PM

PIACERE MAGAZINE
Gennaio-Febbraio-Marzo
2025

piaceremagazine.it

155



20 ANNI DI PIACERE



DRIVE YOUR MOOD.

Scopri l'eleganza e la potenza della gamma Maserati: vieni a trovarci da CDP a Perugia per un test drive esclusivo e lasciati conquistare dal fascino unico del Tridente.



Maserati

C.D.P.

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

VALDIMAGGIO MONTEFALCO SAGRANTINO



SAGRA

WWW.ARNALDOCAPRAI.IT



NTINO

ARNALDO·CAPRAI

TOYOTA C-HR PLUG-IN HYBRID

IL VERO IBRIDO TOYOTA
CON LA RICARICA E FINO A 100 KM
IN MODALITÀ DI GUIDA ELETTRICA

DA € 159 AL MESE



SCAN QR CODE

SCOPRI LA PROMO
A TE RISERVATA

TM TOY MOTOR

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

FAI UN TAGLIANDO E ATTIVA UN ANNO DI

GARANZIA TOYOTA RELAX PLUS*

FINO AI

15 ANNI

DELLA TUA AUTO

*Programma soggetto a Termini e Condizioni



follow us

Toy Motor Toyota | toymotortoyota | Toy Motor | toymotor.it

GARMIN®

FĒNIX® 8

BE LIMITLESS



MARZIOLI
GIOIELLI


MARZIOLI
GIOIELLI
WWW.MARZIOLIGIOIELLI.COM
Via Daniele Manin 22, 06034 - Foligno - Tel. 0742 353056
Via Centrale Umbra 46, 06038 - Spello - Tel. 0742 301334



okkio

OTTICA & CONTATTOLOGIA

CORCIANO
Via Sandro Pertini 3 • T. 075 3746881

BASTIA UMBRA
Viale Roma • T. 075 3769320

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

GUALDO TADINO
Via Flaminia Nord • T. 075 9108200

NOCERA UMBRA
Piazza Umberto I • T. 0742 81446

Okkio Occhialeria

345 0397426

otticaokkio.it



NEW

OKKIO A CORCIANO!

200 MQ DI NEGOZIO

CONTATTOLOGIA
morbida e semirigida

OCCHIALI PER BAMBINI

RAYBAN ZONE

OUTLET CORNER
con i migliori brand

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

LEXUS
EXPERIENCE AMAZING



NX

HYBRID E PLUG-IN HYBRID

FEEL. BELIEVE.
PROVALO SUBITO IN SHOWROOM

PRENOTA IL TUO TEST DRIVE GRATUITO

TM TOY MOTOR

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

L'EDITORIALE

Di Matteo Grandi

"Da giovane a giovanile è un attimo" (Anonimo)

Piacere Magazine compie **20 anni.** È difficile, difficilissimo cercare di raccontare le **sensazioni** racchiuse in vent'anni di un'**avventura emozionante** e, almeno agli inizi, **imprevedibile.** Un viaggio nella comunicazione e nell'editoria in un terreno che al tempo era totalmente **sconosciuto** alle nostre latitudini. Forse è stato anche grazie all'**incoscienza** di un gruppo di giovani motivatissimi e pieni di idee che Piacere Magazine è riuscito a spiccare il volo senza temere l'**ignoto**, senza lasciarsi irretire da chi sosteneva che un **free press** patinato in Umbria avrebbe avuto una prospettiva di vita di **pochi mesi**, di una manciata di uscite. Oggi quei mesi sono diventati **240** e le uscite **155**: sono numeri che racchiudono tutto il senso di una sfida apparentemente impossibile che ha permesso al nostro piccolo magazine di carta di tagliare un **traguardo** che sembrava inarrivabile.

Parlo di sfida perché sfidare le leggi del mercato pretendendo che nella nostra regione un magazine cartaceo incentrato su **cultura pop** e **lifestyle** potesse sostenersi con i soli introiti pubblicitari era una **scommessa** ai limiti del buonsenso; parlo di sfida perché decidere di **raccontare l'Umbria** smontando tutti i **capisaldi** della **narrativa tradizionale** (pace, verde, arte, santi e silenzi) in favore di una prospettiva che ne valorizzasse il profilo più sommerso, rock e colorato (giovani, arte contemporanea, moda, storie di successo, umbri nel mondo) sulla carta poteva sembrare un'**eresia suicida.**

Non so se la sfida sia stata vinta o meno, per quanto ci riguarda l'aspetto esaltante di questa avventura è stato quello di poterla vivere e giocarci, giorno per giorno, per vent'anni la partita. In fondo è questa la nostra vera vittoria. Un risultato per il quale dovrei e vorrei ringraziare tantissime persone. **Valentina**, **Chiara** e **Luca** che sono stati i primi insieme a me a credere nel progetto, i nostri **lettori**, chi ha deciso di collezionare la rivista, i nostri **inserzionisti** da sempre al nostro fianco, **Claudia** che nel tempo è diventata una colonna imprescindibile del magazine, la **redazione**, **Valerio** che è ormai uno dei volti di PM e chiunque ci abbia accompagnato in questo bellissimo percorso.



Qualche tempo fa mi sono imbattuto in una t-shirt con una scritta che mi ha fatto sorridere "*da giovane a giovanile è un attimo*". Non so se la stessa cosa valga anche per PM. Non so nemmeno che cosa ci riserverà un **futuro** sempre più **digitale** e sempre meno **analogico.** So però che la nostra anima è nata giovane e lo resterà per sempre, oltre la carta e oltre gli eventi.

Buon compleanno Piacere Magazine.

IN QUESTO NUMERO...

44



MARCO CAPRAI

Editore
Big Projects

Come Trovarci
Piacere Magazine è un mensile free press. Potete trovarlo all'interno di alberghi, negozi ed esercizi commerciali di qualità

Direttore Responsabile
Matteo Grandi

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

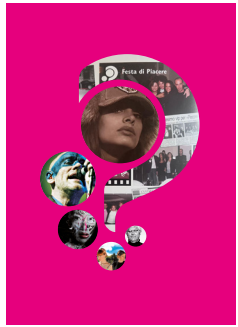
Per info e pubblicità:
T. 075 8426396
piacere@piaceremagazine.it

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

GRIFFONIA SIMPLICIFOLIA 24
SE IL TEMPO È MATTO 26
GALLERIA D'ARTE STARS 60
LA SPESA NELL'ORTO 78
PERUGIA PRATICHE 90
GRAN GALÀ DELLE IMPRESE 92
OSTERIA LIBERA LEPRE 102
GARDEN EXPERIENCE 108

30

20 ANNI DI PM



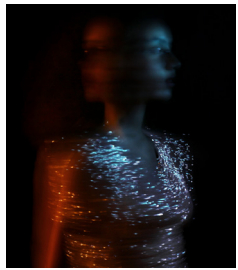
52

TYBURN
FOUNDATION



62

IRINA MATTIOLI



74

ANTONELLA CAVICCHI



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

PER ADULTI E BAMBINI



senza lattosio

1+ ANNO

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

Disponibile al gusto menta e limone

senza glutine

ANCHE IN GRAVIDANZA

SONO DISPOSITIVI MEDICI CE 0373

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

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

Aboca

UP & DOWN

QUALE IL PIANO DELLA REGIONE PER I TRASPORTI?

Mentre l'aeroporto perde un volo importante strategico per Milano e la nuova Giunta Regionale lancia segnali poco incoraggianti sul progetto Media Etruria, non si capisce quale sia oggi il piano del nuovo Governo Regionale per far uscire l'Umbria dall'isolamento? Più Frecciarossa? Potenziare l'aeroporto? Tutto tace ed è un silenzio inquietante.

PERUGIA, C'E' UN TEMA SICUREZZA

Tanto tuono che piovve: da mero tema da campagna elettorale la sicurezza a Perugia sta diventando un allarme concreto. Troppi casi di criminalità e microcriminalità negli ultimi mesi, troppo poco quello che si sta facendo per contrastare un andazzo non tellerabile. Non ci siamo e non va bene.

IL CENTRO STA MORENDO

Troppe chiusure in pochi mesi: Castagner, Mercato Vianova, Niba, Grom. Attività storiche che davano lustro al centro di Perugia. Coincidenze che sono più di una prova, sono un grido d'allarme disperato: così l'Acropoli è destinata a morire. Urge un'inversione di tendenza a partire da incentivi alla residenzialità.

SERGIO MATTARELLA ALLA STRANIERI

La presenza del Presidente della Repubblica Sergio Mattarella all'apertura dell'anno accademico dell'Università per Stranieri è stato un messaggio bello e forte in occasione del centenario dell'Ateneo che si celebra proprio nel 2025. "In questa Università – ha detto il Presidente – nessuno è straniero".

ORVIETO UNICA ITALIANA NEI TRAVELLER REVIEW AWARDS

Unica città italiana a entrare nei Traveller Review Awrds, la speicale classifica di Booking che celebra l'accoglienza: questo è il prestigioso riconoscimento ottenuto da Orvieto. La città umbra di fatto diventa porta-bandiera dell'orgoglio nazionale in ambito turistico, secondo i criteri di calorosità e accoglienza.

LA RUOTA PANORAMICA AL BARTON PARK

In un contesto che sembra grigio e povero di slancio, ci sono azioni, alcune più d'impatto altre meno "aggressive" ma comunque originali che tengono viva l'anima di intrattenimento di Perugia. Merito del Barton Park che continua a proporre e sorprendere. Quest'ultima volta con una suggestiva ruota panoramica.

DIFENDERE LA SPESA QUOTIDIANA DI TUTTI È IMPORTANTE. SOTTOSCRIVI?



Sottoscrivi la tua tessera Socio Coop

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

UNA BUONA SPESA PUÒ CAMBIARE IL MONDO

LA coop SEI TU.

Linea d'Ombra

Di Claudia Alfonso

20 anni fa nasceva Piacere Magazine.
Una scommessa editoriale che nel tempo si è trasformata in una realtà affermata.
Oggi celebrando questo traguardo è impossibile non pensare a tutte quelle persone che in un modo o nell'altro sono entrate nell'orbita di Piacere Magazine, ma è altrettanto impossibile non fare il conto con il tempo che passa.
Le prospettive e le società mutate.



20 anni fa, quando ancora Piacere Magazine rappresentava una piccola rivoluzione nel campo dell'editoria in Umbria, i free press erano già molto presenti nelle grandi città di Italia.

Per 20 anni Piacere Magazine ha saputo intrattenere ma è stato capace anche di far riflettere. E nel frattempo ha dovuto cavalcare cambiamenti, affrontare molte sfide, in linea con un mondo che ha visto Internet prendersi la scena e occupare tutto l'occupabile. Un mondo che ha assistito all'ascesa incontrastata dei media digitali, veri alter ego delle riviste cartacee, che di fatto ormai appartengono a quell'universo analogico che si fa sempre più piccolo e che si allontana sempre di più dalla nostra quotidianità.

Adesso con l'intelligenza artificiale il gioco si fa ancora più duro, scenari inediti, prospettive sconosciute, un futuro tutto da scrivere.

Dal mio punto di vista che la strada di PM l'ho incrociata per la prima volta una dozzina di anni fa, ho la conferma che quell'originale rivista di carta che mi aveva colpito fin dal primo momento per la sua identità stava facendo cose interessanti.

20 anni, dicevamo.
20 anni colmi di parole, di punti di vista, di idee, di progetti.
20 anni di racconti che sanno di Umbria e di Perugia.
20 anni in cui abbiamo provato a parlare di tutto e a dare voce a tutti.

Questa storia, questa bella storia, a un certo punto è diventata anche la mia, la mia storia.
Ne sono davvero felice.
Auguri Piacere Magazine.

Caciottone DI NORCIA IGP

DENOMINAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Proteggiamo la tradizione



NORCIA
Il Caseificio
1967

GRUPPO
GRIFO
agroalimentare

Chiave di G

Di Giorgia Bazzanti

AVANZIAMO, ASCOLTIAMO...
Chiave di G è la rubrica di Giorgia Bazzanti in collaborazione con il G StudioLab di cui è fondatrice e direttrice.
Una playlist di sette canzoni che, per questo numero, diventa un omaggio a Paolo Benvegnù.

Link: https://open.spotify.com/playlist/6kESx9yYuPFqD3kKT-7G0AG?si=kEjGMA_ASKiV1omznI7sVw



① “Se questo sono io”

Una trasparenza seducente.
Che riesce a mimetizzarsi con l'ambiente circostante. Esserci anche nei silenzi, nelle assenze e nelle attese.

② “Amore santo e blasfemo”

L'incendio e l'istinto. Una passione sacra che conosce le parole. Dove non esiste salvare ma innalzare.

③ “Pescatori di perle”

Parlare d'amore e di sogni
senza mai cadere nella banalità.
Il coraggio di essere liberi, di pensare e toccare le stelle. Perché solo così si torna a respirare.

④ “Cerchi nell'acqua”

Riconoscersi come onde che si infrangono. Un respiro che ci rende uguali nelle diversità. Dove l'importante è creare, camminando tra un istante e l'altro.

⑤ “Orlando”

...Cos'è la vita, se non amarsi?
Cos'è la vita, se non proteggersi?
Cos'è la vita, se non cercarsi sempre?... [la mia preferita]

⑥ “Infinitoalessandrofiori”

La fragilità dell'esistenza.
Dove forse serve solo abbracciarsi.
Di fronte alle visioni, alle intuizioni... tra l'inferno e le stelle.

⑦ “Avanzate, ascoltate”

Voce e suoni che scuotono con umile consapevolezza, rara poesia ed umanità. Avanzare, ascoltare, scegliere, tra amore e verità.

Una canzone del presente e dunque eterna.



