

# BABBO *ARTIFICIALE*

## E se l'Umbria fosse la terra del Natale?

**#148** **PM • PIACERE MAGAZINE**
Novembre - Dicembre 2023

***www.piaceremagazine.it***



*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.



# 25 ANNI MONTEFALCO SAGRANTINO

SAGRA

WWW.ARNALDOCAPRAI.IT




NTINO

ARNALDO·CAPRAI

Recarlo

MARZIOLI

GIOIELLI

**FOLIGNO** - Via Daniele Manin, 22
**SPELLO** - Via Centrale Umbra, 46



# 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

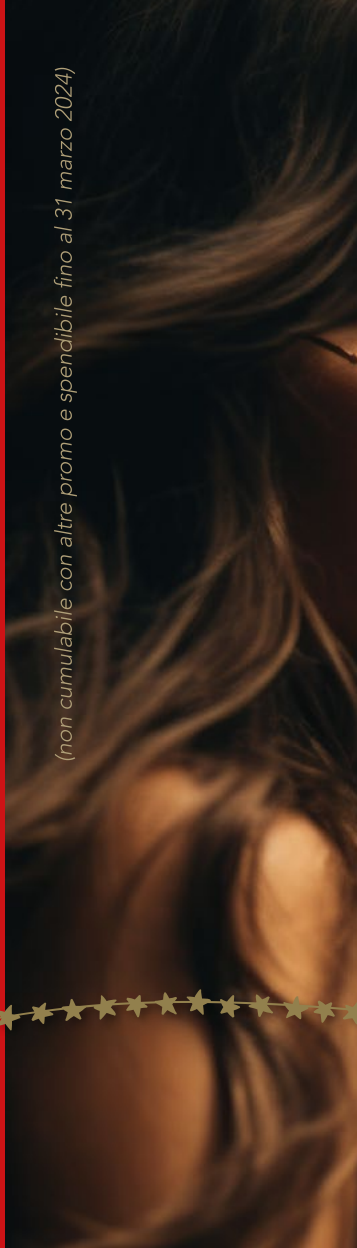
**GUALDO TADINO**
Via Flaminia Nord - T. 075 9108200

**Okkio Occhialeria**

**345 0397426**

**otticaokkio.it**

*(non cumulabile con altre promo e spendibile fino al 31 marzo 2024)*




MERRY CHRISTMAS!
a Natale facciamo i Buoni
BUONO SCONTO PARI AL 30%
DEL VALORE SPESO NEL MESE DI DICEMBRE


30

DA 30 ANNI REALIZZIAMO
ANCHE QUELLO CHE NON IMMAGINI.

I-TOME

GRA
FOX
NATURAL BORN DIGITAL

XCHA
NGE

GRA
FOX
school

la++e+

STAMPA DIGITALE | ALLESTIMENTI | INSEGNE | PROTOTIPI | FORMAZIONE

STRENNE
# di Natale
2023




## Il Natale... come Tu lo vuoi!

*Scegli le strenne*
*con i formaggi di Norcia e i migliori prodotti*
*del nostro territorio …*

GRUPPO GRIFO agroalimentare

**SOLO NEI NOSTRI PUNTI VENDITA:**

**Perugia** Strada dei Loggi, 59 – Tel. 075 5970286
**Colfiorito** Via Plestia – Tel. 0742 681557
**Norcia** Loc. Opaco – Tel. 0743 817050
**Amelia** Fornole di Amelia – Tel. 0744 989721

# L'editoriale

*di Matteo Grandi → @matteograndi*

## *L'Italia è quel circolo vizioso in cui la gente non rispetta le regole e chi fa le regole non rispetta la gente*

Dalla **stella cometa** alle **stelle Michelin**, è stato un attimo. Ed ecco che per Natale nei **cieli** dell'Umbria splendono **tre nuove brillanti stelle**.

Insomma il primo **regalo** è arrivato in **anticipo** e lo ha portato la Guida Michelin, incoronando la nostra regione come **capitale** del **buon mangiare** e certificandone lo stato di **crescita assoluta** nella **ristorazione** con l'assegnazione di tre nuove stelle Michelin.

Riconoscimenti che vanno a **Elementi Fine Dining**, il ristorante di **Borgobrufa**, portato avanti con maestria dall'estro e dalle idee chiarissime dello chef **Andrea Impero**, ma anche dalla lungimiranza di **Andrea Sfascia**, l'imprenditore che ha creduto nel progetto e nella valorizzazione dei **piccoli produttori**; ad **Ada Gourmet**, della chef **Ada Stifani**, **unica donna** stellata in Umbria che peraltro riporta una stella in centro storico a Perugia dopo **decenni**; e a **Une** splendida intuizione dello chef **Giulio Gigli**, a Capodacqua di Foligno.

Quel che conta adesso è tenere la **testa** ben salda sulle **spalle**. La nostra è pur sempre una **tradizione** orgogliosamente **contadina** e chi arriva alle **stelle** ha quasi sempre già fatto i conti con le **stalle**. E visto che si parla di Natale cosa c'è di più rappresentativo di **stelle e stalle**? In fondo non è un caso che la **celebrazione** della stalla per eccellenza, il **Presepe**, sia nata in Umbria.

Aggiungeteci l'**albero di Natale più grande** su **terra** (Gubbio), l'**albero di Natale più grande** su **acqua** (Castiglion del lago) e la (nuova) **pista di pattinaggio più grande** su **ghiaccio** (Perugia) che si siano mai visti, ed ecco che iniziano a definirsi i contorni di una realtà che è sempre stata sotto ai **nostri occhi**: insomma, manca solo un **allevamento intensivo di renne** e altro che **Lapponia**, è l'**Umbria** la vera terra del **Natale**.

# PM #148 • contents





**34**
**Il Galà delle Imprese 2023**




**36**
**Eleonora Marzi**



**42**
**Alessando Comodini**



**PM • Piacere Magazine**
Anno 19 n°148
Novembre - Dicembre 2023

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

**Direttore Responsabile**
Matteo Grandi

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

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

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

# PM #148 • contents


**28** • Il Gran Tour Perugia

**30** • Leonardi, a scuola di sicurezza digitale

**32** • Tutti i segreti del gatto

**48** • Generali Academy

**50** • Ancora MaMo

**78** • Letizia Barbetti

**112** • Salis, la materia e i valori

**117** • Post it: appuntamenti in Umbria





**46** Imma Sirressi





**54** Gianfranco Gianangeli





**82** Racconti di Natale

# GAMMA TOYOTA
# YARIS CROSS HYBRID




SOLO CON FINANZIAMENTO **TOYOTA EASY NEXT**

DA **€ 179** AL MESE TAN **5,99**% TAEG **7,17**%

47 RATE. ANTICIPO € 5.020. RATA FINALE € 15.480. OLTRE ONERI FINANZIARI*.

**QUALUNQUE SIA IL TUO USATO** *Fogli informativi e dettagli dell'offerta sul sito www.toyota-fs.it

SCOPRI LA VERSIONE GR SPORT BLACK SKY

**TM TOY MOTOR** Perugia (PG) - Via Corcianese, 30 - Tel 075 5270611 | toymotor-toyota.it

Toyota Yaris Cross 1.5 Hybrid Active 2WD. Prezzo di listino € 28.050. Prezzo promozionale chiavi in mano € 24.300 (esclusa I.P.T. e Contributo Pneumatici Fuori Uso, PFU, ex DM n. 82/2011 di € 6,94 + IVA), con il contributo della Casa e del Concessionario, valido con WeHybrid Bonus Toyota e solo in caso di finanziamento Toyota Easy Next. Prezzo promozionale chiavi in mano € 24.800 (esclusa I.P.T. e Contributo Pneumatici Fuori Uso, PFU, ex DM n. 82/2011 di € 6,94 + IVA), con il contributo della Casa e del Concessionario, valido solo con WeHybrid Bonus Toyota e senza finanziamento Toyota Easy Next. Promozioni valide solo in caso di contratto sottoscritto entro il 30/11/2023, per vetture immatricolate entro il 29/02/2024, in caso di permuta o rottamazione di un autoveicolo posseduto da almeno 5 mesi, presso i Concessionari che aderiscono all'iniziativa. Esempio di finanziamento su Toyota Yaris Cross 1.5 Hybrid Active 2WD. Prezzo di vendita € 24.300. Anticipo € 5.020. 47 rate da € 178,98. Valore Futuro Garantito dai Concessionari aderenti all'iniziativa pari alla rata finale di € 15.479,10 (da pagare solo se si intende tenere la vettura alla scadenza del contratto), valido per una percorrenza chilometrica annuale di 10.000 km. Durata del finanziamento 48 mesi. Assicurazione Furto e Incendio, Estensione di garanzia, Pacchetto di manutenzione, RESTART e Kasko disponibili su richiesta. Spese d'istruttoria € 390. Spese di incasso e gestione pratica € 3,90 per ogni rata. Imposta di bollo € 16. Importo totale finanziato € 19.670. Totale da rimborsare € 24.093,89. TAN (fisso) 5,99%. TAEG 7,17%. Tutti gli importi riportati sono IVA inclusa. Salvo approvazione Toyota Financial Services. Fogli informativi, SECCI e documentazione del finanziamento "Toyota Easy Next" disponibili in Concessionaria e sul sito www.toyota-fs.it sezione Trasparenza. Offerta valida fino al 30/11/2023 presso i Concessionari che aderiscono all'iniziativa. Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Maggiori informazioni su toyota.it. Immagine vettura indicativa. Valori massimi WLTP riferiti alla gamma Toyota Yaris Cross Hybrid: consumo combinato 5,1 l/100 km, emissioni $CO_2$ 115 g/km, emissioni NOx g/km 0,007 (WLTP - Worldwide harmonized Light vehicles Test Procedure ai sensi del Regolamento UE 2017/1151).

up up up up up



## PIOGGIA DI STELLE (MICHELIN) IN UMBRIA

Elementi Fine Dining, il ristorante del Relais Borgobrufa, guidato da chef Andrea Impero, Ada Gourmet, guidato dalla chef Ada Stifani che riporta una stella nel centro storico di Perugia dopo decenni e Une a Capodacqua di Foligno, guidato dal giovane chef Giulio Gigli. Sono le tre nuove Michelin che brillano nel firmamento umbro e che piazzano la nostra regione fra le grandi rivelazioni dell'anno.




## ELEONORA MARZI

Prestigioso riconoscimento per Eleonora Marzi, Marketing & Communications Manager dell'Azienda Agricola Arnaldo Caprai, inserita da Forbes Italia nella classifica dei "100 volti del marketing e della comunicazione", pubblicata sul nuovo numero di novembre. E per conoscerla meglio vi rimandiamo all'intervista a pag. 36.



## ALL'UMBRIA L'OSCAR DEL TURISMO 2023

Un premio davvero prestigioso per la nostra regione: l'Umbria si aggiudica infatti l'oscar del turismo, assegnato al TTG Travel Experience di Rimini nell'ambito di Italia Destinazione Digitale, assegnato da otto anno da The Data Appeal Company – Gruppo Almawave. Il cuore verde d'Italia è infatti risultata la regione più apprezzata nel 2023 a livello turistico e come accoglienza dai turisti stranieri che hanno visitato l'Italia!!

up up up up up

down down down



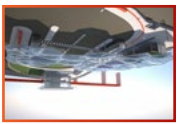
## UMBRIA: INCIDENTI STRADALI IN AUMENTO

Il report dell'Automobile Club di Perugia parla chiaro: in Umbria aumentano incidenti stradali e feriti. E nell'ultimo anno oggetto del report, il 2022, si sono contate 49 vittime. Davvero troppe anche se in calo rispetto alle 53 del 2021. L'orario più critico, stando alle statistiche, è quello che va dalle 14 alle 17.



## CRIMINALITÀ MINORILE IN AUMENTO

Il fatto che questo dato riguardi a macchia di leopardo tutta Italia non lo rende meno inquietante. Anche perché dal trend è colpita pure la nostra regione, come ha sottolineato il Procuratore Generale di Perugia, Sergio Sottani. I reati commessi dai minori crescono: le responsabilità degli adulti anche.



## UNA STAZIONE NON A PROVA DI DISABILE

I lavori che stanno interessando la stazione di Fontiveggе sembrano predestinati a una reale riqualificazione. Quello che però non è più accettabile nel 2023 è la mancanza di ascensori ai binari e accessi per disabili. Pare che siano previsti nel prossimo stralcio di lavori. Meglio tardi che mai. Ma comunque troppo tardi.

down down down

# DIFENDERE LA SPESA QUOTIDIANA DI TUTTI È IMPORTANTE. SOTTOSCRIVI?




## Sottoscrivi la tua tessera Socio Coop

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




*UNA BUONA SPESA PUÒ CAMBIARE IL MONDO*

coop Centro Italia

# La linea d'ombra



*di Claudia Alfonso → @claelly*

## È NATA L'AURA

Il 19 ottobre scorso, giornata internazionale contro il cancro al seno, nasceva **L'Aura**. Un'**associazione** che vede la luce a sette mesi esatti dalla scomparsa di **Laura Buco**, una figura politica molto nota a Perugia e non solo, portavoce del Sindaco Romizi, professionista appassionata, **donna dalla grandissima personalità**, **madre** innamorata delle sue due bimbe.

L'Aura ha come finalità quella di accrescere la **sensibilizzazione** e l'informazione sul **tumore al seno**, soprattutto delle donne in età fertile e in gravidanza, di promuovere la prevenzione e favorire quanto più possibile una **diagnosi precoce** della malattia, al fine di incrementare la curabilità della patologia stessa e permettere alle pazienti una migliore qualità della vita post cure.

L'associazione vuole anche rendere attivo e concreto un **supporto alle cure** e ai trattamenti oncologici, alla ricerca contro il cancro al seno, e impegnarsi per portare il tema del tumore al seno nelle donne giovani, in età fertile e in gravidanza, all'attenzione dei tavoli istituzionali a ogni livello.

In Italia il **20% delle donne** colpite da tumore al seno ha **meno di 40 anni**, mentre la percentuale di giovani **tra i 25 e i 44 anni** a cui viene diagnosticato un cancro al seno è cresciuta del **29%** negli ultimi sei anni. Questo significa che ci sono oltre 11mila nuove pazienti ogni anno, nel pieno dell'attività familiare e professionale, come Laura.

**Laura**, quando ancora lottava come una guerriera contro questo male, lavorava per **realizzare questa associazione**, per cercare di aiutare chi come lei si trovava in difficoltà.

**Laura mi manca moltissimo.**
E la sua perdita ha lasciato nel mio cuore un triste vuoto. Penso costantemente a lei e quanto sia importante **prendersi cura di sé stessi**. Non abbiamo tempo da perdere. Quindi visto che il Natale ci attende, facciamoci un regalo importante, **facciamo prevenzione**.

Sandri
dal 1860

# SANDRI

## PASSIONE ARTIGIANALE

**Buone Feste!**

Corso Vannucci, 32 - Perugia
Tel. 075 572 4112



# Fast good



*di Jacopo Cossater → @jacopocossater*

## FINALMENTE!

**Mai tante stelle.** Scrivo queste righe poche ore dopo la presentazione della nuova edizione italiana della **guida Michelin** e, a memoria, non ricordo un'Umbria con così tanti ristoranti premiati coi **macaron della Rossa**, come vengono chiamate in maniera informale le stelle e la guida che li esprime.
In ordine di apparizione sul palco di Brescia, a prendere l'applauso del pubblico e a ritirare la famosa giacca bianca: **Ada Stifani di Ada Gourmet**, in pieno centro storico, a **Perugia**; **Andrea Impero di Elementi Fine Dining**, il ristorante che si trova all'interno di Borgo Brufa, il famoso relais tra **Torgiano e Ponte San Giovanni**; **Giulio Gigli di UNE**, il bel locale di **Capodacqua di Foligno** di cui avevo scritto su queste pagine esattamente un anno fa, su PM 142. A queste si è poi aggiunto l'upgrade a **Stella Verde** per il **Vespasia di Norcia**, distinzione che premia quei ristoranti impegnati in una cucina sostenibile.
Ci sono almeno due aspetti che credo valgano la pena di essere sottolineati relativamente al questo grande exploit.
Da una parte si tratta di un risultato che va oltre le grandi capacità dei singoli e dei loro staff. La guida Michelin, seppur a volte non con grande tempestività, ha dimostrato negli anni di seguire dei trend precisi, di indicare cioè strade.
È anche in questo contesto che vanno letti questi riconoscimenti: quello di una **regione** sempre più vocata al **turismo di qualità**, nella quale le persone cercano tanto esperienze autentiche, legate alla cucina più tradizionale, quanto contesti in grado di valorizzarne il valore. Dall'altra parte, se pensiamo anche alle altre stelle regionali, da Casa Vissani sulle sponde del Lago di Corbara a L'Acciuga, a Perugia, emerge chiarissima una **grande diversità**.
Oggi in Umbria ci sono sei ristoranti stellati ognuno con un'identità chiarissima, diversa da tutti gli altri.
Non un questione di solo posizionamento, di sfumature: **ogni chef esprime la propria sensibilità** in maniera chiara, riconoscibile attraverso piatti peculiari, che ne raccontano con forza le idee e i diversi approcci.
Una cosa molto positiva: nessun modello è stato ripreso ed adattato altrove, ognuno di questi ristoranti è figlio di un percorso unico e non riproducibile, testimonianza di quel fermento e di quella vivacità che da queste pagine raccontiamo da anni.

Oggi è stato certificato dalla guida più influente, quindi più importante: **in Umbria non si è mai mangiato così bene**.

QUASARVILLAGE.IT

# BLACK WEEKEND




**VENERDÌ 24 NOVEMBRE,**

**ACQUISTA UNA GIFT CARD DA 50€: NE RICEVERAI IN REGALO UNA DA 10€*. INOLTRE, APPROFITTA DELLE FANTASTICHE PROMOZIONI DEI NOSTRI NEGOZI!**



**DOMENICA 26 NOVEMBRE,**

**DALLE 17, NON PERDERTI LE AVVENTURE DI PLASTEROID NEL SUPER ROBOT LIGHT SHOW!**



* Si possono acquistare Gift Card dal valore multiplo di 50 €, fino a un massimo di 150 € al giorno.

quasar VILLAGE

#SHOPPIMENTO - Shopping e divertimento.

quasar

APPero!

Scarica l'**APP** e vinci fantastici premi

# Chiave di G



*Chiave di G è la rubrica di **Giorgia Bazzanti** in collaborazione con il **G StudioLab** di cui è fondatrice e direttrice.*
*Una playlist di sette canzoni per un piccolo viaggio tra voci, generi e stili diversi.*
*Buon ascolto!*

## STORIE (S)VELATE

**1) “Due rose”, Tiromancino ft. Enula**
La sensibilità dentro le mancanze, le assenze, le ripartenze.
Ricordare ciò che si sa.
Ritornare finchè si può, tra parole che non bastano mai.
E che diventano risposte.

**2) “En e Xanax”, Samuele Bersani**
Riconoscersi umani.
Lasciarsi andare per scoprire e scoprirsi, senza paura.
Lottare dolcemente per una rivoluzione.
Insieme.

**3) “Rapide”, Mahmood**
Ferite e provocazioni.
Ricordi e rincorse.
Sono lacrime, sono rapide, sono storie che conosciamo.
Anche quando sono nascoste.

**4) “Rose viola”, Ghemon**
Parlare al femminile.
Di spine, fragilità e notti solitarie.
Uomini che non sanno stare con.
Uomini che non sanno restare senza.

**5) “Oh Woman Oh Man”, London Grammar**
Non accogliere la resa.
Scegliere un sentiero.
Anche con i demoni accanto.
Una voce che invoca strade coraggiose.

**6) “Evolution”, The Cinematic Orchestra ft. Fontella Bass**
Sole e stelle.
Alba e luce brillante.
Aver bisogno di tutto ciò che illumina.
Significa amore, significa evoluzione.

