PM

PIACERE MAGAZINE

Ottobre, Novembre
Dicembre 2025

piaceremagazine.it

158



X-MAS ALERT!!



WWW.ARNALDOCAPRAI.IT



SPINNING BEAUTY

MONTEFALCO
SAGRANTINO DOCG
2015

Il lusso dell'attesa,
dieci anni di
affinamento.

Un gusto unico,
senza tempo.

ARNALDO·CAPRAI



MASERATI GRECALE TROFEO
L'EQUILIBRIO PERFETTO
Motore V6 da 530 CV e velocità massima di 285km/h

Maserati Grecale Trofeo. Fuel consumption (combined cycle): 11,2 l/100 km. CO_2 emissions combined cycle: 254 g/km


PLEASURE
Maserati
C.D.P.



FULL HYBRID, PLUG-IN HYBRID ED ELETTRICO

TM TOY MOTOR

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



SCAN QR CODE

SCOPRI LA GAMMA TOYOTA

follow us

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

Auguri di buone feste
da tutti noi
di Marzioli Gioielli



SALVINI

MARZIOLI
GIOIELLI

MARZIOLI

GIOIELLI

GARMIN

Recardo

PHILIP WATCH

SALVINI

swatch

Miluna

TISSOT

GIOVANNI RASPINI

WWW.MARZIOLIGIOIELLI.COM

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

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


TESTONE
TORTA AL TESTO | NORCINERIA | BRACERIA
Latte e biscotti?
MAGNATESTONE.IT | MAGNATESTONE | #MAGNATESTONE


100% Umbria
Magno e bevo Testone!
TORTA AL TESTO FARCITA
BEVANDA COMPRESA
da 5€
TESTONE


FAI UN TAGLIANDO E ATTIVA UN ANNO DI
GARANZIA LEXUS
RELAX PLUS *
FINO AI
15 ANNI
DELLA TUA AUTO
LEXUS
EXPERIENCE AMAZING
NX
HYBRID E PLUG-IN HYBRID
LA POTENZA È NELLE TUE SCELTE
PROVALO SUBITO IN SHOWROOM
PRENOTA IL TUO TEST DRIVE GRATUITO
TM TOY MOTOR
Perugia - Via Corcianese, 30
Tel 075 5270611 | toymotor-toyota.it

L'EDITORIALE

Di Matteo Grandi

Non faccio mai il presepe perché ogni volta che tiro fuori le pecore dallo scatolone m'addormento

In un territorio diviso e polarizzato in cui tutto è pretesto di discussione e dibattito acceso, da **Eurochocolate** alla **Città del Cioccolato**, non poteva fare eccezione il Natale. E così l'ultima miccia a Perugia si accende proprio intorno alle **luminarie natalizie.** Perché questa volta si è optato per un imprinting **artistico e concettuale** grazie al contributo dell'acclamato artista **Mimmo Paladino** al posto delle "lucine" più tradizionali. **Apriti cielo.** L'opinione pubblica si è spaccata in due. Da una parte chi ha apprezzato e difeso la scelta, dall'altra chi l'ha criticata.

Oggetto principale delle critiche sono state nell'ordine: luci poco impattanti, scelta dissacrante, operazione "inclusiva" e quindi ideologica in quanto pur di includere cerca di laicizzare una traduzione cristiana. **Oggetto principale della difesa**: contaminazione artistica, necessità di sperimentare e suscitare reazioni, sprovincializzarsi come fanno le grandi città.

Ecco, senza entrare troppo nel merito dell'impatto visivo (**i gusti sono gusti** e vanno rispettati specie quando le scelte ricadono sulla comunità e sono sostenute da ingenti denari pubblici) mi fa comunque sorridere che per i **simpatizzanti di sinistra** l'allestimento sia un capolavoro e per i **simpatizzanti di destra** un orrore; con il vago sospetto che i gusti in queste valutazioni c'entrino ben poco e a prevalere siano **ideologie e pregiudizi.**

Quindi, senza entrare nel merito artistico, dicevo, un paio di osservazioni sulle dinamiche comunicative mi sembrano necessarie. **La prima**: alludere alle città metropolitane come esempio di "sprovincializzazione" è una forma di **provincialismo alla rovescia**, anche poco informata. **Londra, Berlino e New York**, per citarne tre a caso, hanno fatto del Natale e dei suoi simboli tradizionali un must.

La seconda: sostenere che questo allestimento nasce per "suscitare qualcosa" ma poi risentirsi per le critiche è un tantino contraddittorio. Se vuoi suscitare una reazione, metti in conto che possa anche essere una reazione **negativa**, senza offenderti né trattare da poveri ignoranti quelli che non apprezzano. Anche perché **la presunzione che cade dall'alto non è mai un bel messaggio.**

Infine faccio una valutazione di opportunità. Di fronte a una comunità già così **radicalmente spaccata in due** (non lo dice la percezione social, lo dice l'esito delle urne) ha davvero senso un'operazione **divisiva** proprio sul Natale e sui suoi simboli tradizionali e codificati? Senza scomodare i messaggi ideologici o i riferimenti all'inclusività a tutti i costi che mi paiono francamente esagerati, c'era davvero bisogno di correre questo rischio pensando di fare un'operazione da grande città?

Magari la prossima volta si potrebbe fare prima un giro a **Milano, Firenze, Roma, Bari** (tutte città amministrate dalla sinistra) per osservare come il Natale sia trattato da Natale, a partire dalla sua simbologia. Che peraltro è in parte **pagana. Amen. Ah no.**

IN QUESTO NUMERO...

30



FEDERICO
RICCI

Editore
Big Projects

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

Direttore Responsabile
Matteo Grandi

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

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

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

PIANTE DA RECORD 24
THUNDER SPORT CENTER 38
SMART NEWS 42
L'UMBRIA DI GIANLUCA MENCACCI 60
LA CITTÀ DEL CIOCCOLATO 70
NUN ASSISI RELAIS & SPA MUSEUM 76
WILLIAM WALL 96
SERENA SABASTIANI,
LA CHEF CACCIATRICE 104

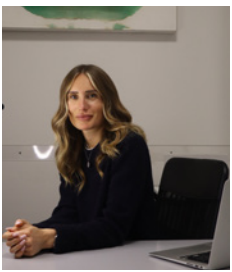
50
ILARIA PERINO



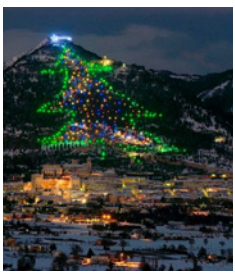


56
MAMO

80
KATIA LUTGARDA
FRATINI



85
NATALE IN UMBRIA





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

PER ADULTI E BAMBINI

senza lattosio

1+ ANNO

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

Disponibile al gusto menta e limone

senza glutine

ANCHE IN GRAVIDANZA

SONO DISPOSITIVI MEDICI CE 0373
Leggere attentamente le avvertenze e le istruzioni per l'uso.
Aut. Min. del 06/08/2024

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

Aboca

UP & DOWN

RIAPRE IL LILLI

La notizia della riapertura del Lilli, prossima ventura, per mano di Daniela Brughini e Marco Materazzi è una bellissima novità perché permette alla città di riappropriarsi di uno spazio davvero unico. E di un luogo che ha fatto la cultura e la storia di Perugia. Non vediamo l'ora che il Lilli scriva la sua nuova pagina.

STING A UMBRIA JAZZ

Che la musica e l'Umbria siano ormai un binomio indissolubile è un dato di fatto, una certezza corroborata da una grande anteprima di fine anno: l'annuncio della presenza di una leggenda come Sting alla prossima edizione di Umbria Jazz. Una notizia che fa felici fan, appassionati e amanti della buona musica.

LA CITTÀ DEL CIOCCOLATO

Ne parliamo anche nelle pagine interne: l'apertura della Città del Cioccolato sulla carta è una splendida opportunità per la città. Si porta a valore l'identità di Perugia che sul cioccolato fonda molto del suo percepito a livello nazionale e si torna a riempire uno spazio straordinario restato in disuso per troppo tempo.

IN UMBIRA CADONO LE STELLE (MICHELIN)

Se la perdita della Stella Michelin di Vissani suona come un'ingiusta prevaricazione da parte di una guida che pare sempre meno oggettiva, dall'altra dispiace constatare che questa volta l'Umbria di stelle ne perde due in un colpo solo, vista anche la chiusura de L'Acciuga. Unica buona notizia: i proprietari de L'Acciuga sono già ripartiti con un nuovo intrigante progetto.

IL PERUGIA E UN INIZIO DA INCUBO

Che la nuova società non sia mai stata chiara in termini di obiettivi e progetto è un dato di fatto; ma iniziare il campionato come ha fatto il Perugia con lo spettro della retrocessione e tre diversi allenatori va oltre ogni immaginazione. Ora, forse, con la bandiera Giovanni Tedesco e il rientro del nome Gaucci nella galassia grifo qualcosa si sta raddrizzando. Speriamo che l'incubo sia davvero ai titoli di coda.

PERUGIA, VIOLENZA FUORI CONTROLLO

Tanti, troppi, episodi di drammatica violenza. Dall'omicidio del giovane Hekuran Cumani, fuori dall'Università, all'accoltellamento di piazza IV Novembre fino alla surreale scena di un carrello della spesa lanciato da una ponte sulle auto in corsa a Fontivegge. Quali che siano le cause e a prescindere dai soliti teatrini sulle responsabilità, così non va e serve correre ai ripari.

SCEGLI LE PAROLE GIUSTE



Quest'anno sono le parole il miglior ingrediente che abbiamo scelto di mettere dentro un panettone o un pandoro. Perché le parole giuste hanno tutto il gusto delle emozioni. E non restano mai solo parole.

Scopri di più sull'impegno di Coop a sostegno dell'obbligatorietà dell'educazione affettiva.
Vai su: closethegapcoop.it

CLOSE THE GAP

coop

Linea d'Ombra

Di Claudia Alfonso



CHIAMIAMO LE COSE CON IL LORO NOME

Nel 2024 sono state uccise 116 donne, la maggior parte di queste sono morte per mano del loro partner o ex.
Si tratta di donne uccise in quanto donne. La questione del genere è centrale in questi omicidi.

Ma chiamiamo le cose con il loro nome: femminicidio.
Dare un nome significa riconoscere l'esistenza di una problematica complessa e sfaccettata che con il passare del tempo diventa sempre più inquietante. Chiamare le cose con il proprio nome significa smettere di nascondersi dietro categorie generiche e ammettere che esiste una violenza di genere specifica, strutturale, che si ripete con dinamiche praticamente identiche in tante parti del mondo. Una violenza figlia di un retaggio culturale che difficilmente riusciamo a estirpare. Le donne sono state per troppo tempo "cose" degli uomini.

Raptus, gelosia, ossessione, tragedia... No, la parola corretta è femminicidio. L'Italia sta compiendo un passo decisivo. Avremmo dovuto compierlo anni fa? Probabilmente sì, ma meglio tardi che mai. Il 25 Novembre di questo anno il Parlamento ha riconosciuto il femminicidio come reato autonomo. Si tratta sicuramente di una scelta giuridica, ma segna uno step cruciale anche per quello che dovrà essere il cammino culturale da intraprendere.

Riconoscere il femminicidio come reato ha un significato profondo ma soprattutto accende in maniera inequivocabile i riflettori su questo fenomeno sociale dilagante che va arginato con ogni strumento. Con l'articolo 577-bis del Codice Penale si configura una fattispecie autonoma di omicidio punita con l'ergastolo quando la morte di una donna venga cagionata:

- per discriminazione, odio o prevaricazione verso la vittima in quanto donna;
- mediante atti di controllo, possesso o dominio;
- in relazione al rifiuto della donna di instaurare o mantenere una relazione affettiva;
- come limitazione delle sue libertà individuali.

Ovviamente questa norma non risolve il problema del femminicidio in quanto tale, ma rappresenta inequivocabilmente una svolta, poiché finalmente si riconosce la gravità di un fenomeno che, vista la portata, non è e non può essere considerato un dramma privato, di un singolo, bensì una vera e propria emergenza sociale.
Adesso mi auspico vivamente, anzi ci auspichiamo vivamente, che a questa preziosa rivoluzione giuridica si affianchi un cambiamento, profondo, quello più importante, il cambiamento culturale.


