PIACERE MAGAZINE
Settembre-Ottobre 2024

piaceremagazine.it

153



Angelica Gismondo
BALLANDO CON LA STELLA



Nuova Maserati Grecale GT.
Everyday Exceptional



C.D.P. Concessionaria De Poi

Via Antonio Gramsci 162, Ellera di Corciano, 06073 - PERUGIA

www.gruppodepoi.it/maserati - 075 5178341

infocdp@gruppodepoi.it @cdp.maserati

Maserati

Grecale GT. Consumo di carburante in ciclo misto min – max (l/100km) 8.7 – 9.2; emissioni di CO_2 in ciclo misto min – max (g/km) 198 – 208. I dati corrispondono ai test eseguiti in conformità al regolamento (UE) 2017/1151, tuttavia l'omologazione definitiva non è ancora stata ultimata, di conseguenza i dati possono essere soggetti ad ulteriori adeguamenti. I dati definitivi saranno presto disponibili sul sito Maserati e presso i concessionari ufficiali Maserati.



SAGRA

WWW.ARNALDOCAPRAI.IT



NTINO

ARNALDO·CAPRAI

GARMIN®

FĒNIX® 8

BE LIMITLESS





WWW.MARZIOLIGIOIELLI.COM

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

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

okkio

OTTICA & CONTATTOLOGIA

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

BASTIA UMBRA
Viale Roma • T. 075 3769320

CORCIANO
Via Yuri Gagarin 3 • T. 346 8537615

GUALDO TADINO
Via Flaminia Nord • T. 075 9108200

NOCERA UMBRA
Piazza Umberto I • T. 0742 81446

Okkio Occhialeria

345 0397426

otticaokkio.it

ALAIN MIKLI
BALENCIAGA
BRUNELLO CUCINELLI
BURBERRY
CARTIER
CÉLINE
CHANEL
DIOR
DOLCE & GABBANA
ETRO
FENDI
GAST
GUCCI
JIMMY CHOO
LOEWE
MARC JACOBS
MIU MIU
MOSCHINO
MOSCOT
OAKLEY
OLIVER PEOPLES
PERSOL
PRADA
RALPH LAUREN
RAYBAN
SAINT LAURENT
TIFFANY & CO
TOM FORD
VOGUE


“Quando conoscerò la tua anima,
dipingerò i tuoi occhi.”
(A. Modigliani)

I CENTRI FITNESS N°1 IN EUROPA



McFIT PERUGIA | Piazza del Bacio | 06124 Perugia



McFIT

FIT 10 ANNI

VISITA IL SITO MCFIT.COM

Toyota
Professional

GAMMA TOYOTA PROFESSIONAL

OGNI PROFESSIONE CONTA.

GARANZIA FINO A 15 ANNI



IN PRONTA CONSEGNA

ASSISTENZA STRADALE | FURGONE DI CORTESIA

TM TOY MOTOR

PERUGIA - Via Corcianese, 30 - 06132 Perugia - T. 075 5270611 - toymotor.it

FOLIGNO - CITTÀ DI CASTELLO - AREZZO - MONTEVARCHI

L'EDITORIALE

Di Matteo Grandi

Leggerezza non è superficialità, ma planare sulle cose dall'alto, non avere macigni sul cuore.
(Italo Calvino)



È un numero di PM particolare questo che avete fra le mani. Un numero che sancisce malinconici addii e immagini in anteprima, attesi ritorni e collaborazioni esclusive.

L'addio è quello di Jacopo Cossater e del suo Fast Good a questa rivista dopo quasi 20 anni di collaborazione che lo hanno reso uno dei marchi di fabbrica di PM. I perché di questa scelta li spiega lo stesso Jacopo nella sua ultima rubrica. A lui va un enorme grazie per il grande valore portato a queste pagine con la sua competenza e la sua passione per il mondo enogastronomico.

In bocca al lupo per il tuo percorso caro Jacopo!

Le immagini in anteprima sono invece quelle che riguardano l'attesissima Città del Cioccolato di cui nelle pagine che seguono vi proponiamo i primi inediti scatti in vista dell'apertura del 2025.

E sempre restando in tema di cioccolato, l'atteso ritorno è quello di Eurochocolate nel centro storico di Perugia. Un ritorno con il quale la manifestazione celebra i suoi primi 30 anni e l'apertura della Città del Cioccolato. Ma anche un ritorno che non ha mancato di scatenare polemiche - ma questo in fondo è nel dna dell'evento - per un possibile conflitto (roba di date, tempistiche e allestimenti) con il Natale in centro. Un incidente diplomatico fortunatamente rientrato grazie al buonsenso di tutti.