**7) “So Close”, Olafur Arnalds ft Arnòr dan**
Buio e lucentezza. Ombre e menzogne.
Combattere, tra verità e complessità.
Per essere vicino.

*open.spotify.com/playlist/7yymR5l6zw3Kg1LCuzyQrf?si=df227faf9f214249*

# SARDEGNA TUTTO L'ANNO

UMBRIA
INTERNATIONAL AIRPORT
SAN FRANCESCO D'ASSISI

WINTER 23-24




In Foto / Skyline, Cagliari

# Sustain.ability

*di Francesco Asdrubali → Professore ordinario di Fisica Tecnica Ambientale Università per Stranieri di Perugia*

## RINASCERE DALLE CENERI

È recentissimo (settembre 2023) il finanziamento del **Progetto Fenice**, che evoca nel nome l'uccello mitologico in grado di rinascere dalle proprie ceneri, relativo ad attività di alta formazione che saranno svolte nel comune di Norcia. Il progetto è stato presentato a valere su un bando dell'**Agenzia per la Coesione Territoriale**, nell'ambito di una selezione di progetti di promozione della ricerca, del trasferimento tecnologico e della formazione universitaria da finanziare nelle **aree interessate dal sisma del 2016**.
Il capofila del progetto è l'**Università per Stranieri di Perugia**, mentre partner strategici sono, oltre ovviamente al **Comune di Norcia**, la **Camera di Commercio dell'Umbria** e la **Scuola Umbra di Amministrazione Pubblica**.
Tra gli obiettivi del progetto vi sono l'**internazionalizzazione del territorio**, la **formazione di profili professionali innovativi** rispondenti alle attuali esigenze del mercato, il **supporto alle imprese e al sistema produttivo locale**, la **valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche** del territorio della Valnerina.
L'iniziativa è giustamente ambiziosa, potendo contare su un budget molto significativo, e mira **sviluppare un polo didattico-scientifico multidisciplinare** nelle aree duramente colpite dagli eventi sismici.
Tante le attività formative e di rivitalizzazione del territorio previste, tra cui **summer school**, master, **corsi di aggiornamento e di formazione universitari**; l'offerta formativa coinvolgerà una vasta gamma di utenti, da quelli con competenze generali a quelli altamente specializzati, attirando a Norcia un pubblico ampio, sia locale che internazionale.
Spiccano tra le varie attività un **master** in **"Rigenerazione e resilienza urbana e territoriale"** (Norcia e la Valnerina sono un grande esempio di resilienza e un cantiere-laboratorio a cielo aperto di rigenerazione urbana), un **dottorato di ricerca interdisciplinare "Frontier science in Suastainability"**, in cui le scienze umane e quelle sociali sono a supporto delle scienze dure (e viceversa), una scuola sulla **diplomazia della scienza**, oltre a corsi denominati **"Umbria Experience"** su paesaggio, cultura, cibo e produzioni tipiche. Da segnalare anche il corso **"Community brand Norcia"** per sensibilizzare gli operatori economici e turistici locali sulla necessità di **ricostruire un brand territoriale**.
Si tratta di un'occasione imperdibile per i territori umbri martoriati dagli eventi sismici, **per una ricostruzione culturale che si accompagni a quella materiale**.

*P.S.: come avrete notato, a partire da questo articolo è cambiata la mia affiliazione e pertanto la mia collaborazione con Piacere Magazine si rinnova sotto una nuova veste. Sono molto lieto ed onorato, dopo una stimolante esperienza romana, di rientrare a Perugia e di mettere le mie competenze e la mia esperienza al servizio di una prestigiosa istituzione della mia città!*



# IL BLOG
**del dott. Lattanzi**

# MALEDETTA STITICHEZZA

***Postato dal Dott. Lattanzi - Farmacista e Consulente nutrizionale***



Disturbo, fastidio, malessere, causa di problemi per **13 milioni di italiani**, soprattutto donne e anziani. Tra le cause che favoriscono la stitichezza ci sono la sedentarietà, un'alimentazione priva di fibre e soprattutto di acqua, disordini metabolici e spesso un'importante disbiosi a livello intestinale.

Esistono vari tipi di stitichezza: quella **primaria** dovuta a distonie funzionali dell'intestino o a distonie organiche; quella **secondaria**, conseguente a trattamenti farmacologici come l'assunzione cronica di farmaci come betabloccanti e antidepressivi; infine non dobbiamo dimenticare la **componente psicologica ed emotiva**, fondamentale nel regolare l'attività dell'alvo.

Spesso si parla di stitichezza, ma non sempre si tratta vera e propria "stipsi". Si può parlare di questa patologia quando nell'ultimo anno, e per almeno tre mesi, si siano verificati e manifestati almeno due dei seguenti sintomi: meno di due evacuazioni settimanali, sensazione di costipazione con blocco, evacuazione con feci dure, feci caprine, difficoltà nell'evacuazione nonostante lo sforzo. Ci si accorge quindi che **la stitichezza vera e propria è meno frequente di quanto si creda**: molto spesso è sufficiente educare il proprio intestino alla regolarità, rispettando ad esempio l'orario e cercando così di ripetere alla stessa ora il meccanismo di evacuazione, tenendo anche la **giusta posizione**.

Questa può essere ottenuta utilizzando un piccolo sgabello dove appoggiare i piedi, consentendo quindi alle ginocchia di essere più elevate rispetto ai glutei. Fondamentale sono l'assunzione giornaliera di almeno **due litri acqua** e l'**attività fisica** che stimolano la peristalsi e favoriscono lo svuotamento intestinale la cui motilità può esser anche stimolata dalla nicotina e dalle bevande calde.
È importante evidenziare che il ricorso alle sostanze stimolanti come i lassativi, sono rimedi che debbono rappresentare l'ultima soluzione e che vanno utilizzati solo occasionalmente e in caso di stipsi cronica. È invece importante riuscire a regolarizzare il transito intestinale e lo svuotamento mettendo in pratica i suggerimenti sopra esposti, magari con l'aiuto fondamentale di alimenti ricchi di fibre.
Un aiuto benefico e particolarmente suggerito oggi dalla comunità scientifica internazionale ci viene dai **fermenti lattici** e dai **probiotici**. È stato dimostrato, in numerosi studi, quanto importante sia mantenere elevata la concentrazione della flora batterica intestinale e quanto la presenza dei batteri cosiddetti commensali, in concentrazioni elevate, contribuisca ad aumentare le nostre difese rispetto all'attacco da parte di virus e batteri patogeni, compresi quelli influenzali. Il mio consiglio è quello di aumentare il più possibile le concentrazioni della nostra flora batterica, anche con l'assunzione quotidiana di fermenti quali **lactobacillus** o **bifidobacterium**, disponibili oggi in comode formulazioni e combinati spesso anche con probiotici.

Quindi l'uso dei fermenti lattici è utile per una migliore digestione dei latticini, per combattere la stitichezza, la diarrea, le complicanze gastro-intestinali dell'influenza e il gonfiore addominale, tutto questo perché i fermenti lattici, promuovendo il benessere dell'intestino, organo da cui dipende un **corretto funzionamento di tutto il nostro corpo**, favoriscono indirettamente il benessere dell'intero organismo. Un ulteriore vantaggio nel prendere i fermenti lattici, anche se non si hanno infezioni o disturbi in corso che necessitino una loro assunzione, è nel fatto che la regolazione della flora batterica intestinale consente di ottenere una **pelle luminosa e libera da impurità**.©




**Farmacia "Le Fornaci"**

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



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

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

# ~~Gran Tour~~ Perugia

*di Maria Elisa Giulietti*

## MARIANNA FLORENZI, LA MARCHESA PERUGINA, EROINA ROMANTICA CHE ANCORA FA PARLARE DI SÉ

*"Voi non siete invitata. Questo genere di comportamento potrà essere accettabile in provincia, ma non a Roma"*, fu più o meno questo il modo in cui la padrona di casa, la duchessa di Bracciano, deve aver accolto a Villa Torlonia la diciannovenne **Marchesa Marianna Florenzi**, quando vide arrivare la giovane donna, non invitata alla sua festa di carnevale. Era l'anno 1821 e Marianna era stata introdotta da sua zia al ballo in maschera. La poveretta scoppiò in lacrime, umiliata e si nascose in un angolo. Ma arrivò lui: un principe, un principe azzurro, non su un cavallo bianco, ma comunque vestito da Domino veneziano. **Ludovico** aveva 35 anni, era affascinante e fu amore a prima vista. Al fine di **riscattare l'emarginata**, il principe senza tante cerimonie aprì le danze con lei che era rimasta vittima del colpo di fulmine.

La bella marchesa Marianna Bacinetti Florenzi era sposata da due anni con il **marchese Ettore Florenzi di Perugia**, tuttavia non si tirò indietro dall'avviare subito una corrispondenza segreta con il principe ereditario che durò fino alla morte di questo. La carrozza di Ludovico, la Bavaria, lo avrebbe condotto circa 40 volte in Italia, suo **"paradiso terrestre"**. Marianna divenne per lui il volto dell'Italia e la viziava con stravaganti regali: abeti, struzzi, frutta esotica e molto altro.





La Marchesa era **colta**, **emancipata** ed era una delle prime donne ad aver studiato filosofia e scienze naturali presso l'**Università di Perugia**. Per amore di Ludovico imparò il tedesco e, successivamente, tradusse in italiano Leibniz,Kant, Spinoza e Schelling. Amante dell'arte, esteta e poeta, Ludovico era innamorato dell'intelligenza di Marianna, ma soprattutto della sua bellezza.
Il marito di Marianna, a sua volta, fu sicuramente molto tollerante, poiché era costantemente occupato con il ripristino delle sue finanze in rovina, e accettò decenni di intrighi amorosi per una sola ragione: l'amato denaro. In cambio della sua discrezione, infatti, ricevette non solo il sostegno finanziario, ma anche il titolo e le insegne del camerlengo.
Nel 1833 morì Ettore; tre anni dopo **Marianna sposò l'inglese Evelyn Waddington**, che sarebbe in seguito diventato **sindaco di Perugia**. Anche Evelyn dovette, volente o nolente, tollerare il rapporto adultero di sua moglie.

Una sera del 1868, poco dopo la morte di Ludovico, un fedele servitore del re venne a Perugia a consegnare alla Marchesa una **confezione sigillata**. Su un piccolo pezzo di carta le seguenti righe azzurre citavano: *"Scarpetta della Marchesa Marianna Florenzi, ricordando il primo ballo a Palazzo Torlonia"*. Quello fu l'ultimo omaggio di Ludovico a Marianna e all'Italia.



Gran Tour
PERUGIA

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

# A SCUOLA DI SICUREZZA DIGITALE ALL'ISTITUTO PARITARIO LEONARDI

## Gli studenti sono stati tra i protagonisti di un evento sui temi dell'educazione e delle tutele per gli utenti del web e dei social




Nel mese di **settembre**, alla Sala dei Notari di Perugia, accompagnati dai docenti, gli studenti dell'Istituto Paritario Leonardi hanno partecipato alla prima edizione di **"La SOStenibilità virale – Social e responsabilità: temi etici del contemporaneo"**, una tavola rotonda durante la quale, insieme a relatori di livello nazionale, sono stati affrontati temi come quelli dei contenuti sensibili, del rischio emulazione, del ruolo delle piattaforme, dell'intelligenza artificiale e dell'importanza dell'educazione digitale.

L'evento, promosso dall'Associazione Culturale Luna e con la collaborazione di Rai Umbria, ha fatto capire ai ragazzi come individuare formule e percorsi per rendere **più sicura la propria presenza digitale**.

Gli studenti hanno avuto la preziosa opportunità di porre le loro domande sull'argomento ad esperti del settore tra i quali il direttore di PM **Matteo Grandi**, organizzatore del **convegno**, con cui i ragazzi avevano già avuto la possibilità di confrontarsi a scuola in occasione di un incontro preliminare sui temi dell'evento.

Alla **tavola rotonda** hanno partecipato Francesco Nicodemo, direttore editoriale Fondazione Italia Digitale, Sonia Montegiove, analista informatica, Massimiliano Dona, Presidente dell'Unione Nazionale consumatori, Valentina Franzoni, ricercatrice del dipartimento di matematica e informatica, Antonio Romano, fondatore di Inarea, Padre Philipe Larrey, Preside della

facoltà di filosofia della Pontificia Università Lateranense e Maurizio Valente, vice presidente dell'Associazione Italiana dei Content e Digital Creators. Quest'ultimo ha mostrato ai ragazzi, in anteprima, i punti della **"Carta dei valori"** per i **content e digital creator**: responsabilità, condivisione, credibilità, indipendenza, ripudio del bullismo e di qualsiasi contenuto inciti alla violenza.
*"Passiamo 7 ore al giorno sui social. La rete nasce come luogo libero anche se gli algoritmi sanno tutto di noi. Come faccio oggi a* ***proteggere*** *me stesso da contenuti che formalmente non sono illegali, ma che sono potenzialmente pericolosi e che poi si riflettono sulla società?"*. Questa una delle domande poste dai ragazzi. "*Tutti abbiamo il diritto di vivere un ambiente digitale sano e sicuro anche se tutti hanno il diritto di pubblicare ciò che vogliono. Una soluzione potrebbe essere* ***sensibilizzare*** *le aziende e le piattaforme a bloccare gli introiti di chi pubblica contenuti inappropriati"*, ha suggerito il direttore Grandi.

In recenti eventi di cronaca, siamo stati testimoni di situazioni tragiche e pericolose legate all'uso irresponsabile dei social media. Casi come quello di un gruppo di ragazzi che, per una **challenge su TikTok**, hanno causato un incidente d'auto che ha portato alla morte di un bambino di soli 3 anni, o profili che promuovono diete, chirurgia estetica o investimenti finanziari senza alcuna competenza, richiedono una riflessione attenta da parte dei giovani, dei genitori e delle istituzioni. L'evento ha dunque avuto come obiettivo quello di dare soluzioni concrete per **evitare che la libertà, che è uno dei pilastri del mondo online, si trasformi in anarchia** e metta a rischio la sicurezza e il benessere di tutti.

L'evento ha rappresentato quindi un'opportunità unica per i ragazzi di sviluppare una **consapevolezza critica** delle dinamiche dei social media e il loro impatto sulla società. *"Crediamo che eventi come 'La Sostenibilità Virale' siano fondamentali per preparare i nostri studenti a navigare in modo sicuro e responsabile nel mondo digitale* - ha commentato la responsabile del **Leonardi**, **Nicoletta Utzeri** - *Ci impegnamo per formare individui consapevoli, responsabili e informati in ogni campo"*.
I ragazzi hanno molto apprezzato l'incontro e continueranno ad approfondire e **riflettere** su questa tematica così importante in classe.



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

A CURA DI ABOCA

# Tutti i segreti del gatto

## Il linguaggio dei gatti raccontato da Sarah Brown in un libro uscito lo scorso 17 ottobre

abocaedizioni.it




Tutto quello che volevate sapere sul gatto è raccontato nel libro **Tutti i segreti del gatto (Aboca edizioni)**, in libreria dallo scorso 17 ottobre. A scriverlo è **Sarah Brown**, una vera esperta del linguaggio felino, che ci racconta come i gatti abbiano imparato a **comunicare** tra loro e con gli umani per cavarsela nel modo migliore in un mondo come il nostro: antropocentrico, affollato e ipersociale.
Una lettura piacevole che spiega come i gatti siano riusciti a sintonizzarsi con un linguaggio molto diverso, quello umano, e a modificare il loro limitato repertorio comunicativo per adattarsi al nostro, catturare la nostra attenzione e farci capire cosa vogliono. Il risultato è che l'**interazione tra mondo felino e umano** è aumentata in maniera esponenziale: i gatti ci capiscono molto meglio di quanto la maggior parte delle persone non creda, e molto meglio di quanto noi capiamo loro.
La comunicazione gatto-uomo ha raggiunto il culmine della sua evoluzione? Sembra improbabile, visto il **talento dei gatti** nell'adattarsi al nostro mondo.

È un fatto: i **gatti** domestici hanno conquistato tutto il mondo entrando nelle case di milioni di persone. Felini schivi e solitari, discendenti dai gatti selvatici nordafricani, sono riusciti a insinuarsi nei nostri cuori convincendoci a tenerli al caldo, nutriti e coccolati. Ma come hanno fatto? È semplice: **hanno imparato a parlare con noi**!
Sarah Brown, ha conseguito il **dottorato** di ricerca sul comportamento sociale dei gatti domestici mentre collaborava con l'Istituto di Antrozoologia dell'Università di Southampton, nel Regno Unito e da allora ha lavorato come consulente indipendente per il **comportamento dei gatti**, come consulente per l'industria dei giocattoli per gatti, e ha condotto ricerche e collaborato con diverse organizzazioni benefiche per gli animali del Regno Unito. La studiosa, basandosi sulle proprie ricerche e scoperte, ma anche sul lavoro di altri scienziati, ci consegna il **libro definitivo per qualsiasi amante dei gatti** che desideri conoscere meglio il proprio animale del cuore, svelandoci tutti i segreti finora inesplorati della comunicazione felina. Ci mostra come i gatti abbiano arricchito il loro linguaggio originario, basato sugli odori, con nuovi segnali e suoni più adatti alla vita con gli esseri umani e con gli altri gatti. Esplora nel dettaglio le diverse forme di comunicazione: le vocalizzazioni, i segnali della coda, gli odori, gli sfregamenti e i movimenti delle orecchie. L'**iconico miagolio**, ad esempio, è usato raramente tra gatti adulti ed è in realtà un'invenzione felina per conversare con le persone.

Tutti i segreti del gatto è un testo fondamentale che offre una **panoramica vastissima ed esaustiva sui gatti**, la loro storia, le loro peculiarità biologiche e le loro interazioni sociali.

*Progettare la Società del Futuro per le nostre vite*

# IL GALÀ DELLE IMPRESE

## Il 15 dicembre si rinnova il grande appuntamento organizzato da Acacia Group



Dopo lo straordinario successo dell'**Economic Challenge** di Assisi, scandito dal claim "Ricordare il Futuro, Anticipare il Passato", **Acacia Group** torna alla ribalta per dare vita all'attesissimo **Galà delle Imprese** in una data una data, quella del 15 dicembre, diventata ormai un appuntamento fisso. Mentre la location dell'evento per ora resta deliberatamente top secret. Ma andiamo dritti al cuore dell'evento: come sempre quella del 15 dicembre sarà una una serata dedicata alle imprese, alle istituzioni e a tutti gli stakeholder che credono in Acacia Group.

*"Quella di quest'anno* – spiega **Francesco Pace**, numero uno di Acacia – *sarà la terza*

*edizione del Galà delle Imprese, e sarà rivolta ancora di più verso il futuro. L'obiettivo è infatti quello di confrontarsi e fare rete per "Progettare la Società del Futuro per le nostre vite" e tracciare la rotta verso l'EXPO2025 di Osaka che vuole porre l'essere umano al centro dello sviluppo e dell'innovazione con l'obiettivo di creare un grande evento centrato sull'umanesimo delle scienze della vita, delle politiche economiche e sociali, delle tecnologie e della digitalizzazione dei sistemi di apprendimento, informazione e comunicazione. Non a caso l'"Italia ha scelto "L'arte rigenera la vita" per esprimere la sua identità e i suoi valori."*

Insomma in ballo ci saranno le **progettualità** in chiave 2024 e la consegna dell'**Osservatorio** con i dati di bilancio dell'ultima annualità disponibile che farà come di consueto da termometro della salute dell'economia regionale. Uno studio che rappresenta la sintesi sull'economia regionale e celebra le performance delle aziende che hanno registrato una crescita nel 2023 e in cui gravitano menti, imprese e persone di una **rivoluzione** che coinvolge processi e prodotti.

Il tutto per indicare la direzione guardando a un **futuro di rinascita economica**.

