PM

PIACERE MAGAZINE

Luglio, Agosto
Settembre
piaceremagazine.it

161



UN'UMBRIA SEMPRE PIÙ VERDE

Sara e Giulia Goretti


Maserati
C.D.P.


Scopri il Nuovo Grecale.


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.


GIOVANNI RASPINI
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


PIC-NIC
IN VIGNA
SPINNING
BEAUTY
arnaldocaprai.it



ARNALDO·CAPRAI


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

L'EDITORIALE

Di Matteo Grandi



Mondiali in USA: l'Italia parteciperà come Paese Osservatore. (Spinoza)

Quello che avete tra le mani è un numero che celebra il **colore**. Perché non esiste stagione migliore dell'**estate** per ricordarci che, nonostante tutto, la **bellezza continua a essere una scelta**. È il tempo della luce, delle giornate che sembrano non finire mai, delle notti piene di vita e di quella leggerezza che, almeno per qualche settimana, ci restituisce il **piacere di rallentare**.

Eppure, l'Umbria continua a muoversi dentro un paesaggio troppo spesso in bianco e nero. La cronica **emergenza dei trasporti**, con la chiusura della **tratta ferroviaria Perugia–Terontola** proprio nel cuore della stagione turistica, è solo l'ultimo simbolo di una regione che fatica a trasformare le proprie potenzialità in opportunità. È una **contraddizione** che non possiamo ignorare e che chi governa questa terra ha il dovere di affrontare con visione, coraggio e responsabilità.

Noi, però, abbiamo scelto di partire da ciò che funziona. Di raccontare ciò che rende l'Umbria un luogo unico. Ecco perché questo numero di ***PM*** è un'esplosione di **immagini**, **storie** ed **emozioni**: gli scatti di **Umbria Jazz**, location straordinarie, angoli di una regione che continua a sorprendere, un editoriale moda interamente autoprodotto e tanta arte. Con particolare emozione riportiamo sulle nostre pagine **Mario Consiglio**, artista al quale dedicammo una **fortunata copertina** rimasta nella storia di *PM* nel lontano **2005**. Ventuno anni dopo, il suo ritorno è il segno di un **legame** che il tempo non ha mai scalfito. Ma questo è anche il numero dei nuovi talenti. Quello in cui raccontiamo l'energia creativa di **Stefania Vichi**, una delle espressioni più interessanti della nuova scena artistica umbra, e il percorso museale "**De Divina Proportione**" realizzato da **Aboca** a Sansepolcro, esempio concreto di come cultura, impresa e territorio possano dialogare generando valore. Abbiamo scelto, per una volta, di lasciare che fosse soprattutto la bellezza a parlare. Non per rimuovere i problemi, né per voltare lo sguardo altrove. Al contrario: perché crediamo che denunciare ciò che non funziona sia un dovere, ma ricordare ciò che merita di essere difeso e valorizzato sia una responsabilità altrettanto grande. L'**Umbria non ha bisogno di slogan.** Ha bisogno di una **visione.** Di infrastrutture all'altezza delle sue ambizioni. Di politiche capaci di accompagnarne il **talento**, la **cultura**, l'**impresa** e il **turismo.** Ha bisogno di amministratori che sappiano guardare oltre l'emergenza e costruire il futuro. Noi continueremo a fare la nostra parte: raccontando questa terra con libertà, passione e spirito critico. Perché amare l'Umbria significa anche pretendere che diventi finalmente la **migliore versione di sé stessa.**

IN QUESTO NUMERO...

30



STEFANIA VICHI

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

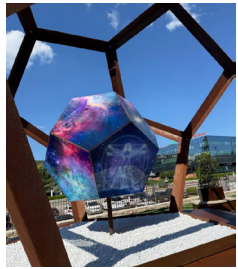
Stampa
Ragusa Grafica Moderna S.r.l.
Via dei gladioli, 6 - Lotto G6.
70026 Modugno (Bari)

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
LA MEDICINA DELLA PERSONA 24
GIULIA E SARA GORETTI 52
BORGO TRE VASELLE 60
PARCO RIGENERATIVO TD2 64
DON PIETRO SAPORI A BORDO LAGO 88
RISTORANTE ARNA 92
CDP DUCATI PERUGIA:
AL WORLD WEEK DUCATI 2026 98

42
DE DIVINA
PROPORTIONE



48
MARIO CONSIGLIO,
GROOVE



68
PERUGIA DI SOTTO:
IL BACIO RIBELLE



80
UMBRIA JAZZ




STUDIA E
ALLENATI
LICEI
ISTITUTI TECNICI
E PROFESSIONALI
ITINERA
SCUOLA ONLINE
CONNESSI
SINO AL DIPLOMA
LE FONTI
AWARDS
WINNER 2025
WOMEN
VALUE
COMPANY
VII Edizione
075 500 45 45
ITINERASCUOLAONLINE.IT

UP & DOWN

SIR VOLLEY PERUGIA CAMPIONE DI TUTTO

Che stagione incredibile è stata per la Sir Volley Perugia, capace ancora una volta di riscrivere la storia della pallavolo. I Block Devils hanno vinto tutti i principali titoli disponibili: il Mondiale per Club in Brasile, la Supercoppa Italiana, lo Scudetto e la Champions League. Campioni d'Italia, d'Europa e del Mondo per un'impresa sportiva che resterà nella leggenda.

FERMATA FERROVIARIA COLLESTRADA AEROPORTO

La nuova fermata ferroviaria di Collestrada Aeroporto, a Perugia, si prepara a ospitare un rivestimento dinamico capace di ridurre il calore, aumentare la luce naturale e contribuire al risparmio energetico. Sarà il primo intervento di questo tipo realizzato in Italia nel settore ferroviario e sarà studiato per migliorare il comfort e ridurre i consumi energetici della struttura.

STADIO ILARIO CASTAGNER

Che bella notizia!! Due simboli di Perugia e della storia del Perugia che si uniscono. Lo Stadio Santa Giuliana, che fino agli anni '70 è stato la casa dei biancorossi, prenderà il nome del suo allenatore più rappresentativo: Ilario Castagner, l'amatissimo Mister che a Perugia ha lasciato record e ricordi indelebili.

BOBBY SOLO, COSÌ NON SI FA

I moscerini di lago, alias chironomidi, stanno diventando un vero incubo. Lo sono per i turisti, lo sono per tante attività e ora lo sono diventati anche per il Festival dei Tramonti: è a causa loro, infatti, che Bobby Solo avrebbe improvvisamente annullato il suo concerto. Giusta causa o capriccio d'artista? È questo il vero dilemma. Fatto sta che se non ci fosse l'alibi a monte...

UMBRIA SEMPRE PIÙ ISOLATA

Chiudere la linea ferroviaria Perugia–Terontola dal 14 luglio al 6 settembre è una scelta insensata che fa male all'Umbria e la colpisce nel momento più importante, quello della stagione turistica. Certo sono lavori programmati, ma ancora una volta paghiamo anni di scelte insulse sulla mobilità e continuiamo a ritrovarci isolati.

MORTI SUL LAVORO: UMBRIA IN ZONA ARANCIONE

Sarebbe troppo anche un solo morto sul lavoro. Ma cinque dall'inizio dell'anno - solo nella nostra regione - sono un numero che fa riflettere e continua a raccontare una piaga che non si riesce ad arginare. Essere collocati in zona arancione è poi la conferma di un'incidenza oltre il livello di guardia. Quando si inizierà a pensare alla sicurezza dei lavoratori?

La spesa online a casa tua!

FACILE, COMODA, COOP.

Collegati al sito

Scegli i prodotti

Ricevi la spesa a casa tua





PRIMA CONSEGNA GRATUITA

coopacasa.com

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

coop a Casa
laspesachenonpesa

coop
Unicoop Etruria

LINEA D'OMBRA

Di Claudia Alfonso



LA RUOTA DEL CRICETO

C'è una domanda che dovremmo avere il coraggio di farci più spesso: quando è stata l'ultima volta che abbiamo vissuto una giornata senza avere la sensazione di rincorrere qualcosa? Scadenze, notifiche, riunioni, obiettivi, impegni. Corriamo dall'alba alla sera con la convinzione che, superato questo periodo, finalmente potremo rallentare. Ma quel momento sembra non arrivare mai. Cambia l'impegno, cambia la stagione, cambia il calendario. Non cambia la corsa.

È la ruota del criceto: ci muoviamo continuamente, consumiamo energie, accumuliamo stress, eppure abbiamo spesso la sensazione di restare fermi. Non perché manchi il movimento in senso stretto (fisico e mentale), ma perché abbiamo finito per confondere il movimento con il senso.

Lo stress è diventato quasi un linguaggio comune. Dire "sono pieno", "non ho un minuto", "non riesco a staccare" sembra certificare che stiamo facendo la nostra parte. Come se il valore di una persona fosse direttamente proporzionale alla sua agenda. Come se fermarsi fosse un lusso, o peggio, una colpa.

Eppure il burnout non arriva all'improvviso. Non è un fulmine a ciel sereno. È una lenta erosione. Comincia quando rimandiamo una telefonata a una persona cara, quando promettiamo a noi stessi che ci riposeremo "la prossima settimana", quando guardiamo un tramonto senza davvero vederlo perché stiamo già pensando alla riunione del mattino dopo. Sono piccole rinunce quotidiane che, sommate, finiscono per sottrarci la parte più preziosa della vita: la presenza.

Non tutti possono scegliere di rallentare. Ci sono responsabilità, difficoltà economiche, famiglie da sostenere, lavori che non concedono tregua. Ma forse possiamo scegliere di non trasformare quella fatica in un ideale da inseguire. Perché c'è una differenza profonda tra vivere un periodo intenso e convincersi che la vita debba essere per forza questa. Forse il senso delle cose non è riempire ogni minuto della nostra giornata, ma lasciare che nella nostra giornata esista ancora uno spazio per noi. Per una conversazione senza guardare l'orologio. Per un silenzio. Per una passeggiata senza meta. Per un respiro che non sia solo l'intervallo tra un impegno e il successivo.
La domanda, allora, se ci guardiamo allo specchio diventa molto scomoda: mentre eravamo impegnati a costruire la nostra vita, abbiamo trovato anche il tempo di viverla?

La misura giusta



per ogni giorno!

CHIAVE DI G

Di Giorgia Bazzanti



Autrice, cantautrice, performer. Ama la musica, il teatro, la poesia.
Il rosso e la decisione. Gli imprevisti che portano luce nuova.
La voce e la parola, anche quando non è cantata.



Breve, sonora, musicale, appartiene ad una Ninfa.
Richiama la voce senza nominarla.
Si lega alla memoria ma anche alla trasformazione.
Continua a risuonare fuori eppure avviene dentro.
Torna e riparte, sempre uguale, sempre diversa.
Una verità svanisce mentre una ritorna.

"Come stai?" - Madame

DA SABATO 4 LUGLIO*

Le hit dell'estate?