La collaborazione che si rinnova (e di cui vi abbiamo lasciato una traccia con l'arancione in copertina) è quella con l'Economic Challenge, l'evento di Francesco Pace che tasta il polso alla salute dell'economia con gli occhi sempre piantati sulle opportunità future. Una manifestazione che per la sua terza edizione torna a Perugia nei prestigiosi spazi dell'Auditorium San Francesco per un imperdibile giornata "per progettare il futuro" il prossimo 12 ottobre.

In fondo dalla scoperta dell'America alla scoperta del domani è un attimo.

IN QUESTO NUMERO...

38



ANGELICA
GISMONDO

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

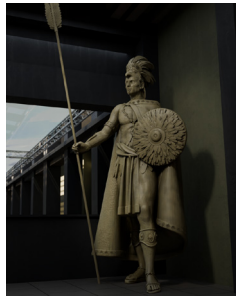
Stampa
Ragusa Grafica Moderna S.r.l.
Via dei gladioli, 6 - Lotto G6.
70026 Modugno (Bari)

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

ACIDO IALURONICO:
PARTNER IDEALE PER LA BELLEZZA 24
GRAN TOUR PERUGIA 26
NEL CUORE DEGLI ALTRI 30
LA BIOPLASTICA COMPOSTABILE
AMICA DELL'AMBIENTE 50
GALLERIA D'ARTE STARS 58
UMBRIA FASHION 62
LONDRA A MISURA DI FAMIGLIA 78
UN'IDEA PER LA VITA ONLUS 98

52
LE PRIME IMMAGINI
DELLA CITTÀ
DEL CIOCCOLATO



66
CENTRIFUGA,
IL PODCAST



70
ECONOMIC
CHALLENGE 2024



100
I 30 ANNI DI
EUROCHOCOLATE





IT'S TIME TO FLY

airport.umbria.it

UMBRIA
INTERNATIONAL AIRPORT
SAN FRANCESCO D'ASSISI

ROTTERDAM

LONDRA STANSTED

BRUXELLES CHARLEROI

LONDRA HEATHROW

CRACOVIA

NEW!
BERGAMO

NEW!
MILANO LINATE

PERUGIA

BUCAREST

TIRANA

BARCELLONA

BRINDISI

OLBIA

NEW!
LAMEZIA T.

CAGLIARI

CATANIA

PALERMO

MALTA

NEW!
LAMPEDUSA

SUMMER 24

UP & DOWN

DIANA BACOSI
L'Umbria si tinge d'oro. In particolare, l'oro olimpico del tiro a volo, specialità Skeet a squadre, vinto dalla pievese Diana Bacosi in tandem con Gabriele Rossetti. Un grande orgoglio per la nostra regione, ma non una novità, visto che la Bacosi aveva già vinto l'oro alle Olimpiadi di Rio e l'argento a quelle di Tokyo.

UN BARTON PARK DA APPLAUSI
Eventi, concerti, iniziative di qualità: il Barton Park si sta imponendo sempre di più a Perugia come cuore pulsante dell'intrattenimento outdoor. E l'estate si è chiusa davvero col botto: concerto di Francesco De Gregori e lancio dello Skymoon per incredibili aperitivi a 50 metri d'altezza. Il Barton è il luogo che mancava.

È PERUGINO L'UNICO ITALIANO AMMESSO A PRINCETON
Si chiama Valerio Castellini, è del 2005, è di Perugia e ha vinto una borsa di studio grazie alla quale sarà l'unico italiano a frequentare la prestigiosa Università di Princeton - dove insegnò Albert Einstein - e considerata oggi il sesto miglior ateneo del mondo. Per Perugia e per l'Umbria un motivo d'orgoglio.

LO SPUTO DI BANDECCHI
Può un sindaco di una città sputare dell'acqua in faccia a un suo cittadino? No, non potrebbe. A meno che il sindaco non si chiami Stefano Bandecchi, non nuovo a simili riprovevoli gesti e convinto di essere al di sopra delle regole del vivere civile e della legge. Un episodio molto grave.

QUALCUNO SALVI IL TRASIMENO
Mettere a confronto il lago Trasimeno con i principali laghi italiani è a dir poco preoccupante. Un'analisi dalla quale emerge tutta la fragilità del nostro bacino lacustre dovuta in particolare alla scarsità d'acqua (in relazione alla vasta superficie) e alla ridottissima profondità dei fondali. Urge intervenire.

