PIACERE MAGAZINE

Gennaio, Febbraio
Marzo 2026

piaceremagazine.it

159



UN PERUGINO A SANREMO

Nicolò Filippucci e il trionfo fra le Nuove Proposte



EXPER

WWW.ARNALDOCAPRAI.IT

Scopri qui tutte
le nostre esperienze



IENCE

ARNALDO·CAPRAI



SCOPRI GRECALE CON MASERATI NEXT

Il piacere di guidare senza pensieri: un anticipo, due anni senza costi e la libertà di restituirla.


Maserati
C.D.P.


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


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


SALVINI
MARZIOLI
GIOIELLI

MARZIOLI

GIOIELLI

GARMIN

Recardo

PHILIP WATCH

SALVINI

swatch

Miluna

TISSOT

GIOVANNI RASPINI

WWW.MARZIOLIGIOIELLI.COM

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

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


NX
LEXUS NX HYBRID E PLUG-IN HYBRID
LA POTENZA
È NELLE TUE SCELTE
TM TOY MOTOR
LEXUS

L'EDITORIALE

Di Matteo Grandi

La guerra è quella lezione di storia che non abbiamo ancora imparato... (Anonimo)



Viviamo una fase storica confusa in cui **nulla è come sembra** o peggio nulla è come dovrebbe essere. Dopo anni di pace apparente il mondo, a causa delle pulsioni umane verso la **guerra** e l'annullamento del prossimo scandite da un'indomita e atavica sete di conquista, è ripiombato nell'instabilità più totale. Ma quel che più sorprende è il gioco delle parti. Nulla è più come dovrebbe essere.

Prendiamo il caso della **guerra all'Iran**, pare tutto in **circo impazzito**. A partire dalla presenza del ministro della Difesa **Crosetto** in un luogo sensibile il giorno in cui è stato sferrato l'attacco. Segno che il nostro Paese, che con gli Stati Uniti dovrebbe avere almeno sulla carta, buoni rapporti era totalmente all'oscuro dell'offensiva.

O nel merito: possibile che l'estrema sinistra da sempre schierata contro ogni forma di dittatura scenda in strada per manifestare contro l'intervento di **USA** e **Israele**, nonostante a venire combattuto sia un **regime teocratico e sanguinario** con il **vizietto** di **torturare** e **impiccare** i **dissidenti** e **sottomettere le donne**? Si dirà: ma lo scopo di americani e israeliani **non è filantropico**. Verissimo anche questo. Resta il fatto che, chiamiamola **eterogenesi dei fini**, un popolo vessato e sottomesso da 47 anni potrebbe beneficiare di questa offensiva per liberarsi da una tirannia non più sostenibile. In una realtà in cui nulla è **bianco** o **nero** trovo estremamente difficile schierarsi con tanta fermezza da una parte o dall'altra. Specie se schierarsi con tanto vigore significa **calpestare i propri ideali storici**. A meno che, per certi estremisti l'**anti-americanismo** non venga al primo posto, anche al di sopra all'opposizione a qualsiasi forma di **dittatura**.

E in questo mondo in cui nulla è come sembra, fa sorridere che quelli che non condannano l'attacco di **Putin all'Ucraina** che pure è una democrazia (chissà se a certe schiettissime redazioni fischiano le orecchie) condannano invece senza riserve l'attacco di **Trump** a una dittatura.

Per tacere delle posizioni sul **referendum**. Con la sinistra italiana in passato favorevole alla **separazione delle carriere** e favorevolissima all'Istituzione di un'**Alta Corte** (inserita addirittura nell'ultimo programma elettorale del PD), ora incomprensibilmente compatta e allineata sul **NO**.

Cose strane, figlie di una realtà sempre più schizofrenica. Ma noi alle nostre latitudini abbiamo ben altri pensieri. Tipo che strada fare per evitare il **traffico** generato dai cantieri del **BRT**.

IN QUESTO NUMERO...

36



NICOLÒ
FILIPPUCCI

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

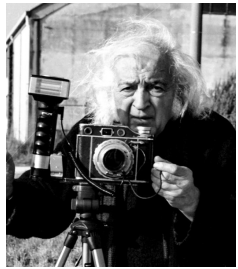
Stampa
Ragusa Grafica Moderna S.r.l.
Via dei gladioli, 6 - Lotto G6.
70026 Modugno (Bari)

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

PILLOLE DI NUTRIZIONE 21
IL 2026 DI ACACIA GROUP 24
COINQUILINI BESTIALI 26
IL CAFFÈ MATTUTINO: BENE O MALE? 30
IL GHERLINDA COMPIE 25 ANNI 54
SMART NEWS 84
IL GUSTO DEL FUTURO NASCE IN CUCINA 94
CDP FERRARI PERUGIA:
UNA SERATA DEDICATA AL CAVALLINO 98

46
MARIO
GIACOMELLI



58
SE LA MODA
È UN'AVVENTURA



76
PERUGIA,
NUOVI SAPORI



100
INTERACTIVO
CONQUISTA
S. FRANCESCO





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

LE POLEMICHE SU PORCHETTIAMO
È un peccato che in Umbria spesso anche le cose più belle finiscano oggetto di polemiche che rischiano soltanto di fare male al territorio. La scelta di Porchettiamo di passare da Gualdo Cattaneo a Todi, senza entrare troppo nel merito e nei dettagli, è una scelta legittima che certifica la crescita dell'evento. Peccato davvero per le polemiche.

STEFANO BANDECCHI
Non bastassero le uscite spesso poco ortodosse, i modi non sempre in linea con quelli di un primo cittadino, ora il Sindaco di Terni Stefano Bandecchi fa parlare di sé anche per il rinvio a giudizio per evasione fiscale da 20 milioni di euro. Una vicenda che, pur nel pieno garantismo, non può non avere una rilevanza politica.

CIAO MASSIMO
La scomparsa di Massimo Milletti, volto storico del ristorante Da Cesarino, e fratello di Palmiero è stata un fulmine a ciel sereno. Perugia perde una persona buona e ben voluta da tutti, un gigante dal cuore buono che aveva sempre un sorriso in serbo. Caro Massimo ci mancherai tantissimo.

STING A UMBRIA JAZZ
Il 2026 sarà l'anno segnato dalla presenza di una star mondiale come Sting a Umbria Jazz. L'attesa è già alle stelle e gli occhi dei fan di tutta Europa sono già puntati sulla serata d'apertura del Festival: venerdì 3 luglio. Quella sera sarà proprio la voce di Sting ad aprire la cinquantatreesima edizione di UJ e a riempire di note il cielo dell'Arena.

GIORGIA CARIDNALETTI A SANREMO
Per noi di PM vedere Giorgia Cardinaletti in co-conduzione nel corso dell'ultima serata di Sanremo, non è soltanto una grande gioia ma anche motivo di orgoglio. Giorgia ha condiviso un percorso importante e di valore insieme a noi quando era una studentessa della scuola di giornalismo di Ponte Felcino. Un'amica e una fuoriclasse. Brava da tutti noi di PM!!

BIRRA DELL'EREMO, BIRRIFICIO DELL'ANNO
Il concorso organizzato da Unionbirrai, la categoria dei piccoli birrifici artigianali indipendenti, ha premiato l'Umbria. La 21esima edizione di Birra dell'Anno ha infatti proclamato Birra dell'Eremo di Assisi Birrificio dell'Anno 2026. La premiazione a Rimini Fiera durante il Beer&Food Attraction.

DAL **29 GENNAIO** AL **26 APRILE** 2026

L'arte di ospitare



Bizzirri è un'azienda del nostro territorio. Scoprila collezionando i nuovi premi.

OGNI **15€*** DI SPESA RICEVI **UN BOLLINO**
PER COLLEZIONARE I PRODOTTI PER LA TAVOLA FIRMATI BIZZIRRI

*scontrino unico, multipli inclusi. Iniziativa valida nei punti vendita di Unicoop Etruria e affiliati a insegna Ipercoop, Coop, InCoop, Superconti e InSuperconti. Operazione a premi promossa da Unicoop Etruria. Regolamento disponibile presso i punti vendita e sui siti www.coopetruria.coop.it e www.superconti.eu

coop Unicoop Etruria | Superconti SUPERMERCATI

LINEA D'OMBRA

Di Claudia Alfonso

STIAMO VIVENDO IN UN TEMPO CHE SI STA INCRINANDO.

Ogni giorno una notizia sembra spingerci un po' più vicino a una linea che nessuno riesce a vedere davvero, ma che tutti temono di oltrepassare. Guardiamo la guerra tra Russia e Ucraina e pensiamo che l'Europa non assisteva a certe immagini da generazioni. Abbiamo osservato la situazione tragica a Gaza accorgendoci che quella regione sembra vivere in un eterno conflitto. Ultima in ordine di tempo la situazione instabile in Iran.

Il mondo sembra essersi trasformato in una rete di conflitti che si toccano, si influenzano, si alimentano a vicenda. Non è una guerra unica, ma una somma di tensioni che dà l'impressione di vivere dentro un equilibrio fragilissimo. C'è qualcosa di profondamente inquietante nel nostro tempo: la sensazione che il progresso tecnologico stia correndo molto più veloce della nostra capacità di governarlo. Abbiamo satelliti che osservano ogni angolo della Terra, intelligenze artificiali che scrivono, progettano, calcolano, e allo stesso tempo siamo ancora incapaci di impedire che le città vengano distrutte e che i bambini crescano sotto le sirene degli allarmi aerei.

Siamo all'alba di una terza guerra mondiale? Forse la domanda più difficile non riguarda la geopolitica, ma il tempo. Che tipo di mondo stiamo costruendo per chi verrà dopo di noi? Che cosa stiamo lasciando ai nostri figli che stanno crescendo in un'epoca in cui la parola "guerra" è tornata a essere quotidiana, pronunciata nei telegiornali, nei discorsi politici, nelle conversazioni familiari. Per una generazione nata dopo la fine della Guerra Fredda, la pace sembrava quasi una condizione naturale. Oggi capiamo che non lo è mai stata. Eppure la storia dell'umanità è fatta anche di svolte imprevedibili. I momenti più bui hanno spesso costretto le società a ripensare se stesse, a costruire nuovi equilibri, a immaginare istituzioni e regole che prima sembravano impossibili.



Dopo le macerie della Seconda guerra mondiale nacquero organismi internazionali, cooperazioni economiche, tentativi — imperfetti ma reali — di evitare un'altra catastrofe globale. Forse è proprio questo il punto in cui ci troviamo oggi: non alla fine di qualcosa, ma dentro una transizione confusa e pericolosa. Un passaggio tra un ordine mondiale che sta finendo e uno nuovo che non è ancora nato.

La vera domanda, allora, non è se siamo già dentro una terza guerra mondiale. La vera domanda è se l'umanità saprà fermarsi prima di arrivarci.
E se avremo il coraggio di costruire un mondo che non consegni alle generazioni future solo paura, instabilità e competizione permanente.

Perché, in fondo, il giudizio della storia non si baserà sulle crisi che abbiamo attraversato, ma su ciò che avremo scelto di fare quando abbiamo capito quanto il futuro fosse in pericolo.

Caciottone DI NORCIA IGP

DENOMINAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Proteggiamo la tradizione



NORCIA
Il Caseificio
1967

GRUPPO
GRIFO
agroalimentare

CHIAVE DI G

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



VOCE

Per me, l'estensione della nostra persona.
Una presenza che accade.
Un corpo evanescente.
Ascolto e relazione, prima ancora che suono o parola.
Decisa nelle sue vulnerabilità. E potente proprio per questo.
Autentica in ogni sfumatura.
Qui, la verità di ogni emozione, scorre e si rivela.

Hope there's someone - Anohni | Antony and the Johnsons

MEDIO FONDO DEL QUASAR

PEDALANDO

L'UMBRIA DI FRANCESCO

Sette tappe, un solo cammino

15 MARZO 2026 DALLE 8:30

6ª EDIZIONE



PEDALANDO L'UMBRIA DI FRANCESCO

ISCRIZIONE ALLA TAPPA

INFO E ISCRIZIONI PEDALANDOLUMBRIADIFRANCESCO.IT

quasar VILLAGE

Un percorso che unisce sport, territorio e memoria lungo la Via di Francesco.