I SALDI

Sintonizzati sulle occasioni estive



*Data fine saldi secondo disposizioni regionali

PILLOLE DI NUTRIZIONE



a cura di Lutgarda Katia Fratini,
Biologa nutrizionista

LAVORARE MEGLIO (E SENTIRSI MEGLIO): IL RUOLO DELL'ALIMENTAZIONE NELLA NOSTRA GIORNATA

Quando si parla di lavoro, si pensa subito a produttività, concentrazione e performance. Più raramente, invece, si pensa a ciò che abbiamo nel piatto. Eppure, alimentazione e benessere psicofisico sono molto più collegati di quanto immaginiamo.

Quante volte capita di arrivare a metà mattina già stanchi o di sentirsi poco lucidi nel pomeriggio? Non è sempre solo una questione di stress o di sonno. Spesso entra in gioco anche il modo in cui alimentiamo il nostro organismo. Il cervello, infatti, consuma una grande quantità di energia e ha bisogno di un apporto costante di nutrienti per mantenere attenzione, concentrazione e capacità decisionale.

Uno degli errori più comuni è cercare energia negli zuccheri semplici: snack, merendine o bevande zuccherate regalano una sensazione di carica immediata, ma dopo poco lasciano spazio a un rapido calo, con stanchezza, fame e difficoltà a mantenere la concentrazione. L'obiettivo, invece, dovrebbe essere quello di mantenere livelli di energia più stabili durante tutta la giornata.

Per questo motivo è importante costruire pasti equilibrati, che comprendano carboidrati di qualità, una fonte proteica, grassi buoni e verdure o altra fonte di fibre. Non servono diete complicate: anche uno yogurt con frutta e frutta secca, un panino integrale con una fonte proteica oppure un piatto con cereali, legumi e verdure rappresentano soluzioni semplici e complete.

Un altro aspetto spesso sottovalutato riguarda la sicurezza sul lavoro. Stanchezza, cali di attenzione e scarsa lucidità possono aumentare il rischio di errori, mentre un'alimentazione equilibrata aiuta a sostenere energia e concentrazione durante tutta la giornata. Mangiare bene, quindi, non significa solo prendersi cura della salute, ma anche lavorare nelle migliori condizioni possibili.

Il messaggio da portare a casa? L'alimentazione non è solo una questione di nutrizione, ma uno strumento concreto per migliorare benessere, concentrazione e qualità della vita quotidiana. Perché, ancora una volta, non sono le scelte occasionali a fare la differenza, ma l'equilibrio delle nostre abitudini.

SUNMARCO.



Perugia Via Settevalli 70/D tel. 0755008834

Ofocchiali



A CURA DI ABOCA

La Medicina Della Persona

Come nutrizione e medicina funzionale contribuiscono a creare il nostro benessere e la nostra salute



Pier Luigi Rossi torna in libreria insieme a Monica Bossi con un libro che ci insegna a riconoscere e ascoltare i segnali mandati dal nostro corpo

In un'epoca in cui l'**aspettativa di vita** continua ad aumentare, ma vivere più a lungo non significa necessariamente vivere meglio, diventa urgente ripensare il nostro modo di intendere la salute. Con *La medicina della persona*, **Pier Luigi Rossi** e **Monica Bossi** propongono un autentico **cambio di paradigma**: abbandonare la medicina che interviene soltanto sui sintomi per abbracciare una **medicina della consapevolezza**, capace di prevenire, comprendere e correggere gli squilibri prima che si trasformino in malattia.

Gli autori superano la **visione riduzionistica** che considera il corpo come un insieme di organi separati e introducono il lettore a una prospettiva **sistemica e integrata**, propria della **medicina funzionale.** In questa visione, ogni funzione biologica è connessa alle altre e la salute viene interpretata come il risultato dell'**equilibrio dinamico** tra alimentazione, metabolismo, sistema immunitario, ambiente e stile di vita.

Al centro del volume vi è il concetto di **nutrizione molecolare**: gli alimenti non sono semplici fonti di energia, ma veri e propri **messaggeri biologici** in grado di dialogare con il nostro DNA, influenzare l'espressione dei geni e modulare processi fondamentali per il **benessere fisico e mentale.** Le scelte alimentari diventano così uno **strumento concreto di prevenzione e di cura.**

Attraverso i concetti di **"io biologico"** e **"io funzionale"**, il lettore viene guidato alla scoperta della propria **unicità biochimica**, comprendendo come gran parte del proprio stato di salute dipenda dalle abitudini quotidiane e dalla capacità di ascoltare i segnali del corpo. La salute non è una condizione statica, ma un **processo in continua evoluzione** che richiede conoscenza, responsabilità e consapevolezza.

Arricchito da **indicazioni pratiche**, strategie di **"riposo intestinale"** e **piani alimentari settimanali**, questo libro rappresenta molto più di un saggio scientifico: è una **guida concreta** per chi desidera diventare **protagonista del proprio benessere**, trasformando ogni scelta quotidiana in un investimento sulla propria **vitalità presente e futura.**



GLI AUTORI **Pier Luigi Rossi**, medico e docente universitario presso l'Università degli Studi di Siena, è specialista in Scienza dell'Alimentazione e in Igiene e Medicina Preventiva. Per Aboca Edizioni ha pubblicato numerosi libri fra i quali i recenti: La nuova scienza dell'alimentazione.Dal fallimento delle diete "meteore" al benessere duraturo della salute consapevole (2024) e Le ricette della buona salute (2025).
Monica Bossi è un medico chirurgo specialista in Medicina Interna, docente ed esperta in Nutrizione Funzionale, Nutrigenomica e Medicina Integrata. Autrice e coautrice di libri di saggi scientifici sulla salute, è stata consulente della Presidenza del Consiglio per gli stili di vita in Medicina Preventiva nel periodo d'emergenza pandemica Covid-19.

IL BLOG DEL DOTTOR LATTANZI



La pausa pranzo ideale: strategie per un pasto bilanciato e salutare



Se in passato il classico dilemma si consumava tra il pranzo fuori ufficio e il panino portato da casa, oggi la vera sfida è trovare il tempo per preparare un piatto casalingo veloce, che garantisca il giusto equilibrio tra gusto e salute.

Postato dal Dott. Lattanzi
Farmacista e consulente nutrizionale

Inventare ogni giorno una ricetta diversa, sana e bilanciata non è semplice, soprattutto quando i tempi della pausa pranzo sono limitati. Questo articolo nasce proprio per offrire spunti e suggerimenti pratici, utili a orientare le scelte quotidiane. Mantenere uno stile alimentare corretto è fondamentale: basti pensare che, durante i mesi di restrizioni e smart working legati alla passata quarantena nazionale, il 44% degli italiani ha registrato un aumento del consumo di dolci e alcol, con un conseguente incremento ponderale dovuto al maggior apporto calorico e alla contestuale riduzione dell'attività fisica.

L'importanza della regolarità
Il primo consiglio fondamentale è preservare la regolarità dei pasti. La struttura ideale prevede i tre pasti principali – colazione, pranzo e cena – intervallati da due spuntini leggeri. Mangiare a orari regolari è decisivo: il ritmo della nostra alimentazione influenza direttamente il metabolismo e, di conseguenza, la salute complessiva.

La composizione del piatto ideale
La struttura di un pasto bilanciato dovrebbe essere rappresentata per almeno due terzi da alimenti di origine vegetale. Verdure e ortaggi, oltre ad apportare micronutrienti essenziali e molecole bioattive, aumentano il senso di sazietà e modulano la risposta glicemica post-prandiale.

I carboidrati non vanno mai esclusi, poiché costituiscono la principale fonte di energia per l'organismo e, in particolare, per il cervello. Un primo piatto di pasta rappresenta una soluzione rapida e appagante per la pausa pranzo. È importante, tuttavia, evitare condimenti eccessivamente elaborati o ipercalorici, privilegiando sughi semplici a base di verdure di stagione. Dal punto di vista nutrizionale, è inoltre preferibile optare per la pasta integrale, per i cereali antichi o per varietà di riso a basso indice glicemico, come il riso rosso, il riso Venere o il riso Basmati.

Gli spuntini strategici
Per quanto riguarda i classici spuntini spezza-fame, il consiglio è di preferire opzioni a bassa densità calorica ma ad alto valore nutrizionale. Un frutto fresco di stagione, uno yogurt bianco naturale o una piccola manciata di frutta secca a guscio rappresentano la scelta ideale per ricaricare le energie senza appesantire l'organismo, mantenendo alta la concentrazione per il resto della giornata lavorativa.

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



Istituto Superiore Leonardi: fra allenamenti, studio e sacrifici: la doppia vittoria di Alessia Guicciardi

QUANDO LA PASSIONE INVONTRA IL MERITO: LA DOPPIA CONQUISTA DI ALESSIA GUICCIARDI

Ci sono traguardi che valgono una medaglia. E altri che raccontano una crescita personale altrettanto importante. Per **Alessia Guicciardi**, il 2026 è l'anno in cui queste due strade si sono incontrate: da una parte il diploma al **Liceo Scientifico dell'Istituto Superiore Leonardi**, dall'altra la conferma tra le protagoniste della ginnastica artistica italiana.

Una doppia conquista che racconta il volto meno visibile dello sport di alto livello. Dietro ogni gara, infatti, ci sono allenamenti quotidiani, trasferte, sacrifici e la capacità di trovare ogni giorno un equilibrio tra palestra e libri. Io metterei: due successi che raccontano una sola storia: quella di chi,con sacrificio,determinazione e spirito di organizzazione, ha saputo trovare un equilibrio tra studio e attività sportiva.

La carriera di Alessia inizia nel 2016 con la Ginnastica Biancoverde Imola. Dopo appena due anni arriva la convocazione ai collegiali nazionali della Federazione Ginnastica d'Italia, primo passo di un percorso in costante crescita. Nel 2022 conquista il titolo di **Campionessa Italiana Junior 3**, mentre il 2025 segna la definitiva consacrazione con l'oro alla trave e il bronzo alle parallele ai Campionati Italiani Senior. Oggi gareggia in **Serie A1**, il massimo campionato nazionale.

Parallelamente, Alessia ha continuato a investire anche nella propria formazione. Grazie al **Percorso Formativo Personalizzato** dedicato agli studenti-atleti e all'utilizzo della didattica a distanza durante gli impegni agonistici, l'Istituto Superiore Leonardi le ha permesso di seguire con continuità il percorso scolastico, conciliando le esigenze della carriera sportiva con quelle dello studio. Io sostituirei con: grazie al Progetto ministeriale Studenti-Atleti di alto livello e a un Piano Formativo Personalizzato, che ha previsto l'uso della didattica digitale a distanza durante gli impegni agonistici, Alessia ha potuto conciliare con continuità il percorso scolatsico con quello agonistico fino al conseguimento del diploma.



Il diploma rappresenta così molto più di un titolo: è la dimostrazione che talento, organizzazione e il giusto supporto possono rendere compatibili due percorsi solo apparentemente inconciliabili.

Per Alessia, però, questo non è un punto di arrivo. L'obiettivo è proseguire gli studi universitari senza abbandonare la ginnastica agonistica.