PERUGIA E LA SICUREZZA
Sostenere che l'allarme-sicurezza a Perugia sia coinciso con il cambio di amministrazione sarebbe ipocrita. La calda estate del capoluogo è figlia di problemi di lunga data comuni a tante città italiane. Proprio per questo però è fondamentale non abbassare la guardia. E non lanciare segnali sbagliati.

2000 PRODOTTI RIBASSATI

Abbiamo ribassato i prezzi di oltre 2000 prodotti di largo consumo.

Garantire ai Soci Coop e ai clienti la qualità al prezzo più conveniente è da sempre il nostro impegno più grande. **Dal 9 settembre** abbiamo ribassato i prezzi di tantissimi prodotti, sia a marchio Coop sia di marca, di tutti i reparti. Li trovi evidenziati in punto vendita dal cartellino **2000 PRODOTTI RIBASSATI**. Più facile riconoscerli, più facile sceglierli.

L'assortimento e la numerica totale dei prodotti possono variare in base alle dimensioni dei punti vendita. Verifica in quello di tua fiducia i prodotti inclusi nei ribassi.

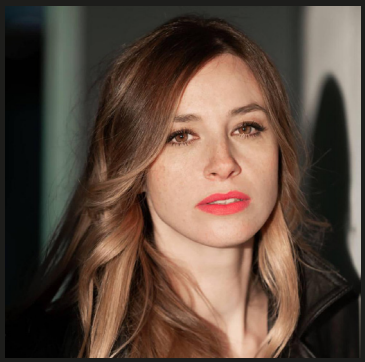
coop Centro Italia | Superconti SUPERMERCATI

Linea d'Ombra

Di Claudia Alfonso

VIETARE GLI SMARTPHONE, GIUSTO O SBAGLIATO?

"Chiediamo al governo italiano di impegnarsi per far sì che nessuno dei nostri ragazzi e delle nostre ragazze possa possedere uno smartphone personale prima dei 14 anni e che non si possa avere un profilo sui social media prima dei 16"



Questa è la richiesta di un gruppo di pedagogisti: vietare lo smartphone ai minori di 14 anni e vietare il possesso di profili social agli under 16. La petizione firmata da numerosi esperti del settore, che ha trovato il sostegno di numerose figure dello showbusiness è salita subito alla ribalta soprattutto in seguito al recente divieto stabilito dal governo di utilizzare gli smartphone in classe, anche per fini didattici in tutte le scuole, dall'infanzia alle medie.Leggo queste notizie con estremo interesse.

Tutto vero, gli smartphone distraggono, alienano, i social sono pericolosi. Ma è davvero questa la soluzione: vietare? È opportuno a mio avviso, fare una piccola analisi del contesto in cui viviamo e un esame fondamentale di coscienza. Protagonista assoluto della nostra società è lo smartphone. Facciamo qualunque cosa con questo piccolo oggetto che teniamo in una mano. Siamo praticamente convinti di stringere il mondo tra le dita. Lo utilizziamo per tutto: per intrattenimento, per lavoro, ci facciamo shopping, per informarci. Noi, per primi, adulti e coscienziosi — si spera – spesso non siamo capaci di porci dei limiti nell'utilizzo di questi mezzi. Siamo i primi a farci vedere alienati e isolati dai nostri figli. Perennemente connessi, in ogni momento della nostra giornata. Dobbiamo in primo luogo ragionare su questo. I nostri figli ci vedono ripiegati su noi stessi, ingobbiti, isolati, alienati. Noi siamo l'esempio dei nostri ragazzi. E forse siamo noi quelli a cui dovrebbero vietare gli smartphone.

Continuare a parlare di divieti e mai di educazione è un grosso problema. Vietare non avrà mai la stessa valenza dell'educare. Soprattutto non fa altro che procrastinare il problema. Abbiamo bisogno di formazione, di educazione. Di consapevolezze. Di certezze. Di essere messi nelle condizioni di capire che cosa si può fare e cosa no. Che cosa è giusto e cosa è sbagliato. Abbiamo bisogno di capire quali siano le conseguenze. Ai nostri bambini, ai nostri ragazzi dobbiamo insegnare le conseguenze di un'azione, i limiti da non superare. E questo, insegnare intendo, costa fatica. Molta più fatica che vietare.

Fast Good

Di Jacopo Cossater

CIAO, E GRAZIE

Fast good chiude. Dopo 16 anni questa rubrica si ferma. Due i grazie più importanti, sostantivo fondamentale che da sempre preferisco all'inizio più che alla fine. A Matteo Grandi, direttore che in questo lasso di tempo così esteso mi ha sempre sostenuto e dato la libertà più totale nell'affrontare ogni possibile argomento.