PILLOLE DI NUTRIZIONE

a cura di Lutgarda Katia Fratini,
Biologa nutrizionista



LEGUMI: ALLEATI NATURALI PER ENERGIA, SAZIETÀ E BENESSERE

I legumi , da sempre protagonisti della dieta mediterranea, sono alimenti preziosi per la salute. Spesso considerati alimenti “poveri”, i legumi sono in realtà rappresentano una scelta nutrizionale ricca, sostenibile e sorprendentemente versatile. Ceci, fagioli, lenticchie, piselli e fave sono una preziosa fonte di proteine vegetali, fibre, vitamine del gruppo B e minerali come ferro, magnesio e potassio.

Uno dei principali benefici dei legumi è il loro effetto positivo sulla salute metabolica. Grazie all’elevato contenuto di fibre, contribuiscono al senso di sazietà, favoriscono la regolarità intestinale e aiutano a mantenere stabili i livelli di glicemia e colesterolo nel sangue. Per questo motivo, il loro consumo regolare è associato a una riduzione del rischio di malattie cardiovascolari e diabete di tipo 2.

Dal punto di vista nutrizionale invece legumi sono importantissimi perché rappresentano un’ottima alternativa alle proteine animali, il cui consumo è spesso eccessivo nelle abitudini alimentari moderne. Sono infatti naturalmente ricchi di proteine vegetali e, se abbinati ai cereali come pasta, riso, farro o orzo, formano un piatto completo e bilanciato, in grado di fornire tutti gli amminoacidi essenziali necessari al nostro organismo. Alcuni esempi semplici e gustosi sono pasta e lenticchie, riso e fagioli, farro con ceci oppure l’hummus di ceci accompagnato da pane integrale.

Un’eccellenza del nostro territorio sono le lenticchie di Castelluccio di Norcia, apprezzate per la loro qualità e digeribilità. Possono essere utilizzate in zuppe calde con cereali integrali, in insalate con verdure di stagione e un filo di olio extravergine d’oliva, oppure come base per polpette vegetali. Un abbinamento particolarmente equilibrato è quello con il riso integrale e ortaggi, che unisce gusto e completezza nutrizionale.

Per beneficiare delle loro proprietà, si consiglia di consumare legumi almeno tre volte a settimana, preferibilmente in abbinamento ai cereali, all’interno di un’alimentazione varia ed equilibrata. Si tratta di una scelta semplice, sostenibile e profondamente legata alla nostra tradizione, capace di unire gusto e salute in ogni stagione




BORGOBRUFA
SPA RESORT
★★★★★
La tua fuga
nel cuore della natura
TRA LE MAGICHE COLLINE UMBRE
www.borgobrufa.it

IL 2026 DI ACACIA GROUP TRA VISIONE, CORAGGIO E AZIONE

“Il mio 2026 per l’Umbria: un cuore arancione che batte con passione e impegno”

di Francesco Pace



Il 2026 per Acacia Group non è “un anno in più” in calendario: è un passaggio di responsabilità.

Perché quando scegli di stare accanto alle imprese davvero, ogni giorno, ti accorgi che non basta commentare l’economia: bisogna costruirla. Con metodo, con coraggio, e con quella passione concreta che in Umbria conosciamo bene: **rimboccarsi le maniche e fare… ancora.**

Il primo grande pilastro sarà il Libro Bianco per l’Economia, che per noi non è un esercizio di stile, ma uno strumento di lavoro. Un documento che nasce dall’ascolto delle imprese, dai dati, dalle storie e dai bisogni reali. Nel 2026 lo porteremo al centro della scena: l’Economic Challenge sarà infatti articolato in due momenti distinti e complementari.

Il primo, istituzionale: la consegna del Libro Bianco alle istituzioni regionali e nazionali, perché crediamo nel dialogo e crediamo che le decisioni pubbliche debbano partire da una fotografia vera del tessuto produttivo. Non slogan, ma contenuti. Non dichiarazioni, ma proposte.

Il secondo momento sarà quello “***show***”, nel senso più alto del termine: un evento capace di accendere energie e visioni, dove lanceremo la nostra ACADEMY – Leadership Human Lab.

Un progetto che per me ha il sapore dei sogni inseguiti a lungo: lo inseguo da sei anni, e oggi è pronto a diventare realtà.

Sarà un appuntamento formativo, di ispirazione e crescita, con speaker internazionali e testimonianze che lasciano il segno: Anthony Lee Smith, Paolo Nespoli, Cristina Scocchia.

Tre nomi diversi, un filo comune: leadership, coraggio, disciplina, capacità di immaginare il futuro e poi conquistarne un pezzo.

Accanto a questo, continuerà il lavoro più silenzioso ma fondamentale: l'Osservatorio delle Imprese, che anche nel 2026 verrà editato a fine anno e consegnato durante il Galà delle Imprese. Perché misurare, capire, confrontare non è freddo tecnicismo: è rispetto. Rispetto per chi investe, rischia, crea lavoro. Dove sarà? Come sempre cercheremo di stupire!

E poi c'è l'innovazione che corre: abbiamo rivoluzionato INFORANGE.it, il nostro portale di informazioni commerciali. Lo abbiamo reso più ricco di prodotti, più semplice, più "friendly", e soprattutto abbiamo scelto di adottare l'intelligenza artificiale per dare alle imprese strumenti più veloci, più efficaci, più utili. Perché il tempo, per un imprenditore, non è una risorsa: è la risorsa.



Dentro tutto questo c'è la nostra identità. C'è il nostro arancione, che non è un colore: è un modo di stare al mondo. È energia, è presenza, è calore. È la voglia di non arrendersi, ma di trasformare le difficoltà in un'agenda di lavoro.

Nel 2026 Acacia Group continuerà a fare quello che ha sempre scelto: stare accanto alle imprese, ogni giorno, con coraggio e passione.

Perché l'Umbria merita di essere raccontata per ciò che è davvero: una terra che produce valore.

E merita, ancora di più, di essere aiutata a farne di più.

A CURA DI ABOCA

COINQUILINI BESTIALI...

Conoscere, resistere o convivere con gli animali che si autoinvitano a casa nostra

Una lettura che ci farà guardare con occhi diversi gli animali che convivono silenziosamente (o meno) con noi.



Un libro di Nicola Bressi

In una casa abitata da noi umani può entrare qualsiasi animale viva nei dintorni, a volte per sbaglio, a volte perché anche tra gli animali, come fra le persone, ci sono singoli individui che fanno stupidaggini senza senso. Può capitare, poi, che i vicini di casa allevino pitoni reali, cacatua,o cani della prateria, e che questi scappino, finendo sui nostri balconi. Inoltre, per via dei traffici globali e dell'inquinamento climatico, sempre nuove specie giungono nelle nostre città e qualcuna si adatta alle nostre abitazioni...

Ma **come dobbiamo comportarci** quando, per esempio, scorgiamo delle piccole creature con otto zampette muoversi sul pavimento del nostro bagno?

Oppure quando troviamo quelle persistenti farfalline dentro gli scaffali della nostra cucina?

Nessuno meglio di Nicola Bressi, naturalista e zoologo, da anni punto di riferimento sulla stampa e sul web per chiunque voglia approfondire le tematiche relative alla biodiversità e alle specie aliene, poteva raccontarcelo. In questa guida ha minuziosamente descritto più di cinquanta specie che possono entrare nelle nostre case per viverci un po', per mangiare qualcosa, oppure proprio per stabilirvisi: **formiche, zanzare, ragni, millepiedi, vespe, scarafaggi, cimici...**

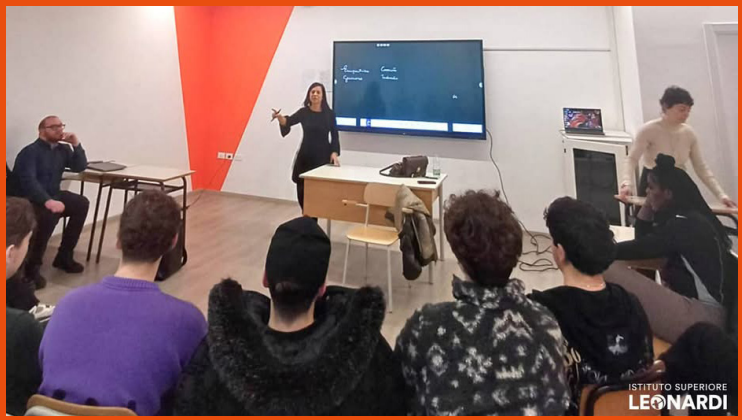
Coinquilini spesso insospettabili, talvolta indesiderati e quasi sempre sconosciuti. Attraverso queste pagine Bressi ci dà tutti gli strumenti per capire come gestire la loro presenza, spiegandociche con alcuni può essere estremamente facile sia convivere che evitare di farlo; con altri, invece, sarà meglio – ma non sarà semplice – non convivere affatto. Un saggio sorprendente, **carico di entusiasmo e di un profondissimo amore per la natura**, capace di farci riconciliare con la parte di noi più selvaggia, la stessa che ancora anima i bambini quando giocano all'aperto e non hanno paura di interagire con animali sempre nuovi.

Un libro in grado di cambiare la nostra percezione dei *coinquilini bestiali* che si autoinvitano a casa nostra, creature curiose di cui conosceremo storia e abitudini. Un testo ricco di aneddoti divertenti, che ci farà vagare per cantine e solai, ricordandoci che abbiamo invaso un territorio precedentemente abitato da tantissime specie diverse e che la loro permanenza sullaTerra dipende anche da noi.

L'AUTORE Naturalista, zoologo, divulgatore, già direttore del Sistema museale civico di Trieste, oggi curatore al Museo di Storia Naturale: **Nicola Bressi** si dedica allo studio, alla gestione e alla valorizzazione della natura in rapporto all'uomo, cercando soluzioni di coesistenza tra **economia** e **biodiversità.** Lavora in particolare con le cosiddette specie problematiche, quelle che ci pongono, o a cui noi poniamo, problemi: dagli orsi alle vespe, dai tritoni alle zanzare. Nel rapporto tra cittadini e natura, considera indispensabili comunicazione e divulgazione scientifica; per questo, oltre a vantare collaborazioni con vari media (RAI, BBC, RTV Slovenija, ORF) è tra i docenti esterni al master di Comunicazione della Scienza della SISSA, Scuola Internazionale Superiore di Studi Avanzati di Trieste. Sul web risponde alle curiosità delle tante persone che lo seguono su **X** e su **Instagram**.

ISTITUTO LEONARDI VINCE L'AMORE EDUCARE ALLE EMOZIONI

Le classi quinte dell'Istituto partecipano a una campagna di sensibilizzazione ideata dalla Regione Umbria



Da lunedì 16 febbraio le classi quinte dell'Istituto Leonardi partecipano a un ciclo di incontri nell'ambito della Campagna di Sensibilizzazione "**Vince l'Amore - Educare alle Emozioni**", inserita nel Catalogo Offerta delle "**Scuole che Promuovono la Salute anno scolastico 2025/2026**" consultabile al link: www.insalute.regione.umbria.it

Si tratta di un progetto che mette al centro **l'educazione affettiva e relazionale**, per aiutare ragazze e ragazzi a sviluppare maggiore consapevolezza emotiva e prevenire ogni forma di violenza, promuovendo la cultura del rispetto.





L'iniziativa è stata ideata dalla **Regione Umbria** ed è frutto di una collaborazione interisituzionale tra: Regione, **USL Umbria1**, **Centro Pari opportunità** e **Centri Antiviolenza.**

- Direzione Salute e Welfare, Istruzione e formazione – Assessore **Fabio Barcaioli** e Dirigente Dott. **Luca Conti**;

- Servizio Salute umana, animale e dell'ecosistema in ottica One Health diretto dal Dott. Salvatore Macri;

- in collaborazione con l'Ufficio Scolastico Regionale per l'Umbria;

- realizzata dal Centro Unico Formazione USL Umbria 1 – Direttore Generale Dott. @Emanuele Ciotti.