La sua storia è il ritratto di una generazione di giovani atleti che sceglie di non rinunciare al proprio futuro, dimostrando che **sport** e **formazione** possono crescere insieme.


VANITAS
BAROQUE
DEVOTION
Art

Quando la passione diventa professione

STEFANIA VICHI MATERIA VIVA

Testo: Matteo Grandi Brano: Stereo Love – Edward Maya, Vika Jigulina

PM ha incontrato la giovane artista umbra, uno dei profili più interessanti del panorama nazionale

Stefania Vichi è un'artista umbra che ha trasformato una passione coltivata fin dall'infanzia in una professione riconosciuta a livello nazionale e internazionale. Dopo una formazione in Giurisprudenza e un'esperienza da avvocato, ha scelto di seguire la propria vocazione artistica, sviluppando una ricerca materica originale che trova espressione nel progetto *Lex Italica*.

Le sue opere, caratterizzate da volumi, vuoti e pieni che dialogano con la tradizione e il paesaggio umbro, sono oggi esposte in gallerie italiane e straniere.

In questa intervista racconta il suo percorso, il rapporto con la materia, le radici della sua ispirazione e le sfide che l'attendono nei prossimi anni. L'abbiamo incontrata per farci raccontare il suo mondo.



Chi è Stefania Vichi?
Le mie radici sono profondamente legate all'arte. Sono figlia di un imprenditore e collezionista di ceramiche antiche e di una madre antiquaria di seconda generazione. Sono cresciuta in un ambiente in cui il rispetto per la storia, per la bellezza e per il patrimonio artistico era parte della quotidianità, e questo ha inevitabilmente influenzato tutto ciò che faccio oggi. Il percorso che ho intrapreso inizialmente può sembrare distante dal mondo dell'arte: ho studiato Giurisprudenza e sono diventata avvocato. In realtà non è stata una scelta così lontana da ciò che ero. Ho voluto costruirmi una formazione solida prima di capire davvero quale fosse la mia strada. A un certo punto, però, mi sono resa conto di non essere completa nella professione forense. Mi sono chiesta cosa mi facesse sentire davvero nel posto giusto e la risposta è stata immediata: creare. L'arte era sempre stata il mio spazio più autentico ed intimo; la maturità acquisita mi ha imposto di guardarmi allo specchio e decidere di provarci davvero. Da lì sono arrivate le prime mostre, prima in Italia e poi all'estero.

Hai sempre coltivato questa passione o è arrivata a un certo punto della tua vita?
L'ho sempre coltivata. La componente artistica si è espressa in forme diverse: attraverso la danza, visto che sono diplomata in danza classica alla Royal Academy of Dance di Londra, e attraverso la creazione di opere che realizzavo durante le pause dallo studio. Per molto tempo, però, non ho considerato l'arte una professione possibile. Nelle realtà più piccole esiste ancora il pregiudizio secondo cui fare l'artista non sia un vero lavoro. Per anni ho interiorizzato anch'io questo pregiudizio. Poi, crescendo, ho capito che la vita è una sola e che dovevo avere il coraggio di chiedermi cosa desiderassi davvero.

Dall'avvocatura all'arte: la scelta di seguire la propria vocazione

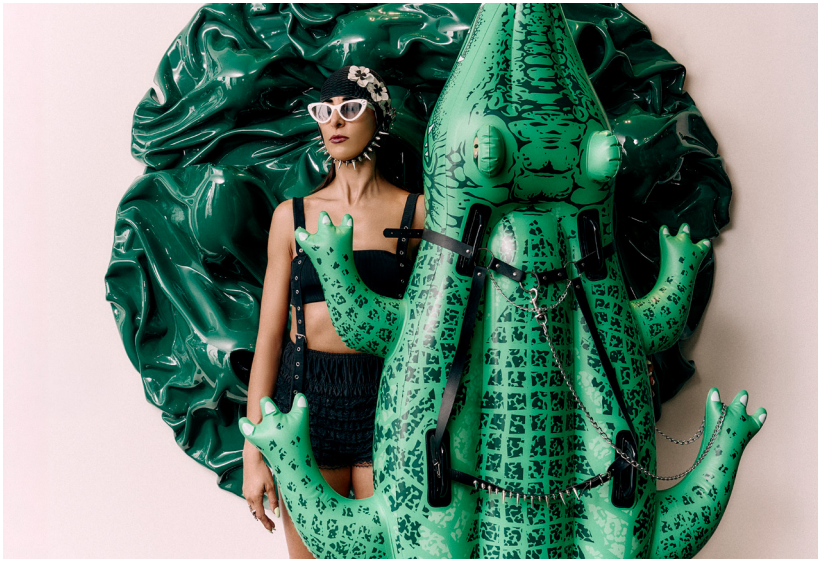


Sei nata e vivi in Umbria. Non hai mai sentito l'esigenza di trasferirti?
Sono nata a Città di Castello, ma vivo a Perugia da quando avevo vent'anni. Il mio laboratorio si trova tra queste due città. Naturalmente il mio lavoro mi porta spesso a viaggiare, tra gallerie italiane e internazionali, ma avere qui la mia base creativa rappresenta per ora un equilibrio perfetto.

Da dove nasce il tuo approccio materico all'arte? È sempre stato così?
Sì, è sempre stato così. Quando immagino un'opera, il mio pensiero va spontaneamente alla materia. Mi è capitato spesso di chiedermi perché non mi venga naturale esprimermi attraverso il disegno o la scultura tradizionale, ma la risposta è che il mio linguaggio è sempre stato questo. Credo che abbia molto a che fare con ciò che ho visto fin da bambina: l'antiquariato, il barocco, le cornici, le sculture, i panneggi. Tutti elementi caratterizzati da curve, vuoti, pieni, chiaroscuri. Quelle forme sono rimaste dentro di me e oggi riemergono naturalmente nelle mie opere.

Quando si parla di arte materica a Città di Castello, il pensiero corre inevitabilmente ad Alberto Burri. Quanto ha influito sulla tua formazione?
È curioso, perché molti pensano che crescere a Città di Castello significhi avere Burri come riferimento immediato. In realtà ho scoperto il suo lavoro dopo aver già sviluppato il mio linguaggio. Questo accostamento emerge spesso e lo considero un onore. Siamo figli della stessa terra e probabilmente condividiamo una sensibilità verso la materia che nasce dall'ambiente in cui siamo cresciuti. Molti osservatori hanno notato come le mie opere richiamino le colline umbre, con i loro rilievi, i vuoti e i pieni. È una lettura che condivido. Credo che il paesaggio, la cultura materiale e la tradizione artigianale di una terra influenzino profondamente chi crea.

La materia come linguaggio: tra memoria, territorio e identità







Dai tuoi social emerge uno stile comunicativo molto personale, spesso ironico e provocatorio. Come nasce questo approccio?
Mi sono avvicinata a Instagram relativamente tardi. Utilizzo la piattaforma in modo strutturato soltanto da un paio d'anni, ma il rapporto con la fotografia esiste da sempre. Per me la fotografia è un linguaggio narrativo. Inoltre, le mie opere hanno spesso dimensioni molto importanti e inserire una persona all'interno dell'immagine aiuta a comprenderne la scala. Da questa esigenza pratica è nata anche una ricerca creativa. Mi diverte costruire immagini che raccontino storie, mondi immaginari e suggestioni. In questo credo abbia influito molto la formazione nella danza classica, che mi ha insegnato il valore della teatralità e della narrazione attraverso il corpo. Quando realizzo un contenuto mi pongo sempre una domanda: cosa potrebbe stupire la bambina che sono stata? È una bussola che continuo a seguire.

Quali sono i progetti a cui stai lavorando in questo momento?
Ci sono importanti collaborazioni con brand internazionali che vedranno la luce nel 2027 e che rappresentano il risultato di anni di ricerca e prototipazione. Per il momento non posso svelare i nomi, ma saranno progetti molto significativi. Parallelamente continua il percorso delle opere della serie *Lex Italica*, oggi presenti in numerose gallerie in Italia e all'estero, da Roma a Capri, da Positano a Miami. Accanto alla produzione artistica tradizionale porto avanti anche installazioni e performance che uniscono arte contemporanea, spazio pubblico e riflessione sociale. Il filo conduttore rimane sempre lo stesso: il concetto di crescita personale. Le opere *Lex Italica* rappresentano infatti percorsi, labirinti, ostacoli e possibilità di uscita. È un messaggio che nasce dalla mia esperienza personale. Se fossi rimasta nella professione che avevo scelto inizialmente, probabilmente non sarei stata felice. Ho deciso di cambiare strada e questo mi ha insegnato che siamo noi a possedere le chiavi per uscire dalle nostre gabbie mentali di comfort zone.

SMART & TECH





HUMANE AI PIN

Un assistente personale senza schermo che ridefinisce il rapporto con la tecnologia: Humane AI Pin è un dispositivo indossabile che integra intelligenza artificiale e interazione vocale in un formato minimale. Progettato per sostituire lo smartphone in molte funzioni quotidiane, permette di comunicare, cercare informazioni e gestire attività senza bisogno di display, grazie a un sistema di proiezione e comandi vocali avanzati. Un nuovo modo di vivere il digitale, più fluido, discreto e umano.



RABBIT R1

Compatto, colorato e progettato per semplificare la vita digitale: Rabbit R1 è il device AI che promette di rivoluzionare il modo in cui interagiamo con app e servizi. Attraverso un sistema di intelligenza artificiale proprietario, è in grado di eseguire azioni al posto dell'utente, imparando abitudini e preferenze nel tempo. Un'interfaccia essenziale e immediata per un'esperienza d'uso radicalmente semplificata.



META RAY-BAN SMART GLASSES

Occhiali che uniscono stile e tecnologia in modo sempre più invisibile: la nuova generazione di Meta Ray-Ban integra funzionalità avanzate di intelligenza artificiale, fotocamera e assistenza vocale. Pensati per catturare contenuti, ascoltare musica e interagire con il mondo digitale senza interrompere l'esperienza reale, rappresentano un passo concreto verso una tecnologia sempre più integrata nella quotidianità. Design iconico, funzioni evolute, utilizzo immediato.



APPLE VISION PRO

Non solo un visore, ma una nuova piattaforma esperienziale: Apple Vision Pro continua la sua espansione internazionale portando la spatial computing nella vita quotidiana. Un dispositivo che fonde mondo reale e digitale, permettendo di lavorare, comunicare e intrattenersi in ambienti immersivi altamente realistici. Un salto evolutivo nel modo di concepire interfacce, contenuti e presenza digitale.



TESLA OPTIMUS

Il robot umanoide di Tesla compie nuovi passi verso l'integrazione nel mondo reale: Optimus evolve grazie a miglioramenti nell'intelligenza artificiale e nelle capacità motorie. Pensato per svolgere attività ripetitive o di supporto, punta a diventare una presenza concreta nei contesti produttivi e domestici. Un progetto che avvicina sempre di più il concetto di robotica alla quotidianità.