READY FOR TAKE-OFF

SUMMER 2025

UMBRIA
INTERNATIONAL AIRPORT
SAN FRANCESCO D'ASSISI

iGS lestà it

20 anni di Piacere Magazine

di Andrea Cernicchi

UN RICORDO DI CHI L'HA VISTO NASCERE

Ci sono stati degli anni davvero brillanti, o almeno me li ricordo come tali. Perugia sembrava pervasa da una strana ed effervescente vitalità. Peraltro con declinazioni se non inedite, non molto praticate. La nostra città ha avuto, anche nella sua storia recente, punte significative di tensione creativa in ambiti produttivi, sociali, culturali. Nella seconda parte del primo decennio del secolo questa energia frizzante è andata riversandosi nelle arti intese in senso amplio, con una dinamica di apertura ai linguaggi contemporanei, ai movimenti di trasformazione dei simboli e delle grammatiche del tutto adeguata e desiderabile. E con una generazione nuova a testimoniare l'esigenza dell'innovazione. Fu allora che un po' di vicende, e di persone, si sono allineate, costituendo un notevole compendio ai fatti poi accaduti. Se dovessi individuare il piccolo momento del Big bang, indicherei, sicuramente, la mostra Target dedicata all'opera di Mario Consiglio, uno degli artisti migliori che la nostra storia recente ci ha consegnato. In quell'occasione avemmo la fortuna di conoscere Luca Beatrice, che in questa sede voglio ricordare con l'affetto dell'amico, intellettuale e critico con il quale abbiamo prodotto otto anni di progetti culturali, il più importante dei quali è stato Palazzo della Penna come centro di cultura contemporanea. Con Luca e con tutto il gruppo che all'epoca immaginava i progetti da sviluppare, assieme agli strumenti per realizzarli, ci siamo guardati intorno per trovare sensibilità se non simili, sicuramente non difformi, con l'intento di imbarcare nuove energie per fare bene ciò che ci proponevamo e per avere indicazioni di come farlo al meglio. Quindi, proprio in occasione di Target, l'incontro con Piacere Magazine e con il suo direttore Matteo Grandi. Si dirà, ed è stato detto, una vicinanza apparentemente non preventivabile: apparentemente, per l'appunto. Avevamo bisogno di uno strumento per far sapere che qualcosa di nuovo si aggirava in città, per stimolare un pubblico che volevamo trasformare in partecipante e protagonista. Piacere, e la sua redazione, costituivano una incredibile opportunità. Da lì anni di progetti insieme, di mostre, eventi e, per fortuna, piccole storie di amicizia. Oggi, che festeggiamo i 20 anni di vita della rivista, possiamo ben dire di esserci stati anche noi, in questa bella storia.



IL BLOG DEL DOTTOR LATTANZI



Griffonia Simplicifolia

Postato dal Dott. Lattanzi — Farmacista e consulente nutrizionale

È una pianta tropicale della tradizione africana, "scoperta" solo in anni recenti dall'erboristeria e dalla fitoterapia occidentale.



La Griffonia ha come habitat principale l'Africa centrale e occidentale, in modo specifico la Costa d'Avorio ed il Ghana, dove si trova soprattutto nelle macchie, di solito accanto a cumuli di tane di Macroterme, una specie di termite che riesce a sopravvivere come parassita in pianura, nei boschi, anche nelle vegetazioni poco sviluppate e nelle fattorie locali. I semi di questa pianta contengono notevoli quantità di 5-HTP (5-idrossi-triptofano), precursore diretto della serotonina.

La serotonina è uno dei principali neurotrasmettitori del sistema nervoso ed è coinvolta nella regolazione del tono dell'umore, del senso di fame, del sonno (la serotonina è infatti, a sua volta, il precursore della melatonina) e di altre importanti funzioni.

Il risultato dell'assunzione di 5-HTP è un rapido effetto (documentato da svariate ricerche internazionali e dall'entusiasmo di molti consumatori) di riequilibrio di depressioni lievi e moderate, di facilitazione del sonno e di contenimento dell'ansia e della fame nervosa in particolare, della bramosia nei confronti dei carboidrati, commercializzato come un integratore per aumentare l'umore, ridurre l'ansia e le vampate di calore, combattere l'obesità e migliorare la qualità del sonno.

I dosaggi standard e le modalità di assunzione di 5-HTP vanno da 50 a 100 milligrammi per 1-3 volte al giorno, preferibilmente prima dei pasti, benché in qualche caso gli effetti siano molto rapidi, in genere sono necessarie alcune settimane perché i miglioramenti si consolidino.

Reperibile in farmacia sotto varie forma, compresse , estratto secco, opercoli e tintura madre a diverse concentrazioni.

Oggi sappiamo che la Griffonia è ricca di 5-Hidrossitriptofano (5-HTP), un aminoacido essenziale precursore diretto della serotonina, un importante neurotrasmettitore del sistema nervoso, implicato in particolare nella regolazione dell'umore, del senso di fame e del sonno: ricordiamo che la serotonina è a sua volta un precursore della melatonina, la cui concentrazione è determinante per la fisiologia del sonno e per la regolazione del ciclo sonno-veglia.

Poi per dilettarci in cucina, vi consiglio un modo veloce, semplice e gustoso per assaporare il Nostro prezioso Fitoterapico con dell'Ottimo zafferano :

RISOTTO ZAFFERANO E GRIFFONIA
(Ingredienti per 4 persone):

350gr di riso Arborio, 1 litro di brodo, uno scalogno, 150 gr di parmigiano,65 gr. di burro salato, un bicchiere vino bianco, peperoncino, una busta di zafferano, 10 gr estratto secco di griffonia.

Preparazione:

Dopo aver tritato finemente la cipolla, fatela soffriggere in metà burro già sciolto, a fiamma bassa, in modo che non bruci. Unite il riso e fatelo tostare fino a quando non avrà assorbito il burro. Fate sfumare con il vino bianco e bagnate poi con il brodo, aggiungendolo poco alla volta, fino al termine della cottura. A metà cottura sciogliete lo zafferano e tutto l'estratto secco di griffonia in un bicchiere di brodo e versatelo sul riso, mescolando bene.

Una volta terminata la cottura, mantecate il riso con il burro rimanente e con il Grana Padano grattuggiato, togliendo la pentola dal fuoco. Lasciate riposare qualche minuto prima di servire, aggiungete del peperoncino in polvere a pioggia secondo gradimento.

Al prossimo appuntamento!

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

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

A CURA DI ABOCA

Se il tempo è matto...

Come il cambiamento climatico cambia la nostra mente e il nostro corpo

Un altro gioiello nella collana delle Edizioni Aboca. Questa volta il saggio di Clyton Page Aldern spiega in modo coinvolgente e brillante come le neuroscienze siano la chiave per concettualizzare la più grande crisi esistenziale che l'umanità abbia mai affrontato, fornendoci le strategie necessarie per adattarci a un mondo in trasformazione.



Una piccola grande perla della saggistica e del giornalismo scientifico. È questo in sostanza il libro di Clayton Aldern: **potente** e **coinvolgente**, un modo straordinario per raccontare l'impatto che il **cambiamento climatico** sta avendo sul nostro cervello e sul nostro comportamento. Ma al tempo stesso è un libro pieno di speranza. Anche se il cambiamento climatico ha degli effetti negativi su di noi, siamo esseri dotati di **empatia**, **sentimento** e **stupore**. Per questo l'autore è anche certo che pur dovendo affrontare questa sfida epocale, vedendo la magia che ci circonda, troveremo la motivazione per rispondere alla crisi che avanza.

Del resto, l'avanzata del cambiamento climatico è sorprendente e feroce: i livelli dei mari si stanno innalzando, le condizioni meteorologiche sono sempre più estreme, un caldo opprimente sta soffocando il mondo. È stato ormai dimostrato che tutte queste alterazioni hanno degli effetti profondi sul nostro corpo e sulla nostra mente e costituiscono una vera e propria crisi di salute pubblica di cui si fa ancora fatica ad ammettere l'esistenza. E così il giornalista e **neuroscienziato Clayton Page Aldern** si è dedicato per sette anni a questo tema facendo dialogare tra loro le ultime scoperte relative alle neuroscienze, alla psicologia, all'economia per mostrarci che un ambiente in rapida trasformazione agisce direttamente sulla nostra salute mentale, sul nostro comportamento, sul processo decisionale. **Temperature** sempre più alte implicano un aumento di molti fenomeni, dall'aggressione aggravata alla violenza domestica, all'odio online. Livelli di **anidride carbonica** elevati, connessi con le ondate di calore, riducono la capacità di risoluzione dei problemi, le prestazioni cognitive e l'apprendimento. Non serve andare in guerra per soffrire di disturbo da stress post-traumatico: la violenza di un **incendio** o di un'**alluvione**, eventi che ormai si verificano con frequenza sempre maggiore, basta e avanza.

Dalle **fattorie** della valle di San Joaquin in **California** fino alle comunità dell'**Artico norvegese**, dalle Hawaii alle **Alpi francesi**, Aldern ha viaggiato per incontrare scienziati e medici che hanno svelato le intricate **connessioni** tra **noi** e l'**ambiente**, raccontando le storie delle persone che stanno già sperimentando questi effetti sulla loro pelle. Il cambiamento climatico non è solo **intorno a noi**, ma **dentro di noi**. Possiamo però opporci a queste forze: gli esseri umani hanno causato la crisi climatica e gli effetti neurologici che ne risultano, e saranno gli esseri umani, con tutta una serie di **buone pratiche** ma soprattutto con la **solidarietà**, a farli regredire. Questo libro non è l'onda che ci spazza via. È la mano che si protende per salvarci.

ISTITUTO SUPERIORE

LEONARDI

10TH ANNIVERSARY













Festa di Piacere
esimo vip per «Piacere»
CULTURA









20 ANNI DI PIACERE MAGAZINE

UN TRAGUARDO IMPENSABILE CHE CI RENDE ORGOGLIOSI

RIPERCORRIAMO QUESTI DUE DECENNI, IN CUI ABBIAMO RACCONTATO L'UMBRIA DA UNA PROSPETTIVA DIVERSA

Nel **gennaio** del **2005**, il mondo era diverso. **Giovanni Paolo II** era ancora Papa, **Facebook** non era sbarcato in Italia, la tiratura dei giornali non era ancora crollata. L'unica cosa che non è cambiata è che allora come oggi **l'Umbria** era governata da una donna di sinistra, **Maria Rita Lorenzetti.** Certo, in mezzo a certe storie che "fanno giri immensi e poi ritornano" è successo di tutto, compresa la nascita del primo free press della nostra regione.

Ebbene sì, Piacere Magazine, venuto ufficialmente alla luce il 20 gennaio del **2005** ma incubato fin dall'estate del 2004 ha preso forma in un mondo molto diverso da quello di oggi, ma ha cercato dal primo momento di raccontarlo in maniera **originale**. Vuoi per il formato, vuoi per la grande importanza data sempre alle **immagini**, vuoi per aver puntato su un racconto dell'Umbria meno scontato, **arte contemporanea**, **innovazione**, storie di giovani e di umbri nel mondo. Questo è stato il nostro spirito da sempre ed è quello che forse ha contribuito a trasformare la nostra parabola da possibile meteora a piccola, ma consolidata, realtà.



Il 20 gennaio 2005 nasce Piacere. Grande festa di presentazione al Velvet Fashion Cafè di viale Roma a Perugia. Ancora un grazie a tutti coloro che hanno voluto essere presenti per tenerci a battesimo. Nelle foto si riconoscono fra gli altri Brunello Cucinelli, Mario Fagotti, Renato Locchi, Pietro Laffranco, Giuliano Giubilei, Davide Baiocco, Mauro Milanese, Marco Di Loreto. E i fondatori della rivista: Chiara Brustenghi, Valentina Briziarelli, Luca Brustenghi e Matteo Grandi.

Foto di Sergio Mattioli
sergio.foto@jumpy.it

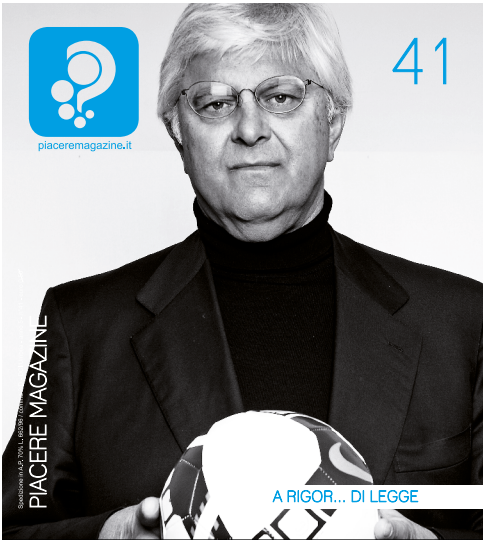


Tutte le copertine del primo anno (2005)

Certo, nel frattempo il mondo continua a cambiare, e PM nato bimestrale, diventato mensile, tornato bimestrale e da quest'anno **trimestrale**, non è immune alle difficoltà della carta e della comunicazione analogica. Ma in qualche modo abbiamo sempre saputo rinnovarci ed è la sfida che continueremo a raccogliere e ad affrontare anche in futuro.

Nel frattempo in queste pagine, fra **immagini** e **ricordi**, ci piacere celebrare questo traguardo, i **vent'anni** di vita di un free press dedicato al **lifestyle**, all'arte contemporanea e alle piccole e grandi storie di successo figlie del nostro territorio. In questi 20 anni una cosa non è mai cambiata: lo spirito e la passione con cui ha PM raccontato il profilo della nostra regione.