Non mancherà ovviamente un momento di convivialità per chiudere in armonia un anno di percorso a fianco delle imprese. Senza dimenticare gli immancabili **premi**.

Durante la serata saranno inoltre assegnati i seguenti riconoscimenti:

-Premio **Imprenditore dell'anno 2023**
-Premio **Donna & Impresa**




-Premio **Campione di Performance**
-Premio **Gentilezza**
-Premio **Sostenibilità & Innovazione**
-Premio **Famiglia & Impresa**
-Premio **Sport & Impresa**
-Premio **StartUp**
-Premio **Uniassiteam**
-Premio **WeAreTeam**

E da quest'anno ci sarà anche un Premio in collaborazione **Piacere Magazine**, il Premio **Impresa da Copertina**, che porterà l'impresa in copertina in uno dei primi numeri di PM 2024.





*Marketing & Communications Manager dell'azienda Arnaldo Caprai*

# ELEONORA MARZI

## INSERITA DA FORBES ITALIA NELLA CLASSIFICA DEI 100 VOLTI DEL MARKETING E DELLA COMUNICAZIONE

# *“Lavoro ogni giorno per far conoscere la mia Umbria”*

*Testo: Francesca Monterisi*
*Brano: “2 Minuti” - Calcutta*

**Eleonora Marzi** è una donna che ama follemente la sua regione, l’Umbria, tanto da trasformare questo amore in un lavoro. Eleonora, infatti, ricopre il ruolo di Marketing & Communications Manager dell’**Azienda Agricola Arnaldo Caprai**, azienda simbolo del Sagrantino di Montefalco. Per il suo lavoro, svolto con impegno e forte dedizione, Eleonora è stata inserita da **Forbes Italia** nella classifica dei *100 volti del marketing e della comunicazione*: un riconoscimento che sottolinea il suo importante lavoro nel creare e nell’implementare strategie di marketing affrontando a testa alta le sfide del mercato.

Abbiamo incontrato Eleonora e con lei abbiamo ricostruito passo per passo la sua storia, fino ad arrivare al ruolo di spicco che oggi ricopre nell’Azienda Arnaldo Caprai.

**Eleonora, la prima cosa che voglio chiederti è come hai reagito quando hai saputo di essere stata inserita *tra i 100 volti del marketing e della comunicazione*?**
C’è una parola che racchiude quello che ho provato in quel momento: incredulità. Sì, perché innanzitutto devo dire che non ero a conoscenza della mia candidatura nella classifica di Forbes, quindi non me lo sarei mai potuto aspettare. Per me questo prestigioso riconoscimento è sinonimo di soddisfazione, poiché rappresenta il risultato di un lungo percorso fatto di dedizione e passione, di amore verso l’Umbria e le sue unicità. Il focus sul territorio e sul voler portare al di fuori della regione le peculiarità che questa terra offre è sempre stato il mio faro. Quando ho saputo di questo premio ho pensato “Che bello, finalmente un’altra bella notizia per l’Umbria”. Inoltre, in quanto donna, sono orgogliosa di contribuire al successo della figura femminile in un campo come quello enologico in cui la presenza delle donne è ancora purtroppo minore rispetto a quella maschile.

**Ma facciamo un passo indietro: qual è il percorso che ti ha portato a una carriera lavorativa incentrata sul vino?**
Innanzitutto, devo dire che sono nata e vivo ad Assisi: sono autoctona come il Sagrantino. Il mio percorso di vita e lavorativo mi ha portato spesso all’estero, ma sono sempre stata legata fortemente alla terra in cui sono nata. All’università ho studiato Economia del turismo e già in quel periodo ho iniziato a frequentare il mondo della ristorazione e delle enoteche, così da rinforzare sempre più in me l’idea di trovare una strada che potesse tenermi legata al territorio anche dal punto di vista lavorativo. Quelli erano gli anni in cui cominciava a svilupparsi il turismo del vino, quindi le visite alle cantine e le degustazioni: spesso guidavo i turisti in




questi percorsi, accompagnandoli verso la conoscenza del prodotto. Molti di loro provenivano da tutto il mondo e, grazie a loro, talvolta mi è sembrato di poter viaggiare stando ferma nella mia Umbria.

**E poi cosa è successo?**

Nel 2007 ho avuto la fortuna di incontrare il mondo Arnaldo Caprai e ho pensato che sarebbe stato bello poter cominciare a vendere il "prodotto vino", prodotto che ha un fortissimo legame con la terra e con l'agricoltura. La bottiglia di vino ha un grande fascino, ma è pur sempre un prodotto che viene dalla terra. Così sono entrata a far parte del team Arnaldo Caprai, prima nell'ospitalità, quindi nel commerciale estero, per poi approdare nell'ufficio marketing e comunicazione dove ha assunto il ruolo di manager a partire dal 2013.

**Cosa significa ricoprire un ruolo manageriale in ambito comunicativo in un'azienda come l'Arnaldo Caprai? Qual è l'aria che si respira?**

All'interno dell'azienda, attraverso il mio ruolo, ho sempre cercato di interpretare al meglio le linee guida tracciate da Marco Caprai, che sono basate

su una visione improntata alla ricerca e all'innovazione continua. Nel corso degli anni, infatti, ci siamo costantemente impegnati nell'individuare nuovi stimoli per una comunicazione del vino sempre più innovativa. Ho la fortuna di essere circondata da persone che credono fortemente nella sperimentazione e nel mettersi alla prova: solo tentando, e talvolta sbagliando, si può imparare e fare meglio. Il riconoscimento ottenuto da Forbes è arrivato anche grazie al contesto aziendale e al team di cui faccio parte, perché insieme siamo stati in grado di sperimentare così da raggiungere tanti obiettivi tirando fuori il meglio di noi stessi.

**Quali sono le sfide che una grande realtà come la vostra deve affrontare dal punto di vista comunicativo?**

Oggi assistiamo a un mercato in continua mutazione. I consumatori sono tutti diversi tra loro e dal punto di vista comunicativo è necessario chiedersi come andare incontro alle novità ed ai diversi target. E fare questo è molto stimolante. Come azienda abbiamo sempre cercato di anticipare le sfide del mercato, abbiamo cercato quei percorsi che ci permettessero di comunicare il Sagrantino e il territorio di Montefalco in modo omogeneo, declinando i concetti in base ai canali di comunicazione ed al pubblico di riferimento. E lo abbiamo fatto con grande anticipo, innovando ma continuando a mantenere sempre una produzione d'eccellenza e di qualità. Oggi i prodotti Arnaldo Caprai viaggiano al fianco di grandi vini nazionali e internazionali: questo posizionamento è stato ottenuto attraverso la qualità del Sagrantino e attraverso una buona comunicazione. Il marketing mi permette di rappresentare la spinta innovativa dell'azienda, guidando le decisioni dei consumatori con creatività e scommettendo sulla sostenibilità e sulle nuove tecnologie.

**Tornando alla nostra Umbria, pensi sia possibile abbandonare questa regione?**

Difficilmente lascerei l'Umbria. Se proprio dovessi farlo, accetterei solo se lo scopo fosse sempre quello di promuovere questo territorio. Voglio restare legata alle mie radici e alla mia terra come ho sempre fatto. Poi, c'è da dire che stare qui significa anche godere del lifestyle umbro che non è assolutamente replicabile altrove.



bartoccini

GIOIELLERIA DAL 1964



# UN MONDO DI GIOELLI

Le Gioiellerie Bartoccini sono la più grande e completa organizzazione orafa dell'Umbria, con 12 punti vendita, di cui 11 in territorio umbro e l'ultimo aperto da poco al centro commerciale Cuore Adriatico di Civitanova Marche. Sin dal 1964 sono il punto di riferimento per acquisti di gioielli, oreficeria, orologeria e argenteria, per la professionalità, competenza e gentilezza con cui ogni giorno gli oltre 70 collaboratori si rendono disponibili per soddisfare le esigenze della vastissima clientela.
Il nuovo quartier generale è stato aperto recentemente in Via Dottori, 45 a San Sisto (Pg) nel complesso commerciale denominato la Fiorita.
Una sede di 900 mq. moderna e funzionale, dislocata Una sede di 900 mq. moderna e funzionale, dislocata su due piani, suddivisa in aree tematiche, dove ogni prodotto trova una perfetta esposizione e valorizzazione, con tanti corner dedicati alle marche più importanti: Tag Heuer, Eberhard, Longines, Rado, Mido, Tissot, Swatch, Garmin, Seiko, Coscia perle, Recarlo, Giorgio Visconti, Giovanni Raspini, Trollbeads, Pesavento, Chiara Ferragni, Brosway, Rosato, Amen, UNO de 50, Morellato e Rebecca, a cui si aggiungono un Centro Specializzato in Diamanti, un laboratorio gemmologico per consulenza su acquisti di gemme e diamanti, permute e valutazioni, il laboratorio orafo artigianale per riparazione e creazione gioielli su misura e su idea del cliente, un laboratorio assistenza orologi.
Il fiore all'occhiello del gruppo è la competenza in gioielleria e diamanti, con la produzione di gioielli realizzati nel proprio laboratorio orafo, sotto la sede di San Sisto.









GIORGIO VISCONTI



IOLUCE

Le Gioiellerie Bartoccini sono Operatori Professionali d'Oro iscritti alla Banca d'Italia con il n. 5004631 e possono vendere Oro da Investimento senza applicazione dell'IVA in base alla legge 7 del 17/1/2000.
Da poco tempo, alla grande famiglia delle marche a disposizione, si è aggiunta PANDORA, con uno splendido corner all'interno del punto vendita del centro commerciale Le Cave di Santa Maria degli Angeli.
Un'altra eccellenza del gruppo è il settore premiazioni sportive, che realizza premi per le più importanti manifestazioni sportive mondiali: Formula Uno, Moto GP, SBK, Concorso ippico Piazza di Siena e tantissimi altri.




SWAROVSKI



S.Maria Degli Angeli - C.c. Le Cave
Perugia Centro Storico- Via Calderini,19
Corciano - Quasar Village
Città Di Castello – C.c. Castello
Gubbio- C.c. Ferratelle
Trevi Gioielleria - C.c. Piazza Umbra
Trevi Fashion - Cc. Piazza Umbra
Spoleto - C.c. La Torre
Terni Gioielleria –Cospea Village
Terni Swarovski – Cospea Village
Civitanova Marche – C.c. Il Cuore Adriatico

HEAD QUARTER
San Sisto (Pg) – Via Dottori,45/A
075 5288339
www.bartoccini.it
web@bartoccini.it
Bartoccini Gioiellerie



***Destano curiosità e interesse le opere di Alessandro Comodini, architetto e imprenditore***

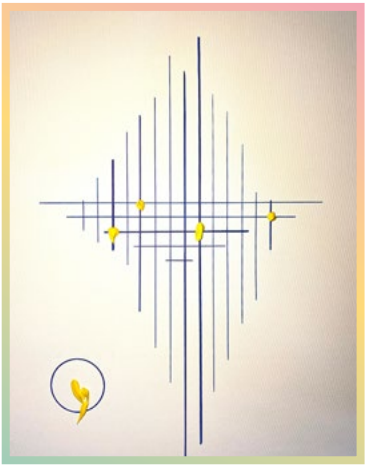
# UNA LINEA TRA ARTE, VITA E MATEMATICA

## *“Questa linea che esce tridimensionalmente dalla tela può essere continua, spezzata o sbaffata,proprio come i tratti che caratterizzano la vita e il tempo che non sono tutti uguali”*

*Testo: Isabella Zaffarami*
*Brano: “Something” - The Beatles*

La **linearità** che caratterizza la vita di un architetto e imprenditore finisce rappresentata su tela da una linea tridimensionale e diventa il tratto distintivo di una serie di opere che uniscono idealmente arte, vita e matematica. L’autore di queste opere è **Alessandro Comodini**, impegnato nelle società di famiglia ALMASA che si occupa di progettazione e servizi, operando in diversi campi che vanno dalla progettazione architettonica, al settore ambientale fino all’agricoltura con una società agricola che produce **olio pregiato**. “*Per ora* - commenta l’architetto - *il tempo da dedicare alla pittura è veramente poco, ma comunque riesco a ritagliare qualche spazio*”.





**Alessandro, quando hai iniziato a dipingere?**
Ho iniziato circa due anni fa per gioco, riempiendo una tela di colore. Poi vedendo la tela tutta blu ho tracciato una linea e così tutto ha preso forma.

**E cosa ti ha spinto a farlo?**
Il tempo dedicato a dipingere è per me uno spazio prezioso dedicato al mio dialogo interiore che mi diverte e mi rilassa.

**Come è nata l’idea della linea di colore che è il segno che caratterizza molte tue opere?**
Sono una persona abbastanza razionale, per me la linea rappresenta la vita, il tempo e il loro andamento. Se oggi si pensa a un progetto, a un investimento, la prima cosa da fare è una timeline dell’attività, la



linea del tempo che ti indica tutti i fattori importanti del progetto. Ecco questa è l'idea da cui è nata la mia linea. Questa linea che esce tridimensionalmente dalla tela può essere continua, spezzata o sbaffata, proprio come i tratti che caratterizzano la vita e il tempo che non sono tutti uguali.

**Che riscontri hai avuto riguardo la tua produzione artistica?**

Da subito ho riscontrato un interesse da parte di amici e conoscenti che, non sapendo inizialmente chi fosse a dipingere i miei quadri, facevano commenti senza inibizioni, poi ho iniziato a ricevere richieste da parte di amici che mi commissionavano opere da mettere in casa o in ufficio. Da poco ho iniziato a ricevere degli inviti per partecipare a mostre e festival.

**Parlaci del tuo show-room nel centro storico di Todi...**

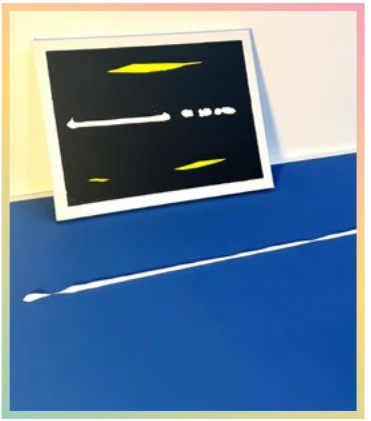
Non si tratta di un vero e proprio show-room, in realtà è la sede della nostra società agricola che ha delle vetrine lungo Corso Cavour all'interno delle quali ho iniziato a mettere qualche tela, insieme alle bottiglie di olio. Dopo qualche mese ho iniziato a ricevere telefonate di persone interessate sia all'olio che alle opere esposte. Dipingo

## Allo studio nuove opere ispirate alla geometria analitica

a casa o in una rimessa di campagna con delle finestre che si affacciano sulla classica vallata umbra e trovo quest'ultima location molto poetica e di ispirazione.

**A quali artisti ti ispiri?**
Essendo un'amante dell'arte in generale il mio artista preferito, per completezza e stile, è sicuramente Michelangelo, ma ovviamente sono molto attratto anche da artisti temporalmente più vicini come il gruppo dei futuristi, Dorazio, Perilli, Schifano e Castellani e ancor di più da Piero Manzoni, a cui mi sento particolarmente vicino per il suo concetto di linea, e da Lucio Fontana con i suoi tagli perfetti e immediati, al quale ho dedicato degli omaggi.





**A cosa stai lavorando in questo momento?**
Al momento sto facendo delle tele particolari per un festival delle arti umbro e anche alcune prove ispirate alla geometria analitica ossia linee che derivano da calcoli e proporzioni. Tutto è ancora in fase di sviluppo.

**Alessandro Comodini**
Instagram: ac___artist

*A tu per tu con la campionessa della Bartoccini Fortinfissi Perugia*

# IMMA SIRRESSI

## *"VOGLIO FAR TORNARE PERUGIA IN SERIE A1"*



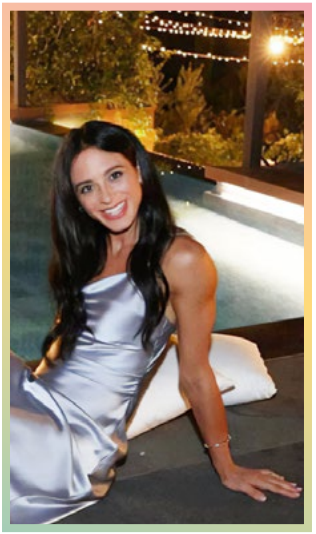
*Testo: Francesca Monterisi*
*Brano: "Un Altro Mondo" - Marracash, Tanani*

**Imma Sirressi** è una pallavolista professionista che ha avuto il coraggio di rimettersi in gioco. Una carriera brillante la sua, che l'ha vista protagonista di numerose stagioni in A1. Quest'anno ha scelto di scendere di categoria e di giocare in A2, tornando alla **Bartoccini Fortinfissi Perugia**, dove avrà l'opportunità di continuare a esibire tutte le qualità che in questi anni l'hanno resa uno dei più importanti liberi italiani.

**Imma, qual è la forza che si nasconde dietro il tuo ruolo in campo?**

Parto dal presupposto che sono una giocatrice sempre alla ricerca di nuovi stimoli e di sfide che mi divertano. Il ruolo di libero nel volley rappresenta proprio una sfida complessa e affascinante. Si fa notare poiché talvolta compie gesti davvero eclatanti, altrimenti passa quasi inosservato. È un ruolo di equilibrio che contribuisce a dare tranquillità dominando la seconda linea. Per un libero, in campo, l'arma principale è la difesa: provo soddisfazione quando riesco a difendere una forte schiacciata facendo un bel po' innervosire l'avversario!

**E dopo tante stagioni come libero in A1, hai deciso di ripartire da Perugia in A2. Cos'è che ti ha portato a questa decisione?**
Ero già stata a Perugia nella stagione 21-22 in A1 e mi ero trovata molto bene. Quando ho ricevuto la telefonata di Antonio (il presidente Bartoccini) mi sono detta: "Perché no?". Tornando a Perugia ero convinta di poter tornare a lottare davvero per vincere e di ritrovare quel fuoco vivo dentro di me. Giocare in A1 non è semplice perché se non fai parte delle prime 5 o 6 squadre è dura vincere anche solo una partita. In A2, invece, è tutto molto più equilibrato e se vuoi vincere devi necessaria giocare bene. Posso dire che sono tornata a Perugia per ritrovare me stessa. In questo campionato mi sto divertendo molto e ce la sto mettendo tutta. Voglio far tornare Perugia in A1!



**Nella tua carriera hai vissuto in tante città. Con Perugia che legame hai?**
Con Perugia ho sentito fin da subito un forte feeling. Trovo molte similitudini tra questa città e Santeramo in Colle, il paesino in cui sono cresciuta. Qui le persone sono genuine e alla mano. Mi piace tanto passeggiare per il centro perugino e, come tutti, ho i miei posti preferiti. Sono molto abitudinaria, quindi mi piace frequentare gli stessi luoghi con le stesse persone. Sono cresciuta così, con mio padre che mi portava ogni mattina allo stesso bar. Mi piace ripercorrere quei momenti del passato ricercando posti che siano in grado di riportarmi indietro all'infanzia.

**Trascorri molto tempo con le tue compagne di squadra. Che rapporto si è instaurato con loro?**
In squadra sono la ragazza più grande e quella con più esperienze pallavolistiche. Io mi sento una persona adulta che conserva però un forte lato fanciullesco e la mia squadra mi permette di esprimerlo. Quando devo essere dura con loro però lo sono, sia chiaro! Si sta instaurando un rapporto molto pulito e questo viene riportato anche in campo.

**Pensando al futuro, cosa accadrà quando appenderai le ginocchiere al chiodo?**
Oggi dedico il mio tempo allo sport e allo studio. Sto per terminare la magistrale in Scienze Motorie con l'obiettivo di poter insegnare nelle scuole primarie. Oltre al lavoro, mi piacerebbe poter allenare una squadra di ragazzine: a quell'età guardano, ascoltano, assorbono. Devo ancora impostare per bene il mio futuro, ma lo sport sarà sempre protagonista.