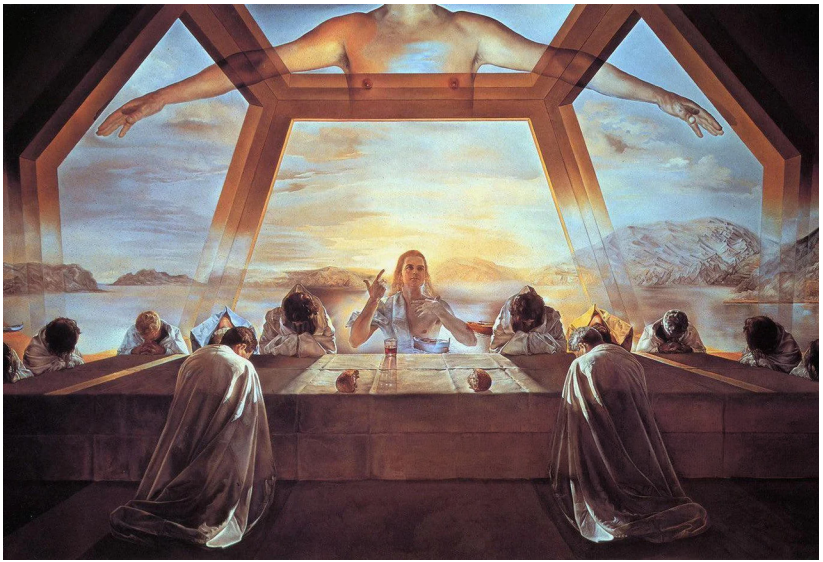
SAMSUNG GALAXY RING

Un anello intelligente che concentra tecnologia e monitoraggio in un formato discreto: Galaxy Ring è il wearable pensato per tracciare parametri di salute, sonno e attività fisica con precisione. Leggero, continuo e invisibile nell'uso quotidiano, rappresenta una nuova evoluzione dei dispositivi wearable, sempre più orientati a integrarsi nella vita senza invaderla. Tecnologia silenziosa al servizio del benessere.

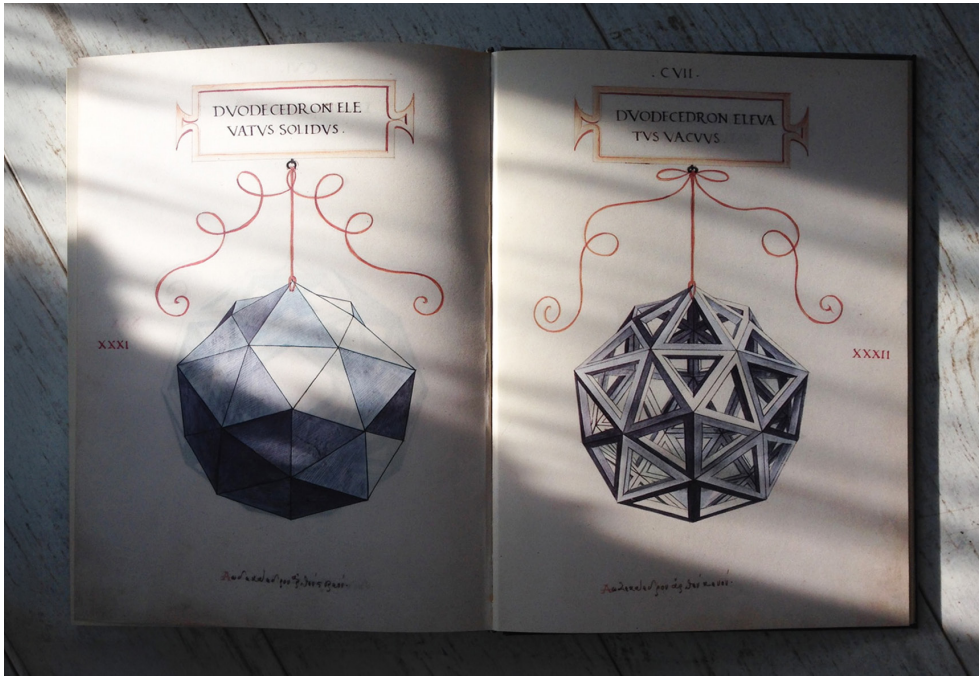
A SANSEPOLCRO UNO STRAORDINARIO PERCORSO ESPOSITIVO

DE DIVINA PROPORTIONE

Testo: La Redazione
Brano: NUEVAYoL – Bad Bunny



È DEDICATA A LUCA PACIOLI ALL'EREDITÀ DEL PENSIERO RINASCIMENTALE LA BELLISSIMA MOSTRA PERMANENTE VOLUTA DA ABOCA



A Sansepolcro nasce “**De Divina Proportione: mito, mistero e armonia per le nuove scienze del vivente**”, un nuovo progetto espositivo permanente dedicato a **Fra’ Luca Pacioli**, **matematico**, **umanista** e tra le figure più autorevoli del Rinascimento italiano.

Ideata e curata dal **Cav. Valentino Mercati**, fondatore di **Aboca**, la mostra propone una rilettura contemporanea del pensiero rinascimentale, riportando al centro il concetto di **proporzione** come chiave interpretativa della natura, della conoscenza e dei sistemi complessi del vivente.

Sansepolcro, città natale di **Luca Pacioli** e di **Piero della Francesca**, si conferma **luogo simbolico** per raccogliere e rilanciare l’eredità culturale del **Rinascimento italiano. Il** progetto nasce dal recupero e dalla riqualificazione di uno **spazio nel centro storico**, restituito alla comunità come luogo permanente di riflessione e divulgazione culturale.



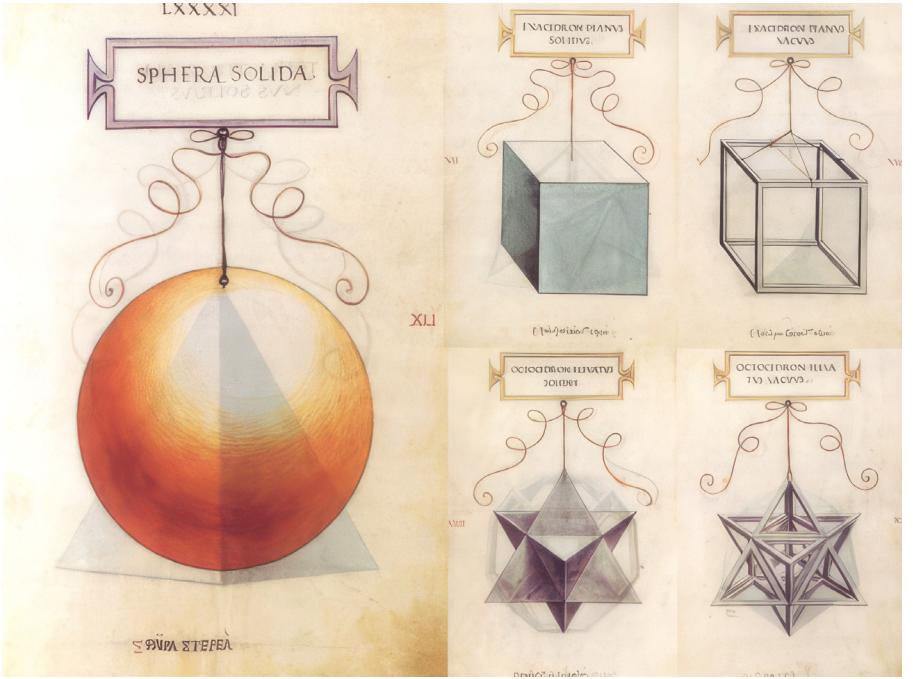
Il titolo richiama il celebre **trattato “De Divina Proportione”**, in cui **matematica**, **arte** e **armonia** si fondono in una **visione unitaria del mondo.** A partire da questa eredità, il percorso espositivo mette in dialogo il pensiero umanista con le grandi questioni contemporanee legate al rapporto tra essere umano, **ambiente**, **scienza** e **innovazione**.

Il visitatore attraversa un **percorso immersivo** che intreccia **arte, scienza e natura**, in cui la visione del **mondo rinascimentale** dialoga con le nuove scienze del vivente. L’esperienza si sviluppa attraverso installazioni e dispositivi simbolici che includono la ricostruzione della cella studio di Luca Pacioli, i solidi platonici come rappresentazione dell’**armonia matematica della natura**, una grande sfera armillare ispirata alla cosmologia rinascimentale e un meteorite che introduce una dimensione di mistero e interrogazione sul cosmo. Il percorso mette inoltre in relazione figure e opere fondamentali della storia del pensiero e dell’arte, da **Leonardo da Vinci** a **Piero della Francesca** fino a **Salvador Dalí**, costruendo un **ponte** tra Rinascimento e contemporaneità scientifica e culturale.

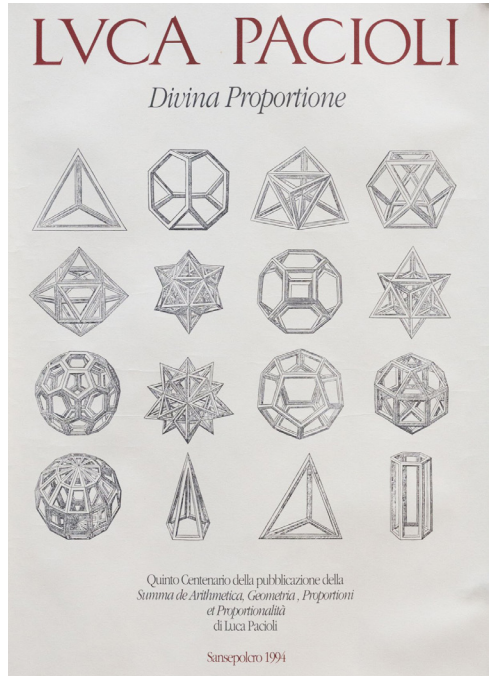

CANCRO
TORO

Arricchisce il percorso del Museo Luca Pacioli la **vetrata absidale** della Chiesa di San Francesco “**Il Cantico delle Creature**” dell’artista Antonella Farsetti, affacciata sul percorso museale esterno e sui giardini di Piero della Francesca. Una “poesia di luce” che fonde antiche tecniche di pittura a fuoco e legatura a piombo con lavorazioni contemporanee del vetro, celebrando l’**armonia della creazione** e il legame profondo tra uomo, natura e divinità.

Il progetto si inserisce nel più ampio impegno culturale e scientifico di Aboca, società benefit fortemente radicata nel territorio **valtiberino** e impegnata nella promozione di una visione sistemica della salute e del rapporto tra esseri umani e ambiente, in linea con il paradigma One Health.







"*Il pensiero di Luca Pacioli ci ricorda che uomo e natura non sono sistemi separati. Oggi, di fronte alle sfide ambientali e scientifiche contemporanee, quel modello rinascimentale fondato su misura, equilibrio e armonia torna straordinariamente attuale*", afferma il Cav. Valentino Mercati.

"De Divina Proportione" si propone come uno **spazio permanente** di **dialogo** tra pensiero rinascimentale e presente, offrendo nuove chiavi di lettura per interpretare le sfide culturali, scientifiche e ambientali del nostro tempo.