Caciottone
DI NORCIA IGP
DENOMINAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
Proteggiamo la tradizione
NORCIA
Il Caseificio
1967
GRUPPO
GRIFO
agroalimentare

Chiave di G

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



INTERA

Uno stato e, al tempo stesso, un'azione.
È il momento in cui ti strappi, ti trasformi e ti ritrovi.
È una parola che raccoglie: come un respiro, uno sguardo, un abbraccio, un rito ed una ricomposizione, come la voce che torna al corpo e viceversa.
È la "parola-eco" che più ritorna nel mio audiolibro Stregonerie Contemporanee - da poco pubblicato - e la sentivo come il punto esatto da cui ripartire...

Spectrum - Florence and the Machine

UMBRIA
INTERNATIONAL AIRPORT
SAN FRANCESCO D'ASSISI

1226–2026
SAINT FRANCIS

WINTER BREAK

W2025-26

CAGLIARI DA 17*€

LONDRA STANSTED DA 19*€

PALERMO DA 17*€

CATANIA DA 17*€

TIRANA DA 20*€

*Tariffe a tratta, tasse incluse. Soggette a disponibilità limitata e condizioni, consultabili su ryanair.com e wizzair.com

INTELLIGENZA POLITICA

a cura dell'IA

Una nuova rubrica?
Non proprio... Piuttosto un esperimento borderline.
Abbiamo chiesto all'Intelligenza Artificiale di fare un editoriale sulla situazione politica a Perugia da un anno a questa parte.
Ed ecco che cosa ha elaborato...



A Perugia la politica vive una fase di transizione complessa, seguita al cambio di guida del 2024 che ha portato a Palazzo dei Priori la sindaca Vittoria Ferdinandi, prima donna alla guida della città. La sua coalizione, composta da centrosinistra e liste civiche, ha promesso una stagione di inclusione, partecipazione e rinnovamento urbano. Ma, a pochi mesi dall'insediamento, il clima resta teso e il confronto con le opposizioni si fa ogni giorno più acceso.

Il centrodestra insiste sul tema della sicurezza, con particolare riferimento ai quartieri più fragili come Fontivegge, accusando la giunta di procedere con un approccio "ideologico" e troppo concentrato sulle politiche simboliche. Nel mirino anche le scelte su commercio e mobilità, ritenute da molti operatori economici poco coraggiose o insufficientemente condivise.

A riaccendere lo scontro sono state poi le polemiche legate a Eurochocolate, tra presunte timidezze istituzionali, proteste e rivendicazioni identitarie che hanno trasformato un evento popolare in un terreno di battaglia politica. A questo si aggiungono episodi minori ma rumorosi, come gli scontri sui social che hanno coinvolto persone vicine alla giunta, alimentando un clima già incandescente.

Così, Perugia si trova davanti a un bivio: non più soltanto destra contro sinistra, ma due visioni di città. Una più prudente, attenta alla stabilità e al decoro; l'altra più ambiziosa, orientata al cambiamento e alla sperimentazione. La sfida, per l'amministrazione, sarà trasformare le proprie intenzioni in scelte concrete, capaci di ricomporre una comunità che oggi appare divisa su cosa voglia diventare.

A CURA DI ABOCA

Piante da record... per scoprire i primati del mondo vegetale

La natura è un mondo pieno di record e segreti, in questa pubblicazione rigorosa ma al tempo stesso leggera e fruibile si va alla scoperta della pianta più dolorosa del mondo, della più veloce, della più pesante e di tantissime altre...



Un libro di Alessandra Viola

Diciamolo subito: il bello di “Piante da Record” è che si tratta di una lettura che puoi fare tutta d’un fiato, oppure, per step, approfondendo giorno dopo giorno una pianta diversa. Da questo punto di vista Alessandra Viola ha messo a punto un’operazione perfetta.

Velocità, resistenza, mimetismo, longevità... Hai mai pensato che le piante possano vincere la **medaglia d’oro** in categorie come queste? O che esistono *piante da record* in grado di **sopravvivere a una bomba atomica**? Semi così piccoli da essere invisibili, **foglie più lunghe di un autobus** e fiori che si riscaldano? Tra alberi che toccano le nuvole, e che forse hanno ispirato le grandi **fiabe** del passato, e **semi giganteschi**, fra **minacciose piante carnivore** e foglie che procurano dolori insopportabili, questo libro è un invito a lasciarsi sorprendere dalla **forza silenziosa** del mondo vegetale. Un’occasione per familiarizzare con la **meraviglia** che abita in ogni foglia, radice o seme. E anche in ognuno di noi!

Ecco perché in “Piante da Record” non manca davvero niente: la **pianta più alta**, la **più veloce**, la **più pesante**, la più dolorosa, la **più resistente**, quella con il tronco più largo, la più calda, **quella che si mimetizza meglio**, quella con il seme più grande e quella con il seme più piccolo. E ancora: quella con la foglia più lunga, con il fiore più grande e quella con il fiore più piccolo, la **più longeva**, quella che vive con meno luce, quella che cresce più velocemente e stranissimi esemplari come quella **più puzzolente** e la **pianta carnivora più gigantesca**. Ogni primato è accompagnato da una carta d’identità della pianta, foto, dati scientifici e curiosità **per lettori di ogni età**. Il che rende il libro la lettura, o anche il regalo (visto il periodo) perfetto per grandi e piccini.



L’AUTRICE

Alessandra Viola è una scrittrice, giornalista e divulgatrice scientifica con una passione per il mondo vegetale. Insegna Comunicazione dell’ambiente all’**Università Vita-Salute San Raffaele** di **Milano** e ha scritto saggi scientifici tradotti in tutto il mondo tra i quali *Chiedi a una pianta. Come semi alberi e fiori ci insegnano a essere felici* (Laterza 2024), *Flower Power. Le piante e i loro diritti* (Einaudi 2020) e numerosi altri. Ha anche scritto e condotto i programmi Rai “Clorofilla” e “Racconti verdi”. Ha vinto due volte il Premio nazionale di divulgazione scientifica, è stata migliore giornalista scientifica dell’anno per la Fondazione Armenise Harvard, Ambientalista dell’anno per il Premio Luisa Minazzi.

Istituto Superiore Leonardi: la scuola che cresce con te



l'Istituto Superiore Leonardi si trova all'interno del prestigioso palazzo della Regione Umbria, a pochi passi dalla stazione ferroviaria. La sede è facilmente raggiungibile dai mezzi pubblici.
L'Istituto è dotato di: 15 aule, un laboratorio e una biblioteca; gli spazi luminosi e climatizzati sono dotati di tecnologie didattiche avanzate.
Da gennaio 2026 l'Istituto inaugurerà nuove aule, offrendo ambienti ancora più funzionali.
L'Istituto rientra nella lista delle scuole del Sistema Nazionale di Istruzione che svolgono un servizio pubblico. Il riconoscimento ministeriale (MIM) di parità garantisce che il funzionamento rispetti integralmente le norme della scuola statale, assicurando piena conformità ai programmi ministeriali, alle modalità d'esame e ai titoli di studio rilasciati.

UN METODO EDUCATIVO CENTRATO SULLA PERSONA

L'Istituto Superiore Leonardi propone un modello educativo che mette al centro la persona, valorizzandone la crescita culturale e umana. Grazie alla realizzazione della Piattaforma Didattica, basata su una metodologia innovativa e inclusiva, i docenti dell'Istituto guidano gli studenti nell'acquisizione del metodo di studio durante le ore di lezione; a casa resta solo un'attività di ripasso e eventuale approfondimento personale.

OFFERTA FORMATIVA
L'offerta formativa si articola in tre percorsi quinquennali pensati per rispondere a diverse aspirazioni accademiche e professionali: Liceo Scientifico, ITE AFM- Amministrazione, Finanza e Marketing e IPSSAS - Istituto Professionale Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale rivolto a chi desidera orientare il proprio futuro professionale verso i servizi socio-educativi e socio-assistenziali. Le lezioni si svolgono dalle ore 8:00 alle 13:45, dal lunedì al venerdì, rispettando il calendario scolastico regionale.

ISCRIZIONI AL PRIMO ANNO, OPEN DAY E "STUDENTE LEONARDI PER UN GIORNO"
Le iscrizioni sono a numero chiuso, per garantire classi equilibrate e un rapporto educativo autentico. L'iscrizione al primo anno può essere fatta in sede o attraverso il portale ministeriale (UNICA) nei termini indicati. Oltre la scadenza, lo studente che desidera iniziare l'anno scolastico all'Istituto Superiore Leonardi, può richiedere il nulla osta di trasferimento alla scuola indicata nella domanda. Nei mesi di novembre, dicembre e gennaio, dal lunedì al venerdì, l'Istituto apre le porte alle famiglie con gli Open Day e con "Studente Leonardi per un giorno"; le iniziative permettono allo studente di visitare la scuola, conoscere i docenti e sperimentare l'ambiente scolastico.

IL VALORE DELLA PERSONALIZZAZIONE
L'Istituto offre risposte alle esigenze di chi necessita di percorsi formativi personalizzati:
Piani didattici personalizzati (PDP) per lo studente con **BES (Bisogni educativi speciali)**.
Progetto Studente-Atleta di alto livello, per chi pratica attività agonistica è previsto un Percorso Formativo Personalizzato (PFP) che integra l'impegno sportivo a quello scolastico.
Per gli studenti **fino ai 16 anni**, soggetti all'obbligo di istruzione, è possibile richiedere **l'Istruzione Parentale** al fine di sostenere l'esame di idoneità alla classe successiva.
Per gli studenti **temporaneamente impossibilitati a frequentare** (a causa di infortuni o patologie), è possibile attivare **l'Istruzione Domiciliare** (DM 461/19), con un servizio educativo erogato tramite didattica a distanza.
Per studenti provenienti da altre scuole che intendono **cambiare indirizzo** o recuperare fino a **due anni in uno**, sono disponibili percorsi di studio specifici.
Gli studenti già iscritti in altri istituti (dalla prima alla quinta classe) possono richiedere il **nulla osta per il trasferimento**.

Per favorire lo sviluppo delle competenze trasversali e della cittadinanza attiva dello studente, l'Istituto propone numerose **attività di orientamento** sul territorio — visite, mostre, incontri e collaborazioni con enti locali — che creano un ponte concreto tra scuola e vita reale.

AVERE A CUORE IL FUTURO DEGLI STUDENTI
Formazione personalizzata, attenzione alla persona e solide connessioni con il territorio rendono l'Istituto Superiore Leonardi un punto di riferimento per la costruzione consapevole di un futuro accademico, professionale e personale.



UNA RIVELAZIONE INASPETTATA

FEDERICO RICCI

Testo: Matteo Grandi
Brano: Bella Mossa — Franco126

“Con Antognolla l’Umbria ha un'occasione unica”

Il manager, ex AD dell’azienda, spiega perché il resort che nasce intorno al campo da golf, ora di proprietà della Eagle Hills del magnate Mohamed Alabbar, può essere un game changer per l’economia e l’in-coming della nostra regione

Federico Ricci, ex capo di Gabinetto della Presidenza della Regione nel corso della precedente legislatura, è stato chiamato nel 2025 a ricoprire il ruolo di **amministratore delegato** di Antognolla. Un **ruolo di prestigio** con una **mission chiara** terminata con l'individuazione di una nuova proprietà per proseguire la crescita e la valorizzazione di un luogo unico in Italia e per dare continuità a un polo del lusso che per l'Umbria può diventare sempre più un attrattore strategico (Reschio docet).

E allora **partiamo dalla fine**: Ricci, da dirigente pragmatico e capace, insieme alla precedente proprietà ed al Team, chiude un'operazione che sulla carta poteva sembrare fantascienza. Missione compiuta con un'exit che avviene di comune accordo tra lo stesso Ricci e le due proprietà, la vecchia e la nuova: ovvero la precedente facente riferimento al businessman globale **Andrey Yakunin** e quella nuova, facente riferimento a **Mohamed Alabbar**, uno degli uomini d'affari più influenti del pianeta, nonché proprietario di **Noon**, impropriamente ribattezzata l'Amazon del Middle East. Alabbar è molto attivo tra **Dubai** ed Abu Dhabi centri nevralgici dei suoi interessi e dei suoi investimenti. Insomma, un nome che non lascia indifferenti.

Federico, dopo questa exit qual è il tuo ruolo?
Avendo effettuato una exit, non ho ruoli nelle società. Sono uscito di scena, come ho comunicato, dopo aver gestito insieme al precedente Consiglio d'amministrazione e al nostro team una una fase di transizione cruciale per Antognolla. La proprietà dell'azienda è ora passata a un prestigioso player internazionale e quindi, di comune accordo, abbiamo deciso che la mia missione era conclusa con reciproca soddisfazione.

