PM

PIACERE MAGAZINE
Maggio-Giugno 2024

piaceremagazine.it

151



UN'IMPRESA DA COPERTINA

Giacomo Paolo Barnocchi racconta la grande ascesa di Edotto



Nuovo Grecale Trofeo.
Everyday Exceptional

Maserati

C.D.P

SCOPRI IL NUOVO GRECALE TROFEO.
IL GRECALE PIÙ VELOCE CON MOTORE DA 530 CV E VELOCITÀ MASSIMA DI 285 KM/H.

C.D.P Concessionaria De Poi

Via Antonio Gramsci 162, Ellera di Corciano, Perugia

infocdp@gruppodepoi.it

www.gruppodepoi.it

Grecale Trofeo. Consumo di carburante in ciclo misto max (l/100km) 11.2; emissioni di CO_2 in ciclo misto max (g/km) 254. I dati corrispondono ai test eseguiti in conformità al regolamento (UE) 2017/1151, tuttavia l'omologazione definitiva non è ancora stata ultimata, di conseguenza i dati possono essere soggetti ad ulteriori adeguamenti.
I dati definitivi saranno presto disponibili sul sito Maserati e presso i concessionari ufficiali Maserati.



SAGRA

WWW.ARNALDOCAPRAI.IT



NTINO

ARNALDO·CAPRAI

MARZIOLI

GIOIELLI



GARMIN®

GRAZIE ALLA GIOIELLERIA MARZIOLI AUTHENTIC PROJECT SBARCA IN UMBRIA



Filippo Ganna e Garmin un'accoppiata di campioni che il brand, per celebrare le imprese del suo ambassador, omaggia portando la bici con cui il ciclista azzurro ha realizzato storico record su pista del 2022 in alcune selezionatissime gioiellerie italiane.

Da Marzioli, a Foligno, si potrà ammirare la Pinarello Bolide, un pezzo unico, di alta sartoria ciclistica.



WWW.MARZIOLIGIOIELLI.COM

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

okkio

OTTICA & CONTATTOLOGIA

FOLIGNO
Via Garibaldi 31/33 - T. 0742 358472
Viale Firenze 148 - T. 0742 22237
Via Industrie Sant'Eraclio - T. 0742 677368

BASTIA UMBRA
Viale Roma 103 - T. 075 3769320

NOCERA UMBRA
Piazza Umberto I - T. 0742 81446

GUALDO TADINO
Via Flaminia Nord - T. 075 9108200

Okkio Occhialeria

345 0397426

otticaokkio.it

ETRO Milano

PRADA GUCCI

DIOR

gast



MOSCOT

VOGUE

alain mikli

MIU MIU

MOSCHINO

TIFFANY & CO.



Ray-Ban

RALPH LAUREN

TOM FORD

JIMMY CHOO

CHANEL

BURBERRY

Cartier

DOLCE & GABBANA

BALENCIAGA



FENDI

OAKLEY

MICHAEL KORS

Persol



SAINT LAURENT

CÉLINE

MARC JACOBS

FONDAZIONE PERUGIA

NATURA UTOPIA

L'ARTE TRA ECOLOGIA RIUSO E FUTURO

a cura di **marco tonelli**

info e orari fondazioneperugia.it

23 aprile
3 novembre 2024

perugia
palazzo baldeschi al corso

gianfranco baruchello
davide benati
peter campus
paolo canevari
loris cecchini
giuliana cunéaz
piero gilardi
kaarina kaikkonen
ugo la pietra
gonçalo mabunda
giuseppe penone
pascale marthine tayou
nicola toffolini

con il patrocinio di
MINISTERO DELLA CULTURA

partnership tecniche
SIPA
saba parcheggi

official carrier
TRENITALIA
GRUPPO FERROVIE DELLO STATO ITALIANE

umbria
Cuore verde d'Italia



Nuova Stagione!

VI ASPETTIAMO
PER UNA GRANDE

RISTORANTE, BRACERIA, PIZZERIA & SUSHI

Via Navello, 26 - Spello (PG)

348 8634496 353 4081567 info piscina

cesareaspello.it

L'EDITORIALE

Di Matteo Grandi

FINIAMOLA DI GIOCARE A GUELFI E GHIBELLINI

A giugno Perugia cambierà **Sindaco.** Dopo 10 anni di Romizi (era il 2014 quando l'*enfant prodige* della politica umbra mise fine, a sorpresa, a **80 anni** di **monopolio** di sinistra) la città volterà pagina. E finirà amministrata per la prima volta nella storia da una donna: sono infatti **Margherita Scoccia** e **Vittoria Ferdinandi** le candidate che si contendono Palazzo dei Priori.



Perugia che in Andrea Romizi - nei suoi modi e nel suo stile - si è così a lungo rispecchiata dovrà fare il salto di maturità, dovrà dimostrarsi una città coesa anche senza la rassicurante presenza di un sindaco che ha saputo davvero essere il sindaco di tutti.

Ed è proprio su questo sentirsi comunità che, forse, dovremmo riflettere. Perché al di là delle idee, delle ideologie e delle opinioni personali (io, per esempio, penso che questa amministrazione abbia fatto ottime cose, prima fra tutte interrompere un monopolio quasi secolare perché uno dei primi valore in politica è rappresentato dall'alternanza), ecco, al di là delle nostre convinzioni, dovremmo cercare di sentirci più uniti e solidali, ricordando che il tifo da stadio e gli estremismi ideologici mal si conciliano con la scelta della persona che dovrà amministrare la città.

E invece in questa campagna elettorale sta emergendo un clima teso, aggressivo, di scontro... che non è un bel viatico per il futuro e in assoluto rappresenta un degrado della politica che è già deleterio a livello nazionale. Il tutto amplificato dai social sempre più sfogatoi di rabbie e frustrazioni, e sempre meno luogo di socializzazione.

Ecco, se c'è una cosa che auspico per questa fine di campagna elettorale e in generale per il futuro è che si abbassino i toni; e che i miei concittadini provino a ricordare che non serve giocare a guelfi e ghibellini, perché, siamo figli della stessa città. E la polarizzazione non fa bene a nessuno.

IN QUESTO NUMERO...

70



CANTINE APERTE

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

GRAN TOUR PERUGIA 26
NON È LA FINE DEL MONDO 30
SMART NEWS 32
MICHELE MARTINELLI 52
L'ARTE DELLA GENTILEZZA 56
LA DIDATTICA AMBIENTALE
DI GESENU 62
SUBASIO CROSSING 64
INSTAGLAM 102

80
PERUGIA
COCKTAIL WEEK



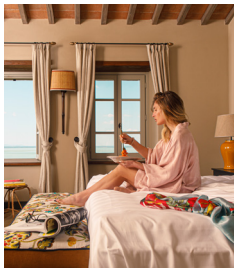
40
GIACOMO PAOLO
BARNOCCHI



88
A25 ARCHITECTS



36
CENTUMBRIE



Toyota Approved

OGNI DETTAGLIO CONTA

L'USATO NON È MAI STATO COSÌ NUOVO.



SCOPRI L'USATO CERTIFICATO SU TOYOTA.IT

GARANZIA TOYOTA APPROVED* PER 12 MESI CON ASSISTENZA STRADALE 24/7 E CHILOMETRAGGIO ILLIMITATO.
Con copertura completa anche per le componenti ibride.

PROGRAMMA DI FINANZIAMENTO TOYOTA EASY USED**.
Toyota Financial Services ti permette di usufruire per le vetture Toyota Approved del programma di finanziamento Toyota Easy Used, l'unico che offre il Valore Futuro Garantito sull'usato.

TM TOY MOTOR

Perugia - Via Corcianese, 30 | **Foligno** - Viale Roma, 38 | **Città di Castello** - Viale Romagna, 38

UP & DOWN

LA SIR CAMPIONE D'ITALIA

Portando in Umbria il secondo Scudetto nella storia del volley maschile la Sir Perugia di patròn Sirci e mister Lorenzetti firma una storica impresa. Ua cavalcata epica che nella finalissima con Monza ha fatto registrare due record di affluenze al Palaevangelisti. Sport, sudore e successo. Tre S che fanno poker con Scudetto. E che hanno riacceso la passione di un'intera città.

L'UMBRIA E I RECORD SUL TURISMO

Primi in classifica. Secondo i dati di Assoturismo di Confesercenti la nostra regione (insieme al Lazio) è stata la meta preferita dai turisti per il ponte del 25 aprile. Questo accresce i numeri record che si sono registrati nei primi tre mesi dell'anno con un boom di arrivi e presenze. Grazie a una promozione mirato l'Umbria continua a crescere.

A FILIPPO SESSA IL PREMIO "ECODESIGN THE FUTURE"

È Pierluigi Sessa, giovane laureato in ecologia industriale all'Università di Perugia, a vincere (insieme alle compagne Natasha Artuso e Annalisa Abdel Azim) il primo premio di "Ecodesign The Future: EEE Edition", organizzato da EconomiaCircolare, con un progetto prevede la sostituzione graduale del materiale plastico usato nelle componenti elettroniche con il micelio.

AEROPORTO: IL CASO ASSISI

L'aeroporto dell'Umbria vola (letteralmente sia in termini di bilancio che di passeggeri) ma tiene ancora banco il caso Assisi che ha votato a favore del bilancio ma continua a non pagare la quota. Un no che, a differenza di Perugia, non dipende da un valore ufficio dirigenziale ma da una volontà politica difficile da comprendere.

MORTI BIANCHE: UMBRIA IN ZONA ROSSA

Le recenti, drammatiche, notizie in arrivo dall'Italia nelle ultime settimane hanno riportato in auge il drammatico tema delle morti sul lavoro. E l'Umbria, purtroppo, è tra le regioni d'Italia con la percentuale più alta. Ovvero fra quelle che alla fine del 2023 erano in zona rossa, con un'incidenza superiore a +25% rispetto alla media nazionale. Una tendenza da invertire a ogni costo.

DIPENDENZE: IN UMBRIA UN FENOMENO ANCORA FORTE

Quello della dipendenza dalla droga è un fenomeno ancora molto forte nella nostra regione. Lo ha ribadito a Perugia il convegno dell'associazione Narcotici Anonimi. Sono a oggi moltissime richieste di aiuto che provengono dal capoluogo umbro da persone di tutte le età. Un'emergenza che non cessa.

PYREX® IS A TRADEMARK OF CORNING INCORPORATED USED UNDER LICENSE BY INTERNATIONAL COOKWARE

MADE IN FRANCE

PYREX®

COOKING EXPERT SINCE 1915



UN ALLEATO IN CUCINA

COLLEZIONA LA LINEA DI PIROFILE IN VETRO BOROSILICATO PYREX®

DAL 30 APRILE AL 17 LUGLIO 2024

1 bollino ogni 15 € di spesa.
1 bollino ogni 5 € di prodotti Vivi Verde Coop.

EXTRA* RESISTENZA VETRO BOROSILICATO PYREX®

220°C* THERMAL SHOCK SHOCK TERMICI

10 YEAR GUARANTEE · ANNI DI GARANZIA

*Resistente agli shock termici: EN 1183 220°C

coop Centro Italia

Superconti SUPERMERCATI

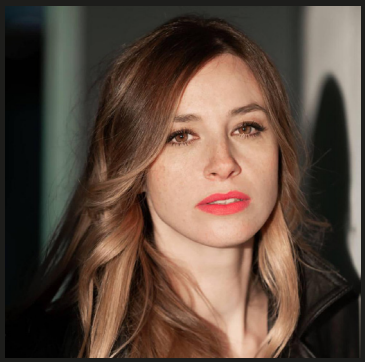
Iniziativa valida nei punti vendita del Gruppo Coop Centro Italia a insegna Ipercoop, Coop, InCoop, Superconti e InSuperconti
Operazione a premi promossa da Coop Centro Italia. Regolamento disponibile a punto vendita, sul sito www.coopcentroitalia.it e www.superconti.eu

Linea d'Ombra

Di Claudia Alfonso

Ieri mi son data tre pacche sulla spalla.
Da sola. Sorridendo. Senza guardarmi allo specchio.
E mi son detta: brava.
L'ho fatto davvero.
Mi son detta brava.

Da quando sono diventata mamma, quasi tre anni fa, ho trascorso l'intero primo anno a lottare tra la mancanza di



sonno e la comprensione delle necessità dell'esserino messo al mondo. Dal primo anno in poi ho cominciato a correre.
Correre per seguire i primi passi della mia bimba, correre per cercare di fare tutto e di non lasciare indietro niente, correre perché nel frattempo la mia bimba a sua volta ha cominciato a correre.
Corro sempre e corro in equilibrio su un filo sottilissimo cercando di non cascare mai.

Essere mamma è una delle esperienze più complesse e gratificanti della vita, ma porta con sé anche molte, moltissime sfide.

Un enorme impegno emotivo, fisico e mentale. A cui nessuno è davvero preparato! Senza alcun preavviso dobbiamo cercare di bilanciare quelle che sono le responsabilità della cura dei figli con quelle lavorative e personali. Tutto ciò può essere davvero devastante.

Anche perché ogni aspetto della tua vita è segnata da una costante: essere una "buona madre".
E aspirare a essere una buona madre molto spesso si traduce in una valanga di sensi di colpa e insicurezze. Ci sembrerà sempre di non fare abbastanza.

Ieri ho così deciso di darmi tre pacche sulla spalla e di dirmi che avevo fatto abbastanza. Tutte le mamme dovrebbero fare così. Siamo abbastanza. Siamo più delle critiche che noi stesse ci rivolgiamo e che spesso ci rivolgono gli altri quotidianamente. Siamo più del nostro non sentirci all'altezza. Nelle nostre imperfezioni, siamo colonne, siamo straordinarie, siamo incredibili e siamo molto di più di quello che vogliono farci credere. Quindi tappiamoci le orecchie e godiamoci questo straordinario viaggio della maternità.



DA PIADIDEA OFFRIAMO OPZIONI PER SODDISFARE OGNI PALATO E ESIGENZA ALIMENTARE

Non solo pizze al piatto o al taglio e ottime piadine: anche una pinsa romana senza glutine, per chi sceglie il gluten free. Una pinsa gustosa che piace a tutti e che grazie all'uso del rimacinato di riso in forno è completamente priva di contaminazioni. Anche perché l'impasto non viene prodotto all'interno del locale. Si può scegliere anche con mozzarella senza lattosio in tutte le farciture, in quanto tutti i prodotti sono 100% gluten free.

Strada Perugia S. Marco, 81F – Perugia

T. 075 264 46738 – FB: Pizzeria Piadidea - IG: pizzeria_piadidea

Fast Good

Di Jacopo Cossater

VINIAMO FACENNO COME PUNTO DI ARRIVO E DI PARTENZA

La premessa è necessaria ed è questa: a Perugia (e in tutta la regione) non si è mai mangiato così bene, come scrivevo non più di sei mesi fa proprio su queste pagine. Una nuova generazione di chef ha riscritto la storia contemporanea della gastronomia umbra in un contesto che non inizia e non finisce con le sole tavole ma che (evviva)



riguarda gran parte della filiera in un continuo scambio virtuoso. Il mondo del vino regionale, in particolare nella sua accezione più artigianale, vive inoltre da ormai diversi anni un rinascimento riconosciuto ben oltre i soli nostri confini. Al di fuori delle denominazioni più note è emerso in relativamente poco tempo un mosaico di cantine di straordinario interesse che ha trovato il suo momento di visibilità più importante in una manifestazione organizzata lo scorso autunno nei bellissimi spazi dell'Istituto Tecnico Tecnologico "Allievi-Sangallo" di Terni: Viniamo Facenno è stata l'occasione per riunire sotto lo stesso tetto persone con sensibilità diverse accumunate dallo stesso mestiere, quello del vignaiolo e della vignaiola.