INFO

DE DIVINA PROPORTIONE
Un progetto di Aboca

via N. Aggiunti 98, Sansepolcro (AR)
www.abocamuseum.it

Orario Estivo
Feriali
09:00-13:00/15:00-19:00
Domenica e Festivi
10:00-13:00/15:00-19:00

FINO AL 30 SETTEMBRE PRESSO
LE SALE DI SPAZIO A PERUGIA

MARIO CONSIGLIO: l'arte a ritmo di jazz

Testo: La Redazione
Brano: The Dave Brubeck Quartet – Take Five



UN NUOVO LINGUAGGIO VISIVO CHE FA DIALOGARE
TRADIZIONI, SIMBOLI E CULTURE LONTANE



Dinamico, anticonformista e rigoroso: Mario Consiglio, musicista e docente *All'Accademia di Belle Arti* a Perugia, modella la realtà attraverso materiali insoliti e visioni taglienti. La sua arte assimila suggestioni globali per tradurle in oggetti tridimensionali dal forte impatto visivo e psicologico.

Questa attitudine si manifesta appieno in **"GROOVE"**, la nuova mostra curata da *Marianna Casavecchia*, ospitata dal 2 luglio al 30 settembre 2026 nelle sale di "Spazio", in via *Bonazzi 57* a Perugia.

L'esposizione ruota attorno a un legame profondo tra arte visiva e musica jazz, intesa non come caos, ma come massima libertà espressiva costruita su una disciplina ferrea e regole profonde. Le opere dialogano tra loro e con lo spettatore, invitandolo a viaggiare tra mondi differenti.

Il cuore di "GROOVE" risiede nella capacità delle opere di rompere gli schemi tradizionali per favorire una sintonizzazione dinamica con chi le osserva. Ciascun lavoro genera un



universo a sé, catturando lo sguardo in un labirinto di forme e colori che ricalca il dialogo tra i musicisti sul palco. L'aspetto più travolgente è la natura tattile dell'esposizione, le diverse texture e l'intensità dei materiali inducono la mano a protendersi spontaneamente verso le superfici.

Questa interazione fisica emerge in **Targets**, opere circolari dai colori saturi che, con il centro convesso simile a un pulsante o al centro di un vinile, sembrano implorare di essere premuti, lasciando che l'immaginazione ne attivi la risonanza. Poco più in là, la dinamica del jazz si materializza in **Run-Dom**, grande cerchio composto da segmenti arancioni, neri e grigi. Qui, una struttura di archi leggermente disallineati apre la strada a giochi infiniti, dove l'errore non è un fallimento, ma un'occasione di scoperta.

La tensione si fa poi misteriosa con **Mosca Cieca**, opera nera e lucida che gioca sui riflessi fugaci del sé nascosti dietro lettere opache in rilievo, per poi sfociare nelle geometrie taglienti di **White Croc**, superficie bianca che evoca il brivido di mascelle di rettile che si chiudono di scatto. A completare questo percorso tra le opere intervengono **tre enigmatici teschi** in ceramica realizzati con tecnica **tradizionale giapponese**: presenze ultraterrene che sembrano custodire i primi semi dell'improvvisazione.





A rendere "GROOVE" un'esperienza totale è lo straordinario sincretismo culturale che si respira da "Spazio". Sulle superfici sinuose delle opere centrali, che richiamano la forma di tavole da surf, la cultura pop californiana si fonde con un racconto visivo ricco di sfumature: decorazioni islamiche si intrecciano con simbologie maori, buddhiste, cattoliche e gotiche. L'architettura delle chiese ortodosse russe e i totem delle popolazioni native americane dialogano con il surrealismo, l'esplorazione del subconscio e il pensiero di *Nietzsche*, mentre l'immaginario di *Edgar Allan Poe*, il cinema di *David Lynch* e la sensibilità della generazione post-punk si affiancano a un ritorno alla lentezza e al valore dell'artigianato.

Consiglio non propone una semplice collezione di riferimenti, ma un linguaggio nuovo, alla ricerca di unione, dialogo e pace. Ci ricorda che nessuno di noi è un'identità chiusa, ma una forma in continua evoluzione capace di generare qualcosa di nuovo.

Fino al 30 settembre, l'invito è quello di rilassarsi come a un concerto jazz e diventare compositori, almeno con la propria immaginazione.

GROOVE
di Mario Consiglio
a cura di Marianna Casavecchia
SPAZIO
Via Bonazzi, 57 – Perugia
Fino al 30 settembre



FOCUS SULLA CANTINA GORETTI

SARA E GIULIA GORETTI: IL VINO COME TRADIZIONE, IL FUTURO COME SFIDA

Testo: Matteo Grandi
Brano: Cabana — Irama

Dalla vendemmia vissuta da bambine alla guida della quarta generazione: le due sorelle e imnprenditrici raccontano il valore della famiglia, il legame con l'Umbria, l'innovazione e una nuova idea di ospitalità nel mondo del vino.

Da oltre quattro generazioni, la **Cantina Goretti** rappresenta una delle realtà più significative del panorama vitivinicolo umbro, unendo tradizione familiare, legame con il territorio e visione internazionale. Oggi **Sara e Giulia Goretti** guidano una nuova fase di crescita dell'azienda, portando innovazione, attenzione all'accoglienza e una forte sensibilità verso la comunicazione del vino. In questa intervista raccontano il loro percorso, il valore della famiglia, le sfide del settore e il futuro di una cantina che continua a evolversi senza perdere la propria identità. Un dialogo che parla di vino, territorio e passione, ma soprattutto di persone.



Crescere in una famiglia che produce vino significa vivere un'azienda o uno stile di vita? Qual è il vostro primo ricordo legato alla Cantina Goretti?
Per noi è sempre stato molto più uno stile di vita che un'azienda. La cantina non è mai stata soltanto un luogo di lavoro, ma casa, famiglia e condivisione. I nostri ricordi più vivi sono quelli della vendemmia: il profumo del mosto nell'aria, i giochi tra i filari e l'osservazione del lavoro di nostro nonno Gisberto, di nostro padre Stefano e di nostro zio Gianluca. Ricordiamo in particolare nostro nonno che assaggiava ogni grappolo per valutarne maturazione e qualità. Sono immagini che ci hanno accompagnato nella crescita e che oggi ritroviamo anche nei nostri figli.

Oggi rappresentate la quarta generazione della Cantina Goretti. Quale contributo personale avete portato all'azienda?
Abbiamo cercato di mantenere salde le radici aprendoci allo stesso tempo a nuove opportunità. Negli ultimi anni abbiamo investito molto nell'accoglienza, nell'enoturismo e nella comunicazione, trasformando la cantina in un luogo di esperienze oltre che di produzione. Degustazioni, cooking class ispirate alle ricette della nonna Marcella, tour tra i vigneti e iniziative innovative ci permettono di raccontare il vino attraverso il territorio e le persone che lo vivono. Parallelamente abbiamo contribuito a consolidare la presenza internazionale dell'azienda, oggi presente in 21 Paesi.

Lavorare in famiglia viene spesso raccontato come una sfida. Quali sono per voi i principali vantaggi e le maggiori difficoltà?
La nostra forza è la condivisione degli stessi valori e dello stesso amore per questa realtà. Confrontarsi ogni giorno in modo diretto e sincero è un grande vantaggio. Naturalmente esistono punti di vista diversi tra le generazioni: chi ha costruito l'azienda porta esperienza e conoscenza, mentre noi tendiamo ad avere uno sguardo più aperto al cambiamento. Tuttavia, proprio dal confronto nascono spesso le idee migliori e con il tempo abbiamo imparato a valorizzare le competenze di ciascuno.

Negli ultimi anni il mondo del vino è cambiato profondamente. Quali nuove esigenze osservate nei consumatori?
Oggi le persone cercano autenticità. Non vogliono semplicemente acquistare una bottiglia, ma conoscere la storia che c'è dietro, il territorio e le persone che la producono. Sono consumatori più informati, curiosi e attenti alla sostenibilità. Per questo sentiamo la responsabilità di essere trasparenti e coerenti in tutto ciò che facciamo e raccontiamo.

L'Arringatore è uno dei vini simbolo della vostra produzione. Che cosa rappresenta per voi?
L'Arringatore rappresenta la nostra identità e il percorso di crescita della Cantina Goretti. È un vino che racconta la storia della famiglia, l'esperienza maturata negli anni e la continua ricerca della qualità.



Oggi, accanto a questo vino simbolo, altri progetti come il Trebbiano Spoletino hanno acquisito sempre maggiore valore e riconoscibilità, contribuendo a raccontare le diverse anime della nostra produzione.

Sara, dietro un vino premiato c'è soprattutto tecnica, intuizione o capacità di interpretare il territorio?
Crediamo che servano tutte e tre allo stesso livello. La tecnica è fondamentale, ma non basta. Occorrono esperienza, sen-

sibilità e la capacità di ascoltare ciò che la natura suggerisce ogni anno. Un grande vino nasce quando si riesce a interpretare il territorio con rispetto, valorizzando ciò che la vigna offre senza snaturarlo.

Giulia, quanto conta raccontare il vino oltre il vino stesso?
Oggi raccontare il vino è importante quanto produrlo. Dietro ogni bottiglia ci sono persone, storia, territorio e valori. Chi sceglie un vino vuole sapere da dove proviene e quale percorso ha compiuto prima di arrivare nel calice. Per questo abbiamo investito molto nell'accoglienza, nell'enoturismo e nella comunicazione: vogliamo condividere con chi ci visita ciò che viviamo ogni giorno.

Sara, essere donne nel settore vitivinicolo è ancora una sfida?
Rispetto al passato il ruolo delle donne è cresciuto molto e oggi la loro presenza è sempre più significativa in ogni ambito del settore. Alcuni stereotipi esistono ancora, ma sempre più spesso ciò







che conta davvero sono preparazione, passione e risultati. Noi abbiamo avuto la fortuna di crescere in una famiglia che ci ha sempre coinvolte e valorizzate, permettendoci di costruire il nostro percorso con naturalezza.