*Dall'agenzia Generali Italia Perugia Stazione*

# GENERALI ACADEMY

## L'hub di formazione e reclutamento per i consulenti assicurativi di domani




Potremmo definire la **Generali Academy** uno **spin off** dell'**Agenzia Generali Italia Perugia Stazione**. Nata due anni fa, questa Academy è un vero e proprio hub con la mission di formare e reclutare i consulenti assicurativi da inserire all'interno dell'organico; ma è anche un luogo in cui condividere i valori, promuovere la visione dell'azienda, acquisire competenze manageriali supportando la Generali nella gestione del suo business.

La Generali Academy Perugia Stazione **seleziona neolaureati e/o diplomati** da inserire nel mondo assicurativo dando loro la possibilità di frequentare un percorso di formazione della durata di otto mesi che alterna alle lezioni in aula l'esperienza diretta sul campo. Le ragazze e i ragazzi,

*Testo: Claudia Alfonso*








sempre **seguiti da un tutor**, hanno così la possibilità di avvicinarsi alla professione concretamente già durante l'intero periodo formativo.
Dal punto di vista del consulente, le **opportunità** che scaturiscono da questa realtà sono innumerevoli. È pensiero comune che per fare **carriera** ed entrare in una multinazionale sia necessario lasciare Perugia e raggiungere città più grandi e competitive come Milano o Roma, ma con la Generali Academy si gioca in casa e le possibilità di carriera e di **crescita professionale** sono legate esclusivamente al fattore meritocratico.
Dal punto di vista del cliente, la Generali promuove un **nuovo approccio alla vendita dei servizi assicurativi**. Generalmente quando si pensa al mondo assicurativo ci si riferisce principalmente alla vendita del mero prodotto. La Generali ribalta il paradigma mettendo **al centro il cliente**, i suoi sogni e le sue esigenze. Formulando una **proposta personalizzata** e in linea con le sue necessità. Ed è per questo motivo che tramite la Generali Academy si preparano risorse che abbiano una nuova forma mentis, che siano impostate sulla **consulenza a 360**, che abbiano un approccio più empatico e orientato alla persona.
Da questo nasce l'esigenza di creare un**'area formativa interna alla compagnia**, senza fare ricorso, come avviene di solito, a scuole di formazione esterne; questo a testimonianza dell'importanza che le persone e la loro realizzazione hanno per l'azienda.



**Agenzia Generali di Perugia Stazione**
Via Sicilia, 17/d / 06128 Perugia (PG)
T. 075 5000338 / Fax 075 5005046




*La mostra dell'artista perugino, a Londra fino a marzo 2024, sta suscitando grande interesse*

# DO YOU SPEAK MAMO?

## Le sue opere parlano a tutti senza bisogno di traduzione, trattando di attualità con arguto sarcasmo e garbata irriverenza

Universale, un po' come la lingua inglese, l'arte di **Mamo** piace tanto perché si fa capire e si fa riconoscere, molto spesso strappando un sorriso, ma anche una riflessione.

Quella di Mamo è una **lingua** che parla di attualità, trattandola con arguto sarcasmo e garbata irriverenza. Le sue opere sono davvero per tutti e infatti, a pochissimi anni dall'esordio dell'artista perugino, sono approdate fuori confine, conquistando addirittura **Londra**.

La mostra itinerante **"London Mamo's Exibition Zone"**, inaugurata lo scorso mese di luglio e che andrà avanti fino a marzo 2024, sta facendo registrare grande interesse. Al momento è allestita su due sedi: il cinquantesimo piano dell'iconico grattacielo One Canada Square, sede della UCL - University College London - e presso la sede londinese degli Spring Studios.





In un ideale sodalizio artistico e umano tra Perugia e Londra, l'esposizione ha come protagoniste le opere più iconiche di Mamo, tra le quali, immancabili, le sue celebri **Queen** che per l'occasione "giocano in casa". Parentesi a parte per l'opera **"Il Perugino"** che, sbarcata a Londra, è un ponte artistico ideale tra passato, presente e futuro delle due città e rappresenta una sorta di proseguimento, in terra inglese, dei festeggiamenti per i 500 anni dalla morte di Pietro Vannucci.

Di ispirazione british sono anche alcune delle ultime opere dell'artista, in particolare **"Loch Ness"** e **"Sherlock Holmes"**.






Recentissima novità è l'imminente uscita del **catalogo di Mamo**, il primo che racconta tutta la sua produzione artistica grazie anche ai contributi di noti scrittori, critici ed esperti di arte tra i quali il professor **Paolo Taticchi** che sta curando in prima persona la mostra londinese.

**MAMO**
@mamodart
www.mamodart.com



Alla vigila di un nuovo prestigioso incarico, dopo quasi tre anni da ceo di Maison Margiela, l'imprenditore perugino racconta la sua "doppia vita" diviso fra la carriera nelle grandi case di moda e un piede nell'azienda di famiglia

# GIANFRANCO GIANANGELI

## UNA VITA NELLA MODA DA PERUGIA A PARIGI

*Testo: Matteo Grandi*
*Brano: "Santé" - Stromae*

Una vita nella moda. Anzi all'apice di alcune fra le più celebri **maison di moda** del mondo. Il tutto partendo da Perugia: da una **passione** e da una **competenza** che si sono formate nell'**azienda di famiglia**. Lui è **Gianfranco Gianangeli**. Lo abbiamo incontrato in occasione di un suo fugace passaggio in Umbria alla vigilia di una **nuova avventura professionale**, ancora **top secret**, che arriva dopo anni ai vertici del brand **Maison Margiela**, in veste di **ceo**.

**Gianfranco, proviamo a riavvolgere per un attimo il nastro della tua carriera, che si intreccia anche con il tuo ruolo di imprenditore all'interno dell'azienda di famiglia, lo storico marchio "Gianangeli" con sede a Ponte Valleceppi...**
Dopo una lunga carriera prima in Bottega Veneta poi in Prada, arrivo in Givenchy come direttore del retail, che è praticamente il direttore di tutta la distribuzione diretta del marchio: la persona che si occupa della gestione dei negozi, per intenderci. Un ruolo di responsabilità: ero fondamentalmente a capo di mezza azienda. Là sono rimasto dal 2013 al 2016; sono stati quattro anni, in cui abbiamo fatto un bel lavoro di espansione del marchio aprendo una novantina di negozi. Una bella evoluzione.

**Poi cosa succede?**
Succede che, avendo una figlia a Milano, volevo provare a spostarmi a Milano e inizio a fare una serie di colloqui. E per me si apre una posizione all'interno del gruppo LVMH su un marchio milanese.

**Solo che non succede soltanto questo...**
Proprio così. Perché in quel periodo la nostra azienda di famiglia, a Perugia, comincia a non andare molto bene e mi trovo davanti a un bivio: chiuderla per sempre, oppure riprenderla in mano e provare a rilanciarla in modo smart. Una delle aziende più vecchie dell'Umbria, all'interno della maglieria fondata da mia nonna del '44. Una fabbrica con una storia importante: la Gianangeli negli anni '70 aveva Gianfranco Ferré come designer. L'idea che tutto questo potesse andare perso non mi piaceva. E così mi sono giocato un rischio: ho messo in pausa la mia carriera nelle corporate - con il rischio di non riuscire mai più a rientrarci - per tornare in azienda e cercare di rilanciarla. Oggi, a sette anni di distanza, posso dire che tutto questo ha funzionato molto bene. E nel frattempo è ripartita anche la mia carriera nelle grandi aziende.

**Che strategia avete adottato per rilanciare la Gianangeli?**
Riorganizzare l'azienda per metterla al servizio dei grandi marchi del lusso. Il settore del tessile e della moda e del lusso è diviso in tanti mini-settori: qua in Umbria siamo bravi a fare produzione e sviluppo prodotto. Abbiamo così fatto una scelta radicale e deciso di scommettere sui nostri punti di forza. Noi nello sviluppo prodotto siamo sempre stati molto bravi.

Lo eravamo meno nella parte di branding e di distribuzione... a un certo punto l'azienda provò anche a lanciare un marchio proprio, "Matilde Cashmere", senza una vera strategia di mercato. E quindi ho deciso di accantonare questa strada e valorizzare le cose in cui eravamo davvero bravi per metterle al servizio dei marchi del lusso, che sono sempre alla ricerca di competenze di questo tipo in grado di lavorare sul prodotto.

**Con degli standard molto alti immagino...**
Inevitabilmente. Se ti interfacci con certe realtà devi farlo a livello altissimo, con un'attenzione al dettaglio massima e con una notevole velocità di esecuzione, soprattutto nelle fasi di campionario. Nel frattempo, abbiamo anche investito tanto nell'azienda in sé, nel building, nel welfare dei dipendenti. E abbiamo ri-modernizzato tutti gli impianti, investito sui nuovi macchinari, dato un nuovo volto in appena quattro anni.

**È stato difficile?**
Non è stato semplice perché in famiglia ci siamo dovuti rimettere in discussione. Abbiamo preso un mutuo e poi abbiamo fatto quasi due anni senza stipendio, praticamente in modalità di start-up proprio. Ma oggi possiamo dire che è andata molto bene.

**E a quel punto?**
Una volta che l'azienda era ben organizzata e rimessa saldamente sui binari, ho cercato di ripartire con la mia carriera





messa in pausa, rimanendo però proprietario dell'azienda. E così è stato. Di lì a poco è arrivata una bella opportunità con Renzo Rosso che mi ha offerto la posizione di ceo in Maison Margiela. E a quel punto sono ripartito per Parigi.

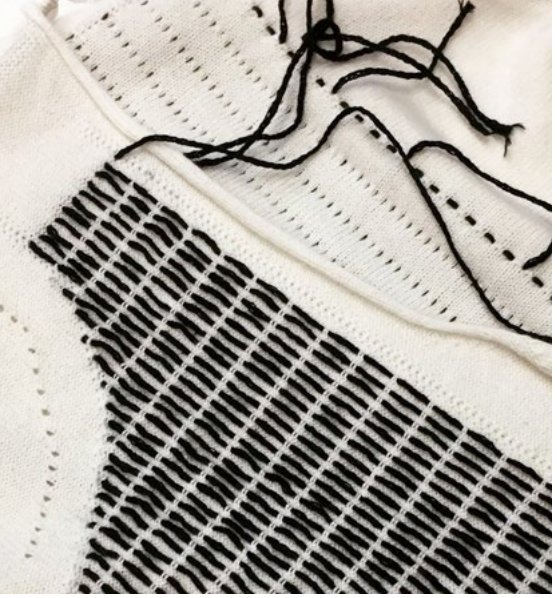
**La cosa più bella di quest'ultima esperienza?**
Aver lavorato per tre anni fianco a fianco con John Galliano che del brand era il direttore creativo. È stata un'esperienza quasi mistica, perché John è un genio vero. E lavorare con lui è come lavorare con Van Gogh, un artista assoluto.

**E quindi con Margiela sei anche rientrato a Parigi.**
Proprio così. Una destinazione che oggi mi fa felice sia professionalmente che a livello personale. Mia moglie è di Parigi, è stata al mio fianco e mi ha dato una grande mano nei miei anni perugini, e ora siamo di nuovo in Francia. Ormai fra una cosa è l'altra vivo qua dal 2013.

**Hai figli?**
Sì due: uno appena nato, ha tre mesi e si chiama Charles. E Giulia 9 anni, nata dall'unione con la mia precedente compagna.

**Quante case hai cambiato a Parigi?**
Quattro. E fra poco entreremo nella quinta...

**In che zona vivi?**
Ho sempre abitato nel sesto arrondissement. Parigi è una città caotica con un



traffico a volte insostenibile. Così per tutelarsi si fa molto vita di quartiere.

**Avendo lavorato sia a Parigi che a Milano, dove ti sei trovato meglio?**
Devo dire in entrambi i posti. Milano è una città molto più facile perché è piccola rispetto a Parigi. In più ci ho studiato, ho tanti amici, è una città che conosco bene e non è ancora una città cosmopolita anche se lo sta diventando sempre di più. Dopo l'Expo ha avuto un revamp importante. Parigi è da sempre, insieme con Londra, il centro dell'Europa. Sono i due cuori pulsanti. Quindi è molto più complessa come città. Però offe anche molte più opportunità: ci sono più cose che succedono: mostre, teatri, eventi, attività di vario tipo. La stessa settimana della moda parigina, rispetto a quella milanese, ha un impatto e un'amplificazione completamente diversi.

**E fra le varie settimane della moda, è proprio Parigi quella che regala più adrenalina a un addetto ai lavori?**
Sì, senza dubbio. Avendo lavorato anche in Bottega Veneta, Prada e Givenchy conosco bene l'impatto sia delle sfilate milanesi che di quelle parigine. Parigi ha qualcosa in più: è molto più complessa, molto più forte, un po' più elitaria e meno accessibile. E questa forse è la vera differenza: Milano magari è più coinvolgente, Parigi è molto più esclusiva.

**Viaggi molto?**
Direi di sì. Si viaggia quasi una metà dell'anno.

**E ti piace o ti pesa?**
Mi piace molto. Mi piace confrontarmi con persone che vivono in un ambiente completamente diverso: è qualcosa che ti permette di affrontare lo stesso argomento con prospettive culturali differenti. Capita con i miei partner di Dubai, dell'Arabia Saudita, del Giappone, della Cina, dell'America... Io trovo stimolante.

**Un paese al quale sei particolarmente "affezionato"?**
Il Giappone, dove ho vissuto per due anni. È stata un'esperienza splendida; ci ho lasciato un pezzo di cuore. Ero l'unico italiano nella struttura di Bottega Veneta Giappone e mi hanno accolto estre-

mamente bene e, grazie al lavoro, grazie al team, sono entrato nei meandri della cultura giapponese che è molto chiusa e quando ci vai da turista non riesci a vedere davvero quello che c'è sotto. Io, abitando lì, anche se ero comunque un Gaijin, quindi uno straniero ma all'interno dell'apparato organizzativo, avevo accesso con loro e grazie a loro, a luoghi ed eventi ai quali altrimenti non avrei mai potuto partecipare. Cose sia "normali" che complesse: da una semplice cerimonia di matrimonio piuttosto che un evento esclusivo, una cena particolare piuttosto che un ristorante che magari è all'interno di un appartamento e quindi non è visibile su strada. Questa è un'altra grande particolarità del Giappone: quasi tutte le cose che meritano di essere viste non hanno accesso su strada, sono nascoste.

**Da cittadino del mondo che cosa provi quando torni in Umbria?**

La apprezzo sempre di più. Amo queste colline verdi. In generale amo il verde, c'è poco da fare. Il solo problema dell'Umbria continua a essere quello dei collegamenti... che poi magari contribuiscono al suo fascino ma non alla sua comodità... Vedo che si sta investendo molto sull'aeroporto e spero che continui la sua crescita. Certo, alle aziende farebbe comodo anche una connessione efficace su gomma. Penso al vantaggio che hanno i maglifici del Nord, del Veneto e dell'Emilia-Romagna che rispetto a noi sono collegatissimi. Questo gap per le aziende umbre comporta uno svantaggio competitivo.

**A livello turistico però, numeri alla mano, il territorio sembra non risentirne...**

Dal punto di vista turistico credo che sull'Umbria sia stato fatto un lavoro magnifico, grazie anche a delle iniziative private, penso ad Antognolla, a Reschio, a Borgobrufa... realtà che hanno fatto da traino, creando un bell'immaginario intorno alla Regione. Lavorando nel settore del lusso conosco bene questa dinamica.

**Nel tuo futuro remoto che cosa vedi?**

Innanzitutto, una famiglia sempre più grande: io già mi vedo nonno con 10 nipoti intorno di fronte a un focolare acceso, possibilmente in Umbria. Questo è il mio vero sogno. Avendo vissuto un po' dappertutto ci sono dei quartieri di alcune città, come New York, Londra e Parigi, che sento un pochino come casa mia; ho i miei posti, i miei ristoranti, i parchi, le strade che sento familiari. Però la casa, quella vera, è sempre la tua origine. E io, quando ritorno qua e ho il Monte Tezio davanti, mi sento bene.





dal lunedì al sabato, 9.15 -13 | 15.30 - 19.30 ___ Via della Pallotta, 2/B Perugia



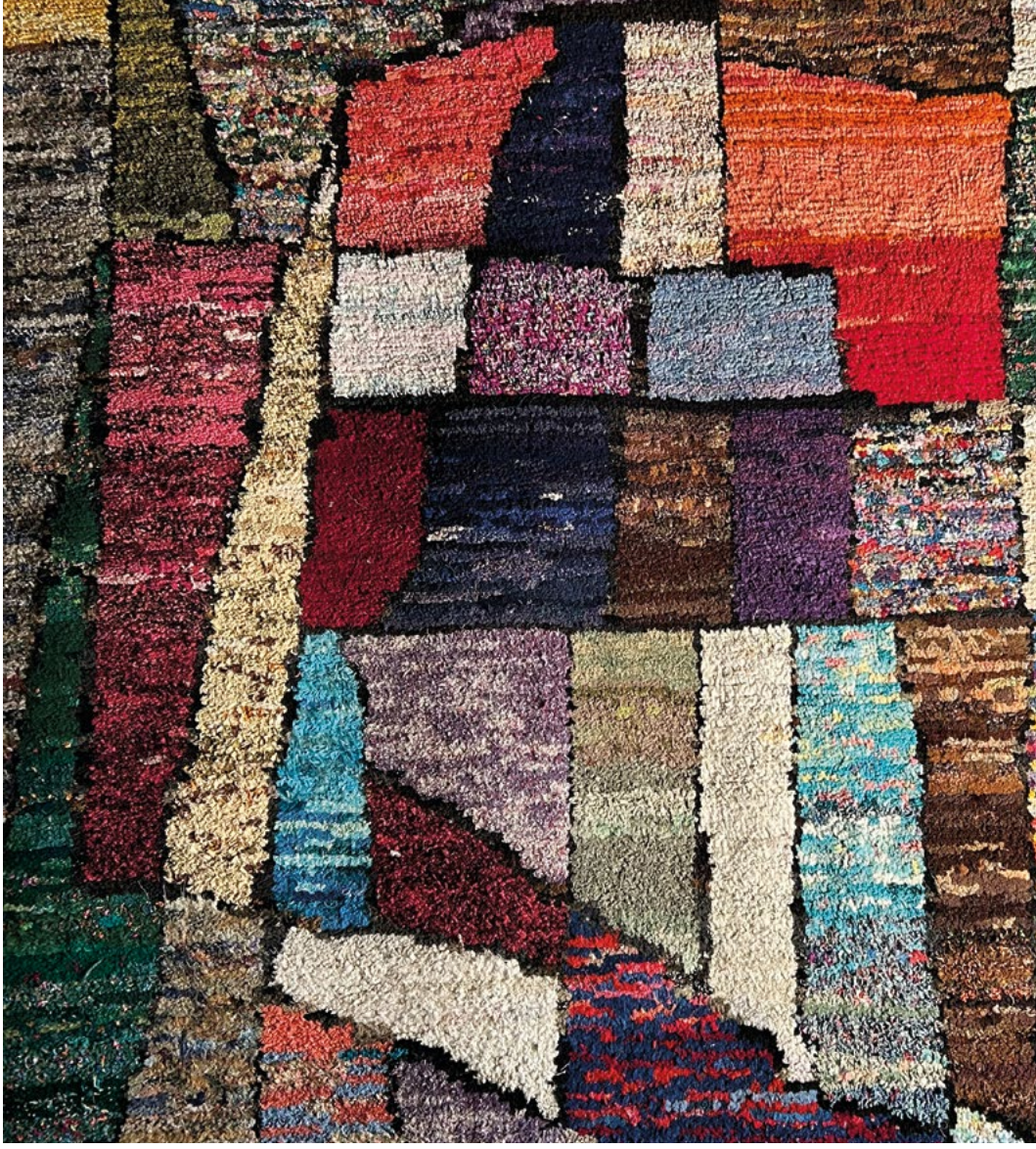
EKBATAN

THE ART OF CARPETS

***Un'opera d'arte fatta di nodi,***
***filati, tinture e tecniche di tessitura.***
***Un tappeto Ekbatan è anche questo.***

È uno spartito tessile su cui si combinano intensità decorativa, ricerca artistica e competenza manifatturiera.