A Perugia, poi, si può dire che esista un momento che ha fatto da spartiacque: l'apertura nel 2021 di Venti Vino, in Borgo XX Giugno, locale che è diventato quasi immediatamente centro di gravità per una lunga serie di energie che ruotano intorno al mondo del vino che prima, semplicemente, non avevano un bancone di riferimento davanti al quale incontrarsi, parlare, assaggiare. Un caso non unico (penso per esempio al nuovo bar a vin di Edicola 518, Quasi 518) ma neppure il primo di tanti altri, sono ancora molti i locali che in città hanno un'offerta vini piuttosto cristallizzata, come se l'Umbria fosse oggi la stessa regione di vent'anni fa. Non solo, prima di scrivere questo pezzo ho fatto una veloce ricognizione tra i locali più affollati del centro storico della città. Tra Corso Vannucci e Piazza Matteotti non pochi i bar e i ristoranti che limitano la propria proposta al "prosecchino" di turno, all'immancabile bianco aromatico e al rosso magari toscano. Locali che potrebbero valorizzare quanto di buono il territorio offre e che invece privano la loro clientela, fatta soprattutto di turisti, della possibilità di scoprire non solo tutto questo fermento ma anche, più in generale, il meglio della produzione regionale. Quanto è cambiato in questi anni, quanto ancora è possibile fare.

PERUGIA PRATICHE
Agenzia Pratiche Auto

Passaggi di proprietà

Pagamento bolli

Rinnovo patente

Targhe per ciclomotori





SEDE DI SAN SISTO (PERUGIA)
Via G. Dottori, 90 (accanto a AD Motor)
Tel. 075 5453060
agenziaperugia@perugiapratiche.it

SEDE DI PONTE FELCINO (Perugia)
Via L.Mastrodicasa, 168
Tel. 075.5919336 - 075.5918534
perugiapratiche@perugiapratiche.it

Aperta dal lunedì al venerdì 9-13 ▪ 15-19 | Sabato 9-13

www.perugiapratiche.com

Sustain.ability

di Francesco Asdrubali*

CASA GREEN... QUANTO MI COSTI!

Dopo un lungo e travagliato iter, caratterizzato da molte polemiche, in data 12 aprile 2024 il Consiglio Europeo ha adottato formalmente la revisione della direttiva sul rendimento energetico nell'edilizia, nota come EPBD (Energy Performance of Buildings Directive). Lo scopo della direttiva è di ridurre progressivamente le emissioni di gas serra e i consumi energetici nel settore edilizio entro il 2030 e pervenire alla neutralità climatica entro il 2050, in linea con il target del Green Deal europeo e con gli impegni dell'Accordo di Parigi. Per raggiungere questo ambizioso obiettivo, sono state fissate una serie di tappe intermedie: dal 1 gennaio 2025 non potranno essere più incentivate le caldaie a gas, a fine 2025 l'Italia dovrà presentare un piano di ristrutturazione del patrimonio edilizio, dal 1 gennaio 2028 tutti i nuovi edifici pubblici dovranno essere a zero emissioni, mentre quelli residenziali dovranno esserlo dal 1 gennaio 2030. E ancora: nel 2030 il consumo medio di energia primaria degli edifici residenziali dovrà ridursi del 16% rispetto al 2020, percentuale che dovrà salire al 22% nel 2025. Gli impianti solari, con diverse scadenze intermedie, dovranno essere gradualmente installati su tutti i nuovi edifici, a partire da quelli pubblici; dal 2040 inizierà l'abbandono (phase out) delle caldaie a gas e nel 2050 tutti gli edifici esistenti dovranno essere a zero emissioni. L'Italia ha il patrimonio immobiliare più vecchio d'Europa, con quasi l'80% di edifici nelle classi energetiche peggiori, da D a G (dati ENEA), e anche se la direttiva non si applicherà agli edifici storici il conto da pagare sarà molto salato. Il Rapporto "Valore dell'abitare", elaborato da Cresme- Symbola evidenzia che per rendere green 3.2 milioni di immobili, riducendo del 16% il consumo di energia entro il 2030, serviranno dai 285 ai 320 miliardi di euro. Serviranno nuovi incentivi, che dovranno essere più circoscritti e non fuori scala come il superbonus, con tempi più lunghi e soprattutto misurabili in termini di performance. Ma servirà soprattutto un cambio di passo e di mentalità epocale a tutti i livelli: amministrazioni locali, progettisti, imprese di costruzione, utenti finali.

E in Umbria? Uno studio di qualche anno fa, condotto dall'Università di Perugia in collaborazione con la Regione Umbria, ha analizzato circa 6500 certificati energetici di edifici umbri, e ha correlato i consumi energetici con la tipologia edilizia, l'epoca di costruzione, le emissioni di CO2. Magra consolazione: i consumi medi degli edifici umbri sono inferiori dell'1,5% dei consumi medi nazionali...



*professore ordinario di Fisica Tecnica Ambientale Università per Stranieri di Perugia

IL BLOG DEL DOTTOR LATTANZI

Aglio (Allium)



Postato dal Dott. Lattanzi — Farmacista e consulente nutrizionale

Cari lettori, grazie alla ricerca Scientifica, grazie all'evoluzione analitica quello che fino a ieri poteva esser considerata una banale pianta, oggi può esser valorizzata per molteplici proprietà curative; dai tempi del mitico fito terapeuta Ippocrate, sono stati fatti molteplici passi in questo campo, mentre per un certo periodo sembrava che la chimica avesse superato e soppiantato qualunque cura naturale, oggi si sente e si tocca con mano il bisogno e l'evoluzione dell'impiego di principi attivi naturali.



In molte realtà boschive, soprattutto vicino alle Alpi sul dorso che procede verso la Svizzera, è molto comune ritrovare nel periodo che va da fine Aprile a metà Maggio un vero e proprio manto erboso verde smeraldo che giorno dopo giorno si colora di bianco grazie alla fioritura del bellissimo Aglio Orsino.

Già nell'antichità l'aglio veniva impiegato non solo per aromatizzare, ma anche come pianta alimentare vera e propria. Gli operai che lavoravano alla costruzione della grandiosa piramide di Cheope in Egitto lo usavano giornalmente come alimento. Anche i Romani ne facevano grande uso perché lo ritenevano un ottimo ricostituente, ricco di proprietà toniche e depurative. Ancora oggi in Somalia si tengono in grande considerazione le piante che odorano di aglio perché si crede che abbiano il potere di tenere lontano gli spiriti maligni.

A parte le credenze magiche, l'aglio contiene oltre a sali minerali anche vitamina A, B e C e l'allicina, un'essenza solforata con forte potere antisettico. È pertanto un valido antidoto all'infiammazione della mucosa intestinale e il suo impiego può essere di qualche giovamento contro il tifo, la dissenteria e il colera. Negli anni che seguirono il primo conflitto mondiale, prima dell'affermarsi dei farmaci antitubercolari, alcuni medici ottennero buoni risultati curando la tubercolosi con prodotti a base di aglio. Come antiemetico, ossia contro i vermi dell'intestino, il suo consumo gode fama secolare anche se la sua efficacia nei confronti della tenia non è pari a quella contro gli ossiuri.

È una pianta dotata di numerose attività medicamentose, la più interessante delle quali è quella antiaggregante piastrinica ed ipotensiva.

L'allicina e altre sostanze presenti nell'Aglio si sono dimostrate capaci di ridurre fortemente l'aggregazione piastrinica, cioè la capacità delle piastrine di raggrupparsi tra loro e di formare dei coaguli. Questa azione è importante perché la riduzione dell'aggregazione piastrinica riduce il rischio del verificarsi di fenomeni trombotici nei vasi sanguigni che possono avere conseguenze molto gravi.

Uno degli effetti per cui l'aglio è più conosciuto è quello di abbassare la pressione arteriosa. Quest'azione è legata alla capacità dell'aglio di causare vasodilatazione, in particolare nei piccoli vasi sanguigni del distretto cutaneo.

L'Aglio è usato tradizionalmente per la sua azione antibatterica, rivolta contro molti germi capaci di infettare le prime vie respiratorie, che può essere sia batteriostatica, cioè capace di arrestare la crescita e la riproduzione dei batteri, sia battericida, cioè capace di distruggere i germi con cui viene a contatto.

Nonostante si tenda a pensare che l'aglio copra i sapori, ci sono molti modi per impiegarlo in cucina: si può utilizzare semplicemente crudo nelle salse, nel pesto o, ancora meglio, sulle bruschette. Nei piatti caldi si utilizza per dare maggiore sapore al pesce e alle carni.

In farmacia è reperibile sotto varie forma farmaceutiche, capsule, opercoli, tintura madre, estratto idroalcolico, estratto oleoso, tavolette.

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

GRAN TOUR PERUGIA

IL XX GIUGNO 1859. STORIA E SIGNIFICATO DELLA RICORRENZA LAICA PERUGINA PER ECCELLENZA.



Di Maria Elisa Giulietti

Il XX Giugno 1859 è una data emblematica per la città di Perugia, a cui addirittura Giosuè Carducci, il "sommo poeta" dedicò un ode ai fatti sanguinosi che avvennero in città.

Dobbiamo fare un salto temporale indietro di circa 170 anni e Perugia come gran parte della penisola italiana è attraversata dai moti risorgimentali che volevano unire l'Italia in un unico stato. Un gruppo di patrioti, con a testa Francesco Guardabassi, Nicola Danzetta e Zeffirino Faina, il 14 giugno chiesero a al Delegato papale, in nome del popolo insorto, un governo provvisorio per affrancarsi dallo stato pontificio a cui la città e tutta la regione era assoggettata da quasi tre secoli.

Il delegato pontifico non poteva tollerare un simile atto di ribellione e chiamò immediatamente in soccorso il governo centrale paventando l'arrivo in città di truppe armate per sedare la ribellione. I perugini impavidi si armarono per quello che poterono e si asserragliarono nella zona dei Giardini del Frontone presupponendo che le truppe dei mercenari del papa entrassero in città provenendo da Ponte San Giovanni. E così fu.



Le truppe mercenarie papaline, superiori in numero e soprattutto meglio equipaggiate, ebbero la meglio e si spinsero dentro le mura cittadine dalla Porta di San Costanzo diretti verso il centro. La città subì una feroce rappresaglia, l'eco del saccheggio subito, degli stupri e delle uccisioni di uomini e donne inermi (in totale 26 persone) scossero l'opinione pubblica del tempo e i fatti sanguinosi che accaddero a Perugia travalicarono le cronache locali e arrivarono fino a New York. Una famiglia di americani, infatti, i Perkins, che alloggiava all'Hotel Posta, che si trovava allora di fronte la chiesa di Sant'Ercolano, informarono la redazione del New York Times che scrisse il 25 giugno 1859: "Le truppe infuriate parevano aver ripudiato ogni legge e irrompevano a volontà in tutte le case, commettendo omicidi scioccanti e altre barbarità sugli ospiti indifesi, uomini donne e bambini".

L'eco del massacro subito dalla città perpretrato dagli "svizzeri" ai danni dei Perugini passò come una strage voluta dal pontefice, l'ultimo papa Re, Pio IX, divenendo un punto fermo della tradizione patriottica cittadina. Non si deve al caso ma a una consapevole pianificazione se, durante la Seconda guerra mondiale, la liberazione della città, già abbandonata giorni addietro dagli occupanti nazisti, fu fatta coincidere con la ricorrenza della strage del 20 giugno.

A ricordo delle stragi e della strenua difesa cittadina, nel primo cinquantenario dell'avvenimento (1909), fu edificato un Monumento ai caduti del 20 giugno 1859, ad opera di Giuseppe Frenguelli. L'abitato compreso tra Porta San Costanzo e la basilica di San Pietro con edifici annessi, i giardini del Frontone, fino a Porta San Pietro è stato rinominato "Borgo XX Giugno".

Il Monumento al XX Giugno è un luogo fortemente simbolico per l'identità storica della città.

Nel lato del monumento rivolto a nord, sono rappresentati due ignoti popolani senza divisa, nell'atto di resistere all'ingresso delle truppe in porta San Pietro. Nel lato sud, è rappresentato il grifo che schiaccia con un artiglio la tiara papale, a significare la fine del potere temporale dei papi; mentre, con l'altro artiglio stritola la tirannia rappresentata dall'Idra (indomabile serpente mitologico). La tiara papale fu tolta nel periodo del governo fascista successivamente al Concordato Stato-Chiesa; per essere poi ripristinata nel 1980 in occasione del restauro del monumento.

Nella sede della Società generale operaia di Mutuo Soccorso degli artisti ed artigiani di Perugia che si trova in via dei Priori si conservano, custoditi nel proprio archivio storico, i labari storici listati a lutto che ricordano le vittime della strage e che, all'inizio del XX secolo, vennero collocati nei luoghi in cui si svolsero gli avvenimenti sanguinosi e ciascuno indica la vittima o il fatto violento accorso alla povera vittima inerme.

Ogni anno il Comune di Perugia dedica dei festeggiamenti civici in occasione della fatidica data, con preposte celebrazioni e la deposizione di una corona di fiori rispettivamente ai piedi del monumento funebre ai caduti presso il Cimitero Monumentale di Perugia e alla base del Monumento in Borgo XX Giugno.

Per essere informato sulle nostre attività, seguici su
IG @grantourperugia
FB Gran Tour Perugia
www.grantourperugia.it
oppure chiama o scrivi al 371 3116801

UNA SCUOLA DINAMICA E PROPOSITIVA

ISTITUTO SUPERIORE LEONARDI NEWS

T. 075 5008668 istitutoparitarioleonardi.it

Alle porte degli esami di maturità gli studenti della Scuola si preparano al loro prossimo futuro. L'Istituto Leonardi organizza incontri di orientamento in uscita per preparare i propri diplomati ad un ingresso qualificato nel mondo del lavoro. Queste sono le opportunità post diploma offerte dal territorio perugino che abbiamo esplorato:



ITS Umbria Academy

Elena Lazzaroni ha presentato ai ragazzi tutti i corsi post diploma professionalizzanti offerti da ITS; il corso Agroalimentare è stato presentato direttamente da Alessandro Sdoga di Confagricoltura Umbria.



Università degli studi di Perugia

Anche quest'anno i futuri maturandi dell'istituto hanno partecipato agli OPEN DAY UNIPG 2024 organizzati dall'Università di Perugia presso il Barton Park. Perchè per noi è importante il "presente" dei nostri ragazzi esattamente come lo è il loro "futuro".

Progetti di internazionalizzazione Erasmus+



Incoraggiamo i nostri studenti a considerare seriamente di partecipare a un'esperienza Erasmus che potrebbe arricchire notevolmente il loro percorso di formazione. L'incontro con il Prof. Andrea Martoglio, consulente Erasmus di Umbria Training Center, ha coinvolto i ragazzi e fornito loro informazioni pratiche per cogliere questa opportunità unica.