Facciamo un passo indietro. Come inizia il tuo rapporto con la precedente proprietà e come entri in qualità di amministratore delegato?
Molto semplicemente perché mi cercano. Avevano bisogno di gestire questa fase, un periodo di transizione cruciale, quindi un turn-around dell'azienda in questo caso estremamente sensibile in quanto anche operazione di finanza straordinaria. La scelta del Presidente Yakunin è ricaduta su di me. L'azienda sicuramente non aveva problemi ad attrarre profili internazionali, ma hanno optato per un manager italiano per guidare un brand globale, ma fortemente radicato in Umbria; e questa identificazione, unita alla conoscenza del territorio, è stato a mio avviso un elemento di valore.



Che cosa hai trovato quando sei arrivato? Raccontaci, dal di dentro la realtà Antognolla... anche in termini di progettualità realizzate...
Ovviamente in questa fase quello che posso raccontare lo racconto da ex, che non ha ruoli attivi in essere e riguarda il passato. Antognolla è senza ombra di dubbio una delle proprietà più belle d'Italia, che esprime l'Umbria al suo miglior livello, sia dal punto di vista naturalistico che per ciò che nel tempo è stato realizzato grazie ai tanti investimenti che la precedente proprietà ha fatto, a partire dal campo da golf, uno dei più belli d'Europa, insignito più volte del titolo di migliore d'Italia.

E poi i tanti servizi a corollario: un boutique restaurant che esprime la tipicità e l'autenticità della nostra terra, olio e vino della tenuta e poi un livello dell'hospitality, sia la piccola già operativa che quella in divenire, davvero unico; un mix di elementi umbri ed elementi internazionali.

Insomma, un bel connubio...
Decisamente; anche perché si respira una sintesi fra gli autentici valori umbri e un imprinting fortemente internazionale.

Internazionale come il target a cui Antognolla si rivolge?
Questa risposta va sempre mediata fra quello che è stato fino a quando ero presente io e quelli che saranno i progetti della nuova proprietà. Ma in generale Antognolla ha innegabilmente una vocazione internazionale. Si inserisce pertanto all'interno di un mercato globale che ovviamente abbraccia anche un target italiano. E io personalmente trovo molto positivo che l'Umbria con i suoi valori possa affacciarsi su una vetrina così importante a livello internazionale. L'importante è che si faccia trovare pronta.

E allora ti chiedo, la nostra regione è pronta anche per accogliere questo tipo di turismo?
Provo a rispondere in due step. In primis, sul versante dell'immagine abbiamo iniziato a lavorare molto bene, ma dobbiamo continuare e dobbiamo focalizzarci su quei valori che il pubblico internazionale si attende da noi. Inoltre, dobbiamo internazionalizzarci, quindi andare a prendere il nostro pubblico in giro per il mondo. Il secondo aspetto è quello infrastrutturale: dobbiamo essere raggiungibili e al tempo stesso continuare a garantire quella privacy che per una certa clientela è un valore fondamentale.





L'aeroporto come si colloca in questo ragionamento?
Dovremmo rafforzarlo e raddoppiarlo a prescindere: ampliarne i servizi, la dotazione e la capacità di attrarre ancor più jet privati assicurandogli servizi di livello. Già oggi è uno degli aeroporti più importanti del centro Italia per i jet privati, ma andrebbe fatto crescere di pari passo con il necessario raddoppio delle rotte dei passeggeri del traffico commerciale.
Inoltre, dal mio punto di visita, abbiamo bisogno di una rotta per collegarci quotidianamente a Francoforte, che è il principale hub europeo e uno dei principali hub mondiali.
Al tempo stesso non dobbiamo fermarci al traffico aereo: serve continuare a lavorare per una stazione dell'Alta Velocità. Sono elementi essenziali per intercettare e garantire servizi per questo tipo di investitori e questo tipo di pubblico.



Il tutto in ottica di incoming?
Sì, la funzione delle infrastrutture è prevalentemente di incoming, e fa affluire ricchezza e capitali, dopodiché la conseguenza dell'incoming è l'out-going e se fossimo collegati giornalmente con Francoforte via aereo e seriamente via treno con Milano ne gioveremmo anche da umbri. In quest'ottica è fondamente recuperare almeno un collegamento aggiuntivo con Milano che sta diventando la città più importante d'Europa.

Torniamo ad Antognolla... che cosa significa per l'Umbria essere riusciti ad agganciare una realtà così importante?
Significa dover avere ancora più consapevolezza delle potenzialità del brand Umbria sul mercato internazionale. Secondo me tutto quello che è investimento nel real estate e nell'*hotellerie* che è già arrivato e che arriverà nei prossimi anni, dovrà trovare un territorio pronto.

Il lusso in questo senso può essere una leva?
Il lusso di per sé è un concetto abusato. Io credo che vada trovato un posizionamento alto di gamma, capace di attirare un pubblico di qualità e di attivare numerose correlazioni di business con il territorio. Questa è la vera opportunità. Non dobbiamo aver ritrosia nel cavalcare questo trend. Ora siamo di fronte al più importante investitore mai arrivato in Umbria. Non possiamo farci trovare impreparati né a livello di mentalità né a livello istituzionale.



Anzi, le istituzioni dovrebbero fare da apripista, rendendo fertile il territorio e sfruttando questa opportunità nel miglior modo possibile.

Quando dici nel miglior modo possibile a cosa alludi?
Al fatto che si deve costruire un ecosistema capace di far lavorare l'Umbria e le aziende umbre, trattenendo più possibile la ricchezza generata dagli investimenti sul territorio. Ci sono grandi eventi nella nostra regione, come per esempio Umbria Jazz, dove il 70% dei costi vengono affidati ad aziende che non sono in Umbria, perché attorno a Umbria Jazz non abbiamo saputo far nascere in tanti anni un ecosistema. Se in questa fase come territorio sapremo essere proattivi e competitivi allora riusciremo a sfruttare al meglio questa grande opportunità.

In chiusura. Cosa c'è adesso nel tuo futuro? Di fatto sei uscito di scena dopo il passaggio di consegne. Esiste la possibilità che tu possa continuare a collaborare anche con la nuova proprietà o hai altri progetti?
Per il mio futuro, mi piacerebbe tornare a lavorare in una azienda italiana che guarda al mondo, magari guidata da una proprietà familiare perché è una tipicità che adoro, con lo spirito di essere utile. Poi, semmai si dovesse presentare l'occasione di collaborare con la nuova proprietà di Antognolla, per me non potrà che essere un onore perché li considero un gruppo prestigioso e visionario, nel senso letterale e imprenditoriale del termine.

I CENTRI FITNESS
N°1 IN EUROPA



McFIT PERUGIA | Piazza del Bacio | 06124 Perugia



cFIT

McFIT

VISITA IL SITO MCFIT.COM

IL NUOVO THUNDER SPORT CENTER

È “ARMONIA GREEN” (PER TUTTE E TUTTI) TRA SPORT, DIVERTIMENTO ED ECCELLENZE GASTRONOMICHE



In Via F. Cairoli a Perugia un nuovo centro sportivo e di relax immerso nel verde, con piscina per beach volley, campi da gioco, spazi di relax e ristorante con chef di prestigio



In Paesi come Spagna e Argentina, da dove hanno origine i principali campioni mondiali del Padel, le pratiche sportive e le abitudini culturali sono mutate. I giovanissimi non ricevono come primo dono degli adulti il tradizionale pallone da calcio, ma una racchetta...da usare per uno sport nuovo e attuale come il Padel. Anche le ragazze e i ragazzi italiani possono e debbono avvicinarsi a questo sport, ma servono infrastrutture adeguate, dove tecnica e pratica sportiva, natura e una corretta alimentazione (possibilmente fatta di eccellenze locali con chef preparati) garantisca il benessere delle persone. Perugia si candida ad essere un centro nazionale di eccellenza per il settore: a trarne vantaggio sono i perugini e gli umbri che, da quest'anno, hanno un luogo nuovo dove passare giorni e serate in relax, salute e divertimento.

L'intervista al titolare del Thunder Sport Center, Lorenzo Lattanzi

Ci vuole passione e competenza per aprire un centro di eccellenza dedicato al padel, allo sport, al relax come il Thunder Sport Center. Presentiamolo alla città di Perugia e agli umbri. Cosa è possibile fare e in quale atmosfera?
Tutto nasce dalla passione per questo Sport, da anni di militanza nel tennis. Inoltre, per un connubio tra sport ed amicizia, mi sono avvicinato al mondo del Padel e con dedizione, passione e spirito di abnegazione ho iniziato lavorare con una visione ben precisa: la creazione di un centro dove sport, salute e benessere possano convivere.

Perché un centro come questo a Perugia?
La città è di per sé affascinante, splendida e necessita di un centro sportivo dedicato, immerso nella natura. Essendo vicino al percorso Verde intitolato a Leonardo Cenci e alla cittadella dello sport, con il calcio e la pallavolo, il PADEL di livello non può che essere un centro di attrazione. Abbiamo ampi campi da gioco, la piscina per il beach volley, spazi di relax e ristoro per un benessere integrale.

A frequentarlo grandi campionesse e grandi campioni, ci sono campionati attivi per avvicinarsi a questa specialità. Qualche nome di spicco e qualche risultato.
Abbiamo la fortuna di aver nel nostro centro campioni di livello nazionale.



Tra questi Antonella Cavicchi, nostra Maestra, attualmente n° 6 D'ITALIA IN CLASSIFICA fitp, giocatrice in serie A. Antonella ha partecipato ad un torneo a livello mondiale con il suo best ranking.
E poi con me, Maestro FITP di II° livello, e con Alessandro Formica Maestro FITP di I° livello.

Chi può iniziare a praticare questo sport?
E' molto importante avvicinarsi a questo sport in maniera graduale: si tratta di uno sport in forte crescita come disciplina e la stessa Federazione Tennis divenuta FITP tennis e Padel ci punta tantissimo. Sarebbe opportuno far avvicinare le giovani e i giovani ragazzi a questo sport anche nel Paese dove spesso è più facile regalare un pallone ad un ragazzo di 4 anni piuttosto che una racchetta.
Vi posso testimoniare, invece, che in Paesi come Spagna ed Argentina, che annoverano i primi campioni mondiali sia maschili che femminili, i ragazzi iniziano in tenera età ad avvicinarsi a questo sport.

Quali i vantaggi di venire al Thunder per chi invece conosce il padel e lo pratica da tempo?
C'è una forte volontà di perfezione, di ricerca del bello e del funzionale, massima attenzione ai campi, al riscaldamento alla possibilità di allenarsi in condizioni ideali anche quando il clima non è tra i più piacevoli come durante la stagione invernale, da noi si gioca sempre con riscaldamento adeguato sotto i palloni e sia gli spogliatoi che le docce sono caldi ed accoglienti.

Nello specifico per le donne?
Tante donne e ragazze si sono avvicinate a questo sport, lo praticano sia per diletto sia per competizione agonistica. Noi al club abbiamo tante squadre che militano nelle competizioni regionali e nazionali ottima opportunità per chi vuol fare di questa passione un vero proprio sport.

Rilassarsi e gustare le pietanze proposte dal rinomato chef: tutto è connesso nella direzione del benessere Parliamo del Thunder Bistrot



Anche qui sempre per puntare all'eccellenza, abbiamo voluto creare un punto di relax e ristoro con uno Chef di giovane esperienza: Nicolò Palomba. Dopo la formazione presso L'istituto Alberghiero Regionale diplomandosi con massimi voti, ha lavorato presso Ristorante Bottega del Vino di Perugia, dedicandosi prevalentemente ai primi ed ai secondi piatti. Poi, con passione e dedizione per la cucina, ha voluto insieme a me intraprendere questa nuova avventura, potendo sia creare e far degustare le proprie prelibatezze, sia suggerire allo sportivo di turno un menù dedicato.

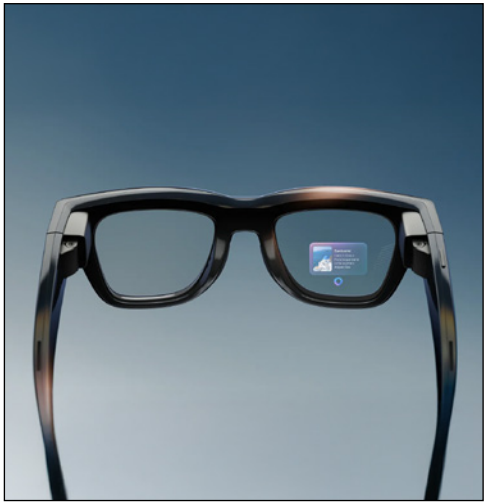
La prima scelta riguarda l' attenzione alla Stagionalità, alla ricercatezza delle materie prime di qualità un piatto adatto ad un Atleta, come Bresaola rucola e grana non può prescindere dalla alta qualità di tutti i componenti, un Parmigiano stagionato 36 mesi, una bresaola DOP della Valtellina ed un Aceto Balsamico di Modena invecchiato, che da solo pone in esaltazione tutti i componenti. Invito in questo periodo a degustare uno speciale petto di Pollo Ruspante con Riso basmati e Curry, o un Salmone affumicato con Riso Basmati mandorle ed edadame, per i classici una speciale Carbonara a modo mio, delle golosissime mezze maniche ai tre pomodorini o altrettanto gustosi degli gnocchi fatti a mano con tartufo e Zafferano.