Milad Falah



dal lunedì al sabato, 9.15 -13 | 15.30 - 19.30 ___ Via della Pallotta, 2/B Perugia



EKBATAN

THE ART OF CARPETS

***Recycled*** è la linea di tappeti in cui l'amore per il design tessile si unisce alla sensibilità e alla premura per il pianeta che abitiamo.

Tappeto Recycled (dimensioni 317x202 cm) annodato a mano in Anatolia.Realizzato con filati e materie di scarto provenienti dalla lavorazione tessile.
Pezzo unico.

# LA CONCESSIONARIA DE POI HA PRESENTATO LA FERRARI ROMA SPIDER

## L'ultimo arrivo del brand di Maranello



*Testo: Claudia Alfonso*

Sembra tornare indietro, negli anni della **dolce vita**. È questa la sensazione che si prova alla presenza della nuova **Ferrari Roma Spider**, ultima arrivata in **casa Ferrari**.
Con le sue **prestazioni** e la sua **eleganza** senza tempo sembra voler reinterpretare in chiave contemporanea lo stile italiano degli anni 50 e 60.
La grande novità di questa spider risiede nel **tetto rimovibile** in tessuto, soluzione che vede il proprio ritorno nella gamma a motore anteriore del **Cavallino Rampante**, a 54 anni dall'ultima apparizione.
Ma anche il **design** è **accattivante**. La forma elegante e fluida, rende sublime questa vettura che unisce alla perfezione lo charme unico di questo modello alle prestazioni.
A Perugia, la **Concessionaria De Poi** ha presentato la splendida

## L'evento si è tenuto nella splendida location del Castello di Solfagnano alla presenza di 240 invitati





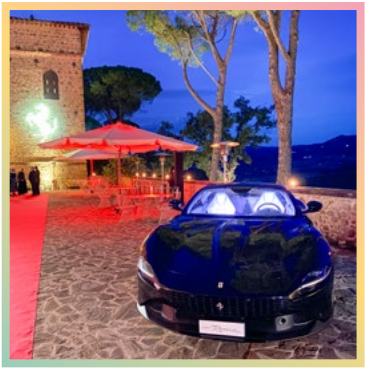








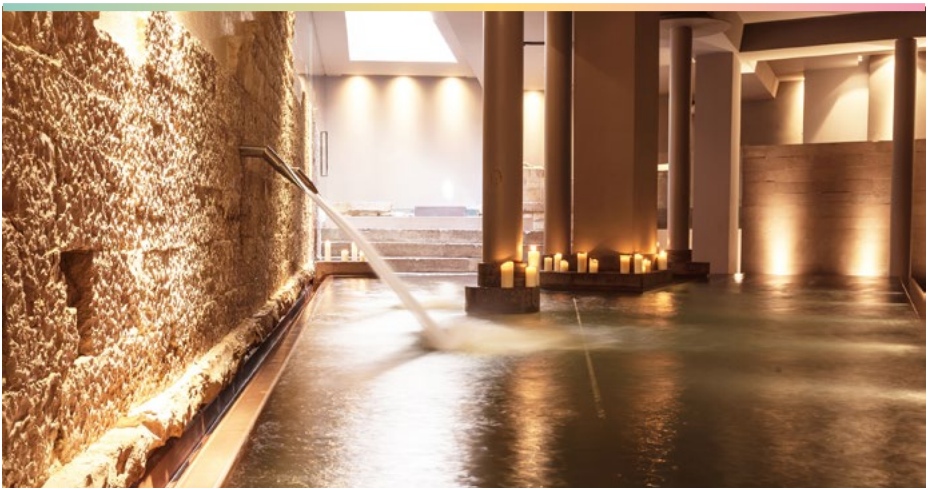
Ferrari in un evento unico che si è svolto nella splendida cornice del **Castello di Solfagnano**. Una cena di gala con oltre **240 presenti**, tra appassionati, stakeholder e istituzioni per presentare ufficialmente in Umbria una spider d'altri tempi.



**C.D.P. Ferrari**
Via Gramsci, 162 / Ellera di Corciano (PG)
T. 075 5178341 / 335 1307494
www.gruppodepoi.it
cdp.ferrari / cdpferrariperugia

# NUN ASSISI RELAIS & SPA MUSEUM

## Un angolo di paradiso tra antichi reperti romani e valori ispirati da Francesco all'Umanesimo



Un po' di relax rigenerativo per mente e corpo è tra i migliori regali che si possano fare per le festività natalizie e per quelle di fine 2023 e inizio 2024. Approfittando dei **voucher natalizi** che il **NUN Assisi Relais & SPA Museum** mette a disposizione dei propri clienti, la ricerca di questo piacere può essere ancora più semplice quanto invitante.

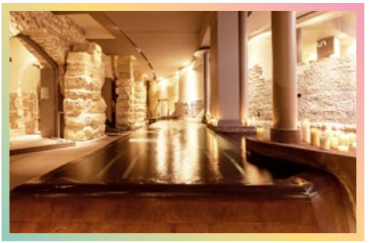
Ciò che rende il NUN unico al mondo è proprio la sua **SPA Museum**. Ben **1.000 mq** di superficie, in cui ci si immerge in un'atmosfera fatta di ieri e di oggi, per vivere al meglio il domani grazie a un totale relax e a percorsi personalizzati sotto la guida di esperti del benessere.
Le **vasche con idromassaggio** sono circondate da colonne erette nel I secolo d.C.,

## Un regalo per la mente e per il corpo: approfitta dei voucher natalizi del NUN e dona il benessere

testimoni millenarie dell'anfiteatro romano di Assisi. Non manca la scalinata accanto a Tiepidario, Caldario, Sudatorio e Frigidario alla quale, dalla parte opposta, fa eco la scalinata del Tempio delle acque del I secolo a.C. Al termine del corridoio su cui affacciano sette sale massaggi-trattamenti, si entra nella **Cisterna Romana**, trasformata in doppia sala per **trattamenti di coppia**. Possono accedere alla SPA sia gli ospiti del NUN che tutti coloro che vogliono usufruire di un ingresso giornaliero (durata di 3 ore, su prenotazione).
Quello che oggi è un sogno concreto, ha preso vita nel 2007 durante i lavori di restauro dell'ex monastero di Santa Caterina con la sensazionale scoperta dei **resti di un antico anfiteatro romano**.
Ne è seguito un attento recupero portato avanti con la Soprintendenza Archeologia Belle Arti e Paesaggio dell'Umbria e vi è stata incastonata una SPA Museum unica al mondo.
Il NUN Assisi Relais & Spa Museum e la sua filosofia ne fanno tanto un luogo esclusivo quanto un **luogo aperto a tutti**: dai servizi giornalieri offerti alla Spa Museum alla visita gratuita dei suoi ambienti, all'ingresso libero per visitare le **mostre temporanee** allestite negli spazi comuni all'interno e all'esterno del NUN, così come la possibilità per qualsiasi persona di fare colazioni, pranzi, aperitivi, cene di relax e lavoro.



Fino al 14 gennaio 2024 è aperta (con ingresso libero) l'esposizione **"Very Natural"** con cui il NUN ospita le testimonianze di alcuni degli autori più iconici della Land Art: Vito Acconci, Joseph Beuys, Christo & Jeanne-Claude, Richard Long, Gordon Matta-Clark, Dennis Oppenheim, Joe Tilson, Franz Ehrard Walther oltre ad artisti contemporanei esposti in "private view" nelle suite (a cura di Gian Luca Bianco, in collaborazione con Montrasio Arte Monza-Milano).



**NUN Assisi Relais & Spa Museum**
Via Eremo delle Carceri, 1A
(Piazza Giacomo Mateotti) / Assisi
Info e prenotazioni: T. 075 8155150
spa@nunassisi.com / nunassisi.com



# LA STELLA COMETA DI ELQUADRATO TI GUIDERÀ VERSO IL RISPARMIO

ELQUADRATO

**In collaborazione con:**

**Enel Store** di Magione
Magione | Via dei Pioppi, 37
T. 075 4656404

**Enel Store** Di Castiglione del Lago
Castiglione del Lago | Via Roma, 21
T. 075 3791403

# SUN - ENEL X EDITION Formidabile

L'offertaEnel X per chi è alla ricerca di risparmio e affidabilità

| | SMALL - 2 KW | MEDIUM - 3 KW | LARGE - 4 KW | XLARGE - 6 KW | XL TRIFASE - 6 KW |
|---|---|---|---|---|---|
| **POTENZA MIN #MODULI** | 5 | 8 | 10 | 15 | 15 |
| | ~~4.600 €~~ Formidabile **4.290€** 51€ / mese *(120 mesi)* | ~~5.990 €~~ Formidabile **5.439€** 65€ / mese *(120 mesi)* | ~~7.390 €~~ Formidabile **6.890€** 82€ / mese *(120 mesi)* | ~~8.990 €~~ Formidabile **8.490€** 101€ / mese *(120 mesi)* | ~~9.490 €~~ Formidabile **8.990€** 107€ / mese *(120 mesi)* |
| **Punti Enel premia WOW** | 1250 | 1378 | 1633 | 1888 | 1888 |
| **SERVIZI INCLUSI** | ✔ Sopralluogo | ✔ Installazione | ✔ Pratiche | ✔ Monitoraggio | ✔ Smaltimento | ✔ Assicurazione |
| **OPZIONI TECNICHE** (Extra Costo) | | Installazione tetto piano **550 €** | | Installazione isole minori **300 €** | | Sistema anticaduta **480 €** |

**SOTTOSCRIVI L'OFFERTA ENTRO IL 31/12 E RICEVERAI UN COUPON DIGITALE PER UNA PRIMA VISITA DI CONTROLLO E IGIENE DENTALE.**

EL QUADRATO

**Risparmia tempo:**

dal lunedì al giovedì su appuntamento dalle 12.30 alle 14.30
il venerdì dalle 14.00 alle 16.30

Partner enel x

# RICICLO 30 E LODE
## IL NUOVO PROGETTO DI GESENU INSEGNA AGLI UNIVERSITARI COME DIFFERENZIARE




**Gesenu** si rivolge agli studenti universitari attraverso un nuovo progetto di comunicazione. **"Riciclo 30 e lode"**, questo il nome della campagna, vuole coinvolgere gli **utenti più giovani**, e spesso fuori sede, che ogni anno arrivano a Perugia. Il progetto prevede una landing page all'interno del sito ***www.gesenu.it*** progettata per ospitare un video di benvenuto, seguito da una mappa interattiva dove lo studente

può visionare una **cartina di Perugia** per capire in quale zona della città risiede e successivamente, scorrendo in basso, la nuova guida alla raccolta differenziata in città, scaricabile sia in italiano che in altre 2 lingue, l'inglese e il cinese.

**"Riciclo 30 e lode"** è stato pensato per avvicinarsi agli universitari e spiegare loro il servizio di raccolta differenziata che, a Perugia, cambia di zona in zona. In questo modo, attraverso una **pagina web** interattiva, gli studenti possono facilmente **trovare risposte** alle loro domande riguardanti il servizio senza doversi rivolgere all'Ufficio Clienti o andare all'Urp, ma semplicemente navigando dallo smartphone o dal pc.
A far da traino all'intera campagna c'è un **video**, girato all'interno delle aule dell'**Università degli studi di Perugia** che vede protagonista uno studente che, a conclu-







sione di un esame, viene interrogato dai professori sulla corretta raccolta differenziata dei rifiuti. Con un linguaggio accattivante e divertente, il video si rivolge ad un target di universitari con l'obiettivo di **avvicinare** questo pubblico **al mondo dell'igiene urbana**.

Proprio per aumentare il coinvolgimento degli studenti, **Gesenu** ha partecipato a due eventi in presenza. Durante **"Sharper – Notte Europea dei Ricercatori"** e **"La notte delle matricole"** infatti l'Azienda ha **incontrato i più giovani** rispondendo a domande, dubbi e curiosità. Inoltre, durante i due eventi è stato distribuito materiale informativi tra cui le **guide pratiche** scaricabili anche dal sito della società.

**Apri il link e scopri tutti i contenuti dedicati agli studenti!**
**https://studentiperugia.gesenu.it/**


SUNMARCO.


Of
Occhiali
Perugia Via Settevalli 70/D tel. 0755008834
Ofocchiali

# UNIWEB CAMPUS
## IL NETWORK DEGLI ATENEI DIGITALI LEADER IN ITALIA

Questo hub formativo nasce dall'intuizione e dalla lungimiranza dell'imprenditore Matteo Fortunati, che ha sin da subito creduto nelle grandi potenzialità della *digital education*



**Il mondo universitario è in una fase di grande cambiamento.** Siamo davanti ad una evoluzione metodologica ed a una democratizzazione del diritto allo studio, in virtù di diversi fattori, tra cui l'eliminazione delle problematiche legate al "fuori sede", nonché l'opportunità per lo studente di scegliere i momenti a sé più congeniali per studiare e sostenere gli esami, elemento essenziale soprattutto per quelli lavoratori. Questo fenomeno, conosciuto oggi come ***Digitalizzazione dell'Università***, è oggetto di investimenti a 360 gradi da parte di numerose realtà, allo scopo di agevolarne l'evoluzione e una maggiore fruibilità dalla platea studentesca.
Gli Atenei digitali hanno quindi una responsabilità enorme: **elaborare le modalità di trasmissione del sapere** in base ai nuovi linguaggi e alle nuove forme comunicative digitali, per incentivare la crescita di giovani studenti che devono saper cogliere le sfide di domani. Grazie alla loro capacità di raggiungere aree geografiche in cui non sono presenti istituzioni accademiche tradizionali e fasce di popolazione che non avrebbero la possibilità di frequentare corsi in presenza, **le Università Digitali rappresentano un ascensore sociale** senza precedenti, di cui il nostro Paese ha assoluto bisogno per colmare il gap sociale e culturale rispetto al resto d'Europa. In questo pro-

## Uniweb è partner di Multiversity, il gruppo che comprende le università Pegaso, Mercatorum e San Raffaele Roma, l'ente di certificazione Certipass, la coding factory Aulab e il Gruppo Sole 24 Ore Formazione

cesso, **Multiversity** è pioniere nel settore della Digital Education con tre Università Digitali leader, Pegaso, Mercatorum e San Raffaele Roma, che contano 72 percorsi di laurea, oltre 300 Master e più di 200 mila studenti. Fanno parte del Gruppo Multiversity anche l'ente di certificazione Certipass, la coding factory Aulab e il Gruppo Sole 24 Ore Formazione.
**Matteo Fortunati**, imprenditore di successo e di grande lungimiranza, ha creduto fin da principio nello studio digitale, riuscendo nel tempo, con la creazione del **network Uniweb**, ad affermarsi a livello nazionale nell'ambito della formazione universitaria e non solo.
Uniweb, partnership esclusiva di Multiversity sul territorio, si occupa anche di replicare questo vincente "modus operandi" ad ampio raggio, con l'**apertura di nuovi Poli Didattici in tutta Italia**, trasferendo loro il proprio know-how, previa accurata selezione e formazione di orientatori e tutor operanti in tali *"e-learning center point"*. Uniweb Assisi garantisce la sua offerta formativa di eccellenza nella cornice esclusiva di una splendida sede di esami, censita al Ministero dei Beni Culturali come opera d'arte moderna.



Totalmente digitalizzata, essa dispone di numerose aule, tra cui spicca quella Magna, interattiva e dinamica, la quale rappresenta con assoluta versatilità, il luogo dove sostenere esami, studiare ed usufruire di orientamenti grazie alla disponibilità di tutor professionali.
Novità ultima, non certo per importanza, è proprio **l'imminente apertura sul territorio** grazie ad Uniweb Assisi, della **Business School del Sole 24 Ore Formazione**, con l'offerta di un'ampia gamma di corsi di eccellenza concepiti per rimanere al passo con le novità normative e tecnologiche di ogni settore, rivolti a professionisti, manager e amministratori aziendali.

**UniWeb Campus**
Via delle Querce, 1 / Bastia Umbra (PG)
T. 800 978 398 / www.uniwebcampus.it




# CORSO
# •DIGITAL MARKETING•
## 10 ORE

**Vuoi padroneggiare le piattaforme social più popolari e far crescere il tuo brand online?**
Cosa aspetti? Investi in te stesso e acquisisci competenze che ti permetteranno di distinguerti dalla concorrenza e conquistare nuove opportunità di successo!

LEVITA
ADVANCE SERVICES

Il futuro del tuo business è nelle tue mani, inizia oggi stesso
il tuo percorso verso il successo digitale!

# REGALATI O REGALA
# A CHI VUOI IL NOSTRO CORSO!

**10 ORE**
**SIA IN AULA CHE ONLINE!**
Per iscrizioni fino al 31/01/2024 a soli

~~€ 390,00~~
**€ 190,00**

**LEVITA GROUP**
Str. Marscianese, 239 - 06132 Perugia
Tel. 075 900 2020 - 335 549 9424 - info@levitagroup.com

*Un Viaggio di Coraggio e Speranza*

# 'TORNERÒ A VOLARE'

## Il libro autobiografico di Letizia Barbetta




Nel mondo della letteratura contemporanea emergono storie straordinarie che catturano il cuore dei lettori. ***Tornerò a Volare***, l'**autobiografia** scritta da **Letizia Barbetta**, è una di queste. Una lettura che non solo ispira, ma spinge a riflettere sulla **straordinaria forza** dell'essere umano di fronte alle avversità. Il libro racconta la vera storia di una giovane donna umbra di 24 anni che affronta ogni giorno una lotta contro una malattia rara.

Il percorso di Letizia inizia nel 2018 con un lungo **periodo di incertezza** in cui la diagnosi sembrava inarrivabile. I successivi due anni vissuti senza poter dare un nome alla sua malattia, hanno messo a dura prova la sua forza e quella dei suoi genitori.

Oltre alle difficoltà finanziarie date dalle spese sostenute per cercare di avere delle risposte, Letizia ha dovuto affrontare il dolore fisico costante scaturito da questa rara patologia che colpisce la vescica e che spesso rende un gesto fisiologico una sfida dolorosa.

Tuttavia, la storia di Letizia non si ferma qui. La sua **determinazione** a non arrendersi è evidente nella sua ricerca continua di soluzioni e nella sua lotta per ottenere le cure necessarie. La forza di ***"Tornerò a Volare"*** infatti risiede nella **sincera condivisione delle sfide** che l'autrice ha dovuto affrontare quotidianamente.

Per la sua patologia non esiste una cura specifica ma Letizia ha scelto di trasformare la sua esperienza in un faro di speranza e con il suo spirito resiliente è stata in grado di affrontare ogni ostacolo con coraggio e determinazione.

***"Tornerò a Volare"*** è il racconto di un percorso di **crescita personale** che vuole anche sottolineare quanto sia fondamentale in queste situazioni il supporto incondizionato della famiglia, del compagno e degli amici. La psicoterapia e la psichiatria hanno fornito gli strumenti per affrontare il dolore, dimostrando l'importanza di prendersi cura della salute mentale.

Il libro si conclude con il **coronamento** di un **suo grande sogno**, il conseguimento della laurea, che l'ha portata a credere di potercela fare nonostante gli impedimenti fisici e tutto ciò che essi comportano.

Con la sua tesi, ha analizzato il contesto europeo e italiano riguardo alle malattie rare, evidenziando il **ruolo cruciale delle associazioni** e la necessità di una migliore gestione territoriale dei pazienti.