In occasione del primo incontro, la Dott.ssa **Mara Fabrizio** (USL Umbria 1) ha guidato studenti e studentesse in un momento di confronto e laboratorio, dedicato alla scoperta delle emozioni e alla costruzione di relazioni sane, rispettose e consapevoli.

Il secondo incontro è stato invece curato dalla **Dott.ssa Rosella De Leonibus**, psicologa e psicoterapeuta, e dall'**Avv. Sara Pasquino**, Presidente di UDI Perugia – **Unione Donne in Italia**, che hanno accompagnato gli studenti in un momento di confronto autentico e partecipato.

"*Per noi* – ha spiegato la Direttrice dell'Istituto Leonardi **Nicoletta Utzeri** – *aderire a questo Progetto significa condividere l'idea di scuola che portiamo avanti da quando siamo nati 10 anni fa. Un momento importante di crescita che rafforza il nostro impegno educativo, dentro e fuori dall'aula*".

IL BLOG DEL DOTTOR LATTANZI



IL CAFFÈ MATTUTINO, BENE O MALE?

Postato dal Dott. Lattanzi — Farmacista e consulente nutrizionale

La pianta del caffè appartiene alla famiglia delle Rubiacee e viene identificata col nome di Coffea; ha piccole bacche rotonde e verdi che una volta giunte a maturazione diventano di color rosso vivo. La qualità di caffè più coltivata al mondo è senza dubbio quella arabica che rappresenta circa il 75% della produzione mondiale. Pare che le prime notizie del caffè provengano dall'Etiopia e precisamente dall'altopiano del Kaffa, da dove appunto proviene la prima pianta di caffè.



Forse non tutti sanno che il caffè è una miscela ricca di numerose sostanze che se assunte in quantità giuste e senza esagerazioni possono avere effetti benefici sull'organismo. Qualche tazzina al giorno è salutare per le arterie, per il fegato, aiuta a mantenere una linea in forma e allevia il mal di testa. La composizione del caffè è complessa: in esso sono presenti più di innumerevoli sostanze che variano in rapporto al tipo di caffè e alle modalità di preparazione.

Grazie alla caffeina, un alcaloide presente nel caffè questa bevanda produce importanti effetti analgesici sul corpo umano. La caffeina è utilizzata anche per la preparazione di alcuni farmaci che possono essere acquistati senza ricetta e che alleviano il dolore di piccoli traumi, è spesso presente in associazione in alcuni farmaci utili per combattere la cefalea.

Che il caffè sia la bevanda più amata dagli italiani non è certo una sorpresa. Secondo un'analisi di AstraRicerche commissionata dal Consorzio Promozione Caffè, gli italiani che considerano il caffè uno dei piaceri della vita sono 7 su 10, mentre 9 su 10 quelli che si definiscono bevitori abituali.

Una vasta letteratura evidenzia i numerosi benefici associati ad un moderato consumo di caffè su importanti aspetti della fisiologia umana, dalla memoria alla concentrazione, dalla performance fisica al rallentamento del fisiologico declino cognitivo legato all'età, dalla riduzione del rischio di malattie neurodegenerative (come il morbo di Alzheimer e la malattia di Parkinson) a una forte azione preventiva e protettiva nei confronti del diabete di tipo 2 e di alcune malattie del fegato tra cui cirrosi, steatosi ed epatite. In particolare, visto che questo è stato l'anno dello sport per eccellenza e che stiamo parlando di energia, è interessante notare che questa bevanda può avere un effetto favorevole sulle performance sportive.

Per molte persone, iniziare la giornata senza averne sorseggiato possibilmente con calma e mentre si sfoglia la rassegna stampa una buona tazza è impensabile. Il caffè è una sorta di piacere certificato, una rituale necessario per affrontare le incombenze quotidiane con il giusto sprint, ma udite udite il mattino appena svegli non sarebbe il momento ideale, Nelle prime ore del mattino, infatti, il nostro corpo produce il cortisolo, ovvero l'ormone dello stress che prepara il nostro corpo al risveglio. Se si assume caffè nelle primissime ore della mattinata si rischia di interferire, influendo negativamente sulla produzione di questo ormone davvero molto importante. Il cortisolo, assieme ad altri ormoni è coinvolto nei processi metabolici di carboidrati, proteine e lipidi. Avvertire la necessità di bere caffè appena svegli, potrebbe essere legato all'adattamento del nostro corpo a questa abitudine. Ecco perché sarebbe bene non berlo appena svegli, ma dopo un paio di ore e a stomaco pieno ; la caffeina contenuta nel caffè ha la capacità di modulare la trasmissione dopaminergica e facilitare il rilascio di serotonina, mentre i suoi composti antinfiammatori e antiossidanti dimostrano effetti benefici nel gestire gli sbalzi dell'umore. "È proprio questo il motivo per cui, quando ci si sveglia già stanchi o quando la giornata sembra non finire mai, prenderci quei dieci minuti tutti per noi e assaporare quel gusto familiare fa sembrare subito tutto un po' più facile. Il caffè è una delle bevande più studiate al mondo e i suoi molteplici effetti sull'organismo e le nuove scoperte non smettono mai di stupirci. La pausa caffè è un momento che ha un effetto benefico doppio sul nostro umore, in primis per le evidenze confermate dalla scienza, ma anche per il puro piacere di dedicarci del tempo per rilassarci, apprezzando il suo sapore e il suo aroma unico.

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



BORGOBRUFA SPA RESORT: LO SLOW LUXURY CHE RACCONTA L'ANIMA AUTENTICA DELL'UMBRIA

DORMIRE DENTRO IL PAESAGGIO

Nel **cuore dell'Umbria**, tra oliveti, vigneti e colline senza tempo, **Borgobrufa Spa Resort** è un luogo dove il lusso si esprime nella sua forma più autentica: quella della lentezza, dell'armonia e della connessione con il territorio. Qui ogni esperienza restituisce valore al tempo e invita a riscoprire il piacere delle cose essenziali.

Le **49 camere e suite**, distribuite tra casali in pietra e architetture contemporanee, interpretano l'identità umbra attraverso materiali naturali, colori ispirati al paesaggio e arredi artigianali. Le suite esperienziali, come l'**Imperial Emotion Suite SPA** e la **Luxury Love Suite**, offrono spazi ampi e riservati, dove il benessere si vive in totale privacy.

Lo slow luxury si manifesta nei gesti più semplici: una colazione panoramica in camera, un aperitivo al tramonto, il silenzio della natura che entra negli spazi e li trasforma in esperienza.



IL GUSTO COME RACCONTO DEL TERRITORIO

La filosofia del resort trova piena espressione anche nella proposta culinaria. Al Ristorante Quattro Sensi, la tradizione umbra si rinnova attraverso ingredienti locali e stagionali, mentre a Elementi Fine Dining, una stella Michelin, lo chef Andrea Impero interpreta la materia prima con sensibilità contemporanea. Ogni piatto diventa racconto, valorizzando olio extravergine, legumi antichi e prodotti del territorio in un equilibrio tra tecnica, memoria e visione.

La tavola diventa così un ponte tra l'eccellenza del gusto e il valore della filiera corta, in perfetta armonia con la filosofia del resort: vivere bene, valorizzando ciò che nasce vicino.





IL BENESSERE CHE NASCE DALLA TERRA

Con i suoi 3.000 metri quadrati, la Spa di Borgobrufa è la più grande dell'Umbria e rappresenta un santuario dedicato al benessere consapevole. I trattamenti nascono da materie prime locali, come vinacce di Sagrantino, olive ed erbe officinali, trasformate in formulazioni cosmetiche esclusive nella linea Armonia, Essenza, Bellezza.

Piscine panoramiche, saune e Private Spa completano un percorso rigenerante, dove il corpo ritrova equilibrio e la mente si riconnette al ritmo naturale delle cose.

IL PRIVILEGIO DELLA LENTEZZA

Borgobrufa Spa Resort è più di una destinazione: è un modo di vivere l'Umbria attraverso i suoi ritmi, i suoi sapori e la sua bellezza più autentica. Un luogo dove il lusso non è ostentazione, ma equilibrio. Dove ogni soggiorno diventa un invito a rallentare, respirare e riscoprire il valore profondo del tempo ritrovato.

INFO
Borgobrufa SPA Resort
via del colle 38, Brufa (PG)
T. 075 9883
www.borgobrufa.it



NICOLÒ FILIPPUCCI

TRIONFA A SANREMO

L'UMBRIA CONQUISTA LA LIGURIA

L'ARTISTA PERUGINO VINCE FRA LE NUOVE PROPOSTE CON IL BRANO LAGUNA. IL SIGILLO SU UN'ASCESA FOLGORANTE, CHE RAPPRESENTA SOLTANTO L'INIZIO DI UNO SPLENDIDO PERCORSO.

Testo: Matteo Grandi
Brano: Laguna — Nicolò Filippucci

Come autore, frequento il **Festival di Sanremo** ormai da parecchi anni. Quest'anno però ho vissuto un'**emozione particolare**: veder trionfare un **perugino** sotto i miei occhi mi ha riempito di gioia e di orgoglio. Anche perché **Nicolò Filippucci** è un ragazzo che osservo con interesse fin dal suo ingresso ad **Amici**, un ragazzo che ha sempre lasciato parlare il suo talento.

E allora per qualche ora ho lasciato in stand by la mia attività e ho chiesto a Nicolò di poter fare una chiacchierata per **Piacere Magazine.** Per chi non conosce la bulimia della macchina organizzativa del Festival è difficile spiegare gli incastri, le conferenze stampa, le interviste con le radio, gli appuntamenti in corsa che si sovrappongono. Un **circo impazzito** che si amplifica dopo il successo. E così Nicolo, che ha trionfato il giovedì, si è dovuto fermare fino alla domenica per assecondare il rituale di radio, tv, eventi speciali, microfoni e taccuini. E il sabato pomeriggio, poche ore prima della finalissima dei "big", mentre il sole inizia a tramontare e le luci della **Costa Toscana** iniziano a riflettersi sulle acque di **Sanremo**, Nicolò fra i suoi mille impegni ha trovato un attimo per raccontarsi e raccontare questa fantastica avventura anche a **PM.**



PH. LUIGI BUONINCONTRO

Un’edizione speciale che ha portato in finale ben due artisti perugini: oltre a Nicolò c’era anche il rapper Blind

Nicolò, partiamo dall'emozione di quel momento... che cosa hai provato?
Ero molto emozionato e molto felice. Probabilmente devo ancora realizzare cosa è successo. Forse serviranno un po’ di giorni e magari una pausa post Sanremo per capire bene...

Allora prova a raccontarci questa felicità...
Ti dico che sono molto contento di com’è andata. Non soltanto per la vittoria ma anche per come ho reagito a questa settimana di Sanremo, al palco... sono riuscito a godermi appieno questa esperienza che era il mio obiettivo principale.

Prima di arrivare qua, hai avuto un'ascesa molto veloce. Dopo l’ingresso ad Amici nel giro di un anno e mezzo ti è letteralmente cambiata la vita. Merito del lavoro che hai fatto e del tuo talento, ma poi quando le cose succedono così velocemente che cosa ti passa per la testa?
Sicuramente è stato un anno pieno di cose. Molte di queste sono avvenute rapidamente. Ora vorrei



riprendere un po' di tempo per me. Concentrarmi sul mio percorso e sul futuro della mia musica. E comunque continueranno a succedere cose, come il concerto previsto ai Magazzini Generali di Milano il prossimo 13 aprile.

Nel contesto attuale si danno tante etichette agli artisti e ai loro generi musicali. Tu come definiresti la tua musica?
Il mio a livello di genere è un pop contaminato. Anche all'interno del nuovo disco ci saranno cose diverse da quello che ho già fatto ascoltare. Sicuramente sto cercando di esplorare ancora appieno quella che è la mia artisticità, ho solo 19 anni e so che ancora devo crescere tanto. Sicuramente con la mia musica cerco di esprimermi per quello che sono. La definirei sincera, ecco.