ABA



L'Accademia di Belle Arti "Pietro Vannucci" di Perugia con la sua lunga storia, rappresenta una delle Istituzioni di Alta Formazione Artistica più attive e dinamiche dell'Italia centrale. L'incontro con questa bellissima realtà ha ispirato i nostri studenti.

NID – Nuovo Istituto Design



Una realtà innovativa e prestigiosa che bisogna conoscere prima di decidere cosa fare dopo il Diploma è il NID – Nuovo Istituto Design. La presentazione dei loro corsi ha riscosso molto interesse tra i ragazzi e le ragazze delle classi quinte.

Per noi è importante l'ingresso nel mondo del lavoro dei nostri diplomati. Per questo motivo continuiamo ad organizzare incontri di orientamente in uscita per preparare i nostri ragazzi a diventare alleati delle imprese nell'affrontare le sfide poste dalle nuove tecnologie e dalle transizioni ecologica e digitale.

A CURA DI ABOCA

Non è la fine del mondo

PUBBLICATO LO SCORSO 22 MARZO IL LIBRO DI HANNAH RITCHIE CERCA DI RIBALTARE LA PROSPETTIVA DEL DISASTRO AMBIENTALE, CON UN PIZZICO DI SPERANZA



“**Non è la fine del mondo**” è un libro che cerca di ribaltare la narrativa del disastro ambientale, offrendo speranza e sottolineando che possiamo ancora fare molto per migliorare la situazione. Nessun negazionismo, ma nemmeno allarmismi o catastrofismi: un **pragmatismo illuminato** dai dati, un invito all’azione che incoraggia i lettori a partecipare attivamente alla lotta contro il cambiamento climatico, sottolineando che le scelte e le azioni di oggi possono fare una grande differenza per il futuro.

La maggior parte dei giovani oggi avverte una forte incertezza nei confronti del domani. È un sentimento che può arrivare a essere devastante e può toccare tutti, a prescindere dalle condizioni di benessere in cui uno vive. Anche **Hannah Ritchie** si sentiva così, minacciata e impaurita, angosciata dall’idea che questo pianeta non avesse un futuro. Finché non ha messo in campo tutte le sue doti di ricercatrice accademica iniziando a raccogliere ed elaborare dati a supporto di una nuova tesi: lungi dall’essere l’ultima generazione che vivrà sulla **Terra**, i giovani di oggi hanno la possibilità concreta di diventare la prima generazione nella storia dell’umanità a raggiungere effettivamente la sostenibilità, lasciando il mondo in uno stato migliore di come lo hanno trovato.

Il libro di Hannah Ritchie è pertanto un manuale imprescindibile per affrontare la crisi climatica adottando un approccio costruttivo, capace di mettere in luce le soluzioni e i progressi che sono già stati fatti per affrontare le sfide ambientali.

Attraverso un **ottimismo informato**, l’autrice cerca di mostrare che, nonostante le notizie allarmanti sulla crisi climatica, ci sono anche molte ragioni per essere ottimisti riguardo al futuro. Ritchie discute delle **innovazioni tecnologiche** e delle azioni concrete che stanno avendo un impatto positivo sull’ambiente.

Hannah Ritchie fa leva sulle soluzioni esistenti e sui processi già in atto: energie rinnovabili, Green Technologies, politiche governative e globali, azioni individuali... molto c’è da fare, ma il cambiamento è in atto, e sta dando frutti. Concentrarsi sui **progressi**, anziché sui **fallimenti**, è un invito all’azione.

L’autrice suggerisce infatti che una narrativa positiva può aiutare a motivare le persone ad agire. Invece di concentrarsi solo sugli aspetti negativi del cambiamento climatico, il libro esplora modi per ispirare e incoraggiare le persone a fare la differenza.

SMART & TECH





NUOVA PANDA ELETTRICA

Debutterà l'11 luglio la Fiat Panda elettrica. Un veicolo full electric completamente nuovo, basato su un'innovativa piattaforma comune con altri modelli del Gruppo Stellantis. Ma come sarà fatta la nuova Fiat Panda elettrica? Le prime immagini della nuova Fiat Panda, ce la mostrano ancora sotto forma di concept e sono state pubblicate nelle ore a ridosso del Salone di Ginevra 2024 dalla Casa, rivelando forme da crossover con linee squadrate. E dimensioni maggiorate rispetto al modello attualmente in circolazione. Non resta che attendere.



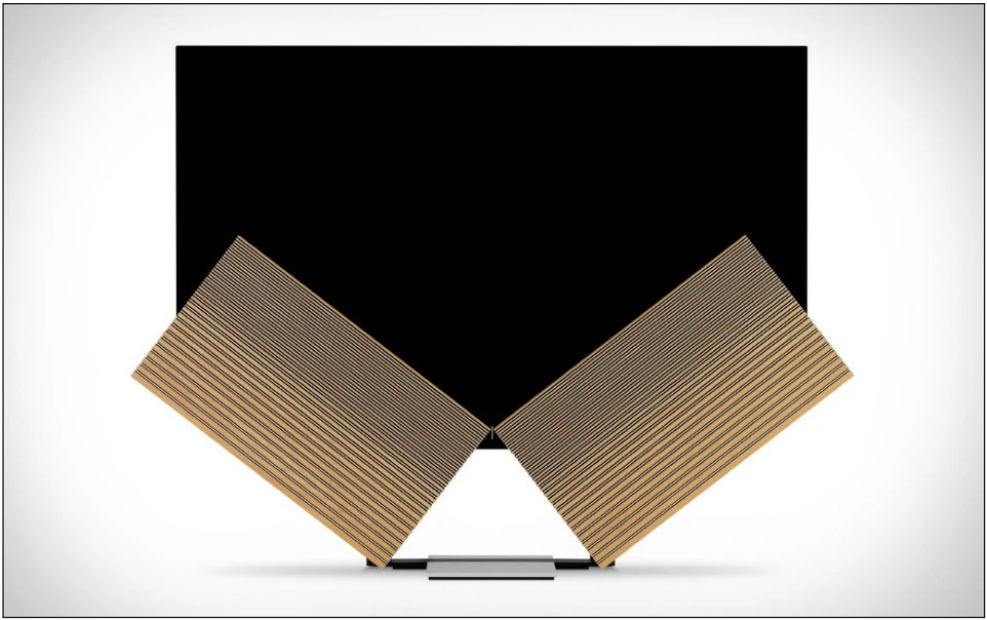
GALAXY RING SAMSUNG

L'atteso Galaxy Ring di Samsung uscirà entro la fine dell'anno. L'anello-tech è progettato per un monitoraggio completo della salute e vanterà un design moderno e minimalista. Disponibile in quattro opzioni di colore: platinum, silver, gold e ceramic black. Leggero e comodo da indossare, l'anello sarà disponibile in diverse taglie per adattarsi alle dita di tutte le dimensioni. Al suo interno contiene, oltre ai vari sensori per il monitoraggio del benessere, una batteria che può variare da 14,5 a 21,5 mAh.



LA BORSA-FORNO

Cucinare all'aria aperta o fuori casa? Ora si può grazie a Willtex, azienda giapponese che ha presentato la prima borsa – forno in grado di raggiungere i 150 gradi per cucinare pietanze e riscaldare cibo. Un'idea innovativa particolarmente adatta per chi pranza al lavoro ma anche per chi ama fare picnic e gite fuori porta. La borsa per microonde Willtex 'Willcook' ha l'aspetto di un'elegante borsa per laptop ed è la prima al mondo nel suo genere. La borsa è progettata per riscaldare cibi fino a 80 gradi Celsius in soli 5 minuti. Il tessuto elastico utilizzato genera calore attingendo energia da una batteria ricaricabile, pesante solo 120 grammi. L'interno del sacchetto può raggiungere temperature comprese tra 40°C e 250°C, regolate tramite un'applicazione per smartphone chiamata Hotopia. La batteria dura 8 ore con una carica completa e le proprietà isolanti del tessuto rendono la borsa adatta per mantenere fresche le bevande in estate



NUOVO ECHO POP E SHOW 5

Echo Pop è l'ultimo arrivato nella famiglia di dispositivi Echo: con due nuove opzioni colore, Lavanda e Verde Petrolio, e una serie di custodie (blu, rosso, arancione, grigio, lilla, viola e fluorescente) è pronto a portare colore, musica e divertimento, ma con un tocco di stile unico. Grazie al rinnovato design semisferico è ideale anche per i piccoli spazi e l'altoparlante a diffusione anteriore garantisce un audio estremamente avvolgente. Basterà dire "Alexa, riproduci la mia canzone preferita" oppure "Alexa, accendi i LED colorati" per ricreare l'atmosfera che si desidera e trasformare qualsiasi spazio in un ambiente smart ed esclusivo.

CENTUMBRIE

DA UN PROGETTO DI FAMIGLIA A UNA BELLISSIMA STORIA CHE PARLA DI UMBRIA E DELLE SUE ECCELLENZE





Quella di Centumbrie è una storia bellissima che nasce da un progetto di famiglia: quando dopo anni trascorsi fuori dalla regione, la famiglia Cinaglia Menicucci torna in Umbria per creare qualcosa di unico che racchiuda le diverse e belle anime di questa terra, riservando a ognuna di queste il valore e l'espressione che meritano.

Una storia che parla di Umbria e delle sue eccellenze. È così che nasce Centumbrie, un progetto contemporaneo condotto da giovani audaci, ambiziosi e innamorati dei frutti che questi luoghi offrono.

Centumbrie è un universo che raccoglie e mette a sistema le caratteristiche che fanno della nostra terra un piccolo gioiello incastonato nel cuore d'Italia. Centumbrie è agricoltura, frantoio, cantina, molino, laboratorio di panificazione, pasticceria, ristorazione; è accoglienza, con le meravigliose ville luxury immerse nel verde e tutte con panorami unici sul lago Trasimeno. Centumbrie è tante cose.

L'ultimo progetto è il nuovo EVO Bistrot, figlio di una visione condivisa tra Miriam Cinaglia, frontwoman dell'azienda – Armando Iorio (Amministratore Delegato di Centumbrie) e lo chef pluristellato Gennaro Esposito. Un luogo esperenziale, i cui protagonisti assoluti sono l'enorme cucina-teatro di 150 mq e un menu con proposte che spaziano dal crudo di pesce, alla pizza, alle tapas, fino a veri e propri piatti gourmet.

Centumbrie racchiude in un unico, magico e incantevole luogo diverse voci tutte in sinergia tra loro. Ogni cosa segue un unico filo conduttore dettato dalla qualità, dalla sostenibilità, dall'innovazione e dal rispetto e dall'amore della storia di questa terra.



CENTUMBRIE, IL FRANTOIO
Il frantoio è di ultima generazione con una produzione “zero waste” di oli evo, premiati dalle guide e dai concorsi più importanti di settore, basata sulle 4 varietà che l’azienda coltiva: Moraiolo, Frantoio, Leccino, Dolce Agogia. Nei campi Centumbrie, oltre alle olive, si raccolgono verdure, frutta, legumi, cereali. Tutto viene lavorato in azienda e proposto al mercato sotto forma di materia prima oppure di prodotto trasformato.

CENTUMBRIE, IL MOLINO, IL LABORATORIO DI PANIFICAZIONE E PASTICCERIA
Il molino con pietra naturale monolite macina i grani dei campi Centumbrie e produce una farina Bio di altissima qualità con annesso laboratorio di produzione. Il laboratorio di panificazione e pasticceria è un luogo dal respiro internazionale: pasticceria francese, panificazioni nord-europee e sperimentazioni sulle tipicità italiane e locali.

CENTUMBRIE, IL BAR
Il bar Molino Centumbrie è all’interno della guida “Pane e Panettieri d’Italia” Gambero Rosso con due pagnotte, e in quella “Bar d’Italia” con tre chicchi (è stato “Bar dell’Anno” nella Guida 2022), inoltre ha ottenuto il riconoscimento di “Bar d’Italia” dal Gambero Rosso e continua anche quest’anno a essere in guida col massimo punteggio di “3 Chicci e 3 Caffè”.

CENTUMBRIE, EVO BISTROT
Un luogo unico, dal grandissimo impatto l’Evo Bistrot è l’ultimo nato in casa Centumbrie. Qui la cucina gourmet incontra la tradizione pop, il mare del Sud incontra la gastronomia della terra umbra creando delle contaminazioni indescrivibili. La cucina è guidata dal giovane chef Elia Lunghi con la consulenza dello chef bistellato Gennaro Esposito.



CENTUMBRIE, LIBERA LEPRE – OSTERIA E CANTINA
Il podere agricolo Libera Lepre è una delle aree di coltivazione dell'azienda Centumbrie e ospita una costruzione in stile rustico immersa nella quiete della natura. Cantina al piano terra e osteria al piano superiore. All'interno si può degustare un menu di cucina tipica locale guardando dalle vetrate, o dall'ampia terrazza, una magnifica e sconfinata vista della campagna umbra.

CENTUMBRIE, IL PARCO ITACA
Un progetto che guarda al sociale. Il parco Itaca è frutto di un processo di riqualificazione urbana che comprende tre aree completamente rinnovate: il giardino pubblico con giochi per bambini, anfiteatro e una grande fontana; il percorso verde di circa 1,5 km; gli spazi comunali intorno, riqualificati con parcheggi, marciapiedi e aiuole. Tutto a disposizione della comunità.

CENTUMBRIE
Loc. Osteria S. Martino, 31C
T. +39 075 8244790
M +39 331 1344386

cm@centumbrie.com
www.centumbrie.com
FB: Centumbrie
IG:centumbrie_cm



GIACOMO PAOLO BARNOCCHI

"VI RACCONTO EDOTTO FRA DATI, CONTRATTI DI LAVORO E FORMAZIONE"

PM INCONTRA IL NUMERO UNO DELL'AZIENDA DEI RECORD
CHE AL GALÀ DELLE IMPRESE SI È AGGIUDICATA IL PREMIO MESSO IN PALIO
DALLA NOSTRA RIVISTA: "L'IMPRESA DA COPERTINA"

Testo: Matteo Grandi
Brano: Quanto forte ti pensavo - Madame

L'AD DELL'AZIENDA FOLIGNATE PARLA DEL SUO PERCORSO E DEI GRANDI TRAGUARDI RAGGIUNTI: "PER NOI È FONDAMENTALE VALORIZZARE L'UMBRIA E IL SUO TERRITORIO"

Edotto è una società nata nel 2008 come **testata giornalistica professionale**, con banche dati dedicate a **consulenti del lavoro** e **commercialisti**, e impiegate anche dalle principali software house del settore, che ad oggi, nell'ambito formazione continua, è divenuta il primo ente di formazione per volumi in Italia. PM ha avuto l'opportunità di intervistare il numero uno dell'azienda, **Giacomo Paolo Barnocchi**.