A voi, lettrici e lettori che mi avete accompagnato in un viaggio straordinariamente affascinante, per distacco la cosa più lunga e costante abbia fatto nella vita.

Quante cose sono successe: in un quindicennio il mondo intorno a questa pagina è cambiato più di quanto sarebbe stato possibile immaginare. Quanta strada abbiamo percorso: attraverso la rubrica ho provato a testimoniare proprio alcuni dei tanti cambiamenti che Perugia e più in generale l'Umbria hanno vissuto in questo periodo di tempo. Dal vino, da Orvieto a Montefalco passando per territori meno noti ma non meno rilevanti, alla ristorazione, oggi più vivace che mai. Chi l'avrebbe mai detto che la zona di Perugia sarebbe stata presa ad esempio in Italia come uno dei territori del vino italiano di maggior fermento? Merito di un pugno di cantine che in tempi non sospetti avevano capito che una strada artigiana era possibile al di fuori delle denominazioni più note. Che a partire dalle varietà storiche del territorio - grechetto, trebbiano e sangiovese - sarebbe stato possibile costruire una narrazione nuova. Un racconto che un po' ha guardato al mondo del vino naturale e che ha saputo al tempo stesso proporre vini di sostanza e non solo di estetica, vini buoni con la bi maiuscola, ovvero vini ricchi di significato e non solo vini capaci di ammiccare a un mercato costantemente in cerca di novità.

Se Montefalco ieri era sinonimo di sagrantino oggi è territorio non solo capace di identificarsi con più di una sola varietà (su tutte: il trebbiano spoletino) ma anche di imporsi come luogo del vino a tutto tondo. Ne scrivevo qui appena un paio di mesi fa: l'esperienza, in

generale il passare del tempo, ha reso molte cantine più mature, più consapevoli dei mezzi a propria disposizione con un risultato tangibile: a Montefalco non si è mai bevuto (e mangiato, le due cose vanno di pari passo) così bene. La zona di Orvieto è quella che invece fa storicamente e con pochissime eccezioni registrare meno novità. Un peccato, si tratta infatti in potenza almeno per l'area "classica" di una delle più straordinarie zone del vino italiano, capace di regalare bianchi di spessore assoluto oltre che di sorprendente longevità. Troppo poche però le (ottime) cantine che ci credono, che non riescono ad arginare le corse al prezzo più basso o all'omologazione enologica. Appena chiaroscurale anche il bel percorso intrapreso in alcune aree intorno a specifiche varietà: da Narni con il ciliegiolo a Todi con il grechetto fino al Lago Trasimeno con il gamay/grenache, territori che sono riusciti a emergere grazie ai risultati di poche cantine i cui vini ancora oggi vengono di rado presi come modelli stilistici di riferimento dalle altre aziende della zona. Ma lo scenario resta straordinariamente positivo: l'Umbria ha una visibilità in proporzione molto maggiore rispetto alla sua produzione, poco oltre l'un per cento del vino italiano.

Un dato che è idealmente possibile traslare al mondo della birra artigianale. Ne scrivevo qui all'inizio quest'anno: "è impossibile non notare quanto in questi ultimi anni il comparto sia cresciuto, a birrifici ormai storici e consolidati si sono affiancate realtà capaci di affermarsi come protagoniste", interpreti che sintetizzano alla perfezione una serie di tensioni positive della filiera che nascono nei contesti più diversi, pubblici e privati. Avanti così.

Per non parlare di quello che è successo nel piccolo mondo del fine dining regionale, settore che quindici anni fa (con la quasi sola eccezione del famoso ristorante di Baschi, sulle sponde del Lago di Corbara) era dato per esanime. Lo scorso novembre la guida Michelin con la sua pioggia di nuove stelle non ha fatto che certificare quello che da tempo era sotto gli occhi di tutte le persone appassionate di ristorazione: in Umbria non si è mai mangiato così bene. Un livello qualitativo stimolante anche per la diversità che racconta: ogni chef esprime la propria sensibilità in maniera chiara, riconoscibile attraverso piatti peculiari, che ne raccontano con forza le idee e i diversi approcci. Scrivevo così proprio alla fine del 2023: "nessun modello è stato ripreso ed adattato altrove, ognuno di questi ristoranti è figlio di un percorso unico e non riproducibile, testimonianza di quel fermento e di quella vivacità che da queste pagine raccontiamo da anni". Non solo alta ristorazione: in questi anni alcune delle più importanti insegne della tradizione hanno migliorato e consolidato la propria offerta. Non è vero sempre, non è vero dappertutto, ma anche in Umbria è possibile imbattersi in alcune osterie di grande spessore, luoghi capaci di esaltare tanto le ottime materie prime del territorio quanto le loro ricette. È un circolo virtuoso: più sono le realtà che puntano sulla qualità più la filiera produttiva che è alle loro spalle tenderà a seguirle. Dai formaggi alle carni, dagli ortaggi agli (sempre eccellenti) oli regionali.