Sincerità per sincerità: ti aspettavi questo risultato?
Sicuramente ci speravo. Quello sì. Ma non so se me l'aspettavo perché gli artisti in gara erano tutti validissimi ed eravamo tutti lì per un motivo. Ognuno di noi aveva la possibilità di arrivare e ce la giocavamo. Però riuscire ad alzare il "leoncino" è stato molto molto bello.

C'è qualcuno a cui dedichi questa vittoria?
La dedico a me stesso, alla mia famiglia e tutte le persone del mio team. Senza di loro non avrei avuto quest'opportunità, c'è grande sintonia fra di noi e non è assolutamente una cosa scontata.

Ti faccio una domanda che in realtà ne contiene due: Perugia ha espresso raramente artisti musicali ad altissimo livello. Quest'anno, all'improvviso, ci siamo ritrovati nell'abbondanza portando addirittura due artisti della nostra città in finale a Sanremo Giovani,. Ed eccoci alla doppia domanda: che significato ha per l'Umbria questa nuova wave? E credi che emergere facendo musica nella nostra terra sia più difficile?
Sicuramente è stato molto bello che sia io che Blind - che veniamo dalla stessa città - abbiamo avuto questa opportunità e condiviso questa esperienza. Arriviamo da mondi diversi, ma abbiamo la stessa passione per la musica. E mi piace sottolineare anche la presenza di un altro artista umbro a Sanremo: Michele Bravi tra i big.

Per quanto riguarda il fare musica nella nostra terra, io credo che si possa assolutamente fare, ma noi siamo gli esempi viventi del fatto che città come Milano e Roma dan-



Dedico questa vittoria a me stesso, alla mia famiglia e alle persone che ogni giorno lavorano con me



no più opportunità. Però l'Umbria per la musica è comunque una terra importantissima, penso a un'eccellenza internazionale come Umbria Jazz, ma anche a eventi come L'Umbria che Spacca. È importante creare un movimento, raccogliere ciò che di buono in termini musicali è stato seminato.

Umbria che spacca il cui organizzatore è il frontman di un'altra felice eccezione della nostra terra, i FASK.
La strada è giusta dobbiamo solo continuare a percorrerla.

Ultimissima domanda: che rapporto hai oggi con la tua città oggi? La vivi ancora, quanto la vivi?
Perugia è la città in cui sono cresciuto, i miei amici sono lì e tutte le persone con cui ho iniziato a fare musica sono lì. E anche se ora, per il mio lavoro, mi sono trasferito a Milano, Perugia è e resta la mia casa, la città in cui ci sono i miei affetti più cari. Una città unica con cui ho un rapporto bellissimo.

SEMPLICEMENTE IN FORMA



McFIT PERUGIA
Piazza del Bacio
06124 Perugia



McFIT

VISITA IL SITO MCFIT.COM



okkio

OTTICA & CONTATTOLOGIA

MOSCOT

NEW YORK CITY

SINCE 1915

AUTHORIZED DEALER

CORCIANO • BASTIA UMBRA • FOLIGNO • GUALDO TADINO • NOCERA UMBRA



otticaokkio.it

Okkio Occhialeria

345 0397426



FINO AL 6 APRILE 2026

MARIO GIACOMELLI. PAPAVERI ROSSI

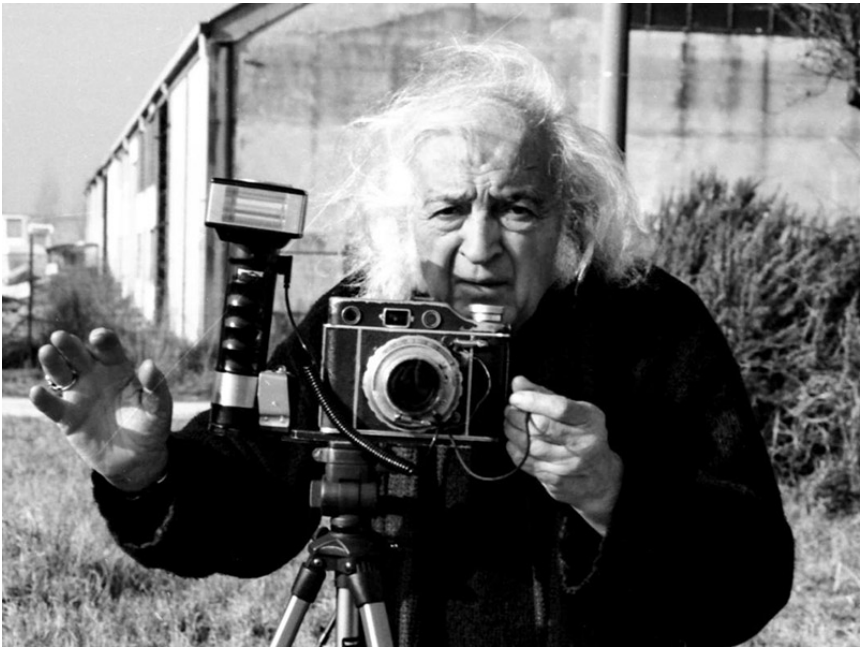
La Galleria Nazionale dell'Umbria omaggia il grande maestro della fotografia del Novecento nel centenario della sua nascita

Testo: La Redazione
Brano: Le Coeur – Galatée

Mario Giacomelli è stato il più irregolare tra i fotografi italiani. "**Eretico**" nel significato più autentico del termine: colui che sceglie, che devia dal sentiero battuto. Così si può raccontare **il suo percorso** dentro la **storia della fotografia**. Un autore libero, refrattario a scuole, correnti e appartenenze, che fin dagli esordi ha tracciato un percorso radicalmente personale, scardinando codici e certezze visive consolidate.

La sua ricerca è stata tra le prime, in Italia, ad aprire una **dimensione quasi metafisica** dello **sguardo fotografico**: l'immagine non più come semplice riproduzione del reale, ma come strumento per attraversarlo, interrogarlo, interpretarlo. Fotografare, per Giacomelli, significava **pensare**. Significava **misurarsi con il mondo** e con la propria posizione dentro di esso, consapevole che ogni atto artistico è anche un atto esistenziale. In questa prospettiva — ben prima di **Luigi Ghirri** e della stagione di **Viaggio in Italia** — la fotografia non è stata per lui una professione in senso stretto, ma una **disciplina espressiva** inserita in un progetto di vita totale.

Il primo a coglierne la portata fu **Paolo Monti** nel 1955. Durante la giuria del Concorso Nazionale di Castelfranco Veneto, descrisse così l'impatto delle sue immagini: tra migliaia di stampe, le fotografie di **Giacomelli** apparvero come una rivelazione, la prova che era nato un autore nuovo. Da lì prese avvio un percorso artistico tanto fortunato quanto complesso. Arrivato alla fotografia dopo l'esperienza da tipografo — competenza che si rivelerà preziosa nel lavoro in camera oscura — Giacomelli emerse come una delle personalità più originali del Novecento fotografico italiano.



Eppure, restò sempre profondamente legato alla sua **Senigallia**, città in cui nacque, visse e morì senza quasi mai allontanarsene. Un radicamento territoriale che non gli impedì di raggiungere una risonanza internazionale: nel **1964 John Szarkowski**, allora direttore del dipartimento di fotografia del MoMA di New York, acquisì opere della serie Scanno e alcune immagini dei celebri Pretini (Io non ho mani che mi accarezzino il volto). Nello stesso anno Giacomelli partecipò alla **Biennale di Venezia**, sancendo la sua consacrazione globale. Nel **1980** Arturo Carlo Quintavalle, tra i suoi interpreti più attenti, gli dedicò la prima grande monografica allo CSAC di Parma, contribuendo a consolidarne definitivamente la statura critica.







La mostra è anche l'occasione per approfondire la relazione artistica e il rapporto umano che legò Mario Giacomelli ad Alberto Burri, di cui sono esplicita testimonianza alcune fotografie che riportano la dedica al maestro tifernate

OPERE INEDITE IN MOSTRA ALLA GNU

Dal 15 ottobre dell'anno scorso e fino al 6 aprile 2026, la **Galleria Nazionale dell'Umbria** ha deciso di rendere omaggio a questo straordinario fotografo, in occasione del centenario della sua nascita con la mostra ***Mario Giacomelli. Papaveri rossi***, curata da **Alessandro Sarteanesi** nello spazio di ***CAMERA OSCURA***, dedicato alla fotografia. L'esposizione propone un nucleo di opere mai esposte dell'artista, con soggetto il **paesaggio umbro**, tutte caratterizzate da un utilizzo quasi "**pittorico**" del colore, fatto davvero insolito per Giacomelli, conosciuto per lo più per immagini che giocano sui forti contrasti, dei bianchi e dei neri, dei pieni e dei vuoti.

La mostra è anche l'occasione per approfondire la relazione artistica e il rapporto umano che legò **Mario Giacomelli** ad **Alberto Burri**, di cui sono esplicita testimonianza alcune fotografie che riportano la dedica al maestro tifernate, che s'inquadrano in una comune ricerca, seppur declinata con modalità diverse, all'interno Informale italiano del dopoguerra.

Il nucleo centrale è rappresentato **da 5 fotografie inedite di piccole dimensioni**, scattate negli anni Sessanta sull'altopiano di Colfiorito e di Castelluccio di Norcia. A queste si aggiungono una **decina di opere astratte**, coeve alle precedenti, anch'esse a colori, che documentano come Giacomelli si sentisse pienamente un artista visivo, nonostante l'uso della fotografia come medium espressivo, combinando il tema del paesaggio con quello del colore per dar vita a un unico elemento sostanzialmente '**pittorico**'.

L'**esposizione si completa** con **due fotografie del soggetto** più iconico di Giacomelli, quello dei famosi "pretini" che inscenano un girotondo, presenti in mostra anche in una delle rare versioni a colori, anch'essa dedicata ad Alberto Burri.

CAMERA OSCURA

Il progetto ***Camera Oscura. La Galleria Nazionale dell'Umbria per la fotografia***, curato da **Marina Bon Valsassina** e **Costanza Neve**, si propone di esplorare **l'essenza dell'arte fotografica**, un mezzo che, sin dalla sua nascita, ha catturato momenti e **raccontato storie**, diventando una testimonianza della nostra realtà e delle emozioni umane.

Il concetto stesso di camera oscura, che risale a secoli prima dell'invenzione della fotografia, rappresenta l'idea di un luogo in cui la luce penetra esclusivamente da un minuscolo foro, creando immagini proiettate su una superficie. Questo **processo di rivelazione** è il cuore della **fotografia**: un dialogo tra luce e ombra che dà vita a visioni uniche e personali.

Il progetto offre una nuova **chiave di lettura della realtà**, illuminando, anche nell'oscurità, sull'arte della fotografia, intesa sia come atto tecnico sia come espressione artistica, per dimostrare, attraverso le fotografie, il fil rouge che collega l'arte del passato al presente. Un'**insegna al neon** segna l'**ingresso** a questo spazio '**segreto**', avvolto in **luci soffuse** e **ombre suggestive**. Qui non si trovano tempere, oli, pennelli o collanti, ma si esplorano concetti di tempo, esposizione, profondità e messa a fuoco.



Il progetto Camera Oscura. La Galleria Nazionale dell'Umbria per la fotografia, curato da Marina Bon Valsassina e Costanza Neve, si propone di esplorare l'essenza dell'arte fotografica



MARIO GIACOMELLI.
PAPAVERI ROSSI
Fino al 6 aprile 2026

Perugia,
Galleria Nazionale dell'Umbria
Corso Pietro Vannucci, 19
gallerianazionaledellumbria.it

Orari di apertura: dal martedì alla domenica 08.30 – 19.30 (ultimo ingresso 18.30)

Biglietti: intero € 12.00; ridotto € 2.00; gratuito per i possessori della cardGNU e per gli aventi diritto

Informazioni:
T. 075 5721009
gnu@sistemamuseo.it
gan-umb@cultura.gov.it



Ci siamo fatti raccontare questo quarto di secolo dal direttore del Centro, Simone Mainiero

GHERLINDA,25 ANNI E NON SENTIRLI

Il Centro Gherlinda, punto di riferimento assoluto nell'intrattenimento della provincia di Perugia, taglia un traguardo storico, quello dei 25 anni. Un quarto di secolo scandito da grandi intuizioni, dalla prima **multisala** all'interno di un centro commerciale presente sul territorio, da un'idea di centro di aggregazione declinata fra **intrattenimento**, retail, **shopping**, **food court** ed **eventi.**



Il Gherlinda ha da sempre una sua identità, grazie alla quale si è ritagliato uno spazio molto rilevante sul territorio anche in virtù alla creatività con la quale è stata portata avanti la sua gestione. Ne abbiamo parlato, proprio in occasione di questo anniversario, con il Direttore **Simone Mainiero**.

