sono entrati per un motivo o per l'altro nella nostra **orbita**.
Grazie di cuore.

PM #143 • contents



38
Gino Sirci



48
2023, l'anno del Perugino



56
StarsDeco Umbria

PM • Piacere Magazine
Anno 19 n°143
Gennaio - Febbraio 2023

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

Direttore Responsabile
Matteo Grandi

Editore
Big Projects
SEDE OPERATIVA:
BRAND CULTURALE
Via della Luna, 17 - Perugia
Tel/Fax 075 6975877
piacere@piaceremagazine.it

Stampa
Graphic Masters
Via Aldo Manna, 89/1/2 - Perugia
info@graphicmasters.it

Progetto Grafico e Impaginazione
Brainleaf Communication
info@brainleaf.eu
brainleaf.eu

PM #143 • contents

24 • I dieci pomodori che hanno cambiato il mondo

26 • Il blog del Dottor Lattanzi

28 • La posta dell'Istituto Leonardi

30 • Okkio apre a Bastia

54 • Fondazione Perugia lancia UpSkill

77 • Expo Casa

82 • La Bottega delle Monache ad Assisi

110 • Insta.Glam Acacia Group



60 **Giancarlo Biagini**



67 **La vita bugiarda della provincia**



84 **Spazio Mai**

TOYOTA AYGO X

A TESTA ALTA



TUA CON BONUS FINO A € 4.500

BONUS TOYOTA + ECOINCENTIVI STATALI

SOLO CON FINANZIAMENTO TOYOTA EASY, OLTRE ONERI FINANZIARI* IN CASO DI ROTTAMAZIONE

*Fogli informativi e dettagli dell'offerta sul sito www.toyota-fs.it

Toy Motor
Moving generation

Perugia	Foligno	C. di Castello	Arezzo	Montevarchi
Via Corcianese 30 075 5270611	Viale Roma 38 0742 342907	Viale Romagna 38 075 8511228	Via G.B. Vico 3 0575 98951	Via di Terranuova snc 0559 105221

www.toymotor.it

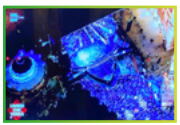
Toyota Aygo X MT Active. Prezzo di listino € 17.950. Prezzo promozionale chiavi in mano € 13.450 (esclusa I.P.T. e Contributo Pneumatici Fuori Uso, PFU, ex DM n. 82/2011 di € 6,94 + IVA), con il contributo della Casa e del Concessionario, valido solo con Bonus Toyota* (pari a € 2.000), ecoincentivo statale con rottamazione** (pari a € 2.000) e solo in caso di finanziamento Toyota Easy (sconto di ulteriori € 500). Prezzo promozionale chiavi in mano € 15.950 (esclusa I.P.T. e Contributo Pneumatici Fuori Uso, PFU, ex DM n. 82/2011 di € 6,94 + IVA), con il contributo della Casa e del Concessionario, valido con solo Bonus Toyota* (pari a € 2.000), senza ecoincentivo statale e senza finanziamento Toyota Easy. Il Bonus* è riconosciuto solo in caso di contratto sottoscritto entro il 31/01/2023, per vetture immatricolate entro il 31/06/2023, in caso di permute o rottamazione di un autoveicolo posseduto da almeno 5 mesi, presso i Concessionari che aderiscono all'iniziativa. Il contributo statale** è riconosciuto alle persone fisiche che acquistano, anche in locazione finanziaria, entro il 31/12/2023, e immatricolano in Italia un veicolo nuovo di fabbrica omologato in una classe non inferiore a Euro 6 e con emissioni ricomprese nei valori indicati nel testo normativo, appartenente alla categoria M1, a fronte della contestuale rottamazione di un veicolo omologato in classe inferiore ad Euro 5. Il contributo è concesso fino ad esaurimento delle disponibilità finanziarie stanziate. Per requisiti, condizioni, limitazioni e adempimenti: D.L. n. 17/2022 e DPCM del 06.04.2022 e successive modificazioni, nonché norme e circolari di attuazione. Esempio di finanziamento su Toyota Aygo X MT Active. Prezzo di vendita € 13.450. Anticipo € 3.750. 47 rate da € 118,63. Valore Futuro Garantito dai Concessionari aderenti all'iniziativa pari alla rata finale di € 7.733,75 (da pagare solo se si intende tenere la vettura alla scadenza del contratto), valido per una percorrenza chilometrica annuale di 7.500 km. Durata del finanziamento 48 mesi. Assicurazione Furto e Incendio, Estensione di garanzia, Pacchetto di manutenzione, RESTART e Kasko disponibili su richiesta. Spese d'istruttoria € 390. Spese di incasso e gestione pratica € 3,90 per ogni rata. Imposta di bollo € 16. Importo totale finanziato € 10.090. Totale da rimborsare € 13.512,09. TAN (fisso) 8,99%. TAEG 11,52%. Tutti gli importi riportati sono IVA inclusa. Salvo approvazione Toyota Financial Services. Fogli informativi, SECCI e documentazione del finanziamento "Toyota Easy" disponibili in Concessionaria e sul sito www.toyota-fs.it sezione Trasparenza. Offerta valida fino al 31/01/2023 presso i Concessionari che aderiscono all'iniziativa. Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Maggiori informazioni su toyota.it. Immagine vettura indicativa.
Valori massimi WLTP riferiti a Gamma Toyota Aygo X: consumo combinato 5 l/100 km, emissioni CO_2 114 g/km, emissioni NOx 0,017 g/km (WLTP – Worldwide harmonized Light vehicles Test Procedure ai sensi del Regolamento UE 2017/1151).

up up up up up



SIR PERUGIA CAMPIONE DEL MONDO

La squadra del patron Gino Sirci (che in questo numero di PM celebriamo con un'intervista a pag. 38) non è nuova alle grandi imprese, ma vincere il mondiale per club in Brasile e finire sul tetto del mondo proietta la Sir direttamente nella storia. Anzi, nella leggenda. Un'impresa di cui va fiera un'intera città.



PERUGIA E IL CAPODANNO RAI

Il Capodanno di Rai1 in piazza a Perugia è stato uno straordinario biglietto da visita in chiave turistica per la nostra città. Non solo milioni di ascoltatori ma anche immagini bellissime della città e della Regione. Il tutto organizzato alla perfezione sia sotto il profilo produttivo che della pubblica sicurezza. E se per Capodanno 2024 si facesse il bis?



ALESSANDRO CAMPI

È Una nomina prestigiosa che inorgoglisce quella che ha investito il professor Alessandro Campi, nominato membro del Consiglio Scientifico della Treccani. Un riconoscimento che premia la carriera dell'intellettuale umbro, che entra così a fare parte di una schiera ristretta di accademici e studiosi.

up up up up up

down down down



LA NEVE A PERUGIA

Le città innevate sono sempre bellissime da vedere, ma i disagi arrecati sono direttamente proporzionali all'incanto del paesaggio. Le abbondanti nevicate che hanno colpito l'Umbria a fine gennaio non hanno fatto eccezione. Panorami da cartolina ma troppi disagi specie nel capoluogo. E sì che le previsioni avevano messo in condizione di prepararsi al meglio.

LA CRISI DI TEF

"Ad oggi non risultano pervenuti altri emolumenti ai giornalisti che scontano un arretrato di sei mesi ancora da riscuotere", la denuncia di Associazione Stampa Umbra e Ordine dei Giornalisti certifica una crisi e uno stato d'incertezza per la storica emittente umbra che si sta ripercuotendo sui suoi assunti e sulla qualle necessità assoluta chiarezza.

LE POLEMICHE STRUMENTALI SUL CAPODANNO RAI



Incredibile. Non ci sono altre parole per definire le polemiche strumentali che hanno accompagnato il Capodanno di Raiia Perugia. Prima si temeva per i monumenti, poi non andava bene che il Duomo fosse "imballato" dal palco, poi il problema era il rischio calca e infine i polemici social se la sono presa con la qualità artistica della serata... Peccato che a Perugia non ci si godano mai le belle iniziative.

down down down


SUMMER 23
PERUGIA
CAGLIARI
da 19*€
A TRATTA, TASSE INCLUSE
ACQUISTA SUBITO SU WWW.RYANAIR.COM
UMBRIA
INTERNATIONAL AIRPORT
SAN FRANCESCO D'ASSISI
In the heart of Italy
*Tariffa soggetta a disponibilità limitata e condizioni, consultabili su www.ryanair.com
In Foto / Punta Molentis – Villasimius

La linea d'ombra



di Claudia Alfonso → @claelly

NON È NORMALE

La società vuole che nel momento in cui una donna mette alla luce una creatura e diventa madre, si tramuti, in quello stesso istante, in una **supereroina**. Nella versione migliore di **Wonder Woman** che non ha più bisogno di dormire, di mangiare, di prendersi cura di sé e soprattutto a cui non è più consentito lamentarsi, piangere, sfogarsi e **chiedere aiuto**. Spesso ci fanno sentire **inadeguate** perché osiamo dire di essere stanche... ci fanno sentire costantemente in difetto e sempre fuori luogo. Vi rivelo un segreto. **Gli inadeguati sono loro non noi.** I fuori luogo sono loro non noi. **Sentirsi distrutte dopo un travaglio è normale.** Non sapere da che parte cominciare quando nasce un bambino è normale. **E chiedere aiuto è sacrosanto.** L'inadeguato quindi è chi non recepisce la richiesta di aiuto. È chi continua a perseguire un modello di donna vecchio e obsoleto in cui si da per scontato che la donna debba "partorire con dolore", senza dire una parola, senza fiatare perché "va tutto bene"... Beh... non va tutto bene perché **non avere supporto** prima, durante e dopo il parto **non è normale**; - non essere accompagnate durante il travaglio non è normale - essere **derise o sminuite** se subito dopo il parto non ci si sente capaci di prendersi cura di una piccola creatura non è normale; - essere derise o sminuite se non si è capaci di allattare non è normale - sentirsi **giudicate** se ci sentiamo travolte dalle incombenze e dagli eventi non è normale; - sentirsi **derise se piangiamo** senza un apparente motivo o per ogni cosa non è normale; - essere trattate come un numero nelle strutture sanitarie, come una pratica da evadere, **come un animale** che sta per sgravare, non è normale; - non tener conto del recupero fisico dopo il parto che è soggettivo e varia da corpo a corpo non è normale.

La notizia della mamma che allattando il bimbo di pochi giorni e travolta dalla stanchezza si addormenta schiacciandolo e provocandone la morte è **straziante**, ma ci impone a fermarci un attimo, a farci un **esame di coscienza** e ad assumerci le nostre responsabilità. In primis dovrebbe farlo al struttura sanitaria in cui la signora era ricoverata, gli operatori presenti e che hanno forse sottovalutato per non dire ignorato le **richieste di aiuto** di questa neomamma. E comunque continuo a sostenere che questo terribile avvenimento sia frutto anche (se non soprattutto) della **mentalità** di cui sopra. Quando diventiamo mamme non ci trasformiamo in supereroine. **Siamo esattamente quello che eravamo prima di partorire.** Siamo sempre donne con le nostre forze e le nostre fragilità. Abbiamo bisogno di sostegno, non di giudizio, di empatia non di indifferenza. Di tempo per noi stesse, perché diventare madri non annulla il nostro **essere donne**.

GLI **IMBATTIBILI** DI

coop



LA QUALITÀ E LA SICUREZZA COOP
A **PREZZI ESTREMAMENTE CONVENIENTI TUTTI I GIORNI**

Scoprili a punto vendita e nel sito **www.coopcentroitalia.it**

UNA BUONA SPESA PUÒ CAMBIARE IL MONDO

Gruppo coop Centro Italia | ipercoop | coop | incoop | Superconti Supermercati

Fast good



di Jacopo Cossater → *@jacopocossater*

VINO È PIACERE, LA SALUTE NON C'ENTRA NIENTE

Scrivo queste righe mentre sui media continua a imperversare una ormai lunga e non così avvincente **polemica** intorno alla decisione della Commissione Europea di autorizzare la Repubblica d'Irlanda a indicare sulle **etichette di tutti gli alcolici** venduti all'interno dei propri confini nazionali i pericoli legati all'uso (e soprattutto all'abuso) dell'alcol. Una diatriba che negli ultimi giorni si è trasformata in un **surreale scontro tutto italiano** tra chi sostiene che il vino abbia effetti benefici e chi si limita a far notare quelle che sono le maggiori evidenze scientifiche.

"Avvertenze terroristiche", "un pericoloso precedente", "un approccio ideologico" aveva tuonato Coldiretti in un comunicato stampa del 12 gennaio che annunciava battaglia relativamente alla questione irlandese. Uno scontro entusiasticamente abbracciato pochi giorni dopo da una delle più importanti associazioni del vino italiano: per il 13 e i 14 gennaio **Assoenologi** aveva infatti organizzato a Napoli un simposio intitolato ***"Vino e Salute, tra alimentazione e benessere"***. Un appuntamento che aveva visto alternarsi sul palco partenopeo personalità anche molto diverse tra loro i cui interventi erano caratterizzati da un comune denominatore: **nel vino c'è sempre qualcosa che può fare più o meno bene**. Non è così, purtroppo: certo che il vino può essere per esempio un cardioprotettivo, ma si tratta del più tipico esempio di cherry picking, una fallacia logica caratterizzata da un'attitudine che ignora tutte le prove che potrebbero confutare una tesi e che evidenzia solo quelle a proprio favore.

Se per esempio per la carne rossa e per i cibi ricchi di zuccheri, alimenti che dovremmo limitare in una sana alimentazione, esistono delle linee guida che indicano delle quantità da non superare che non portano ad aumentato rischio, per le bevande alcoliche ci sono solo delle **raccomandazioni**. Le prove che abbiamo a disposizione indicano che un consumo anche moderato di alcol, e quindi di vino, aumenta il rischio di cancro. Per questo sarebbe più responsabile da parte di alcuni dei più importanti esponenti del mondo del vino **insistere sul basso rischio**, **sul consumo frazionato** in occasione dei pasti e **sulle quantità da non superare** nell'arco della giornata. Della serie: beviamo poco, **beviamo bene**, spassiamocela alla grande ma con tutta la **consapevolezza** possibile relativamente ai rischi legati al vino, alla birra, alle bevande alcoliche in generale.









ALL'INSEGNA DELLA CREATIVITÀ

La chiamano insegna ma è molto di più. È l'abito di luce che indossa il tuo brand la sera per brillare nel buio, è un profilo accattivante che seduce lo sguardo, è una traccia che si deposita nel cassetto della memoria. Scopri tutti i nostri allestimenti Insegne & Outdoor su **grafox.it**

GRA
FOX
NATURAL BORN DIGITAL

Chiave di G

*Chiave di G è la rubrica di **Giorgia Bazzanti** in collaborazione con il **G StudioLab**, vocal studio di cui è direttrice didattica e vocal coach. Una playlist di sette canzoni al mese scelte da insegnante e allievi per un piccolo viaggio tra voci, generi e stili diversi. Buon ascolto!*

RITI ED EVASIONI

1) “Tradizione E Tradimento”, Niccolò Fabi
Emanciparsi dagli schemi, con indipendenza e libertà. Trarre forza da ciò che ci è stato insegnato e consegnato per poi tradire quello stesso percorso per sperimentare strade inesplorate. Rispettandosi e riconoscendosi, tra ali e radici.

2) “Cuori d’artificio”, Levante
Cercare e muoversi tra emozioni e sensazioni già provate. Ma il vero miracolo è tornare a sentire qualcosa di nuovo e totalizzante. Il suo effetto e il suo contrario. Neve e fuoco. Riuscire a stare fuori e andare lontano, senza muoversi dal centro.

3) “Signorina Mani Avanti”, Manuel Agnelli
Tradizione e rivoluzione. Liberarsi dalle aspettative e dalle gabbie personali, tra sonorità che si fanno tribali e che ci guidano verso un nuovo essere. Ciò che siamo e ciò che siamo stati convivono tra passato, presente e futuro. Staccarsi da terra per esplodere come stelle, accogliendo conquiste e delusioni.

4) “NEON – Le Ali”, Marracash feat. Elisa
Confondersi tra illusioni e luci artificiali anche quando dentro si avverte paura, solitudine e sofferenza. Ma il buio ci parla sempre. Da lì uno squarcio di luce arriva a salvarci, oltre le stanze, le feste e i volti di chi non sa guardare.

5) “Spectrum”, Florence + The Machine
Splendere senza paura, tra atmosfere dense e variegate, mistiche e sognanti, rosse e tenebrose. Una catarsi che ci accompagna tra luci d’angelo e fiamme infernali, a tratti stregate. Un’eco avvolgente e sfolgorante di voci che ci richiamano indietro e che ci spingono avanti.

6) “Hyper-ballad”, Björk
L’enigma. Tra certezze quotidiane e precarietà esistenziali. Impulsi e desideri d’evasione. Il valore di ciò che si possiede. Il valore di ciò che si perde. Una ricerca che viaggia tra la sicurezza e il sollievo dell’approdo e dinamiche sempre pronte a spiazzarci, tra pulsioni distruttive e salvifiche.

7) “Ritual spirit”, Massive Attack & Azekel
Un’ipnosi danzante tra luci ed ombre che evocano inquietudini e rinascite. Un ballo rituale, intimo e sinuoso. Un incantesimo dannato, tra fuoco e tempesta.

open.spotify.com/playlist/46oZI36ujTyUcIzlF2bKUT



GRAFOX s.r.l.

ecoSOLUTIONS
Trained Printing Company
HP LATEX PRINTING TECHNOLOGIES

Abbiamo deciso di cambiare il nostro punto di vista, per offrire anche ai nostri Clienti una nuova prospettiva nella realizzazione dei loro piccoli e grandi progetti. È così che nasce XCHANGE, la nuova divisione di Grafox dedicata alla sostenibilità.