E quindi: che figata l'Umbria contemporanea.
Ciao, ancora grazie.

PERUGIA PRATICHE
Agenzia Pratiche Auto

Passaggi di proprietà

Pagamento bolli

Rinnovo patente

Targhe per ciclomotori





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

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

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

www.perugiapratiche.com

Chiave di G

Di Giorgia Bazzanti

LUCIFER

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

Link: https://open.spotify.com/playlist/2qZGZNeMLgsjt-318S0KHSq?si=279e3f0edda84f4c



① “L'ombra della luce”, Franco Battiato → Percepire la luce dalle zone d'ombra. L'evanescenza di ogni umanità. Un silenzio che chiede di non essere abbandonato.

② “Luce (tramonti a nord est)”, Elisa → Parole che accendono. Ascolti e lacrime che disegnano strade. Tra un sole che cade e un giorno che nasce.

③ “Possibili scenari”, Cesare Cremonini → Splendere anche senza certezze. Che la vera saggezza è cavalcare tra le stelle. Accogliendo visioni, con raffinata curiosità.

④ “Helium”, Sia → Risplendere nella leggerezza. Come l'amore che porta su. Come chi trova la forza senza negare la fragilità.

⑤ “Into Gold”, London Grammar → L'oscurità che diviene oro. Tra acqua e fuoco. Tra cenere da cui rinascere.

⑥ “One more light”, Linkin Park → L'impatto di ogni piccola stella che muore. Una voce che sa portare luce anche nella perdita. Avere cura, oltre il tempo, oltre la fine.

⑦ “LightOn”, Apparat → Accendere la luce nei deserti dell'anima. Come una risata. Come aprire la porta di casa.

IL BLOG DEL DOTTOR LATTANZI

L'acido ialuronico: partner ideale per la Bellezza delle Donne



Postato dal Dott. Lattanzi — Farmacista e consulente nutrizionale



Probabilmente definire l'acido ialuronico, il principe degli anti-rughe del terzo millennio non è un'eresia; l'era del lifting sembra superata oramai, per trattare le rughe, si può dar spazio alla chirurgia senza bisturi ed alla specifica medicina estetica.

In questa branca della medicina, nella gamma delle iniezioni anti-rughe, l'acido ialuronico è la sostanza preferita dai professionisti, ritenuto privo di gravi rischi, l'acido ialuronico si dimostra una soluzione interessante per colmare i solchi naso-genici (attorno alle narici) e i segni d'espressione è quindi proprio grazie all'acido ialuronico che si può dire via la ruga con la puntura.

L'acido ialuronico è un componente della cosiddetta sostanza fondamentale del derma: si tratta di un glicosamino-glicano, ovvero una molecola formata da lunghe catene non

ramificate di unità. Legandosi a moltissime molecole d'acqua, l'acido ialuronico conferisce idratazione, elasticità e morbidezza ai tessuti, proteggendoli nel contempo da sollecitazioni eccessive. Serve a mantenere un buon livello d'idratazione della nostra pelle captando acqua e mantenendola negli strati profondi; l'acido ialuronico quindi è una molecola che agisce in un certo senso come una spugna.

La concentrazione di acido ialuronico nel tessuto connettivo della pelle si riduce gradualmente man mano che l'età avanza: per questa ragione, una pelle matura appare meno elastica e meno idratata rispetto alle pelli giovani. Pur essendo un fenomeno del tutto fisiologico e naturale, molte donne desiderano contrastare l'inesorabile avanzamento dell'età, dunque prevenire rughe ed altri inestetismi della pelle. L'obiettivo è risultare (almeno in apparenza) molto più giovani... e nulla meglio del filler all'acido ialuronico sembra poter soddisfare questo desiderio.