Qual è l'immagine con la quale racconteresti questi 25 anni del Gherlinda, la più emblematica?
Probabilmente l'inaugurazione del cinema. Fu un evento straordinario. C'era una folla oceanica, anche perché 25 anni fa in Italia le multisale all'interno dei centri commerciali erano due o tre al massimo e per noi significava dare vita a un progetto futuristico. Ricordo che anche nei giorni e nei mesi a venire il cinema era sempre strapieno. In questo senso siamo stati dei precursori; forse anche per questo è rimasto uno dei ricordi più significativi.

In effetti, il binomio con il cinema ha sempre scandito la vostra identità...
Sì, devo dire che nell'immaginario delle persone c'è sempre stato questo binomio Gherlinda-Multisala, all'inizio era Warner Village, oggi è The Space Cinema. Ma per noi è sempre stato importantissimo tutto l'ecosistema: il commercio, la ristorazione, il retail. E quando in zona hanno iniziato a fiorire tante attività abbiamo puntato sui nostri punti di forza: intrattenimento, leisure, sport e food court oltre alla parte commerciale vera e propria. Riguardo a quest'ultima poi, parlando di abbigliamento siamo anche orgogliosi di essere forse fra le pochissime realtà in cui sono rappresentate anche delle insegne locali e non soltanto le grandi multinazionali; si tratta di una forma di appartenenza che per noi è molto importante.

Nel tempo non avete mai smesso di rinnovarvi...
È vero. A differenza di tanti centri commerciali che ruotano intorno a un supermercato, noi il supermercato non l'abbiamo mai avuto, quindi

IL CENTRO D'INTRATTENIMENTO PIÙ AMATO DELLA CITTÀ, FESTEGGIA UN IMPORTANTE TRAGUARDO CON LA VOGLIA DI SORPRENDERE ANCORA

abbiamo dovuto crearci un'identità ma abbiamo anche dovuto fare uno sforzo creativo che potesse farci percorrere una strada unica. E allora ecco i 1.500 metri quadrati di palestra, la sala giochi che a un certo punto è passata dai 1.000 ai 2.000 metri, la capacità di alimentare a nostro interno un grande contenitore di aggregazione sociale. Da noi non c'è mai stata la filosofia del mordi e fuggi, del "vengo, faccio l'acquisto e me ne vado" come accade nella maggior parte dei centri commerciali. Qua le persone, i ragazzi, le famiglie vengono per passare una giornata, fra cinema, sala giochi con gli amici o con i bambini, qualche attività, lo shopping. E poi magari si fermano a mangiare qualcosa. Non potendo combattere con le stesse armi dei centri commerciali più grandi abbiamo scelto di puntare sulla possibilità di vivere questo centro commerciale in maniera unica.



Qual è stato in questi 25 anni il momento più emozionante?
Forse quando ci siamo rialzati dal covid perché per noi il covid è stato veramente un periodo terribile; peraltro non avendo un supermercato eravamo pesantemente penalizzati anche da quel punto di vista. In quella fase si pensava addirittura che il cinema fosse destinato a morire e invece il cinema in quegli anni fece un restyling e da là si è totalmente rilanciato. Tanto che dopo la riapertura, in pochi anni ha ricominciato a fare dei numeri straordinari. Quindi ripensare al periodo post-covid, alla resilienza con cui abbiamo affrontato quel momento così drammatico, è la cosa che mi emoziona di più.

Qual è il segreto del successo?
Forse la formula vincente sta nelle nostre iniziative speciali. Siamo creativi e abbiamo sempre ideato i nostri appuntamenti senza ricorre-



re a eventi già esistenti. Fra i tanti quello che ci rende più orgogliosi in assoluto è lo Sport Village che è il nostro fiore all'occhiello. Un evento inventato da zero che oggi tentano di replicare in tanti, anche se nessuno può contare sul patrocino e sul supporto organizzativo del CONI, insieme al quale abbiamo progettato l'evento fino dalla prima edizione.
E poi tanti altri eventi: ricordo Shop Life, dove utilizzammo un negozio che al tempo era chiuso per fare un "Grande fratello" vero e proprio con 6-7 ragazzi che vissero all'interno del negozio per un mese ripresi dalle telecamere, o l'evento del Tuning con le auto che rombano nel parcheggio, ma anche nuove iniziative come l'ultima nata Funtastica che è un evento dedicato alle carte, ai cosplayer, ai fumetti, o il nostro appuntamento dedicato agli amici a 4 zampe...

E per questi 25 anni avete qualche sorpresa in serbo?
Assolutamente sì, stiamo preparando un grande evento in collaborazione con il cinema The Space. A oggi la data e il contenuto sono ancora top secret ma presto li sveleremo e potrete essere aggiornati anche sui canali social di Piacere Magazine.

Ma alla fine siete il centro commerciale di Perugia o di Corciano?
Be', diciamo che siamo proprio al confine, da una parte della strada c'è Perugia dall'altra c'è Corciano. Amministrativamente siamo all'interno del comune di Corciano ma noi di fatto ci sentiamo il centro commerciale di tutti.
Ricordo che qualche anno fa, per l'inaugurazione del nuovo ingresso sul retro, vennero tutti e due i sindaci, il sindaco di Perugia che al tempo era Romizi e il sindaco di Corciano Betti che per l'occasione si sfidarono anche in una gara nelle nuove piste di bowling.

Come immagini il Gherlinda fra 25 anni?
Diciamo che l'orizzonte è piuttosto lungo. Del resto, noi siamo sempre stati capaci di rinnovarci. Di una cosa però sono certo: da qui ai prossimi 25 anni cambieranno tante cose ma sono convinto che non cambierà il nostro DNA.

SE LA MODA DIVENTA UN'AVVENTURA

ALCUNI ICONICI SCATTI CHE UNISCONO CREATIVITÀ ED ESPLORAZIONE CON VISTA SU UN WORKSHOP ESCLUSIVO

Testo: La Redazione
Brano: DtMF – Bad Bunny

In queste pagine una selezione degli scatti più suggestivi delle **Elite MasterClass.** Immagini iconiche che parlano di moda, ma anche di arte, immagini in cui gli scatti si ispirano al tema delle grandi avventura. Una selezione accurata la nostra che ha scavato in un repertorio di 16 anni di **workshop fotografici**, che sono anche diventati oltre 300 editoriali di riviste con **20 copertine.** Non sono immagini banali perché raccontano un mestiere: dalla **valorizzazione** degli aspetti del **branding**, passando per il concept e lo styling. Perché dietro scatti come questi niente è improvvisato.

E per i **fotoamatori** o per i **fotografi professionisti** che sognano di potersi cimentare con una realtà estremamente stimolante, ora c'è anche la possibilità di partecipare all'**Elite MasterClass**, il **workshop editoriale di fotografia di moda e lifestyle** più esclusivo del pianeta diretto dal celebre fotografo di moda **Kevin Michael Schmitz** dal 24 al 28 marzo 2026. L'unica piccola controindicazione è che per farlo bisogna volare a Los Angeles.




















TAPPETI DA VIVERE,OGNI GIORNO



EKBATAN

THE ART OF CARPETS

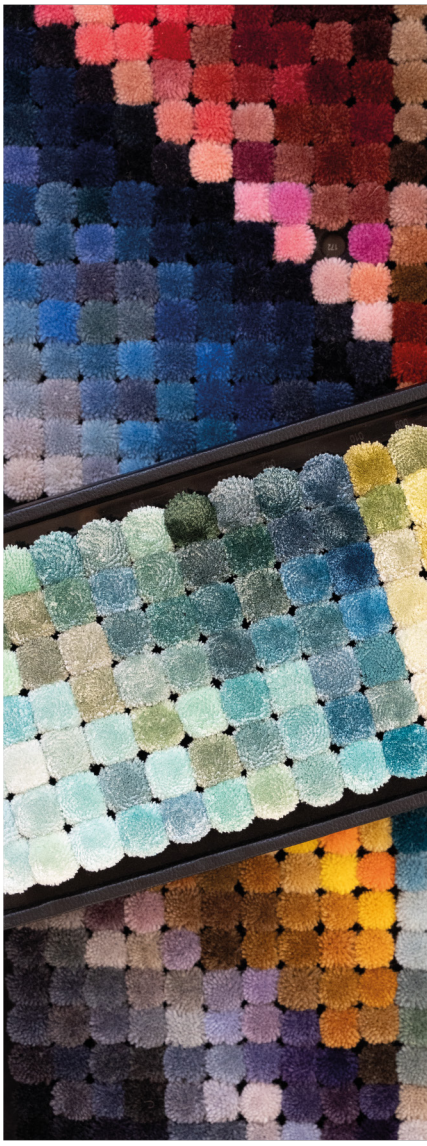
Un tappeto orientale è prima di tutto una lunga e bellissima storia.

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

ekbatancarpets.com









iktome.it

EKBATAN

THE ART OF CARPETS

Vieni a scegliere il tappeto ideale per il tuo ambiente, o personalizzalo in base ai tuoi gusti. A tutto il resto penseremo noi.

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

Personalizzazione
Su richiesta realizzazione di prodotti con disegno e formato personalizzato

Contract
Tappeti e soluzioni su misura per aziende

Perizie
Valutazione professionale di tappeti con possibilità di permuta sul nuovo

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

Restauro
Rammendo strappi e fori, rifacimento frange e recupero colori

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

PERUGIA PRATICHE, DA OLTRE 20 ANNI UN PUNTO DI RIFERIMENTO IN CITTÀ



Da oltre vent'anni **Perugia Pratiche** rappresenta un **punto di riferimento** nel settore delle pratiche automobilistiche e dei servizi legati alla mobilità su strada a Perugia e non solo. Competenza, affidabilità e rapidità operativa sono i tratti distintivi che hanno permesso all'agenzia di consolidare nel tempo un rapporto di fiducia con una clientela privata sempre più ampia, che si affida alla struttura per **passaggi di proprietà**, **rinnovi di patente**, **demolizioni** e **gestione documentale**.

Accanto ai servizi rivolti ai cittadini, Perugia Pratiche ha sviluppato un'importante specializzazione nel **segmento business**, collaborando stabilmente con concessionari, rivenditori e operatori del commercio automobilistico. Un ambito in cui precisione, tempestività e conoscenza normativa rappresentano elementi strategici.

Alla guida dell'agenzia ci sono **Moreno Vantaggi** e **Cinzia Cappannelli**, che hanno saputo costruire nel tempo una realtà solida e riconosciuta sul territorio.

Competenza, affidabilità e rapidità operativa, per pratiche auto e servizi legati alla mobilità su strada







La prima sede è stata inaugurata a **Ponte Felcino** nel 1999; nel 2022 l'attività si è ampliata con l'apertura di una seconda sede a **San Sisto**, rafforzando così la presenza e la capacità di servizio. A completare il team, tre collaboratrici esperte — **Cinzia**, **Genni** e **Simona** — che contribuiscono ogni giorno a garantire un'assistenza puntuale e professionale.

L'impegno di Perugia Pratiche si estende anche al sostegno del tessuto sportivo locale, attraverso partnership con importanti realtà del territorio, a testimonianza di un legame concreto con la comunità.