Piacere Magazine non ha mai voluto essere soltanto un giornale, ma un narratore di tendenze e racconti meno mainstream, capace di dare voce alle eccellenze umbre e di connettere i propri lettori con un mondo e degli aspetti meno scontati.

Nel 2005 l'idea di un free press era ancora nuova in **Umbria.** La nostra intuizione è stata quella di offrire un prodotto editoriale di alta qualità, gratuito, ma con un'identità forte e contenuti di livello.

Arte contemporanea, lifestyle, umbri nel mondo, storie di successo... in vent'anni abbiamo cercato di raccontare l'altro volto dell'Umbria

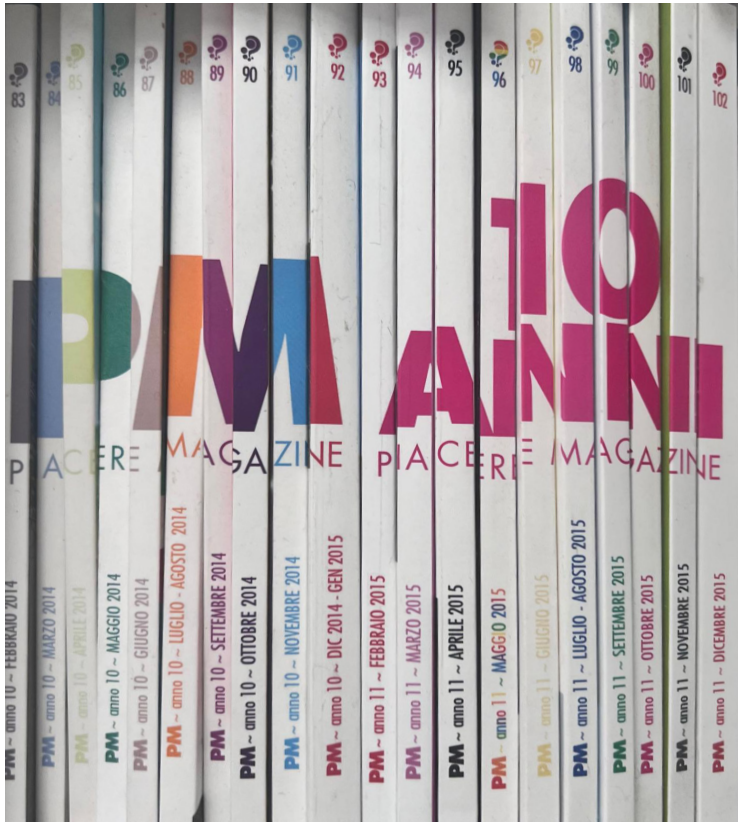
Nelle pagine della rivista hanno preso forma **interviste inedite**, **reportage** su storie **meno conosciute**, approfondimenti su arte, moda, **enogastronomia** e **imprenditoria locale**, con un linguaggio fresco e moderno. In un'epoca in cui il digitale ancora non dominava l'informazione, Piacere Magazine ha saputo posizionarsi come **punto di riferimento** per chi voleva scoprire il meglio della regione e oltre.



In questi due decenni, Piacere Magazine ha celebrato le personalità e i luoghi che hanno reso l'Umbria protagonista a livello nazionale e internazionale. Ha raccontato le storie di **imprenditori visionari** che hanno saputo innovare nel rispetto della tradizione. Ha dato spazio a **giovani artisti** e designer, sostenendo la crescita culturale della regione.

Ha esplorato il mondo della moda e del lifestyle, anticipando **tendenze** e valorizzando lo stile di vita umbro. Ha promosso il settore enogastronomico, rendendo giustizia alla straordinaria qualità dei prodotti locali e alla creatività degli chef emergenti. In mezzo volti, storie, pensieri e parole di un'intera comunità.





E ovviamente la nostra voce, a volte irriverente, a volte polemica, ma sempre mossa e animata dal grande amore per questa terra.

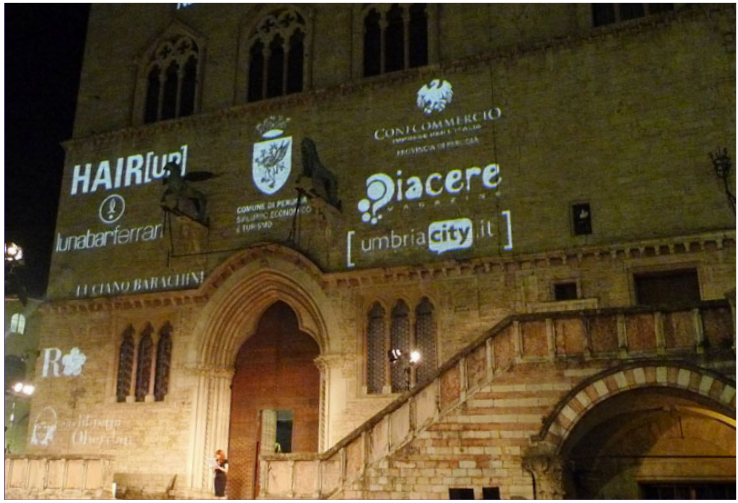
L'ARTE CONTEMPORANEA COME FILO CONDUTTORE



Uno dei nostri tratti distintivi è stata la nostra attenzione per l'arte contemporanea. La rivista ha ospitato interviste esclusive con artisti, reportage sulle realtà più innovative e approfondimenti sulle nuove correnti artistiche. Punto si svolta fu un servizio su un'indimenticabile mostra di un giovane ma già affermato **Mario Consiglio**, voluta dall'allora assessore alla cultura **Andrea Cernicchi**, che da subito colse lo spirito e l'attenzione della nostra rivista per quel microcosmo

creativo che stava iniziando ad animare l'Umbria. Elementi che non mancano neppure in questo numero. Nel frattempo, noi, grazie a questa attenzione verso il mondo dell'arte, abbiamo cercato di diventare un ponte tra **tradizione** e **modernità**, portando alla luce le opere di talenti emergenti e raccontando il fermento culturale dell'Umbria con un taglio mai scontato.

IL FUTURO



Dopo vent'anni di pubblicazioni, PM oggi guarda al futuro con la **consapevolezza** di chi ha saputo adattarsi ai **cambiamenti** dell'editoria e della **comunicazione**, senza mai perdere la propria **identità**.

In un mondo sempre più **digitale**, abbiamo dovuto evolverci, affiancando alla versione cartacea contenuti multimediali, approfondimenti online e un'interazione diretta con la nostra community attraverso i social media. E non escludiamo nuove rivoluzioni in un futuro prossimo. Una cosa è certa, però: qualsiasi cosa decideremo di fare cercheremo di farla sempre rifuggendo ogni banalità.

SMART & TECH





NINTENDO SWTCH 3

Dopo otto anni dal lancio della prima Switch, Nintendo si prepara a rilasciare la Switch 2 nel 2025. La console manterrà il design ibrido, utilizzabile sia come dispositivo portatile che collegata al televisore. Tra le novità attese, uno schermo LCD da 8 pollici, Joy-Con più grandi con tasti dorsali ampliati e un meccanismo magnetico per facilitarne la rimozione. Il dock per la connessione alla TV avrà un design con angoli arrotondati.



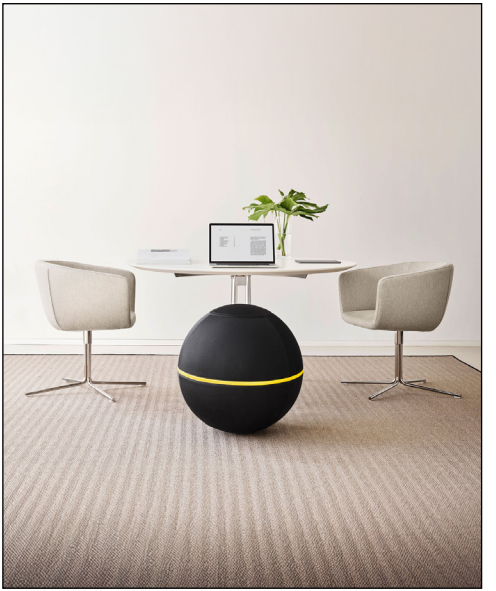
FRIGORIFERO NESPOKE SAMSUNG

Samsung, ad esempio, lancerà il frigorifero personalizzato Bespoke con uno schermo da 9 pollici e la linea di lavatrici e asciugatrici Bespoke AI Laundry Combo con schermi da 7 pollici. Questi dispositivi saranno controllabili tramite l'assistente vocale Bixby e offriranno funzionalità come il riconoscimento degli ingredienti nei forni Bespoke Wall Oven, suggerendo ricette ottimali per la cottura.



NUOVA LG OLED

LG ha recentemente presentato la serie G5 dei suoi televisori OLED. Il modello di punta, l'LG OLED G5, sarà disponibile in due varianti: una da appendere al muro e una con supporto da tavolo. Una delle principali innovazioni riguarda l'aumento della frequenza di aggiornamento a 165 Hz, rispetto ai 144 Hz del modello precedente; un plus che offrirà immagini ancora più fluide e dettagliate.



WALLNESS BALL ACTIVE SITTING

Microsoft La tecnologia fa passi da gigante anche nel mondo del fitness. La sfera ergonomica di Techongym oltre a essere un bel complemento d'arredo è anche e soprattutto un oggetto super-funzionale. Per trasformare in esercizio anche il tempo che passiamo seduti. I punti do forza sono molteplici: migliora la stabilità della colonna vertebrale, permette allenamenti on demand tramite apposito QR Code, è stabile, sicura, facile da maneggiare e lavabile in quanto completamente sfoderabile. E poi ha il marchio di garanzia made in Italy di Technogym.



SMART GOGGLES

Navigando sui social vi sarà probabilmente già capitato di imbattervi in questo prodotto che stanno promuovendo a suon di campagne. Ma di che cosa si tratta esattamente? Gli Smart Goggles di Therabody sono un massaggiatore riscaldante biometrico per gli occhi con massaggio viso e maschera a vibrazione Bluetooth. Promette di rilassare i lineamenti e di garantire un benessere diffuso specie durante la notte alleviando dolori ed emicranie.



EILIK

Eilik è un adorabile robot interattivo, un concentrato di tecnologia, un perfetto smart gadget per la casa o per la scrivania con emozioni realistiche. Programmato con infnite animazioni e capacità ha un livello di interazione davvero sorprendente.
A differenza dei robot giocattolo e dei soliti gadget domotici, il software all'avanguardia di Eilik gli permette di interagire e creare vere connessioni, chiacchierando, giocando e a volte persino bisticciando. Il software viene aggiornato periodicamente e con continuità per proporre sempre nuovi giochi e nuove interazioni.



IL PAPÀ DEL SAGRATINO SI RACCONTA A PM

MARCO CAPRAI

20 anni dopo l'intervista concessa al nostro neonato magazine, l'imprenditore fa un punto su progetti, innovazione e grandi riconoscimenti dell'ultimo periodo

Testo: Matteo Grandi
Brano: Il filo rosso – Alfa

Marco Caprai non è solo un **produttore** di vino, ma un **innovatore** che ha rivoluzionato il **Sagrantino di Montefalco**, trasformandolo grazie a un'intuizione (in cui in pochi all'inizio avevano creduto) da **tesoro locale nascosto** a **eccellenza internazionale**. Con una visione imprenditoriale audace e un profondo **rispetto** per la **tradizione**, Marco Caprai ha saputo coniugare **tecnologia**, **sostenibilità** e **cultura del territorio**, elevando l'Umbria nell'**élite del vino mondiale**. Oggi, il suo nome è sinonimo di **qualità** e **lungimiranza**: un imprenditore che guarda al futuro senza mai perdere di vista le radici. E che, non a caso, sta "collezionando" **riconoscimenti di prestigio**. Solo nell'ultimo anno il **premio alla carriera**, attribuitogli da **Falstaff**, la più importante rivista della comunicazione enogastronomica, travel e design nei Pasi di lingua tedesca e il titolo di **Ufficiale al Merito della Repubblica Italiana** per l'**imprenditoria etica** ricevuto al **Quirinale** dal Presidente della Repubblica, Sergio Mattarella per il progetto che, con la **Caritas**, supporta i migranti tra le vigne. In mezzo tanti altri progetti di valore, fra i quali quello in collaborazione con **ITS Umbria** per la **digitalizzazione del vigneto** e la start-up **Spum.e**, un progetto ambizioso con cui le cantine **Arnaldo Caprai** e **Semonte** di Gubbio vogliono vincere la **sfida** di produrre a 850 metri d'altitudine **spumanti d'eccellenza** per superare i problemi derivanti dal **riscaldamento globale**, ma soprattutto valorizzare le zone montane dell'Appennino umbro in via di abbandono promuovendone recupero e reinsediamento. Noi, memori di una delle prime interviste della nostra storia (era il 2005 e da là si è instaurato un rapporto costante e stimolante con Marco Caprai), abbiamo deciso di tornare in cantina per fare, insieme al Re del Sagrantino, un punto 20 anni dopo.

Marco, a che punto del suo percorso è oggi, nel 2025, la cantina Arnaldo Caprai?
Non saprei dire a che punto del percorso siamo. So però che noi abbiamo la fortuna di ragionare ancora come una startup. Il che significa elaborare progetti, dargli vita, gambe, cercare di portarli dentro il corpo dell'azienda. Poi, quando ragioni nella logica della startup hai uno spirito trasversale. La nostra, in questo senso, è un'azienda un po' strana, perché partendo dal comparto agricolo, riusciamo ad avere un significativo ruolo anche in comparti che non ci sono propri.