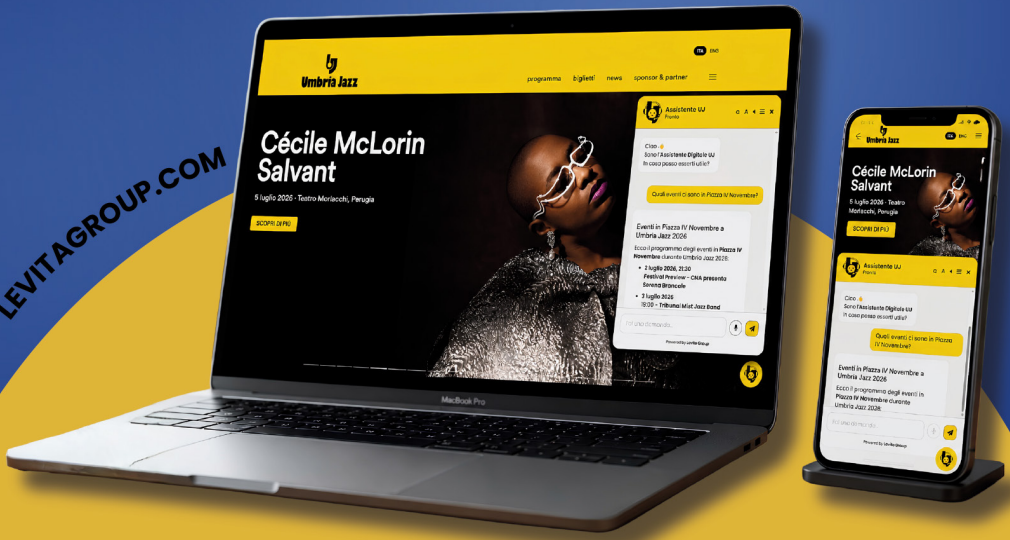
Guardando avanti di dieci anni, come immaginate la Cantina Goretti?
La immaginiamo fedele alla propria identità ma ancora più aperta al mondo. Vorremmo continuare a crescere investendo nella qualità, nella sostenibilità, nell'accoglienza e nell'internazionalizzazione, portando i nostri vini in nuovi mercati e facendo conoscere sempre di più il territorio umbro. Il nostro desiderio più grande è che chi entrerà in Cantina Goretti possa continuare a percepire la stessa passione, gli stessi valori e lo stesso spirito familiare che ci guidano da quattro generazioni.

AI ASSISTANT

GIORGIO

INTELLIGENZA ARTIFICIALE AL TUO SERVIZIO

LEVITAGROUP.COM



LEVITA GROUP

levitagroup.com



PA:

- Sito Web & App Mobile
- Sportello informativo al Cittadino
- Gestione Emergenze e Protezione Civile
- Prenotazioni e Appuntamenti
- Notifiche e Comunicazioni
- Musei, Biblioteche e Luoghi Pubblici

AZIENDE:

- Help Desk & Assistenza
- FAQ e Info Automatizzate
- E-commerce
- Formazione
- Hospitality, Turismo ed Eventi
- Report e Analisi Conversazioni

BORGO TRE VASELLE, IL RITORNO DI UN LUOGO CHE RACCONTA L'ANIMA DELL'UMBRIA

AG GROUP, LEADER IN ITALIA DEL SETTORE TURISTICO, RIPORTA AL CENTRO IL FASCINO DI UN BORGO AUTENTICO TRA OSPITALITÀ, GASTRONOMIA, BENESSERE E TERRITORIO

Testo: La Redazione

Brano: Possibility of Positivity – Minke Brits





Ci sono luoghi che non hanno bisogno di stupire per lasciare il segno. Lo fanno con la luce che cambia sulle colline, con il silenzio dei vicoli in pietra, con il profumo dei vigneti e degli ulivi che disegnano il paesaggio. È da qui che riparte la storia di **Borgo Tre Vaselle**, storico punto di riferimento dell'ospitalità umbra che, da **giugno 2026**, riapre le sue porte riportando al centro un'idea di **accoglienza autentica**, profondamente legata al territorio. Siamo a **Torgiano**, tra Perugia e Assisi, uno dei borghi simbolo della cultura del vino italiana. Un luogo in cui storia, paesaggio e tradizioni convivono da sempre e dove Borgo Tre Vaselle torna a essere centrale per chi cerca un'**esperienza** capace di andare oltre il semplice soggiorno.

Ospitato in un antico borgo rurale, Borgo Tre Vaselle conserva il fascino delle dimore umbre di un tempo, di fatto un Borgo nel Borgo. Le **52 camere e suite** si inseriscono con naturalezza tra muri in pietra, travi in legno, pavimenti in cotto e tessuti artigianali, in un dialogo continuo con la campagna che circonda la struttura e con la Valle del Tevere. Ogni ambiente racconta un'idea di eleganza discreta, fatta di materiali autentici e atmosfere senza tempo grazie a un interior design rinnovato che coniuga contemporaneità a tradizione.
La connessione con il territorio passa inevitabilmente dal vino. Borgo Tre Vaselle ha infatti un **legame storico** con la famiglia **Lungarotti**, protagonista della storia dell'enologia italiana e tra le realtà che hanno contribuito a rendere Torgiano una destinazione conosciuta a livello internazionale. Un rapporto che va ben oltre la cantina e che si riflette anche nella presenza del Museo del Vino (MUVIT) e del Museo dell'Olivo e dell'Olio (MOO), due luoghi che custodiscono e raccontano il patrimonio culturale del territorio.

Non è un caso che proprio qui, già alla fine degli anni Settanta, la famiglia Lungarotti avesse intuito il valore dell'incontro tra ospitalità e cultura del vino, trasformando la dimora in uno dei primi relais dedicati agli appassionati di enoturismo. Oggi quella visione torna a vivere grazie ad AG Group che ha deciso di riportare al centro il fascino di un borgo autentico e una vocazione profonda per il vino, tra ospitalità, gastronomia, benessere e territorio.

Non a caso anche la proposta gastronomica nasce dalla stessa filosofia: raccontare l'Umbria attraverso ingredienti, stagionalità e tradizioni locali. Dal ristorante **Le Melograne**, alla veranda **La Limonaia** aperta durante tutta la giornata, fino all'**Antica Fornace**, ogni spazio interpreta un diverso modo di vivere la convivialità, mantenendo sempre al centro il rapporto con il territorio e con la sua identità.







Il soggiorno continua poi tra **benessere** e **natura**. La **spa**, pensata come un rifugio di quiete, accompagna gli ospiti in un percorso che prosegue verso la piscina coperta e la grande piscina esterna immersa tra gli ulivi e resa unica da salotti lounge, solarium e poolbar, in un dialogo costante con il paesaggio circostante. Un invito a rallentare e a ritrovare il proprio ritmo, lasciandosi guidare dalla calma che caratterizza questa parte d'Umbria.

L'esperienza si completa con degustazioni, cooking class, percorsi dedicati al vino, escursioni nella campagna umbra e attività legate all'artigianato locale, pensate per offrire agli ospiti un contatto autentico con la cultura del territorio. Borgo Tre Vaselle guarda inoltre al mondo degli eventi, dei matrimoni e degli incontri professionali, trovando nella suggestiva cornice del borgo medievale un contesto naturale per celebrare momenti speciali.

Più che una semplice riapertura, quella di Borgo Tre Vaselle rappresenta il ritorno di un luogo che continua a raccontare un'idea di ospitalità fatta di tempo, relazioni e identità. Un invito a scoprire l'Umbria più autentica, quella che si lascia conoscere lentamente e che, proprio per questo, rimane nella memoria.

BORGO TRE VASELLE
Via Giuseppe Garibaldi, 48
06089 Torgiano PG
T. 06 99330701
borgotrevaselle.com

Testo: La Redazione
Brano: Earth Song – Michael Jackson

TODI

DAI TERRENI PRODUTTIVI T2D NASCE UN PARCO RIGENERATIVO

QUANDO UNA CAVA ATTIVA DIVENTA ECOSISTEMA E LA BIODIVERSITÀ TROVA SPAZIO PER CRESCERE

C'è un **paradosso** che a **Todi** si vede a occhio nudo: una **cava d'argilla**, ancora pienamente operativa, che si comporta come un ecosistema in espansione. Non un recupero a fine ciclo, non un intervento di facciata, ma qualcosa che accade mentre l'estrazione continua. È questa la **scommessa** di **T2D**: rovesciare l'idea della cava come mero sfruttamento del paesaggio e trasformarla in un **terreno dove la biodiversità trova spazio per crescere**.

Il perimetro del progetto è quello delle aree non interessate dallo scavo attivo: oltre 40 ettari su cui l'azienda ha deciso di non intervenire, accompagnando quello che il **paesaggio naturale** della cava produce da sé. Pareti d'argilla esposte, pozze d'acqua spontanee, margini incolti, fasce di transizione tra un fronte di scavo e l'altro: superfici che a prima vista sembrano scarti, e che invece diventano rifugio per uccelli, insetti, anfibi, piante pioniere — le prime a colonizzare un terreno nudo.

Dentro questo **parco rigenerativo** convivono diverse realtà che aiutano a **monitorare l'ambiente** naturale. Un apiario, con trenta arnie gestite da apicoltori professionisti del territorio, che non è lì per caso: le api infatti sono una spia, il primo segnale di quanto un **ecosistema** stia bene o male. Poi c'è anche il **bestiame al pascolo libero** con più di 25 capi tra bovini e ovini che fanno un lavoro che altrimenti richiederebbe macchine e manodopera: tenere bassa la vegetazione, aprire gli habitat e restituire sostanza organica al suolo. E poi c'è l'**acqua**: quella piovana che si raccoglie nei bacini ricavati dalle aree già scavate, e che torna utile come riserva per lo stabilimento invece di disperdersi. Non solo ambiente naturale ma anche produzione di energia green. A colpire infatti, sono i numeri dell'impianto fotovoltaico presente che produce 3,6 milioni di kWh l'anno, arrivando nel 2025 a coprire circa un quinto del fabbisogno energetico dello stabilimento.





Antonino Ruggiano, Sindaco di Todi
Alberto Colleoni, AD T2D

T2D ha le idee chiare: questo non è **greenwashing**, e non è nemmeno la compensazione ambientale che la legge spesso richiede alle attività estrattive. È una **scelta che l'azienda inquadra come un dovere industriale**, **sociale**, **territoriale**. La stessa **argilla** che a Todi diventa laterizio per l'edilizia, in questo progetto torna al territorio sotto un'altra forma, con nuove funzioni ecologiche. E per non ridurre tutto a dichiarazione d'intenti, l'azienda si è impegnata a monitorare costantemente la biodiversità e a comunicare in modo verificabile i dati nel corso del tempo.

Il parco rigenerativo **non è aperto al pubblico**, resta pur sempre un sito produttivo. Comunque, apre le porte a **tecnici**, **progettisti**, **istituzioni**, **media**, attraverso **visite guidate** organizzate dall'azienda. La possibilità di visitare il parco nasce proprio dall'esigenza di raccontare da vicino un luogo dove industria, laterizio, paesaggio umbro e rigenerazione ambientale smettono di essere concetti in contraddizione tra loro per diventare espressioni della stessa idea di futuro.

I NUMERI DEL PARCO

- Oltre 40 ettari di superficie complessiva
- 30 arnie attive
- Oltre 25 capi di bestiame al pascolo libero
- Circa 3,6 milioni di kWh prodotti ogni anno dal fotovoltaico — il 21% del fabbisogno energetico dello stabilimento nel 2025
- Circa 1,5 km di percorso didattico interno
- 250 studenti accolti nei primi giorni dopo l'inaugurazione
- Oltre 5,3 milioni di anni di storia geologica, legata agli antichi depositi del lago Tiberino



Chi visita il parco percorre circa **1,5 km di sentiero didattico**, tra fronti di scavo, aree di pascolo, arnie, bacini d'acqua, l'impianto fotovoltaico e le zone già rinaturalizzate. Nei primissimi giorni dopo l'inaugurazione sono passati già 250 studenti, tra lezioni sul campo e la piantumazione simbolica di allori.