Scopri di più su
XCHANGE.GRAFOX.IT

GRA
FOX
NATURAL BORN DIGITAL

C'era una vodka



di Lucrezia Sarnari → *www.ceraunavodka.it*

SONO PASSATI DIECI ANNI, MA ANCORA RIUSCITE A FARCI SENTIRE MADRI SBAGLIATE

Ho aperto il **blog** nel 2013, ben **dieci anni fa**. Dieci anni in cui mi duole scriverlo non è cambiato assolutamente nulla. Ci sono infatti ancora **donne che si fanno la guerra** tra di loro. Giovani **femministe** giustamente **arrabbiate** che combattono battaglie di serie A e battaglie di serie B. **Madri di figli unici** che rivendicano il loro diritto a decidere di smettere di procreare contro donne che se non ne hai **almeno tre** di figli allora che mamma sei. Donne che di **figli non ne vogliono** e che chiedono solo di essere lasciate in pace perché, e per tanto tempo giuro di aver pensato che non avrei mai più avuto bisogno di scriverlo, la levatura di una donna, il suo **essere sbagliata**, non lo determina il suo essere o non essere madre di qualcuno. Per fortuna, ringrazio il cielo, nel frattempo la scena è stata movimentata da una nuova e sacrosanta battaglia: quella del voler visto riconosciuto il proprio **valore come persona** e non in quanto uomo o donna, motivo per cui io per prima ho iniziato a parlare di genitorialità e non più solo di maternità. Non scrivo più molto di figli, di genitori, di sensi di colpa, per un lungo periodo mi è sembrato così superfluo specificare concetti detti, ridetti, ribaditi, ripetuti ma evidentemente mi sbagliavo. Ancora leggo post, giornali, nei quali si va a **caccia di click sulla pelle delle donne** che (spoiler) ve lo dico, non ne possono più e a breve reagiranno con una violenza tale che le porterà a passare dalla ragione al torto (sì, ragazze elettriche mi è piaciuto parecchio). Poche cose mi fanno andare in tilt il cervello come la narrazione tossica che ancora si fa del diventare genitori. In questi anni di blog ho ascoltato le **storie di centinaia di donne** che mi hanno raccontato di quanto fossero state le aspettative a fregarle, più di tutto il resto. Quando resterai incinta capirai, vedrai, saprai perché l'amore ti travolgerà come un'onda e quell'amore sarà la risposta per tutto. Solo che non va sempre così, anzi la maggior parte delle volte non va affatto così. Ed è esattamente quando non va così che ti senti sbagliata, degenere, **non all'altezza**. È a quel punto che inizi a **lottare con i sensi di colpa**, a pensare di essere l'unica donna stronza perché non è abbastanza felice proprio ora che dovresti esserlo. Perché è così che ci hanno detto che dovremmo essere mentre la pancia cresce: felici, immensamente grate e felici. E per capire fino in fondo che **l'unica ad essere sbagliata è quella narrazione nociva** che della genitorialità si fa, falsata, superficiale, parziale ci vogliono magari anni. Ci vuole una rete di **supporto**. Ci vuole l'analisi. Ci vuole di mandare affanculo con veemenza chi invece di tenderti la mano ti giudica, ma soprattutto chi si permette di veicolare ancora e ancora e ancora la narrazione velenosa in questo modo tanto superficiale quanto dannoso. Con un giornalismo, una comunicazione, ancora una volta votata al sensazionalismo. È il problema, ribadisco, non è tanto la **felicità** che si prova davanti ad un **test di gravidanza positivo** (o le lacrime davanti ad uno che continua a restare negativo). Non sono le reazioni del singolo ma la convinzione, che dovrebbe essere radicata profondamente in ognuno di noi, che **diventare o non diventare genitori** è sempre e solo una storia **personale**. Non della collettività. Non della società. Ma della singola persona.

A CURA DI ABOCA

I dieci pomodori che hanno cambiato il mondo

È uno degli alimenti più amati al mondo che, in questo saggio divertente ed esaustivo, segue un viaggio rocambolesco: quello della sua storia. William Alexander ci racconta il pomodoro.

abocaedizioni.it



Un libro curioso che ha come protagonista il **pomodoro**. Alimento versatile, **caposaldo della nostra alimentazione**, amatissimo e conosciutissimo, nel saggio intitolato "*I dieci pomodori che hanno cambiato il mondo*" di **William Alexander**, a cura di **Aboca Edizioni**, segue un viaggio avventuroso: quello della sua storia. Alexander, aiutato da una scrittura chiara e divulgativa, ha dato vita ad **un saggio divertente** quanto documentato che segue le avventure alla scoperta di uno dei cibi più popolari del mondo.
Lo scrittore ci racconta, ad esempio, che i primi a parlare di questo frutto furono i conquistadores spagnoli che lo scoprirono demolendo la civiltà azteca e lo portarono in Europa.

Chiamato in alcune zone **Xitomatl** e in altre con variazioni di **pomo d'oro**, nome comune usato all'epoca per molta frutta, arrivò probabilmente in Italia alla corte di Cosimo I de'Medici, dove risultava talmente strano che la gente non capiva nemmeno che parte se ne dovesse mangiare.
L'ortaggio venne ignorato dai cuochi per altri tre secoli, quando divenne uno dei cibi più ricercati e conquisto anche l'America, dove fu ridotto in pillole e proposto come tonico.

Nel libro Alexander racconta che quando il consumo di pomodori ebbe finalmente inizio in **Italia**, a provarli furono soprattutto personaggi facoltosi e potenti, in cerca di **degustazioni esotiche**.
Andò diversamente negli Stati Uniti dove, quando la sua coltivazione esplose, venne inventato il ketchup come modo per utilizzare gli scarti lasciati dopo l'inscatolamento.

Attraverso aneddoti, **preparazioni culinarie** e **ricostruzioni storiche** il volume, in libreria dallo scorso 20 gennaio, ci mostra come il pomodoro si sia trasformato, nel corso dei secoli, nell'utilizzo e nella percezione: da cibo raro a merce industriale.

Con "*I dieci pomodori che hanno cambiato il mondo*" **Aboca Edizioni** conferma il suo intento di portare attenzione sui temi che da 45 anni contraddistinguono il lavoro del Gruppo Aboca, **salute**, **ecologia**, **scienza**, **ambiente**, e che negli anni ha portato la casa editrice a diventare un punto di riferimento in Italia per l'approfondimento di temi che riguardano il rapporto tra uomo e ambiente.



IL BLOG
del dott. Lattanzi

LA MANDRAGOLA
(Mandragora officinaru)

Postato dal Dott. Lattanzi - Farmacista e Consulente nutrizionale



Entrata nell'immaginario di molti millenial sotto forma di radice antropomorfa che emette un acutissimo grido quando tolta dal terreno, la storia della **mandragola** è una delle più antiche e importanti della stregoneria e della medicina naturale. Molti di voi la conosceranno grazie a Harry Potter e la Camera dei Segreti: in realtà, la pianta mandragola (genus Mandragora) è protagonista di storie e leggende ormai da tempo immemorabile.
Nel **Libro della Genesi**, la mandragora è usata come espediente da Rachele per concepire i figli di Giacobbe. Nella mitologia greca, Circe e Afrodite la usano come afrodisiaco.
La mandragola, pianta della famiglia delle solanacee, contiene in effetti sostanze potenti: **allucinogeni** e alcaloidi tropanici ad azione anticolinergica.
La **leggenda dell'urlo della mandragola**, secondo cui la radice emette un grido acutissimo e spacca-timpani quando sollevata dal terreno, aggiungeva un elemento di gran pericolosità a questa figura mitica. Chi la raccoglieva, infatti, sarebbe morto sul colpo a causa dell'intensità dell'urlo. Streghe e stregoni usavano le radici, i frutti e le foglie

di mandragola per **pozioni e oli**, con il fine di aiutare i clienti e gli amici ad aggiudicarsi potere, ricchezza e amore. Se applicato sulla pelle, le sostanze nell'olio di mandragola inducono eccitazione e allucinazioni, ma anche sonno.
Ciò che però caratterizza più di tutto la mandragola, e da cui derivano miti e leggende, è il suo apparato radicale.
La pianta, infatti, è munita di un voluminoso apparato sotterraneo, ramificato e contorto, in modi così diversi da potere acquistare un **aspetto antropomorfo**, cioè che ricorda la figura umana. Le sue proprietà medicamentose sono da attribuirsi ad alcaloidi contenuti, in particolare, negli organi sotterranei.
Uno di questi è la **mandragorina**, ossia un alcaloide affine all'atropina, dotato di azione farmacologica specifica.
Conosciuta fin dal II millennio a.C. per le sue virtù magiche, afrodisiache e medicinali è stata considerata nel Medioevo una pianta **demoniaca e infernale**.
Sia la pianta che i frutti, detti pomi, simili però a bacche rosse, emanano un odore sgradevole.
Se non specificata di solito s'intende la mandragola bianca, che viene utilizzata soprattutto in magia nera, mentre quella nera sembra accresca il desiderio amoroso e la fedeltà.
Questa pianta contiene potenti alcaloidi che possono far aumentare le pulsazioni cardiache, producono effetti di eccitazione psicomotoria e psichica, allucinazioni, manifestazioni di riso convulso e stati deliranti.
Nel Medioevo era usata come **anestetico** in chirurgia.
Della possibile tossicità della pianta è ricca la letteratura scientifica che riporta almeno 30 casi di riconosciuta intossicazione da Mandragora, raccolta per errore al posto di spinaci o bietole.
Gli studiosi sono stati in grado di identificare i sintomi, che si manifestano entro 4 ore dall'assunzione: visione offuscata, secchezza della bocca, arrossamento della cute, midriasi e tachicardia. Nel 60% dei casi si riscontrano anche difficoltà di minzione, stanchezza e vomito. Tutti questi sintomi sono riconducibili alla cosiddetta "sindrome anticolinergica".©



Farmacia "Le Fornaci"

Parco Commerciale Le Fornaci
Via F.lli Briziarelli, 17
Marsciano (Pg)
Tel. 075 8749453
www.farmacialefornaci.it
APERTI TUTTO L'ANNO, di ogni ANNO

PROBIOS · Céréal · Bi-Aglut · Giusto · VIDAfree · Il fior di loto · aliveris · Schär

Resta sempre aggiornato con offerte, nuovi prodotti e notizie utili per la tua salute.
SEGUI IL BLOG:
farmacialefornaci.wordpress.com
farmacialefornaci@gmail.com
T. 075.8749453
farmacia le fornaci
YouTube farmacia fornaci

La posta dell'Istituto Paritario Leonardi

della Dott.ssa Nicoletta Utzeri
info@istitutoparitarieonardi.it

Inauguriamo in questo numero una nuova rubrica curata da **Nicoletta Utzeri**, Responsabile dell'**Istituto Paritario Leonardi**, e dedicata agli studenti delle scuole superiori e alle loro famiglie, con l'obiettivo di rispondere ai loro dubbi e alle domande più frequenti che ragazzi e genitori si pongono sulla scuola.

Frequento una scuola statale, ma non mi sento valorizzata e stimolata come vorrei. Le cose potrebbero cambiare se scegliessi il Paritario Leonardi?
Francesca, secondo anno di liceo scientifico.
Assolutamente sì, Francesca.
All'Istituto Paritario Leonardi utilizziamo lo strumento dei percorsi didattici individualizzati che consentono di promuovere le attitudini e i talenti di ciascuno studente e di sostenerli al meglio nell'affrontare eventuali difficoltà. In questo modo già tanti ragazzi prima di te sono riusciti a tirare fuori il meglio da se stessi, potendo soddisfare le proprie ambizioni e raggiungere i propri obiettivi.

Per mio figlio andare a scuola è diventato un problema, spesso la mattina entra in crisi e chiede di restare a casa. Sono preoccupata e non so cosa fare.
Daniela, mamma di Fabio.
Cara Daniela, non è la prima volta che sento genitori esporre questo tipo di problematica e quelli che si sono affidati a noi hanno potuto sperimentare un cambiamento importante e un significativo miglioramento nei loro figli.
Al Leonardi i ragazzi possono godere di un'atmosfera serena e di un clima di inclusione e collaborazione. Il numero limitato di alunni per ogni classe consente inoltre ai professori di seguire individualmente ogni studente potendo avere con ciascuno un dialogo diretto e un continuo confronto, elementi fondamentali per favorire non solo l'apprendimento, ma anche una positiva crescita personale.

Mio figlia rischia la bocciatura per le tante problematiche che sta incontrando a scuola. Sono ancora in tempo per trasferirla?
Luana, mamma di Giada.



Ciao Luana, ti rassicuro sul fatto che il trasferimento è ancora possibile in questa fase dell'anno scolastico. Per tutte le informazioni è possibile contattare i nostri uffici per un colloquio senza impegno. Io stessa sono sempre a disposizione per accompagnare le famiglie in questa delicata fase di cambiamento.

Vedo mia figlia sofferente nell'affrontare l'anno scolastico e vorrei proporle di trasferirsi al Paritario Leonardi, ma non vorrei che questo facesse passare un messaggio sbagliato, insegnandole a fuggire dagli ostacoli della vita piuttosto che affrontarli.
Giuseppe, padre di Elisabetta.

Caro Giuseppe, la tua paura è la stessa che in questi anni mi sono sentita ripetere molte volte da genitori indecisi sul trasferimento. Io ritengo che cambiare scuola non voglia dire fuggire da un problema, ma che rappresenti invece un modo sereno e maturo di prendere atto e di affrontare una difficoltà, evitando magari di arrivare a una situazione ancora più complessa e di esasperare il disagio di un figlio.
Sappi inoltre che l'Istituto Paritario Leonardi non è una scuola da scegliere per rimuovere gli ostacoli che insorgono sulla strada dei ragazzi: non è affatto questo quello che noi facciamo.
Guidiamo invece e sosteniamo gli studenti, insegnando loro dei metodi efficaci per affrontare le difficoltà nel migliore dei modi, sfruttando al meglio le loro capacità. Tanti di quei genitori di cui ti parlavo all'inizio si sono fidati e affidati al nostro istituto e non hanno più smesso di ringraziarci per il lavoro che abbiamo fatto con i loro figli.
Se vorrai, ti aspetto insieme ad Elisabetta, sono sicura che riusciremo a farle tornare il sorriso, così come abbiamo fatto con tanti altri ragazzi prima di lei.

LEONARDI
ISTITUTO SUPERIORE PARITARIO

Istituto Scolastico
Superiore Paritario Leonardi
Via Mario Angeloni, 59 / Perugia
T. 075 5008668
www.istitutoparotarioleonardi.it
Istituto Paritario Leonardi
@istitutoparitarioleonardi

Sei punti vendita in Umbria

OKKIO

IL MUST DELL'OTTICA APRE ANCHE A BASTIA



Testo: Sofia Lattanzi - Brano: "Rari" - Rose Villain

Okkio Occhialeria è una realtà di ottica e contattologia presente in Umbria con ben sei punti vendita. Tre negozi a Foligno, città in cui negli anni Ottanta è iniziata l'avventura nel mondo della contattologia, uno a Gualdo Tadino, uno a Nocera Umbra e l'ultimo, aperto da poco, a **Bastia Umbra**.
L'ottica di Bastia è stata concepita con un'**architettura suggestiva**, che offre al cliente una passeggiata tra isole fatte di ghiaia, piante e piccoli tavoli dedicati, per poter accogliere al meglio un'esposizione di circa **2000 paia di occhiali**. C'è una vasta gamma di **brand selezionati** con grande meticolosità, come Gucci, Yves Saint Laurent, Balenciaga, Moscot, Jimmy Choo, Cartier e Dior.
In voga per gli uomini, ad esempio, è la linea di occhiali di David Beckham, mentre per i più giovani sono interessanti Versace e Chiara Ferragni.
Tra l'ampia offerta di montature vi sono anche dei modelli realizzati in maniera sostenibile, come quelli di Stella McCartney.
Per tacere della presenza dello ***shop in shop ray ban*** con un vastissimo e aggiornatissimo assortimento di modelli.
È presente all'interno del negozio anche una **sezione outlet** dove è possibile trovare grandi marchi scontati a partire dal 50%.
Preparazione del personale, **cura del cliente** a tre-

Architetture suggestive, brand selezionati e strumenti all'avanguardia... questo il biglietto da visita del nuovo negozio di Bastia

centosessanta gradi e una continua ricerca sono i valori cardine su cui questa realtà oftalmica si fonda.
Strumentazioni all'avanguardia per il **controllo della vista** e la **personalizzazione delle lenti** oftalmiche vengono messe a disposizione per un'esperienza ottimale.
Se non si è soddisfatti del prodotto, in aggiunta, è applicabile il servizio 'Soddisfatti o rimborsati'. È infatti possibile restituire il proprio occhiale da vista entro 7 giorni dalla data di acquisto, ottenendo un rimborso pari al 100% della cifra spesa. Per gli occhiali multifocali la garanzia di adattamento si estende addirittura ad un mese. Il pagamento è effettuabile anche in forma dilazionata, con un'estensione massima di 12 rate mensili senza interessi.
Con l'acquisto di un paio di occhiali il cliente ha diritto anche ad **un tagliando gratuito**, ovvero ad un controllo programmato e periodico per il riassetto, la pulizia con ultrasuoni e la sostituzione di eventuali parti usurate.
Non finisce qui, infatti, grazie alla garanzia totale, è possibile la sostituzione dell'occhiale da vista o da sole per rottura parziale, mentre è applicabile uno **sconto del 40% per furto o smarrimento**.
Qualità, ricerca, innovazione, un vasto numero di servizi offerti e un occhio sempre attento alle tendenze moda degli occhiali, cos'altrosipotrebbedesideraredaun'ottica?