Il trattamento delle rughe a base di acido ialuronico consiste in iniezioni di gel. Una volta infiltratosi nella pelle, il gel trattiene l'acqua e si mescola all'acido ialuronico del derma. L'effetto volumizzante ridona alla pelle il suo aspetto iniziale, e la ruga è riassorbita. Si tratta di un prodotto biodegradabile che si smaltisce naturalmente nell'organismo. Il vantaggio è il lato reversibile di questi interventi, il che è meno angoscioso dell'aspetto definitivo di certe operazioni di chirurgia estetica.

È possibile modificare il volume del seno senza dover ricorrere all'intervento chirurgico ma attraverso l'utilizzo di acido ialuronico che permette di aumentare e rimodellare il seno fino ad una taglia e mezzo. Attraverso una semplice iniezione di prodotto è possibile restituire una forma armoniosa al seno mantenendo un aspetto naturale e personalizzato.

Tale trattamento, infatti, non sostituisce la chirurgia ma permette alla donna che non voglia sottoporsi ad un intervento chirurgico di ottenere ugualmente un miglioramento estetico del proprio seno.

Tuttavia, qualora si volesse un risultato più definitivo, ci si dovrà sottoporre ad un intervento di mastoplastica additiva.

Le differenze tra l'utilizzo di acido ialuronico e l'intervento di mastoplastica additiva sono molteplici, il vantaggio del trattamento con il prodotto Venduto in Famacia è sicuramente quello di essere meno invasivo, rispetto all'inserimento di una protesi e di permettere un recupero praticamente immediato della normale routine quotidiana, oltre ovviamente ad avere enormi rapporti costo beneficio dal trattamento domiciliare.

Dott. Giulio Lattanzi
farmacista, nutrizionista
Farmacia C. Le Fornaci
Via F.lli Briziarelli 17
06055 Marsciano
FB @farmacia le fornaci
YT farmacia fornaci
farmacialefornaci.it
T. 075 8749453

GRAN TOUR PERUGIA

La Storia della reliquia del Santo Anello



Di Maria Elisa Giulietti



Non tutti sanno che in Duomo a Perugia si conserva ancora oggi una reliquia molto venerata dai Perugini e non solo che era l'anello nuziale che, secondo la tradizione popolare non comprovata, san Giuseppe avrebbe regalato a Maria per il loro sposalizio.

Il reliquiario preziosissimo si conserva all'interno di un forziere le cui chiavi, 10 per la precisione, sono in possesso rispettivamente dei canonici della Cattedrale, del Collegio della mercanzia e del Comune di Perugia. La reliquia arrivò in città in modo rocambolesco, infatti un frate francescano di origine teutoniche, fra Winterio rubò l'anello alla città di Chiusi e lo portò a Perugia.



Tutto nasce infatti da un furto. Il santo anello era già santo prima di giungere a Perugia, ed esercitava la sua funzione di reliquia nella città di Chiusi, dove vi arrivò nel X secolo d.C. Il luogo adibito alla custodia del venerabile gioiello era la Chiesa di Santa Mustiola (santa che non a caso viene iconograficamente ritratta con la nota fede tra le mani, pendente da una catenella).

Siamo nell'anno 1473, durante una notte di luglio, tale Fra Vinterio, religioso di origine tedesca, grazie ad una copia delle chiavi che permettevano l'apertura del sacello dove era posto l'anello mariano, arraffò il prezioso cerchietto più l'argenteria presente nel luogo sacro e dopo essersi nascosto per alcuni giorni, fuggì dalla città di Chiusi per recarsi fino a Perugia. Grande fu lo sgomento degli altri francescani quando nel giorno dell'ostensione della reliquia non la trovarono più al suo posto.

Le ricerche per riprendersi il tesoro iniziarono subito, tanto che due giorni dopo Vinterio fu riacciuffato proprio nel capoluogo umbro, ma per il Santo Anello era ovviamente troppo tardi; il teutonico frate aveva infatti dato l'anello ad un suo amico perugino, che a sua volta lo donò immediatamente al Comune della città.

Inutile dirlo, si scatenò il finimondo, Chiusi e Perugia, da secoli coinvolte in una diatriba per la dominanza dei territori limitrofi al Trasimeno, si diedero battaglia diplomatica ed economica nel contendersi l'anello. Le due piccole potenze urbane fecero appello anche a Papa Sisto IV, per cercare di decidere le sorti del santo dono nuziale. Purtroppo per Chiusi la risposta non andò a suo favore. Decisi a tentare il tutto per tutto, i chiusini arrivarono a deviare le corrente del fiume Arrone per non alimentare i mulini umbri del contado perugino; i perugini a loro volta rovinarono le strade che portavano nel territorio chiusino così da privarlo delle entrare dovute al pagamento dei pedaggi e sequestrarono i beni che il vescovo di Chiusi aveva a Paciano. Questa guerra, più o meno "diplomatica" durò tredici anni e la vittoria, superfluo dirlo, andò al capoluogo umbro.