Oggi Perugia Pratiche si distingue non solo come **agenzia di servizi**, ma come **partner operativo affidabile**, capace di semplificare procedure spesso complesse e di offrire soluzioni rapide e personalizzate. Un presidio di competenza e prossimità che accompagna cittadini e imprese nella gestione quotidiana delle pratiche legate alla mobilità.

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

LEVITA GROUP

Un assistente digitale che risponde ai tuoi clienti 24/7

Il tuo customer service può fare molto di più.

- **Risponde** ai clienti in tempo reale
- **Riduce il lavoro** del team
- **Solo risposte** verificate

A PARTIRE DA
€ 125,00/mese + IVA

Riduci i costi e migliora il servizio clienti con Giorgio


SCOPRI DI PIÙ

PERUGIA È UN'ESPLOSIONE DI NUOVI SAPORI



FRA RISTORANTI E PIZZERIE, VIAGGIO ALLA SCOPERTA DELLE ULTIME APERTURE IN CITTÀ

L'ANTICA PIZZERIA DA MICHELE

NAPOLI NEL CUORE DI PERUGIA



Il centro storico di Perugia si arricchisce di un nuovo indirizzo imperdibile: all'inizio di questo nuovo anno ha aperto i battenti L'Antica Pizzeria Da Michele, che porta in Umbria la straordinaria tradizione della pizza napoletana. La location non poteva essere più suggestiva: Via Mazzini 10 a pochi passi da Corso Vannucci e Piazza IV Novembre. Il progetto di ristrutturazione del locale ha saputo creare un dialogo affascinante tra passato e presente, preservando le volte in pietra e il soppalco in legno originali, testimoni della storia perugina, integrandoli con riferimenti alla tradizione partenopea. Il risultato è uno spazio accogliente, dove l'atmosfera umbra e quella napoletana si fondono senza forzature.

Il menu si concentra su poche pizze preparate secondo la ricetta originale, regine assolute della lista la margherita e la marinara, affiancate da altre specialità della tradizione napoletana, accompagnate da una selezione di fritti classici. Niente fronzoli, solo ingredienti selezionati e la maestria di chi la pizza napoletana la fa da generazioni. Non a caso, dietro al marchio c'è la famiglia Condurro, dinastia di pizzaioli dal 1870: cinque generazioni che hanno tramandato l'arte dell'impasto, fino ad arrivare ad Antonio e Michele Condurro che oggi portano avanti la tradizione di famiglia.

Via Mazzini 10, Perugia
Per informazioni e prenotazioni:
+39 075 9662 214



LE FATE IGNORANTI

UNO SFIZIO AL BARTON PARK



Si è aperto un nuovo capitolo per Le Fate Ignoranti. Il progetto gastronomico delle **chef Rita Bottauscio e Barbara Boccioli** ha trovato **una nuova casa**: l'oasi iperreale del Barton Park. Il moderno parco urbano inaugurato nel 2018, offre il contesto perfetto per quello che Rita e Barbara definiscono ***il luogo del tuo tempo***. Uno spazio polifunzionale pensato per accompagnare gli ospiti dalla prima colazione al drink dopo cena, capace di trasformarsi nel corso della giornata per rispondere alle diverse esigenze dei clienti. **La proposta culinaria** delle due chef è **una dichiarazione d'amore** alla cucina del **territorio umbro**, reinterpretata con uno sguardo contemporaneo. Nei loro piatti si ritrovano i sapori della tradizione, arricchiti dalle esperienze personali e da un'apertura all'innovazione che non tradisce mai le radici. Al centro vi è la qualità degli ingredienti che parla da sé, senza bisogno di complicazioni inutili.

Ma Le Fate Ignoranti vuole essere **molto più di un ristorante**: un luogo dove il buon cibo incontra il buon vino, dove le chiacchiere si mescolano alle risate, dove gli amici si ritrovano in una cornice che cambia con le stagioni, ricca di sapori, colori e profumi. Un progetto ambizioso che punta a diventare un punto di riferimento non solo gastronomico ma sociale e culturale per il capoluogo umbro.

Viale Giovanni Perari 13, Perugia
Per informazioni e prenotazioni:
+39 075 575 7657

PIZZERIA DON PIETRO

UN CAMPIONE DEL MONDO SUL TRASIMENO

Qualche settimana fa, il taglio del nastro di Don Pietro ha portato sul Lago Trasimeno un'idea di pizzeria che ancora mancava: un progetto che unisce pizza napoletana d'eccellenza, cucina campana, accoglienza curata e la bellezza di una delle location più suggestive dell'Umbria. Viale del Lavoro a Torricella sul Lago è ora l'indirizzo da segnare per chi cerca un'esperienza gastronomica completa. Il protagonista è **Pietro De Vivo**, classe 1999, uno dei talenti più interessanti della nuova generazione di pizzaioli. Nel 2023 ha conquistato il titolo di **Campione del Mondo di Pizza** alla 21° edizione della Pizza World Cup, confermando un percorso fatto di tecnica, studio e creatività. Ma Pietro ha una visione che va oltre la semplice eccellenza tecnica: vuole che la sua pizzeria sia molto di più di un luogo dove mangiare una buona pizza, ma uno spazio in cui tornare, incontrarsi, festeggiare, rilassarsi e vivere il territorio. La location è stata scelta proprio per questo: un grande giardino esterno e una terrazza panoramica con vista lago, pensata per ospitare non solo pranzi e cene, ma anche eventi, feste private e momenti speciali. Uno degli angoli più belli del Trasimeno diventa così **un punto di riferimento** per chi abita il lago e per chi lo scopre per la prima volta.



Il menu riflette la filosofia di Pietro: pizza napoletana con impasti a lunga lievitazione, farine selezionate e ingredienti di eccellenza, ma anche una forte identità personale che si esprime in proposte creative accanto ai classici intramontabili. **Il cornicione è alto e soffice** come vuole la tradizione, ma l'approccio è contemporaneo. Ad accompagnare le pizze, una selezione di piatti della cucina campana che completano l'esperienza.

Viale del Lavoro, Torricella Sul Lago
Per informazioni e prenotazioni:
+39 349 090 4758

GROTTA DEI PRIORI

CARNE ALLA BRACE IN CHIAVE MODERNA IN VIA DEI PRIORI



Nel cuore pulsante del centro storico, su una delle vie più iconiche e suggestive di Perugia, la Grotta Dei Priori si è ritagliata **uno spazio d'eccellenza** per gli amanti della cucina umbra, e soprattutto della carne alla brace. Via dei Priori 78 è l'indirizzo dove una cucina tradizionale in chiave moderna incontra l'atmosfera unica delle antiche mura perugine.

Il nome stesso evoca l'esperienza che attende gli ospiti: varcare la soglia è come entrare in **una grotta antica**, profonda ma luminosa, e soprattutto **piena di gusto**. L'architettura storica del palazzo diventa parte integrante del concept, creando un'atmosfera suggestiva che valorizza l'identità del locale senza artifici.

Il menu è una celebrazione della **carne di qualità**: fiorentina, tomahawk, wagyu giapponese, tagliate e specialità del giorno sono al centro di una proposta che non fa compromessi sulla materia prima. Ad accompagnare le carni, **una selezione di antipasti** che rendono omaggio alla tradizione del territorio con taglieri di affettati misti e formaggi del territorio.

L'approccio è quello della cucina italiana autentica, dove pazienza, attenzione e rispetto per la materia prima si traducono in un'esperienza che celebra il **gusto** e la **convivialità**.

La Grotta Dei Priori si rivolge a chi cerca un'esperienza gastronomica autentica e di sostanza, dove la qualità parla attraverso la semplicità.

Via dei Priori 78 Perugia
Per informazioni e prenotazioni:
+39 366 364 1207



VITE TAVOLA & DISPENSA

DOVE OGNI MOMENTO RACCONTA UNA STORIA DI GUSTO



C'è un posto a Perugia dove il cibo non si ordina e basta: si incontra. Si chiama Vite Tavola & Dispensa. Aperto lo scorso 17 novembre in via Settevalli 217, questo progetto gastronomico è uno di quelli che ti restano sotto pelle: un locale dove la cucina parla la lingua del territorio e della tradizione culinaria italiana, senza dimenticarsi di essere contemporanea. L'anima del posto si vive non solo nella tavola, ma anche nella dispensa del locale. Ingredienti selezionati, eccellenze gastronomiche da scoprire, pasta artigianale e condimenti da portare a casa come un souvenir goloso e ricercato. Da Vite il confine tra ristorante e bottega si scioglie del tutto, e il risultato è qualcosa di inedito.

Ad ampliare l'anima di bottega del locale, vi è l'angolo bar anni Cinquanta: distillati pregiati, etichette selezionate e un'atmosfera che invita a rallentare. Da gustare sul posto o da portare a casa, anche qui la scelta è a discrezione di chi vive l'esperienza di Vite.

In cucina, lo chef Matteo Peppoloni, trasforma materie prime di qualità in piatti capaci di raccontare le stagioni attraverso gusti e sapori unici. Il menù, appunto, cambia con le stagioni e ogni boccone ha qualcosa da dire.

Elegante ma mai freddo, autentico senza essere nostalgico: Vite è uno di quei posti dove si va per mangiare bene e si finisce per stare bene.

Via Settevalli 217, Perugia
Per informazioni e prenotazioni:
+39 331 6370729

SMART & TECH





FREESTYLE+ SAMSUNG

Un dispositivo per l'home theatre che va oltre la classica tv con il quale Samsung vuole migliorare l'intrattenimento domestico dei suoi utenti: il nuovo The Freestyle+ è un proiettore pensato per offrire un'esperienza di visione di alta qualità e che sia accessibile ovunque, facendo dunque della sua portabilità il vero selling-point. A dar vita a tutto ci pensa il sistema AI OptiScreen, che automatizza completamente la configurazione dell'immagine.



RUARK, IL MOBILE WIRELESS

Ruark R810 MiE è una versione speciale del brand: un diffusore wireless all-in-one lanciato nel 2023. Fa parte dell'iniziativa "Made in England", specializzata in versioni premium dei suoi componenti esistenti. Qua è l'estetica a fare la differenza, grazie alla collaborazione con Storm Furniture, un produttore artigianale che ha realizzato a mano i componenti del cabinet e della griglia utilizzando un'arte secolare chiamata "intarsio". La resa è un meraviglioso mobile dall'aria d'antan che genera musica.



CONSOLLE TRASPARENTI ANALOGUE

Dopo aver lanciato ufficialmente nel 2025 la 3D, la sua console N64 riprogettata che funziona sui televisori 4K di oggi e una versione trasparente della console a dicembre, ora Analogue lancia altre cinque nuove varianti di colore, inizialmente prototipate per il Nintendo 64 originale ma mai commercializzate. Queste “Prototype Editions” sono ora disponibili nei colori Atomic Purple, Extreme Green, Ocean, Glacier e Ghost e sono perfettamente abbinate ai modelli mai commercializzati. Proprio come in precedenza, saranno disponibili in quantità estremamente limitate.



IL TOPOPOLINO ALTORPALANTE IKEA

Lo speaker Grejsimojs Ikea è un altoparlante bluetooth portatile in miniatura che assomiglia a un topolino viola: la coda è un cordino che può essere agganciato a oggetti domestici, consentendo di appendere l'altoparlante. È progettato sia come giocattolo per bambini che come altoparlante per i giovani genitori che desiderano tenere occupati i propri figli. È un altoparlante piuttosto semplice da usare che si ricarica tramite USB-C e ha una durata della batteria di 24 ore. Un simpatico compagno che diffonde risate, energia danzante e calma: dai brani groovy da cucina alle accoglienti favole della buonanotte.