Sotto i piedi, in questo tratto di Umbria, ci sono **oltre 5,3 milioni di anni di storia geologica**: i depositi dell'antico lago Tiberino, di cui l'argilla di oggi è discendente diretta. È da lì che parte la filiera che tiene insieme laterizio, energia, biodiversità e didattica; la stessa che T2D prova a raccontare con questo progetto.

PERUGIA DI SOTTO: *IL BACIO RIBELLE*

In un'epoca che celebra il centro storico come reliquia intoccabile, PERUGIA DI SOTTO compie un gesto radicale: scendere nel ventre vivo e contraddittorio della città. Non la Perugia etrusca e medievale, ma la Perugia di sotto: Fontivegge, la Piazza del Bacio (oggi Piazza Nuova), progettata da Aldo Rossi tra il 1983 e il 1988. Un luogo spesso guardato con sospetto dagli stessi perugini, eppure carico di una forza architettonica potente e spigolosa.



Credits: Art Director Azzurra Salati Photographer Simone Rossi
Stylist Alexis Couture Make up Artist Elena Carloni
Hair Stylist Andrea Nizzi Model Olivia Rutilli
Model Agency AB Models Management Assistant Rebecca Salati





Qui il progetto diventa atto di riappropriazione poetica. Attraverso lo sguardo della modella, l'urbano brutale e post-moderno di Rossi non viene addomesticato, ma esaltato. Il corpo si fa ponte tra passato industriale e futuro possibile.









Qui il corsetto nero lucido con cerniere, borchie e scritte graffiate, dialoga con le geometrie severe rossiane come un manifesto di resistenza. Il giallo acceso irrompe come segnale di attenzione e vitalità verso questa Perugia Bassa, mentre il bianco etereo introduce una dimensione quasi sacra, un'ascensione liquida tra le strutture di ferro del ponte.

Capelli bagnati, trucco deciso, atteggiamento che oscilla tra sfida e introspezione: la modella incarna l'archetipo della donna contemporanea che non chiede il permesso al bello convenzionale, ma lo ridefinisce nello scontro diretto con la realtà.









In queste immagini vibra un concetto forte: la bellezza non abita solo dove la storia è già consacrata, ma anche dove deve ancora essere riconosciuta. Il Bacio non è più solo quello Perugina, dolce e romantico. È un bacio ribelle, audace, quasi violento tra corpo e architettura, tra presente e memoria. Un parallelismo che trasforma Piazza del Bacio in un luogo di tensione, energia e nuova identità.

SEMPLICEMENTE IN FORMA



McFIT PERUGIA
Piazza del Bacio
06124 Perugia



McFIT

VISITA IL SITO MCFIT.COM

UMBRIA JAZZ 3—12 LUGLIO 2026








EAT


DACRO




THOMAS
KAHN






Umbri
















Umbria Jazz


TERRAZZA
SWING
MERCATO COPERTO
TERRAZZA
SWING
MERCATO COPERTO



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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

UN VIAGGIO CULINARIO TRA LA QUIETE DEL BORGO E L'OSPITALITÀ DI RIPA RELAIS

Testo: La Redazione
Brano: Feels Like Summer – Childish Gambino



ARNA RISTORANTE: DOVE IL GUSTO RACCONTA IL TERRITORIO



Tra le **colline umbre**, immerso nella quiete di **Ripa Relais**, Arna Ristorante è molto più di un luogo dove fermarsi a mangiare. È uno spazio in cui il territorio si racconta attraverso le persone, le materie prime e le relazioni che ogni giorno prendono forma attorno alla tavola.

Il nome stesso, che deriva dall'antico termine umbro Arna – "***acqua corrente***" – richiama un'idea di movimento, connessione e continuità. La stessa che anima questo progetto, nato con l'obiettivo di riportare prodotti e produttori al centro dell'enogastronomia umbra.

Ripa Relais, antica dimora rurale ottocentesca trasformata in relais di **campagna**, accoglie gli ospiti in un borgo restaurato dove pietra, legno e natura convivono in **perfetto equilibrio.** All'interno, gli spazi conservano il calore della tradizione; all'esterno, durante la bella stagione, la terrazza e il giardino immerso tra lavande e ulivi diventano il luogo ideale per vivere il paesaggio con lentezza.

La cucina segue questa stessa filosofia. Guidata dallo chef **Massimiliano Piccirillo**, valorizza il territorio senza sovrastarlo, mettendo al centro ingredienti, stagionalità e filiere locali. La tecnica resta al servizio della materia prima, lasciando spazio ai sapori autentici e alla storia di chi quei prodotti li coltiva, li alleva o li trasforma ogni giorno.





Ma Arna Ristorante è soprattutto un **luogo di incontro.** Negli anni ha costruito una rete di **collaborazioni** con **coltivatori**, **casari**, **norcini**, **vignaioli** e **artigiani**, trasformandosi in un vero hub di esperienze dove il cibo dialoga con il **vino**, l'**artigianalità** e la **convivialità.**

Questa visione prende vita anche attraverso una programmazione di appuntamenti che accompagna gli ospiti durante tutto l'anno. **Decanto** celebra il mondo del vino con **degustazioni dedicate** agli appassionati, realizzate insieme a cantine del territorio come **Terre Margaritelli**, **Cantina Cenci** e **Lumiluna. Arna alla Brace**, in collaborazione con il birrificio Umbrew, mette al centro il piacere della condivisione intorno al fuoco. In inverno arriva **Scarpetta**!, insieme a Ora Forneria, una serata che rende omaggio ai sapori umbri più autentici e popolari.



OUT OF OFFICE

Con l'arrivo dell'estate, la terrazza di Arna Ristorante si trasforma in uno spazio dedicato all'aperitivo e alla convivialità. **Out Of Office** è l'appuntamento che unisce cocktail, distillati del territorio, musica e tramonti sulle colline umbre, creando un'esperienza informale pensata per chi vuole concedersi una pausa tra gusto e relax.

Prossimi appuntamenti

- 17 luglio
- 7 agosto
- 21 agosto

Con la bella stagione, invece, la terrazza si anima con **Out Of Office**, l'aperitivo firmato Arna che unisce mixology, dj set e cocktail realizzati insieme a realtà del territorio come **Green Heart Distillery.** Più che un ristorante, Arna è un luogo dove ogni esperienza nasce dall'incontro tra persone, prodotti e paesaggio. Un modo contemporaneo di raccontare l'Umbria senza artifici, restituendo valore a ciò che la rende unica: la sua autenticità.

Ristorante Arna c/o Ripa Relais
Strada Aeroporto, Sant' Egidio, 5
Ripa (PG)
T. 377 350 0955
IG arnaristorante
arnaristorante.it

DON PIETRO: UN MARE DI SAPORI A BORDO LAGO

Testo: La Redazione
Brano: Mareichà – Nu Genea



LA TRADIZIONE NAPOLETANA ARRIVA SUL LAGO TRASIMENO.
A TORRICELLA, UNA PIZZERIA CHE PROMETTE
UN VIAGGIO DI GUSTO E TRADIZIONE.

Aperta a febbraio 2026, la **Pizzeria Napoletana Don Pietro** si affaccia per la prima volta su una stagione estiva. Il lago è lì, a pochi passi dai tavoli, e il locale si prepara a fare il pieno.

A firmarla è **Pietro De Vivo**, classe 1999, **campione del mondo di pizza in pala** nel 2023. Con passione De Vivo ha trascorso anni a studiare, sbagliare e ricominciare prima di aprire un locale tutto suo, un luogo capace di stare a bordo lago senza sembrare fuori posto.

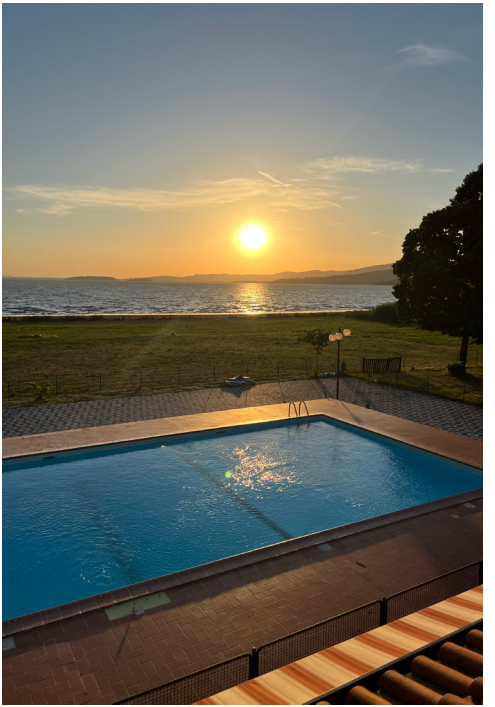
Il nome è un omaggio al nonno: **Don Pietro** era un ristoratore degli anni Ottanta che insieme alla famiglia rilevava locali e li rimetteva in piedi. Pietro ne ha ereditato il carattere, aggiornando il metodo.

Originario di Sansepolcro, napoletano d'istinto. De Vivo ci scherza sopra e dice di essere *nato nel posto sbagliato* anche se Napoli è rimasta con lui: nei sapori di casa, negli impasti, negli studi sui grandi maestri della pizza contemporanea. Quando ha trovato lo spazio sul Trasimeno, ha capito immediatamente. «*Ho subito immaginato come sarebbe potuto diventare "Don Pietro"*», racconta.

La pizza è napoletana contemporanea: cornicione alto, impasti ad alta idratazione, lunghe maturazioni. Il contesto è umbro: ritmo lento, serate d'estate, il tramonto sul lago. I due mondi convivono meglio di quanto si potrebbe immaginare.







Con la bella stagione Don Pietro apre gli spazi all'aperto. I tavoli fuori guardano direttamente l'acqua del Trasimeno.

Al centro di tutto resta la pizza. Le ricette parlano campano ma hanno già trovato un pubblico di estimatori.

Tra le più richieste c'è la **Vomero: crema di friarielli vesuviani, alici di Cetara, stracciata, noci e basilico**. Era la pizza con cui De Vivo ha vinto il titolo. Funziona ancora molto bene.

La **Don Pietro**, con **crema di ricotta, provola di Agerola, polpette di bovino, pomodoro napoletano cotto a bassa temperatura e basilico**, è quella che racconta meglio il locale. Sa di pranzo domenicale al Sud, e non è una coincidenza.

La **'A Tarantel** gioca su contrasti precisi: **gorgonzola, provola di Agerola, salame piccante e tarallo napoletano sbriciolato.** Cremosa, croccante, intensa. Per chi ama la freschezza c'è la **Na Poesì: pomodoro napoletano, stracciata, pomodorini semi-dry rossi e gialli, pesto di basilico.**

E poi c'è la **Tramonto**: **crema di pomodoro giallo, stracciata, pomodorini semi-dry, pesto di basilico, cipolla caramellata e basilico fritto.** Il nome non è casuale. ogni sera, a pochi metri dai tavoli, il sole scende sul Trasimeno e tinge l'acqua di arancio.