Avere un oggetto così importante e conosciuto portò il Comune ad imbastire immediatamente la giusta "casa" e la ritualità più pertinente per poter sfruttare al meglio il nuovo potenziale giunto tra le mura cittadine. Per quindici anni l'anello sarà custodito all'interno di Palazzo dei Priori, esattamente fino al 31 luglio 1488, giorno del suo trasferimento nella Chiesa di San Lorenzo.

Una reliquia così preziosa richiedeva un corredo artistico di altrettanto valore: fu foggiato un reliquiario d'oro dalle forme rinascimentali per custodire degnamente l'anello; la costruzione dell'altare della cappella all'interno di San Lorenzo fu affidato all'artista fiorentino Benedetto Buglioni; venne realizzata la cancellata perimetrale della cappella dagli artigiani Giacomo e Bernardino di Matteo; infine dopo la disdetta del Pintoricchio viene chiamato a realizzare la pala d'altare il notissimo Pietro Vannucci, detto Il Perugino (anche se l'opera verrà sottratta alla città dalle confische napoleoniche alla fine del XVIII secolo, venendo sostituita nell'Ottocento da un dipinto del francese Wicar).

Il "Santo Anello", al di là della devozione popolare, rappresenta un simbolo della santità, stabilità, fecondità del matrimonio cristiano, messo sotto la protezione della Sacra Famiglia. Il forte legame di Perugia alla reliquia si rinnova in occasione della secolare Festa del Santo Anello (29 luglio) con l'ostensione della reliquia.

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

ISTITUTO SUPERIORE LEONARDI NEWS

UNA SCUOLA DINAMICA E PROPOSITIVA

T. 075 5008668 istitutoparitarioleonardi.it

Leonardi e Perugia Calcio Un binomio vincente per il futuro dei giovani calciatori



Il rinnovo della partnership tra l'Istituto **Leonardi** e il **Perugia Calcio** è un segnale forte dell'impegno di entrambe le istituzioni nel garantire un futuro brillante ai giovani calciatori. Questa collaborazione, che unisce eccellenza sportiva e accademica, rappresenta un modello di riferimento per lo sviluppo armonico degli atleti, dimostrando come sia possibile conciliare la passione per il calcio con una solida formazione culturale.

Perché **l'istruzione è importante** quanto la carriera da calciatore? Abbiamo chiesto a tre **giovani calciatori** dell'Istituto Leonardi di condividere la loro opinione sull'importanza della scuola.

Cosimo Mori: "Il calcio è la mia passione. Ma so che devo studiare perché l'istruzione mi aprirà altre porte e mi darà la possibilità di realizzare i miei sogni anche fuori dal campo."

Francesco Ivan Ymga: "Adoro il calcio, adoro sentirmi parte di una squadra e superare insieme gli ostacoli. Ma so che per superare le sfide serve anche la testa, il ragionamento, quindi studiare è importante."

Lamberto Rossi: "Credo che lo sport e lo studio vadano di pari passo e mi aiuteranno a essere la migliore versione di me stesso."



I BENEFICI DELLA PARTNERSHIP LEONARDI-PERUGIA CALCIO

La partnership tra l'Istituto Leonardi e il Perugia Calcio offre numerosi vantaggi ai giovani calciatori.

Flessibilità: Un programma scolastico personalizzato che permette di seguire le lezioni, senza rinunciare ad allenamenti, partite e trasferte.

Supporto: Il team di insegnanti altamente qualificati che seguono i ragazzi nel loro percorso di crescita supportano anche il loro impegno sportivo.

Dialogo scuola-squadra: La segreteria della scuola ha un canale di comunicazione diretto con l'ac Perugia, per permettere agli studenti di conciliare gli impegni sportivi con quelli scolastici.

UN FUTURO PROMETTENTE

Il rinnovo di questa partnership è un segnale positivo per il futuro del calcio giovanile a Perugia. L'Istituto Leonardi e il Perugia Calcio continuano a investire nei giovani, offrendo loro le migliori opportunità per crescere sia come atleti che come persone.

CAMPIONI SUL CAMPO E NELLA VITA

La collaborazione tra l'Istituto Leonardi e il Perugia Calcio rappresenta un modello di riferimento per tutte le scuole e le società sportive che vogliono investire nel futuro dei giovani. Unendo le forze è possibile creare le condizioni ideali per far crescere campioni non solo sul campo, ma anche nella vita.