Secondo te qual è oggi il percepito di Caprai in Italia e nel mondo?
Credo che noi veniamo considerati per quello che siamo: degli specialisti per quanto riguarda i vini di alta qualità da uve autoctone, quindi da uve tradizionali. Raccogliamo il frutto della nostra filosofia, unendo la tradizione con l'innovazione, ragionando sempre con il concetto della startup. Il nostro obiettivo è da sempre quello di creare valore. Non mi riferisco soltanto al valore che c'è nella bottiglia, ma anche e soprattutto all'idea di creare valore nel territorio e attraverso il territorio.

C'è una parola che in questo momento va molto di moda nel mondo dell'impresa e ancora di più nel mondo dell'agricoltura. La parola è: sostenibilità. Voi questa sostenibilità come la interpretate?
Partiamo dal presupposto che l'agricoltore è un soggetto sostenibile per forza di cose. Se non fosse sostenibile non avrebbe più un domani. Quindi è insito nella natura dell'agricoltore essere sostenibile; di fatto è una precondizione. Se noi sfruttassimo una pianta, un terreno, un animale oltre le sue possibilità il giorno dopo non ci sarebbe più il terreno che produce, la pianta che germoglia e neppure la vacca che fa il latte. La sostenibilità è legata veramente a triplo filo con l'attività agricola e questo, per fortuna, oggi iniziano anche a capirlo a Bruxelles perché i nuovi documenti che stanno uscendo finalmente rendono giustizia all'attività agricola dopo averla a lungo condannata. A un certo punto eravamo arrivati quasi al paradosso che una vacca fosse considerata più inquinante di un Airbus A380. Insomma, anche un bambino capisce che un certo modo di ragionare è assurdo.



Sulla sostenibilità voi adesso siete anche nel pieno di un restyling funzionale della cantina: state cambiando pelle anche dal punto di vista della struttura.
Permesso che siamo stati pionieri della sostenibilità perché quando ne parlavo io intorno primi anni 2000 i miei stessi dipendenti mi guardavano come un alieno, il concetto è proprio questo: noi all'epoca avevamo individuato già qual è l'equilibrio tra i diversi ambiti della sostenibilità, perché è vero che la sostenibilità nasce per una certa tendenza ambientalista, quindi ponendo al centro un tema legato all'ambiente, però subito dopo la sostenibilità si è sviluppata intorno alla parte economica e a quella sociale. E il vino, a maggior ragione, ha un rapporto con la parte sociale molto diretto. Anche il nostro progetto con i migranti nasce nell'alveo della sostenibilità.

Il progetto con i migranti è stato anche l'emblema dei tanti premi che avete vinto negli ultimi anni per il prodotto, per la capacità di fare impresa e per i progetti innovativi. Non è un caso che, per questa specifica attività, sia arrivato il riconoscimento di Ufficiale al Merito della Repubblica Italiana da parte del Presidente Mattarella. Ci racconti il progetto?
Il progetto, come dicevo, si è innescato proprio nel percorso della sostenibilità. Siamo partiti da una difficoltà: quella di un'azienda che fa fatica a trovare lavoratori, perché il lavoro agricolo è un lavoro stagionale, è un lavoro che risente delle condizioni meteo e di conseguenza il lavorare nel mondo agricolo non è quasi mai la prima scelta. Però questo porta le nostre aziende a essere sempre più a rischio perché senza lavoratori non c'è né sviluppo né crescita. Quindi di fondo, il progetto, che peraltro è iniziato cercando di dare una mano alla Caritas di Foligno per dare occupazione a dei ragazzi che erano già sul nostro territorio e avevano fatto richiesta di asilo, si è pian piano sviluppato ed è diventato un fiume in piena. Credo che abbia pagato anche la serietà della nostra azienda. Qua ci sono tutte le premesse per dare un lavoro dignitoso. Oggi siamo davvero contenti di questo percorso.



Tante luci, ma anche qualche ombra sul mondo del vino. Penso alle nuove regole sulla patente e all'avvento di Trump che con i suoi dazi minaccia di mettere i bastoni fra le ruote alle attività che, come la vostra, hanno un grande mercato negli USA. Quanto questi due aspetti stanno penalizzando il comparto? Tu come li stai vivendo?
Lo shock delle patenti è stato uno shock forte, a tratti è sembrato di rivivere la situazione che si era generata con lo stop americano ai tempi del metanolo. È stato come se, improvvisamente, la bevanda alcolica, il vino in particolare, fosse diventato un rischio per il consumatore. Al punto da farne a meno. Quindi il momento è molto molto difficile. Speriamo che i consumatori, dato che di fondo i limiti non sono cambiati, imparino soltanto a stare più attenti, adottando qualche piccolo accorgimento, magari chi quella sera si mette al volante non beve, senza che questo influisca sugli altri commensali e sulla convivialità. Fortunatamente ho la sensazione che piano piano le cose stiano rientrando; anche a livello di messaggio, l'attenzione sacrosanta alle regole della strada non può passare come una caccia al padre di famiglia che esce la sera a cena.
Poi prima di demonizzare il vino farei anche un'ulteriore riflessione: l'Italia è uno dei Paesi con il consumo di vino più alto e con la vita media più lunga d'Europa, probabilmente non è il vino che crea problemi alla salute. Il consumo del vino che c'è in Italia è legato alla tavola, all'educazione che abbiamo verso il cibo, non è il consumo dii superalcolici del Nord Europa. Essendo un Paese con radici cattoliche, il vino fa parte della nostra cultura e della nostra storia. Il primo miracolo di Gesù Cristo "le nozze di Cana" fu trasformare l'acqua in vino, per averne a sufficienza, non di più. Dobbiamo semmai vigilare su questo, ossia che il consumo non diventi abuso.

E sui dazi?
Io prima dei dazi in America vedo un problema in questa nostra Europa. Ed è qua che dobbiamo fare qualcosa per trasformarci in una realtà forte e unita, politicamente e commercialmente, per opporsi, uniti, all'idea di Trump di imporre ai prodotti UE il 25% di dazi, che per il cibo e il vino made in Italy rappresenterebbe una stangata da 2 miliardi di euro, ma soprattutto, se ciò accadesse, riporterebbero le nostre filiere produttive ad almeno 20 anni indietro, vanificando i grandi sacrifici fatti. L'effetto a catena sarebbe devastante.

Riavvolgiamo il nastro a 20 anni fa. Nel 2005, *Piacere Magazine*, proprio nel suo primo anno di vita, incontra Marco Caprai. Eravamo nati da poco. Tu sei stato una delle nostre prime interviste e da lì si è anche creato un rapporto di collaborazione che ci ha portato a seguire alcuni progetti insieme. Insomma, si è instaurata un'amicizia tra la cantina e la nostra rivista. In questi 20 anni, nel frattempo, sono successe tante cose. Avete lanciato nuovi prodotti, avete lanciato le bollicine, avete creato nuovi vini, fatto iniziative molto belle legate alle etichette, magari collegate anche a dei recuperi artistici. Ecco, se dovessi segnalare fra il 2005 al 2025 due progetti legati al prodotto di cui sei particolarmente soddisfatto, quali citeresti?
Ne citerei tanti. Penso, per esempio, a quello relativo alla Madonna della Cintola: è stato veramente un progetto bello in cui abbiamo messo insieme i social, il fashion e la comunità per ottenere un risultato importante, quale quello di riportare un'opera d'arte così significativa a Montefalco attraverso il rapporto con la più importante struttura culturale del mondo, i musei Vaticani. Credo che quella sia stata una grande cosa, così come il Giro d'Italia. Ecco, aver contribuito a portare a Montefalco il Giro d'Italia è stato un traguardo immenso. Poi abbiamo fatto tanti progetti belli e importanti anche in chiave social. Ricordo quello in collaborazione con PM con gli influencer di Twitter che firmarono una serie di etichette in edizione limitata: un'attività legata al restauro dell'affresco di Benozzo Gozzoli.

Ti faccio una domanda un po' cattivella. Hai citato il Giro d'Italia a Montefalco: una delle artefici di quel progetto è stata Donatella Tesei, ex sindaco di Montefalco ed ex presidente della Regione, con la quale tu hai da sempre un legame importante, alla luce del sole. Come vedi oggi, nel dopo Tesei, la nostra regione? Dove sta andando l'Umbria?
A oggi mi preoccupa il fatto che stiamo rinunciando a connettere l'Umbria con il resto del mondo. Non vedo una spinta in questo senso; ora stiamo persino aspettando che sia la Toscana a dirci dove costruire la stazione Medio Etruria. Del nodo di Perugia non si capisce che cosa sarà e sull'aeroporto non si comprendono le strategie. Per contribuire allo sviluppo di questa regione, l'unica strada è aumentare le sue connessioni. Questo è fondamentale e spero che venga presto recepito. I collegamenti con le principali città italiane, a partire da Milano, devono essere potenziati e velocizzati.



Ultimissima cosa: vuoi dedicare un tuo pensiero ai 20 anni di *Piacere Magazine*? Te l'aspettavi che un free press avrebbe tagliato questo traguardo nella nostra regione?
Be' non era affatto scontato. Io credo che quello che ha fatto PM sia veramente una grande cosa perché oggi vediamo che la stampa è in enorme difficoltà: chiudono le edicole, i giornali nazionali fanno delle tirature che una volta facevano i quotidiani locali... Quindi aver aggiunto un traguardo così ambizioso in una regione così piccola dando attenzione a mille cose, alle piccole attività, ai piccoli artigiani, ai personaggi dell'Umbria è davvero qualcosa di importante. Anche perché siete riusciti ad accendere una luce su questo contesto del lifestyle dell'Umbria, che è meta turistica di livello e in cui si fanno cose meravigliose.

UNA PRESTIGIOSA PARTNERSHIP CON CIVITELLA RANIERI

TYBURN FOUNDATION

Testo: La Redazione Brano: Incoscienti Giovani – Achille Lauro

Michele Mathison, When push comes to shove, 2015, acciaio e cemento. Immagine per gentile concessione dell'artista.





La Tyburn Foundation sbarca in Umbria con un programma internazionale di residenze per artisti africani nella primavera del 2025

La Tyburn Foundation attraverso il suo **programma di residenze internazionali**, che prenderà il via nella primavera del 2025, per promuovere lo scambio artistico e la collaborazione tra istituzioni africane e globali. Con sede in Umbria, la cooperazione e le partnership sono centrali alla missione della fondazione.

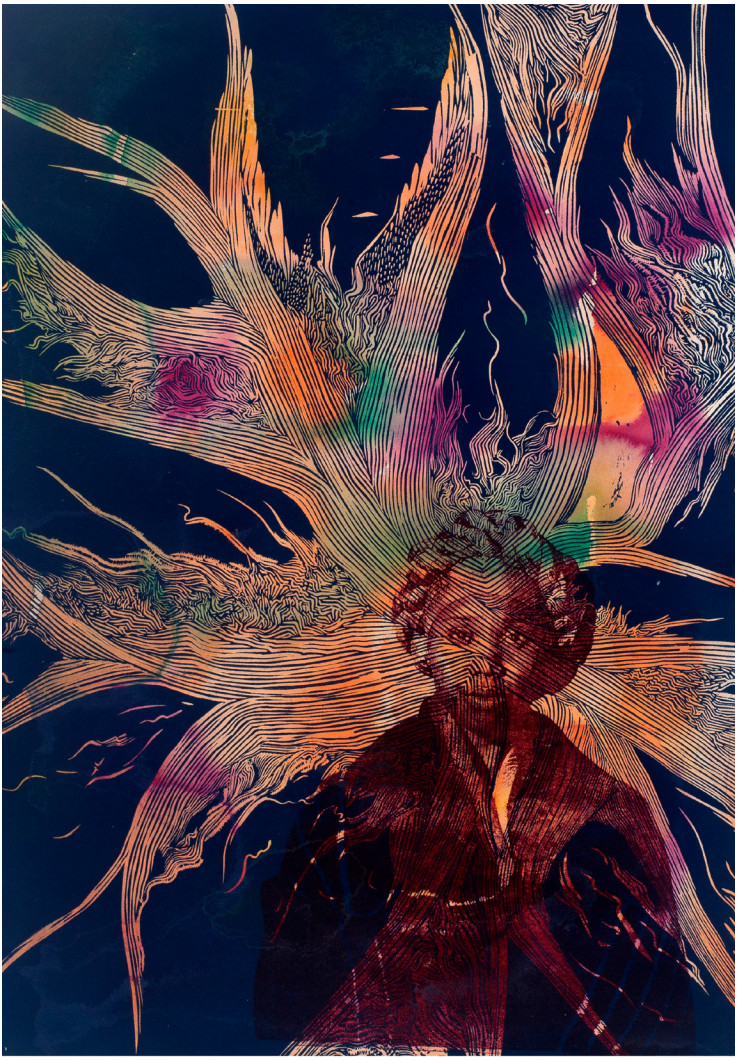
Per inaugurare il suo programma di residenze, la Tyburn Foundation annuncia la sua prestigiosa partnership con **Civitella Ranieri**, una residenza di fama internazionale con sede in Umbria. La partnership offrira' una piattaforma per rafforzare il sostegno e il riconoscimento globale dell'arte africana contemporanea.



La Tyburn Foundation annuncia inoltre **The Bridge Visual Arts Residency**, un progetto in collaborazione con l'organizzazione **Animal Farm Artist Residency (Zimbabwe)**. Questa residenza, ospitata dall'artista **Admire Kamudzengerere**, offre ad artisti emergenti la possibilità di confrontarsi con le comunità artistiche, tecniche e contesti culturali dello Zimbabwe.

Inoltre, **La Foce Residency** ospiterà ogni anno un artista nello spazio della fondazione in Umbria. Il primo artista in residenza sarà **Michele Mathison** (n. 1977, Zimbabwe/Sudafrica), la cui pratica esplora l'intersezione tra scultura contemporanea e narrazione culturale. Durante la sua permanenza in Umbria, Mathison produrra' un'opera d'arte su larga scala visibile pubblicamente.