Chiunque sia interessato, può recarsi nel nuovo punto vendita Okkio di Bastia Umbra, ubicato in Via Roma 103.
L'ottica dispone anche di un sito web: ***www.okkiofoligno.com*** in cui è possibile visionare le proposte di montature del mese e prenotare appuntamenti per il controllo della vista gratuito o l'applicazione di lenti a contatto.
Tramite le pagine social è possibile acquistare i modelli postati, che verranno poi spediti a casa.



Okkio
Via Roma, 103 / Bastia Umbra (PG)
T. 345 0397426 / occhiofoligno.com
Okkio occhialeria / @okkio_occhialeria

A cura di Claudia Alfonso e Carmela Scarda

smart & TECH

Sostenibilità, innovazione, tecnologia, mobilità e tanto altro. La rubrica smart di PM.



Il cuscino che ti fa smettere di russare

Nitetronic Z6

Quello del **russare** è uno dei problemi che le coppie, con l'andare degli anni, devono affrontare ed è uno dei motivi per i quali alla fine si opta per le famose camere separate al fine di **tutelare il riposo** e le varie esigenze dei partner.
Ma con **Ninetronic Z6** una nuova soluzione è all'orizzonte. **Un cuscino che sposta la testa se russi.**
Un dispositivo smart, dotato di sensori e camere d'aria che ha, appunto, l'obiettivo di limitare o eliminare i rumori che si emettono durante il sonno, **muovendo la testa di chi russa** durante il riposo e interrompendo così i suoni molesti che involontariamente si producono.

Da poco in commercio, il prezzo pare non sia propriamente alla portata di tutti, ma l'invenzione è da considerarsi **davvero interessante** e degna di nota.



THE SUSHI SELECTION

Cesare
A SPELLO

RISTORANTE, BRACERIA, PIZZERIA & SUSHI

Via Navello, 26
Spello (Pg) - IT

348 8634496 / 335 396804
www.cesareaspello.it



Attività fisica mentre studi o lavori?

Con la bike-desk di Acer si può

L'ultima nata in casa **Acer** si chiama **eKinekt BD3** ed è una **bike desk**.
Questa *cyclette smart* rappresenta la soluzione ideale per chi vuole **rimanere in forma mentre si è al computer** o se si è uno smart workers.
Nel mondo moderno, la vita sedentaria sembra minare la salute fisica e mentale delle persone.
Per tale ragione Acer ha sviluppato un **metodo alternativo** che consente di fare attività fisica mentre si studia o si lavora.

Ma non solo... pedalando si produce anche **energia cinetica** con la quale poter **ricaricare i dispositivi collegati** alla scrivania. Infatti questa smart-bike oltre a essere una vera e propria cyclette è dotata di un piano da lavoro con due porte usb e un portabevande. È un prodotto innovativo che aiuta noi stessi e l'**ambiente**.

Immagini da news.acer.com



#trend & topic

Speciale Fragranze

A cura di Claudia Alfonso

Fashion, design, lifestyle, libri, musica, cinema e molto altro.
Tutti i trend dal mondo raccontati da PM.



Il must

1872 FOR MEN DI CLIVE CHRISTIAN

1872 For Men è uno dei **profumi iconici della Maison inglese**, lanciato sul mercato nel 2001. Un prodotto di alta gamma creato dal naso di **Geza Schoen**. Le **note di testa** sono Petitgrain, Lime, Pompelmo, Bergamotto, Pesca, Lavanda, Rosmarino, Ananas, Galbano, Pepe, Mandarino e Noce Moscata; le **note di cuore** sono Salvia Sclarea, Tagete, Fresia, Ciclamino e Gelsomino; le **note di base** sono Cedro della Virginia, Muschio, Olibano, Ambra, Labdano Francese e Patchouli.

Il trend

LA COLLECTION PARTICULIÈRE DI GIVENCHY

Un'idea straordinaria che ruota attorno al profumo principe della collezione **"Accord Particulier"**. E poi una serie di **otto fragranze**, otto personalità olfattive, che **possono vivere da sole o combinate** con il profumo principale. Una linea elaborata tenendo conto di ogni particolare **tipo di pelle**, proprio come faceva Hubert, che creava le sue creazioni couture direttamente sulle silhouette. **Fragranza da abbinare o mescolare.** Si ispira direttamente ai Separates.





Per le fashion victim

BACCARAT ROUGE 540 MAISON FRANCIS KURDJIAN

Una fragranza **per veri amatori**, scandita dalla magia combinata della natura e dell'Uomo che trasforma la materia prima in un oggetto di piacere.
Un profumo che sublima l'incontro di **due emblemi d'eccellenza**. Fragranza intensa e luminosa dalle tonalità floreali, ambrate e legnose: vera e propria firma olfattiva, di **grande impatto estetico** e condensata all'estremo.


LEON
9
2022

PM incontra il patron della Sir Safety Susa Perugia

GINO SIRCI, RITRATTO DI UN VINCENTE

Con la squadra sul tetto del mondo, il presidente della Sir si racconta tra vittorie, record e ambizioni

Testo: Andrea Pescari - Brano: "Mi hai capito o no?" - Guè
Foto: Sir Safety Perugia

Gino Sirci a cuore aperto. Quello che abbiamo raccolto da questo imprenditore con la passione per lo sport che lo ha portato a forgiare un vero e proprio miracolo sportivo è un racconto a 360° in cui il **Patron** della **Sir Safety Susa Perugia** ci racconta il suo mondo. Successi, traguardi, sogni realizzati e sogni da realizzare. Oltre al suo approccio sul percorso di una squadra che, partita dalla serie C, è finita sul tetto del Mondo.

Presidente, come commenta questa prima parte di stagione, fino ad oggi perfetta, della Sir Safety Susa Perugia?
Troppo bella e speriamo che continui. Sicuramente non sarà semplice proseguire a questi ritmi e dobbiamo riuscire a evitare cali e momenti bui, come successo l'anno scorso, ma quest'anno la squadra sembra molto più preparata. La stagione è molto lunga, gli avversari sono tanti e dobbiamo rimanere con i piedi per terra.

La Sir non ha mai avuto un inizio di stagione del genere, c'è stato un salto di mentalità?
L'allenatore è uno dei più meritevoli da questo punto di vista e poi la squadra sembra stare meglio, è in salute e con i nuovi innesti che funzionano alla perfezione. Inoltre, è chiaro che giochiamo meglio e si vede dalla palla che corre molto più veloce, e il nostro palleggiatore (Simone Giannelli ndr) ha i suoi meriti.

La vittoria della coppa del mondo che emozioni le ha fatto provare?
Verso il termine della gara proprio durante gli ultimi punti, ho ripensato ai nostri ultimi anni, ce lo siamo meritato. Siamo



“La vittoria della coppa del mondo? Ce lo siamo meritati. Abbiamo coronato un sogno”

sempre stati ai vertici delle competizioni italiane ed europee e finalmente abbiamo coronato un sogno, era di nostro diritto vincere una coppa di questa caratura. È stata una vittoria voluta e pianificata, sono 5 anni che la nostra società pensa solo al successo.

Da presidente ha vinto tanti trofei, possiamo dire che il mondiale per club è quello più speciale?
Questo lo valuteremo con il tempo, vedendo gli effetti e il riverbero di questa grande vittoria. Sicuramente è una coppa molto importante a livello internazionale e “la botta è stata grossa”, come si dice da queste parti.

È stato davvero il giorno più bello della sua vita?
In quel momento sì (ride ndr), ma di giorni belli ce ne sono stati tanti. Diciamo che sicuramente è stato uno dei più belli della mia vita.

Quali sono gli obiettivi per questa stagione e per il futuro di questa squadra?
Noi vorremmo sempre vincere tutto, ma dobbiamo cercare di stare con i piedi per terra e pensare più al nostro gioco che ai trofei. L’importante è il come giochiamo e il come riuscire a durare nel tempo e a performare nel miglior modo possibile, con l’auspicio che il duro lavoro porti ancora trofei in futuro.



“Il segreto di questa squadra? Gestirla proprio come un’impresa: precisione negli impegni, gestione fiscale, buoni rapporti con gli sponsor, affidabilità e tutto il necessario per far sì che i dipendenti e i soci siano tranquilli”

Lei da patron della Sir ha vinto tutto, le manca solo una coppa...
Sì, quella ci serve (Champion League ndr) e speriamo che arrivi.

C’è una stagione in particolare che le è rimasta nel cuore?
Mi viene in mente il 2018, l’anno del triplete. Ma ciò che conta sono le stagioni del futuro, molto più importanti di quelle del passato.

Qual è il segreto di questa squadra, partita dalla Serie C e che oggi sta asfaltando record su record?
Due cose: la prima è il non auto-isolarsi, pensare e capire che questa squadra non è di nessuno in particolare ma di tutti; la seconda è gestire la squadra proprio come un’impresa: precisione negli impegni, gestione fiscale, buoni rapporti con gli sponsor, affidabilità e tutto il necessario per far sì che i dipendenti e i soci siano tranquilli.



"Mi vedo ancora per tanti anni patron di questa squadra. Sono molto convinto di poter dare ancora tanto a questa squadra"

C'è un giocatore della squadra con la quale ha un rapporto più speciale?
Negli anni passati si è instaurato un legame speciale con il nostro ex capitano, Aleksandar Atanasijevic. Tuttavia, io dico sempre che non bisogna innamorarsi né dei giocatori né degli allenatori, bisogna avere sempre un rapporto professionale, perché oggi ci sono e in un futuro non si sa.

Arriviamo al Palabarton, quanto è importante per i successi della squadra?
È molto importante, è la casa dei nostri tifosi che sono determinanti e con cui abbiamo un ottimo rapporto, a partire dai 'capi' dei Sirmaniaci. È fondamentale avere un palazzetto caloroso e caldo, ma allo stesso tempo voglio che sia anche corretto e sportivo. Adesso sono in corso i lavori per arrivare a 5.000 posti, speriamo che l'ampliamento sia pronto per l'inizio della prossima stagione.

Che poi lei è uno di loro...
Assolutamente, io mi devo divertire e non mi tiro mai indietro: se devo saltare salto, se devo esultare esulto e se voglio abbracciare le persone le abbraccio. Sono una persona che manifesta ciò che sente dentro.

Perché ha deciso di fondare questa squadra e quali erano i suoi obiettivi?
È nato l'interesse grazie a mio figlio che giocava nelle giovanili di Bastia. Inizialmente feci da sponsor alla prima squadra e poi divenni il presidente. Il primo obiettivo era divertirsi, poi, diventare protagonisti e così, passo dopo passo, categoria dopo categoria, siamo arrivati ai vertici della pallavolo, grazie a tanta ambizione e determinazione.

Se lo è mai chiesto: *"Ma chi me l'ha fatto fare"*?
Mai, me lo sarei chiesto se le cose fossero andate male... (ride ndr).

Ha mai praticato pallavolo?
No, però visto che a casa mia ho un campo da Beach Volley, in estate è capitato varie volte di fare qualche partita insieme ai miei soci e agli sponsor, per farci due risate.

Quali sono i suoi interessi fuori dal mondo della pallavolo?
Mi piace molto viaggiare, proprio oggi sono tornato dall'Africa insieme a mia moglie, Siamo stati in Zimbabwe, Botswana e Namibia, tra safari e parchi. Poi mi piace stare molto con gli amici e la famiglia. Tuttavia, la pallavolo porta via molto tempo alle mie giornate.

Dicono che lei sia una persona burbera, è d'accordo?
Burbero no, potrà sembrare ma è una parola inadeguata per descrivere la mia persona. Sono abbastanza impostato e, semplicemente, uno che quando deve prendere le cose sul serio lo fa.

Dal suo punto di vista: è più ciò che lei ha dato a questa squadra, o ciò che la squadra ha dato a lei?
Io ho dato tanto e lo dicono anche i presidenti delle nostre avversarie e gli addetti ai lavori. Poi, sono soddisfatto anche di ciò che questa squadra e questo sport hanno dato a me. Però devo dire che, molto spesso, ciò che mi ritorna dipende proprio dalle mie azioni e dalle intuizioni mie e dello staff.



Si vede ancora per tanti anni come patron di questa squadra?
Sì assolutamente. Non mi sono stufato e non ho mai pensato di farmi da parte, anzi sono molto convinto di poter dare ancora tanto a questa squadra.



EKBATAN

MODERN ORIENTAL CARPETS

Progetti in collaborazione
con Architetti e Interior
Designer, Hotel, B&B,
Casa Vacanze,
Strutture ricettive
e non solo.

Sopralluoghi, consulenze,
proposte e preventivi
su misura.

Ambientazioni
reali e virtuali.

Contattaci e saremo
lieti di aiutarti.

EKBATANCARPETS.COM

EKBATAN

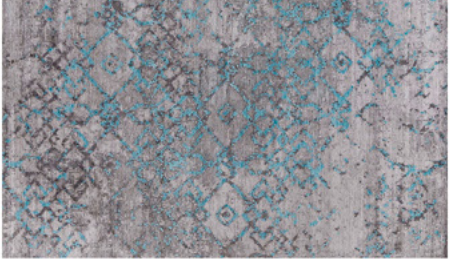
MODERN ORIENTAL CARPETS



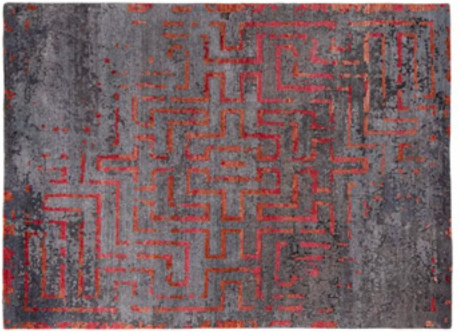



VIA DELLA PALLOTTA 2B PERUGIA TEL: 393 3091990 EKBATANCARPETS.COM


EKBATAN
Dona carattere e design ad ogni stanza.
Ampia selezione di tappeti di lusso, moderni e classici,
scegli quello più adatto al tuo arredamento.
Supera l'indecisione, **richiedi una prova reale o virtuale**
del tappeto nel tuo ambiente prima dell'acquisto.
Da 41 anni, con i nostri tappeti arrediamo
centinaia di ambienti diversi e unici.
393 3091990
EKBATANCARPETS.COM









EKBATAN

MODERN ORIENTAL CARPETS

- RESTAURO
- PERIZIE E CONSULENZE
- LAVAGGIO
- PROVA A CASA
- PERMUTA TAPPETI USATI



© Galleria Nazionale dell'Umbria, Perugia

IL 2023, L'ANNO DEL *DIVIN PITTORE*

A 500 anni dalla morte di Pietro Vannucci, detto il Perugino, l'Umbria si prepara a celebrarlo con un ricco calendario di eventi, appuntamenti e iniziative diffusi in tutto il territorio

Ci siamo.
Il 2023 porta tantissime sorprese e appuntamenti imperdibili per la nostra regione.
Tra le altre cose, questo è l'anno delle importanti celebrazioni dedicate al **Perugino**, al Divin Pittore, a **500 anni** dalla sua morte.

Pietro di Cristoforo Vannucci è uno dei più importanti artisti umbri. Il suo talento è stato **al centro del Rinascimento umbro** e la sua bravura ha dato lustro a tutto il nostro territorio.

Ed è così che l'Umbria rende omaggio al Divin Pittore con delle solenni celebrazioni che coinvolgeranno l'intera regione. Manifestazioni, mostre, appuntamenti, itinerari da non perdere per raccontare il grande Maestro e la sua opera: una **straordinaria opportunità di promozione turistica** per la nostra regione, che si appresta ad accogliere visitatori da ogni parte del mondo, pronti a conoscere qualcosa in più del Perugino, della sua opera e della sua terra così ricca di storia e di arte.



© Galleria Nazionale dell'Umbria, Perugia



© Galleria Nazionale dell'Umbria, Perugia

PIETRO VANNUCCI
LA STORIA

Pietro di Cristoforo Vannucci, nasce intorno alla metà del quattrocento in una famiglia benestante di **Città della Pieve**.

Si forma presso la **scuola umbro-marchigiana di Piero della Francesca** e a quella fiorentina del Verrocchio. A Firenze conobbe grandi maestri della pittura rinascimentale come Leonardo, **Ghirlandaio e Botticelli**.

Nel 1476 su incarico dei padri Serviti di Perugia dipinse un'*Adorazione dei Magi*, oggi alla **Galleria Nazionale dell'Umbria**.

Nel 1478 giunse a Roma. Tra i lavori più importanti la decorazione della parete di fondo della **Cappella Sistina**, insieme a Botticelli, Ghirlandaio e Rosselli dal 1481 al 1482.

Nel 1483 partecipa al programma decorativo della **Villa di Spedaletto** presso Volterra, residenza che Lorenzo aveva deciso di far decorare ai migliori artisti di scuola toscana dell'epoca.

Nel 1485, due anni dopo aver firmato la *Pala dei Decemviri*, Pietro ottiene la cittadinanza perugina. La decorazione del **Collegio del Cambio** lo consacra definitivamente. Il Divin Pittore colleziona successi in tutta Italia, e segue persino due botteghe tra l'Umbria e la Toscana.



© Galleria Nazionale dell'Umbria, Perugia

La sua carriera subisce una prima battuta d'arresto per le critiche sull'opera commissionata da Isabella D'Este, *Lotta tra amore e castità*.