Come suggerito da Nutrizionisti Sportivi la possibile combinazione di Carboidrati complessi a lento rilascio come quelli contenuti nel Riso Basmati, abbinate a delle proteine come quelle di Uova fresche di stagione, o di una Bresaola di qualità , senza trascurare la possibilità di impiego della carne bianca sempre abbinata all'alta qualità del Riso Basmati mostrano l'idealità per un piatto veloce da degustare dopo un match o un importante allenamento

Pagina social:
www.facebook.com/
THUNDERSPORTCENTER

SMART & TECH





META RAY-BAN DISPLAY

I Meta Ray-Ban Display sono smart glasses con display integrato nella lente destra, capaci di mostrare messaggi, indicazioni e contenuti generati dall'IA. Il controllo avviene anche tramite il Meta Neural Band, un braccialetto che interpreta i segnali muscolari per gestire funzioni con gesti discreti. Il design è sobrio, tipo Wayfarer, con lenti Transitions e resistenza IPX4. L'autonomia arriva fino a 6 ore, estendibile a 30 con la custodia di ricarica. Questi occhiali offrono un'esperienza di computer da indossare, portando l'intelligenza artificiale direttamente davanti agli occhi.



ROBOROCK SAROS Z70

Il nuovo aspirapolvere di Roborock porta l'autonomia domestica a un livello completamente nuovo. Il suo braccio robotico (OmniGrip) gli permette di spostare piccoli oggetti da terra, in modo da pulire anche dove, in precedenza, serviva l'intervento umano. Saros Z70 unisce aspirazione potente e lavaggio del pavimento, gestendo tutto in automatico dalla sua base. È pensato per chi vuole davvero "delegare" le pulizie.



NAVIFUT XSTEP

xStep è il mouse da piede sviluppato da un piccolo team di italiani specializzati in ergonomia e accessibilità. Si tratta di un prodotto tanto funzionale quanto elegante, in grado di fondere la precisione e la qualità dell'ingegneria svizzera con il gusto e il fascino del design italiano. L'obiettivo è creare un accessorio più accessibile per chi ha disabilità o disturbi come il tunnel carpale, ma anche utile a chi desidera ampliare l'interazione con il computer sfruttando i movimenti dei piedi, sia per esigenze pratiche sia per puro divertimento o produttività.



VIVO X300 PRO

Il Vivo X300 Pro potrebbe essere il primo smartphone capace di offrire prestazioni fotografiche davvero vicine a quelle di una camera professionale. La collaborazione con Zeiss, il sensore super stabilizzato da 200 megapixel e il kit fotografico aggiuntivo ed opzionale (composto da teleobiettivo esterno e grip) lo trasformano in uno strumento fotografico sorprendente ed alla portata quotidiana di tutti.



APPLE VISION PRO (M5)

Il nuovo Vision Pro di Apple integra il potente chip M5, che aumenta significativamente le prestazioni AI, la grafica e la fluidità del rendering. Grazie ai micro-OLED arriva a 120Hz, migliorando la resa visiva e riducendo la motion sickness. La Dual Knit Band riduce la pressione sulla testa, rendendo più comodo l'uso prolungato. L'intelligenza artificiale incorporata ora lavora più velocemente, per esperienze immersive, produttive e creative.



LENOVO LEGION PRO32UD-10

Questo monitor OLED 4K da 31,5" è pensato per chi vuole un'esperienza visiva impeccabile. Con colori vividi, neri profondi e un refresh rapidissimo, rende giochi, film e contenuti incredibilmente fluidi e dettagliati. Le connessioni moderne e la qualità dell'immagine lo rendono ideale sia per il gaming che per la produttività. Un display potente ma elegante, che trasforma qualsiasi scrivania in un vero centro multimediale.

okkio

OTTICA & CONTATTOLOGIA

CORCIANO
Via Sandro Pertini 3 • T. 075 3746881

BASTIA UMBRA
Via Roma 103 • T. 075 3769320

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

GUALDO TADINO
Via Flaminia Nord • T. 075 9108200

NOCERA UMBRA
Piazza Umberto I • T. 0742 81446

Okkio Occhialeria

345 0397426

otticaokkio.it




A NATALE...
Facciamo i Buoni!
IN REGALO UN BUONO DA € 30!

FONDAZIONE PERUGIA



EXTRA

segni antichi | visioni contemporanee

a cura di Marco Tonelli

info e orari
fondazioneperugia.it

17 giugno 2025 | 6 gennaio 2026

Perugia | Palazzo Baldeschi
Corso Vannucci 66

Arruzzo
Bertozzi & Casoni
Bianchi
Boetti
Cannavacciuolo
Delvoye
Dessì
Griffa
Isgrò
Lai
La Pietra
Novelli
Ontani
Paladino
Pepper
Serafini
Tilson
Tremlett

con il patrocinio di
MINISTERO DELLA CULTURA
Regione Umbria
Città di PERUGIA
partnership tecniche
saba parcheggi
Regionale

Una giovane artista che ha trovato nel disegno un modo per dare vita, voce e senso al proprio mondo interiore

ILARIA PERINO, UN TRATTO IN MOVIMENTO

Testo: Matteo Cantergiani

Brano: Training Season – Dua Lipa

UN INIZIO: IL COLORE ARRIVA ANCHE CON LE NUVOLE GRIGIE

Giovedì 23 ottobre, una giornata parecchio nuvolosa mi accoglie tra le sue braccia. Dopo la consueta passeggiata arrivo in studio.
Si fanno circa le undici quando, così come le grigie nuvole si sono cordialmente presentate a me questa mattina, sono io a presentarmi ad un ospite che stavo aspettando. Si tratta di Ilaria Perino, la sua vita ruota attorno all'illustrazione e all'animazione. Ma come presto scoprirò, anche attorno a molto altro. Le offro un caffè. Mentre il mio collega lo prepara, ci accomodiamo in sala riunioni.

Nata a Firenze da genitori piemontesi, Ilaria si trasferisce in Umbria a 11 anni. Cresce tra Gualdo Tadino e Assisi, diplomandosi al liceo linguistico. Nonostante non abbia mai studiato arte in modo accademico, l'ha sempre respirata: *"Quando vivevo a Firenze, i miei genitori mi portavano ogni domenica in un museo diverso. A volte per un workshop, altre solo per visitare. Sono stata molto fortunata"*. Questa parte della sua infanzia, come una piccola e iridescente bolla di sapone, è rimasta alloggiata nelle sue più piacevoli memorie, senza mai scoppiare.


non voglio prenderti
voglio toccarti con gli
OCCHI
ILARIA PERINO



Come accennato, dopo Firenze arriva l'Umbria. Qui, Ilaria vive un momento cruciale nel suo rapporto personale con l'arte: *"Il giorno dopo la maturità ho avuto un grave incidente stradale che mi ha lasciato a letto bloccata per mesi, potevo muovere solo l'avambraccio destro. Avevo sempre avuto la passione per il disegno, ma questa circostanza mi ha portato a disegnare molto di più. Se non potevo muovermi io, che almeno potessero farlo i miei disegni. Così inizio a sperimentare con l'animazione [...] e nasce anche la figura protagonista di tante opere: Personaggina. Io la chiamo così, è il mio stile [...] ma non il mio alter-ego"*.

Tutto ciò sfocia poi nei suoi anni di studio torinesi, presso il Centro Sperimentale di Cinematografia. La città della magia nera si offre come grande opportunità: *"A Torino sono stata un paio d'anni, il CSC è stato impegnativo, ma molto utile. Il Centro impronta molto alla vita lavorativa. Lì ho imparato a dare un valore economico a quello che faccio, che non è scontato dato che il mio lavoro nasce da una passione"*.

Dopo Torino, Ilaria tornerà in Umbria, ma di questo parleremo in seguito.

UN DISORDINE CHE GENERA ARTE

UN LINGUAGGIO SILENZIOSO E GENTILE, FATTO DI BRACCIA LUNGHE E STELLE PICCOLE

Osservando l'ambiente, noto un'antitesi tra i toni scuri della sala riunioni e il colore che Ilaria porta in questa chiacchierata. Stili diversi, in contrasto, tra l'ospite e la sala ospitante. L'osservazione diviene punto di partenza anche della conversazione che sto avendo: *"A me è sempre piaciuto osservare e disegnare. Quando ero piccola avevo l'obiettivo di disegnare ciò che avevo in testa [...] poi lo stile arriva solo nel momento in cui la creatività prende una forma"*.

Lo stile di Ilaria si compone di personaggi mutevoli nella forma, che prendono vita grazie a linee morbide e flessibili. *"Dopo l'incidente mi sono sentita a mio agio a disegnare braccia e gambe molto lunghe, è stato naturale. Poi il percorso al CSC mi ha aiutato a trovare uno stile che fosse facilmente animabile. Rendere "fluttuanti" le figure che disegno è un'esigenza che nasce da una necessità"*.

Lo stile di un artista è un linguaggio silenzioso, fatto di elementi che creano un immaginario, un mondo interiore, che poi viene esteriorizzato. Alcuni elementi, come *"cerotti, stelline, piedi, culetti, tettine"* fungono da vocabolario visivo.
"Le sopracciglia rotonde, - continua - *penso siano in grado di sintetizzare bene molte emozioni"*.

Sfogliando il suo quadernino, mi mostra alcuni protagonisti del suo mondo: Richard, un cavallo, e poi Stellina, Spina, Fagiolo, Riso e aggiunge: *"Ultimamente mi piace anche disegnare gli edifici. Quando il mio corpo stava peggio disegnavo un sacco di più i personaggi, ora invece cammino, sono indipendente. Ho fatto un passo avanti"*.
Richard, gli altri personaggi e soprattutto gli edifici, sono sintomo di cambiamento e soprattutto sono emblema di mutevolezza, tipica non solo dello stile rappresentativo di Ilaria, ma anche del suo linguaggio creativo che non smette mai di aggiungere nuovi elementi che popolano quel mondo interiore che tanto la caratterizza.

UN COMPLEMENTO OGGETTO E UNO DI MEZZO: GRAMMATICA DEL DISEGNO E DELLA VITA

Arriva il caffè. È una breve pausa che introduce un tema centrale: i contenuti. Ilaria non manca di argomenti e il primo di cui mi racconta, riguarda il suo passato "nomade": *"Essendomi sempre trasferita non ho mai sentito di avere radici, mi sentivo sola. Per questo per me è stato importante parlare di salute mentale. Disegnare mi ha aiutato molto, anche se è stato un'arma a doppio taglio [...] ho condiviso tanto, forse troppo. Ma scoprire altre donne che raccontavano se stesse attraverso l'arte mi ha aiutato ad accettare molte cose difficili. Infatti, un altro tema per me fondamentale è la donna"*.

Parlando con Ilaria viene a galla l'importanza dei temi, e si evidenzia anche come essi finiscano per collegarsi tra loro. Un'altra cosa di cui lei mi parla è la creatività, e di come affrontare questo tema le faccia sia esprimere che nascondere una parte di se stessa. *"Il mio focus principale è diventata la creatività. Ma adesso è come se non volessi più parlare di me, quasi non condivido più niente dei disegni che faccio per me. Ora mi piace di più dare gli input agli altri, dire loro di disegnare. E poi mi piace il nonsense. Dato che non voglio parlare di me, disegno i meme".*

UN METODO PER ACCETTARE IL CAOS E DISEGNARLO MEGLIO

Arriva il mio momento preferito di ogni intervista: porre una domanda semplice, ma formulata in modo lungo e arzigogolato. Perciò ora, per il gusto di divertirmi, riporterò in stile classico questo momento.

Stiamo guardando la serie tv "Il processo creativo di Ilaria", solo che siamo degli spettatori pessimi, abbiamo visto l'episodio iniziale e quello finale. Grazie agli episodi iniziali, sappiamo che Ilaria si sveglia e non ha commissioni, è libera di creare ciò che vuole. Mentre grazie agli episodi finali, sappiamo che dando sfogo alla sua creatività ha dato alla luce un'opera. Cosa succede negli episodi di mezzo? Io creo seguendo il flusso [...] ed è cambiato tutto quando ho deciso di accettare il caos.