Giacomo, partiamo subito dal cuore della tua azienda. Che cos'è Edotto?
Edotto è un'azienda di servizi, fondata nel 2008 da me insieme ai miei soci attuali, Emiliano Faranfa e Claudia Pucci. Prima di questo, abbiamo lavorato nel settore degli aggiornamenti professionali per commercialisti e consulenti del lavoro per oltre vent'anni. Nel 2008, abbiamo deciso di avviare la nostra impresa, mantenendo il focus su questi aggiornamenti professionali, un settore in cui rientra anche l'editoria digital.

Come ci siete arrivati?
Grazie all'esperienza accumulata negli anni precedenti, e alla nostra consapevolezza che fosse arrivato il momento opportuno per



compiere un passo decisivo verso l'erogazione di formazione professionale alle aziende. Era chiaro che dovevamo liberarci da ogni vincolo e seguire la nostra strada.

In quanti eravate all'inizio?
All'inizio eravamo soltanto in tre ma abbiamo iniziato a crescere rapidamente. L'evoluzione dell'azienda è stata costante: partendo dalla testata giornalistica edotto.com siamo diventati un punto di riferimento non solo per consulenti del lavoro e commercialisti ma anche per le software house del settore, che acquisiscono stabilmente da noi tutti i dati dei contratti collettivi nazionali, delle tabelle e degli articoli normativi.

Questa è la vera chiave di volta e di fatto la vostra peculiarità...
La nostra peculiarità risiede nel fatto che siamo probabilmente l'unica azienda in Italia che produce e elabora dati relativi ai contratti collettivi di lavoro nazionali. Questi contratti sono centinaia, con migliaia di pagine e di dati sulle retribuzioni dei dipendenti. Questi dati vengono accuratamente elaborati da noi e trasmessi alle software house che sviluppano software specifici per l'elaborazione delle buste paga. In pratica, Edotto elabora i dati che riguardano circa il 75% delle buste paga in Italia.

In che modo?
Semplicemente, noi elaboriamo i dati relativi ai contratti collettivi di lavoro nazionali. Questi dati vengono poi trasmessi alle software house specializzate, che a loro volta li forniscono ai consulenti del lavoro. Utilizzando le informazioni che elaboriamo, i consulenti sono in grado di automatizzare il processo di generazione delle buste paga.

Un settore poco conosciuto...
È un settore molto particolare, non da grande pubblico, perché di fatto nessuno ci conosce ma siamo sostanzialmente leader in Italia anche perché ci siamo impadroniti di è un mercato che praticamente non esisteva e che abbiamo costruito con il nostro percorso.

Come è nata l'intuizione?
Verso il 2010, uno dei nostri clienti, già utilizzatore dei nostri servizi di aggiornamento, ci ha chiesto se potevamo estendere il nostro lavoro a un'altra esigenza: fornire supporto a un produttore di software per le paghe, lavorando sui dati. È stato proprio da questa richiesta che tutto è cominciato. Abbiamo iniziato col costruire un database e, passo dopo passo, abbiamo sviluppato e introdotto il nostro prodotto sul mercato.

Qual è invece l'ultima trattativa che avete fatto?
Attualmente siamo in trattativa con la più grande software house d'Italia. Non abbiamo ancora concluso l'accordo, ma stiamo lavorando su questo da sei mesi e proprio in questi giorni stiamo inviando i preventivi finali.

Ma Edotto ha un'altra anima: quella dedicata alla formazione.
È un altro settore di grande rilevanza che abbiamo sviluppato e che ci contraddistingue sul mercato. Da un lato, abbiamo un settore editoriale altamente specializzato nel campo giuridico-lavoristico e contrattuale, mentre dall'altra ci concentriamo sul mondo della formazione.

Anime anche diverse se vogliamo...
Sì ma non proprio: entrambe le attività rispondono alla nostra mission di sostenere le imprese nazionali, sia indirettamente, tramite la fornitura operata dal consulente e dal commercialista, sia direttamente, tramite la formazione erogata ai dipendenti.

In questo caso, come è nata questa attività?
Abbiamo iniziato a ricevere chiamate da varie parti d'Italia da persone interessate al nostro lavoro per i professionisti. All'inizio non abbiamo capito appieno quanto potenziale ci fosse dietro questa opportunità. Poi un giorno ci hanno invitato a un evento del Fondo FonAR.Com. Ho passato un'intera giornata in un contesto di discussioni su normative e argomenti tecnici di cui sapevo poco ma è stato un momento illuminante perché ho capito che c'era una vera volontà e necessità di collaborare con i consulenti del lavoro. Avevamo già una vasta rete di relazioni con i consulenti del lavoro grazie all'attività editoriale: è stato facile capire l'opportunità di business che ci ha portato a diventare l'azienda che siamo oggi.

Ovvero?
Abbiamo constatato che i fondi interprofessionali sono efficaci, ma le aziende incontrano difficoltà nell'ottenere accesso a tali finanziamenti. Esiste quindi la necessità di un'intermediazione, al di là delle competenze dell'ente di formazione. Quest'ultimo ha il compito di fungere da intermediario tra le richieste formative dell'azienda, spesso suggerite dal consulente, e il Fondo finanziatore.


Edotto Club
Idee per una nuova cultura d'impresa
Edotto Club è il Circolo pensato per gli imprenditori e i professionisti come te, che vogliono immergersi nelle dinamiche emergenti del nuovo modo di fare impresa.


C.Gabbanini
A.Forni
edotto

Qual è stato il passo successivo nel vostro percorso?
Dopo aver finanziato interamente molteplici attività formative per gli studi professionali dei consulenti del lavoro, abbiamo assistito gradualmente all'adesione di numerose aziende, che nel giro di poco tempo sono diventate migliaia. A quel punto, abbiamo intrapreso un'altra importante tappa: abbiamo ideato un modello simile a un franchising, anche se non formalizzato come tale, basato su accordi contrattuali. Questa strategia ci ha permesso di creare una rete di partner che, a loro volta, erogano i nostri servizi ai propri clienti, consulenti del lavoro, e di conseguenza, alle aziende. Attualmente, contiamo su oltre 70 partner in Italia. È stata una fase cruciale nel nostro percorso, che ha contribuito in modo significativo alla crescita e all'espansione della nostra attività.



Mi puoi tradurre tutto questo in numeri?
Nel 2010, dopo soli sei mesi dall'avvio della nostra attività, potemmo già valutare l'impatto nel settore. L'iscrizione iniziale di oltre 20.000 dipendenti al Fondo FonARCom rappresentò un risultato eccezionale per un ente di formazione appena avviato come il nostro. Questo incremento, il 10% di quanti erano a iscritti al Fondo FonARCom (all'epoca 200.000) dimostrò subito l'efficacia della nostra iniziativa. In termini finanziari, considerando una tariffa di 40 euro per iscritto, la nostra rete generò istantaneamente circa 800.000 euro di contributi destinati alla formazione. Oggi contiamo oltre 180.000 dipendenti iscritti al Fondo e coinvolgiamo circa 55.000 aziende attraverso la nostra rete. Il fondo FonARCom è diventato il secondo fondo d'Italia.

Il fatto di avere la sede in Umbria è stato un vantaggio, uno svantaggio o in generale un fattore neutro visto il tipo di attività che svolgete?
Il fatto di essere situati in Umbria è stato inizialmente neutro, ma oggi rappresenta un vero vantaggio per noi. Quando i nostri partner visitano la regione, non vivono solo un'esperienza di lavoro, ma si immergono in qualcosa di più profondo, che fa parte integrante del nostro servizio. L'Umbria ha un fascino unico che incanta tutti i nostri clienti e i collaboratori. Siamo entusiasti di mostrare e promuovere il nostro territorio, quindi abbiamo creato un ambiente lavorativo che riflette la bellezza e l'autenticità della regione. L'Umbria offre una prospettiva diversa rispetto all'anonimato delle città metropolitane. Spesso, chi trascorre del tempo qui per lavoro ritorna per una vacanza con la famiglia. Quindi, per noi, la scelta di avere la sede qui è sicuramente un punto a nostro favore.

Come valorizzate l'Umbria?
Per far conoscere meglio la nostra attività qui in Umbria, organizziamo eventi coinvolgenti che riuniscono centinaia di persone: i nostri business partner, gli stakeholder, i fornitori di servizi e i clienti più importanti. Nel 2023 abbiamo tenuto il meeting plenario al Teatro Torti di Trevi, servendo durante il break anche una degustazione di olio umbro. Per la serata abbiamo organizzato la cena di gala al Palazzo Candiotti, noto per essere anche la sede dell'Ente Giostra della Quintana, di cui ospita anche un interessante museo multimediale. Il giorno dopo abbiamo fatto visitare ai nostri ospiti una cantina di Montefalco per degustare cibo, e soprattutto vino, locali. Questa esperienza ha reso tutti entusiasti dei prodotti tipici umbri, tanto che hanno fatto molti acquisti, e in numerosi hanno deciso di tornare in Umbria per le vacanze.

Chi è Giacomo Barnocchi e com'è iniziata la sua carriera?
Appena tornato dal servizio militare, ho deciso di intraprendere il percorso nel settore commerciale. Ho fatto la gavetta con un amico di famiglia che lavorava nel campo assicurativo, aprendo la partita IVA e rimanendo agente per circa quindici anni. Nel 2008, insieme ad altri soci, abbiamo dato vita a Edotto, e da allora mi sono dedicato completamente all'azienda.

E per quanto riguarda il tempo libero?
Sono un appassionato di motori e sport in generale. Mi piace andare in moto, fare escursioni in bicicletta e giocare a padel. Ma ho anche una passione segreta per i Lego: colleziono mattoncini da diversi anni, anche se ammetto di avere accumulato così tante scatole da non avere più spazio in casa!


DRESS YOUR HOME WITH YOUR STYLE



EKBATAN

THE ART OF CARPETS

ekbatancarpets.com





EKBATAN

THE ART OF CARPETS

Un tappeto veste il tuo spazio di calore e colore. È una presenza ricercata che aggiunge carattere ai tuoi luoghi.

È quello che accade con i tappeti della collezione **Royal Persia**, prodotti di ultima generazione creati con un telaio semi manuale chiamato Handloom, trattati, lavati e rifiniti completamente a mano. Un Royal Persia ti seduce con la sua estetica accattivante.

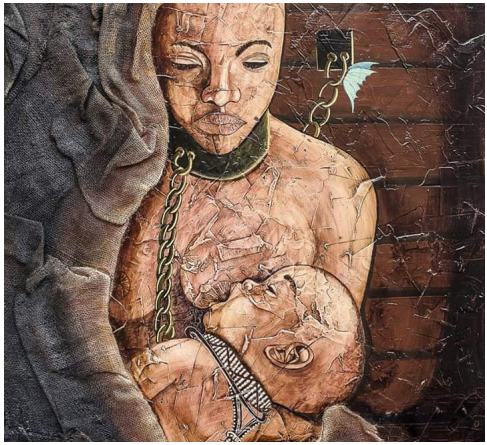
Ti incanta con bellissimi e raffinati disegni astratti dalle cromie a contrasto che esaltano la lucentezza e la contemporaneità del tappeto.
Altre volte lo fa rileggendo in chiave moderna motivi tradizionali dando vita a prodotti di inedita eleganza.

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

MICHELE MARTINELLI

VIAGGIO INTROSPETTIVO NELLE OPERE MATERICHE DELL'ARTISTA UMBRO





L'Umbria cela e racchiude in sé molti tesori storici, e una vena artistica spesso fuori dall'ordinario. A questa possiamo ascrivere certamente le opere dell'artista perugino **Michele Martinelli**, definito anche un "**pitto-scultore**".

Martinelli è noto specialmente per la sua ***tecnica materica***, il cui tocco artistico è caratterizzato da un impiego singolare degli **acquerelli** che, insieme ad un'accurata mescolanza con la **resina**, vengono successivamente utilizzati per la creazione e **composizione** di opere che risultano a dir poco uniche.

Altri aspetti qualificano l'arte straordinaria di Martinelli: la **disposizione asimmetrica** degli oggetti, l'uso ricercato di colori **caldi** e **vivaci** e, infine, la patina lucente che i quadri presentano in superficie (richiamando la texture della ceramica e del vetro). Tutti questi effetti sono studiati appositamente dal pittore affinché le opere acquisiscano tratti maggiormente distintivi e riconoscibili agli occhi del suo pubblico.



La vita dell'autore si è sempre ispirata alla **poesia** e alla bellezza del mondo, tematiche che hanno contribuito a restituire autenticità all'espressione del suo lavoro **creativo.** Infatti, anche nei dipinti si intravede sempre l'importanza di temi introspettivi e contemplativi: la natura, gli animali, i paesaggi e i vicoli più nascosti delle città sono solo alcuni dei soggetti rappresentati.

Si può dire che il fine artistico di Martinelli sia quello di **esprimere** spontaneamente se stesso e, al contempo, far intraprendere agli spettatori un **viaggio** di **sensibilizzazione** e riflessione tramite le rappresentazioni idilliache, sognanti e materiche delle sue opere.

Afas è una visione nuova di farmacia,
attenta ai valori della persona e all'interesse collettivo.
Una rete di servizi professionali e tempestivi.

LA FARMACIA DEI **SERVIZI**

Prestazioni infermieristiche, fisioterapiche e in telemedicina, in sede e a domicilio, anche in convenzione con il Servizio Sanitario Nazionale

afas

FARMACIE COMUNALI PERUGIA

Prenotazioni
al numero dedicato:

075 7750133


COMODI
EFFICACI
afas
CONVENIENTI
CONVENZIONATI
SICURI
SCOPRI
TUTTI
I NOSTRI
SERVIZI!
afas.it
Afas risponde alla domanda di benessere
e prevenzione di tutte le persone.



COSTRUIAMO GENTILEZZA

Testo: La Redazione Brano: Ho fatto un sogno – Tananai, Rose Villain, Madame

PM HA INCONTRATO CHIARA CASTELLANI, AMBASCIATRICE PER L'UMBRIA DI UN PROGETTO EDIFICANTE PER UNA SOCIETÀ MIGLIORE

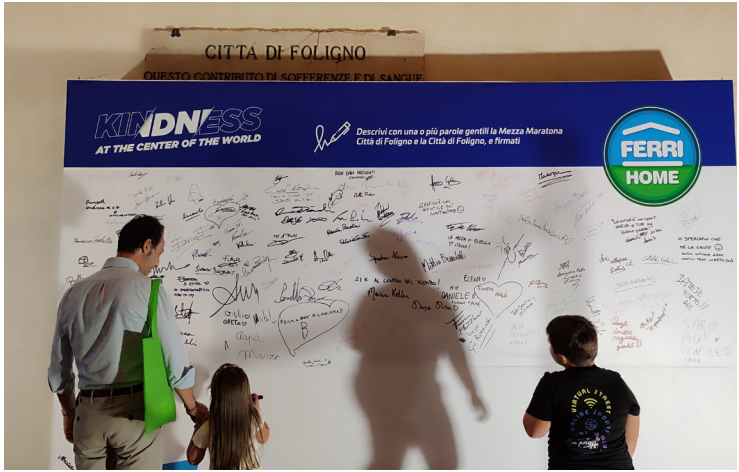
"Una pratica di gentilezza ripetuta più volte diventa un'abitudine. In questo modo se ogni individuo agisce con gentilezza, le comunità saranno più accoglienti e le persone più felici". Recita questo nel suo sito l'Associazione che ha costituito il Progetto "Costruiamo Gentilezza" che oggi, grazie anche a testimonial e ambassador di livello, si sta ritagliando un ruolo significativo nel mondo dei media guadagnandosi una meritata visibilità. Noi di PM abbiamo incontrato Chiara Castellani che del Progetto è Ambassador per l'Umbria e Vicepresidente per il Centro Italia.