In seguito, Vannucci si dedica a vari incarichi a Perugia e nei paesi vicini. Durante la decorazione della **chiesa dell'Annunziata** a Fontignano, ormai in età avanzata, morì di peste.

PERUGINO
INFLUENCER ANTE LITTERAM

Su Instagram è arrivato ***@pietrovannuccidettoilperugino***, l'account in cui il Perugino in prima persona ci fa conoscere meglio la sua persona, il suo excursus e la sua arte. Come se fosse un vero e proprio *influencer*. Un profilo con una chiave educational mediante la quale si potrà apprendere molto del **Maestro Pietro Vannucci**.

Il lato educational convivrà con una parte più promozionale legata ai percorsi espositivi, agli eventi e a tutto quello che concerne le celebrazioni del cinquecentenario.



© Galleria Nazionale dell'Umbria, Perugia



© Galleria Nazionale dell'Umbria, Perugia



© Galleria Nazionale dell'Umbria, Perugia

IL MEGLIO MAESTRO D'ITALIA, PERUGINO NEL SUO TEMPO

LA MOSTRA ALLA GALLERIA NAZIONALE DELL'UMBRIA DAL 4 MARZO ALL'11 GIUGNO

Evento di punta delle celebrazioni è, senza ombra di dubbio, la grande mostra che si terrà presso la Galleria Nazionale dell'Umbria dal 4 Marzo all'11 Giugno, curata dal direttore della **GNU**, Marco Pierini e dalla conservatrice del museo, Veruska Picchiarelli.
L'esposizione, dal titolo ***"Il meglio maestro d'Italia". Perugino nel suo tempo***, restituirà all'artista, assoluto protagonista del Rinascimento, il ruolo di preminenza artistica che il suo pubblico e la sua epoca gli avevano assegnato, **attraverso prove capitali della sua produzione**, **tutte antecedenti al 1504**, ovvero nel momento in cui si trovava all'apice della sua straordinaria carriera.
Il progetto che vedrà esposte **oltre settanta opere**, riporterà a Perugia lo ***Sposalizio della Vergine*** composta per la cappella del Santo Anello del Duomo di Perugia, oggi nel Musée des Beaux-Arts di Caen (Francia).

La mostra coinvolgerà alcuni tra i più importanti musei nazionali e internazionali, come le Gallerie degli Uffizi di Firenze e la National Gallery di Washington, in una vera e propria partnership scientifica.

FONDAZIONE PERUGIA LANCIA UPSKILL

Per sviluppare progetti d'innovazione per le imprese umbre attraverso il coinvolgimento di giovani degli ITS di tutta Italia



Fondazione Perugia con **Upskill 4.0** lancia la seconda edizione di **"Upskill Perugia"** con una **nuova manifestazione di interesse** indirizzata alle **imprese umbre che intendono sviluppare progetti d'innovazione attraverso il coinvolgimento di giovani degli Istituti Tecnologici Superiori di tutta Italia**. UniCredit si conferma partner dell'iniziativa.
Dopo il grande successo della prima edizione che ha coinvolto 9 aziende legate al turismo sostenibile, all'agro–alimentare e all'artigianato artistico, **la nuova manifestazione d'interesse è rivolta a 7 aziende umbre** specializzate nella manifattura che verranno accompagnate in un percorso di innovazione.

La novità della seconda edizione di Upskill Perugia è che **quest'anno il progetto prevederà un percorso di formazione per le imprese che parteciperanno al bando promosso da Fondazione Perugia**, in modo da favorire lo sviluppo sul territorio di competenze di gestione dell'innovazione e della strategia d'impresa.
UniCredit offrirà il suo supporto in termini di consulenza e di analisi dei progetti per quel che riguarda gli aspetti finanziari e di creazione di valore per il territorio. Tutto questo si tradurrà in workshop, eventi, momenti di confronto nei quali le imprese saranno coinvolte attivamente.
Grazie al supporto di Upskill 4.0, con il suo team di professionisti e ricercatori

"Ci aspettiamo di riuscire a stimolare, anche in questa nuova edizione, la creatività che proviene dai giovani – **ha sottolineato Cristina Colaiacovo, Presidente di Fondazione Perugia** – ***per contribuire a contrastare il divario tra le competenze tecnico-professionali richieste dal mondo del lavoro e quelle disponibili. Con questo progetto vogliamo ancora una volta mettere a disposizione del nostro tessuto produttivo le idee dei giovani degli ITS, per consentire alle imprese di rafforzarsi, valorizzando in particolare i settori legati alla manifattura. Quest'anno punteremo molto sulla formazione, in linea con le azioni intraprese anche negli altri settori di intervento della Fondazione".***

universitari specializzati in innovazione digitale e nella progettazione e sviluppo di interventi di rigenerazione di filiere e territori, le imprese e i giovani tecnici degli ITS potranno sperimentare insieme la realizzazione di prototipi innovativi.
Con questo progetto Fondazione Perugia si propone di rilanciare la competitività del territorio umbro, promuovendo nuove occasioni di incontro tra gli studenti degli ITS e le imprese alla ricerca di specifiche competenze tecnico-professionali.

Gli ITS Academy sono parte integrante del Sistema terziario di istruzione tecnologica superiore. In Italia sono circa 120. In Umbria opera ITS Umbria Academy, che da molti anni è ai primi posti della graduatoria nazionale stilata dal Ministero dell'Istruzione.

Per presentare la manifestazione di interesse, attraverso la quale verranno individuate sette aziende, **c'è tempo fino al 15 marzo 2023**. Per informazioni e per inviare la manifestazione d'interesse è possibile consultare il sito della Fondazione Perugia.



Il bando a tema arte promosso dalla **Fondazione** vuole sostenere eventi che traggano ispirazione da consolidate tradizioni popolari e manifestazioni di carattere folcloristico, che hanno la finalità di **promuovere lo sviluppo socio-economico del territorio**.


HERBARIUM
COLLECTION

Tra arte e design

STARSDECO UMBRIA

Decorazioni artistiche, mobili e oggetti scultorei e di design, per la casa e non solo, nella nuova galleria di Viviana Tessitore

Testo: Isabella Zaffarami
Brano: "I'm coming home" - Elvis Presley

Una **galleria contemporanea** e di tendenza che nasce dall'esperienza di **Starsdeco Losanna**, show-room di oltre 2000 mq e con circa 20 anni di storia.

Starsdeco Umbria, inaugurata a fine gennaio su una delle vie dello shopping più gettonate e glamour dell'Umbria, via Manzoni a **Ponte San Giovanni**, ha visto la luce grazie all'iniziativa di **Viviana Tessitore**, storica dell'arte che per anni ha lavorato nel circuito museale di Perugia.

I prodotti arrivano dalla "galleria madre" di Losanna, che oltre a quella umbra, ha come realtà satellite anche Starsdeco Alicante mentre Starsdeco Ginevra è in fase di prossima apertura.









Oggetti scultorei, stampe fotografiche, oggetti e stampe in cristal e anche olii su tela e acrilici su tela sono alcuni tra i prodotti che è possibile trovare presso lo store. **Dal pop** - con ad esempio interessanti pezzi in plexiart - **all'art déco**, **dallo stile contemporaneo a quello più classico** caratterizzano la galleria che espone e vende decorazioni, oggettistica, design, ma anche complementi di arredo o veri e propri pezzi di arredamento.

Da Starsdeco Umbria è anche possibile consultare diversi **cataloghi digitali** con tutte le collezioni disponibili a Losanna e ordinare i prodotti prescelti, nei quantita-



Dal pop all'art déco, dallo stile contemporaneo a quello più classico caratterizzano lo store che ha come punto di riferimento lo storico show-room Starsdeco Losanna

tivi desiderati; per gli ordini dai numeri importanti c'è tra l'altro un'attenzione particolare anche per quanto riguarda i prezzi.

In generale la galleria si caratterizza per il fatto di proporre **oggetti accessibili seppure ricercati** e di alta gamma. Altro importante elemento è la presenza della titolare, Viviana Tessitore, che con la sua esperienza e il suo background culturale, è in grado di **offrire consulenza e supporto** anche in merito alla decorazione e all'arredo di ristoranti, locali e strutture ricettive che fanno parte, oltre al cliente privato, del target di riferimento dello store.



Starsdeco
Via Alessandro Manzoni, 241 / Perugia
T. 340 4813979 / umbria@starsdeco.com
www.starsdeco.com
@starsdeco_umbria / Starsdeco Umbria



Gibbosità, astrusità, sinuosità, forme libranti, stele, tagli, ritagli e Todi

GIANCARLO BIAGINI

"L'arte è un gioco che, arrivato a 82 anni, non ha ancora smesso di divertirmi"

Testo: Isabella Zaffarami
Brano: "Pirata delle Brame" - Francesco Tiberi
Foto: Mauro Eberspacher



"***L'arte è un gioco.*** *Si concretizza quando l'artigiano della tavolozza e del pennello riesce a realizzare con la purezza e la trasparenza del colore una linea ed una forma che, insieme, diventano luce, spazio e vuoto.*
La luce: *si realizza dalle infinite tonalità di colori che tutti noi, per mezzo della nostra retina, riusciamo a trasmettere manualmente su di una superficie.*
Lo spazio: è ciò che ci circonda e si ottiene con il colore, dove le linee si allontanano e si avvicinano creando effetti ottici spaziali.
Il vuoto: *si crea con il colore che diventa protagonista sulla linea d'orizzonte che continua ad essere la nostra vita presen-*

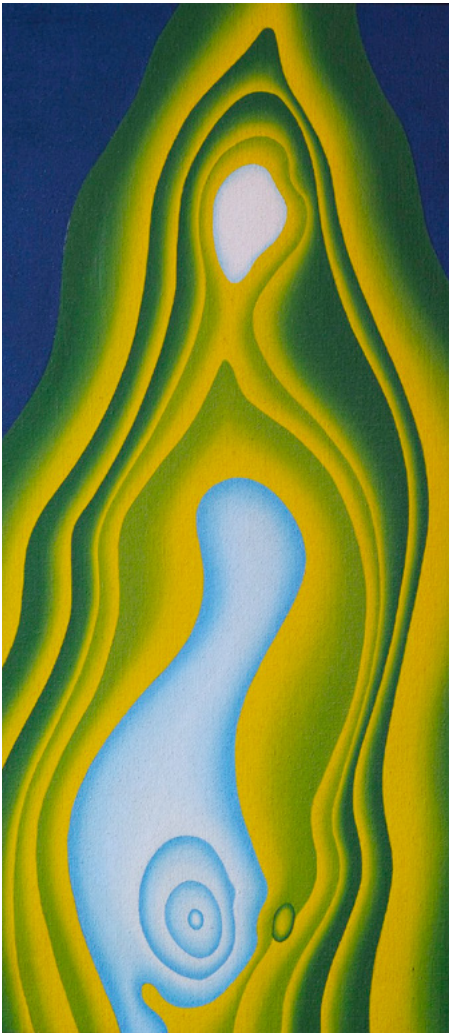


Tele giganti e opere cartolina, ritagli e strappi di scarto che danno vita a collage d'artista e sculture in legno, compongono la grande produzione di Biagini, celebrata, nei mesi scorsi, con una mostra retrospettiva

te e futura, lasciando indietro i ricordi e continuando a giocare nel mondo meraviglioso e stravagante dell'arte".

Nel 1998 **Giancarlo Biagini** scriveva queste parole a corredo di una **pubblicazione** a lui dedicata. Parole che considera una sorta di suo manifesto artistico.

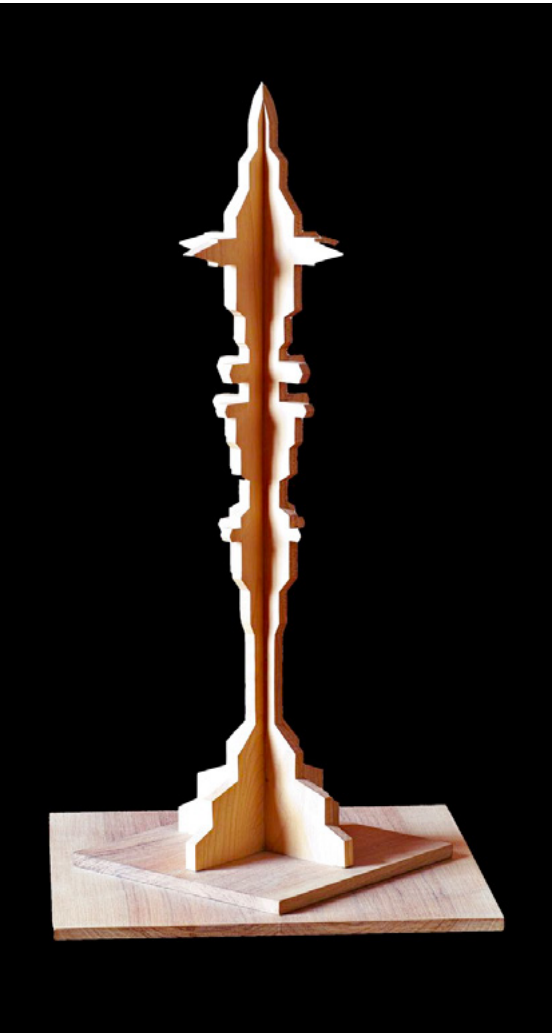
Classe 1940, **pittore autodidatta** - come alcuni tra i principali artisti della storia - Biagini, da oltre mezzo secolo, **rappresenta la sua Todi nei modi più diversi**, omaggiandola, ad ogni opera, con la sua creatività arguta e moderna. I suoi profili del colle tuderte, declinati in mille modi e secondo mille ispirazioni diverse, sono or-

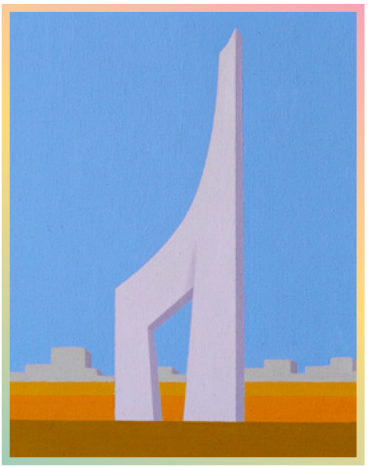




mai celebri e iconici; i suoi scorci e i suoi paesaggi cittadini sono **rappresentazioni sognanti**, filtrate dallo straordinario immaginario dell'autore, calate in uno scenario fantastico.

La produzione artistica di Biagini ha poi come oggetto molto più che la sola Todi. **Intriganti ed evocative** sono in particolare le sue **forme astratte**: Gibbosità, Forme libranti, Astrusità, Sinuosità, Nodosità, Ondosità, Stele e Gocce luminose. Forme e colori con i quali Biagini continua a giocare perché, appunto, *"l'arte è un gioco che, arrivato a 82 anni, non smette ancora di divertirmi"*.





Sorprende Biagini che passa dal tanto grande al tanto piccolo: nella sua produzione **tele giganti** si alternano a **opere cartolina**. Sorprende quando spiega come ritagli e strappi della carta utilizzata per pulire il pennello, sono andati a comporre alcune delle sue opere più interessanti, i suoi collage.
Sorprende anche con le sue **sculture in legno**, come **"Verticale"**, che riproduce in forma ancora diversa quel celebre profilo tuderte da lui così tante volte interpretato in pittura. Lo **skyline di Todi** che si sviluppa appunto in verticale, puntando verso l'alto, rappresenta bene l'intento nascosto, ma in fondo neanche tanto, in ogni opera che Biagini ha dedicato alla sua città. Quella città che finalmente, tra gli scorsi mesi di dicembre e gennaio, ha adeguatamente **omaggiato l'artista con**

Negli anni, con le sue creazioni, l'artista non ha mai smesso di sperimentare, di osare, di meravigliare e di attirare l'attenzione non solo di tanti suoi concittadini, ma anche di critici e appassionati di arte da tutto il mondo





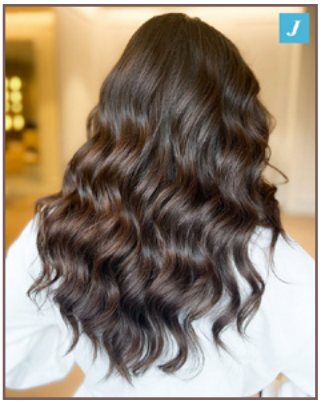
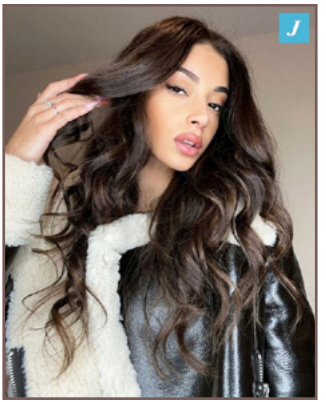
una mostra antologica promossa dalla Pro Todi e dal Comune e ospitata nella Sala delle Pietre dei Palazzi Comunali.

L'esposizione ha ricostruito, attraverso oltre **cento opere** che per l'occasione sono state prestate da collezionisti e famiglie tuderti, il lungo percorso creativo di Biagini. Un percorso che fa in qualche modo da contraltare al suo essere un uomo tanto modesto e riservato: negli anni, con le sue creazioni, l'artista non ha infatti mai smesso di **sperimentare**, di **osare**, di meravigliare e di attirare l'attenzione non solo di tanti suoi concittadini, ma anche di critici e appassionati di arte da tutto il mondo.