Proseguendo l'eredità di **Tyburn Gallery**, che ha sostenuto **artisti africani emergenti**, la Tyburn Foundation continuerà a supportare artisti visivi africani all'inizio e meta' della loro carriera.

Fondata dalla collezionista d'arte **sudafricana** ed ex gallerista **Emma Menell**, la Fondazione si impegna a promuovere la prossima generazione di artisti africani, promuovendo lo sviluppo professionale e ampliando la visibilità su scala globale.

Emma Menell, Fondatrice e Direttrice, commenta: "*La Tyburn Foundation mira a sostenere l'ecosistema artistico africano attraverso un coinvolgimento più dedicato, mirato e a ritmo lento con gli artisti, rispetto a quanto sia possibile in un contesto commerciale. La Fondazione fornirà agli artisti africani una piattaforma di crescita e visibilità grazie a una rete internazionale di residenze ed esposizioni. Lavorando con artisti per molti anni, abbiamo riscontrato che il mercato dell'arte, pur essendo cruciale per la visibilità e le vendite, impone una produzione rapida e risultati immediati, limitando il tempo e lo spazio che gli artisti necessitano per sviluppare le proprie idee. La Fondazione si propone di colmare questa lacuna, offrendo un sostegno a lungo termine e un ambiente in cui gli artisti possano concentrarsi su contributi significativi e sostenibili alla società. Siamo lieti di collaborare con Civitella Ranieri, uno dei programmi di residenza più prestigiosi d'Italia, e con Animal Farm in Zimbabwe*".

Situata in un castello del XV secolo a Umbertide, Umbria, Civitella Ranieri offre agli artisti la libertà di lavorare in modo sia indipendente che collaborativo. Ogni anno, la Tyburn Foundation Affiliated Fellowship a Civitella finanzierà uno o due artisti per una residenza di sei settimane nel castello. L'artista inaugurale a Civitella Ranieri, nel 2025, sarà lo scultore sudafricano **Driaan Claassen** (n. 1991, Sudafrica), seguito nel 2026 da **Khadija Jayi** (n. 1989, Marocco) e **Option Dzikamai Nyahunzvi** (n. 1992, Zimbabwe).





Alessandra Olivi, Direttrice della Programmazione della Tyburn Foundation, commenta: “Questa è un’opportunità straordinaria non solo per sostenere singoli artisti, ma anche per collaborare con partner locali, creando un effetto a catena duraturo sull’infrastruttura artistica e sulle scene artistiche in Africa. Avendo già ricoperto il ruolo di direttrice presso Tyburn Gallery, ho visto in prima persona il potere della collaborazione e del dialogo creativo. Questo nuovo capitolo con la Tyburn Foundation ci consente di approfondire il nostro impegno verso la prossima generazione di artisti africani, creando più opportunità affinché gli artisti emergenti possano affermarsi su un palcoscenico globale.”

The Bridge Visual Arts Residency offre una formazione specializzata in tecniche di stampa e un percorso di mentoring a cura di **Admire Kamudzengerere**, insieme all’opportunità di confrontarsi con le scene artistiche e le comunità locali. I primi artisti selezionati per questo programma di 8 settimane saranno **Mbali Tshabalala** (n. 1988, Sudafrica) e **Primrose Panashe Chingandu** (n. 1998, Zimbabwe) a partire da maggio 2025.

Ogni anno, i lavori prodotti durante le residenze saranno presentati in occasione della **mostra annuale della Tyburn Foundation**, destinata a viaggiare a livello internazionale. Questa mostra celebrerà i traguardi artistici dei partecipanti e offrirà una piattaforma globale per le loro opere.

TYBURN FOUNDATION

Tyburn Foundation è un’organizzazione no-profit dedicata alle arti visive, che opera a livello internazionale per contribuire a un ecosistema artistico africano vivace e diversificato. Offrendo ad artisti provenienti dall’Africa l’opportunità di partecipare a residenze e mostre internazionali, la Fondazione favorisce la crescita artistica e la visibilità su scala globale.

Con sede in Umbria, la cooperazione e le partnership sono al centro della filosofia dell’organizzazione. Le residenze organizzate dalla Fondazione forniscono agli artisti selezionati lo spazio, il tempo, il supporto e le risorse necessari per sviluppare la propria pratica e la propria carriera, oltre alla possibilità di confrontarsi con altri artisti e professionisti del settore, ampliando così le loro reti globali. Gli artisti partecipanti sono incoraggiati a interagire con la comunità locale attraverso workshop, open studio e collaborazioni artistiche.

INFO:
www.tyburnfoundation.org

ARTE CONTEMPORANEA

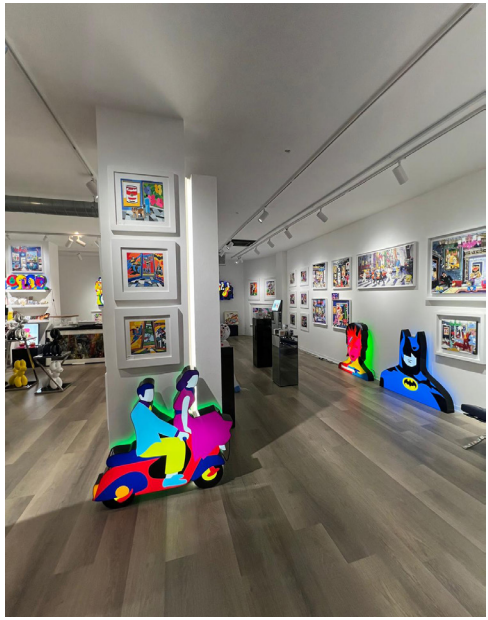
Finalmente a Perugia un'unione di esperienza tra due realtà da sempre attente all'Arte



GALLERIA D'ARTE STARS E ARTE FOCUS GROUP

Un ulteriore passo importante per la **Galleria d'Arte Stars** che, da gennaio 2025, è entrata a far parte del **Gruppo Arte Focus.** Arte Focus Group, con due sedi nella città di Pescara, è da anni una realtà straordinaria, che coniuga la lunghissima esperienza del suo fondatore Lorenzo Pincelli con un brillante ed esperto team. La formazione di **Viviana Tessitore**, storica dell'arte e titolare della Galleria d'arte Stars di Perugia, completa questa collaborazione di successo e sinergia tra le parti. L'unione di queste due dimensioni nasce per implementare più che mai l'arte visiva nella nostra città, avvicinando quante più persone possibile a questo straordinario mondo. La Galleria Stars ha pertanto ulteriormente arricchito le proprie collezioni disponendo di moltissime opere di Artisti affermati nel panorama artistico italiano e internazionale, come Marco Lodola, il Maestro Ugo Nespolo e Mark Kostabi, per riportare alcuni nomi a titolo puramente esemplificativo, tra cui anche artisti storicizzati come Giosetta Fioroni, Mimmo Rotella, Mario Schifano o Sandro Chia.

La Galleria Stars, nella persona di Viviana, fiancheggiata da due giovani e preparati collaboratrici, desidera da sempre accompagnare il cliente o la cliente nella scelta di un'Opera, attraverso consulenze attente e discrete. Perché più che mai convinti quanto regalare o regalarsi un'**Opera d'arte** sia un gesto di grande attenzione e di grande cura verso le persone. Non solo, un'Opera d'arte è eterna, ha un valore duraturo nel tempo, è simbolicamente una **promessa**, non solo di valore ma di una **continuità** sentimentale. Scegliere un'opera da donare significa entrare in connessione piena con la persona a cui è destinata, perché l'Arte guarda alla sfera emotiva, non alla moda né alle tendenze di un tempo breve ed effimero.



Regalare Arte, acquistarla per la propria casa o per la propria collezione privata significa "trattenere" un'emozione e depositarla, per sempre, nel nostro spazio. Disponiamo di una scelta estremamente ampia di Opere, quali Grafiche d'Autore, esemplari firmati a tiratura limitata o bellissime Opere Uniche anche a prezzi interessanti e accessibili. L'accessibilità all'Opera di un artista è un aspetto fondamentale della nostra Galleria, per permettere all'arte di entrare nel cassetto delle meraviglie di ogni persona che viene a trovarci.

Galleria d'Arte STARS
Via Alessandro Manzoni, 241
06135 Perugia
340 48 13 979
arte@galleriastars.it



IRINA MATTIOLI

Fotografa umbra ormai trasferita fuori regione, **Irina Mattioli** è impegnata da sempre nel campo del ritratto artistico, della moda e della fotografia di scena. Parallelamente, è **ricercatrice di Storia Medievale** all'Università degli Studi di Milano. Con anche un passato nella danza ed un **innato eclettismo**, il suo profilo multiforme si riflette nel carattere dei suoi lavori.

Formatasi da autodidatta, ha subito iniziato a collaborare con realtà e **artisti di grande rilievo**, come il fotografo **Pierluigi Abbondanza**, la cantante **Grazia di Michele**, i designer Filippo Fanini, Mario Salvucci e Giacomo Bevanati, e il marchio ***Lomography***. Oltre a svariate pubblicazioni ed esposizioni, nel 2016 ha vinto il primo premio nel concorso di danza internazionale dell'***Anna Pavlova Foundation*** di Mosca.

PM ha deciso di incontrarla per raccontarla attraverso le sue parole e i suoi lavori.

PM incontra l'eclettica fotografa umbra che fa di arte e danza i perni della sua ispirazione

Irina, la tua formazione non è quella tradizionale di un fotografo accademico, ma è eclettica e attraversa la danza, le scienze umane e la ricerca storica. In che modo questa multidisciplinarità ha influenzato il tuo modo di vedere e di fare fotografia?
Questo aspetto (e questa domanda) hanno caratterizzato la mia fotografia sin dall'inizio. Ho infatti cominciato per caso, a 18 anni, da autodidatta, e senza immaginare che sarebbe potuto diventato un lavoro. Per molto tempo ho temuto che questo potesse essere un limite, soprattutto con i primi lavori di (e nell'ambiente della) moda; invece, ha finito per rivelarsi un valore aggiunto. Del resto, la tecnica fotografica base si può apprendere rapidamente, per i contatti nell'ambiente, invece, ci vuole qualche sforzo in più, ma non è impossibile.
Quel che è stato davvero strano, all'inizio, è stato spiegare e comunicare il perché di certe scelte e idee esecutive, di determinate preferenze per forme plastiche, luci pittoriche, atmosfere, colori e sensibilità, che sono state definite "senza tempo" o "oniriche". In sede di colloqui, di briefing o durante interviste con riviste o in domande alle prime mostre, spesso provavano a farmi parlare: "A quali fotografi ti ispiri?", "Dove e come ti sei formata come fotografa?", "Quali artisti influenzano principalmente la tua visione?". E io, letteralmente, non sapevo cosa rispondere.

In parte, la mia esperienza più che ventennale nel mondo della danza è stata, a riguardo, oltre che fonte di ispirazione, un vantaggio almeno per il settore della fotografia di balletto. D'altro canto, la mia formazione e il mio lavoro nell'ambito degli studi umanistici, dell'archeologia, dell'iconografia e soprattutto della storia medievale (due lauree e un dottorato internazionale), sono sicuramente elementi che in qualche modo ho interiorizzato e che miscelandosi a molto altro, si sono sedimentati in modo peculiare.

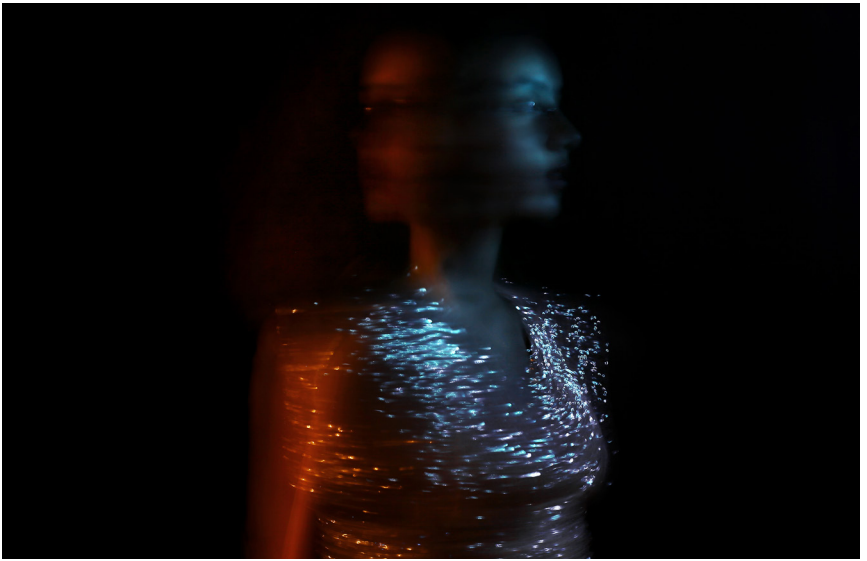
Pensi che il tuo background nella danza abbia influenzato il tuo approccio alla composizione, alla luce e alla percezione del movimento in fotografia? C'è un'attenzione particolare al corpo e alla gestualità nei tuoi scatti?
Sicuramente. Aver iniziato lavorando con i ballerini (e immersa nel mondo della danza e del movimento sin da quando ero piccola), mi ha portato ad utilizzare, sin da subito, degli approcci dinamici al ritratto, che sorprendevano tanto i modelli che i committenti. Potete far fotografare la stessa persona, nello stesso contesto e nella stessa 'posizione' da molti fotografi diversi. In base a come l'avete fatta sentire nelle ore o negli istanti precedenti lo scatto, e anche in base al modo in cui ha raggiunto quella posizione – tensione muscolare, sforzo fisico, spostamen-



to, variazione dell'equilibrio, impegno dell'orizzonte mentale – il risultato sarà completamente diverso. Lo aveva già detto, con parole ben più efficaci, Cartier-Bresson: "For the world is movement, and you cannot be stationary in your attitude toward something that is moving".