Accettarlo significa stare male, stare bene, nel giro di cinque minuti. L'ho accettato e ho detto: "sfruttiamolo". Se mi dai tre parole, mi vengono trecentomila idee. Per questo non parlo di blocco creativo, quanto più di difficoltà nel mettermi a disegnare. La creatività c'è, è il caos nella mia testa. Perciò, se vedi la prima puntata e l'ultima di questa serie tv, direi che in mezzo può succedere di tutto.

UN PERCORSO FATTO DI SCELTE, PERSONE E OPPORTUNITÀ

Verso la fine della chiacchierata, l'argomento si sposta sui piani presenti, futuri e indirettamente si parla anche di Perugia. *"Sono capitata qui per caso. Inizialmente volevo stare vicino ai miei, per aiutarli. Ma andando a vivere con loro, ho finito per peggiorare le cose. Quindi ho cambiato casa, dovevo cambiare le cose. Ho scelto Perugia, dove non avevo niente [...] nessuna relazione di circostanza, nulla. Quindi mi sono scelta le persone con cui volevo stare. Ho scoperto delle persone stupende".*

Dalle relazioni nascono nuovi progetti: *"Avere amici creativi, che lavorano seguendo la propria passione, mi ha spinta a fare lo stesso. Ero stanca di lavorare solo online, così mi sono proposta di fare un corso di esplorazione creativa per bambini. Da lì è nata l'idea di organizzarne uno anche per adulti, da fare in serata. All'inizio*

PASSIONE, RIFLESSIONE E UN'ILLUSTRAZIONE CHE RIDE IN FACCIA ALLE AVVERISTÀ

ero io a propormi ai locali per le serate "Scarabocchio", ma ora sono loro a cercarmi! Sono molto affezionata a questi eventi, soprattutto a quelli ospitati al Fuori Corso. Grazie a tutto questo ho conosciuto molti creativi e con alcuni di loro ho fondato SIGLA, un collettivo di artisti".



Sfrutto gli ultimi minuti a disposizione per ascoltare ulteriori piani futuri. *"Qui a Perugia, dal 13 al 30 novembre c'è la terza edizione del festival "T'Immagini". Si tratta di un festival dell'illustrazione. Lo organizzano la Biblioteca delle Nuvole, e la libreria indipendente di Carlo Floris".* Ilaria si occuperà della comunicazione del festival e anche di divulgazione: *"Quest'anno è dedicato ai 130 anni dalla nascita del cinema. Infatti il 21 novembre faccio un talk al PostModernissimo [...] parlerò della storia del pre-cinema attraverso le mie animazioni. Questo talk nasce da un progetto che ho realizzato al Properzio, il mio vecchio liceo ad Assisi. Qui, grazie ai fondi del PNRR, ho tenuto lezioni ai miei ex professori come docente esperta in arti grafiche e digitali. Oltre al talk, il programma del festival offre molti altri eventi interessanti ed è attualmente aperta anche un'open call per cortometraggi d'animazione realizzati con qualsiasi tecnica".*

A questo punto ringrazio Ilaria per questa piacevole chiacchierata e ci congediamo, ma non prima di chiederle di descriversi con una frase: *"Un caotico riassunto creativo per accettare che ci sono dei momenti difficili e cercare di non abbandonarsi ad essi, ma sfruttarli".*


CIPRIANI
42nd STREET

MaMo: istruzioni per muoversi agilmente tra critica sociale, ironia tagliente e cultura pop

PM torna a occuparsi di un artista eclettico e sempre in movimento, che con la sua creatività provocatoria non smette di sorprendere

Testo: Matteo Cantergiani
Brano: Non è mica te — Eddie Brock

Ogni artista sviluppa una propria **concezione di arte. Creatività**, **ironia** e **attenzione al dettaglio** convergono per evidenziare un tema o una posizione critica: è questo l'orizzonte in cui si colloca **MaMo**, artista perugino noto per un **linguaggio visivo** fondato su incisività e pragmatismo. L'ironia, elemento strutturale della sua produzione, diventa per lui **strumento di lettura e distacco**, capace di alleggerire anche temi complessi. L'artista sottolinea in modo conciso: "*Nella mia arte l'ironia è padrona*", una dichiarazione che sintetizza l'impianto concettuale alla base del suo lavoro.

In occasione della stagione natalizia l'artista propone **"Xmas Alert"**, intervento che ricalca la cifra espressiva del suo catalogo classico: un **tocco di ironia dissacrante** trasforma un comune **cartello stradale** in un **albero di Natale. Il** livello denotativo dell'opera è chiaro: un'iconografia che arriva diretta al lettore, soprattutto grazie anche alle componenti **eidetiche e cromatiche. I colori accesi**, il triangolo di pericolo e l'albero di Natale, espressi a livello denotativo, consentono la **lettura connotativa** dell'opera. Occorre riflettere sulla **festività natalizia**, una tradizione messa a rischio. Ma da cosa? La società che cambia in fretta? Conflitti mondiali? Il Grinch?



L'opera non fornisce le risposte — **l'arte non lo fa mai** — questo è onere del lettore. "Xmas Alert" è un'opera che ricalca il classico format di MaMo, in cui l'artista **pone un quesito e lascia spazio di interpretazione al fruitore.** Noi lo ringraziamo per averci prestato la sua mano e la sua mente per la copertina di questo numero. Passando oltre, abbiamo la fortuna di poter parlare quasi in anteprima di **"Mail Boro"**, una delle ultime creazioni dell'artista perugino. L'opera nasce dal **recupero di una cassetta delle lettere in disuso**, trasfigurata in un **pacchetto di Marlboro** attraverso un'operazione che sfrutta la **riconoscibilità immediata** di uno degli archetipi più potenti del consumismo occidentale. Il triangolo rosso invertito, la **tipografia bold**, il bianco immacolato: elementi che costituiscono un **sistema di significazione istantanea**, patrimonio visivo collettivo sedimentato da decenni di marketing.

Ma è nello **slittamento semantico** che l'opera rivela la sua carica critica. Dove nel pacchetto originale compare l'avvertenza sanitaria obbligatoria, qui compare invece la scritta **"La raccomandata nuoce più del fumo"**, equiparando brutalmente la nocività della posta certificata — veicolo di contenziosi, solleciti, ingiunzioni — a quella del tabacco.

L'opera si fa quindi **dispositivo critico** che denuncia come la **dipendenza contemporanea** non sia solo da sostanze, ma anche da un **sistema di controllo burocratico-amministrativo** che colonizza l'esistenza attraverso una **comunicazione coercitiva e ansiogena.**

Si constata che un aspetto centrale nell'arte di MaMo è **l'utilizzo**



di un codice specifico. Da un lato abbiamo un'**iconografia formale**, come per "Xmas Alert", in cui un oggetto riconoscibile, un triangolo segnaletico, fornisce la base interpretativa dell'opera.

L'altro lato della medaglia, forse quello preferito dall'artista, è il **richiamo alla cultura pop.** Cultura fatta di **icone cariche di significati**, che funzionano pragmaticamente in base al contesto. Che si tratti del pacchetto di Marlboro, di figure come la Regina d'Inghilterra o le guardie reali, MaMo utilizza questi espedienti per "*amplificare il riconoscimento e la rappresentazione*".

L'approccio di MaMo si configura come un'**operazione di détournement contemporaneo**, in cui il linguaggio della società di massa viene ripiegato su se stesso per **evidenziarne le contraddizioni.**

Il suo lavoro non ambisce alla complessità concettuale: punta all'**immediatezza dell'impatto visivo** e alla **chiarezza del messaggio critico**.

È un'arte che rifugge l'autoreferenzialità per **dialogare con un pubblico ampio**, utilizzando **codici condivisi e immediatamente decodificabili.**

Questa immediatezza nasconde una **cura meticolosa del dettaglio** che trasforma l'immediato in stratificato: ogni elemento formale diventa portatore di significati che **aprono a questioni più ampie.**



TRA TERRA E CIELO: L'UMBRIA DI GIANLUCA MENCACCI

Ora 300 straordinari scatti del fotografo raccontano la nostra regione in un libro edito da Futura Libri



Testo: Matteo Cantergiani
Brano: Telepaticamente — Fedez

Il viaggio di cui parliamo oggi non parte dal movimento, ma dallo sguardo. Uno sguardo che avviene non a occhio nudo, ma attraverso un filtro che è specchio della realtà: la macchina fotografica. Il viaggio di Gianluca Mencacci è durato quasi due anni, dall'estate del 2023 fino al maggio 2025. Un tempo lungo, fatto di mattine nebbiose, strade sterrate, salite, discese e silenzi interrotti dal solo clic della macchinetta. Da quel cammino nasce "UMBRIA tra terra e cielo", un libro fotografico edito da Futura Libri, che raccoglie oltre 300 immagini ritratte su altrettante pagine di viaggio.

Dote di Mencacci è l'abilità di svelare l'Umbria pezzo dopo pezzo. Città di Castello, Narni, Spello, Assisi, Gubbio, Spoleto, Orvieto, Terni: luoghi attraversati con attenzione, guardati con rispetto. Sessanta località in tutto, dal nord al sud della regione, dal lago Trasimeno ai piani di Castelluccio, dalle pievi incastonate tra i boschi alle vedute che sembrano sospese nel tempo.







La fotografia paesaggistica, per sua natura, induce alla calma. Lo sguardo, filtrato dall'obiettivo, si posa sull'ambiente e prova a coglierne l'essenza. Non si può fotografare un paesaggio di fretta. Serve tempo, serve attenzione. Bisogna osservare ogni dettaglio, lasciare che la scena si componga da sé, senza forzarla.

Allo stesso modo le foto di Gianluca cercano un senso di permanenza. Hanno dentro l'odore dell'erba bagnata, la quiete dopo un temporale, la luce che scivola tra gli ulivi. Ogni immagine è un invito a rallentare, a restare un attimo in più, prima che lo sguardo vada oltre.

La presentazione del suo libro si è tenuta a ottobre scorso presso la Sala dei Notari di Perugia, un incontro che ha raccolto curiosi, fotografi, viaggiatori e appassionati della regione. "UMBRIA tra terra e cielo" non è un semplice racconto fotografico, ma un modo per ricordarci che il paesaggio, quando lo guardi davvero, finisce per restituirti qualcosa di te.



La serenità delle feste nella sicurezza di ogni giorno: Perugia Pratiche

COMPETENZA, SERIETÀ, VELOCITÀ:
NON UNA SEMPLICE AGENZIA DI SERVIZI
MA UN PREZIOSO ALLEATO QUOTIDIANO

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

Moreno Vantaggi e la moglie **Cinzia Cappannelli** sono i titolari di Perugia Pratiche. Da anni questa realtà, eccellenza delle pratiche auto, collabora con i più prestigiosi concessionari della regione, ed è ormai punto di riferimento nella gestione di documenti nel settore della mobilità su strada. *"La nostra prima sede - spiegano - è stata fondata a Ponte Felcino nel 1999, mentre la seconda nel 2022 a San Sisto. Ci avvaliamo di tre preziose professioniste: Cinzia, Genni e Simona, le nostre collaboratrici"*.

Perugia Pratiche è anche sponsor ufficiale della squadra pallavolo maschile Sir Susa Perugia, così come di quella femminile, le Black Angels Perugia. Inoltre, Perugia Pratiche sponsorizza anche altre società sportive dilettantistiche.

Insomma, che si tratti di documenti auto, certificati, o di qualsiasi altro tipo di incombenza, il team di Perugia Pratiche sa esattamente cosa fare e come farlo al meglio. Professionalità, rapidità e un'attenzione al cliente che fa la differenza: Perugia Pratiche non è solo un'agenzia di servizi, ma un **alleato prezioso** per la vita di tutti i giorni. In questo spirito di vicinanza e supporto, soprattutto in un periodo speciale come quello natalizio, desideriamo porgere a tutti, i nostri più **sinceri auguri di Buon Natale** e buone feste. Che queste giornate portino serenità, calore e che rimanga la certezza di avere sempre al vostro fianco un punto di riferimento affidabile sul territorio.

Perugia Pratiche vi augura un Natale luminoso e un **nuovo anno ricco di soddisfazioni**.