A pochi mesi dall'apertura, Don Pietro è già un posto in cui vale la pena andare. Non solo per la pizza, anche per ciò che succede intorno, fuori, sul lago. Pietro De Vivo ha scelto un angolo di Umbria per raccontare Napoli, e per ora il racconto regge.





PIADÍDEA® Pizza

LA PAUSA FATTA BENE

GLUTEN FREE

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

IDEALE PER CENA
(Amici e Famiglie)

DELIVEROO

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

CDP Ducati Perugia al World Ducati Week 2026

A MISANO PER CELEBRARE I 100 ANNI DELLA LEGGENDA DUCATI



Tre giorni di emozioni, passione e orgoglio per celebrare un secolo di storia Ducati. Anche **CDP Ducati Perugia** ha preso parte al **World Ducati Week 2026**, l'edizione più straordinaria di sempre, organizzata al Misano World Circuit per festeggiare i cento anni della Casa di Borgo Panigale insieme a migliaia di Ducatisti provenienti da ogni angolo del pianeta. A rappresentare la concessionaria perugina erano presenti l'amministratore delegato **Filippo De Poi**, insieme a **Giacinto Ercoli** e **Marius Rialti**, responsabile del reparto vendite e venditore di CDP Ducati Perugia, che hanno voluto vivere in prima persona un appuntamento destinato a entrare nella storia del marchio.

Al loro fianco, protagonista anche la grande famiglia del **Ducati Club Umbria**, che ha raggiunto Misano con una numerosa delegazione di soci, condividendo tre giornate all'insegna della passione, dell'amicizia e dell'orgoglio di appartenere al mondo Ducati. Insieme ai Ducati Official Club provenienti da ogni parte del mondo, il Ducati Club Umbria ha rappresentato la parte più autentica e viva della community Ducati: quella fatta di persone che ogni giorno trasformano la passione per le moto di Borgo Panigale in esperienze, viaggi, eventi e legami che superano ogni confine.

Il World Ducati Week del Centenario ha saputo trasformarsi in una festa senza precedenti, capace di riunire nello stesso luogo gli appassionati di ieri e di oggi, i grandi campioni del motorsport, le leggende che hanno contribuito a costruire il mito Ducati e le moto che continuano a far sognare milioni di motociclisti nel mondo.

I numeri raccontano il successo di un'edizione da record. Sono state **118.036 le presenze registrate** durante il fine settimana, con motociclisti e appassionati arrivati da 94 Paesi dei cinque continenti per vivere insieme il tema dell'edizione 2026: "**Live the Legend – Celebrate 100 Years Together**". Un risultato che conferma ancora una volta come Ducati sia molto più di un marchio motociclistico: è una comunità globale unita dagli stessi valori, dalla stessa passione e dall'inconfondibile emozione che ogni moto di Borgo Panigale riesce a trasmettere.



Nel corso della manifestazione passato, presente e futuro si sono incontrati sullo stesso palcoscenico. Le leggende che hanno scritto alcune delle pagine più belle della storia Ducati hanno condiviso la scena con i campioni che oggi portano i colori della Rossa di Borgo Panigale ai vertici del motorsport mondiale, mettendo insieme ben **37 titoli iridati** presenti nel paddock di Misano. Accanto a loro, i modelli che hanno segnato un secolo di evoluzione tecnologica e stilistica e quelli che rappresentano il futuro della casa motociclistica hanno emozionato migliaia di appassionati.

«*Essere presenti al World Ducati Week del Centenario* – sottolinea l'amministratore delegato di CDP Ducati Perugia, Filippo De Poi – *significa condividere un momento storico che va oltre il motociclismo. Ducati ha saputo costruire in cento anni una comunità straordinaria fatta di persone, emozioni e valori. Vivere questa atmosfera insieme a centinaia di migliaia di appassionati provenienti da tutto il mondo è motivo di orgoglio anche per la nostra concessionaria, che ogni giorno lavora per trasmettere ai propri clienti lo stesso spirito che anima la grande famiglia Ducati*».



Per CDP Ducati Perugia, da anni punto di riferimento per gli appassionati umbri della Casa di Borgo Panigale, il World Ducati Week 2026 rappresenta il **simbolo di un legame che va oltre la vendita di una moto**: una passione condivisa, un senso di appartenenza e una storia che continua a scriversi ogni giorno, guardando con entusiasmo ai prossimi cento anni di Ducati.

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

pasticceria gelateria artigianale pizzeria ristorante lunch happy hour




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



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



Fino al 4 agosto 2026
CONCERTO DI COEZ

Una notte di canzoni sotto le stelle alla Rocca.
Uno degli appuntamenti più attesi dell'estate porta sul palco della Rocca Maggiore i successi che hanno segnato la carriera di Coez, in un live che unisce l'energia dei ritmi contemporanei alla poesia dei suoi testi.

Assisi, Perugia

POST IT POST IT POST IT

Fino all'11 Agosto 2026
CONCERTO LUCA BARBAROSSA

La canzone d'autore in Piazza Coragino.
Luca Barbarossa ripercorre i brani più amati della sua carriera in un live intimo, dove l'eleganza delle melodie si intreccia a una narrazione ironica e profonda sul nostro tempo.

Corciano, Perugia





Fino all'11 Settembre 2026
FESTIVAL DELLE NAZIONI

La grande musica tedesca arriva in Umbria.
Un festival che dal 1968 porta a Città di Castello la tradizione Mitteleuropea, con concerti dedicati a Bach e ai compositori nati tra Berlino, Vienna e Monaco. Gli appuntamenti si allargano ai borghi del territorio, tra chiese, teatri e piazze storiche.

Città di Castello, Perugia

POST IT POST IT POST IT

Fino al 27 Settembre 2026
I PRIMI D'ITALIA

Il centro storico diventa un itinerario del gusto.
Pasta, riso, gnocchi, zuppe e polenta protagonisti per le vie di Foligno, tra assaggi continuativi, lezioni di cucina e dimostrazioni dal vivo con grandi chef. Il festival nazionale dedicato ai primi piatti unisce le eccellenze alimentari a spettacolo e intrattenimento.

Foligno, Perugia





Fino al 9 Settembre 2026
KRYPTOS

Un percorso tessile nei territori della memoria.
La ricerca più recente di Susanna Cati scava nel dato autobiografico fino a toccare una dimensione collettiva e universale. Attraverso un corpus di opere d'arte tessile, l'esposizione riflette sull'identità e sull'intreccio continuo tra passato, presente e futuro.

MAD Monteluce Art District, Perugia

POST IT POST IT POST IT

Fino al 27 Settembre 2026
L'ARLESIANA DI VINCENT VAN GOGH

Un capolavoro in prestito, tre tappe da vivere.
L'evento ruota intorno allo straordinario prestito del dipinto di Van Gogh, con un percorso diviso in tre momenti tra visione ravvicinata dell'opera, approfondimenti critici e videoproiezioni multimediali. Accanto al capolavoro, una selezione di ritratti femminili di Boldini e De Nittis racconta la rottura con l'accademismo e la nascita delle avanguardie del Novecento.

Galleria Nazionale dell'Umbria, Perugia





Fino al 27 Settembre 2026
GUIDI - TANCREDI. UN NODO INVISIBILE

Due pilastri del Novecento, un legame sotterraneo. Oltre settanta opere, ospitate al CIAC - Centro Italiano Arte Contemporanea, mettono a confronto la pittura lirica di Virgilio Guidi, fatta di luce e spazio veneziano, con la scrittura cromatica inquieta di Tancredi Parmeggiani, tra i protagonisti dello Spazialismo. Un percorso che riafferma la centralità fisica della tela e svela la stima reciproca tra due universi distanti, uniti nella stessa ricerca di verità interiore.

Foligno, Perugia

POST IT POST IT POST IT

Fino al 1° Novembre 2026
SAN FRANCESCO - NOSTRO CONTEMPORANEO TRA ARTE E SPIRITUALITÀ

Da Burri a Cattelan, ottocento anni dopo Francesco. Per gli ottocento anni dalla morte del Santo, Palazzo Baldeschi ospita una mostra che va oltre l'agiografia per interrogarne l'attualità: i materiali poveri di Burri, le installazioni di Pistoletto e Kounellis, le cancellature di Isgrò, le provocazioni di Cattelan. Accanto ai capolavori del Novecento e dei primi anni Duemila, anche manufatti antichi e grafiche di Picasso e Chagall.

Palazzo Baldeschi, Perugia





PAN B.STRO

Il panino si fa gourmet. Locale curato e **accogliente**, personale gentile e attento e **atmosfera** immediatamente calda e piacevole fin dall'ingresso. Ma la vera forza è il **concept**: Pan B.strot, infatti, offre tutto ciò che di solito si mangia al **ristorante** in un **panino.** Ogni scelta è curatissima: solo **ingredienti di stagione** per una selezione di panini che combinano panificazione e **ristorazione.** Un'esperienza di gusto da provare.

Pan B.Strot
Via Ponte Vecchio 60, Perugia
IG: @PanB.Strot
T. 075 8631089

POST IT POST IT POST IT

DEGOSTERIA

Viaggi culinari e panorama mozzafiato.
Esperienza **sensoriale** unica in un luogo magico. All'interno della tenuta **Villa Bucher**, questo luogo offre una **vista mozzafiato** e un'incantevole terrazza in cui passare momenti di puro gusto grazie alle **proposte settimanali** del locale: viaggi culinari che deliziano sensi e **palato.** Un posto davvero unico.

Degosteria & Villa Bucher Winery
Voc. Bussella, SNC – San Venanzo (Marsciano, PG)
IG: @Degosteria | Villa Bucher Winery
T. 370.1620990





ARSO

Il fuoco, l'anima, le stagioni. Davanti al Duomo di Orvieto, Arso è un locale con un'**anima fuori dall'ordinario. Il fuoco** è l'ingrediente principale di un progetto che ha come obiettivo la riscoperta dei ritmi naturali e la valorizzazione di una cucina **rurale** e **contemporanea.** Un luogo che parla del territorio umbro e della sua tradizione in modo nuovo, essenziale e consapevole. Il menu si trasforma costantemente, seguendo il **ritmo delle stagioni.**

Arso Restaurant
Piazza del Duomo 8, Orvieto
@arso.restaurant
T. 0763 214228

POST IT POST IT POST IT

ANTICA CASINA DI CACCIA



Tra bellezza e piatti gourmet. Luogo magico a **Tuoro sul Trasimeno** all'interno di un'elegante residenza rinascimentale circondata da oliveti e dolci colline. Il ristorante offre un'esperienza gastronomica unica nella **campagna umbra.** Il menù, legato al territorio è arricchito da raffinate influenze sarde grazie allo Chef **Gabriele Corrias.** Cucina a base di ingredienti freschi, per straordinari piatti **gourmet.** Con la bella stagione, cenare in terrazza panoramica offre una vista mozzafiato.

Antica Casina di Caccia
Località Piazzano 7, Tuoro sul Trasimeno (PG)
IG: @antica_casina_di_caccia
T. 0675 174 3048


SANMAGNO

Ogni momento è buono.



pasticceria gelateria artigianale caffetteria
pizzeria ristorante lounge bar

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