CUFFIETTE SONY WF-1000XM5

Sono le cuffiette con cancellazione del rumore migliori sul mercato. Le prime (e più efficaci) concorrenti degli Apple Airpods. Il WF-1000XM5 è dotato di una tecnologia all'avanguardia e offre una qualità del suono di prima classe e la migliore cancellazione del rumore sul mercato. Con il nuovo Dynamic Driver X, le voci possono essere ascoltate in modo più completo e con più dettagli; è inoltre possibile ascoltare audio ad alta risoluzione, DSEE Extreme e altre tecnologie premium. Non ultima l'estetica: piccole ed eleganti; con una texture lucida migliorata e una sensazione più lussuosa, oltre a un design ergonomico, le cuffie sono comode e bloccano i rumori ambientali



AMAZON FIRE TV

Amazon lancia gli aggiornamenti delle sue Fire Tv. E al vertice della priamide troviamo la serie Omni Qled, che grazie alla tecnologia di retroilluminazione qled punta a una qualità dell'immagine migliore rispetto agli altri modelli annunciati. Rispetto al modello precedente Amazon parla di luminosità complessiva migliorata del 60% e del doppio delle zona di local dimming, ovvero contrasti più marcati. Il pannello è compatibile con i contenuti Dolby Vision e Hdr10+, mentre il processore migliorato renderà la navigazione all'interno dell'interfaccia più fluida e reattiva.



LOOI ROBOT

LOOI Robot è UN Compagno da Scrivania con Intelligenza Artificiale nato per alimentare lo Smartphone e trasformarlo in un robot dotato di personalità, intelligenza e funzionalità interattive. Il tuo telefonino si trasforma così in un piccolo robot da tavolo biomimetico per offrire un'esperienza ricca ed emotivamente intelligente. LOOI risponde all'ambiente circostante con gesti, espressioni e comportamenti che si evolvono, risultando espressivo, spiritoso e capace di conversare.



PULSETTO FIT

Pulsetto FIT è uno stimolatore del nervo vago dal comfort extra che aiuta a ritrovare la calma e dormire meglio in soli 4 minuti al giorno. Basta chiudere gli occhi e immergersi nella piacevole esperienza di questo stimolatore, progettato per aiutare a ritrovare un equilibrio naturale. Si adatta a ogni tipo di collo, assicurando sempre la giusta pressione e una stimolazione costante grazie alla forma ergonomica e all'imbottitura avvolgente.



IL ROBOT CAMERIERE

Il robot di servizio Robi4-HD di TecMaschin aiuta a rendere il servizio in sala più efficiente, moderno e attraente. Con le sue dimensioni di 490 mm x 580 mm x 1.290 mm e il peso di 66 kg, è particolarmente compatto e passa attraverso qualsiasi porta standard. Grazie alla tecnologia dei sensori intelligenti (LiDAR, ultrasuoni e telecamere RGBD), naviga in sicurezza e rileva gli ostacoli. Robi4-HD supera dislivelli fino a 17 mm e fessure larghe fino a 30 mm. Particolarmente pratico: la mappa di navigazione viene creata direttamente sul robot, senza bisogno di Internet. Ciò garantisce la massima sicurezza dei dati e una rapida configurazione. Un gadget da ristorante davvero sorprendente.



THERAGUN MINI

Theragun Mini 3ª generazione è una sorprendente pistola massaggiante piccola, leggera e ultra-portatile che si può infilare comodamente in borsa. È la soluzione ideale per alleviare il dolore e ridurre la tensione e lo stress in ogni momento. Permette anche trattamenti personalizzati grazie alle sue testine progettate scientificamente.

DAL 14 MARZO AL 14 GIUGNO 2026

Giotto e San Francesco. Una rivoluzione nell'Umbria del trecento



UNA MOSTRA DAL GRANDE VALORE ARTISTICO
PER CELEBRARE L'OTTAVO CENTENARIO
DELLA MORTE DI SAN FRANCESCO

Promossa e curata dai **Musei Nazionali di Perugia – Direzione regionale Musei nazionali Umbria**, la mostra si propone di raccontare una stagione particolarmente feconda della storia culturale italiana, che ebbe nell'Umbria il suo scenario privilegiato tra la fine del XIII secolo e i primi decenni del XIV. L'esposizione si concentra su un passaggio decisivo: l'incontro tra il carisma spirituale di **Francesco d'Assisi** e il talento straordinario di **Giotto**.



Negli ultimi anni del Duecento si assiste infatti a una trasformazione profonda del linguaggio figurativo: alle forme eleganti ma ancora astratte della tradizione precedente si sostituisce la rivoluzione pittorica introdotta dal maestro fiorentino.

Figura centrale di questo cambiamento è proprio **Giotto di Bondone**, che attorno al 1290 entra nel grande cantiere della chiesa superiore della **Basilica di San Francesco ad Assisi**. Qui papa **Niccolò IV** aveva promosso un vasto programma decorativo, destinato a trasformare l'edificio – fino a quel momento essenziale e spoglio – in uno scrigno degno di custodire le reliquie dell'*alter Christus*.

È proprio ad Assisi che il giovane Giotto rivela con straordinaria forza la propria innovazione, prima nelle **Storie di Isacco** e poi nel ciclo della **Legenda francescana**.

In mostra alla GNU questa fase iniziale dell'attività di Giotto sarà rappresentata da due opere di straordinaria importanza, tra i vertici assoluti della sua produzione: la **Madonna di San Giorgio alla Costa**, concessa in prestito dalla Diocesi di Firenze, e il **Polittico di Badia**, proveniente dalle Gallerie degli Uffizi.

Il percorso espositivo, articolato in **otto sezioni**, ripercorre questa stagione eccezionale attraverso **oltre sessanta opere**, realizzate da Giotto, **Simone Martini** e **Pietro Lorenzetti** negli anni in cui lavoravano nei cantieri della Basilica francescana. Accanto a queste saranno presentati lavori di maestri attivi nel territorio umbro, che seppero recepire e reinterpretare con originalità le novità introdotte da questi grandi protagonisti.

GIOTTO E SAN FRANCESCO
UNA RIVOLUZIONE NELL'UMBRIA
DEL TRECENTO
fino al 14 giugno 2026

Perugia,
Galleria Nazionale dell'Umbria
Corso Pietro Vannucci, 19
gallerianazionaledellumbria.it

Informazioni:
T. 075 5721009
gnu@sistemamuseo.it
gan-umb@cultura.gov.it

Non solo pizza: anche pizza gluten-free,
piadina integrale e pinsa romana

PIZZERIA PIADIDEA, DA 25 ANNI SINONIMO DI QUALITÀ



Luogo ideale per studenti e famiglie,
un servizio impeccabile e senza stress



Da venticinque anni è un punto fermo per chi cerca qualità senza rinunciare alla semplicità. **Piadidea** nasce un quarto di secolo fa, nel cuore di **San Marco**, e continua ancora oggi con la stessa idea di sempre: lavorare bene, con **passione**, **serietà** e **attenzione concreta al cliente**. Nessuna scorciatoia, solo prodotto curato e servizio veloce.

La **forza** del locale è rimasta invariata nel tempo: materie prime selezionate, ingredienti locali e impasti a lunga lievitazione che garantiscono leggerezza e digeribilità. Un **equilibrio** tra tradizione e praticità che ha saputo conquistare famiglie, studenti e lavoratori alla ricerca di un pasto buono, rapido e accessibile. Dotato peraltro di un comodissimo **parcheggio**.

L'offerta è ampia e pensata per rispondere a gusti ed esigenze diverse. Accanto alla pizza classica trovano spazio la **pizza senza glutine**, la **piadina integrale** e la **Pinsa Romana**, sempre più richiesta per la sua **consistenza leggera** e **fragrante**: croccante all'esterno, morbida all'interno. Una proposta che unisce qualità artigianale e attenzione alle nuove abitudini alimentari.

Ma Piadidea è anche **organizzazione efficiente**: servizio rapido, ritiro veloce, parcheggio comodo. Tutto studiato per rendere l'esperienza semplice e senza stress, soprattutto nelle ore di punta. Anche i prezzi restano accessibili, in linea con una filosofia che punta a offrire valore reale senza compromessi sulla qualità.

In un mercato, come quello del food, in continua evoluzione, Piadidea dimostra che la **costanza** paga. Venticinque anni dopo l'apertura, continua a essere un riferimento per chi a **Perugia** cerca gusto, affidabilità e un'accoglienza autentica. Perché a volte il vero successo non è cambiare tutto, ma saper fare bene le cose, ogni giorno, da sempre.

PIADÍDEA®

INFO:
Str Perugia San marco 81/f
Perugia
T. 075.46738

Il gusto del futuro nasce in cucina: giovani chef alla prova della sostenibilità

Testo: La Redazione
Brano: Per sempre sì — Sal Da Vinci



Università dei Sapori e Costa d'Oro insieme per formare i professionisti di domani, tra filiera responsabile, zero sprechi e cultura dell'olio

C'è una nuova generazione di **chef** che non pensa solo al piatto, ma a tutto ciò che lo rende possibile: **materie prime**, **filiera**, **ambiente**, **responsabilità.** È da qui che parte "*Il Laboratorio della Passione: Zero Edition*", il progetto promosso da **Costa d'Oro** insieme alla **Università dei Sapori di Perugia**, culminato il 26 febbraio con la sfida finale tra gli allievi del corso di **Alta Cucina Chef.**





Non un semplice concorso gastronomico, ma il tassello conclusivo di un **percorso formativo** pensato per portare la sostenibilità dentro le **cucine professionali.** Perché oggi saper cucinare bene non basta più: servono consapevolezza, capacità di gestire le risorse e attenzione all'impatto ambientale delle proprie scelte.

Cuore del progetto è la valorizzazione dell'olio come elemento strategico della sostenibilità alimentare. Gli studenti hanno lavorato in particolare con la linea **Zero Pesticidi Residui di Costa d'Oro** — olio extra vergine di oliva e olio di semi di girasole — ottenuta attraverso una **filiera controllata** che garantisce residui al di sotto dei limiti quantificabili. Un approccio che risponde alla crescente richiesta di sicurezza, trasparenza e rispetto per l'ambiente da parte di consumatori e operatori del settore.



Il contest è arrivato dopo mesi di attività tra lezioni, laboratori ed esperienze sul campo, inclusa la visita all'azienda nell'ambito del **programma Planet O-live**, dedicato alla sostenibilità e alla tracciabilità. Ai giovani chef è stato chiesto di creare piatti capaci di unire gusto, tecnica e riduzione degli sprechi, dimostrando una **visione contemporanea della cucina.**

A valutare le proposte una **giuria di esperti** guidata dallo chef e food content creator **Daniele Rossi**, insieme a professionisti del settore gastronomico e rappresentanti dell'azienda. Tra i criteri di giudizio non solo la qualità organolettica e l'estetica del piatto, ma anche la gestione degli scarti, l'organizzazione del lavoro e la capacità di valorizzare l'olio in abbinamento alle preparazioni.

Il progetto racconta un **cambiamento profondo** che sta attraversando il mondo della ristorazione: la **sostenibilità** non è più un'opzione, ma una **competenza fondamentale.** Formare chef consapevoli significa infatti influenzare tutta la filiera, dalla produzione al consumo, contribuendo a diffondere un modello alimentare più **etico e responsabile.**

E proprio nelle cucine delle scuole prende forma questa trasformazione. Qui si sperimenta, si sbaglia, si impara — e soprattutto si costruisce il **futuro del gusto.** Un futuro in cui qualità e rispetto per l'ambiente non sono più in contrasto, ma diventano gli ingredienti principali di una nuova idea di cucina.

Mangiare bene oggi significa anche vivere meglio. Piatti più sostenibili, ingredienti più sicuri, scelte più responsabili: una **rivoluzione silenziosa** che passa dai fornelli e arriva sulle nostre tavole.