Chiara raccontaci come nasce e che cos'è questo progetto...
Il progetto Costruiamo gentilezza è un progetto nazionale che ha l'obiettivo di rendere la gentilezza un'abitudine sociale diffusa. Nasce in Piemonte, ad Ivrea, e si estende poi con una rete di Ambasciatori in tutto il territorio italiano.

In Umbria qual è il tuo ruolo nel progetto?
Ho iniziato come Ambasciatrice, come referente per il territorio umbro e oggi mi trovo nelle vesti di Vicepresidente per il Centro Italia. Abbiamo già collaborato con tante pubbliche amministrazioni: sia con i comuni (come Foligno, Perugia, Todi e Orvieto), sia con il settore sanitario, come l'azienda Ospedaliera di Perugia, le Asl, quindi Usl Umbria 1, Usl Umbria 2, l'azienda Ospedaliera di Terni e, in particolar modo, con la scuola in ospedale di Perugia, ovvero la scuola dei Coniglietti Bianchi che fa parte dell'Istituto comprensivo Perugia 5.

Quali sono i progetti in corso e quali riguardano il territorio?
I nostri progetti si basano sulla diffusione di buone pratiche di gentilezza a costo zero. A costo zero ci teniamo a sottolinearlo proprio per fare in modo che anche le società e le attività, con un piccolo budget disponibile, possono dare comunque liberamente il proprio contributo. Nel territorio umbro, appunto, sia con le scuole che con i comuni che con il supporto delle società sportive (come Atletica Avis Perugia, Atletica Winner Perugia, AC Perugia Calcio) abbiamo dato il via ad iniziative che sviluppano la gentilezza attraverso le parole. In particolar modo con un gioco ideato dalla giornalista e Ambasciatrice fiorentina Gaia Simonetti che si chiama l'Alfabeto della gentilezza, che associa ad ogni lettera dell'alfabeto l'iniziale di una parola gentile.





Il tuo rapporto con questa realtà come nasce, come si è aperto?
Il mio rapporto con l'Associazione nasce da un'altra collaborazione con un importante tavolo che è quello di PA social (l'Associazione per la Comunicazione e l'Informazione digitale) che unisce gli addetti alla comunicazione, gli addetti stampa, i giornalisti che collaborano nelle pubbliche amministrazioni e nelle aziende private per sviluppare una buona informazione e comunicazione.

Che cos'è per te la gentilezza e perché è così importante?
Per me la gentilezza è lo strumento che ci consente di vedere questo mondo di oggi ancora con gli occhi di un bambino. È importante perché ce l'abbiamo dentro. Spesso la fretta, la velocità di questa società ci porta a dimenticarla, ma basta solo allenarla per ricordarci che, con pochissimo, possiamo fare tantissimo.

Credi che sia un'utopia costruire un mondo più gentile oppure può essere davvero un progetto concreto?
Se io mi sto impegnando è perché credo in questo progetto e sono sicura che ce la faremo. Tra l'altro il progetto Costruiamo gentilezza si è dato una scadenza: quindi, non è un progetto che andrà avanti all'infinito. Ha una data che è il 2036 e noi, entro questa data, vogliamo portare dei risultati perché siamo sicuri che con l'aiuto di tanti Ambasciatori ci riusciremo.



IL LICEO CHE NON C'ERA E ADESSO C'È.

Nasce AIS - Liceo classico internazionale STEM, il ginnasio dei cittadini e delle cittadine del futuro.

«Ciascuno cresce solo se sognato». Questo verso di Danilo Dolci suona come una sintesi poetica del pensiero sul quale si fonda **AIS - Liceo classico internazionale STEM**, che aprirà le sue porte a settembre (ma le preiscrizioni sono già attive). Un grande progetto, che completa l'offerta formativa di AIS (https://assisinternationalschool.org) e che si avvale di quella stessa profonda esperienza didattica d'avanguardia, impostata sul Metodo Montessori coniugato alla Pedagogia per il terzo millennio, ideata da Patrizio Paoletti e sviluppata dall'equipe pedagogica della **Fondazione Patrizio Paoletti**, per rispondere ai bisogni educativi del presente e intercettare quelli del futuro.

«L'intera programmazione del Liceo classico internazionale STEM è organizzata attorno all'idea del futuro – spiega **Aurora Caporali**, professoressa di discipline letterarie e coordinatrice della didattica – Per vivere appassionatamente il terzo millennio non si può prescindere da un approccio personalizzato alla formazione, impiegando metodi e pratiche didattiche innovative, ma anche i saperi classici».

Un approccio psico-didattico d'avanguardia, i saperi classici coniugati alle discipline STEM e al Curriculum Cambridge, laboratori di economia, diritto e soft-skills. Il nuovissimo Liceo AIS apre le sue porte ad Assisi a settembre, ma è già possibile pre-iscriversi.



AIS - Liceo classico internazionale STEM integrerà, dunque, attraverso un approccio pratico-laboratoriale, la formazione del **liceo classico**, le **discipline STEM** (*science, technology, engineering and mathematics*) e il **Curriculum Cambridge.** Il percorso prevede anche lo studio approfondito di economia e diritto, oltre a un programma strutturato per acquisire soft-skills, abilità indispensabili per affrontare con successo il percorso accademico e quello lavorativo.

Il **protocollo F.A.S.E.**, inoltre, vedrà l'applicazione di un approccio innovativo e integrato allo studio delle quattro discipline – Filosofia, Arte, Scienza ed Economia – che ne compongono l'acronimo: gli obiettivi sono lo sviluppo dell'intelligenza emotiva, della creatività, del pensiero divergente e della capacità di pianificazione.

Il personale docente si distingue per l'alto grado di formazione (master, PhD, specializzazioni) e l'esperienza conseguita nel mondo-scuola, unite a un aggiornamento costante nell'ambito delle neuroscienze e delle più innovative prassi di neuro e psicopedagogia applicate alla didattica. Dal punto di vista architettonico, il Liceo AIS – rispondendo ai principi dell'ambiente educante di ispirazione montessoriana – sarà organizzato in otto aule tematiche, alle quali si aggiunge una biblioteca/aula studio dotata di 50 postazioni.

«Il nostro approccio all'educazione è un approccio olistico e, al tempo stesso, altamente specializzato – spiega **Barbara Piva**, dirigente scolastica di AIS – che realizza un'applicazione concreta dei più avanzati studi psico-pedagogici, ponendo al centro lo studente, la studentessa, nella sua dimensione intellettuale, culturale ed emotiva. Conoscenza, equilibrio e prefigurazione sono i principi del percorso di studi progettato per AIS - Liceo classico internazionale STEM, il **ginnasio dei cittadini e delle cittadine del futuro**».

Per tutte le info
www.liceoais.it
ais.liceo@assisinternationalschool.org
T. +39 377 3576288

SI CONCLUDE IL PROGETTO DI DIDATTICA AMBIENTALE DI GESENU

CON LA PARTECIPAZIONE STRAORDINARIA DI OLTRE 10.000 STUDENTI.



Gesenu rinnova l'impegno profuso verso le nuove generazioni con un ambizioso e innovativo progetto di didattica ambientale articolato sia attraverso un ricco programma di lezioni nelle scuole, che con visite guidate all'interno del Polo Impiantistico di Ponte Rio per circa 300 studenti, con un coinvolgimento totale di oltre 10.000 studenti

Avendo chiaro l'obiettivo di creare consapevolezza e superare pregiudizi e stereotipi attraverso la concretezza di ciò che realmente succede ai rifiuti prodotti quotidianamente, una formatrice esperta ha condotto in sicurezza all'interno dell'impianto gli studenti mostrando l'evidenza dei meccanismi e del funzionamento delle attività di trattamento che caratterizzano il "ciclo dei rifiuti" secondo il Gruppo Gesenu.





Il progetto di didattica ambientale ha fatto parlare per oltre sei mesi nelle scuole del territorio di ambiente e raccolta differenziata attraverso il format del telegiornale: con “Econews” è stato affrontato il tema ambientale con gli strumenti propri del giornalismo e dell’informazione, in modo nuovo e divertente attraverso contenuti diversificati in due percorsi diversi in base all’ordine e grado scolastico.

Le scuole dell’infanzia hanno animato un incontro on-line chiamato “Gigi Tg”, durante il quale la mascotte del progetto ha raccontato ai bambini storie divertenti sul riciclo e sulla raccolta differenziata, oltre a curiosità dal mondo dei rifiuti. I bambini divertiti hanno interagito con il personaggio, che a fine lezione ha “risposto” alle varie domande e curiosità.

Per le classi delle scuole primarie e per le scuole secondarie di 1° e 2° invece l’incontro on-line si è tenuto con un ecoreporter incarnato da un comunicatore esperto che, come in un vero e proprio telegiornale, ha trasformato la classe ed i ragazzi in una redazione approfondendo curiosità del mondo dei rifiuti e notizie di attualità legate all’ambiente.

Il progetto ha avuto l’aiuto dell’inviato speciale e testimonial, Mauro Casciari, che ha realizzato gag divertenti su alcune tipologie di rifiuti e alcuni argomenti del riciclo e del mondo dell’ecologia.

Al termine dell’incontro gli studenti hanno potuto cimentarsi in prima persona nel ruolo di ecoreporter realizzando un video, un’intervista, un disegno o un breve racconto per documentare la realtà che li circonda o un argomento che riguardasse il mondo dell’ecologia ambientale.

Mostrare e comunicare con trasparenza cosa succede ai rifiuti, quali sono i cicli produttivi di recupero che si realizzano è l’arma che l’azienda ha deciso di utilizzare per diffondere la consapevolezza delle proprie attività in tema di economia circolare e sostenibilità affinché i più giovani, futuri adulti, possano essere attori consapevoli del miglioramento ambientale che tutti auspichiamo per il nostro domani.

I migliori elaborati sono stati premiati durante il mese di maggio durante gli appuntamenti in presenza nei diversi territori comunali in cui gli studenti sono stati resi protagonisti.


ILON LABE

19 MAGGIO: TORNA LA GARA NEL SUGGESTIVO CONTESTO NATURALE UMBRO

SUBASIO CROSSING il Fascino dei Sentieri tra Fiori e Montagne

Testo: Riccardo Mancini Brano: Malamor – Mannarino

Il 3° **Subasio Crossing**, una prestigiosa gara di trail ed ultra-trail, promossa da **Umbria Crossing**, si terrà **Domenica 19 Maggio 2024** a **Collepino di Spello** (Pg), affascinante **borgo medievale** incastonato sulle pendici del maestoso **monte Subasio**, nel cuore verde dell'Umbria, a breve distanza da Spello ed Assisi.

L'evento offre un'**esperienza unica**, dove la determinazione e l'impegno vengono messi alla prova su percorsi suggestivi che attraversano boschi, radure e uliveti, seguendo i sentieri che hanno ispirato **San Francesco.** Tra le tappe di questo percorso emozionante, gli atleti avranno l'opportunità di avvicinarsi al mistico **eremo di San Silvestro**, un luogo carico di **storia** e **spiritualità.**

La gara propone **tre diverse distanze**: **11Km** (550 d+), **22Km** (1100 d+) e **44Km** (2200 d+), offrendo così sfide adatte a **tutti i livelli di preparazione**. Durante l'evento, i partecipanti potranno godere dell'incantevole atmosfera di Collepino, con il suo villaggio ospitale e il sostegno caloroso del pubblico lungo il percorso.

Un riconoscimento speciale sarà riservato a tutti i **"finishers"** della **Subasio Crossing 44K**, celebrando la loro **straordinaria impresa** e **forza mentale** con un gadget esclusivo da indossare con orgoglio.

Il fine settimana pre-gara offre un'ampia gamma di attività, tra cui il **"Umbria Crossing Trail Camp"**, una sessione guidata dall'esperto atleta **Donatello Rota**, focus su tecniche di corsa, preparazione fisica e strategie di gara. Inoltre, sarà presentato il libro **"CORRI. Dall'Inferno a Central Park"** di **Roberto di Sante**, seguito da uno spettacolo teatrale.





Il programma sarà completato da **Subasio Hiking**, una piacevole escursione di 7 Km, sessioni di **Pilates** tra gli ulivi, visite guidate alla suggestiva città di Spello e trattamenti per il recupero muscolare in collaborazione con l'Università degli Studi di Perugia.

Il **Subasio Crossing** non è solo un evento sportivo, ma una **celebrazione della natura**, della cultura e della vitalità dell'Umbria. Con il suo impegno per l'organizzazione di eventi di alta qualità e la promozione di uno **stile di vita attivo** e **sostenibile**, Umbria Crossing si conferma come un punto di riferimento nel panorama sportivo e culturale della regione.

Per ulteriori informazioni e iscrizioni, si può comsultare il sito **www.umbriacrossing.com** oppure seguire gli aggiornamenti sui social media **FB/IG: Umbria Crossing**.

TERRE MARGARITELLI

Un'azienda espressione dell'Umbria, terra meravigliosa.

Una realtà dinamica, in continua evoluzione, che mette al centro la sostenibilità.

Un'azienda che ha una lunga **storia**. Una famiglia che fin dalla fine del 1800 ha legato il suo nome a questa meravigliosa terra e che da **quattro generazioni** ha cercato di valorizzare e accrescere i frutti di questo territorio.

L'azienda **Terre Margaritelli** nasce nel 1950 per merito dell'intuizione di **Fernando Margaritelli** che decise per diletto di iniziare a coltivare la vite per produrre vino per la famiglia. Nel 2000 è stato il figlio di **Fernando**, Giuseppe, che per onorare la passione del padre decide di allargare la proprietà e dar vita al progetto Terre Margaritelli, **azienda vitivinicola.** Un'azienda totalmente **biologica**, che provvede alla produzione diretta di tutti i vini commercializzati e che ha fatto della **sostenibilità** la linea comune di ogni aspetto: sostenibilità economica, sociale, ambientale.

Oggi Terre Margaritelli si afferma come una delle aziende più dinamiche del panorama enologico dell'Umbria.

Maggio e Giugno sono due mesi ricchi di iniziative all'insegna non solo della sostenibilità ma anche della **convivialità**, con tanti appuntamenti pensati per godere della meravigliosa collina di Miralduolo sede della cantina e per fare conoscere le tante sfaccettature di questa azienda unica.



LE INIZIATIVE DI TERRE MARGARITELLI

5 MAGGIO
SLOW WINE COALITION
Un progetto internazionale nato per redigere il manifesto del vino buono pulito e giusto

17 MAGGIO
PRANZO CON LO CHEF TAKUYA WATANABE
A pranzo con Takuya Watanabe, chef Giapponese che preparerà un piatto in occasione di Porchettiamo e che riproporrà in cantina un abbinamento ai vini dell'azienda.

25 – 26 MAGGIO
CANTINE APERTE
Torna il tradizionale e immancabile appuntamento con Cantine Aperte. Musica, buon cibo e tanto divertimento.