La fotografia artistica ha una forte componente di libertà creativa, ma spesso il lavoro fotografico è condizionato dalle esigenze del committente. Come trovi un equilibrio tra la tua visione autoriale e le necessità di un cliente?

Per me la fotografia è un dialogo tanto col soggetto in fase di scatto, che con i desideri di chi si rivolge a me per realizzare quello che di cui ha bisogno. Parlarne prima, quando più possibile, è fondamentale. Così come inquadrare il cliente non solo nel suo ruolo di committente in quel preciso frangente, ma anche in modo più ampio: storia del brand, lavori precedenti, aspirazioni all'evoluzione futura se si tratta di prodotti o aziende. Se invece si tratta di privati (ritratti personali, ma anche celebrazione di eventi come matrimoni o nascite), è importante, per quanto possibile, farsi un'idea dei





loro gusti personali, delle inclinazioni caratteriali, delle loro preferenze e, persino, insicurezze a riguardo. Un aspetto, quest'ultimo, che moltissimi trascurano e di cui è vitale tenere conto per essere certi di rispettare le specificità di chi si affida te con qualcosa di tanto delicato come la rappresentazione della propria immagine.

Oggi la fotografia è più accessibile che mai, grazie agli smartphone e ai social media. Con l'avvento del digitale, il confine tra fotografo professionista e fotografo amatoriale si è assottigliato.
Tutto è cambiato, nel bene e nel male, dallo sdoganamento dei mezzi di accesso agli strumenti professionali circa 20 anni fa. Come molti, senza questo cambiamento, io stessa probabilmente non avrei mai potuto avervi accesso a livello professionale. Aspetto, questo, che ha profondamente complicato il settore. Da una parte tutti vorremmo un professionista mono-impegnato, a tutto tondo, in un'unica carriera. Dall'altra, il fatto che lo facciano molte più persone (e che molti evitino di rivolgersi a un fotografo arrangiandosi da soli con fotocamere digitali più o meno professionali e con mobile device), la ha ormai resa un'attività non esclusivamente, ma ampiamente vocata ad essere un secondo lavoro. Ovviamente, l'inquadramento fiscale attuale in Italia, inutile dirlo, non è assolutamente agevolante.

Credi che la differenza tra chi "scatta" e chi "crea" sia ancora netta? Quanto è importante, per distinguersi, avere una visione autoriale forte e consapevole? Oppure il valore dell'intenzione autoriale è ciò che fa la vera distinzione?
Credo il punto sia proprio questo: al netto di tutto (persino degli strumenti), la differenza la fa l'intenzionalità autoriale, che sembra stia andando scemando. I social, soprattutto Instagram, sembrano averci fatto dimenticare che fare fotografia significa creare un contenitore con dentro un contenuto narrativo, più o meno esplicitato, più o meno articolato. Io, oggi, vedo tantissima fotografia, ma è una fotografia-zombie, a un tempo uguale e diversa da ciò che era in passato. La fotografia iperestetica dell'era digitale è spesso solo un guscio vuoto ed oggi produciamo soprattutto questa, senza renderci conto che non è la stessa cosa.

... e ora, anche l'intelligenza artificiale sta rivoluzionando la fotografia, con strumenti che generano immagini senza l'intervento umano. Vedi l'AI come una minaccia per la fotografia tradizionale o come una possibile alleata per nuove forme di espressione?
Questo è un tema controverso. I primi tempi, vedevo molti stimati colleghi reputarlo uno strumento dal grande potenziale, se in mani capaci (e, soprattutto, consapevoli). In linea

teorica sarei d'accordo, ma solo perché questo assunto vale per l'applicazione dell'AI in qualsiasi altro ambito e, soprattutto, per tutto quanto nella vita. D'altro canto, mi sono rapidamente accorta che le mani che hanno accesso all'AI sono raramente capaci (e quasi mai consapevoli). Come umanista e ricercatrice, a costo di suonare catastrofista, credo che il potenziale di distruzione culturale, nell'arco di una generazione, avrà risultati devastanti. Come fotografa, al netto del supporto di velocizzazione occasionale in alcuni frangenti della post-produzione (come l'intelligenza generativa in Photoshop), ritengo che l'Intelligenza Artificiale produca quasi esclusivamente gusci vuoti e il fatto che non tutti notino la differenza, è francamente preoccupante.

In ogni caso, negli ultimi anni, il mercato della fotografia è cambiato radicalmente, tra digitalizzazione, democratizzazione dell'immagine e nuove esigenze dei brand. Con quello che sembra essere un mercato sempre più veloce e "usa e getta", pensi che ci sia ancora spazio per la fotografia d'autore e per i progetti a lungo termine? Come si può difendere la profondità dell'immagine in un mondo che tende alla velocità?
Posso dire che lo spero. Un po', lo penso anche, ma la possibilità di qualità nella ricezione dipende sempre dal sentire culturale di chi riceve. In un mondo dove i più non notano la differenza tra una foto CV creata con l'AI e una foto vera, e dove in molti non si accorgono della (per ora, ancora) inverosimiglianza visiva di video e immagini non reali generati da software, l'orizzonte non sembra promettente. Se la tendenza rimane questa, credo ci sarà sempre spazio per la fotografia come arte – perché ci sarà sempre un bisogno socio-culturale di arte – ma non per la fotografia d'autore impiegata in ambito commerciale e per produzione di contenuti su commissione, almeno non quanto lo è stata fino ad oggi.

Le tue immagini sembrano avere una componente fortemente narrativa. Cosa cerchi di raccontare attraverso la tua fotografia? Pensi che l'esperienza umanistica e storica ti abbia dato una prospettiva diversa nel creare storie visive?
Una delle cose che mi viene detta più spesso da chi ha esperienza e scatta con me (e che mi colpisce ogni volta), è: "Non sei come nessun altro fotografo con cui ho lavorato". Chi invece si presta come soggetto per la prima volta, magari in qualità di committente, varia sul tema con: "Non è stato assolutamente come immaginavo. Mi sono dimenticato di cosa stessimo facendo, mi sono divertito, non ho provato ansia come temevo. Lo rifarei anche subito!". Il fatto è che, di solito, ai modelli viene detto cosa fare e come stare.



Questo semplifica e velocizza il tutto, ma li rende oggetti mediamente passivi e limita fortemente la direzione in cui si può spaziare. Io invece tendo ad improvvisare, ma non per disorganizzazione o per fare l'artista, bensì – e questo l'ho razionalizzato solo col tempo – perché do per scontato qualcosa che scontato non è, ossia il fatto che ogni servizio fotografico con soggetto umano, è un lavoro a due, un dialogo durante il quale si crea qualcosa insieme. Per lavorare in questo modo, bisogna anche riuscire a connettersi con la persona che si ritrae, qualcosa che cambia radicalmente tanto la sua esperienza dal punto di vista emotivo, che la resa espressiva in foto. Tanto più questa connessione e questo dialogo si articolano, tanto più si complicano la direzione narrativa e gli esiti del processo creativo. Per questo dico sempre che i meriti dei risultati finali sono miei, quanto delle persone con cui scatto. Molti fotografi vedono modelli come creta nelle loro mani; per me sono co-autori di una storia a due voci, che, evidentemente, finisce per raccontare qualcosa.


TAPPETI DA VIVERE, OGNI GIORNO



EKBATAN

THE ART OF CARPETS

ekbatancarpets.com





EKBATAN

THE ART OF CARPETS

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

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

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


UOMINI
POWER
ADE

UNA DELLE PIÙ FORTI GIOCATRICI
DI PADEL ITALIANE

PM INTERVISTA ANTONELLA CAVICCHI

Giocatrice e insegnante di padel, Antonella ci racconta come nasce la sua passione per questo sport e il percorso compiuto tra partite, campionati e insegnamento, che l'ha portata a essere la numero 6 d'Italia!

Com'è nata la tua passione per il padel?
Ho giocato a tennis per tanti anni, da quando ero piccola fino a 6-7 anni fa, dopodiché ho smesso e un annetto dopo per divertimento mi hanno chiamato degli amici del tennis a provare questa nuova disciplina e mi sono subito appassionata perché è sempre uno sport di racchetta. Mi è piaciuto immediatamente.

Quando hai iniziato a competere a livello agonistico?
Dopo circa un anno che giocavo. All'inizio l'ho fatto per puro divertimento. Poi ho cominciato a partecipare a qualche torneo e ho deciso di fare sul serio. Sono ormai quattro anni che partecipo a competizioni e tornei, con una crescita costante.





Oggi sei la numero sei in Italia. Che cosa significa per te aver raggiunto questo traguardo?
Non immaginavo che potesse accadere una cosa del genere, essendo uno sport che ho iniziato a praticare già da adulta. Non puntavo assolutamente a questo. Ho fatto un percorso caratterizzato sicuramente dal divertimento, ma anche da molta costanza perché per raggiungere certi obiettivi chiaramente serve tanto impegno, dedizione, soprattutto negli allenamenti. Poi da 4 anni è diventato anche il mio lavoro, infatti insegno al Thunder il Centro Sportivo in via Fratelli Cairoli a Perugia, che è anche il luogo in cui mi alleno. Il mio vero rimpianto è quello di non averlo potuto iniziare da piccola. Per questo invito anche i giovani a farlo perché, oltre a essere uno sport bellissimo, se lo si inizia da piccoli si hanno molte più possibilità di arrivare in alto.

Qual è il tuo rapporto con il Thunder Sport Center e cosa rappresenta per te l'insegnamento?
Il Thunder è stato un po' per me come tornare a casa perché io sono cresciuta qui, abito qui, i miei genitori sono di Perugia, così come tante delle mie amicizie. Il Thunder è a mio avviso il circolo più completo che c'è, un posto dal grande potenziale. Non nascondo che mi diverte molto anche insegnare, constatare la crescita dei tuoi allievi è una grande soddisfazione. D'altra parte quando fai una cosa che ti piace sicuramente ti pesa anche molto meno lavorare. Per me è un piacere andare al Thunder, ci resto anche più tempo di quello che dovrei, è un posto dove si sta bene, un luogo in cui ti senti a casa.



Hai qualche consiglio per chi desidera avvicinarsi a questo sport?
Sicuramente iniziare da piccoli, quando si è giovani aiuta moltissimo, perché comunque si apprendono molte più cose che magari andando avanti con l'età diventano più complicate. Poi inevitabilmente ci vuole impegno perché è uno sport che anche se apparentemente sembra facile in realtà non lo è. La base è ovviamente tanto allenamento, non avere la fretta di vedere subito i risultati, poi passione, volontà, costanza e sacrificio. In questo sport c'è tanta competizione e bisogna lavorare sodo, però quando arrivano le soddisfazioni son davvero belle. Io nel mio piccolo ho raggiunto la Serie A, ho partecipato a un mondiale, sono la numero 6 della classifica FITP, sono splendidi obiettivi che ho raggiunto grazie al grande impegno e all'amore indiscusso per il padel.

LA SPESA NELL'ORTO

Il grande evento dedicato all'orto e alla biodiversità



Il 10 e 11 maggio torna La Spesa nell'Orto, l'evento dedicato a orto e biodiversità in una quarta edizione ancora più ricca che si svolgerà presso Villa del Colle del Cardinale.

Con il suo slogan Coltiva. Conosci. Cura., l'appuntamento annuale per tutti gli amanti dell'orto fai da te, vuole farsi promotore di buone pratiche a salvaguardia della salute nostra e dell'ambiente: coltivare sì ma con la consapevolezza data dalla conoscenza - del terreno, delle pratiche, dei prodotti giusti da utilizzare - e soprattutto con la cura, intesa sia come l'adozione di tutti gli accorgimenti per curare il suolo al fine di ottenere un prodotto sano e sicuro, sia come impegno assiduo a preservare l'ambiente e, in senso più ampio, il nostro Pianeta attraverso un comportamento consapevole che tuteli gli habitat e la biodiversità.





10-11 Maggio — Villa del Colle del Cardinale, Perugia
Ingresso Libero

Come afferma infatti Filippo Fagioli, creatore del canale YouTube che ha dato il nome all'evento e organizzatore delle due giornate in collaborazione con Philms, Visualcam APS e Corebook, «l'orto è più di un semplice luogo di produzione di cibo, è un ecosistema vivo, ricco di microrganismi benefici che svolgono un ruolo cruciale nella salute del suolo e, di conseguenza, nella qualità dei nostri alimenti.»

La Spesa nell'Orto, nato come canale YouTube e trasformatosi in evento culturale e laboratoriale, anno dopo anno sta diventando un modello per più target, dai neofiti dell'orto a coloro che vogliono approfondire temi quali rigenerazione del suolo, frutti antichi, permacultura, nutrizione e molto altro.









All'evento ci sarà un'Area Meeting dove si susseguiranno convegni e incontri dedicati ad agricoltura sostenibile, rigenerazione del suolo, nutrizione e verde urbano; un'Area Laboratori sulla realizzazione di orti in piccoli e grandi spazi, gestione dell'acqua, coltivazione indoor, su terrazzi e balconi; un'Area Expo dove sarà possibile acquistare prodotti agroalimentari e biologici, materiali per orto e giardino e artigianato artistico; un'Area Kids con laboratori propedeutici e attività ludico-sportive per i più piccoli. L'ingresso all'evento tutti i laboratori sono gratuiti.

L'evento, realizzato con il contributo della Fondazione Perugia, gode del patrocinio della Regione Umbria, del Comune di Perugia e di Slow Food Italia.