*A tu per tu con il direttore del Centro, Simone Mainiero*

# GHERLINDA
## UN CENTRO COMMERCIALE CONSTANTEMENTE ALL'AVANGUARDIA

Tutte le novità di una realtà sempre più legata all'intrattenimento




Il Covid, la crisi che ha colpito commercio e ristorazione e - per un certo periodo - anche le sale cinematografiche: sulla carta poteva essere un **colpo** davvero **duro** per un centro commerciale che fa dell'**intrattenimento** il suo **core business**. Ma il **Gherlinda**, grazie a una visione e a una programmazione sempre proiettata sulle novità, ha saputo aggirare la crisi e restare brillantemente al passo con i tempi.

Ci racconta come il direttore del Centro, **Simone Mainiero**: *"Abbiamo deciso di investire sui nostri punti di forza: la ristorazione, il cinema, la sala giochi, la palestra e chiaramente i negozi..."*

**Il cinema è stato interessato da un importante novità...**
Durante il periodo Covid è stato oggetto di un restyling completo, sale, foyer, poltrone... e finalmente, quest'anno, stiamo assistendo a ritorno della gente in sala. Merito anche di una programmazione di grandi film, da Barbie a Oppenheimer fino all'ultimo film di Paola Cortellesi vera rivelazione della stagione. E abbiamo assistito anche a un ritorno dei ragazzi al cinema. Forse anche in virtù dei prezzi: i biglietti a 4,90 euro lo rendono un'attrazione accessibile".

**C'è poi la sala giochi, da sempre altro grande polo attrattivo del Gherlinda...**
Esatto. E anche qua è in corso un nuovo importante intervento, sempre in linea con l'idea di dare sempre qualcosa di nuovo e di diverso. In primis sono state sostituite le vecchie piste de bowling, con delle piste nuove che hanno un sistema di ultima generazione; poi abbiamo pensato come sempre ai più piccini con pista da mini-bowling e mini-autoscontro. Inoltre tutta l'area che era dedicata al laser game e all'adventure room è stata ristrutturata. Qua prenderà forma un gioco di combattimento basato sulla realtà virtuale.

**Gli altri punti di forza?**
La palestra sta andando molto bene; ha tanti iscritti e si è rivelata una scelta giusta, porta movimento e ci ha permesso di diversificare. E poi la ristorazione dove abbiamo sempre puntato su un buon assortimento di prodotti e marchi interessanti. E proprio in questo periodo ci arricchiamo di una nuova realtà: lo street food etnico "Lezioni di Greco". Mentre per quanto riguarda i negozi, presto ci sarà l'ingresso due nuovi marchi.

**Insomma bilancio in positivo...**
Sì siamo molto soddisfatti. Sia come presenze che come fatturati dei negozi siamo tornati ai numeri pre-pandemia. Il Gherlinda è percepito come un'ambiente familiare, ed è un centro diverso e unico rispetto agli altri. Ed è questo che ci contraddistingue, Abbiamo puntato sull'intrattenimento, anche grazie agli eventi, dallo Sport Village al Wedding, e oggi abbiamo un'identità chiara e siamo riconoscibili. E questo è il nostro piccolo grande successo.



*A cura di*
*Claudia Alfonso*

# RACCONTI DI NATALE

## L'Umbria si prepara a vivere la più bella festa dell'anno

Ogni città si appresta a raccontare **il Natale** a proprio modo promuovendo tantissime iniziative.
Alcune sono **novità** ma altre sono **certezze** che da tempo caratterizzano il nostro territorio in questo **magico periodo** dell'anno.



GUBBIO

# ALBERO DI NATALE PIÙ GRANDE DEL MONDO

Un must del Natale in Umbria è sicuramente l'ormai celebre albero di Gubbio. È il **43esimo** anno che il Monte Ingino viene avvolto dalla magia del Natale con una **suggestiva ed emozionante distesa di luci** che vanno a comporre il celebre abete entrato nei Guinness dei primati come l'albero di Natale più grande del mondo, con una base di 450 metri e un'altezza di oltre 750. Un albero che lascia davvero a bocca aperta.

*www.alberodigubbio.com*



Foto di Francesco Filippetti





# Natale nella città del presepe

Sono trascorsi 800 anni da quando **nel 1223 San Francesco realizzò il primo presepe** della storia. E in occasione di questa importante ricorrenza Assisi si prepara a festeggiare il **Natale** con un programma ricco di **eventi**. Spettacolari luminarie, proiezioni luminose, presepi diffusi, trenino del Natale, mercatini, mostre, spettacoli, concerti. Una **festa unica** in una città così piena di storia e tradizione.

**Programma completo:** *www.nataleassisi.it*

ASSISI

# CASTIGLIONE DEL LAGO

## LUCI SUL TRASIMENO

Il Natale di Castiglione del Lago dal 2019 è davvero spettacolare con un protagonista indiscusso, l'albero di Natale più grande del mondo costruito sull'acqua, un'opera di ingegneria elettrica senza precedenti, di un'incredibile bellezza.

*www.lucisultrasimeno.it*



PERUGIA

# UN NATALE PERFETTO

Il capoluogo umbro è pronto per un **Natale memorabile**. Un **programma ricchissimo** con tantissime iniziative e appuntamenti imperdibili.

## • LA COMETA

Insieme alle bellissime luminarie aeree, novità assoluta di quest'anno è l'installazione ai **giardini Carducci** di una stella **cometa** illuminata e lunga 23 metri.

## • PISTA DI GHIACCIO

Cambio di location per quella che è diventata una certezza del Natale perugino, la pista di ghiaccio quest'anno si trasferisce **in Piazza Italia** ed è tra le più grandi d'Italia.







## • L'ALBERO

Un **albero gigante ecocompatibile** di 18 metri riempirà di atmosfera la nostra bellissima Piazza IV Novembre.

## • MERCATINI DI NATALE E GIARDINI DEL GUSTO

Corso Vannucci e Piazza della Repubblica sono le location del **tradizionale mercatino** di Natale con prodotti di artigianato nazionale ed internazionale, offerta gastronomica, decorazioni e addobbi natalizi. Altra novità è rappresentata dal **giardino del gusto** allestito presso i **Giardini Carducci.** Una tensostruttura dove verranno promossi alimenti di qualità e rappresentativi del Natale perugino.

## • IL DIVERTIMENTO IN PIAZZA MATTEOTTI

Piazza Matteotti si trasforma in una piazza del gioco con il **trenino**, la **storica giostra**, lo stand dedicato ai giochi di una volta, tiro ai barattoli e tiro al bersaglio con premi. Non mancherà la tradizionale e amata **casetta di Babbo Natale**.

**Programma completo:** *atmosferedinatale.comune.perugia.it*

# ATTIVARE UN CONTRATTO LUCE E GAS CON NOI È FACILE

simecom
LUCE • GAS • SERVIZI



PER SAPERNE DI PIÙ VIENI A TROVARCI:

o&p multiutility

**Via Franco Sacchetti, 5 - Perugia**
**multiutility.op@gmail.com**
**Tel. 075.966.50.97**

# FIND YOUR GIFT

## Trova il regalo che fa per te



**(NOT) COMMON Champagne**
Occhiali da sole fatti a mano con montatura in acetato champagne e anima in filo dorato personalizzato. Protezione 100% UVA/UVB con rivestimento interno antiriflesso.

**GIORGIO NANNINI**
Gli occhiali del brand Giorgio Nannini sono interamente pensati, studiati e realizzati nello stabilimento di Reggio Emilia. Realizzati con i migliori materiali disponibili sul mercato e lavorandoli con la pazienza e la devozione, ogni pezzo è espressione del Made in Italy.





**• Ottica Fotocolor •**
*Via Settevalli, 70/D - Perugia*
*T. 075 5008834*
*Ofocchiali*

BELLEZZA NATURALE ALLO STATO PURO




# TOSTI
## TOTAL BEAUTY
*•salon•*

*since 1973*

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



**iPhone 15 PRO**
La novità in casa Apple è l'iPhone 15 pro. Un prodotto di altissima tecnologia, forgiato nel titanio. Forte e leggero. Con lo zoom ottico più potente di sempre, fotocamera super e il nuovo tasto azione.
Un regalo per gli amanti della tecnologia.

**NATURINO, LE MIGLIORI SCARPE PER I BIMBI**
Glamour sportivo anche per i più piccoli: nuova interpretazione della sneaker Yamano, sviluppata in collaborazione con Flower Mountain. Per un prodotto super chic ma super confortevole, pensato per i nostri bimbi.



*Nel centro di Perugia*

# CITTÀ DEL SOLE

## Un luogo per grandi e piccini dove il gioco è protagonista e diventa il migliore strumento per la crescita delle persone di ogni età



Nel cuore del centro storico di Perugia, c'è un luogo straordinario che affascina incredibilmente i bambini ma conquista anche gli adulti: la **Città del Sole**. Questo non è semplicemente un negozio di giocattoli, ma **un posto magico** che fa del gioco il migliore strumento di apprendimento, seguendo il motto: *"E se giocare fosse una cosa seria?"*.

Si è partiti da un piccolo store milanese e si è giunti a una rete di **90 negozi distribuiti in 60 città** e una presenza online molto attiva.

Cos'è che rende Città del Sole così speciale? Sicuramente il fatto che qui il gioco diventa un veicolo per l'accrescimento, e i prodotti sono scelti soprattutto per ciò che possono ispirare nei bambini. La filo-

## Seguendo il motto: *"E se giocare fosse una cosa seria?"* La città del Sole è un meraviglioso luogo intergenerazionale dove si favoriscono la socialità, la condivisione e l'apprendimento

sofia alla base di Città del Sole riconosce il gioco come un momento fondamentale per la crescita personale, **un'opportunità per stimolare la creatività**, l'immaginazione, la curiosità e la scoperta.
C'è una grande filosofia dietro a ogni giocattolo. **L'arte delle costruzioni** diventa un modo per scoprire il mondo e acquisire abilità manuali. Seguendo le proprie inclinazioni e fantasie, vi sono infinite opportunità legate a **modellini e robot**, che affascinano i più piccoli a partire dagli 8 anni. Tutte attività che richiedono non solo abilità manuali, ma anche **concentrazione e pazienza**. La ricompensa è vedere realizzati oggetti complessi e articolati che soddisfano l'impegno investito.
In un'epoca in cui i giochi elettronici dominano il mercato, Città del Sole si distingue per la volontà di preservare le tradizioni del gioco offrendo una selezione nutrita e che copre le diverse fasi di crescita del bambino, dai primi giorni di vita fino all'età adulta. Dai classici come il cavallo a dondolo in legno e i puzzle, a moderni kit per esperimenti di fisica e chimica, Città del Sole offre **un'incredibile varietà di opzioni**. Una delle caratteristiche distintive è la scelta di utilizzare materiali durevoli come **il legno**, sfidando l'uso della plastica. Questo riflette l'approccio a lungo termine della catena, sottolineando l'importanza dei giocattoli che crescono con il bambino, senza diventare obsoleti. Tuttavia, Città del Sole è molto più di un semplice negozio di giocattoli. È **uno spazio in cui le famiglie si riuniscono**, i bambini giocano liberamente, riconoscendovi un punto di riferimento nel cuore di Perugia, un luogo intramontabile che mira al benessere della comunità. Città del Sole propone anche un'offerta per gli adulti attraverso il suo settore "Natura e ...". Mentre la vita quotidiana dei più grandi è spesso dominata da responsabilità e impegni, il gioco offre un prezioso ritorno all'infanzia, un momento in cui ci si può immergere in un'esperienza di apprendimento e svago.
**Monica Marchesini**, la proprietari del negozio, ha trasformato la sua passione per i giocattoli creativi in una professione. Il risultato è questo meraviglioso spazio che ispira ogni giorno bambini e famiglie in tutto il paese. In un'epoca in cui spesso si seguono trend legati alle mode del momento, questo luogo rimane un faro nella comunità dei giocattoli. Con un'ampia gamma di giochi creativi, materiali di alta qualità e un impegno per l'innovazione costante, Città del Sole è destinata a rimanere un luogo cult nel mondo dei giocattoli.

**Città del Sole**
Via Oberdan, 55 / Perugia
www.cittadelsole.it
@cittadelsolepg

# CANTINA GORETTI

## Vini da Assaporare
## Momenti da Condividere





Immersa tra le colline verdi dell'Umbria, a pochi passi da Perugia, la Cantina Goretti si erge come un luogo magico in cui la passione per il vino si fonde armoniosamente con esperienze uniche da vivere. **Questo gioiello vinicolo non è solo territorio di produzione di vini di qualità, ma anche un luogo straordinario per attività di team building, momenti di relax ed eventi indimenticabili.**

## A NATALE REGALA L'UMBRIA, REGALA GORETTI!

Regalare vino pregiato significa regalare un'esperienza alla scoperta di un mondo fatto di passione e cultura. *Acquista i tuoi regali direttamente dove vengono prodotti.*

**Celebra le festività**, regalando **degustazioni di vino** ed **esclusive confezioni natalizie personalizzabili** che includono una varietà di prodotti come vini pregiati, olio extra vergine di oliva e creme di bellezza. **Lasciati ispirare, dai classici vini Goretti**, come **il Rosso "L'Arringatore"** e il **"Montefalco Sagrantino"**, alle proposte innovative: i **nuovi vini: Trebbiano Spoletino denominato "Il Trebbio" e "La Torre" di Sangiovese e Sagrantino** in confezioni decorate per creare regali personalizzati!

## UNA DEGUSTAZIONE DI VINO COME REGALO DI NATALE

La Cantina Goretti trasforma le **degustazioni** in un'arte, offrendo un'esperienza in cui i palati sono deliziati da **vini pregiati in abbinamento a delizie gastronomiche locali**. Ogni bicchiere diventa un viaggio nell'autenticità dell'Umbria, mentre gli esperti della Cantina condividono con entusiasmo le storie affascinanti dietro ogni etichetta. **Un connubio perfetto tra tradizione e gusto**, dove i visitatori sono immersi in un'atmosfera che celebra la






ricchezza enologica della regione. In questo viaggio sensoriale, il vino diventa un - mezzo per esplorare le radici e le passioni che rendono unico ogni sorso- regalando un'esperienza memorabile a chiunque varchi le porte della Cantina Goretti.
*(Esperienze - Cantine Goretti, vinigoretti.com)*

## WINETERAPHY MADE IN GORETTI: "BELLEZZA NUTRITA DAL VINO"

**Ideali come regalo di Natale per chi ama prendersi cura del corpo e condivide la passione per il vino!** La **Winetherapy** by Cantina Goretti offre un mix affascinante di tradizione vinicola e cura della pelle. L'antiossidante naturale dell'uva, il polifenolo, è un grande alleato contro i segni dell'invecchiamento, dona una pelle luminosa e tonica. In cantina potrai trovare **pacchetti regalo** che includono questi trattamenti, regali che uniscono bellezza e gusto, arricchendo sia l'anima che la pelle. *(www.winetherapy.eu)*

## EVENTI AZIENDALI IN CANTINA Wine-Team-Building"

La Cantina Goretti offre l'ambiente ideale per **meeting e incontri d'affari**. Durante queste occasioni, la nostra professionalità, in sintonia con le esigenze aziendali, facilita gli ospiti nel raggiungere gli obiet-

## La Cantina Goretti un luogo ideale per le tue idee regalo originali e della tradizione



tivi dell'iniziativa. I **programmi personalizzati** saranno incentrati sulla condivisione, la collaborazione e la motivazione delle squadre, mantenendo sempre un tocco di divertimento e creatività! I vigneti e la bellezza naturalistica circostante offrono una cornice senza limiti di opportunità per arricchire l'esperienza aziendale.

### ORGANIZZA FESTE INDIMENTICABILI IN CANTINA!

La Cantina Goretti offre anche la possibilità di **organizzare feste indimenticabili**. La Sala Marcella, adiacente alla Torre Goretti del XII sec., dedicata agli eventi privati, accoglie gli ospiti con eleganza e offre uno scenario suggestivo con le sue pareti in pietra e le botti di legno che raccontano storie di tradizione e passione per il vino. Il personale esperto si occupa di ogni dettaglio, garantendo che ogni evento sia un successo!

Le feste si avvicinano e anche la **Cantina Goretti** entra in piena **atmosfera natalizia**, approfitta delle aperure straordinarie di dicembre anche per il weekend:

- Sabato 16, 23 e 30 dicembre dalle ore 9-13 e dalle ore 15-18;
- Domenica 17 dalle ore 9-13 e dalle ore 15-18;
- Domenica 24 dalle ore 9-13;
- **Dal 17 al 24 dicembre un omaggio in cantina! Vieni a trovarci!**

*Goretti "La Cantina di Perugia": un'ottima soluzione per regali apprezzati, a Km 0, che sappiano esprimere la tipicità che da sempre ha contraddistinto la tradizionale Cantina Goretti, sempre al passo con i tempi.*



**Cantina Goretti**
**Agricola Goretti Produzione Vini**
Strada del Pino, 4 / Pila / Perugia
T. 075 607316 / www.vinigoretti.com

# L'ETERNA BELLEZZA DEI GIOIELLI RECARLO

## Il regalo perfetto per un Natale indimenticabile



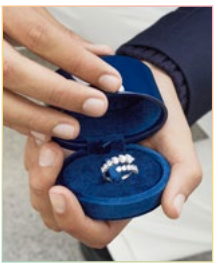
Da oltre 50 anni **Recarlo** crea gioielli che rendono eterna la bellezza. L'azienda fondata nel 1967 da Carlo Re e portata adesso avanti dai figli Giorgio e Paolo vuole essere espressione di un **lusso raffinato** unito al gusto discreto per le cose preziose.
Le Collezioni di gioielli Recarlo, in **oro e diamanti naturali**, sono in grado di realizzare il sogno d'amore che rende tangibili i momenti importanti della vita o semplicemente il desiderio di concedersi il piacere di un lusso senza tempo. Gli **esperti gemmologi** della **Maison** selezionano i diamanti naturali dei più elevati standard qualitativi ed esclusivamente tagliati secondo i canoni del **pregiato taglio ideal**, per un colore e una brillantezza esclusivi.
Recarlo, in linea con il **percorso di sostenibilità** avviato dieci anni fa, utilizza esclusivamente diamanti naturali provenienti da Paesi che aderiscono al Kimberley Process, il programma mondiale volto ad aumentare la trasparenza nell'industria del diamante.
Ogni gioiello è inoltre accompagnato dal **certificato di Garanzia** Internazionale per la qualità e da un documento che specifica le caratteristiche gemmologiche del diamante utilizzato, superiore ai 0,14 ct.
Negli anni la Maison ha consolidato le sue **Collezioni iconiche**, come **Anniversary ed Anniversary Love**, esplorato nuove creatività e investito in ricerca e innovazione, lanciando gioielli che hanno dettato nuove regole del gioco nell'alta gioielleria. Il Solitario resta il protagonista assoluto della visione raffinata di Recarlo.

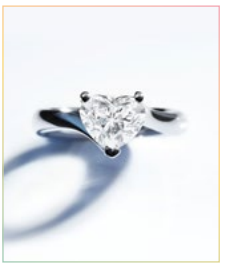
## La Gioielleria Marzioli di Foligno, storicamente partner umbro di Recarlo, con il corner dedicato all'interno dello store, è il luogo perfetto per scoprire le novità del brand di alta gioielleria

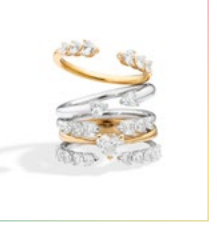
In Umbria, la **Gioielleria Marzioli di Foligno** è partner storico della Maison; a testimonianza di una collaborazione speciale, all'interno dello store è presente uno spazio dedicato dove scoprire le sue Collezioni esclusive immersi nella magica atmosfera del **blu Recarlo**, il colore identificativo del Brand.
Il mondo Recarlo parte da un sogno fatto di passione, **Made in Italy e amore**, e su questi valori, l'Azienda realizza ogni suo gioiello come fosse unico.