15 GIUGNO
ANTEPRIMA GAMBERO ROSSO
Presentazione in anteprima della guida street food Gambero Rosso il 15 giugno con i migliori truck selezionati dalla guida.

TERRE MARGARITELLI
Miralduolo di Torgiano PG
T. +39 075 7824668
info@terremargaritelli.com

25 E 26 MAGGIO

CANTINE APERTE

Torna l'evento più atteso dell'anno per chi ama il vino e le eccellenze dell'Umbria

Cantine Aperte, il consueto appuntamento che racconta **l'Umbria del vino**, che si ripete annualmente in questi giorni di maggio, ritorna per raccontare uno dei più preziosi frutti che questa terra offre.

E lo fa partendo dai protagonisti di questa splendida storia, **le cantine**, che aprono le loro porte alla scoperta di un mondo di sapori, profumi ed eccellenze.



CANTINA CAPRAI

Cantina Caprai produce vino dal 1971, realizzando una produzione di qualità attraverso un approccio meticoloso che unisce la ricerca e la sperimentazione di nuove tecniche agronomiche ed enologiche al rispetto della cultura e della tradizione del nostro territorio. In occasione dell'edizione 2024 di Cantine Aperte, oltre alla possibilità di visitare gratuitamente la Cantina, sono state realizzate 3 esperienze pensate per far vivere al meglio tutte le emozioni di una giornata straordinaria tra le Vigne della tenuta Arnaldo Caprai di Montefalco.





25 E 26 MAGGIO 2024
VISITE GUIDATE GRATUITE DELLA CANTINA ARNALDO CAPRAI
A partire dalle 10:00, ogni ora partirà un tour guidato nel quale verranno raccontati tutti i processi produttivi della Cantina Arnaldo Caprai, dalla raccolta all'imbottigliamento. Disponibile fino ad esaurimento posti. Gratuito, prenotazione in loco il giorno dell'evento.

LO SDIGIUNICCHIO
Per gli amanti della natura e del relax, questa esperienza unica permetterà di godere di un picnic easy in totale libertà e relax tra le vigne della tenuta Arnaldo Caprai. Nell'offerta è inclusa1 Food Box "Sdigiunicchio" con una tasca porta calice, un calice di vetro, un panino farcito con mortadella artigianale di qualità superiore, una Torta al Testo fatta in casa, Selezione di verdure grigliate alla contadina, Dolce della tradizione Umbra, Due degustazioni a scelta tra Merlot e/o Chardonnay Arnaldo Caprai.

IL PANINO DEL VIGNAIOLO + 2 DEGUSTAZIONI
Ideale per chi desidera un assaggio significativo e corposo che abbina sapori genuini a vini ricercati. Questa offerta include: una tasca porta calice, un calice di vetro, un panino farcito con mortadella artigianale di qualità superiore, due degustazioni a scelta tra Merlot e/o Chardonnay Arnaldo Caprai.

IL PANINO DEL VIGNAIOLO + 1 DEGUSTAZIONE
La scelta perfetta per chi vuole godersi un momento breve ma intenso. Comprende:
Una tasca porta calice, un calice di vetro, un panino farcito con mortadella artigianale di qualità superiore. Una degustazione a scelta tra Merlot o Chardonnay Arnaldo Caprai.

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

TERRE DE LA CUSTODIA

Anche **Terre de La Custodia**, un gioiello incastonato sulle colline di Gualdo Cattaneo, si prepara ad aprire le porte per Cantine Aperte. La storia di Terre de La Custodia è strettamente legata alla figura di **Giampaolo Farchioni**, il patron della cantina, noto non solo per il suo impegno nel mondo del vino, ma anche per la sua lunga tradizione familiare nel settore vinicolo. Questa cantina è una fusione perfetta tra tradizione e innovazione. Le vigne, coltivate con amore e dedizione, sono trattate con una filosofia che unisce il rispetto per le antiche tecniche agricole alla più moderna tecnologia enologica.





DOMENICA 26 MAGGIO
Un programma ricco di emozioni e sorprese. Dalle visite guidate in cantina, durante le quali i visitatori avranno l'opportunità di immergersi nella storia e nei segreti della produzione vinicola, alle degustazioni dei vini aziendali, che delizieranno i palati più esigenti con la loro complessità e finezza.

Il Brand Ambassador Daniele Sevoli, affiancato dall'enologo Paolo Romaggioli, sarà il perfetto anfitrione per guidare i partecipanti in un viaggio sensoriale alla scoperta dei tesori enogastronomici dell'Umbria. Grazie alla loro esperienza e conoscenza, ogni sorso sarà un'esperienza unica, capace di raccontare la storia e l'anima di Terre de La Custodia.

Ma l'esperienza non si fermerà alla degustazione. Per rendere la giornata ancora più memorabile, la cantina offrirà intrattenimento musicale dal vivo con i The Shakers, una band che saprà infiammare gli animi con la loro musica "rock", in perfetto stile Terre de La Custodia.

Cantine Aperte sarà un'occasione da non perdere per tutti gli amanti del buon vino e della convivialità, un momento per celebrare la passione, la tradizione e l'innovazione che caratterizzano il mondo dell'enologia umbra.

Info e prenotazioni:
Terre de la Custodia
Loc. Palombara – Gualdo Cattaneo (PG)
T. +39 328 7185436 – +39 335 161516

CANTINE GORETTI

La storia di **Cantine Goretti** è tradizione, ricerca e sperimentazione di nuove tecniche di coltivazione e vinificazione, ma anche diffusione della cultura del territorio di cui questa azienda ne è interprete da generazioni. Cantine Goretti è **lo specchio di una famiglia** che ha scelto di credere e investire in questa terra preziosa. Come di consuetudine le Cantine Goretti apriranno le loro porte l'ultima domenica di maggio per Cantine Aperte con un ricco calendario di appuntamenti.







VENERDì 24 — CENA DEL VIGNAIOLO
L'attesissima cena del vignaiolo, una cena divertente a ritmo di musica, all'insegna dei sapori e della tradizione umbra proposti dallo chef della cantina in abbinamento ai vini Goretti.

SABATO 25 — BIKE — ENO — TOUR
Pomeriggio bike-eno-tour, sarà possibile noleggiare delle bike per una piacevole passeggiata tra le colline e i vigneti della DOC Colli Perugini, al termine del tour degustazione in cantina.

DOMENICA 26
Un'intera giornata all'insegna del buon vino, cibo, musica, relax e divertimento per grandi e piccini! Dalle ore 10 tutti gli ospiti della Cantina avranno la possibilità di degustare i vini Goretti tra le tante attività proposte nel parco e in Torre con l'atmosfera della musica live.

Una giornata di relax nel parco della cantina, tra calici dei nostri vini e tipicità della gastronomia umbra da gustare nel parco della cantina; dai primi piatti dello chef, alla porchetta nostrana, bruschette con olio evo, torta al testo, pizza e tanto altro.

DEGUSTAZIONI GUIDATE
Per i più curiosi, all'interno della Torre Goretti del XII sec., degustazioni guidate con l'esperta sommelier della selezione dei vini più rappresentativi, oltre alla degustazione esclusiva della VERTICALE di annate de L'ARRINGATORE, un viaggio tra le diverse sfumature nel tempo del vino protagonista della cantina, visitando per la prima volta il tunnel sotterraneo dove sono custodite le annate più lontane.

KIDS GARDEN CORNER
Dedicato ai più piccoli, il kids garden corner per laboratori a tema e tanto divertimento all'aria aperta!

GIRO IN ELICOTTERO
L'esperienza unica del giro in elicottero si conferma come ogni edizione, partendo dall'Eli-superficie Goretti per ammirare le colline della DOC Colli Perugini e la nostra fantastica Umbria da un'emozionante prospettiva!

Per prenotazioni e maggiori informazioni:
T. +39 075 607316
goretti@vinigoretti.com

CANTINA ROCCAFIORE

La **Cantina Roccafiore** è una certezza del territorio. Un'azienda che unisce visione, innovazione e coraggio al grande rispetto e amore per l'Umbria. Questi sono, d'altra parte, gli ingredienti principali dei vini Roccafiore. Anche Roccafiore partecipa al grande weekend di Cantine Aperte con tantissimi appuntamenti.





SABATO 25 MAGGIO
CENA CON IL VIGNAIOLO
Un'atmosfera incantata per una serata speciale dove i sapori del vino e il gusto della cucina di territorio si uniscono al ritmo coinvolgente degli stornelli folkloristici dei Briganti de la Fratta e alla magia della musica fino a tarda notte con un dj set sotto le stelle.

DOMENICA 26 MAGGIO
Una giornata piena di sorprese e divertimento per tutta la famiglia! Durante l'intera giornata, il forno a legna sarà acceso per deliziarci con autentiche pizze artigianali, perfette da gustare in compagnia di amici e famiglia.

TOUR NEI VIGNETI
Per immergersi nella bellezza e nell'autenticità del nostro territorio e della nostra natura, visite guidate della cantina per conoscere tutti i segreti del processo di produzione del vino, dalle fermentazioni nelle vasche in acciaio fino ai lunghi affinamenti in botti e barriques. Possibilità di degustare con il cantiniere tutti i vini della gamma Roccafiore, a calice o in bottiglia, per conoscere meglio i vitigni autoctoni del territorio come il Grechetto di Todi, il Sangiovese ma anche Trebbiano Spoletino ed il Sagrantino.

CACCIA AL TESORO
Per i più avventurosi e coloro che amano le sfide, una caccia al tesoro nel vigneto, un'esperienza divertente e coinvolgente che farà battere il cuore a grandi e piccini. Un'avventura che porterà a esplorare ogni angolo della splendida tenuta! Scarpe comode e tanta voglia di imparare, assaggiare e divertirsi per un fine settimana da vero vignaiolo!

Per info e prenotazioni
T. +39 075 8942746
info@cantinaroccafiore.it

DAL 17 AL 23 DI GIUGNO È IN ARRIVO LA TERZA EDIZIONE DI PERUGIA COCKTAIL WEEK.

Testo: La Redazione
Brano: Ma che Idea – Bnkr44 feat. Pino D'Angiò



PERUGIA COCKTAIL WEEK 2024 CI SIAMO QUASI!

A giugno torna la Perugia Cocktail Week.
E come ogni anno l'obiettivo sarà quello di alzare l'asticella per rendere questo evento sempre più importante a livello regionale ma anche nazionale.
Nel corso di questa edizione saranno davvero tante le novità in progrmma.

In primis perché l'evento si è ufficialmente rifatto il look! Bello il lavoro fatto sul brand Perugia Cocktail Week che ora lo rende ancora più inconfondibile ed esclusivo.

E molto interessante l'idea di rendere omaggio al classicismo della splendida Perugia facendo riferimento a momenti di convivialità del passato con il claim: "Saper bere è un'arte".

Nel corso della settimana in ognuno dei bar che aderiscono all'evento (vedi box a fondo articolo) potrete gustare un menù speciale a base di 3 cocktail: un classico Filo Conduttore (che proporranno tutti), quest'anno sarà il Gin Collins, un cocktail Signature che rappresenta l'Umbria ed un cocktail Analcolico.





Come detto, il programma di questa edizione sarà ricco di contenuti, ogni giorno alle 14.30 una masterclass vedrà ospite un bartender o esperto di settore provenienti da alcuni dei bar e progetti “mixology” tra i più famosi d’Italia e quest’anno avremo addirittura due ospiti di caratura internazionale ma i nomi ve li sveleremo più avanti sui nostri social!

Mentre ogni sera un locale diverso sarà il palcoscenico di una serata a tema cocktail o cena food pairing, perciò vi aspettiamo numerosi e vi ricordiamo che: Saper bere è un’arte, perciò fatelo bene ma soprattutto fatelo responsabilmente!

Grande soddisfazione nelle parole di Marco Triani e Christian Di Giulio: “Vogliamo lavorare un ringraziamento speciale va a Mastri Birrai Umbri, main sponsor di questa edizione, freschi della loro nuova linea di distillati a base di luppolo; “Jungle Spirits” che si compone di un Gin ed un’Acquavite entrambi a base di luppolo. Non possiamo non fare riferimento a chi da tre anni crede in noi come Organics by Redbull brand di livello globale, la linea Organics è ufficialmente la tonica ufficiale della Perugia Cocktail Week’24; ma ci piace nominare anche tutte le realtà del territorio come Italiana Liquori e Spiriti (Importatori di distillati esclusivi in Italia), Molini Fagioli per permetterci di realizzare una serata speciale a base di Pizza e Cocktail, Blueside Emotional Design che quest’anno sarà la nostra base, il quartier generale ufficiale per tutti gli appuntamenti formativi durante la settimana e poi Grafox, Omniabar, Aquamirabilis, Orsadrinks, My Kombucha Factory, Domiziani, NickandName Lab, Argintum 925, Mule Road 52, Cheers Academy Ugo Tartufi, Moon Radio”.





Il numero dei Bar partecipanti all'iniziativa, dai 16 della scorsa edizione quest'anno è salito a 23

Bar Danti
Bar Jolly
Bar Modugno
Borgo 206
Cafè Timbuktu
Collins Brufani
Dempsey's
Gusto
Handmade Cafè
Il Bistrot
Il Quarto
La Biblioteca del Conte
Living
Menchetti
Mercato Vianova
Omà
Priori Secret Garden
Punto di Vista
Snack Bar
The Barley
Times Hotel
T-trane
Vannucci

"Ci teniamo – aggiungono gli organizzatori – a ringraziare le istituzioni che ormai da due anni ci sostengono: Comune di Perugia, Confcommercio e l'Università dei Sapori e le realtà locali che anche quest'anno sono state tante a credere in noi, ritenendo la Perugia Cocktail Week un evento attuale, contemporaneo e che contribuisca a dare valore alla nostra città, accendendo si i riflettori sul mondo del bar e ristorazione ma soprattutto sull'ospitalità e sulla cultura del buon bere". Salute!!

Saper bere è un'arte



17-23 GIUGNO '24

CONFCOMMERCIO IMPRESE PER L'ITALIA UMBRIA

UNIVERSITÀ DEI SAPORI

ITALIANA LIQUORI e SPIRITI

JUNGLE SPIRIT

ORGANICS by Red Bull

MOLINI FAGIOLI FARINE ARTIGIANALI DI QUALITÀ

BLUESIDE emotional design

GRAFOX NATURAL BORN DIGITAL



PERUGIA CocktaIl WEEK®

SONO OLTRE 18.000 I DUCATISTI RIUNITI INTORNO ALL'EVENTO.

#WeRideAsOne

l'evento globale Ducati per scaldare i motori in vista del World Ducati Week 2024

Testo: Claudia Alfonso
Brano: Come un tuono – Rose Villain feat. Guè



Da New York a Rio de Janeiro, passando per Nuova Delhi fino a Perugia, la passione per Ducati e per le due ruote è arrivata in tutto il mondo grazie agli eventi organizzati dalle Concessionarie Ducati insieme ai Ducati Official Club



Si è svolto all'insegna della passione e del divertimento #WeRideAsOne, l'evento globale diffuso di Ducati che sabato 4 maggio ha chiamato a raccolta la propria community per celebrare l'orgoglio di appartenere alla grande famiglia di Borgo Panigale. Una terza edizione speciale che, quest'anno, è stata anche un'occasione imperdibile per scaldare i motori e prepararsi insieme all'evento simbolo della passione Ducati nel mondo: il World Ducati Week, in programma dal 26 al 28 luglio presso il Misano World Circuit "Marco Simoncelli". Mentre, il conto alla rovescia si riduce sempre di più, sul sito Ducati sono già disponibili i biglietti per partecipare alla tre giorni più spettacolare di sempre!