Bellezza naturale allo stato puro

CENTRO DEGRADÉ JOELLE
PARRUCCHIERI


TOSTI
TOTAL BEAUTY
•salon•
since 1973

Via Gigliarelli, 71 - Perugia • Case Bruciate • T. 075 5007346 • www.tostitotalbeauty.com
Tosti Parrucchieri • Tosti Parrucchieri

La vita della BUGIARDA PROVINCIA

Quattro scrittori umbri si raccontano: le loro storie, le loro idee, i loro libri

Quali sono le ispirazioni letterarie ed editoriali dell'Umbria? Nello speciale di questo numero abbiamo rivolto alcune domande a **quattro scrittori umbri**, per nascita o scelta, che hanno dato vita a storie che, in modo seppur molto diverso, all'Umbria sono legate. **Giovanni Dozzini**, **Nicola Mariuccini**, **Valentina Parasecolo** e **Lucrezia Sarnari** ci raccontano i loro romanzi e cosa c'è dietro la creazione di una storia. Quali spunti, riferimenti, ossessioni servono a dare vita ad un **personaggio** e ad una **trama**. Riflessioni sui sentimenti, sulla storia, sui problemi sociali si intrecciano a quelle che sono le dinamiche di cui la **provincia**, spunto letterario per antonomasia, è pervasa. Perché lo sguardo di chi scrive non può mai davvero prescindere da ciò che vede fuori dalla propria finestra.

Da dove arrivano le idee per le tue storie? Quanta Umbria c'è nei tuoi libri?
Le idee arrivano dalla vita di tutti i giorni. Dalle persone che incontro, dalle cose che faccio, da quelle che mi capitano. Da quel che vedo fuori dalla finestra, magari. E dalle letture, certo. Da tutto, direi: dipende, e ogni romanzo fa storia a sé.
Quanto all'Umbria, ce n'è tanta. Anzi, tantissima. Perché è il posto in cui vivo e in cui ho vissuto quasi la totalità della mia esistenza fin qui, e quindi quello che conosco meglio in assoluto.
La letteratura si nutre della realtà ed è un modo per interrogarla e cercare di capirne le trame più complesse, quindi per me raccontare storie ambientate da queste parti al momento è inevitabile. Ma non è detto che in futuro sarà sempre così.

Quando scrivi un nuovo libro hai già tutta la storia in mente o la elabori scrivendo?
Pure qui, dipende. Se guardo ai miei lavori passati vedo esempi molto diversi tra loro. Prendiamo La scelta, che è un romanzo ispirato a una storia vera: ho studiato per mesi, e quando ho iniziato a scrivere sapevo benissimo cosa avrei raccontato, e come. Prendiamo E Baboucar guidava la fila: ho iniziato a scrivere partendo da una scena in cui mi ero imbattuto guardando fuori dalla mia finestra, ma non avevo idea di dove sarei andato a parare. Prendiamo Qui dovevo stare:



Giovanni DOZZINI

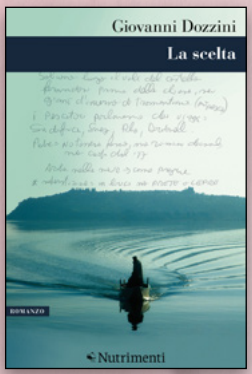


dopo poche pagine già sapevo come sarebbe finita la storia del protagonista, ma non cosa sarebbe successo nel frattempo. Il bello della letteratura è questo, in fondo. La libertà, e l'incertezza.

Qual è il romanzo che avresti voluto scrivere?

Sono tantissimi. O meglio, sono tantissimi i romanzi così belli che mi tolgono la voglia di scriverne di simili. Perché dovrei provare a scrivere qualcosa che somigli a Pastorale americana? O un Cent'anni di solitudine alla Dozzini? Sono già talmente perfetti così che i miei sforzi sarebbero vani, oltre che sciocchi.

Più vado avanti più è faticoso capire che bisogno c'è di un nuovo romanzo di Giovanni Dozzini: perché questo romanzo ambisca e esistere deve colmare un vuoto, e al di là delle frasi fatte spesso è difficile pensare che là fuori non siano già stati scritti abbastanza libri per il resto dell'eternità. Eppure ogni tanto succede. Mi dico che forse vale la pena sviluppare una certa idea, ci provo e vedo come va.





Da dove arrivano le idee per le tue storie? Quanta Umbria c'è nei tuoi libri?
Normalmente le mie storie non hanno molta attinenza con l'Umbria, ne La prigione di cristallo, che era ambientato ad Atene, uno dei personaggi aveva tuttavia studiato a Perugia nei primi anni della dittatura greca dei colonnelli e ne fa un appassionato racconto.

In Avrai vent'anni tutta la vita poi, il protagonista è di origine umbra, sebbene tutta la sua vicenda personale e giudiziaria orbiti su Roma.

Quando scrivi un nuovo libro hai già tutta la storia in mente o la elabori scrivendo?
Dopo aver individuato l'idea di base svolgo un accurato approfondimento, sia di tipo storico letterario, che sulle forme e sui modi di restituire il racconto o di organizzare i dialoghi.
A quel punto inizio la stesura, su una base pertanto progettata, sebbene



Nicola MARIUCCINI



dalla scrittura possa sempre derivare qualche variazione sul tema che a volte sorprende anche me.

Qual è il romanzo che avresti voluto scrivere?
Quer pasticciaccio brutto di via Merulana di C. E. Gadda.









Da dove arrivano le idee per le tue storie? Quanta Umbria c'è nei tuoi libri?
Le idee arrivano dai racconti della mia famiglia, dagli archivi dei giornali e dal mio vissuto, sogni compresi. C'è tantissima Umbria.
Il mio romanzo d'esordio ("Cronache private", Marsilio) è ambientato in questa regione negli anni Sessanta. Gran parte della storia vive in una città inventata: Ferso. L'ho immaginata pensando a Scheggino, a Todi, a Gubbio, al lago di Piediluco e a quello di Corbara.
Ho costruito una parlata dialettale che richiamasse il confine con il Lazio.

Sullo stile ho pensato alla scrittura di grandi cronisti di quegli anni che si sono formati sul nostro territorio, primo fra tutti Italo Cicci.

Quando scrivi un nuovo libro hai già tutta la storia in mente o la elabori scrivendo?
Ho una storia in mente che scopro di più man mano che scrivo.



Valentina PARASECOLO

Qual è il romanzo che avresti voluto scrivere?

Vorrei aver scritto le storie di Collodi, o parole d'attacco musicali come "*Quel ramo del lago di Como*", o scene di scalpi e frecce come quelle di Meyer. Vorrei scrivere qualcosa che ricordi un film mai girato di Pietro Marcello.





Da dove arrivano le idee per le tue storie? Quanta Umbria c'è nei tuoi libri?
Solitamente da domande alle quali io non ho ancora trovato una risposta: non mi è mai capitato di avere in mente una storia, sempre e solo un argomento o un personaggio.
Un tema che sento vicino e che ho bisogno, o voglia, di indagare attraverso una storia.

Quello che cerco di fare è provare a scrivere racconti che io vorrei leggere o che comunque mi incuriosirebbe sapere come vengono sviluppate.

Nei miei libri c'è tantissima provincia per due motivi. Il primo è che non sono capace di scrivere di quello che non ho visto o vissuto. Il secondo è che per me non esiste un teatro di narrazione più interessante di quello che la provincia, le sue storie, le sue persone, sa restituire, a patto di sapere guardare e ascoltare nella giusta direzione.



Lucrezia SARNARI



Quando scrivi un nuovo libro hai già tutta la storia in mente o la elabori scrivendo?

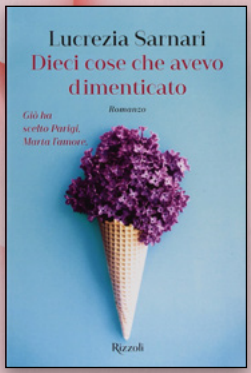
Parto da un'idea che cerco di sviluppare attraverso una scaletta più dettagliata possibile e che mi serve da scheletro.

Poi succede quasi sempre che si va altrove, con un'azione o un personaggio che non avevi immaginato, ma lo schema iniziale mi è necessario per non perdermi dietro a tutto quello che arriva scrivendo.

Qual è il romanzo che avresti voluto scrivere?

"Parlarne tra amici" di Sally Rooney, ma anche "Niente di Vero" di Veronica Raimo per citarne due che sviluppano tematiche vicine a quelle che a me piace raccontare.

Volendo sparare altissimo, allontanandomi invece da quello che è il mio mondo, invece dico "Ti prendo e ti porto via" di Niccolò Ammaniti.





epta | CONFCOMMERCIO IMPRESE PER L'ITALIA UMBRIA

4/12 marzo 2023

EXPO CASA®

ARREDARE COSTRUIRE RISTRUTTURARE

expo-casa.com

Umbriafiere
BASTIA UMBRA / PERUGIA

RITORNA EXPO CASA

Dal 4 al 12 marzo 2023 a Bastia Umbra

Expo Casa è da 38 anni un appuntamento imperdibile per tutti gli appassionati di home living: l'evento, organizzato da **Epta Confcommercio Umbria**, torna **dal 4 al 12 marzo all'Umbriafiere** di Bastia Umbra (PG) con rinnovata forza, confermandosi punto d'incontro ideale per famiglie, designer e professionisti del settore. Vivere la casa si sta trasformando sempre di più in **un'esperienza immersiva**, **sensoriale ed emozionale**: dopo il lockdown, in molti hanno riscoperto il piacere di abitare gli ambienti domestici e sentito l'esigenza di adattarli ad uno stile di vita più moderno e multifunzionale. Expo Casa, con i suoi 24.000 mq di esposizione, sarà il contesto ideale per conoscere le proposte più innovative presenti sul mercato: dall'arredamento ai materiali per la **costruzione ecosostenibile**, passando per **domotica**, **sistemi di illuminazione** e **complementi d'arredo** della **tradizione artigiana**, i visitatori potranno toccare con mano e acquistare direttamente in fiera i prodotti di loro gradimento.

Un'occasione unica, perché in base alle proprie aspettative ed esigenze sarà possibile lasciarsi ispirare dalle soluzioni dei marchi leader del settore e confrontarsi con l'opinione di esperti qualificati, per ottenere **una casa più bella**, **energicamente efficiente e confortevole**.

Ricco è anche il programma di eventi collaterali: sono previsti infatti **workshops** e **incontri di approfondimento** dedicati agli addetti ai lavori, che si alterneranno a live show che vedranno protagonisti designers, chef e personaggi televisivi. Per le famiglie con bambini è previsto un servizio di **baby parking**: educatori e animatori si occuperanno dei più piccoli, lasciando ai genitori la possibilità di visitare la fiera in tutta tranquillità.

Per il Presidente di Epta Confcommercio Umbria **Aldo Amoni**: "*Con questa nuova edizione rinnovata e potenziata negli spazi e nel numero di espositori, Expo Casa si conferma appuntamento d'eccellenza per tutto il Centro Italia; una vetrina imperdibile per scoprire ed ammirare i nuovi trend di un settore in continua trasformazione*".

Info:
T. 075 5005577 / press@eptaeventi.it



Vendere al meglio gli immobili, con i fattori di successo di Engel & Völkers.

Cosa ci distingue nella vendita di immobili?

Vendere il proprio immobile è una questione delicata. Ecco perché il vostro consulente locale si occuperà della vostra richiesta e gestirà l'intero processo di vendita per vostro conto. Determiniamo il prezzo di vendita ottimale della vostra proprietà ed elaboriamo un piano di marketing su misura. Presentiamo il vostro immobile nel miglior modo possibile a potenziali acquirenti qualificati, mentre vi aggiorniamo regolarmente sullo stato del processo di vendita. Una volta trovato l'acquirente giusto, negoziamo tutti i dettagli contrattuali rilevanti nel vostro interesse e ci assicuriamo che il contratto venga concluso al meglio.
Scoprite il prezzo potenziale del vostro immobile e contattateci per una consulenza non vincolante.

ENGEL&VÖLKERS







CERCHIAMO AGENTI E CONSULENTI IMMOBILIARI

Si unisca al nostro Team

ENGEL & VÖLKERS

Perugia - Lago Trasimeno

Assisi - Spoleto





Venite a trovarci

Perugia, Via XX Settembre, 75
+39 075 509 32 86
perugia@engelvoelkers.com
assisi-spoleto@engelvoelkers.com
www.engelvoelkers.com/perugia



RIFIUTI E SOLIDARIETÀ:
UN CONNUBIO POSSIBILE GRAZIE AL GRUPPO GESENU



Un percorso di **solidarietà** che il **Gruppo Gesenu** porta avanti da anni con orgoglio e che in questo inizio anno fa un passo in avanti. Se infatti la vicinanza del gruppo alla **Caritas Diocesana** è già cosa nota, si è pensato di andare al di là del sostegno economico grazie ad una serie di iniziative concrete per parlare di raccolta differenziata.

A gennaio il **Gruppo Gesenu** ha partecipato attraverso un contributo di liberalità all'iniziativa della Caritas Diocesana di Perugia-Città della Pieve ***"Una Spesa per Tutti"***. Ma non finisce qui.
Il **Gruppo** ha infatti voluto implementare la propria azione anche attraverso una serie di **attività** che hanno coinvolto gli abitanti del Villaggio della Carità ***"Sorella Provvidenza"*** **di Perugia**, gestito appunto dalla suddetta sede della Caritas Diocesana.
Per questo motivo sono stati organizzati degli incontri dal vivo legati alla formazione sulle tematiche della **Sostenibilità ed Ambiente** tra cui la **Raccolta Differenziata ed il recupero dei materiali**.

Durante questi momenti gli educatori ambientali della società del Gruppo Gesenu, GSA accreditata da anni nello svolgere momenti di **"didattica ambientale"**, hanno spiegato a chi opera e vive nel villaggio, sia bambini che adulti, l'importanza della raccolta differenziata e di un **corretto riciclo dei rifiuti**, ma soprattutto hanno contribuito con esempi concreti a mostrare come effettuare correttamente la raccolta.

«*Ogni piccolo gesto che aiuta la custodia del creato* - dice **Don Marco Briziarelli** direttore della Caritas diocesana Perugia-Città della Pieve - *e la promozione del bene comune diventa un'occasione di crescita responsabile per ognuno di noi. In quest'ottica abbiamo vissuto gli incontri di promozione sulla raccolta differenziata tra le famiglie accolte al Villaggio della Carità "Sorella Provvidenza" e i volontari dei nostri servizi in particolare in volontari dei cinque Empori della Solidarietà e della Mensa Don Gualtiero*»

Inoltre, per completare l'azione di solidarietà il **Gruppo Gesenu** ha provveduto ad adeguare le **forniture** in termini di **attrezzature** atte alla raccolta, mastelli e contenitori, da allocare all'interno del Villaggio della Carità.



I FRUTTI DEL QUOTIDIANO RITMO DELL'*ORA ET LABORA* NELLA BOTTEGA DELLE MONACHE AD ASSISI

Birra, Miele, Olio, Cioccolata, Tisane, Marmellate, Biscotti: prodotti agricoli di eccellenza italiana al 100%



"Creare valore senza rinunciare ai valori", è il progetto avviato dalle monache di Sant'Anna di Bastia Umbra, attraverso il quotidiano ritmo vitale dell'*ora et labora*: partendo dal lavoro agricolo delle monache, come vuole la tradizione millenaria benedettina, prendono vita i nuovi prodotti agricoli altamente qualificati e d'**eccellenza italiana al 100%**, perché seguiti con cura e dedizione in tutte le varie fasi di lavorazioni dalle stesse, come le birre in stile belga d'abbazia, il miele millefiori e l'olio dop umbro, dal colore verde brillante per la ricca presenza di polifenoli: cibi che nutrono il corpo e lo spirito!

Il tempo dedicato alla ricerca costante ed innovativa per la trasformazione delle materie prime è "l'humus" fertile dal quale nascono nuove iniziative e nuovi prodotti che le monache vendono direttamente in **Monastero di Sant'Anna** durante tutto l'anno o presso il loro **Ne-**

Dal lavoro delle monache di Sant'Anna di Bastia Umbra si crea valore senza rinunciare ai valori





gozio ad **Assisi**, in **via Borgo S. Pietro 8/A**, che riaprirà a marzo con delle grandi novità ora in lavorazione. La combinazione della lavorazione agricola e la coerenza con i valori benedettini scritti nella semplice Regola, garantisce al " lavoro svolto con le proprie mani" il permanere di sfumature di profumi e sapori che richiamano al Creato, senza deturparne la naturale bellezza e bontà.

L'**Olio Delle Monache** racchiude in ogni sua goccia la storia della terra in cui nasce e le tecniche innovative della molitura a freddo conservano il gusto straordinario di provenienza millenaria. **Birra**, **Miele**, **Olio**, **Cioccolata**, **Tisane**, **Marmellate**, **Biscotti,** sono alcuni dei prodotti direttamente acquistabili dalle monache, come anche tutta la frutta e verdura di stagione che le stesse producono nel loro orto monastico di mezzo ettaro, situato nel cuore di Bastia, attraverso la vendita a KM0.
Il valore del tempo che dedicano al lavoro agricolo, viene impreziosito ancor più dalla



vendita diretta, quando il prodotto viene prima di tutto "raccontato" da una monaca a chi desidera assaggiarlo ricevendo feedback spesso piacevolmente inaspettati che ci fanno cogliere quanto nella diversità si nasconda un grande tesoro per ideare altre novità!