TAPPETI DA VIVERE OGNI GIORNO



EKBATAN

THE ART OF CARPETS

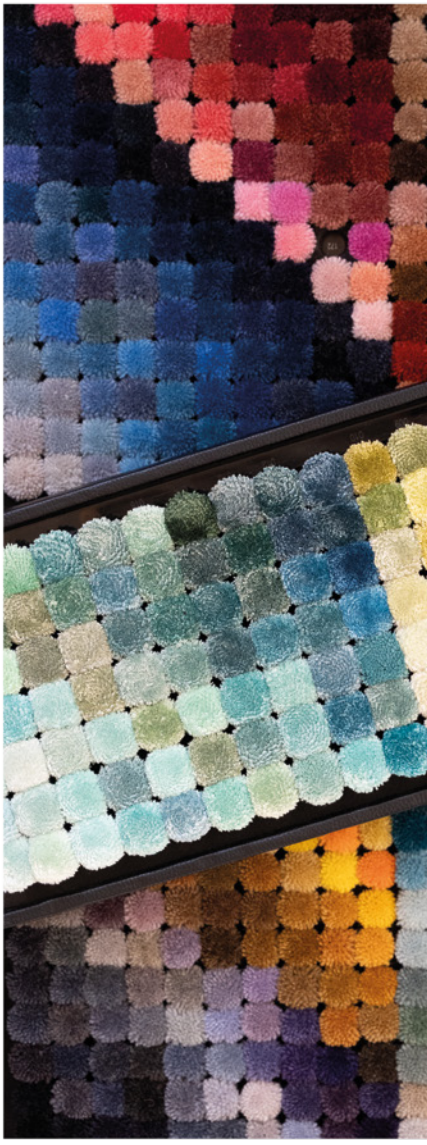
Un tappeto orientale è prima di tutto una lunga e bellissima storia.

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

ekbatancarpets.com









iktome.it

EKBATAN

THE ART OF CARPETS

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

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

Personalizzazione
Su richiesta realizzazione di prodotti con disegno e formato personalizzato

Contract
Tappeti e soluzioni su misura per aziende

Perizie
Valutazione professionale di tappeti con possibilità di permuta sul nuovo

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

Restauro
Rammendo strappi e fori, rifacimento frange e recupero colori

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



PERUGIA, LA CITTÀ DEL CIOCCOLATO È FINALMENTE REALTÀ

Testo: La Redazione
Brano: Beautiful Liar — Beyoncé feat. Shakira

A Perugia si respira l'aria dei grandi eventi. Merito di una novità che farà parlare a lungo nel capoluogo e non solo. Ha infatti aperto finalmente i battenti un luogo atteso da grandi e piccini. All'interno dell'ex Mercato Coperto di Piazza Matteotti – spazio che per generazioni ha rappresentato movimento, vita, incontri – è arrivata ufficialmente **la Città del Cioccolato**, un progetto permanente che trasforma un simbolo storico in un nuovo spazio di cultura, formazione e valorizzazione della filiera del cacao.

Perugia è conosciuta nel mondo come *la città del cioccolato*. Non è solo un'etichetta: è una parte profondamente radicata nell'**identità della città**. Tutto nasce all'inizio del '900, proprio a pochi passi da piazza Matteotti. In un piccolo **laboratorio artigianale**, **Luisa Spagnoli** e **Giovanni Buitoni** diedero vita alla **Perugina**: un'intuizione coraggiosa, animata da creatività e spirito imprenditoriale. Da quell'idea, da quella volontà ostinata di costruire qualcosa di nuovo, prese forma una storia che avrebbe portato Perugia oltre i confini italiani, trasformandola in un nome riconosciuto nel mondo.

Oggi quella stessa energia ritorna grazie a un luogo che trasforma la vocazione della città in meta imperdibile, uno spazio in crocevia identitario ed esperienziale.
La Città del Cioccolato, infatti, non è un museo, ma un'**esperienza**.



Racconta il viaggio del cacao dalla pianta alla tavoletta, intrecciando **cultura**, **sostenibilità**, **attenzione sociale** ed **educazione.** Parla di gusto, certo, ma anche di responsabilità: rispetto per chi coltiva il cacao, per i territori d'origine, per l'ambiente. Qui conoscenza ed emozione camminano insieme. È un luogo dove si impara toccando, osservando, assaggiando.

La rinascita dell'ex Mercato Coperto – costruito nel 1932 e per anni cuore pulsante dell'economia cittadina – è anche un messaggio potente: la città rinasce quando si rigenerano i suoi spazi. Questo edificio, per troppo tempo fermo, torna a essere vivo, aperto, attraversato da persone, idee, possibilità. È un esempio concreto di **rigenerazione urbana intelligente.**

La Città del Cioccolato non è solo una **nuova attrazione culturale** e **turistica.** È anche un luogo che genera opportunità: lavoro, formazione, percorsi didattici per scuole, famiglie e visitatori di ogni età. È uno spazio che educa, include, crea comunità.

"*Il cioccolato è qualcosa che tocca le emozioni* – ha detto in occasione dell'inaugurazione la Sindaca di Perugia **Vittoria Ferdinandi** – *capace di risvegliare quella felicità innocente dell'infanzia. In un tempo*


Maya









socialmente difficile, riportare felicità dentro una città diventa un motore straordinario di sviluppo e fiducia. Guardando questo luogo, mi sembra che Perugia abbia voglia di tornare a pensarsi grande. Tutti nel mondo ci conoscono come la città del cioccolato, e questo progetto unisce passato e innovazione, identità e futuro. In una società sempre più omologata, scegliere di puntare sulla propria identità è una strategia vincente: significa impatto economico, cultura e apertura al mondo. Questo spazio è un laboratorio di internazionalità, di ricerca, di sapere e di inclusione, dove il sapore si coniuga al sapere, e dove Perugia ritrova il gusto di sognarsi grande".

Nei fatti questo spazio rappresenta una nuova opportunità per il centro storico di Perugia. Un luogo che dovrà integrarsi con gli altri luoghi della cultura e con gli attrattori economici, creando una vera e propria rete capace di rendere ancora più vivace la città. Un'intuizione che prende vita anche grazie alla visione di **Eugenio Guarducci** e del suo staff che hanno saputo trasformare la storia della città in un progetto capace di parlare anche del cacao, dei territori in cui nasce e delle persone che lo producono. La Città del Cioccolato è la nuova attrazione di Perugia ma è anche un'iniziativa che unisce impresa, cultura e identità, destinata a rafforzare la vocazione turistica di Perugia.



A NATALE, REGALA BENESSERE: SCOPRI I LUXURY GIFT DEL NUN ASSISI RELAIS & SPA MUSEUM

Nel periodo dell'anno in cui l'attenzione, la cura e i gesti autentici acquistano un significato speciale, il **Nun Assisi Relais & Spa Museum** – scrigno di charme e di storia nel cuore di Assisi – si trasforma nella **destinazione ideale da regalare**.

Il fascino senza tempo dell'ex monastero benedettino e l'unicità del percorso Nun, custodito tra reperti millenari, diventano oggi un'esperienza preziosa da vivere... o da donare.

Per **Natale**, il Relais propone una selezione esclusiva di **Voucher Regalo**, pensati per chi desidera sorprendere con un gesto raffinato: momenti di relax autentico, rituali, soggiorni in camere Suite dove storia e design contemporaneo si fondono armoniosamente.

L'esclusività del Nun Assisi Relais & Spa Museum diventa il dono perfetto per sorprendere chi ami durante le festività.







Voucher Regalo: il dono perfetto per chi ama il benessere

I nostri Gift Voucher sono eleganti, flessibili e personalizzabili. Possono includere:

- **Percorso Nun Spa Museum**
- **Massaggi e rituali Perlasium**
- **Momenti esclusivi di coppia**
- **Soggiorni benessere**
- **Esperienze gourmet** presso il ristorante Benedikto

Un regalo che non è solo un pensiero, ma **un'esperienza da vivere con il corpo e con l'anima**, avvolti nella magia del Natale e nella quiete che rende unico ogni dettaglio del Nun.

Eleganti, immediati, indimenticabili

I Voucher possono essere acquistati comodamente anche online, in formato digitale, oppure in raffinata confezione regalo per chi desidera presentare un dono speciale sotto l'albero.

Nun Assisi Relais & Spa Museum
Assisi (PG)
T. 075 815 5150
www.nunassisi.com



LUTGARDA KATIA FRATINI: MANGIARE BENE NON È UN MITO

La biologa nutrizionista ci guida nel suo mondo e nel suo lavoro, dove la conoscenza scientifica incontra l'ascolto dei pazienti e l'educazione alimentare diventa cambiamento

Il mestiere del biologo nutrizionista è un equilibrio raffinato tra competenze scientifiche e sensibilità umana. Le **conoscenze medico-alimentari** sono fondamentali, certo, ma da sole non bastano: servono capacità di ascolto, empatia e comprensione per accompagnare davvero le persone nelle loro abitudini quotidiane. Ogni paziente porta con sé una storia unica, che il nutrizionista deve saper leggere, così da costruire un percorso efficace e sostenibile. **Lutgarda Katia Fratini**, biologa nutrizionista con base tra Perugia e Milano, conosce bene questa dimensione più umana del suo lavoro, una parte che lei stessa considera una delle più stimolanti e gratificanti della professione.



Il percorso inizia sempre dall'anamnesi alimentare e metabolica: *"una serie di domande per conoscere il paziente sia dal punto di vista medico che personale"*, racconta Katia. Solo così si può costruire una dieta che rispecchi ritmi, abitudini ed esigenze reali.

"L'obiettivo non è solo perdere peso, ma imparare a mangiare bene, conoscere gli alimenti e, alla fine, conoscere meglio se stessi. Ed è questo che rende una dieta realmente efficiente", spiega.

Si lavora quindi con la "**regola del piatto**", un modello che aiuta a bilanciare correttamente tutti i nutrienti all'interno di ogni pasto. Tuttavia, anche questa guida necessita di essere personalizzata, perché ogni individuo ha bisogni, ritmi e preferenze differenti. Per questo il rapporto tra nutrizionista e paziente diventa essenziale: solo attraverso il dialogo è possibile trasformare una dieta in un **percorso di cambiamento consapevole e duraturo**. Tutto questo evidenzia quanto la dimensione empatica sia centrale nella professione del **biologo nutrizionista**.

Ed è proprio qui che Katia dimostra uno dei suoi maggiori punti di forza: *"riesco facilmente a capire chi ho davanti e a immedesimarmi nella vita dei miei pazienti, perché in fondo condivido molte delle loro stesse esigenze. Mi piace stare con gli amici, praticare sport e, soprattutto, adoro il buon cibo."*

Accanto alla sensibilità, però, c'è la scienza. Una **scienza** che Katia continua a coltivare con **corsi**, **convegni** e un **solido background** fatto di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione e Master in Nutrizione applicata allo sport. Un bagaglio che le permette di affrontare anche una delle sue missioni preferite: smontare i tanti falsi miti che circolano sulla nutrizione.



Quante volte abbiamo sentito dire che “le uova fanno male”, che “l’insalatona è sempre un piatto leggero” o che “i carboidrati la sera non si possono mangiare”?

Spesso non sono che mezze verità o credenze superate. Proprio per questo, per Katia, fare la nutrizionista significa **soprattutto educare**: aiutare le persone a orientarsi tra informazioni corrette e convinzioni dure a morire, per trovare finalmente un rapporto più sano e consapevole con il cibo.

QUASAR VILLAGE

La tua FREQUENZA quotidiana

DAL 24 NOVEMBRE

FIABE SOTTO L'ALBERO

VIBRA la magia delle fiabe più amate: tra spettacoli, musical, racconti e... le storie scritte dai bambini delle scuole!



DAL 28 NOVEMBRE AL 24 DICEMBRE

ARRIVANO I MERCATINI NEL PAESE DEI BALOCCHI!

SCOPRI IL PROGRAMMA DEGLI SPETTACOLI SU:

QUASARVILLAGE.IT

NATALE IN UMBRIA



Un'atmosfera unica tra Magia, Tradizione e Incanto



Luci sul Trasimeno

6 dicembre 2025 → 6 gennaio 2026
Castiglione del Lago

Il borgo sarà pervaso da effetti scenografici, luci e colori, e il protagonista sarà, come ogni anno, l'Albero di Natale più grande del mondo costruito sulle acque del Lago Trasimeno. Saranno 30 giorni emozionanti, ricchi di spettacoli, attrazioni e intrattenimento per bambini, adulti e famiglie.

L'Albero di Natale più Grande del Mondo

7 dicembre 2025 → 11 gennaio 2026
Gubbio

Realizzato nel 1981 e inserito nel Guinness dei Primati nel 1991, l'Albero è composto da oltre 300 sorgenti luminose colorate collegate da circa 8.500 metri di cavi elettrici, creando uno spettacolare effetto cromatico visibile anche da lontano.