E forse il vero lusso del futuro sarà proprio questo — sapere da dove viene ciò che mangiamo e **sentirci parte di un equilibrio più grande.**

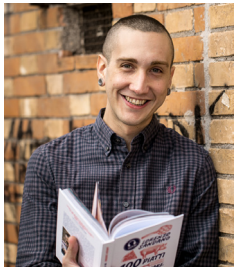
Daniele Rossi



Filippo Tocchio



Lorenzo Sandano



Maurizio Serva



FRITTELLA DI SAN GIUSEPPE, RICOTTA ALL'OLIO EVO E PINK LADY IN OSMOSI

di Anastasia Gutsulyak

200 g	Riso Originario
700 ml	Latte intero
80 g	Zucchero
25 g	Burro
1 pz	Scorza di limone grattugiata
2 pz	Uova
40 g	Farina
5 g	Lievito per dolci
40 g	Uvetta ammollata
	Olio per frittura
2 pz	Pink Lady
	Olio d'oliva
	Zucchero
	Sale
500 g	Ricotta

- *Tagliare la frutta e metterla sottovuoto con olio d'oliva, zucchero e sale.*
- *Setacciare la ricotta e unirla allo zucchero, emulsionare a freddo con l'olio extravergine d'oliva versato a filo, usando un frullatore a immersione, fino a ottenere una consistenza liscia e lucida.*
- *In casseruola portare a ebollizione il latte con il burro e la scorza di limone.*
- *Versare il riso e cuocere a fuoco dolce fino a completo assorbimento del latte (circa 25 minuti).*
- *Lasciare raffreddare completamente il composto.*
- *Unire zucchero, uova, farina, lievito e uvetta, amalgamando fino a ottenere un impasto morbido.*
- *Scaldare l'olio a 170 °C e friggere piccole porzioni di impasto fino a doratura uniforme.*
- *Scolare su carta assorbente e passare le frittelle ancora calde nello zucchero semolato.*

CDP FERRARI PERUGIA: UNA SERATA DEDICATA AL CAVALLINO RAMPANTE

OSPITE D'ONORE ANTONELLO COLETTA, GLOBAL HEAD OF ENDURANCE AND CORSE CLIENTI DI FERRARI.



"Momenti come questo rafforzano il legame tra il marchio Ferrari, la nostra concessionaria e il territorio"

Una serata di grande prestigio sportivo e umano quella ospitata dalla **CDP Ferrari di Perugia**, che ha accolto **Antonello Coletta**, **Global Head of Endurance and Corse Clienti** di Ferrari, protagonista assoluto del ritorno del Cavallino Rampante ai vertici mondiali dell'endurance. Un appuntamento molto partecipato, che ha richiamato appassionati, clienti e addetti ai lavori, confermando il forte legame tra Ferrari, il territorio e la sua comunità.

Nel suo intervento, Coletta ha ripercorso una vita dedicata al **motorsport**, raccontando il lavoro, la determinazione e la capacità di fare squadra che hanno permesso a Ferrari di tornare a vincere la **24 Ore di Le Mans** e di conquistare il titolo **mondiale Costruttori FIA World Endurance Championship 2025**, a 53 anni dall'ultimo titolo assoluto, grazie anche allo straordinario risultato ottenuto nella 8 Ore del Bahrain, ultima gara della stagione.

Un racconto che ha toccato anche il cuore della divisione Ferrari Corse Clienti, che comprende programmi iconici come **Ferrari Challenge**, F1 Clienti, i programmi XX e le Hypercar endurance, tra cui la Ferrari 499P, simbolo di tecnologia, passione e spirito competitivo. Accanto a Coletta era presente anche Max Mugelli, pilota del Ferrari Challenge, pronto a scendere in pista con i colori della CDP a marzo per il campionato 2026, esempio concreto di come talento e passione continuino a rinnovarsi nel mondo Ferrari.

A chiudere la serata, la dichiarazione di **Angelo De Poi**, CEO di CDP Ferrari: "*Ringrazio sinceramente Antonello Coletta per aver condiviso con noi la sua esperienza, la sua visione e i valori che rendono Ferrari un simbolo riconosciuto in tutto il mondo. Un grazie anche a Max Mugelli, nostro pilota nel campionato Ferrari Challenge, per la sua presenza e un in bocca al lupo per la nuova stagione alle porte, un ringraziamento a tutti gli appassionati che hanno partecipato con entusiasmo a questa serata: momenti come questo rafforzano il legame tra il marchio Ferrari, la nostra concessionaria e il territorio*".





Una serata fatta di **sport**, tenacia, vittorie e sconfitte, vissute e raccontate come parte di un percorso comune, dove – come nell'endurance – la squadra fa sempre la differenza.

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

INSTAGLAM

Interactivo Dinner Show @Auditorium San Francesco

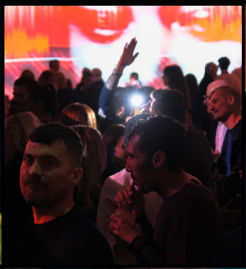



















Re Artù

Country Lifestyle

Contatti
+39 075 815402

Indirizzo
Via Padre Pio, 10
06081 Assisi PG

- Camere
- Ristorante
- Countryhouse
- Eventi

Visita il nostro sito
https://reartuassisi.it

Feel and enjoy our services

POST IT



11 — 15 marzo 2026

A CASA TUTTI BENE

Una famiglia riunita, segreti che emergono, equilibri che si spezzano. L'adattamento teatrale del film di Gabriele Muccino porta in scena tensioni, fragilità e legami irrisolti di una grande famiglia italiana. Tra conflitti generazionali e verità taciute, lo spettacolo restituisce uno spaccato intimo e realistico delle relazioni contemporanee.

Teatro Morlacchi — Perugia

POST IT POST IT POST IT

31 marzo 2026 — 21:15

IL RAGAZZO DAI PANTALONI ROSA — IL MUSICAL

Una storia di identità e coraggio che parla alle nuove generazioni. Il musical trasforma una vicenda simbolo in uno spettacolo coinvolgente tra musica, emozione e riflessione. Tra brani originali e narrazione scenica, il percorso affronta i temi dell'adolescenza, dell'accettazione e del riconoscimento di sé, con uno sguardo rivolto alle nuove generazioni.

Teatro Lyrick — Assisi





9 aprile — 21:00

GIORGIO PANARIELLO — E SE DOMANI...

Ironia e quotidianità nello sguardo di un grande narratore comico. Giorgio Panariello torna in scena con uno spettacolo che intreccia satira, costume e riflessione sul presente. Tra personaggi, aneddoti e improvvisazioni, Panariello osserva i cambiamenti della società con leggerezza e intelligenza, alternando comicità brillante e momenti più intimi.

Teatro Lyrick — Assisi

POST IT POST IT POST IT

14 — 15 aprile e 16 aprile — 20:45

A SPASSO CON DAISY

Un viaggio delicato tra differenze, amicizia e memoria. Dal testo di Alfred Uhry, una storia intensa ambientata nel Sud degli Stati Uniti. Il rapporto tra Daisy e il suo autista si trasforma in un legame profondo che attraversa pregiudizi e solitudini. Una commedia dolceamara che unisce ironia e commozione.

Teatro Sergio Secci — Terni
Teatro Comunale di Todi — Todi





Dal 14 marzo fino al 14 giugno 2026

GIOTTO E SAN FRANCESCO. UNA RIVOLUZIONE NELL'UMBRIA DEL TRECENTO

L'incontro tra arte e spiritualità che cambiò il linguaggio del Medioevo. La mostra indaga il ruolo di Giotto nella trasformazione dell'immaginario francescano e nella definizione di una nuova visione dello spazio e dell'uomo. Attraverso opere, confronti e approfondimenti, il percorso ricostruisce il contesto artistico dell'Umbria del Trecento, evidenziando l'impatto rivoluzionario della narrazione giottesca.

Galleria Nazionale dell'Umbria — Perugia

POST IT POST IT POST IT

Fino al 3 maggio

STEVE MCCURRY — UMBRIA

Lo sguardo iconico del reportage incontra l'identità di un territorio. La mostra presenta una selezione di scatti di Steve McCurry dedicati all'Umbria, tra paesaggi, volti e scene di vita quotidiana. L'obiettivo del fotografo restituisce la dimensione umana e simbolica dei luoghi, trasformando l'esperienza documentaria in racconto visivo.

Complesso Museale San Francesco — Montefalco





Fino al 6 aprile

COLLEZIONE D'ARTE. DA SIGNORELLI A BURRI

Cinque secoli di arte italiana in dialogo.
Un itinerario che attraversa la storia dell'arte dal Rinascimento al Novecento, accostando maestri come Luca Signorelli e Alberto Burri in un confronto tra linguaggi e sensibilità differenti. Un percorso che valorizza la stratificazione culturale e la ricchezza delle collezioni.

Palazzo Montani Leoni — Terni

POST IT POST IT POST IT

Fino al 12 aprile

TINA MODOTTI. L'OPERA

Fotografia come impegno, estetica e coscienza civile. La mostra approfondisce il lavoro di Tina Modotti, figura centrale della fotografia del Novecento, tra sperimentazione formale e tensione politica. Attraverso una selezione di immagini emblematiche, il percorso evidenzia la capacità dell'artista di coniugare rigore compositivo e partecipazione sociale.

Palazzo della Penna — Perugia





NADIR Perugia

Un legame tra la gastronomia e la settima arte. Proprio sotto il **Cinema Zenith**, il Ristorante Nadir ha aperto nel 2024 un nuovo capitolo della sua storia che ha portato i sapori della **cucina siciliana** in uno dei locali più caratteristici di Perugia. L'anima **ecologica** e **sostenibile** del progetto originale dialoga ora con i sapori intensi della **tradizione isolana**, per un menu che spazia tra piatti non solo siciliani, ma anche umbri, e opzioni vegetariane.

Via Benedetto Bonfigli 11, Perugia
IG: @ristorantenadir
T. 351 010 9079

POST IT POST IT POST IT

CEDRI Monte Petriolo

Dove la cucina incontra la natura. Ospitato nell'antica Limonaia del **Borgo dei Conti Resort**, il ristorante prende il nome dai due imponenti **cedri libanesi** che accolgono all'ingresso. Dopo il restauro del 2024, il *fine dining* del resort si è rinnovato con la guida dell'Executive Chef **Emanuele Mazzella**, già stella Michelin al Vespasia di Norcia, che esalta la **materia prima**. Ne nasce un menu che affonda le radici nella tradizione umbra e la reinterpreta con sguardo contemporaneo.

Strada Montepetriolo 26, Monte Petriolo (PG)
IG: @borgodeicontiresort
T. 075 600338





FUMANTE Perugia

Una pizzeria, dove ogni spicchio conta.
Fumante è la pizzeria contemporanea, aperta nel gennaio 2026, dove sperimentazione e **tradizione artigianale** si incontrano in ogni impasto. La pizza nasce da lievitazioni indirette con prefermento, per una base leggera, croccante fuori e soffice dentro. Le **materie prime** sono di assoluta qualità, con un occhio di riguardo alle **eccellenze locali** a chilometro zero. Il progetto non si ferma alla pizza: **antipasti**, **fritti** e **dessert**, tutti rigorosamente artigianali.

Via Trasimeno Ovest 110, Perugia
@fumanteperugia
T. 350 954 9354

POST IT POST IT POST IT

LUCE Perugia

Tradizione umbra e contemporaneità.
Luce nasce nel 2018 dall'intento di Paolo e Francesco Gori di portare la **cucina umbra** nel presente, senza stravolgerne l'anima. Un paziente lavoro di ricerca diventa la base di un **menu sorprendente** profondamente radicato nel territorio. A fare da cornice, un **suggestivo ambiente** con alte volte a botte e un'illuminazione di design che regala un'**atmosfera romantica** e conviviale.

Via Ulisse Rocchi 18-20, Perugia (PG)
IG: @luce.ristorante
T. 075 850 0922



SANMA

pasticceria gelateria artigianale
pizzeria ristorante lunch happy hour



AGNO

Il gelato superlativo

Via Daniele Manin 22 Foligno · www.sanmagnocaffe.it



La Porsche tra i SUV.

NUOVA CAYENNE TURBO ELECTRIC.
PORSCHE. THERE IS NO SUBSTITUTE.

Vieni a scoprirla al Centro Porsche Perugia.

Centro Porsche Perugia
Autocentri Giustozzi S.r.l.
Via Settevalli, 235
06129 Perugia (PG)
Tel. 075 5063277
www.perugia.porsche.it

Cayenne Turbo Electric. Consumo energia elettrica ciclo misto (gamma modelli): 22,3 - 20,3 kWh/100 km. Emissioni CO_2 ciclo misto (gamma modelli): 0 g/km