Azienda Agricola delle Monache
aziendaagricoladellemonache@gmail.com
www.prodottidellemonache.it
azienda agricola delle monache
delle_monache / 331 3444923

SPAZIO MAI

A Perugia un nuovo contenitore culturale



È nato in città un nuovo contenitore culturale destinato a **corsi**, **laboratori**, **workshop**, **produzione multimediale**, **eventi** e **incontri pubblici**.
Spazio Mai è la sede della compagnia teatrale *Occhisulmondo*, che opera da 12 anni sul territorio nei settori della produzione artistica e della formazione professionale, che si propone come **nuovo centro di aggregazione e rigenerazione urbana** attraverso l'attivazione e la condivisione di percorsi e progetti multidisciplinari.
Si tratta di un nuovo modo di fare cultura e impresa con il coinvolgimento di alte

competenze nei settori della **produzione teatrale**, del suono, dell'**immagine**, delle discipline corporee e della **creatività**, attraendo nei suoi luoghi attrezzati tutti coloro che per professione o per passione cercano un ambiente accogliente dove dar forma ai propri sogni ed obiettivi.

Mai dire mai è lo slogan della festa con cui è stato inaugurato questo nuovo spazio per la città ed il messaggio veicola la possibilità concreta di dar vita a **nuove occasioni di crescita individuale e collettiva** in un ambiente vario ed eterogeneo.
I corsi attualmente attivi sono: recitazione bambini e adulti, filmmaking, scrittura e drammaturgia e danza contemporanea.
Inoltre, lo spazio ospita i corsi di formazione gratuiti del **progetto regionale Scosse** (Sviluppo di Competenze nel Settore dello Spettacolo - www.scosse.eu), tra cui quello di Sound Design in partenza a fine gennaio.
In programmazione durante il fine settimana ci sono i **workshop di Sand art e di Maschere e marionette**, e il **corso da Producer di musica elettronica** in collaborazione con Scuola di Musica Piano Solo.

Guidati da un'idea di cultura come movimento condiviso **Spazio Mai** propone una serie di eventi: dal pomeriggio di benessere, al cineforum, ma anche incontri sulla sessualità.

Grazie al contributo **POR FESR** Regione Umbria 2014-2020 Asse 3 - Azione 3.2.1



le sale sono dotate di **adeguate attrezzature**, infatti lo spazio è anche centro di produzione multimediale che, in seguito alla collaborazione siglata con **Fattoria Creativa**, vuole porsi come riferimento sul territorio per l'offerta di servizi professionali per aziende, imprese e privati: autoraggio, speakering, produzione di podcast audio e video, realizzazione di videoclip e spot pubblicitari e shooting fotografici.



Spazio Mai
Via Gerardo Dottori, 92 / Perugia
www.spaziomai.it
@spaziomai / spaziomai



DESIGN DISTINTIVO, MORALITÀ E VALORE ASSOLUTO.

Da questi princìpi prende forma il nostro brand, Cozzari 1946.



Scopri la **prima collezione** ideata e realizzata interamente dal nostro **team di esperti**.
cozzarishop.com | @cozzari.gioielleria

LA FAVORITA OSTERIA EMILIANA

Il posto in cui l'Emilia sposa l'Umbria tra gusto, atmosfera e passione



C'è un posto a Bastia Umbra in cui davvero ci si sente a casa. Un luogo che profuma di **"emilianità"**, di **gnocco fritto** e di **tortellini**, rigorosamente chiusi a mano. Un posto in cui **l'Emilia sposa perfettamente l'Umbria** e questo mix, questa splendida commistione porta a qualcosa di indimenticabile, sia nella cucina che si gusta che nell'atmosfera che si respira.
L'Osteria Favorita non è un semplice ristorante, piuttosto è un posto in cui vivere un'esperienza indimenticabile caratterizzata dal **calore dell'accoglienza**, dalla **cura dei dettagli**, da uno staff gentile, professionale e appassionato, pronto a consigliare e ascoltare tutti i clienti,



dall'**eleganza informale dell'ambiente** e da un'**offerta gastronomica prelibata**.
Oltre ai **piatti della tradizione Emiliana**, mantenuta salda da **Rezdora Rosi** con la sua arte della pastella e dei ripieni, possiamo trovare **ricette originali** pensate e realizzate da **chef Umberto** che coniuga perfettamente tradizione e innovazione grazie alla sua competenza, curiosità e costante ricerca delle migliori materie prime.
La **carta dei vini** è in continua evoluzione ed è il frutto di una precisa scelta volta a ricercare, presentare e **valorizzare** piccoli produttori, artigiani del vino, che grazie al proprio lavoro raccontano il loro territorio e la loro storia.



I FISSATI

L'Osteria è anche un luogo in cui accadono cose belle e interessanti come il ciclo I Fissati: **4 serate esclusive dedicate al Vino**!
Ogni **giovedì** un viaggio nel mondo del vino alla scoperta di aziende storiche e realtà emergenti, vitigni autoctoni e vignaioli eroici. Perché dietro ogni bottiglia c'è una storia da raccontare e dei vignaioli da conoscere.
La prima serata si è svolta a Novembre, adesso in programma ce ne sono altre tre:
Giovedì 23 Febbraio: Cantina Travaglini in Osteria.
Alla riscoperta del Gattinara. I grandi vini del…. Nord Piemonte. Ospite della serata Cinzia Travaglini.
Giovedì 23 Marzo: Cantina i Vigneri in Osteria. ETNA: i vini del Vulcano. Origini, Storia e tradizioni. Ospite della serata Salvo Foti.
Giovedì 20 Aprile: Mauro Mattei in Osteria. Un viaggio nel Rodano da Nord a Sud.

Le serate sono solo su prenotazione e prevedono:
4 vini, **4 piatti** unici creati dal nostro chef, 4 chiacchiere con i nostri vignaioli. A partire dalle 20.

La Favorita - Osteria Emiliana
Via Andrea Costa, 18 / Bastia Umbra
Prenotazioni & Informazioni:
+ 39 075 800 2832

Un imperdibile ristorante gourmet ad Assisi

RISTORANTE L'ESTASI

Un'esperienza sensoriale, fra piatti contemporanei e ricette tradizionali rivisitate



Situato in pieno centro storico di Assisi, il **ristorante l'Estasi** è un ristorante che propone **cucina gourmet** all'interno del Giotto Hotel & SPA.
Il ristorante e l'hotel sono gestiti dalla famiglia Bazzoffia, che dal 2009 è titolare della struttura.
Il luogo si distingue fin dalla sua straordinaria location: ad appena **200 metri dalla Basilica di San Francesco** e con una **vista**

mozzafiato sulla vallata umbra, il ristorante L'Estasi è la location ideale per una cena romantica in un **contesto speciale**.
La cena à la carte viene servita nella sala **"Pergola"** che con le sue vetrate con affaccio sull'incredibile panorama umbro rende la cena un'esperienza indimenticabile.
La **cucina** è senza dubbio il pezzo forte del locale. **Contemporanea,** tradizionale rivisitata e con prodotti a km0... insomma non la solita cucina da hotel.



A gestire la cucina, ormai dal **2017**, è lo chef **Antonio Stefano Caccavo**. Originario della Basilicata, ha conseguito il diploma alberghiero presso l'Istituto Alberghiero di Melfi.
E, fin da giovanissimo, la sua **passione** lo ha portato a fare importanti esperienze all'interno di alcuni fra le migliori strutture italiane. Fra le più importanti spiccano lo stage da **"Uliassi Ristorante"** e l'esperienza lavorativa presso **"Villa Principe Leopoldo"**.

La cucina dello chef Caccavo è una cucina tradizionale umbra, che strizza l'occhio alle sue origini lucane, ma che allo stesso tempo non ha paura di innovare con quell'estro e quella **creatività** tipiche dei fuoriclasse. Lo chef è sempre alla ricerca di **prodotti del territorio** e in continuo aggiornamento su tecniche e cotture.

Da tenere presente che la struttura del ristorante è anche specializzata **eventi di ogni tipo** grazie alle sue capienti sale del 1500 e ai suoi 1500 metri quadri di **magnifiche terrazze**.



Ristorante L'Estasi
c/o Giotto Hotel & SPA
Via Fontebella, 41 / Assisi (PG)
T. 075 812209 / estasi.restaurant

A Perugia, nei locali dell'ex Caffè di Perugia

MŪTA

Sapori internazionali che spaziano dal fusion al sushi passando per cucina mediterranea e una straordinaria pizza all'acqua che è già cult. E occhio agli eventi

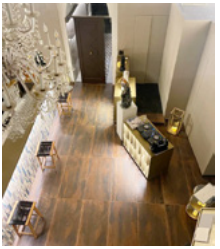


A **Perugia** ha preso forma da qualche settimana **Mūta**, una nuova intrigante esperienza culinaria tra i sapori del mondo, all'interno degli spazi precedentemente occupati da Shinto. Siamo in **Via Mazzini**, nei locali dell'ex Caffè di Perugia, con un nuovo locale contraddistinto da un progetto sempre forte e identitario e che punta sempre di più sull'internazionalità e sull'**eccellenza** delle materie prime.
Da Muta vi aspetterà un vero e proprio **tour di sapori** che fa il **giro del mondo**. A fare da cornice un ambiente **completamente rinnovato** che punta a creare un nuovo e moderno concetto di **lifestyle**, tra cibo di qualità, creatività e sperimentazione musicale. Un locale dagli arredamenti fortemente caratterizzati dall'**artigianato umbro**, dove il grande protagonista è il **bancone** realizzato in cotto etrusco.

Un menù ampio che spazia dalla **tradizione** all'**innovazione**. Si apre con la cucina mediterranea espressa attraverso **piatti tipici** della tradizione partenopea e che







prosegue con un viaggio nelle tradizioni gastronomiche italiane, dal **risotto alla milanese** alla **cotoletta a orecchio di elefante**. Non manca la proposta di piatti a respiro internazionale, dal **sushi al black cod dell'Alaska**, considerato tra i pesci più pregiati al mondo. Doverosa, la menzione speciale alla **pizza**, che viene servita in due varianti: una **versione all'acqua**, ad alta idratazione e digeribilità (contiene il 75% di acqua) e una **versione cotta nel ruoto**, secondo la ricetta tipica napoletana.

Tutto questo viene offerto senza dimenticare l'attenzione al **servizio** e all'**accoglienza**, i due ingredienti principali per fondere in un unico luogo sperimentazione gastronomica, artistica e musicale.



E con un occhio sempre aperto su **musica** ed **eventi mondani**, come stanno a testimoniare le bellissime serate scandite dalla **musica live** di **Gianluigi Lembo**, eventi cult unici in Umbria, direttamente dall'**Anema & Core di Capri**.



Gianluigi Lembo, *Anema & Core, Capri*

Mūta Perugia
Via Mazzini, 10 / Perugia / T. 075 8244741
muta.perugia


Vieni a cena
in centro!
Il parcheggio
lo paghiamo noi.
il Bistrot.

A Perugia

IL BISTROT.

PUNTO D'INCONTRO TRA SAPORE E NOVITÀ, SEMPRE PIÙ... *FENOMENALE*

Che tu sia un turista, un perugino DOC o uno studente, ammirando le bellezze del centro storico di Perugia non potrai evitare di fare una sosta al Bistrot. di Piazza Matteotti. Uno dei **locali-simbolo della città** e vero e proprio **punto di riferimento del centro storico** dove trovare proposte adatte a ogni momento della giornata.

Dalla colazione alla cena, il locale è infatti contraddistinto da una grande cura per il prodotto e per la materia prima, da personale accogliente e preparato e, udite udite, dalla possibilità di usufruire del parcheggio gratuito (anche nei fine settimana) gentilmente offerto dal locale.

Il deus ex machina di questo luogo è **Gianni Segoloni**, un uomo appassionato di Perugia e sempre al passo coi tempi e molto attivo sui social. **Il Bistrot.** Nasce a sua immagine e somiglianza: un posto dove poter mangiare, ma anche un luogo d'incontro, di fusione tra moderno e antico, innovativo come lui. O meglio **"fenomenale"** così come il claim che gli sta facendo riscuotere anche un grande successo social.

Il **menù** è rigorosamente **home-made** e **stagionale**. Mentre la giornata scorre veloce e ricca di proposte. Da quelle della mattina, caffè, thè, tisane e cioccolate calde e dolci artigianali di ogni tipo. Fino all'**aperitivo gourmet**. Il tutto passando dagli eccellenti piatti serviti a **pranzo** e a **cena**. **Gentilezza**, **Preparazione e Bontà** sono le caratteristiche che troverai al Bistrot. di Perugia.

Il Bistrot.
Piazza Matteotti, 32 / Perugia
T. 075 5731752
ilbistrotperugia.it / ilbistrot.pg

Una Spa, un ristorante, un paesaggio mozzafiato... un rifugio unico per prendersi cura di sé

LE CAPPUCCINELLE SUITES & SPA

Un agriturismo incastonato nelle campagne umbre per ritrovare benessere ed energia



A pochi passi da Perugia, incastonato nelle campagne umbre, l'agriturismo **Le Cappuccinelle Suites & SPA** si inserisce in modo armonioso nel meraviglioso paesaggio che lo circonda. Uno scrigno di storia che prende il nome dalle suore, prime guardiane dell'emancipazione femminile, che un tempo garantirono alle donne che ospitavano una possibilità di riscatto e affermazione sociale, una condizione quasi impensabile nel XVII Secolo. Qui le donne trovavano un loro spazio, un rifugio dove poter riorganizzare la loro vita con l'aiuto della sorte e l'energia della natura.

SPA

Le Cappuccinelle è un luogo dove a ritrovare sé stessi e la **splendida SPA** di cui l'agriturismo è dotato garantisce ai suoi ospiti **esclusività**, riservatezza e naturalezza, in questo spazio ideale, costruito per loro, dove potersi rigenerare e ritrovare la tempra smarrita, recuperando vigore e benessere. "*Oggi torniamo ad offrire un servizio di accoglienza davvero esclusivo: vogliamo suscitare quella forza interiore e quel desiderio di andare oltre, dei quali tutti abbiamo bisogno. Come? Con i rituali della nostra Spa e* ***trattamenti pensati ad hoc*** *nell'intimità della struttura, con l'utilizzo di prodotti erboristici artigianali. Dove ci si sente accolti, come nella casa più ideale*", afferma lo staff.

Fiore all'occhiello è la bellissima **Private SPA**, realizzata su due livelli, che dispone di postazione trattamenti di coppia, vasca idromassaggio riservata e sauna. Con tutti gli strumenti e servizi per raggiungere un benessere psicofisico: da provare il **percorso Sàna**, nella zona umida, dove temperature e step prestabiliti garantiscono il totale rilassamento fisico e mentale e



PERCORSO SÀNA

Piscina riscaldata interna con le postazioni idromassaggio, bagno di vapore, sauna finlandese, docce emozionali e stanza relax con parete di sale.

la detossinazione della pelle, agendo sul sistema immunitario e liberando le vie respiratorie. Inoltre, sono stati realizzati dei **rituali** da poter vivere **in coppia**: i trattamenti viso e corpo sono accompagnati da speciali degustazioni di prodotti dell'orto, a cura del **"Ristorante SetteDue"**.



"*Se desiderate prendervi del tempo solo per voi, soggiornate nelle nostre camere & suite – e prenotate i trattamenti della Spa, posta su due livelli, che diventerà il vostro personale luogo di relax e ristoro*", consiglia il **Direttore** de Le Cappuccinelle, che prosegue: "*Le **eccellenze del territorio**, reinterpretate dal nostro ristorante, circondato dal verde lussureggiante del giardino e dalla splendida piscina a sfioro, sono la perfetta scenografia per la vostra vacanza*".

UNA SPLENDIDA FUGA ROMANTICA PER SAN VALENTINO

1 NOTTE D'AMORE
Pernottamento di una notte in una splendida camera della struttura, con prima colazione; soluzione ideale per una fantastica atmosfera di coppia.
Tutte le camere sono dotate di bagno con cabina doccia a pioggia e set di cortesia.

INGRESSO 2 ORE SPA
Momento di relax nella piscina interna riscaldata, con percorso di idromassaggi esclusivi per placare corpo e mente. Da provare anche la sauna finlandese, il bagno di vapore, la doccia emozionale, la cascata di ghiaccio e la stanza del sale.

BENESSERE DI COPPIA
Love massage di coppia da 20 minuti: massaggio rilassante alla schiena con oli caldi ed aromatici.

Le Cappuccinelle Suites & Spa
Via Tuderte, 170 / Perugia / T. 075 9698570
info@lecappuccinelle.it
www.lecappuccinelle.it

Un luogo speciale a Foligno

SILENE
PICCOLO RISTORANTE, GRANDE GUSTO



Silene è un ristorante davvero **interessante**, uno **scrigno** di gusto e sapore, oltre che di lucida creatività che nasce da un'idea di **Nicoletta Franceschini**, cuoca folignate, appassionata di cucina sin da piccola. Finalmente, dopo anni spesi con **passione** in questo mondo, Nicoletta è riuscita a realizzare il grande sogno su aprire un locale tutto suo.
Silene, nel cuore di Foligno, prende cuore così: un piccolo grande ristorante che mette le **materie prime** al centro del progetto. Qua i prodotti e le erbe dell'Umbria incontrano le esperienze e i luoghi del cuore di chi ci lavora.
Un incontro che nel piatto dà vita a pietanze sorprendenti, raffinate e mai banali.