“Presepi d’Italia”, Mostra Nazionale del Presepe Artistico

6 dicembre 2025 → 6 gennaio 2026
Massa Martana

La manifestazione presenta un ampio percorso espositivo con 150 presepi e opere d'arte ispirate alla Natività, realizzate da rinomati scultori, ceramisti e maestri artigiani provenienti da diverse regioni d'Italia. Tra le installazioni più attese c'è il suggestivo Presepe di Ghiaccio, dedicato a San Carlo Acutis.





Natale alla Rocca

6 → 28 dicembre 2025
Rocca Paolina, Perugia

Passeggiando tra gli antichi archi del complesso, i visitatori trovano bancarelle con articoli natalizi e artigianato. L'evento unisce tradizione, shopping e valorizzazione del patrimonio storico di Perugia.

UNA FIRMA CHE VALE UNA VITA.

PER UNA PSICOLOGIA PUBBLICA.

A inizio anno, Coop ha lanciato la campagna 'Dire, Fare, Amare' per **l'obbligatorietà dell'educazione alle relazioni** nella scuola come chiave per contrastare la **violenza di genere**. Un impegno che oggi prosegue con l'adesione alla raccolta firme per l'iniziativa di legge popolare "Diritto a stare bene".

La proposta prevede, fra i suoi obiettivi, l'inserimento di **ore di didattica scolastica**, tenute da **psicologi e psicologhe**, per **intercettare il disagio di tanti ragazzi e ragazze** ed evitare che si trasformi in azioni negative verso sé stessi e gli altri.

Firmare significa aiutarli a stare bene e fare la differenza nella loro vita, in quella delle loro famiglie e di tutti noi.

Sostieni la proposta di legge "Diritto a stare bene". Firma anche tu.

CLOSE THE GAP

coop

DIRITTO A STARE BENE



Befana del Pompiere

6 gennaio 2026
Gubbio, Piazza Grande

Organizzata dal Comando Vigili del Fuoco di Gubbio, l'iniziativa offre l'occasione per avvicinare il pubblico al lavoro dei Vigili del Fuoco e per celebrare l'Epifania in modo coinvolgente e partecipato.



ITINERA
scuola online



PRENDI IL DIPLOMA CON ITINERA SCUOLA ONLINE

www.itinerascuolaonline.it



Presepe vivente di Bevagna

26 → 28 dicembre 2025
Centro storico di Bevagna

Per tre giorni, le vie e le piazze della città diventeranno un racconto vivente di storia, spiritualità e tradizione, animato da attori, antichi mestieri, luci e suoni che rievocano la semplicità del primo presepe francescano.

Christmas Land

22 novembre 2025
→ 6 gennaio 2026
Gubbio, Museo Arti e Mestieri



Il Museo Arti e Mestieri di Gubbio diventa Christmas. Land, un'esperienza immersiva natalizia in un palazzo medievale. Si possono ammirare presepi, volare virtualmente con la slitta di Babbo Natale e incontrare Babbo Natale con i suoi elfi. Attrazioni come la Stanza Rovesciata e la Sala delle Fiabe completano la magia del luogo.



Presepe Monumentale

8 dicembre 2025
→ 6 gennaio 2026
Corciano

Il Presepio monumentale di Corciano anima il borgo medievale con scene a grandezza naturale in terracotta e costumi medievali. L'atmosfera suggestiva coinvolge visitatori da tutta Italia. Ogni anno i volontari rinnovano il presepe con un tema diverso che unisce arte e riflessione.

Natale a Foligno

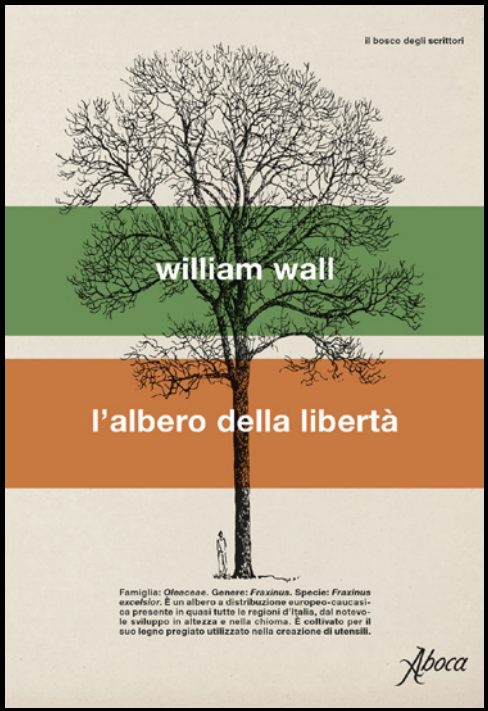
29 novembre 2025 → 12 gennaio 2026
Foligno

Il Natale a Foligno rende la cittadina teatro di una lunga serie di iniziative dislocata per tutto il periodo delle feste. Si va dalla Casa di Babbo Natale, a Babbo Natale in treno, concerti, escursioni, shopping natalizio... e molto, molto di più.



A Ponte San Giovanni è andato in scena un appuntamento davvero unico grazie ad Aboca Edizioni

William Wall porta a Perugia il simbolismo de “L’albero della libertà”



Un momento di confronto di grande valore con lo scrittore irlandese

Venerdì 14 novembre scorso la Libreria Grande di Ponte San Giovanni si è riempita per l'incontro con William Wall, lo scrittore irlandese autore de "L'albero della libertà" edito da Aboca Edizioni. Wall, nato a Cork, è uno degli autori più apprezzati della scena letteraria irlandese contemporanea.

Poeta, romanziere e saggista tradotto in mezzo mondo, ha collezionato premi prestigiosi come l'International Dublin Literary Award (finalista) e il Drue Heinz Literature Prize. La sua scrittura, intensa e curata, tocca temi sociali, storici e ambientali con una sensibilità rara.





L'Associazione culturale "Lettori Sottotraccia" ha promosso la serata, dove l'autore ha raccontato come è nato il romanzo e il suo legame profondo con gli alberi, simboli di radici, crescita e resistenza. Un viaggio tra memoria, infanzia e natura che si è sviluppato attraverso le pagine di un'opera legata ai paesaggi dell'Irlanda rurale. L'incontro ha dato uno sguardo privilegiato non solo sul lavoro di Wall, ma anche sulla collana "Il bosco degli scrittori" di Aboca Edizioni, nata per esplorare il rapporto tra uomo e ambiente.

«"L'albero della libertà" nel romanzo è un vero albero [...] simbolo della natura, dell'ambiente ma anche di amicizia, fantasia e solidarietà» spiega Wall. «Per i due fratelli Liam Óg e Sean, la spiaggia è un paradiso [...] ma il mondo non lo è, c'è la guerra, la carestia. Loro lo scopriranno pian piano. Il messaggio [...] è che il mondo potrebbe essere un paradiso per alcuni ma per altri è molto diverso».

La serata, molto partecipata, ha confermato quanto il pubblico apprezzi una narrativa capace di intrecciare paesaggio, emozione e memoria.

CAFFETTERIA

il Bistrot.

FOOD & DRINKS

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

PIAZZA MATTEORTTI, 32 PERUGIA - ILBISTROTPERUGIA.IT



CDP MASERATI PERUGIA: fiducia e orgoglio per il ritorno di Maserati a Modena

NE ABBIAMO PARLATO
CON L'AMMINISTRATORE DELEGATO
ANGELO DE POI



"*Il ritorno della produzione Maserati a Modena è una notizia che accogliamo con grande entusiasmo* — dichiara **Angelo De Poi**, Amministratore Delegato di **CDP Maserati Perugia** —. *È un segnale di solidità, visione e fiducia nel futuro di un marchio che rappresenta l'eccellenza italiana nel mondo. Modena è la casa del Tridente, e riportare qui la produzione significa riaffermare un legame autentico tra territorio, passione e innovazione*".

Le parole di De Poi arrivano in un momento di **forte rinnovamento** per Maserati, che oltre a rilanciare la produzione di **GranTurismo** e **GranCabrio** nello storico stabilimento modenese, amplia la propria gamma con la nuova **Grecale Lumina Blu**, un'edizione speciale del D-SUV che combina esclusività estetica e tecnologia d'avanguardia.

Un **segnale concreto** della vitalità del marchio e della fiducia del mercato, condivisa anche da CDP Maserati Perugia, azienda familiare che da oltre un secolo accompagna l'evoluzione del settore automobilistico italiano. Nata con la rappresentanza di marchi storici come **Ansaldo** e **Bianchi**, la concessionaria ha saputo evolversi fino a diventare punto di riferimento per i brand più prestigiosi del lusso e delle performance: **Ferrari**, **Maserati** e **Ducati**.

La **nuova Maserati Grecale Lumina Blu** si distingue per la tinta **esclusiva Night Interaction**, una vernice metallizzata a doppio strato che esalta le linee dinamiche del SUV. Completano l'estetica i cerchi Crio da 21 pollici, le pinze freno gialle e lo stemma del Tridente in tinta coordinata sul montante C. I fari Matrix LED e i vetri posteriori oscurati definiscono un look elegante e deciso.

All'interno, l'abitacolo offre un'esperienza di **comfort** e **raffinatezza** con rivestimenti in pelle premium Chocolate o Ghiaccio, inserti in radica a poro aperto e una pedaliera sportiva in acciaio. Tra le dotazioni spiccano il portellone elettrico con sensore di movimento, i sedili anteriori regolabili elettricamente a 12 o 14 vie e la telecamera 360° Surround View.

La Grecale Lumina Blu sarà visibile in **anteprima** presso CDP Maserati Perugia nel mese di **dicembre**, offrendo ai clienti la possibilità di scoprire da vicino una delle interpretazioni più raffinate e tecnologiche della nuova generazione Maserati.

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

LEVITA GROUP
levitagroup.com

AI ASSISTANT
GIORGIO

INTELLIGENZA ARTIFICIALE AL TUO SERVIZIO

TI SARÒ UTILE IN MOLTI CAMPI COME:

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

ZERO CLOUD. 100% ON-PREMISE
ADDESTRATO SUI TUOI CONTENUTI
SICUREZZA & COMPLIANCE GDPR

TI AIUTERÒ ATTRAVERSO:



CHAT BOT



APP MOBILE



TOTEM

SCOPRI DI PIÙ



SERENA SEBASTIANI

GUBBIO, UNA CHEF CACCIATRICE ALLA GUIDA DELLA CUCINA DI BORGO SANTA CECILIA



Sarà lei a raccontare attraverso i piatti e le materie prime, una filosofia di ristorazione e di accoglienza tra le più identitarie in Italia



La **Chef Serena Sebastiani**, già anima della Tenuta e oggi **Executive Chef**, ha dato nuova profondità al progetto di cucina circolare che caratterizza il Borgo. La sua cucina si distingue per un gesto tanto raro quanto radicale: Serena caccia ciò che cucina.

Cacciatrice di selezione, conosce intimamente **boschi**, **sentieri** e **ritmi naturali**. La **selvaggina** che propone in menù proviene dalle sue battute di caccia, condotte nel pieno rispetto degli equilibri dell'ecosistema.



Con la stessa dedizione raccoglie **erbe spontanee**, funghi e frutti nei campi della **Tenuta**, mentre con il **fedele lagotto Juno** ricerca **tartufi** di eccellente qualità. Gli animali allevati da lei e dal marito Giuseppe Onorato vivono allo stato semibrado, a 700 metri di altitudine, completando un **ciclo gastronomico** che nasce e si compie interamente all'interno dei **320 ettari del Borgo.**

Ogni **piatto** diventa così un **racconto autentico**, in cui il gesto della caccia si trasforma in creazione culinaria, e la materia prima conserva intatta la sua verità. Non esiste distanza tra la mano che cucina e ciò che giunge in tavola: **Serena** è al tempo stesso **custode**, **cacciatrice** e **interprete** del territorio.

Con lei, Tenuta Borgo Santa Cecilia non cambia direzione ma la rafforza. Una cucina senza compromessi, che rifiuta l'artificio e abbraccia la natura nella sua forma più pura. Una cucina che non si limita a raccontare la sostenibilità, ma la vive con rigore quotidiano.

IL RISTORANTE DI BORGO SANTA CECILIA
Il ristorante della Tenuta di Borgo Santa Cecilia è un'eccellenza a Gubbio, e si caratterizza per l'atmosfera tranquilla ed elegante, e la qualità del cibo servita.



Le materie prime utilizzate sono quasi tutte autoprodotte nel territorio della Tenuta, tramite agricoltura biologica, allevamenti di maiali e agnelli allo stato brado. Oltre ai caprioli, lepri, fagiani e cinghiali, cacciagione che popola il territorio circostante il Borgo.