DIVENTA ESPOSITORE

La spesa nell'orto sta cercando per l'evento prossimo del 10 e 11 maggio 2025 espositori di qualità, produttori agro alimentari, mondo biologico, artigianalto locale e cosmesi naturale.

Clicca qui per partecipare:

Altrimenti visita il sito **www.laspesanellorto.it**

LEVITA GROUP

AI ASSISTANT

GIORGIO

INTELLIGENZA ARTIFICIALE AL TUO SERVIZIO

TI SARÒ UTILE IN MOLTI CAMPI COME:

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

TI AIUTERÒ ATTRAVERSO:



CHAT BOT

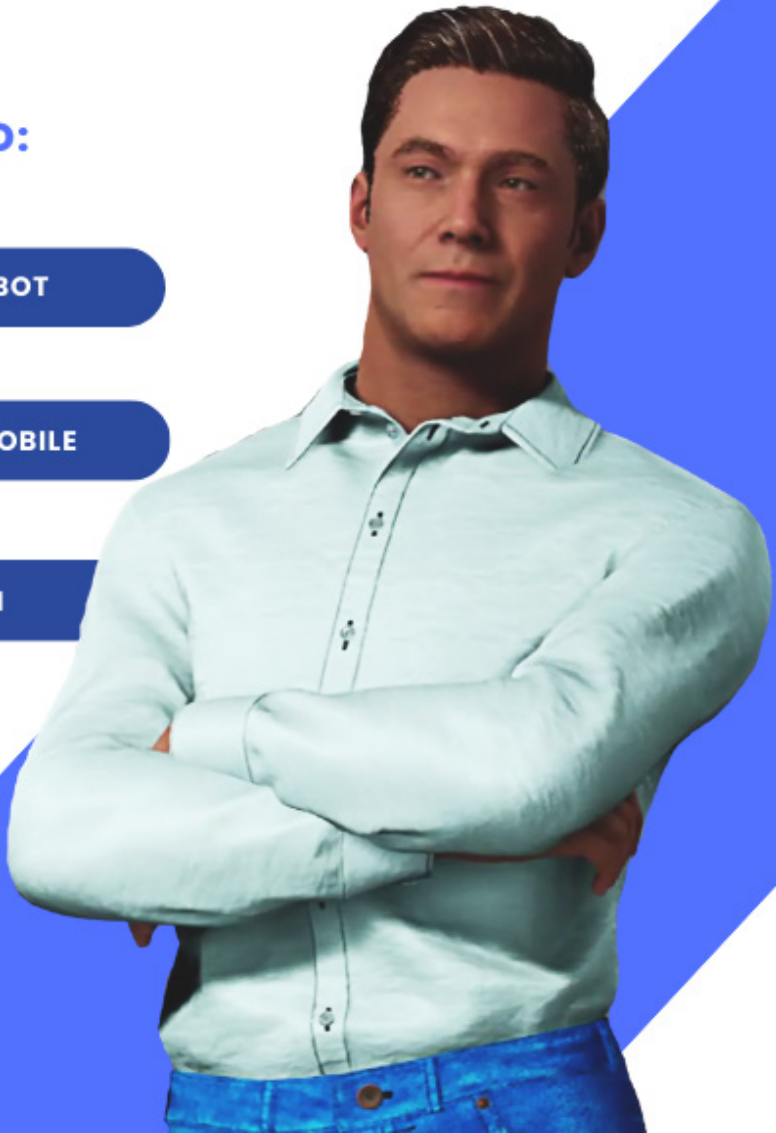


APP MOBILE



TOTEM

SCOPRI DI PIÙ



UNA BUONA SPESA PUÒ CAMBIARE IL MONDO.



Con il nostro carrello della spesa possiamo fare tanto. Se scegliamo prodotti che garantiscono la nostra sicurezza, che tutelano i diritti dei lavoratori, che contribuiscono al benessere del pianeta e delle persone, cambiamo le scelte di chi produce e di chi vende. Da sempre i prodotti Coop sono così: sicuri, buoni, etici e convenienti. Convenienti per chi li compra, certo, e convenienti per ciò che ci circonda. È per questo che tutti insieme, con un gesto semplice come fare la spesa, possiamo fare qualcosa di grande: possiamo cambiare il mondo.

UNA BUONA SPESA PUÒ CAMBIARE IL MONDO

LA coop SEI TU.

PROVATO PER VOI

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



HUGO BOSS REGULAR FIT: Un versatile cappotto HUGO. Un grande classico in nero, caratterizzato da una vestibilità regular fit e foderato in materiale liscio, questo modello elegante è realizzato in tessuto misto con un'elevata percentuale di lana. Eleganza e comfort in un unico modello.



UN RASOIO PER LA TESTA: Una gioia per persone calve o per chi ama avere il cranio sempre rasato a zero: il Remington XR1500 è lo strumento ideale: perfetto per radere la testa velocemente, grazie alle 5 testine rotanti che garantiscono una copertura maggiore del 60% rispetto ad altri rasoi. La batteria ha 50 minuti di autonomia (in pratica un mese di utilizzo senza ricaricare). Le lame flessibili si adattano a ogni forma della testa e possono essere usate anche sul collo. Sotto la doccia è 100% resistente all'acqua.

BULGARI NAVIGATOR IN TITANIO:
Occhiale in titanio bello e di personalità firmato Bulgari, un vero gioiello per gli occhi che si contraddistingue per leggerezza ed eleganza. Tutta l'essenza di Bulgari racchiusa in un oggetto dal colore tenue, un grigio che si adatta su qualsiasi look, e da lenti anti UV di altissima qualità. In Umbria presso i negozio Okkio di Perugia, Bastia e Foligno.





GIUBBOTTO RE-NYLON PRADA:
Bello, reversibile (blu da una parte e nero dall'altra) il giubbotto Prada della linea iconica Re-Nylon è bello da vedere da indossare, vestibilità comoda ma regolabile grazie alle pratiche coulisse. La doppia colorazione, sia nel classico nero Prada che nei toni del blue navy lo rende adatto a più stili. Di fatto due capi in uno.

GIACCA SHELL STELLINA:
Una splendida giacca in Gore-Tex con poliestere riciclato BIONIC, realizzato con il 50% di plastica raccolta da ambienti costieri: bella, elegante e con un sapore urban che la rende particolarmente interessante. A fare da garanzia il marchio Stone Island, collezione Stellina.





CARDIGAN CASHMERE ULTRAFINE:
Il cardigan con zip uomo in Cashmere Ultrafine firmato Falconeri è caratterizzato da una lavorazione senza cuciture, che garantisce praticità e un look impeccabile. Un capo ideale da indossare da solo o abbinato a capispalla, offrendo uno stile versatile adatto a diverse occasioni. Il cashmere ultrafine di questo cardigan con cerniera è leggero e isolante e garantisce un'ottima protezione termica, pur mantenendo la morbidezza e la leggerezza tipiche di questo prezioso tessuto.

I CENTRI FITNESS
N°1 IN EUROPA



McF

McFIT PERUGIA | Piazza del Bacio | 06124 Perugia



FIT

McFIT

VISITA IL SITO MCFIT.COM

FRA BUSINESS E SPONSORIZZAZIONI

PERUGIA PRATICHE

UN'AZIENDA DI FAMIGLIA DINAMICA
E ATTENTA AL TERRITORIO



Moreno Vantaggi e la moglie **Cinzia Cappannelli** sono i titolari della **Perugia Pratiche.** Da anni questa realtà, eccellenza nel campo delle pratiche auto, collabora con i più prestigiosi concessionari della regione ed è ormai punto di riferimento nella gestione di documenti nel settore della mobilità su strada.

"La nostra prima sede — spiegano — *è stata fondata nel 1999 a Ponte Felcino, mentre la seconda nel 2022 a San Sisto. Ci avvaliamo di tre preziose professioniste: Cinzia, Genni e Simona, le nostre collaboratrici".*

Un punto di riferimento nella gestione di documenti nel settore della mobilità





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

Perugia Pratiche è anche sponsor ufficiale del **Perugia calcio femminile** e della squadra di **pallavolo femminile della Bartoccini**.

Da tre anni, inoltre, Perugia Pratiche sponsorizza il **Perugia calcio maschile** e altre società dilettantistiche.

E, a proposito di sponsorizzazioni, anche quest'anno Perugia Pratiche affiancherà il campionato di giornalismo,

Moreno Vantaggi spiega: *"Abbiamo deciso di far parte anche della squadra dei "Cronisti in classe" e accompagnarli in questa avvincente sfida a fianco de La Nazione. Un'iniziativa che incontra tutto il nostro apprezzamento, perché utile alla crescita e alla formazione degli studenti, sempre meno abituati alla lettura e all'uso della carta. Il giornalismo è, da questo punto di vista, la migliore risposta possibile alle fake news e a tante altre degenerazioni che solo la cultura, la verifica delle fonti e la passione di chi si occupa di informazione con scienza e coscienza può evitare e combattere".*


Galà delle
Imprese

FOTO-RACCONTO DELL'EVENTO IDEATO E PROMOSSO DA FRANCESCO PACE E ACACIA GROUP

IL GALÀ DELLE IMPRESE 2024

Foto: Michele Castellani

Si è tenuto il 15 dicembre scorso il **Galà delle Imprese**; quest'anno l'attesissimo evento, giunto alla sua IV edizione, ha avuto luogo presso l'azienda Colacem di Gubbio. Come sempre si trattato di un momento di grande rilevanza per l'Umbria. Un evento declinato fra numeri, risultati, relazioni per una panoramica sullo stato dell'economia nella nostra regione. Fra i numerosi premi consegnati anche il premio promosso da Piacere Magazine "Impresa da Copertina".








Galà delle
Imprese


ACACIAGROUP
PM
PIACERE MAGAZINE
IMPRESA DA COPERTINA
2024
GIULIANO TARTUFI




ACACIAGROUP
core


ACACIAGROUP
1° PREMIO
GALA DELLE
IMPRESE


TAVOLO


TAVOLO
23


costituisce un patrimonio infinito
capace di raffinate creazioni


Galà delle
Imprese
QUARTA EDIZIO




40 Milioni
ACACIA
GROUP



UN LUOGO PER ASSAPORARE LA VERA CUCINA UMBRA

OSTERIA LIBERA LEPRE

TRADIZIONE, GUSTO E PANORAMA MOZZAFIATO



Immersa nel cuore dell'Umbria, l'Osteria Libera Lepre è il luogo ideale per chi cerca **un'esperienza culinaria autentica**, fatta di tradizione, ingredienti genuini e un'atmosfera accogliente.

La cucina è affidata alle sapienti mani della signora **Nina**, che ogni giorno prepara con amore pasta fatta a mano, polpette al sugo, coratella e tante altre delizie della tradizione umbra. Non manca mai la carne alla griglia, selezionata esclusivamente da animali allevati allo stato brado e a km 0. Le verdure provengono direttamente dall'**orto** della tenuta, così come sono di produzione propria l'olio extravergine d'oliva, le farine e i legumi. **Il vino**, artigianale e ricco di carattere, nasce dalle uve delle vigne del luogo e viene lavorato nella cantina situata proprio sotto l'osteria. Oltre il vino dell'osteria, **Giulio**, sapiente oste, saprà guidare i suoi clienti nella selezione di vini nazionali.

Ma l'Osteria Libera Lepre non è solo cibo eccellente: è anche un luogo da vivere e scoprire. Il panorama mozzafiato regala una vista unica sulla campagna umbra; è il luogo perfetto per passeggiate rigeneranti tra ulivi e vigneti e dalla proprietà, infatti tanti sono i trekking segnalati da poter fare. Di giorno è il punto di partenza ideale per **esplorare la natura** e godere di ottimi pranzi, mentre la sera si trasforma nella location perfetta per festeggiare tra amici o gustare una cena in famiglia all'insegna della tradizione. A due passi dal Lago Trasimeno, è certamente un luogo da provare durante una bella giornata sul lungo lago.

L'osteria è inoltre facilmente accessibile grazie a un ampio parcheggio comodo e alla presenza di un ascensore, rendendola una scelta perfetta per tutti, senza barriere.

Che sia per un'occasione speciale o semplicemente per assaporare la vera cucina umbra, l'Osteria Libera Lepre vi aspetta.









**Aperta la sera dal mercoledì alla domenica,
sabato e domenica anche a pranzo**

**Via Fonte del Buon Riposo, snc,
06063 Agello PG
T. 339 462 5432**

CAFFETTERIA

il Bistrot.

FOOD & DRINKS

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

PIAZZA MATTEORTTI, 32 PERUGIA - ILBISTROTPERUGIA.IT





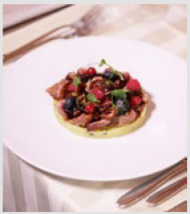
















L'Innovazione Turistica dell'imprenditrice Catia Brugnoni e del suo Hotel Garden Experience.

CITTÀ DI CASTELLO

Nella pittoresca cornice dell'Alto Tevere umbro, Città di Castello sta vivendo una nuova fase di sviluppo turistico, grazie anche all'impegno di imprenditori illuminati come Catia Brugnoni. Fondatrice dell'Hotel Garden Experience, Catia ha intrapreso un percorso audace volto ad innalzare la qualità dell'offerta turistica nella regione, investendo sulla digitalizzazione e sull'innovazione.