L'organizzazione della giornata di sabato 4 maggio è stata curata dalle Concessionarie ufficiali Ducati in stretta collaborazione con i 347 Ducati Official Club locali. Oltre 18.000 Ducatisti provenienti da più di 50 nazioni del globo hanno preso parte con entusiasmo a #WeRideAsOne , un numero di partecipanti in costante crescita.

La CDP Ducati Perugia insieme al Motoclub Ducati Umbria, il Motoincontro Fabio Celaia e il MototurismoUmbria ha, come in tutta Italia, dato vita ad un itinerario tra Corciano, Mantignana, Piazza IV Novembre, San Martino in colle e Solomeo, curato nei minimi dettagli per garantire un'esperienza ricca di divertimento e in pieno stile Ducati. Presente all'evento Francesco Milicia, Vice presidente Global Sales Ducati Motor Holding, che in sella ad una Diavel V4 ha percorso le strade di Perugia visitato Palazzo dei Priori e la Galleria Nazionale dell'Umbria accompagnato dalla Presidente del MotoTurismoUmbria Simona Cortona.

Durante la serata è stato presentato anche il nuovo team CDP Entrophy lanciato nel settore del Motorally in sella al nuovo modello Ducati Desert X Rally, preparata grazie alla collaborazione tra il concessionario ufficiale Ducati CDP di Perugia e il team EntrophyMotorbike, esperto nella preparazione di moto per le competizioni fuoristradistiche e da anni presente nel Mondiale di Enduro, Assoluti D'Italia e Motorally.

Grandi applausi per i piloti Antonio Polidoro, che nella prima tappa del Motorally a Riotorto è arrivo terzo nella prima prova, secondo nella seconda prova, terzo nella terza prova. Presente anche il pilota l'umbertidese Marco Peverini, il team manager Stefano Mori e tutti i meccanici e sponsor mentre Antoine Meo ha saluto il pubblico in una video chiamata dalla Francia. Prossimo appuntamento del Motorally a Foligno il 29 e 30 giugno.

Soddisfatto l'AD della CDP Spa, Filippo De Poi, per la grande partecipazione di motociclisti e motocicliste, amici, clienti e per l'importante visita di Francesco Milicia che segna un momento importante per la concessionaria ufficiale Ducati Perugia. Presenti anche gli assessori comunali Margherita Scoccia, Clara Pastorelli e Luca Merli.



Photo Credits: Mattia Micheli

RIVOLUZIONARE IL PANORAMA URBANO: Lo studio di architetti nel cuore di Perugia che trasforma lo spazio alla ricerca dell’eccellenza



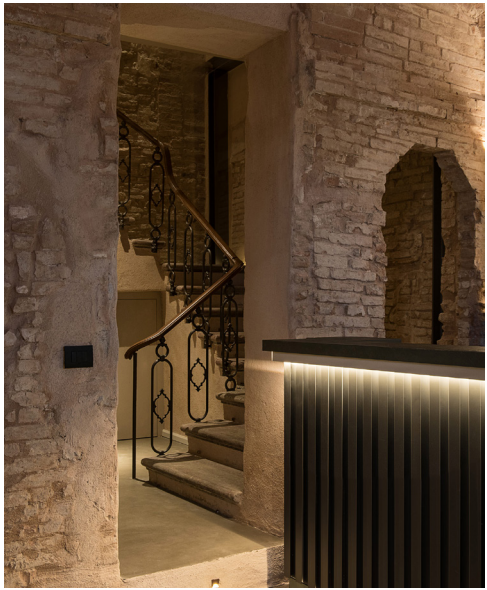
Nel cuore del centro storico di Perugia, all'interno della suggestiva cornice di Palazzo Ansidei incontriamo lo studio di Architettura A25Architects.

Non vestiti di nero, giovani, seguono progetti che muovono dal design alle residenze private; dagli spazi commerciali al restauro e al recupero, fino alla gestione di progetti su scala urbana.

Per loro sono di primaria importanza le suggestioni generate dal luogo, le prospettive dentro architetture immaginate o fuori da finestre che devono ancora essere costruite, che diventano parte del pensiero che darà vita al progetto. Progettano luoghi animati da una forte emotività, grazie ad un'attenta analisi dei materiali e della luce, che si muove sempre tra accenti e zone d'ombra. Il rapporto intimo con la committenza, fatto di interazione, ascolto e scambio, è l'alto aspetto che muove l'anima del progetto.

I nuovi edifici sono misurati ed equilibrati, cercano un dialogo con il contesto, sia esso naturale o antropizzato, al fine di non interrompere il rapporto tra preesistenza e il nuovo costruito. Nel caso del progetto Bianco Dinamico in cui è il lotto a suggerire l'idea che ha mosso l'intervento: costretto all'interno di un crocevia stradale era oggetto di una moltiplicazione di punti di vista, un continuo cambiamento funzione del movimento. Osservandolo, l'edificio si eleva gradualmente dal terreno in più punti, così da amplificare l'effetto di crescita dinamica che lo identifica, quasi fosse una costruzione in movimento; quasi come se l'evolversi turbinoso fosse frutto delle forze impresse su di esso dai flussi che lo circondano sollevandone i muri assieme al terreno dal quale emerge.







L'uso del colore ha un ruolo centrale. Le nuance sono immersive; il colore si posa ovunque ed è parte dell'architettura, o meglio, è architetturale; tanto il colore quanto la texture dei materiali sono tra gli elementi che concorrono alla trasformazione del progetto in un'esperienza sensibile. Lo spazio che realizzano vuole essere unico, cercano di non ripetere elementi riconoscibili, perché le case devono essere uniche, non riconoscibili.

Per questo è importante conoscere lo spazio e la luce che entra in casa dalle finestre durante la giornata; per questo ogni materiale viene proposto e posato con lo scopo di esaltare, migliorare, stupire o confondersi. Come nel progetto casa BP, in cui hanno creato in uno spazio storico un progetto che esalta la struttura antica, caricandola di gesti contemporanei. Qui l'uso dell'intonachino a calce tradizionale è stato affiancato ad applicazioni metalliche e a giochi di specchi atti a catturare la luce e a far vibrare le superfici e l'atmosfera, e a moltiplicare lo spazio.

A25 \ Architectural Platform
Piazza Ansidei, 4
Perugia
Tel: 3407973171
www.a25architects.it/studio/
IG: a25architects

La Locanda del Cardinale di Assisi apre un nuovo capitolo enogastronomico in Umbria

Presentato il nuovo progetto culinario ideato dallo Chef Executive Andrea Impero e dallo chef Resident Diego Pennacchia, per valorizzare ancora di più uno dei ristoranti simbolo della regione.



La Locanda del Cardinale di Assisi, con la sua posizione unica, "sospesa" sopra una domus romana ed un'attenzione orientata a una ristorazione di ricerca, ma assolutamente ben salda e concreta, è da sempre considerata un punto di riferimento per la ristorazione umbra.

Sicuramente tra i più suggestivi ristoranti d'Italia, La Locanda del Cardinale è un vero e proprio unicum, così come la sua cantina, con oltre mille etichette, scelte e curate con passione dal patron Roberto Damaschi e dal sommelier Marco Venarucci. Un tesoro enogastronomico a cui, da oggi, si aggiunge un nuovo tesoro



culinario, con un progetto di cucina pensato e ideato dallo chef Andrea Impero che, per la Locanda del Cardinale ricoprirà il ruolo di executive chef come ideatore e coordinatore dell'intera proposta ristorativa, affiancato dallo chef Resident Diego Pennacchia.

I piatti presenti in carta e nel menù "Incontri" prendono ispirazione dal voler tradurre una vera ode alla bellezza degli incontri, in piatti che conducono ad un viaggio sensoriale, dove ogni portata è un racconto ben preciso di connessioni, di momenti vissuti e di ingredienti sinergici che arricchiscono l'esperienza.

Un nuovo menù ad alto contenuto gastronomico, fedele allo stile che ha sempre contraddistinto "La Locanda" e pensato per deliziare e sorprendere i palati più esigenti, ma anche per accogliere quel turista che vuole vivere un'esperienza unica nel suo genere, con una proposta di cucina sempre concreta e originale, perfettamente integrata al luogo in cui la vive.

"La collaborazione con la Locanda del Cardinale rappresenta per me un'ulteriore opportunità per portare valore alla regione che mi ha accolto," dichiara lo chef Impero. "Insieme a Diego Pennacchia, con cui condivido non solo una filosofia in cucina ma anche un percorso di vita professionale, abbiamo sviluppato un menu che riflette la sensibilità e l'unicità di questo luogo straordinario."

Andrea Impero, figura di spicco dell'alta ristorazione in Umbria, è a capo della brigata di cucina del ristorante stellato Elementi Fine Dining di Borgobrufa SPA Resort, altro punto di riferimento gastronomico e di eccellenza turistica umbra, oltre che modello vocato alla valorizzazione del territorio dove, insieme allo Chef Impero è stato data vita ad una visione di cucina e di imprenditoria, che fanno del rispetto del territorio gli elementi fondanti e i valori condivisi di un'interpretazione originale di fine dining."

Questa nuova sinergia tra talento culinario e passione per l'eccellenza, che ha da sempre contraddistinto anche la Locanda del Cardinale – afferma Roberto Damaschi, proprietario del ristorante - promette sicuramente una nuova e ulteriore crescita per il livello della ristorazione in Umbria. Personalmente ho sempre sentito la responsabilità di custodire e valorizzare un luogo così speciale, e con tutti i miei collaboratori abbiamo sempre pensato che puntare al massimo della qualità in termini di prodotti e di servizio, fosse un modo per dargli il giusto valore. Da oggi, con la collaborazione dello chef Impero, il tutto sarà ancora più amplificato".

UFFICIO STAMPA LEGÀMI
Chiara Comparozzi
ufficiostampalegami@gmail.com
M. +39 393 7191650



I FISSATI

MUSICA IN GIARDINO

GIOVEDÌ 27 GIUGNO
BERAZZI-PARADISI-FORLINI

GIOVEDÌ 4 LUGLIO
FOUR B IN CONCERTO

GIOVEDÌ 11 LUGLIO
DOCTOR MARTENS

GIOVEDÌ 25 LUGLIO
BOB MALONE BAND ITALIAN TOUR

VENERDÌ 9 AGOSTO
MORE MORRICONE

favorita

Siamo alla Nona Edizione dei Fissati, serate con cena in giardino e musica live
Per scoprire nuove sonorità e nuove vibrazioni per il palato.



SCOPRI IL PROGRAMMA COMPLETO

L'Osteria è Aperta tutte le sere dalle 19,30 alle 23,30 Per il tuo Aperitivo a Bordo piscina ci siamo tutte le sere dalle ore 18. Siamo aperti a Pranzo Sabato e Domenica dalle 12,30 alle 15. Tutti i giorni puoi prenotare il tuo posto in piscina con servizio pranzo light sotto l'ombrellone.

VIA ANDREA COSTA 18
06083 BASTIA UMBRA, PG, ITALY

INFO@OSTERIAFAVORITA.IT TEL: 075 800 2832



UMBRIA
INTERNATIONAL AIRPORT
SAN FRANCESCO D'ASSISI

IT'S TIME TO FLY

MILANO LINATE DA 30*€

BERGAMO DA 25*€

LAMEZIA T. DA 30*€

OLBIA DA 65*€

CONSULTA IL NETWORK COMPLETO SU airport.umbria.it

*Tariffa a disponibilità limitata e condizioni, consultabili su aeroitalia.com

RYANAIR · BRITISH AIRWAYS · transavia · WIZZ · Aeroitalia · HelloFly


SUMMER 24
ROTTERDAM
LONDRA STANSTED
BRUXELLES CHARLEROI
LONDRA HEATHROW
CRACOVIA
NEW!
BERGAMO
NEW!
MILANO LINATE
PERUGIA
BUCAREST
TIRANA
BARCELLONA
BRINDISI
OLBIA
NEW!
LAMEZIA T.
CAGLIARI
CATANIA
PALERMO
MALTA
NEW!
LAMPEDUSA

IN VIA DEI PRIORI A PERUGIA

PIZZERIA MARCHIGIANA





LA PIZZA AL TAGLIO CHE È NEL CUORE DI PERUGIA

Questo locale innovativo e amatissimo è in tutti i sensi nel cuore della città. Oggi la Pizzeria Marchigiana, tornata al suo antico splendore nel 2023, più genuina e buona che mai, è di nuovo quel punto di riferimento che era stato a lungo prima della chiusura della precedente gestione.

Merito di due imprenditori illuminati che con il proprio marchio di fabbrica già danno valore al celebre Ristorante Pizzeria Ferrari in corso Vannucci.

Oggi la Pizzeria Marchigiana con i suoi spazi bellissimi e contemporanei unisci bontà e bellezza. Il tutto nel nome della trasparenza, grazie a un attrezzato laboratorio e al forno a vista. In fondo anche l'occhio vuole la sua parte. Comodi e graziosi anche i tavolini che danno forma alla postazione esterna. Il tutto per un risultato coerente con il contesto ambientale.

La pizzeria Marchigiana è un locale in costante evoluzione fatto di ricerca, di esperienza nel preparare una pizza romana in modo rigoroso e di materie prime selezionate. Non solo pizza però ma anche tigelle e focacce farcite in diversi modi, bufaline, bevande e vino in formato da 0.25. In una parola un luogo che vale una sosta.

La Pizzeria Marchigiana è tornata tutti gli effetti il "centro dell'Acropoli".

Pizzeria Marchigiana
Via dei Priori 3, Perugia
T. 075 8244798



PM INTERVISTA IL GRUPPO LEVITA,
REALTÀ INNOVATIVA CON SEDE A PERUGIA

Gruppo Levita, riferimento regionale e non solo per servizi informatici e tanto altro

Realtà locale in cui tecnologia, eventi, formazione ed informazione culturale convergono sotto uno stesso tetto

Michele Busiri Vici, legale rappresentante delle aziende facenti parte del **Gruppo Levita**, e **Marco Cittadini**, responsabile commerciale dello stesso ci raccontano di cosa si occupano le differenti aziende che ne fanno parte.

Michele, dal punto di vista imprenditoriale, come ha avuto inizio il tutto?
Levita nasce a Perugia più di 25 anni fa dall'esperienza pluriennale di PCSNet Umbria, scuola di formazione IT. Con il passare degli anni è diventata il punto di riferimento per molteplici aziende, enti pubblici e privati del territorio, per tutto ciò che riguarda il settore tecnologico, dai servizi data center più complessi a quelli web e di sviluppo più classici.

Marco, il processo innovativo è proseguito nel corso degli anni oppure il gruppo ha preferito consolidare quanto ottenuto?
In realtà non ci siamo ancora fermati: fra le altre cose, nel 2018 è nata Novus Chain, una startup innovativa con la quale attualmente ci occupiamo di sviluppo a livello di Blockchain e, attraverso il marchio Mining Farm Italia, siamo impegnati nel mondo dei token e delle criptovalute.