Il resto dei prodotti è acquistato dalle aziende agricole limitrofe, come il formaggio, prodotto da Raimondo, pastore Sardo, il quale porta avanti quest'attività che la sua famiglia svolge da 3 generazioni.

Fiore all'occhiello del ristorante sono i prosciutti del Borgo che riescono ad arrivare anche a 6 anni di stagionatura, unici non solo a Gubbio, ma in tutta Italia.

BORGO SANTA CECILIA
Frazione Montelovesco
Strada Provinciale 206, km 15,500
Gubbio (PG)
T. 075 9252157
borgosantacecilia.com

PECORA NERA POLPETTE & CO.

Le polpette più famose di Perugia, con affaccio sull'Acquedotto, un cult che grazie al food truck porta gusto e sapore anche oltre le mura del locale



Nel cuore di Perugia si può trovare un **concept gastronomico** che celebra uno dei piatti più autentici e amati della tradizione italiana: la **polpetta. La Pecora Nera polpette & Co.** si distingue come la prima e unica polpetteria in Umbria, portando in centro città un'esperienza culinaria tanto semplice quanto raffinata. Qui la polpetta smette di essere un piatto della domenica e diventa **protagonista assoluta**, reinterpretata con creatività e rispetto per la tradizione.





Questo locale ha saputo trovare la propria identità puntando su un prodotto iconico, trasformandolo in un'offerta originale. Accanto alle proposte di polpette, il menù include anche delle proposte più classici di **antipasti**, **primi piatti** e non solo, per abbracciare gusti ed esigenze anche di chi cerca la tradizione. L'atmosfera informale e la cucina curata rendono La Pecora Nera la scelta ideale non solo per una **cena diversa** dal solito, ma anche per una pausa pranzo di qualità.

Ma La Pecora Nera polpette & Co. non si ferma alle **mura del locale**. Con il suo **carattere itinerante** e il food truck sempre pronto a partire, l'attività si rende disponibile per eventi pubblici e privati, portando la sua proposta ovunque ci sia voglia di buon cibo. **Menù dedicati**, **finger food gourmet** e soluzioni su misura dimostrano come questo progetto sappia venire incontro a ogni esigenza, trasmettendo in ogni occasione lo stesso amore genuino per il cibo e per l'arte della ristorazione. Perché alla fine, è proprio questa passione il segreto che rende ogni piatto de La Pecora Nera qualcosa di speciale.

La Pecora Nera – Polpette & co.
via Beldeschi 5, Perugia
T. 075 5722739
lapecoranerapolpetteria.it

DA LUCIANO

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







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 Michelin, prima in Umbria.

Oggi, dopo anni da quell'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 base di pesce.

Enrico incarna l'evoluzione che nel tempo ha avuto questo locale, 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.

RISTORANTE DA LUCIANO
Via Nazionale 11, Passignano sul Trasimeno (PG)
T. 075 827210
IG ristorante_da_luciano

INSTAGLAM

Lancio Nuova Audi Q3 @Audizentrum Giustozzi Perugia











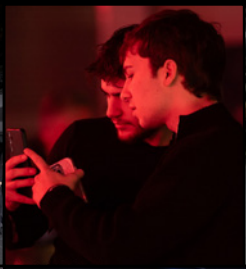






Arezzo


Audi Autocentri Giustozzi




Audi Autocentri Giustozzi


Audi Autocentri Giustozzi






Audi Autocentri Giustozzi


Audi Autocentri Giustozzi


Audi Autocentri Giustozzi
Nuova Q3



Re Artù
Country Lifestyle





CAMERE

RISTORANTE

COUNTRYHOUSE

Indirizzo
Via Padre Pio, 10,
06081 Assisi PG

Contatti
075 815402

Visita il nostro sito
https://reartuassisi.it

POST IT



Lun 15 Dic 2025 - 20:45

L'ANATRA ALL'ARANCIA

Emilio Solfrizzi e Irene Ferri sono i protagonisti di L'Anatra all'Arancia, una commedia irresistibile e intelligente che, attraverso risate e colpi di scena, offre una riflessione sull'amore, l'innamoramento e le dinamiche umane.

Teatro Nuovo Gian Carlo Menotti – Spoleto

POST IT POST IT POST IT

Mer 31 Dic 2025 - 22:00 e Gio 1 Gen 2026 - 19:30

AMLETO²

Filippo Timi è al Teatro Morlacchi con Amleto², nuova edizione del suo spettacolo cult. È un gioco teatrale anarchico, che miscela comicità surreale e dramma intimo. Timi trasforma il classico di Shakespeare in un cabaret esistenziale contemporaneo e vibrante.

Teatro Morlacchi – Perugia





11 Dicembre 2025 ore 21:15

LUCA BIZZARRI – NON HANNO UN AMICO 2

"Non Hanno Un Amico" è lo spettacolo teatrale di e con Luca Bizzarri, tratto dal suo popolare omonimo podcast. Bizzarri vi analizza la comunicazione politica e i fenomeni social contemporanei. Lo show riflette sui costumi del nuovo millennio, tra la nostalgia del passato e il desiderio di innovazione tecnologica.

Teatro Lyrick S. Maria degli Angeli – Perugia

POST IT POST IT POST IT

19 Dicembre 2025 ore 21:15

KATAKLÒ IN ALIENA

Giulia Staccioli è una coreografa e visionaria artista visiva, nota per le sue creazioni rivoluzionarie e il suo approccio potente. Il suo spettacolo, ALIENA, dura 70 minuti e si svolge in uno spazio essenziale. Luci accurate modellano i corpi dei danzatori, creando contrasti che esaltano la plasticità delle forme.

Teatro Lyrick S. Maria degli Angeli – Perugia





Fino al 18 gennaio 2026

LUIGI SPINA. L'UMBRIA DI SAN FRANCESCO

I paesaggi e i contesti urbani umbri, catturati dall'occhio sapiente di Spina, evocano la sospensione del tempo tipica dei luoghi francescani, offrendo uno sguardo profondo su una spiritualità che, pur radicata nel passato, conserva intatta la sua forza rivoluzionaria.

Galleria Nazionale dell'Umbria – Perugia

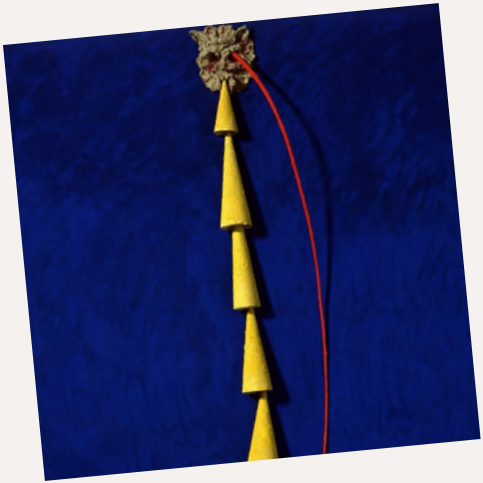
POST IT POST IT POST IT

Fino al 18 gennaio 2026

MIMMO PALADINO. ANTOLOGICA

La mostra sarà l'occasione per riflettere sul rapporto tra Paladino e l'Arte Povera, con una incursione nelle relazioni tra l'artista e i maestri americani della Pop Art, come Robert Rauschenberg, sull'eterogeneo bagaglio di riferimento dell'artista e sull'originalità delle sue scelte espressive.

Galleria Nazionale dell'Umbria,
Rocca Albornoz di Spoleto,
Palazzo Ducale di Gubbio





Fino al 7 gennaio 2026

L'ATTESO RITORNO. RAFFAELLO
PER MONTELUCE DAI MUSEI VATICANI

La mostra permetterà di ammirare il capolavoro in dialogo con la predella con le storie della vita di Maria dipinta da Berto di Giovanni, proveniente dalla Galleria Nazionale dell'Umbria. L'accostamento offrirà una lettura più completa del progetto originario e del contesto culturale in cui nacque, restituendo al pubblico una visione d'insieme rara e preziosa.

Museo del Capitolo della Cattedrale
di San Lorenzo – Perugia

POST IT POST IT POST IT

Fino al 11 gennaio 2026

VALERIO ADAMI. MITO E SPIRITUALITÀ

L'esposizione presenta 50 opere accuratamente selezionate, tra dipinti e disegni. La personale di Adami si apre con le due grandi ed emblematiche Crocifissioni, attualizzate in chiave contemporanea. Si procede quindi per aree tematiche: gli angeli, l'India, il mito, i filosofi, la storia dell'arte e la musica.

CIAC Foligno – Perugia





L'EMPORIO SULLA STRADA Perugia

Fra sapori sorprendenti e atmosfera conviviale. Un indirizzo che profuma di genuinità e creatività, dove ogni piatto nasce dall'incontro tra passione e territorio. L'Emporio sulla Strada è un luogo di incontro e scoperta, con un'anima conviviale e moderna. I sapori umbri vengono interpretati con fantasia, tra ingredienti stagionali e accostamenti sorprendenti. Un'esperienza sincera, da vivere con lentezza e curiosità.

Borgo XX Giugno 53, Perugia
IG: lemporiosullastrada
T. 349 6463992

POST IT POST IT POST IT

RISTORANTE IMPERIALE Perugia

Cucina asiatica di qualità. Lo storico ristorante cinese rinnova gli spazi e cambia location ma non la qualità che da sempre lo contraddistingue. Il cordiale Lin ora accoglie la clientela in un ambiente elegante e luminoso. Tra classici piatti cinesi e prelibatezze giapponesi, l'Imperiale offre una cucina fatta di piatti curati nei dettagli, capaci di sorprendere. Sapori autentici, materie prime selezionate per un'esperienza unica e dal sapore tipicamente 'orientale'.

Via Tazio Nuvolari 19, Perugia
IG: imperiale.lin
T. 075 5009736 - 333 2986118





RITUAL Perugia

Cocktail & Tapas Bar. Nel cuore pulsante delle serate perugine, il Ritual è il posto giusto per chi ama stare bene, bere meglio e condividere momenti speciali. Un locale dal carattere vivace e accogliente, dove le tapas raccontano gusto e creatività, perfette da accompagnare ai cocktail curati nei dettagli e sempre originali. L'atmosfera è rilassata e conviviale, tra luci calde e buona musica. Ideale per un aperitivo lungo o semplicemente per lasciarsi sorprendere da un drink fatto come si deve.

Borgo XX Giugno 41-43, Perugia
IG:ritual_perugia

POST IT POST IT POST IT

OSTERIA DELLO SPORTELLO Arrone



Un mix di gusto e tradizione. Un piccolo gioiello incastonato tra le vie di Casteldilago, borgo del comune di Arrone. L'Osteria conquista con un'atmosfera intima e autentica, dove il tempo sembra rallentare e la cucina diventa pura emozione. I piatti nascono dalla tradizione umbra, rivisitata con gusto e leggerezza, accompagnati da vini locali scelti con passione. Qua il calore dell'accoglienza si unisce alla qualità della tavola.

Via dello sportello, Casteldilago di Arrone (TR)
IG: Osteria_dello_sportello
T. 347 736 6202

SANMA

pasticceria gelateria artigianale pizzeria ristorante lunch happy hour



AGNO

Buono per tradizione

Il Panettone Sanmagno è **artigianale,** ricco di i**ngredienti selezionati** e dal **gusto inconfondibile.**
Disponibile in più varianti, tutte da scoprire.

Via Daniele Manin 22 Foligno · www.sanmagnocaffe.it



Nuova Audi Q3.
Movimento di avanguardia.

Gamma Audi Q3. Consumo di carburante (l/100 km) ciclo combinato (WLTP): 1,7 - 9,0. Emissioni CO_2 (g/km) ciclo combinato (WLTP): 39 - 205.
I valori indicativi relativi al consumo di carburante e alle emissioni di CO_2 e/o, in caso di modello ibrido plug-in, al consumo di energia elettrica, sono rilevati dal Costruttore in base al metodo di omologazione WLTP (Regolamento UE 2017/1151 e successive modifiche e integrazioni). I valori di emissioni CO_2 nel ciclo combinato sono rilevanti ai fini della verifica dell'eventuale applicazione 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 Financial Services. Proposta in vostra Audi.

La terza generazione del **SUV** urbano della Casa dei quattro anelli si fa interprete di un viaggio in continua evoluzione: più **design**, **intelligenza** e **dinamicità** per conquistare ogni strada, in città e non solo. Merito di geometrie scolpite, interni **dotati di tecnologie come il palcoscenico digitale e avanzati sistemi di assistenza alla guida, tra cui il Trained Parking con autoapprendimento delle manovre. Per rendere anche la quotidianità avanguardia in movimento.**

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

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