*Nel corso degli anni – **afferma Catia Brugnoni** - ho sentito l'esigenza di far rispecchiare l'hotel alla mia persona e alla mia voglia di crescere e di migliorarmi. Più io studiavo, approfondivo certe tematiche legate al turismo, più l'hotel cambiava aspetto, diventava moderno, digitale, creava una sorta di mulinello di qualità. Non bisogna aver paura di cambiare, bisogna però avere l'obbiettivo giusto. Il mio era quello di offrire al territorio non più solo una struttura ricettiva di servizio a chi necessitava di dormire, ma offrire una struttura ed una destinazione da scegliere, per vivere un'esperienza turistica di livello in Alto Tevere.*

Il suo hotel, da struttura "di passaggio" per chi transitava sulla via della E45, grazie ad investimenti mirati all'innalzamento della qualità, agli standard di servizio e alla formazione del personale, è diventato oggi **un punto di riferimento** ed una vera e propria destinazione turistica per tutti coloro che desiderano esplorare le bellezze del territorio, offrendo non solo un soggiorno confortevole e con tutti i più moderni confort, ma anche un'esperienza completa che celebra la cultura, la gastronomia e la tradizione locale. Grazie alla lungimiranza di Catia Brugnoni e al suo impegno nell'offrire un turismo di qualità, è stata realizzata all'interno dell'Hotel la **KORU SPA**, unica SPA dell'Altotevere, aperta non solo alla sua clientela ma anche a quella locale.



Ma non si è fermata qui: il successo dell'Hotel Garden Experience ha portato a un'espansione naturale del progetto, culminando nell'apertura di un ristorante **GARDEN RESTAURANT** che riflette la stessa filosofia di qualità. Qui, la cucina umbra si sposa con un servizio d'eccellenza, attirando non solo gli ospiti dell'hotel, ma anche i residenti locali in cerca di un'offerta gastronomica di alto livello.

L'hotel Garden Experience, nel progetto di Catia Brugnoni, si distingue non solo per la sua capacità di innovazione, ma anche per il suo **impegno verso una sostenibilità economica e ambientale**, fattori che oggi risultano cruciali per il settore turistico. In un contesto dove molte aree dell'Umbria sono già ben consolidate nel panorama turistico, l'Altotevere offre un'alternativa affascinante e meno conosciuta, che il lavoro instancabile di progetti turistici come questo, stanno contribuendo a far emergere.



HOTEL GARDEN EPERIENCE

“Experience”, perché puntiamo ad offrire in ognuna delle nostre 53 camere, un’esperienza di soggiorno – afferma Catia Brugnoni – Anche chi è di passaggio, per motivi di lavoro, deve vivere l’Hotel al meglio, trovare servizi e standard di alto livello, sapere di avere una ristorazione curata e attenta a promuovere le tradizioni locali, ma anche a proporre i classici della cucina italiana” – L’Hotel Garden Experience è diventato meta di viaggio per esplorare il territorio di Città di Castello. Inoltre le sue moderne sale meeting dotate di lavagna multimediale e dei più avanzati service, hanno fatto si che molte aziende italiane e straniere scegliessero la struttura come meta dei loro eventi aziendali.

GARDEN RESTAURANT

Il ristorante all'interno dell'Hotel, punta ad offrire una ristorazione di alto livello dal punto di vista della qualità della materia prima, tutta selezionata e prevalentemente proveniente da filiere locali. Tutti i nostri piatti sono realizzati con ingredienti attentamente selezionati dalle filiere del territorio – afferma Catia Brugnoni - o dai migliori fornitori italiani. Carni allevate a pochi km dal nostro ristorante, salumi umbri, funghi e tartufi raccolti nei nostri boschi e materie prime di primissima qualità.



KORU SPA

I più innovativi macchinari e protocolli beauty e wellness sono stati inseriti all'interno di questa oasi di benessere e bellezza. Trattamenti di ultima generazione e mirati alle esigenze di oggi. Tra questi la Radiofrequenza per l'invecchiamento cutaneo e il nuovo protocollo "Testa, Collo, Spalle" fondamentale nel trattamento dello stress da lavoro, alleggerisce le tensioni psicosomatiche a carico dei muscoli e favorisce uno stato di assoluto relax. Particolarmente indicato nelle ore serali, concilia il sonno e promuove la produzione di endorfine. C'è poi il Massaggio Maori che aiuta a combattere la paura, o l'elegante Massaggio con Foulard di Seta, pratica molto diffusa in Turchia. Anche nella proposta SPA – afferma Catia Brugnoni – abbiamo puntato ad offrire il meglio, per attirare una cliente attenta alla ricerca di qualità.



Cesare

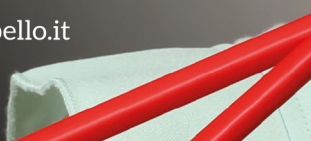
A SPELLO

IL SUSHI

SUSHI, RISTORANTE, BRACERIA
PIZZERIA & ASSENZIO PRIVE'

Via Navello, 26 - Spello (PG)

cesareaspello.it





Info & Prenotazioni: 348 8634496



Re Artù
Country Lifestyle





CAMERE

RISTORANTE

COUNTRYHOUSE

Indirizzo
Via Padre Pio, 10,
06081 Assisi PG

Contatti
075 815402

Visita il nostro sito
https://reartuassisi.it

POST IT



26 e 27 Marzo

L'UCCELLO DI FUOCO / BOLÉRO
Ballet Opéra Grand Avignon

L'Uccello di Fuoco, coreografato da Edouard Hue, rielabora l'opera di Stravinsky con una coreografia potente e animale, creando un'esperienza emotiva e contemporanea, **mentre Boléro** di Maurice Ravel viene reinterpretato come una danza che esplora il contrasto tra melodia e ritmo, celebrando l'incontro e l'unione oltre i generi.

Teatro Morlacchi — Perugia

POST IT POST IT POST IT

13 Aprile

MASSIMO RANIERI
Tutti i sogni ancora in volo tour

Massimo Ranieri, torna in tour con un ricco calendario di concerti nei teatri più prestigiosi d'Italia. A Perugia, offrirà un'esibizione emozionante tra canto, recitazione e sketch divertenti, con brani celebri e inediti. Anche questa volta offrirà al suo pubblico tutto il meglio del suo repertorio più amato e prestigioso.

Teatro Morlacchi — Perugia





16 Aprile

COSMOS
Evolution Dance Theatre

L'Evolution Dance Theater presenta "Cosmos", una fusione innovativa di danza, arte, acrobazia, magia e illusione. Questo spettacolo affascinante esplora l'infinito dello spazio intergalattico, tra pianeti, stelle e creature fantastiche, portando lo spettatore a riflettere sul nostro fragile mondo.

Teatro Lyrick — Assisi

POST IT POST IT POST IT

25 Aprile

UMBERTO TOZZI
L'ultima notte rosa the final tour

Dopo 50 anni di successi e oltre 80 milioni di dischi venduti, si prepara a dire addio alla scena live con la sua tournée mondiale. A Perugia, avrà l'occasione di regalare al suo pubblico un'ultima emozionante performance, ripercorrendo le sue hit più celebri e incantando ancora una volta con il suo carisma unico.



Teatro Lyrick — Assisi



Fino al 15 Giugno 2025

FRATELLO SOLE, SORELLA LUNA
La Natura nell'Arte, tra Beato Angelico e Corot

La mostra, curata da Costantino D'Orazio, Veruska Picchiarelli e Carla Scagliosi, celebra l'impatto del *Cantico delle Creature* di San Francesco, nel suo ottavo centenario, con oltre ottanta opere di artisti italiani ed europei.

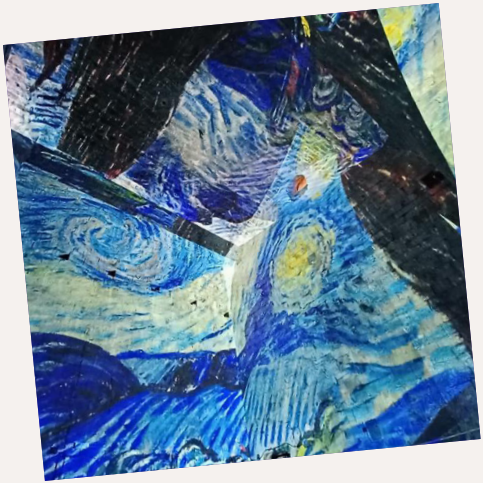
Galleria Nazionale dell'Umbria — Perugia

POST IT POST IT POST IT

Fino al 1 maggio 2025

INSIDE VAN GOGH
Mostra immersiva

Con 72 opere riprodotte, la mostra propone un esperienza che unisce luci, colori, musica e tecnologia. I visitatori potranno anche esplorare i dipinti più famosi attraverso un'app per visori 3D, entrando direttamente nelle opere, come nel cielo di *Notte Stellata*.



Palazzo dei Consoli — Gubbio



Fino al 1 maggio

AMAB
Assisi Mostra Arte Antiquariato

Si rinnova la storica Mostra Antiquaria di Assisi, celebrando i 50 anni con un'edizione speciale per il Giubileo e l'ottavo centenario del *Cantico delle Creature*. L'evento unisce diverse forme d'arte, tra cui Musica, Danza e Design, con performance e convegni culturali di rilevanza internazionale.

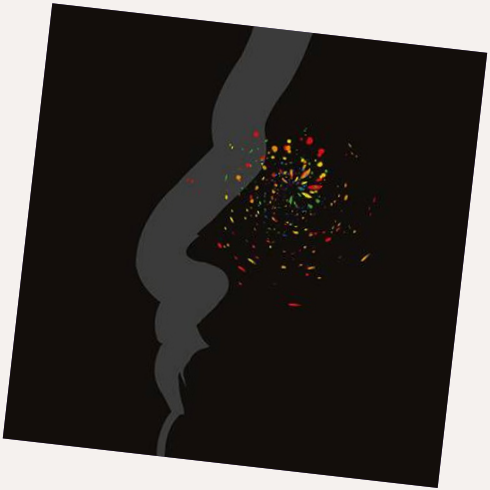
Umbria Fiere — Bastia Umbra

POST IT POST IT POST IT

Fino al 15 Aprile

MY WAY
Angelo Buonumori

Racconta il percorso di un artista poliedrico, capace di unire creatività, pubblicità, parole, immagini e luce. Un viaggio attraverso la sua produzione, dai ritratti alle opere astratte, sempre con uno stile unico e personale: "My Way", a modo suo.



CERP — Perugia



RISTORANTE Foligno
IL CAVALIERE

Un'esperienza di gusto raffinato in una location accogliente. Gestito dalla famiglia Martellini sin dal 1996 Il Cavaliere offre una proposta enogastronomica curata e genuina con grande protagonista la cucina Umbra. Materie prime selezionate con cura e stagionalità dei prodotti si fondono alle ricette della tradizione in un'atmosfera familiare e rilassante.

Ristorante il Cavaliere
via XX Settembre 39, Foligno PG
IG: il_cavaliere_foligno
T. +39 074 2350608

POST IT POST IT POST IT

ARNA RISTORANTE Ripa Relais

I sapori della cucina umbra in un ambiente intimo e riservato. Tra le suggestive colline del borgo di Ripa, tra Perugia e Assisi, l'Arna Ristorante propone una cucina tipica della tradizione umbra con una particolare attenzione ai prodotti che ogni stagione offre. A coronare il tutto la location fuori dal centro cittadino e immersa nella natura che esalta la tipicità e la sostenibilità della cucina.



Arna Ristorante
Strada Aeroporto Sant'Egidio 5, Ripa PG
IG: arnaristorante_
T. +39 075 6020131



ALLA FORNACE DI MASTRO GIORGIO — Gubbio

Tra pietra, legno e storia, un'esperienza culinaria unica. Il ristorante è immerso nelle antiche mura di pietra trecentesche, tipiche di Gubbio, dove accoglie gli ospiti in un'atmosfera elegante e senza tempo. Lo chef Crocioni porta in tavola una cucina che intreccia tradizione e innovazione. Attenzione alla stagionalità e selezione rigorosa delle materie prime valorizzano ogni creazione.

Alla fornace di mastro Giorgio
Via Mastro Giorgio 2, Gubbio PG
IG: alla_fornace_di_mastro_giorgio
T. 075 6973514

POST IT POST IT POST IT

LA MATTERA ANTIQUA OSTERIA — Foligno

Il Paradiso per chi ama gli animali e la natura. All'osteria La Mattera Antiqua, il rispetto per la cucina umbra e folignate si unisce alla ricerca della qualità, con ingredienti freschi e a km 0. Attenzione particolare è rivolta alla scelta delle materie prime che provengono dal territorio per un'esperienza gastronomica autentica e piatti sempre freschi. Il menù cambia ogni settimana, tranne il Piccione, simbolo della tradizione locale.



La mattera antiqua osteria
Via Piazza del Grano 13, Foligno PG
IG: lamatteraantiquaosteria
T. 393 3322394

pasticceria gelateria artigianale pizzeria ristorante lunch happy hour




Ingredienti pregiati
Lenta lievitazione
Forno ibrido
SANMAGNO
Via Daniele Manin 22 Foligno · www.sanmagnocaffe.it

SKODA | 130 YEARS



Fabia

Anche per neopatentati.

Scopri anche la versione 130 EDITION

La vettura raffigurata è indicativa della gamma Fabia e può contenere equipaggiamenti opzionali a pagamento. Consumo di carburante di prova combinato (Min-Max) (l/100 km) 5,3 - 5,6. Emissioni CO2 ciclo di prova combinato (Min-Max) (g/km) 120-127. Dati riferiti a Škoda Fabia Monte Carlo 1.5 TSI 150CV DSG. I valori indicativi relativi al consumo di carburante e alle emissioni di CO2 sono rilevati dal Costruttore in base al metodo di omologazione WLTP (Regolamento UE 2017/1151 e ss.mm.ii.). Eventuali equipaggiamenti 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 Škoda, dove 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.

Autocentri Giustozzi

PERUGIA - FOLIGNO - TERNI

www.giustozziauto.com

skoda-auto.it