Michele raccontaci siete arrivati all'ambito culturale? So che avete una testata online piuttosto seguita.
Uno dei nostri desideri era quello di portare un certo livello di innovazione anche nel mondo degli eventi e della cultura umbra: fu così che nel 2019 andò online il nostro portale Vivo Umbria, un magazine dedicato alla cultura regionale, articolato in news, eventi, approfondimenti, e interviste.

Marco, con Vivo Umbria quali altri servizi erogate? Ho visto che siete molto attivi anche verso la realizzazione di spettacoli ed eventi.
Esattamente. Da un paio di anni siamo entrati anche nel mondo delle proiezioni e dei servizi di Video Mapping. Nei mesi passati abbiamo realizzato le proiezioni ed illuminazioni natalizie su Orvieto e Passignano sul Trasimeno.







Ultima domanda per Michele: qual'è il vostro approccio nei confronti dei dipendenti.
In merito a ciò abbiamo un idea estremamente chiara: i dipendenti sono la ricchezza più grande per un'azienda. Il Welfare aziendale è un elemento che teniamo in forte considerazione: investiamo molto nella formazione del singoli, abbiamo creato aree comuni dedicate al riposo ed allo svago e zone relax all'aria aperta immerse nella natura.

INSTAGLAM EVENTO TIGUAN @GIUSTOZZI









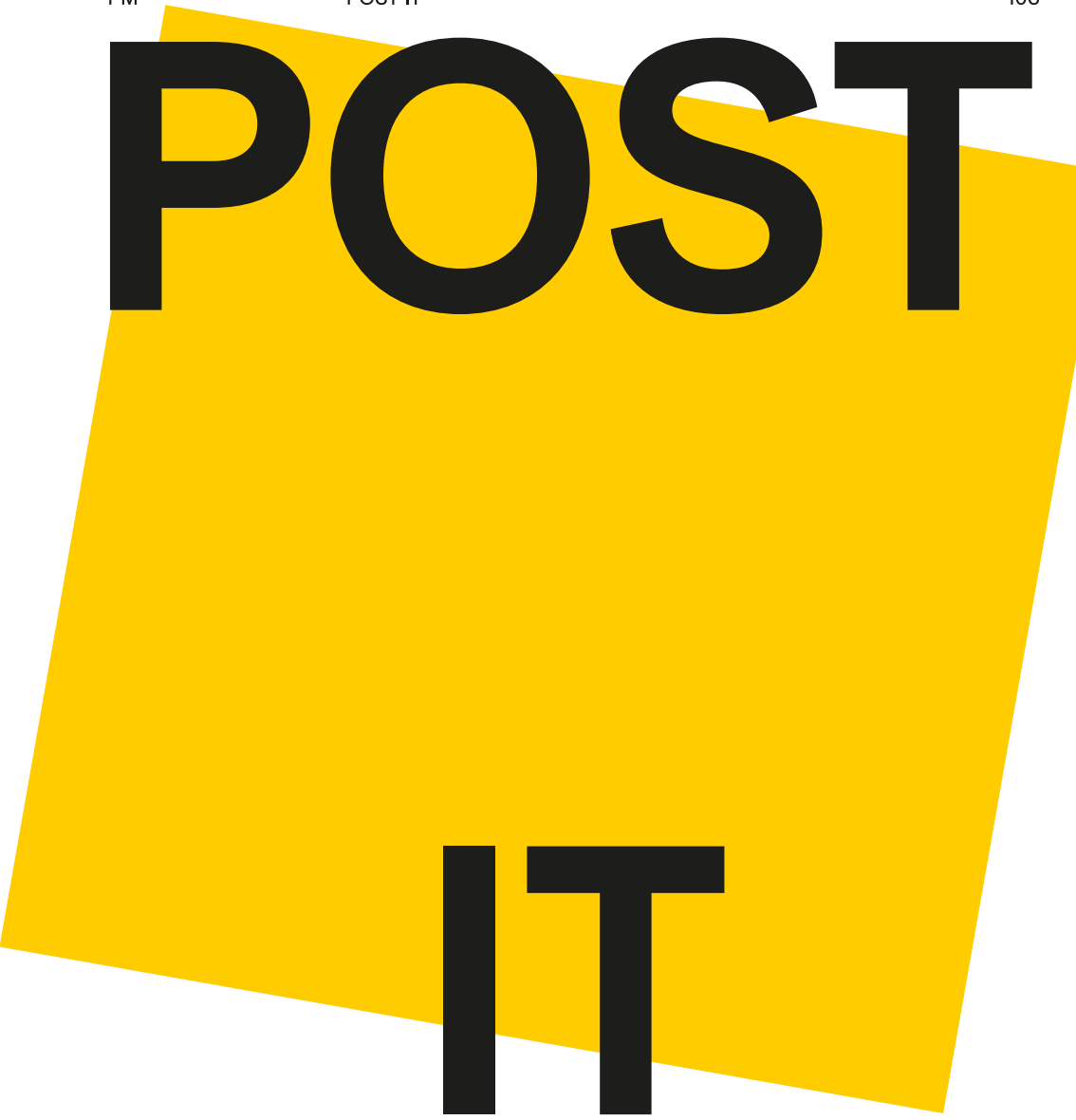











POST
IT



24 Maggio

LA SCIAGURA di Andrea Scanzi

Tratto dall'omonimo bestseller, lo spettacolo di Scanzi offre un'analisi provocatoria del percorso politico di Giorgia Meloni, con un mix di informazione e indignazione. Un monologo ribelle che denuncia le criticità del governo e la mancanza di responsabilità della classe dirigente. Spazio alla satira e alla musica, con richiami al passato e alla cultura italiana. Un'occasione imperdibile per comprendere e resistere al declino della politica contemporanea.

Auditorium San Francesco al prato – Perugia

POST IT POST IT POST IT

14 Giugno

ACOUSTIC WORLD di Enzo Avitabile



Con il progetto "Acoustic World", Enzo Avitabile rivisita in chiave acustica dodici anni della sua musica, offrendo al pubblico un'esperienza intima e coinvolgente. Da "Salvamm 'O Munno" a "Black Tarantella", ogni brano selezionato rappresenta un pezzo del suo viaggio musicale, un'ode al Sud e alla sua cultura. Attraverso la sua World Music, Avitabile trasmette un messaggio di speranza e fratellanza, un invito alla valorizzazione delle radici e alla costruzione di un mondo più armonioso.

Auditorium San Francesco al prato – Perugia



27 Giugno – 3 Luglio

TRASIMENO MUSIC FESTIVAL

Dal 27 giugno al 3 luglio 2024 si terrà la 19ª edizione del Trasimeno Music Festival, diretto dalla pianista canadese Angela Hewitt. Il Festival inizierà con un concerto-anteprima gratuito a San Savino il 26 giugno. La serata d'apertura, il 27 giugno all'Auditorium San Francesco al Prato, vede Hewitt e altri pianisti eseguire Bach, Mozart, Brahms e Ravel. Seguono concerti al Castello dei Cavalieri di Malta, nella Basilica di San Pietro e altrove, con Hewitt che si esibirà in trio e quartetto.

Evento Diffuso

POST IT POST IT POST IT

5 Luglio

MAHMOOD SUMMER TOUR



Inizierà da Perugia il Summer Tour 2024 di Mahmood. Venerdì 5 luglio, il palco dei Giardini del Frontone ospiterà per la prima volta in Umbria un autore e cantante di grande fama, arricchendo il cartellone dell'undicesima edizione del festival "L'Umbria che spacca". Mahmood vanta numerosi successi con oltre 31 dischi di platino e 8 d'oro in Italia, 6 di platino e 3 d'oro all'estero e oltre 3,1 miliardi di stream totali all'attivo.

Giardini del Frontone – Perugia



Fino al 2 Giugno

“INCANTI” di Sergio Monari

Palazzo della Corgna, dimora nobiliare umbra, accoglie la mostra “Incanti” di Sergio Monari, curata da Niccolò Lucarelli. La scultura classicheggiante di Monari dialoga con l’architettura rinascimentale del palazzo, esaltando il connubio tra mitologia greca e culto dei Cesari. Le opere, modellate in bronzo e affreschi, narrano una “commedia umana”, riflettendo su temi come amore, gloria, guerra e morte.

Palazzo della Corgna – Castiglione del Lago

POST IT POST IT POST IT

13-16 Giugno

PERUGIA 1416

Perugia si prepara per l’ottava edizione di Perugia 1416, evento che celebra il periodo tra Medioevo e Rinascimento. Tra i momenti salienti ci sarà l’ingresso notturno di Braccio Fortebraccio e la festa campestre con spettacoli teatrali e una gara di tiro con l’arco. Il Corteo Storico vedrà i cinque rioni competere per il Palio 2023. Mostre d’arte e l’opera “Braccio da Montone LV” di MaMo saranno esposte durante l’evento.



Centro Storico Perugia



Fino al 6 Luglio

“RESPIRO” di Francesco Petrone

La seconda mostra di Francesco Petrone alla galleria presenta la sua nuova produzione su vetro, ispirata alla riflessione sul racconto delle storie personali. Petrone utilizza parole e disegni tratti da lettere e diari per fissarli su vetri appannati, esplorando i confini della comunicazione e dell’emotività. Queste opere offrono uno spazio per sogni, desideri e incubi, rendendo universali le esperienze personali. La ricerca dell’artista si basa sulla sua storia personale, come l’osservazione degli ultimi istanti di vita della madre.

Indigo Art Gallery – Perugia

POST IT POST IT POST IT

Fino al 3 Novembre

NATURA/UTOPIA L’arte tra ecologia, riuso e futuro

La scena artistica globale diventa una nuova repubblica di Utopia nella mostra allestita a Palazzo Baldeschi da Marco Tonelli. “Natura/Utopia: l’arte tra ecologia, riuso e futuro” racconta il rapporto dell’uomo con la natura e il suo futuro attraverso le opere di tredici artisti da tutto il mondo. Concepita come una pratica autonoma immaginifica, separata ma non indifferente dal reale, l’opera d’arte offre una visione di un mondo possibile, come l’isola di Utopia immaginata nel XVI secolo da Thomas More.



Corso Vannucci 66 – Perugia



MARGHEREAT LAB Perugia

La nuova frontiera della pizza a Elce.
Al Marghereat Lab di Perugia, strategicamente situato nella via principale di Elce, l'ambiente è fresco e moderno. La proposta culinaria è tanto interessante quanto innovativa: dalla pizza romana ai padellini, ogni gusto trova la sua soddisfazione. Da segnalare la pizza tripla cottura e i deliziosi crocché all'agnello. Un luogo imperdibile per gli amanti della pizza che desiderano esplorare sapori autentici e nuove esperienze gastronomiche.

Via Annibale Vecchi, 60/E / Perugia PG
T. 353 4267922 / marghereat.com
IG: @marghereat_pg / FB: @Marghereat

POST IT POST IT POST IT

L'ORTO IN TAVOLA Paciano

Tradizione e genuinità in un contesto magico. Luigi Buitoni non è un semplice cuoco ma il degno erede della famiglia che ha reso grande la cucina italiana grazie al pastificio Buitoni. Già dal nome Orto in Tavola si capisce come Luigi voglia trasmettere tutto il suo amore e la sua visione per la cucina autentica e genuina che fa del km zero il suo punto di forza. Situato tra le splendide di Paciano, a due passi da Chiusi, potrete gustare ingredienti locali e stagionali, con un focus sui piatti tradizionali. Splendido il giardino esterno.

Viale Roma / Paciano PG
T. 393 4179273 / FB: L'Orto in Tavola





AGRITURISMO CAMIANO PICCOLO

Genuinità e preparazioni fatte a mano alle porte di Montefalco. Nel borgo antico sorge l'Agriturismo Camiano Piccolo, o Camian' Piccolo per i clienti abituali. Ammirevole l'ospitalità dello staff e la genuinità delle vivande umbre del delizioso menù di piatti tipici e fatti a mano (come le tagliatelle al ragù di Chianina o i controfiletti di vitello). Per non parlare della bellezza del posto: una struttura spaziosa, comoda e che garantisce un relax unico immersi nella natura.

Località Camiano Piccolo, 5 / Montefalco PG
T. 0742 2379492
IG: @agriturismo_camiano_piccolo
FB: Agriturismo Camiano Piccolo

POST IT POST IT POST IT

LE TERRE DI PORETA Spoleto

Esperienza gourmet a Km 0, in mezzo alla natura Un vecchio ovile, ora adibito a ristorante, è oggi un ristorante di qualità dove assaporare l'anima dei sapori umbri. Prodotti dell'orto e materie prime bio e a Km0. Sono questi gli elementi alla base della cucina della Chef Valentina Dugo che poi li coniuga con la sua ricerca e la tradizione umbra per creare piatti elaborati senza stravolgere il gusto e la natura di ogni ingrediente.

Fraz. Poreta / Spoleto PG
T. 0743 274137
FB: Le Terre di Poreta



SANMA

pasticceria gelateria artigianale
pizzeria ristorante lunch happy hour



AGNO

Il gelato superlativo

Via Daniele Manin 22 Foligno · www.sanmagnocaffe.it



Nuova Audi A3 allstreet.
L'evoluzione dell'essere urbano.

Sospensioni rialzate e sterzo progressivo potenziato per muoverti in città con il massimo dell'agilità.

Audi Financial Services finanzia la vostra Audi.

Dinamismo, innovazione, eccellenza: elementi fondamentali in una città in continua evoluzione, oggi combinati per dar vita a Nuova Audi A3 allstreet. La rinnovata gamma A3 arriva con un modello capace di dimostrare tutto il suo carattere, grazie a sospensioni rialzate per muoversi nel traffico cittadino con il massimo dell'agilità e del controllo. Inoltre, lo sterzo progressivo potenziato conferma la sua personalità dirompente, assicurando la combinazione perfetta tra dinamicità e comfort, per vivere ogni strada da veri protagonisti.

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

Gamma A3 allstreet. Consumo di carburante (l/100 km) ciclo combinato (WLTP): 5,0 - 5,8. Emissioni CO_2 (g/km) ciclo combinato (WLTP): 123 - 141.
I valori indicativi relativi al consumo di carburante e alle emissioni di CO_2 e/o, in caso di modello ibrido plug-in, al consumo di energia elettrica, sono rilevati dal Costruttore in base al metodo di omologazione WLTP (Regolamento UE 2017/1151 e successive modifiche e integrazioni). I valori di emissioni CO_2 nel ciclo combinato sono rilevanti ai fini della verifica dell'eventuale applicazione della Ecotassa/Ecobonus, e relativo calcolo. Eventuali equipaggiamenti e accessori aggiuntivi, lo stile di guida e altri fattori non tecnici, possono modificare i predetti valori. Per ulteriori informazioni sui predetti valori, vi invitiamo a rivolgervi alle Concessionarie Audi e a consultare il sito audi.it. È disponibile gratuitamente presso ogni Concessionaria una guida relativa al risparmio di carburante e alle emissioni di CO_2, che riporta i valori inerenti a tutti i nuovi modelli di veicoli.

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