La cucina qua è relax e divertimento, è condivisione pura. Ma è anche un linguaggio, un mezzo per trasmettere la propria anima e il proprio cuore. Da qua anche **esperienze importanti** come quella passata al fianco di **Paolo Gori** nella cucina del sorprendente **"Luce"** a Perugia.
Poi la grande **opportunità** di aprire un proprio ristorante, nella propria città. Nasce così **"Silene"**, un omaggio ai **ricordi di**

La chef Nicoletta Franceschini e un ristorante che è insieme, anima, cuore, sapore e uno scrigno di ricordi





infanzia, a quando nella campagna umbra, prima dell'arrivo della primavera, Nicoletta si divertiva a raccogliere lo strigolo, erba spontanea per poi cucinarla. Nella proposta di Silene ci sono piatti che rappresentano la sua **storia** e la sua **cifra,** a partire da un'indimenticabile **Panzanella** a base di aceto con un estratto di sedano e dove al posto dell'insalata ci sono 1**5 erbe selvatiche** e **5 erbe aromatiche** e la cipolla alla brace. Ma i piatti sorprendenti sono tanti come gli **gnocchi alla cicoria**, la **trota fario quasi alla mugnaia** con bottarga di trota prodotta in casa e cavolo cappuccio bianco, ma anche dolci sorprendenti come il **cremoso al mandarino** ripieno di confettura al mandarino mousse al rhum e panettone.

Insomma, menù di Silene trovate tante proposte frutto di tante esperienze, di amore per la tradizione, di tanta tecnica e di uno sguardo lucido sul contemporaneo.



Silene Piccolo Ristorante
Via Maurizio Quadrio, 21 / Foligno
T. 0742 773313 / Silene Piccolo Ristorante
silene.piccoloristorante

Un'incantevole posto a Spello

LA CHIESA TONDA

L'eccellenza adesso si fa anche brunch



Ristorante di alto livello, location d'autore per eventi e ora anche punto di riferimento per un appuntamento di qualità

Testo: Andrea Pescari - Brano: "Flowers" - Miley Cyrus

La **Chiesa Tonda** a Spello è uno di quei luoghi che una volta visitato **è impossibile dimenticare**. Alle pendici del Subasio e a pochi passi sia dai luoghi d'interesse della cittadina, ma anche a pochi chilometri da alcuni dei borghi più belli e suggestivi dell'Umbria, come **Assisi**, **Trevi e Montefalco**; qui sorge l'**antico convento** risalente alla fine del 1400, completamente immerso nel verde e nella natura. Un attento lavoro di restauro ha restituito una location splendida in cui si respira **arte**, **cultura e storia**, e che dall'incontro con i sapori e i gusti della terra umbra riesce a dare origine a esperienze sensoriali uniche e indimenticabili. Un connubio perfetto per immergersi in un'**atmosfera di bellezza e tranquillità**.





Il punto di forza è sicuramente la **cucina**, fortemente legata alle **eccellenze locali**: dal tartufo allo zafferano, dall'olio ai vini pregiati della nostra terra. Ingredienti km zero, selezionati e di qualità che permettono di elaborare e costruire piatti dai sapori caratteristici e ben definiti in grado di regalare al palato un'esplosione di gusti. Una filosofia di cucina che non solo è indissolubilmente legata al territorio dell'Umbria, ma che grazie a un costante studio della **materia prima** diventa espressione del mix perfetto tra **tradizione**, **innovazione** ed **estro** dello chef. Grande attenzione è dedicata anche alla cantina, che propone una scelta molto ampia e capace di spaziare in modo sorprendente fra vitigni e proposte diverse.



Un'offerta imperdibile che continuerà ad aumentare e ad apportare novità: da **febbraio** verrà inaugurato anche il **brunch domenicale**.

IL BRUNCH INAUGURERÀ DOMENICA 19 FEBBRAIO CON UN EVENTO ORGANIZZATO IN COLLABORAZIONE CON PIACERE MAGAZINE

La tipica colazione di origine anglosassone, un po' *breakfast* e un po' *lunch*, approderà alla Chiesa Tonda e donerà un ampio respiro internazionale al menù. Il tutto sarà lanciato in occasione di un **evento** nato in collaborazione con **Piacere Magazine**.

Una proposta culinaria inedita e allo stesso tempo **intrigante**. Piacevole fusione tra la colazione e il pranzo, il *brunch* alla Chiesa Tonda si terrà ogni domenica.
Un'ulteriore iniziativa per valorizzare gli spazi esterni curati in ogni dettaglio e magnificamente illuminati e gli interni stupendamente.

Si tratta di dettagli che rendono la Chiesa Tonda il luogo perfetto per trascorrere



un'esperienza culinaria unica, ma anche come **location ideale** anche per festeggiare i momenti e i traguardi più importanti: **matrimoni**, **compleanni**, **feste di laurea**, **battesimi**, **comunioni** e o**gni ricorrenza** che vale la pena di essere ricordata. Non solo **eventi speciali**, ma anche eventi e cene aziendali.

E non finisce qui, all'interno della struttura sono state ricavate **otto suite**, arredate con gusto e eleganza, in grado di offrire all'ospite innumerevoli comfort, così da rendere l'esperienza del pernottamento perfettamente rigenerante. Recente anche la costruzione della zona piscina, che su richiesta potrà essere interamente riservata.

Tutto ciò **in attesa della spa**, che presto andrà ad aggiungere anche relax e benessere ai servizi offerti dalla Chiesa Tonda.
L'Umbria si sa, è terra di santi, arte e cultura, aspetti che hanno scritto la storia e che hanno saputo conferire un'identità unica alla nostra regione. Una sacralità che in questo luogo si sposa col glamour e con le eccellenze della **gastronomia**, panorama in cui l'Umbria gioca da sempre **un ruolo da protagonista**.
Due universi apparentemente distanti, ma che la loro sorprendente unione ha saputo dare vita a un luogo carico di significato e che nel suo piccolo, all'interno delle proprie mura, riesce a rappresentare l'**Umbria** del passato e del presente, l'Umbria del sacro e delle eccellenze enogastronomiche.
Tutto questo è la Chiesa Tonda di Spello.



Chiesa Tonda
Via delle Regioni / Spello (PG)
T. 0742 303142 / chiesatonda.it

Nel cuore della città di Terni una nuova esperienza di cucina territoriale d'autore dell'Umbria

ORIGINE

Alla base una filosofia che integra a sistema territori, persone e materie prime



In Umbria si respira oramai un nuovo fermento gastronomico, una crescente ricerca e richiesta di gusto, di tradizione ma soprattutto di identità e qualità del cibo. Ed è proprio in questo panorama fertile che si inserisce **Origine** nel cuore della città di Terni, **la nuova proposta gastronomica dello stellato Maurizio Serva**, **supportato dal figlio Amedeo**, **e dalle sapienti mani dello chef resident Luigi Ficca**, con il quale ha dato vita a un progetto di ricerca dei produttori locali, delle ricette della tradizione e dei sapori più antichi a volte legati a particolari ricorrenze o momenti del calendario laico o religioso ternano. Una lettura nuova della

Il concept di "Origine" dove Maurizio Serva, insieme al figlio Amedeo e allo chef Luigi Ficca, ha reso *"d'autore"* l'identità della cultura gastronomica e della materia prima locale, vincendo la sfida di portare il turismo enogastronomico in città



Amedeo e Maurizio Serva

tradizione culinaria, riproposta in una chiave più sperimentale e autentica, ma sempre fortemente ben salda e ancorata all'origine del piatto riproposto o della materia prima utilizzata. **Una nuova vera destinazione enogastronomica dove fare cultura alimentare e raccontare prodotti e produttori.** Una di quelle destinazioni spesso immaginate come gite fuori porta per **assaporare l'identità culinaria territoriale dei boschi**, **delle campagne**, **dei corsi**



d'acqua di questo lembo ricco di biodiversità e tradizione tra Umbria e Lazio, ma che invece Maurizio e Amedeo Serva hanno fortemente voluto realizzare nel pieno centro storico della città di Terni.

IL CONCEPT

La nostra - **spiega Maurizio Serva** – *è un'idea concreta di buona ristorazione, curata nel dettaglio, con attenzione a selezionare solo grandi materie prime in termini di qualità. Una cucina soprattutto non pretenziosa, che ha lo scopo di inserirsi nel panorama gastronomico locale a piccoli passi ma in modo significativo.*

Quella di Origine, locale moderno nel pieno centro storico di Terni, è soprattutto **una cucina accessibile e comprensibile a tutti**, **per concetto e per prezzi**.

Il focus ruota intorno all'idea di ritornare all'origine del gusto e all'utilizzo della materia prima della tradizione, senza forzature e senza sovrastrutture, ma con l'eleganza e il guizzo creativo di uno chef del calibro di Maurizio Serva che, con lo chef Luigi Ficca, ha avuto il merito di riportare a tavola gli ingredienti più poveri del territorio, esaltandone il gusto con maestria senza mai eccedere.



Luigi Ficca

Un progetto pensato anche per la comunità che si pone tra gli obiettivi anche quello di essere volano di crescita per il tessuto economico locale in un'ottica di economia di prossimità: spazio quindi ad allevatori locali, contadini e piccoli fornitori del ternano. **Una filosofia di cucina che non prevede un attore principale, lo chef, ma che integra a sistema territori, persone e materie prime.**
In questo contesto si collocano le **serate a tema**, oramai appuntamento fisso di Origine, che coinvolgono a livello multisensoriale i commensali in viaggi e percorsi tematici dedicati a un ingrediente, a una tipologia di piatto, a un luogo del territorio. Il risultato è un **sorprendente racconto a tavola dell'identità culturale locale**.

IL RISTORANTE

Un piccolo vicoletto nel cuore di Terni che nasconde **un ambiente elegante ma**, **al contempo**, **estremamente giovane** ed accogliente dove la sala – in grado di ospitare massimo quaranta coperti – viene supervisionata da Amedeo Serva (figlio dello chef Maurizio) e condotta da Italo Da Ponte.
Un'atmosfera che regala agli ospiti momenti rilassanti e piacevoli, per trascorrere **un'esperienza di alta ristorazione in modo informale** ma sempre preciso ed elegante, per avvicinare anche un pubblico più giovane **Aperto solo a cena** vede la presenza costante in cucina dello chef Luigi Ficca e di una giovane brigata di sala che racconta i piatti con estrema naturalezza accompagnando con discrezione i commensali nel percorso degustazione. Un percorso che inizia dall'aperitivo con cocktails preparati al momento che portano gli ospiti nel mondo della **mixology**.

IL MENÙ

Frutto dall'estro concettuale di Maurizio Serva e Luigi Ficca, primo motore di questo progetto che sposa e incoraggia la tutela e la valorizzazione della cultura e delle materie prime di prossimità, ma anche di quelle più povere e meno considerate che il territorio ha da offrire, il menu alla carta e quello degustazione variano spesso in modo da poter sfruttare al meglio il territorio e i suoi frutti durante il susseguirsi delle stagioni. Non mancano mai **erbe aromatiche e spontanee** raccolte dallo stesso chef nei boschi e nelle campagne della zona, così come le **carni da cortile** (memorabile il coniglio alla cacciatora) e quelle più ancestrali di questo territorio

Grazie al nuovo food concept di Maurizio e Amedeo Serva, stampa di settore e appassionati gourmet, anche da fuori regione, si ritrovano a Terni per una nuova esperienza di cucina territoriale d'autore dell'Umbria, dove a vincere è l'elevata qualità dei prodotti locali e la capacità di valorizzarli in modo creativo e originale. Un modo per sviluppare consapevolezza su un territorio, fare cultura gastronomica e regalare ai visitatori esperienze e ricordi di gusto



come il **piccione** accostato al tipico panpepato ternano o il **cinghiale** trasformato in una divertente crocchetta. Pasta rigorosamente fatta in casa (da menzionare i **tortellini di lepre con brodo di mirtilli e porcini**, o la **pappardella al forno con ragù di papera**), così come fatti a mano sono il pane e i dolci, anche questi pensati e realizzati ispirandosi ai territori circostanti e alle tradizioni locali.
Una cantina dinamica che integra alle più classiche tra le etichette italiane anche vini naturali, piccoli produttori e novità del mercato.
Un luogo moderno ma con ben chiari i valori della tradizione, pensato e strutturato per essere flessibile e garantire agli ospiti la possibilità di scoprire sempre nuovi sapori e abbinamenti.

NATURA UMBRA
IL PERCORSO DEGUSTAZIONE

Lo **chef Maurizio Serva** in collaborazione con lo **chef Luigi Ficca** ha ideato un percorso degustazione chiamato *"Natura Umbra"* e ispirato agli elementi culinari della regione: acqua dolce, boschi e campagne. Il risultato è un **menù che racconta territori e sapori, persone e prodotti** facendo vivere a tavola un'esperienza di alta cucina e di forte legame con la tradizione.

Degustazione Natura Umbra:
68 euro a persona
- Salmerino, uva, amaranto, sedano di Trevi
- Topinambur, sedano rapa, nocciole e tartufo
- Tortellini di lepre, brodo di porcini e mirtilli
- Coniglio, levistico, carote, sale di capperi
- Cinghiale, lenticchie, cipolla di Cannara
- Piccione al vinsanto, panpepato, zucca
- Il dolce della terra: tartufo nero, patate dolci e rape rosse

Origine
Via Garofoli, 16 / Terni / T. 0744 1031368
www.ristoranteorigine.it
Aperto solo a cena

L'IMPICCIONE

cinguettii politicamente scorretti



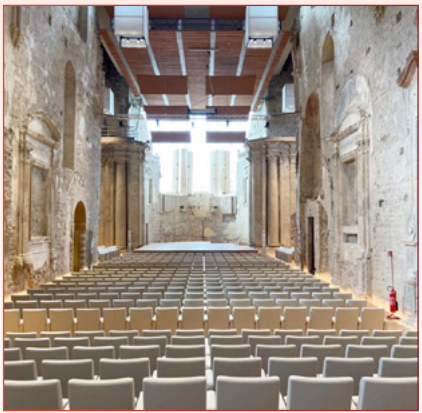
Danti o non Danti... questo è il dilemma!

Diventata il punto di ritrovo del top club automobilistico di Perugia, il Comune ha deciso finalmente di sporcarsi le mani e rendere Piazza Danti più pedonabile, puntando così anche a fluidificare il traffico. In sostanza verrà fatto un nuovo marciapiede sul lato corto della cattedrale di San Lorenzo mentre dall'altra parte, fino all'accesso di piazza Piccinino, prenderà forma un'alternanza di fioriere e paletti dissuasori. Infine, davanti all'ex cinema Turreno lo spazio sarà ad esclusivo uso pedonale.
Una buona notizia che certamente non renderà la vita facile ai tanti parcheggiatori folli, maleducati e prepotenti. Saranno sicuramente molto Scoccia-ti!

Verso il 2024... facendo finta di niente

Se da una parte l'opposizione di centrosinistra brancola nel buio più totale sia sul fronte comunale che regionale, il centrodestra prova a mettere le radici e si sta già organizzando. E i rumors si sprecano.
Da quelli che vogliono in giovin sindaco Romizi come prossimo candidato a Presidente della Regione, a quelli che invece giurano che all'interno della coalizione vige la regola non scritta della riconferma del Presidente al primo mandato.
Passando da Palazzo Cesaroni a Palazzo dei Priori, l'incertezza è ancora più densa visto che sui papabili candidati a sindaco di ci sono ancora parecchi dubbi... e nel centrodestra fra assessori ed assessore che fremono e saggi che frenano sarà una battaglia...





Bando... alle ciance!

Dopo le varie false partenze, la lotta ai tarli e ai tedi di ogni tipo, pare che per San Francesco al Prato qualcosa si stia muovendo. Sono infatti arrivate due offerte per gestire in partnership con il Comune l'auditorium. Palazzo dei Priori era stato chiaro sul requisito minimo di gestione: il doppio binario delle attività culturali e del percorso museale con biglietto di visita. Gestione di nove anni (più eventuali tre) e contributo pari a 70mila in favore del privato. Staremo a vedere.
L'Auditorium ha bisogno di qualcuno che ascolti la voglia di cultura (e relativi spazi) di questa città.

Fantasticare si può! Family... affair stadio

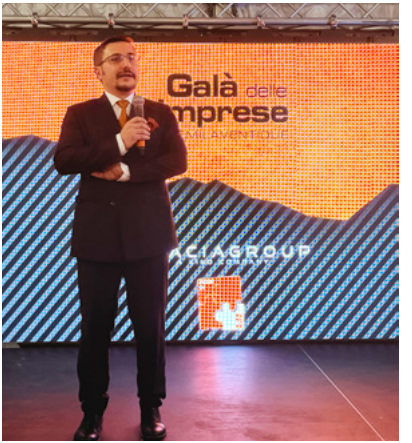
Come in una via crucis, venerdì 13 gennaio, i tanti imprenditori della cordata Arena Curi Srl, capitanati dal presidente Santopadre, hanno presentato all'assessore Pastorelli e al sindaco Romizi il nuovo progetto per lo Stadio Renato Curi. Un impianto da 20mila persone e 70 milioni di euro di investimento, con spazi extra sportivi, fra area commerciale, centro fitness e hotel.
Bello per carità ma siamo sicuri che sia in linea con le esigenze di Perugia?
L'incontro è avvenuto tre giorni dopo la repentina comunicazione di chiusura della gradinata per inagibilità. Per ora non piovono fanta-soldi... ma solo calcinacci! Il tempismo è tutto... speriamo non in Lega Pro!