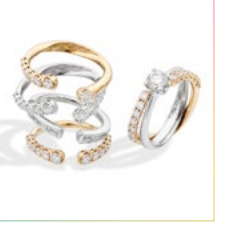
### ANNIVERSARY LOVE L'ECCELLENZA RECARLO

Attraverso il suo iconico diamante taglio cuore, **Recarlo racconta una storia d'amore** iniziata nel 2017, anno del lancio della **Collezione Anniversary Love**. La scelta di questo taglio esclusivo, così universalmente riconosciuto e apprezzato, trova inedite e attualissime chiavi di lettura con novità capaci di amalgamare la tradizione più classica a nuovi confini del design: il **Solitario Valentin**, il gioiello più rappresentativo della collezione, il Solitario con il gambo lineare, un nuovo classico della Collezione e l'anello della **Linea Taper**, un piccolo capolavoro di alta gioielleria. L'**anello Contrarié**, protagonista indiscusso della comunicazione del Brand, è diventato simbolo del l'**eccellenza** manifatturiera Recarlo e rappresenta la firma distintiva della Maison.









### LA NUOVA COLLEZIONE DI VERETTE STACKABLE

**Anniversary MORE** è la **nuova Collezione** del brand dedicata all'amore per la vita. I designer della Maison hanno creato una nuova proposta di anelli; **ventuno interpretazioni di verette** aperte in diamanti naturali, pensate per essere indossate singolarmente o **abbinate in libertà**, tra loro o con i solitari Recarlo. La versione con il **diamante taglio cuore** aggiunge un tocco di romanticismo alla Collezione pur preservandone la sua caratteristica principale: indossare l'amore Recarlo con uno **stile unico**.

*Nelle storiche mura di Palazzo Graziani Baglioni a Torgiano*

# OSTERIA DEL MUSEO

## Il locale, che prende il nome dal vicino Museo del Vino, pit stop irrinunciabile per un'esperienza culinaria dai sapori indimenticabili



Nel cuore di Torgiano, dentro le mura dello storico Palazzo Graziani Baglioni, sorge l'**Osteria del Museo**. Il locale, che prende il nome dal vicino Museo del Vino, è stato già in precedenza aperto per la mescita, in alcuni momenti dell'anno. Nel corso del tempo la famiglia **Lungarotti** ha dato vita a numerose iniziative volte alla valorizzazione del territorio e alla ristrutturazione degli antichi spazi, tra queste c'era anche l'ambiente dell'attuale osteria che nei primi anni '80 fu al centro di un'importante ristrutturazione per renderlo un punto di degustazione e acquisto dei vini Lungarotti. Noi di PM abbiamo incontrato i nuovi gestori, **Mercedes Nocito e Renzo Scilingo**, dai quali traspare la grande dedizione e il grande amore per quello che fanno.

**Renzo, Mercedes, si può dire che l'Osteria del Museo sia la vostra nuova casa.**
Decisamente sì. L'Osteria del Museo è un luogo unico dalla grande storia che ci ha conquistati e appassionati da subito. È qui che la conoscenza della civiltà della vite e del vino, il Museo appunto, si unisce alla possibilità della **conoscenza diretta dei vini**. Un binomio che caratterizza le tante attività e iniziative che hanno reso Torgiano un borgo dalla **Denominazione di Origine Culturale** e che offre al viaggiatore un ventaglio di esperienze enogastronomiche uniche e indimenticabili.

*Testo: Claudia Alfonso*





**L'Osteria del Museo è frutto dell'intraprendenza e della lungimiranza della famiglia Lungarotti. Come coniugate in questo luogo unico passato e presente?**
Con massimo rispetto. Un esempio su tutti: seguendo un'antica usanza largamente diffusa in Umbria, la vendita al pubblico delle eccedenze della cantina padronale veniva indicata da un ramo di elce, **"la frasca"**, appesa alla porta. Così proprio per proteggere e tramandare queste tradizioni, queste bellissime antiche storie, una "frasca" è stata incisa sulla targa di rame a indicare l'Osteria del Museo. Il presente e anche il futuro invece li ritroviamo nei piatti che proponiamo.

**L'osteria è stata recentemente restaurata e dotata di cucina. Renzo, Mercedes, qual è il concept che avete dato all'attività?**
Siamo attivi ormai dall'inizio dell'estate con **la nostra nuova gestione** e siamo felici di constatare che l'Osteria è già nota per l'ambiente piacevole e raccolto dove gustare piatti che nascono da ingredienti tradizionali riproposti con un approccio **più contemporaneo** e figli dell'estro dello **chef Antonio Ranuio**.

**Com'è concepito il menù?**
Il menù si concentra sulla stagionalità dei prodotti e si sposa perfettamente all'intera gamma dei **vini Lungarotti**. In cucina insieme allo chef c'è anche **Merly Castiblanco Valencia**. Al sapore e alla prelibatezza dei piatti si aggiungono calore e simpatia del personale. In sala troverete il nostro **Oreste Maucione**, che nella bella stagione vi servirà nel **giardino del Palazzo**, all'ombra dei bellissimi alberi secolari, per una ristorazione fresca e informale.

**Non ci resta che venire a trovarvi allora!**
Certo! Vi aspettiamo.

L'Osteria del Museo è un luogo veramente unico. Si respira la storia e l'identità di questo paese. Tra le altre cose qui è possibile anche l'acquisto diretto di vini e prodotti gourmet Lungarotti. Mentre per la ristorazione è consigliata la prenotazione.



**Osteria del Museo**
Corso Vittorio Emanuele II, 33 / Torgiano
T. 075 5719046 / 075 9886649
Osteria del Museo - Torgiano
osteria_del_museo

*A Corciano*

# ALDIVINO, IL RISTORANTE CHE INVERTE IL PAIRING

## Si sceglie cosa bere e poi si abbina cosa mangiare




**Un giro del Mondo attraverso i terroir.** Quelli delle oltre 500 etichette selezionate dal **sommelier Emanuele Rugini** e che compongono la **oramai famosa cantina dinamica di Aldivino, il moderno concept ristorativo dove il vino è al centro dell'esperienza**.

**Ma cosa significa cantina dinamica?**
**Significa innanzitutto una cantina che diverte sempre**, anche gli abituèe del ristorante che, grazie ad una politica di vendita a favore dell'ospite, trovano sempre nuovi ingressi nella carta dei vini, scoprendo ogni volta piccoli produttori italiani, grandi maison internazionali e micro produzioni in edizione limitata.

### ENOTECA ALDIVINO E GIFT EXPERIENCE

**Far conoscere cantine e produzioni di eccellenza è uno degli obiettivi di AldiVino**, per questo viene data la possibilità di degustare grandi vini e chicche internazionali a prezzi assolutamente convenienti, **da condividere a tavola con gli abbinamenti dello chef Enrico Pistoletti** o da portare a casa, perché la cantina di Aldivino è aperta al pubblico. Ma è anche possibile regalare percorsi degustazione con abbinamento vino cibo personalizzati sulle richieste degli ospiti. **Si sceglie un vino da regalare e si abbinano i piatti dello chef, per un dono diverso dal solito e di grande valore esperienziale.**

### UN'ESPERIENZA GASTRONOMICA UNICA NEL SUO GENERE

L'idea di Aldivino Bistrot è quella di **invertire le priorità a tavola**. Si parte dalla scelta della tipologia di vino o della specifica etichetta, per poi procedere con l'abbinamento dei piatti creati dallo **chef Enrico Pistoletti**, tutti pensati per condurre i commensali in un percorso sinergi-

## Quando la cucina è pensata per esaltare al meglio etichette importanti e bevute di grande spessore

co di gusto e di profumi tra vino e cibo. Lo chef Enrico Pistoletti, con la sua passione per l'esplorazione culinaria e la continua ricerca di nuove tendenze e tecniche, ha sviluppato un approccio unico al food pairing, contaminando l'Umbria con il resto del Mondo in termini di preparazioni, ingredienti e tradizioni. Ogni piatto è attentamente studiato anche per valorizzare le caratteristiche e i profumi del vino, offrendo un'armonia di sapori divertente per il palato e unica nel suo genere. **Tre i menù a la carte che vengono proposti: Terra, Acqua e Vegetale, con possibilità di scelta di singoli piatti da ognuno di essi.** Tra i piatti proposti gli immancabili **Spaghettoni al burro affumicato**, **ostrica e lamponi** e il **Calamaro Dripping**, due piatti balzati agli onori della cronaca nelle guide enogastronomiche più importanti. Nel nuovo menù anche Cervo affumicato, piccione, Gnocchi ripieni di coda di manzo e gremolada, Manzo "Etrusco", Ricciola, Rana Pescatrice con cime di rapa, burro e alici, Spaghettini al gambero rosa e un tributo all'autunno con piatti vegetali del territorio.

### DALLE MICRO CANTINE AI SUPER TUSCAN

All'interno di Aldivino, i veri appassionati del vino troveranno un'autentica area enologica, con un'attenzione particolare alle annate speciali e alle bottiglie da condividere, **grandi formati e magnum**. **La cantina custodisce vere e proprie gemme enologiche, come prestigiosi Super Tuscan, Champagne, raffinati Rosé e una selezione di vini internazionali di grande rilievo tutti suddivisi in piccole salette tematiche.** Grande attenzione anche alla scelta e alla **selezione di vini naturali e micro cantine**, per una visione ed una valorizzazione del settore vitivinicolo a 360 gradi.

### UN RUOLO DI PRIMO PIANO ALLA CULTURA ENOLOGICA

Aldivino si impegna anche nella promozione della cultura enologica e gastronomica. Gli incontri periodici con produttori di vino offrono ai clienti l'opportunità di scoprire nuove etichette. L'attenzione e la cura nella scelta delle etichette, la maestria dello chef Enrico Pistoletti nell'arte del food pairing e la passione di Emanuele Rugini fanno di questa meta culinaria, **un unicum in Umbria e promotrice di una nuova tendenza che attribuisce al vino un ruolo attivo a tavola**.



**AldìVino Ristorante**
Via Gramsci, 201 / Ellera di Corciano (PG)
T. +39 075 9281711 / aldivinoristorante.it

*Sul Lago Trasimeno*

# DA LUCIANO

## Il ristorante gourmet che ha fatto della cucina a base di pesce un'arte



*Testo: Claudia Alfonso*

È stato il primo ristorante dell'Umbria a prendere **una stella Michelin**.

**Era il 1978** e dopo tantissime esperienze che lo hanno portato anche a formarsi all'estero, perlopiù in Francia, **Luciano Giorni** torna in Italia per prendere le redini del ristorante di famiglia.
E unendo la tradizione della cucina appresa in famiglia alla sperimentazione e alla **creatività** delle brigate francesi, questo ristorante sulle sponde del Trasimeno conquistava l'ambita stella.
Oggi, dopo anni da quell'importante e indimenticabile pagina di storia, il ristorante da Luciano è guidato da **Enrico**, figlio di Luciano e continua a essere una certezza della ristorazione umbra, sempre al passo con i tempi,










con una cucina gourmet a base di pesce. Enrico incarna l'evoluzione che nel tempo ha avuto questo locale, un'evoluzione che unisce la bontà della cucina della tradizione a una sperimentazione audace ma sempre centrata e che ha reso il ristorante da Luciano un **punto di riferimento** assoluto per gli amanti della **buona tavola**.

A Dicembre il ristorante vi aspetta per vivere momenti natalizi indimenticabili per i cenoni del 24 e del 31 dicembre, o per organizzare cene di auguri aziendali. Se invece si vuole regalare un'esperienza culinaria indimenticabile la ***gift experience*** del ristorante da Luciano è il dono originale che sicuramente non deluderà.



**Da Luciano**
Via Nazionale, 11
Passignano sul Trasimeno /Perugia
T. 075 827210 / ◙ ristorante_da_luciano

CAFFETTERIA

# il Bistrot.

FOOD & DRINKS

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

PIAZZA MATTEOTTI, 32 PERUGIA - ILBISTROTPERUGIA.IT





















# L'ESPERIENZA CULINARIA GRIFFATA VERACE CONQUISTA PERUGIA... E IL GAMBERO ROSSO



*Testo: Lucia Caruso*

Incastonata nella suggestiva cornice degli antichi palazzi di Perugia che fanno da scenografie alle pizze sorge **Verace**, la **pizzeria contemporanea** che propone un'esperienza culinaria fatta di ricordi, intuizioni ed emozioni.

## LA MISSION

La mission di **Ersilio Valo e Damiano Alaia**, soci da oltre 10 anni, e insieme in questa attività da 4, parte della voglia di dare vita non solo ad una pizza ma ad un modo di viverla unita alla voglia di condividere la generosità della tavola partenopea. Dallo studio dell'impasto alla sua stesura, dalla valorizzazione delle materie prime alla ricerca degli **accostamenti più originali**, qui, in via Cartolari 2, il piatto più iconico dello stivale è capace di dare vita a connessioni inattese, in un rapporto con la materia, con il gusto e con i clienti che va oltre l'atto semplice del mangiare e che si fa esperienza capace nel tempo di continuare ad essere e ad esprimersi.

## MENÙ

**20 pizze speciali** e **13 classiche** in un menù composto da preparazioni esclusivamente homemade: spume, creme, marmellate, vellutate, fondute, fritti e dolci è tutto fatto rigorosamente in casa. **L'impasto a lunga lievitazione** (un processo che va da un minimo di 48 ore a un massimo di 72) e ad alta idratazione (75%) oltre a conferire struttura concedono alle pizze, (ovviamente lavorate bene e cotte anche al punto giusto), una maggiore leggerezza e quindi digeribilità. La scelta di una **farina di un mulino umbro** con grani al 100% emiliani, insieme ad altre eccellenze del territorio come verdure, salumi e formaggi a km zero e alla predilezione

## Visionarietà, coraggio e intuizione per una pizza contemporanea che sa stupire

per le **eccellenze della Campania** come il pomodoro San Marzano dop e la mozzarella di bufala, vanno nella direzione dell'elogio alla materia prima protagonista indiscussa dell'elaborazione della proposta gastronomica. Ad accompagnare le portate una selezione di vini attenta e appassionata che dà forma ad un'ampia cantina fatta di etichette da tutta Italia con un occhio particolare ai protagonisti dell'antologia enologica umbra.

### CULTURA GASTRONOMICA

Alla evoluzione creativa degli impasti segue la ricerca quotidiana delle farciture più esclusive che non solo esaltano i **sapori genuini** della terra ma che sono capaci di interpretare il nostro tempo dando vita a una fantasia dinamica che nel piatto si trasforma in pura emozione. Ecco perchè **il menù**, che **segue la stagionalità**, è in continuo aggiornamento e si fa ambasciatore di una vera e propria cultura del cibo. Una cultura la cui narrazione avviene attraverso le pagine social che presentano e raccontano pizze, fritti e dolci senza escludere lo storytelling dei momenti salienti delle preparazioni e che continua tra i tavoli con il personale che si fa diretto portavoce di saperi e sapori racchiusi nel disco di impasto e nelle altre delizie di casa Verace.

### INNOVAZIONE

Sala, cucina, forno e staff sono coadiuvati e uniti da un sistema innovativo digitale di chiamata che velocizza e rende efficace il servizio. L'estensione della contemporaneità approda anche nel **menù in formato digitale** con tanto di QR code. Seguendo il dinamismo di un settore in continua crescita non poteva mancare il **servizio a domicilio** che attraverso varie piattaforme permette alle pizze di arrivare direttamente nelle case dei perugini.

### LA LOCATION

La location dallo **stile industrial** sposa sapientemente le romantiche volte di mattoncini a vista. La scelta dei materiali d'arredo, legno e ferro, insieme ad oggetti di recupero restituiscono equilibrio, armonia e calore offrendo al tempo stesso un tocco dinamico ed estroso. Durante la bella stagione il **dehor** che si fa spazio tra i vicoli aggrappati all'acropoli, impreziosito da luci ed elementi floreali, rende ancora più suggestiva, intima e immersiva la relazione con il gusto e con gli altri commensali.

### IL PREMIO

La cifra della passione, del sacrificio, del coraggio, dello studio e della ricerca è racchiusa in un riconoscimento ambitissimo che guarda a ciò che è stato fatto e che al tempo stesso proietta in avanti, in una visione capace di lasciarsi contaminare di futuro senza intaccare la storia e l'oggi. **Verace** infatti quest'anno **ha conquistato uno spicchio del Gambero Rosso** entrando nella celebre guida delle migliori pizzerie d'Italia 2024. "*Non solo un traguardo* - come ci tengono a sottolineare Ersilio e Damiano - *ma per noi un nuovo punto di partenza*". Una sfida insomma per un domani all'altezza delle aspettative.


Cesare
A SPELLO
Riservati il privé
per le cene aziendali
o per festeggiare
con i tuoi amici
CESARE A SPELLO
Via Navello, 26 - Spello (PG)
348 8634496
cesareaspello.it


Cena degli
Auguri!
scopri
Assenzio privé

# SALIS
## LA MATERIA E I VALORI

***Abbiamo chiesto ad alcuni stakeholder legati al mondo dell'arredamento di raccontarci la propria percezione di questa azienda umbra leader nella produzione di parquet. E ne sono venute fuori riflessioni molto interessanti.***




### AUGUSTO DE MEGNI

Salis rappresenta l'essenza naturale del legno. Dona proprio una sensazione di naturalezza e di ritorno un po' alla **natura**. L'azienda per me è un'**eccellenza** del nostro territorio e io da imprenditore in questo ambiente cerco sempre l'eccellenza del **"made in Umbria"**.




### MASSIMO E GIOVANNI SIEPI
**Architetti**

**Tradizione e territorio.** Una realtà che è da sempre un punto di riferimento. Un'altra parola che mi viene in mente inerente all'azienda è **"artigianalità"**. Un prodotto lavorato artigianalmente lo riconosci nelle lavorazioni. E poi **"contemporaneità"**, perché c'è dietro un lavoro di reinterpretazione che rende il prodotto sempre estremamente attuale. Ci piace come il legno prenda vita attraverso varie colorazioni e varie tipologie di doghe, di esempio spine che sono adesso tornate di gran voga. Noi, per esempio, abbiamo utilizzato in un recente lavoro la cosiddetta pangea che è una spina di pesce rivisitata, firmata **Salis**.




## MILAD FALAH
**Imprenditore**

Di **Salis** si percepisce immediatamente che si tratta di un'azienda molto attenta al prodotto, alla **ricercatezza** di un **prodotto di qualità** ed essendo anche un'azienda familiare molto attenta ai dettagli e al proprio territorio. Un legame che si evince dal rapporto con la materia.



## CRISTIANO GIUSTOZZI
**Architetto**

**Salis** è un'azienda che guarda allo sviluppo e all'**innovazione** ma sempre centrata sulla qualità del prodotto. Sono tre aspetti che danno la dimensione di un'**azienda worldwide**, aperto al mondo.




## ANDREA PASCUCCI
**Architetto**

Tre parole: la prima è **"materia"**, per una questione tattile. Poi c'è un altro tema meraviglioso legato al legno che è la **"venatura"**, cioè il concetto di qualcosa che scorre nelle vene, in questo caso è più linfa e tutto quello legato alla clorofilla; la venatura è una cosa meravigliosa. Poi **"l'essenza"** perché dietro ad ogni legno c'è questo doppio gioco dell'essenza, di essere essenziali da un lato e di avere una vera essenza dall'altro, ovvero una profondità.

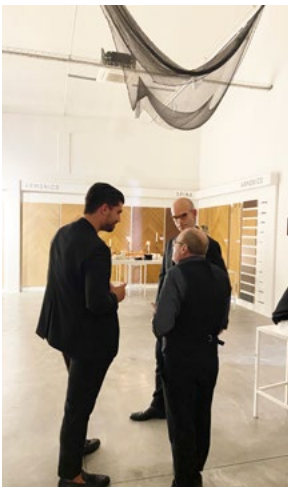








**HALLOWEEN PARTY** @Salis, Perugia


















RICORDI

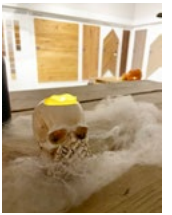


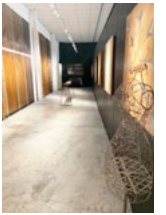


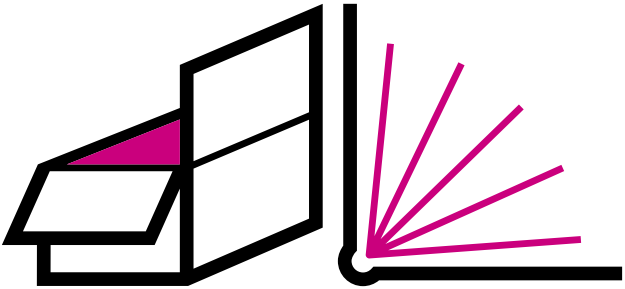












# LEGATORIA UMBRA

Dal **1989** partner delle migliori **aziende grafiche**

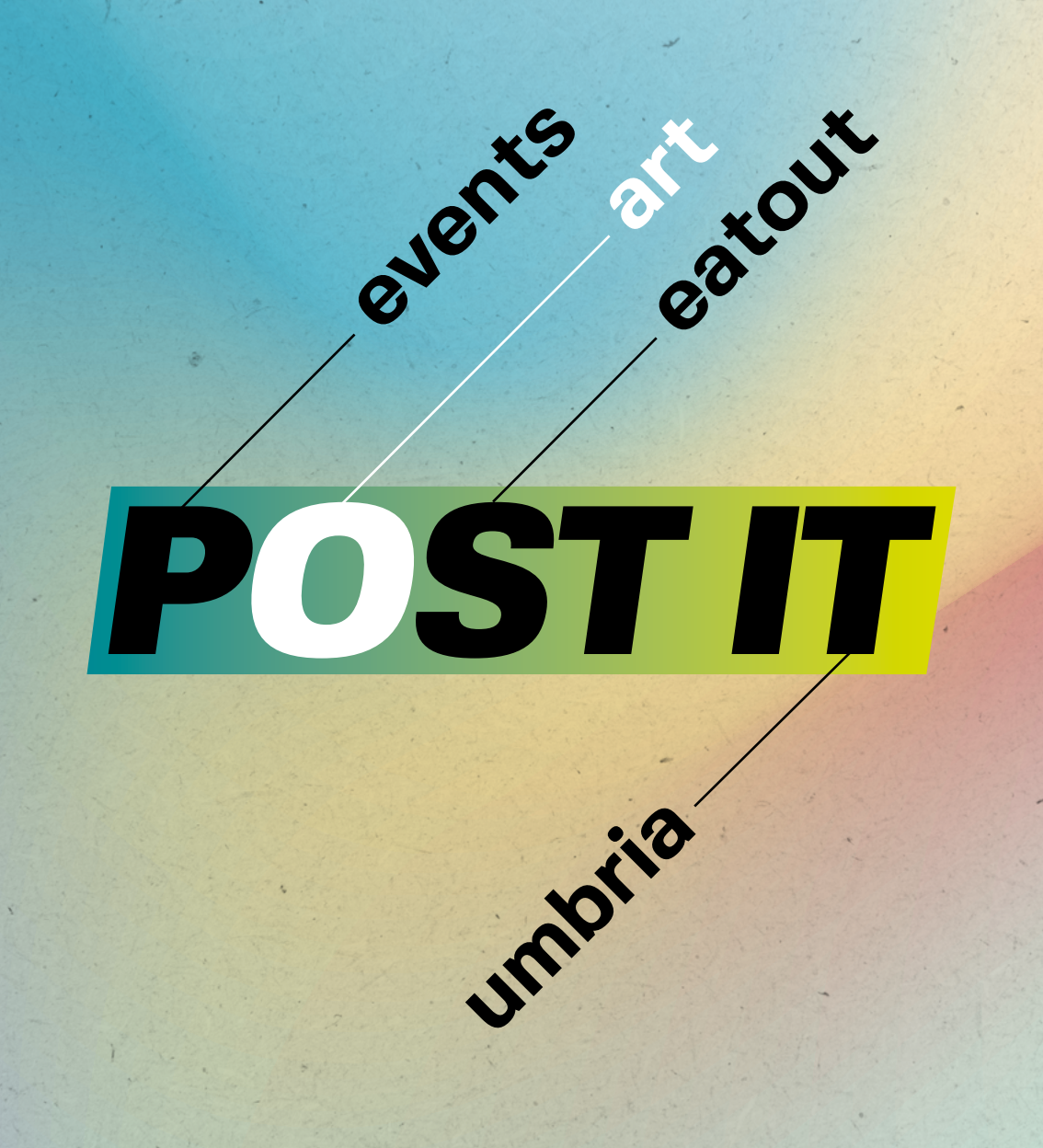
Conoscenza dei **materiali**,
ricerca costante di **innovazione**,
esperienza consolidata delle **tecniche**.
La passione per la qualità al servizio
dei vostri progetti di **cartotecnica**
e **rilegatura libri e volumi**.

FSC
www.fsc.org
Il marchio della gestione forestale responsabile
FSC® C134470

UNI EN ISO 9001:2015
CERTIQUALITY
SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ CERTIFICATO

ISO 14001

**LEGATORIA UMBRA**
Via delle Magnolie, 7/9 - Bastia Umbra, PG
Tel. 075 8010095 / info@legatoriaumbra.com
legatoriaumbra.com


events
art
eatout
POST IT
umbria



## DAL 27 DIC. AL 1 GEN. // CETRA... UNA VOLTA

***Un omaggio alla musica con Stefano Fresi, Emanuela Fresi e Toni Fornari***

*"Cetra...una volta"* è uno spettacolo omaggio al celebre Quartetto Cetra italiano, eseguito da un trio vocale eccezionale, i Favete Linguis. Questo spettacolo rievoca le canzoni e le parodie iconiche del quartetto, portando il pubblico nell'epoca d'oro dei varietà televisivi. Il trio, ispirato al Quartetto Cetra, offre un mix di divertimento scenico e virtuosismo vocale, accompagnato da una saxofonista e vocalist.

**Teatro Morlacchi / Perugia**

## DAL 6 AL 7 DIC. // SISTER ACT IL MUSICAL



***Dal film cult una frizzante commedia musicale***

*Sister Act* è un musical basato sul famoso film degli anni '90 che ha visto Whoopi Goldberg nel ruolo indimenticabile di Deloris, una pseudosuora eccentrica. La colonna sonora, composta da Alan Menken cattura le vibranti atmosfere musicali dell'epoca, spaziando dal soul al funk e alla disco.

**Teatro Lyrick / Assisi**



## 6 GEN. // LO SCHIACCIANOCI

***Un'incantevole avventura nel Regno dei Sogni***

Nel maestoso balletto *"Lo Schiaccianoci"* della rinomata compagnia Russian Classical Ballet, Clara sconfigge il Re dei Topi, trasformando lo Schiaccianoci in un affascinante Principe. Insieme, esplorano il magico Regno dei Dolci sotto una notte di fiocchi di neve, incantando i sogni di chiunque li segua.

**Teatro Lyrick / Assisi**



## 28 DIC. // FRA' - SAN FRANCESCO, LA SUPERSTAR DEL MEDIOEVO

***Francesco, un santo che ci piace***

Il monologo, orchestrato con le laudi medievali e gli strumenti antichi di Luciano di Giandomenico, Maurizio Picchiò e Stefano Carloncelli, si interroga sul potere persuasivo che genera su noi contemporanei la figura pop di Francesco. L'opera esplora la vita straordinaria di Francesco, culminando nella sua relazione unica con la morte. È una riflessione sulla potente persuasione di questa figura storica e il confronto con la nostra mortalità contemporanea.

**Teatro Lyrick / Assisi**

## DAL 12 DIC. AL 17 DIC. // LA VITA DAVANTI A SÈ

***Lo spettacolo con Silvio Orlando***

Il testo teatrale parla di *"La vita davanti a sé"* di Romain Gary, un romanzo commovente sulle vite diverse di Momò e Madame Rosa nel quartiere multietnico di Belleville. Riflette sull'attualità delle sfide della convivenza tra culture, religioni e stili di vita diversi in un mondo claustrofobico. Uno spettacolo che sottolinea l'importanza del teatro nel raccontare storie umane e chiamare per nome gli individui.

**Auditorium San Domenico / Foligno**
**Teatro Morlacchi / Perugia**





**FINO AL 30 MAR. 2024 //**

## GUBBIO: I MACCHIAIOLI E LA PITTURA EN PLEIN AIR TRA FRANCIA E ITALIA

***Mostra Arte moderna in Umbria***

Esperienza fondamentale della storia dell'arte italiana e francese dell'Ottocento, la rivoluzione artistica dei Macchiaioli è protagonista di una nuova ampia mostra con oltre 70 opere a Gubbio. In un raffronto diretto tra le esperienze italiane e francesi, l'esposizione analizza la rivoluzione macchiaiola contestualizzandola a livello europeo, concentrandosi sul ruolo della pittura en plein air e sulla fortuna del tema del paesaggio e della pittura di genere.

**Logge dei Tiratori - Gubbio**

**PROROGATA AL 7 GEN. 2024 //**

## NERO PERUGINO - BURRI

***La mostra sarà visitabile fino al nuovo anno***

Per il successo di pubblico, la mostra NERO della Fondazione Perugia in collaborazione con la Fondazione Burri, è stata prorogato fino al 7 Gennaio 2024. Una mostra suggestiva che mette in comunicazione due artisti così cari a Perugia attraverso il comune denominatore del nero. Davvero imperdibile!

**Palazzo Baldeschi al Corso / Perugia**





## FINO AL 7 GEN. 2024 // IL PERUGINO DI SAN PIETRO

***Esposta l'Ascensione di Cristo***

La mostra, curata da Laura Teza, prof. di Storia dell'Arte moderna dell'UniPg, riporta in città una parte importante della grande opera che Perugino aveva dipinto per la vicina basilica, l'Ascensione di Cristo, commissionata dai monaci benedettini. Nel 1797, l'opera emigrò con le requisizioni napoleoniche e fu trasferita prima a Parigi e poi frazionata e dispersa in vari musei francesi. Con *Il Perugino di San Pietro* verranno per la prima volta riunificati tutti gli 11 scomparti della predella.

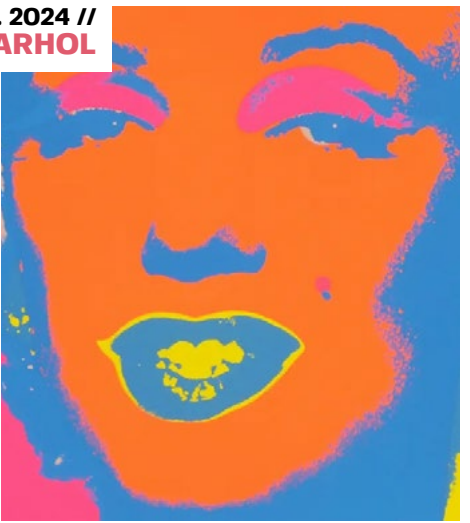
**Galleria Tesori d'Arte / Complesso monumentale di San Pietro / Borgo XX Giugno, 74 / Perugia**

## FINO AL 6 GEN. 2024 // ANDY WARHOL

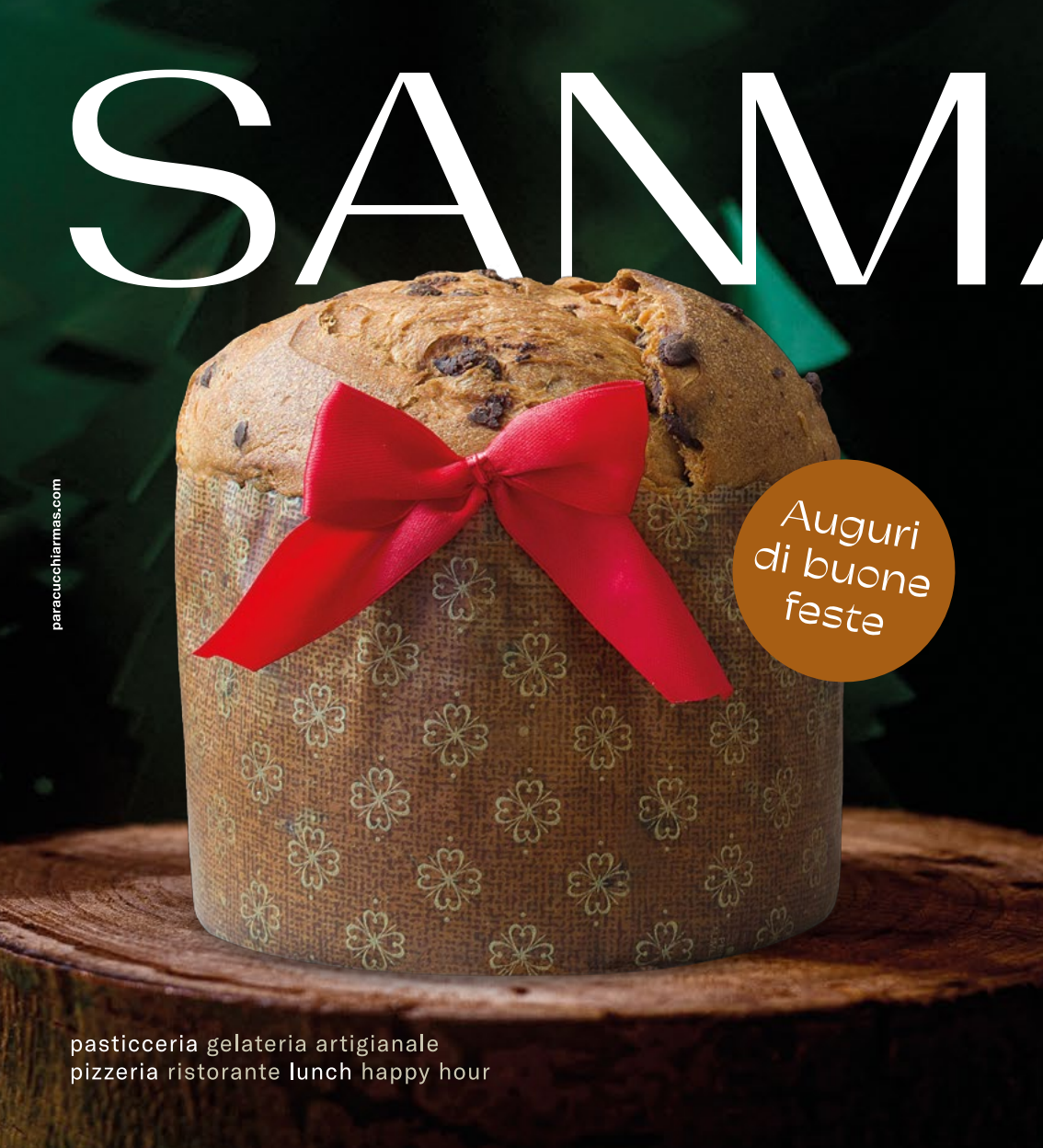
***Il Re del Pop***

Il Fontebella Palace Hotel e Fontebella_pop_up ospiteranno la mostra "Andy Warhol - Re del Pop", che riunirà molti dei soggetti più iconici del "Re del Pop", dalle zuppe Campbell's alle Marilyn Monroe, da Superman a Mickey Mouse, da Donald Duck a Liza Minnelli. La curatrice, Adelinda Allegretti, ha selezionato circa 50 litografie e serigrafie *"after"* di Warhol, compresa un'opera con gli originali serigrafici di Mick Jagger.

**Fontebella Palace Hotel / Assisi**



# SANM




paracucchiarmas.com

pasticceria gelateria artigianale
pizzeria ristorante lunch happy hour

# AGNO

Illumina il tuo Natale
con il panettone artigianale
Sanmagno

Via Daniele Manin 22 Foligno
www.sanmagnocaffe.it




# Nuova Audi Q4 e-tron S line edition. Ora ancora più sportiva.

## Scoprila con formula Audi Value Noleggio.

## Da **575 euro*** al mese.

Anche la sportività si evolve. Oltre a una maggiore velocità di ricarica e a più di 500 km di autonomia, nuova Audi Q4 e-tron 100% elettrica in versione S line edition ha ancora più carattere, grazie a estetica S line, assetto ribassato, sedili sportivi ed interni impreziositi dal pacchetto di illuminazione ambientale e dall'inserto in alluminio Convergence antracite.
In più, grazie ai fari Audi Matrix LED inclusi, che garantiscono un'illuminazione uniforme in ogni condizione, rende ogni viaggio la sintesi perfetta tra sportività e tecnologia.

Scopri di più nel nostro Showroom e su **audi.it**

*Canone applicato solo nel caso di noleggio della vettura con Audi Financial Services. Il canone comprende: Copertura assicurativa RCA massimale € 25.000.000 senza franchigie – Tutela conducente con massimale di € 77.500 – Limitazione di responsabilità per Incendio/furto con penale del 3% min. € 250 - copertura Danni, Atti vandalici ed Eventi naturali con penale a € 1.000 – Immatricolazione e messa su strada – Manutenzione ordinaria e straordinaria presso tutta la rete Ufficiale Audi – Soccorso stradale e traino 24/24 in Italia ed Europa – Sistema di recupero del veicolo rubato dispositivo a radio frsequenza – Accesso al portale dedicato ai nostri Client. Anticipo di € 10.056,34. I prezzi sono da intendersi IVA inclusa. Noleggio di 24 mesi e 25.000 km totali, salvo approvazione Volkswagen Leasing GmbH. Dati riferiti alla versione Q4 e-tron 45 e-tron S line edition. Offerta valida per Cliente Privato sino al 30/11/2023 salvo variazioni di listino, grazie al contributo di Audi Italia e delle Concessionarie Audi che aderiscono all'iniziativa pari a € 8.736,67. L'immagine è da intendersi puramente indicativa. Audi Financial Services è un marchio per la commercializzazione dei servizi finanziari e di mobilità condiviso da Volkswagen Financial Services S.p.A. (Partita IVA 10554340967), Volkswagen Mobility Services S.p.A. (Partita IVA 03081310215) e dalle succursali di Volkswagen Bank GmbH (Partita IVA 12513730155) e Volkswagen Leasing GmbH (Partita IVA 12549080153) in Italia. Il prodotto Audi Value Noleggio è realizzato ed intermediato da Volkswagen Leasing GmbH.

Audi Q4 e-tron S line edition. Consumo ciclo di prova combinato (WLTP): 19,5 - 16,2 kWh/100 km,
autonomia ciclo di prova combinato (WLTP): 545 - 450 KM; emissioni di $CO_2$ nel ciclo di prova combinato: 0 g/km.
I valori indicativi relativi al consumo di energia e alle emissioni di $CO_2$ sono rilevati dal Costruttore in base al metodo di omologazione WLTP (Regolamento UE 2017/1151 e successive modifiche e integrazioni).
I valori di emissioni $CO_2$ nel ciclo combinato sono rilevanti ai fini della verifica dell'eventuale applicazione dell'Ecotassa/Ecobonus, e relativo calcolo. Eventuali equipaggiamenti e accessori aggiuntivi, lo stile di guida e altri fattori non tecnici possono modificare i predetti valori. Per ulteriori informazioni sui predetti valori, vi invitiamo a rivolgervi alle Concessionarie Audi e a consultare il sito audi.it. È disponibile gratuitamente presso ogni Concessionaria una guida relativa al risparmio di carburante e alle emissioni di $CO_2$, che riporta i valori inerenti a tutti i nuovi modelli di veicoli.

---

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