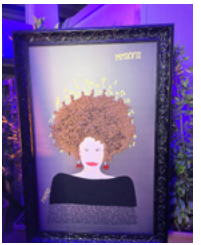


ACACIA GROUP / Galà delle Imprese @Arvedi





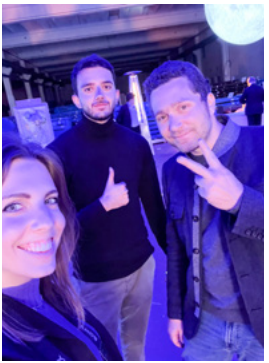




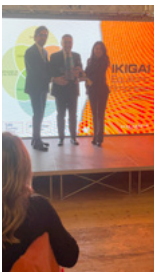










SCOPRI L'AUTOCROMIA DI NUOVA ŠKODA FABIA

Con 14 combinazioni bicolor



Da 159 € al mese

Anticipo 1.100 € solo con Ecoincentivi - TAN 6,49% - TAEG 8,29

skoda-auto.it

ŠKODA FABIA Ambition 1.0 MPI 48 kW/65 CV. Prezzo di Listino a € 17.800,00. Prezzo promozionato a € 13.701,83 (chiavi in mano IPT esclusa) calcolato tenendo in considerazio aderenti di € 2.098,17 e un contributo statale pari ad € 2.000,00 vincolato alla rottamazione di un veicolo di categoria M1 rispettati tutti i requisiti previsti dalla Legge n. 145, n. 178/2020 ("Legge di Bilancio 2021"), dal DM 20/03/2019 e dal D.L. 1 marzo 2022 n. 17 e successive modifiche ed integrazioni normative. Offerta valida fino al 31/01/202 finanziamento ŠKODA CLEVER VALUE e sottoscrizione di Extended Warranty da 280€. Esempio di finanziamento ŠKODA CLEVER VALUE: Anticipo € 1.100,00 - Finanziamento € € 2.198,13 - TAN 6,49 % fisso - TAEG 8,29 % - Valore Futuro Garantito pari alla Rata Finale di € 9.579,96, per un chilometraggio totale massimo di 30.000 km; in caso di restituzio km – Spese istruttoria pratica € 345,00 (incluse nell'importo totale del credito) - Importo totale del credito € 12.946,83 - Spese di incasso rata € 2,25 / mese - costo comunicazioni € 32,36 - Importo totale dovuto dal richiedente € 15.261,32 - Gli importi fin qui indicati sono da considerarsi IVA inclusa ove previsto - Informazioni europee di base/Fogli informa le Concessionarie ŠKODA. Salvo approvazione ŠKODA FINANCIAL SERVICES". Al termine è possibile riscattare, rifinanziare o restituire l'auto. La vettura raffigurata è indicativa de opzionali a pagamento. Consumo di carburante di prova combinato (Min-Max) (l/100 km) 5,54-5,98. Emissioni CO_2 ciclo di prova combinato (Min-Max) (g/km) 125,89 -135,91 I valori indicativi relativi al consumo di carburante e alle emissioni di CO_2 sono rilevati dal Costruttore in base al metodo di omologazione WLTP (Regolamento UE 2017/ 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 ai Concessionari ŠK 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. ŠKODA Financial Services è un finanziari e di mobilità condiviso da Volkswagen Financial Services S.p.A. (Partita IVA 10554340967), Volkswagen Mobility Services S.p.A. (Partita IVA 03081310215) e dalle suc 12513730155) e Volkswagen Leasing GmbH (Partita IVA 12549080153) in Italia. Il prodotto ŠKODA Clever Value è realizzato da Volkswagen Bank GmbH ed intermediato da V

ŠKODA Financial Services finanzia la vostra ŠKODA



ŠKODA

SIMPLY CLEVER

% - 36 mesi - rata finale di 9.580 € - 30.000 Km

ne un contributo delle Concessionarie ŠKODA
/2018 ("Legge di Bilancio 2019"), dalla Legge
3 in caso di permuta o rottamazione, solo con
di € 12.946,83 in 35 rate da € 159,00. Interessi
one del veicolo eccedenza chilometrica 0,07 €/
periodiche € 3,00 - Imposta di bollo/sostitutiva
ativi e condizioni assicurative disponibili presso
ella gamma FABIA e contiene equipaggiamenti
. ŠKODA FABIA 1.0 TSI 81kW / 110 CV DSG.
/1151 e ss.mm.ii.). Eventuali equipaggiamenti
ODA, dove è disponibile gratuitamente presso
marchio per la commercializzazione dei servizi
cursali di Volkswagen Bank GmbH (Partita IVA
olkswagen Financial Services S.p.A.

Autocentri Giustozzi

Perugia - Foligno - Terni - Arezzo

www.giustozziauto.com

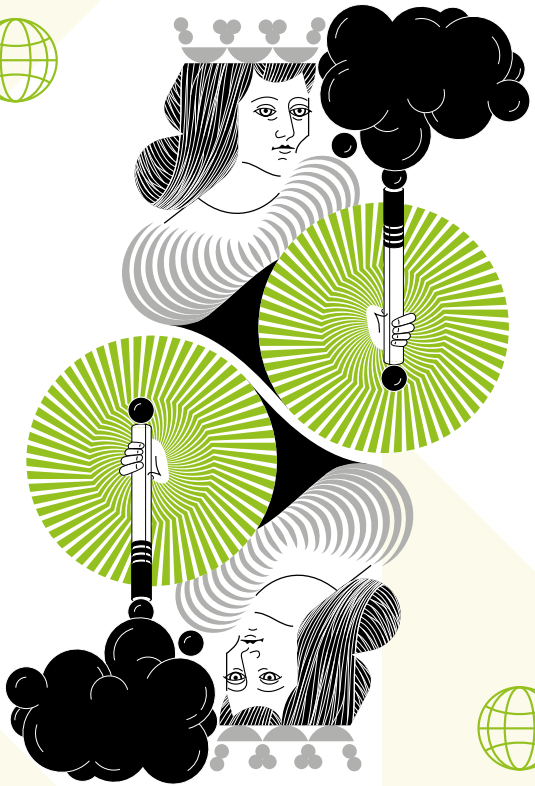
graphicmasters

stampa e packaging per eccellenza!

SOTTO IL SEGNO DELL'ECCELLENZA

An•tro•po•cene

L'attuale Epoca Geologica, proposta dai membri dell'Anthropocene Working Group, definita temporalmente a partire dalla metà del XX secolo, nella quale la specie umana è la causa primaria di un cambiamento permanente del pianeta.



CO_2

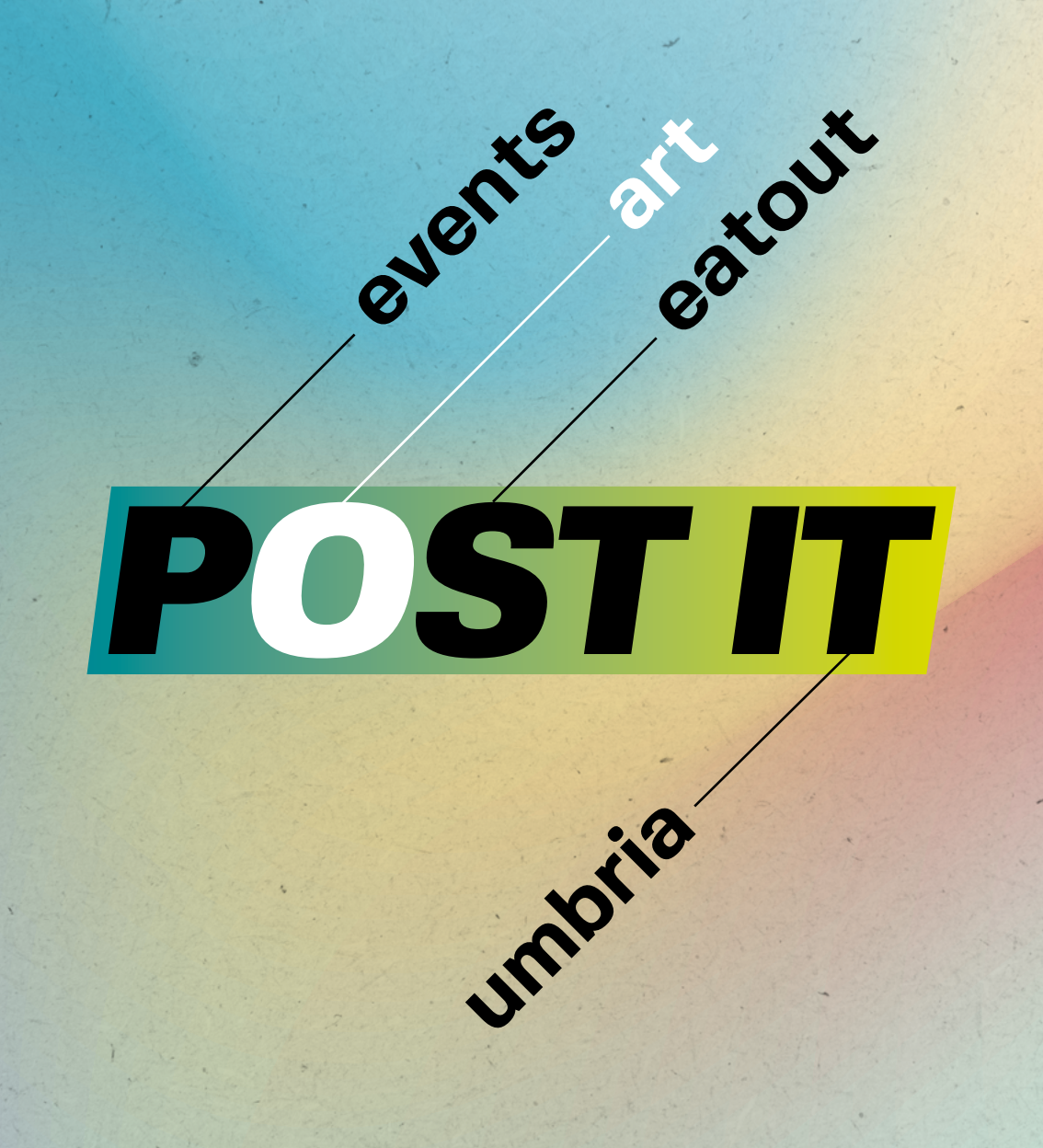
L'anidride carbonica (CO_2) è tra i gas ad effetto serra che maggiormente contribuiscono al riscaldamento del pianeta.

graphicmasters

stampa e packaging per eccellenza!

Graphicmasters Srl
Via A. Manna, 89/1/2/3
06132 Sant'Andrea delle Fratte (PG)
+39 075 5271355
info@graphicmasters.it - **www.graphicmasters.it**

HAPPYTOUCH
STAMPA ANTIBATTERICA E ANTIFUNGINA


events
art
eatout
POST IT
umbria



27 FEB. // QUASI AMICI

Dalla celebre pellicola francese
Massimo Ghini e Paolo Ruffini nell'adattamento teatrale di Quasi Amici, pellicola dei record made in Francia. Una storia di uomini completamente diversi ma che col tempo stringono una straordinaria amicizia. La regia è di Alberto Ferrari.

Teatro Lyrick / Santa Maria degli Angeli / Assisi

8 FEB. // CLAUDIO BAGLIONI



Dodici note Solo Bis
I più grandi successi del celebre cantautore Claudio Baglioni al Lyrick di Santa Maria degli Angeli in un concerto indimenticabile.

Teatro Lyrick
Santa Maria degli Angeli / Assisi



22 FEB. // PRETTY WOMAN

Il musical

Adattamento teatrale di un film che ha fatto la storia del cinema mondiale, Pretty Woman e che ha lanciato la carriera di Julia Roberts. La regia è di Chiara Noschese e Vivian ed Edward sono interpretati da Beatrice Baldaccini e Thomas Santu.

Teatro Lyrick
Santa Maria degli Angeli / Assisi

DAL 15 AL 19 FEB. // PERFETTI SCONOSCIUTI

Alla regia Paolo Genovese

Perfetti Sconosciuti, celebre pellicola italiana di Paolo Genovese e record di remake nel mondo, diventa pièce teatrale. L'adattamento sarà diretto dallo stesso Genovese alla sua prima regia a teatro.

Teatro Morlacchi / Perugia





DAL 4 MAR. // *“IL MEGLIO MAESTRO D’ITALIA”*

Perugino nel suo tempo

Per celebrare il V centenario della sua morte, la Galleria Nazionale dell’Umbria presenterà una mostra dedicata al Perugino, uno degli artisti più importanti del Rinascimento. L’esposizione, curata da Marco Pierini e Veruska Picchiarelli, è l’evento di punta delle celebrazioni dedicate al Divin Pittore.

Galleria Nazionale dell’Umbria / Perugia

FINO AL 1° MAG. // L’INGEGNO DI LEONARDO



Le macchine

Oltre 50 modelli interattivi di macchine fedelmente ricostruite in base agli studi di Leonardo da Vinci, il più grande genio della storia. In mostra macchine militari, di ingegneria civile e idraulica accanto a studi per il volo ed oggetti curiosi, per meravigliare visitatori di ogni età. Il fascino di Leonardo non tramonta mai.

Palazzo dei Consoli / Gubbio



FINO AL 26 FEB. //
SPAZI SENSIBILI

Progetto fotografico ed editoriale

In mostra il progetto fotografico ed editoriale SPAZI SENSIBILI (foto di Marco Nicolini, testi di Mimmo Coletti, Editore Futura Libri). Vengono trattati gli aspetti più importanti di questo progetto fotografico "complesso", l'aspetto storico dai testi di Mimmo Coletti che accompagnano le fotografie, il tutto tramite un ottimo processo editoriale di Futura Libri.

Accademia di Belle Arti P. Vannucci Perugia



FINO AL 26 FEB. //
CENTO TAVOLE E ALTRI RACCONTI

Ulisse Ribustini a Perugia tra Ottocento e Novecento

Le cento tavole di Ulisse Ribustini presentano un gran numero di influssi e citazioni tratti dai dipinti di diversi importanti pittori e tra questi spiccano il lombardo Federico Faruffini e il futurista Gerardo Dottori. Il percorso espositivo conduce il visitatore attraverso quasi un secolo di storia dell'arte italiana alla scoperta delle sottili connessioni, biografiche e poetiche che legano la vita e l'opera di questi artisti.

Museo Civico di Palazzo della Penna / Perugia



PERUGIA // MŪTA

Fra Oriente e Occidente, i sapori del Mediterraneo e del Fusion

Mūta non è semplicemente un ristorante, è un'esperienza. Il luogo ideale per vivere un viaggio attraverso i sapori tradizionali italiani, ma anche nella ricercatezza della cucina fusion fra suggestioni orientali e non solo. Menzione speciale per la pizza: davvero strepitosa. Il tutto nell'elegante cornice dell'ex Shinto in pieno centro a Perugia.

Ristorante Mūta
Via G. Mazzini, 10 / Perugia / T. 075 8244741
@muta.perugia / Muta perugia

PERUGIA // ADA GOURMET



Cucina vera: concetti non intrattenimento

Situato a pochi passi dal centro storico di Perugia, l'atteso ristorante gourmet di Ada Stifani vi farà provare un'esperienza decisamente coinvolgente. Una cucina mai banale e ricca di gusto che partendo dal tradizionale si immerge nel contemporaneo. Due i Menù: *Percepire* e *Storytelling*, con piatti che rappresentano la storia intensa e meravigliosa della chef leccese, protagonista di un progetto al quale lil territorio guarda con meritata fiducia.

Ada Gourmet
Via del Bovaro, 2 / Perugia
T. 349 313 0982
@adagourmet / Ada gourmet

TREVI // ALMA ERRANTE

Un'anima errante che lascerà il segno

Già il nome fa sognare. In un casale del 1200 a Trevi, circondato da maestosi ulivi sorge il ristorante Alma Errante. Un luogo di anime erranti, che amano la tradizione italiana ma allo stesso tempo vogliono sperimentare attingendo dalle tradizioni gastronomiche internazionali. Il loro motto? Provare nuovi gusti con "*testa, pancia e cuore*". Impossibile esserne delusi.

Ristorante Alma Errante
Località Castellina, 1 / Trevi (PG)
T. 350 1437118
@ristorante_almaerrante
Ristorante Alma Errante





PERUGIA // BISTRO' 23

Gusto e tradizione con un pizzico di modernità

Un nuovo ristorante a Perugia in grado di muoversi con destrezza tra un piatto di carne raffinata e un piatto di pasta colorato e vivace. Una proposta gustosa e ricercata, una cucina che ama provare nuovi sapori pur mantenendo il gusto della tradizione, e un locale accogliente che fa sentire a casa.

Bistro' 23
Via Sant'Anna, 1 / Perugia
T. 348 680 9031 / @bistro23__

SANMA
SANMA
SANMA

paracucchiarmas.com

pasticceria gelateria artigianale
pizzeria ristorante lunch happy hour

Via Daniele Manin 22 Foligno
www.sanmagnocaffe.it

AGNO



La nostra pizza.
Cura artigianale e ingredienti selezionati
dal 2010.



Audi RS 6 Avant.
La leggenda del nuovo millennio.

Nata nel 2002, **Audi RS 6 Avant** è diventata fin da subito simbolo di sportività grazie alla sua unica e inimitabile personalità. Ora, arrivata alla quarta generazione, il suo carattere ancora più deciso si cela in ogni dettaglio: dal design muscoloso al **motore V8 biturbo da 600 CV**, in grado in soli **3,6 secondi** di scattare **da 0 a 100 km/h**. In più, grazie a tecnologie ancora più evolute come **lo sterzo integrale dinamico e la tecnologia mild hybrid**, assicura durante ogni viaggio le performance più elevate ma con il minimo impatto sull'ambiente.

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

Performance is an attitude

RS 6 Avant. Consumo di carburante (l/100 km) ciclo combinato (WLTP): 12,3 – 13,1. Emissioni CO_2 (g/km) ciclo combinato: (WLTP) 280 – 298.
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.

Audi Autocentri Giustozzi
PERUGIA - FOLIGNO - TERNI - AREZZO
www.giustozziauto.com