A CURA DI ABOCA

Nel cuore degli altri

QUANDO ARTE, MUSICA, LETTERATURA E CINEMA AIUTANO A RACCONTARE LA MEDICINA



Quello del cuore è un suono semplice e necessario. Lo sa **Gabriele Bronzetti, che ha visto suo padre morire di scompenso cardiaco, e forse anche per questo ha deciso di diventare un cardiologo.**

Il cuore è un barista che shakera e versa sangue come un pazzo. Il cervello è il suo cliente più impaziente, uno che se ne va dopo pochi minuti se non viene servito con la gittata sistolica da cento millilitri di un Martini o di un Bloody Mary, in un calice o in un tumbler medio. Settanta volte al minuto, ventiquattro ore al giorno, trecentosessantacinque giorni all'anno, una vita. Miliardi di bicchieri. Il cuore è un bartender di Manhattan che non dorme mai.

E lo sanno i genitori di Francesco, quando lo sentono per la prima volta, e insieme a una gioia infinita provano anche il terrore più profondo nell'apprendere che la parte sinistra del cuore di loro figlio, quella che per tutta la vita dovrà reggere la maggior parte del mestiere di battere, è di fatto inesistente. Il cuore è l'organo muscolare, vascolare e nervoso più complesso che abbiamo. Racchiude forze primordiali così sofisticate che qualcosa si può inceppare per una sola lettera sbagliata nell'intera biblioteca di dna chiusa dentro il nucleo cellulare. **Un cardiologo, d'altra parte, è come un orologiaio.** Per quanto conosca quelle quattro stanze battenti, non potrà mai entrare nel tempo. Smonta e rimonta i meccanismi come un bambino, fino a quando prova a chiedere aiuto...

È così che **Gabriele Bronzetti si è rivolto alla letteratura, alla musica, all'arte, al cinema** – potentissimi strumenti di narrazione capaci di trasfigurare la realtà, di illuminarla con un senso più completo, di renderla meno difficile da sopportare – **per instaurare innanzitutto un dialogo empatico e simbolico con i suoi pazienti**, per guidarli attraverso un percorso allegorico che più facilmente potesse aiutarli a sublimare il dolore, e poi per raccontare a noi la sua professione e i casi clinici che più lo hanno toccato da vicino nel corso della sua lunga carriera. Di fronte a un ecocardiogramma, in un ambulatorio, o in sala operatoria, tra cortocircuiti e parallelismi in cui la vita si specchia continuamente nell'arte, **Gabriele Bronzetti mette in scena uno spettacolo che parla a tutti**, perché tutti prima o poi dovremo fare i conti con il nostro cuore. Scopriremo, così, come funziona e si ammala questo muscolo favoloso e soprattutto perché, **nonostante i disinganni della scienza, il cuore sia ancora da considerare la sede abusiva dell'anima.**



MASERATI FUORISERIE UN'OPERA D'ARTE... IN TUTTI I SENSI

Con il programma Fuoriserie inaugurato da Maserati nel 2020 si possono personalizzare le vetture della gamma del **Tridente** in maniera unica. La concessionaria ufficiale per l'Umbria CDP grazie alla passione di due suoi clienti Maserati ha commissionato al reparto Fuoriserie una **Maserati MC20** per il pluricampione di motociclismo Loris Capirossi ed una MC20 Cielo "**Opera d'arte**" per un importante collezionista di auto uniche.

È stato davvero emozionante immaginare dettagli che facessero diventare unica la mia Maserati MC20 ci racconta **Loris Capirossi**: tanti piccoli dettagli, il mio numero 65 impresso sull'auto e poi una consegna speciale che mi ha fatto innamorare da subito della Casa del Tridente.

La Concessionaria CDP ha commissionato al reparto Fuoriserie una Maserati MC20 per il pluricampione di motociclismo Loris Capirossi





Per il collezionista di auto uniche invece più di un anno di lavoro, fianco a fianco tra specialisti del programma di **personalizzazione su misura**, Maserati Fuoriserie, e il centro stile della casa di Modena. MC20 Cielo che ha in viale Ciro Menotti lo stabilimento in cui nasce intorno al motore V6 Nettuno. Insomma, infinite possibilità di personalizzare l'auto: che siano le scelte cromatiche, grafiche o i materiali dei rivestimenti.

La MCC20 Cielo Opera d'arte, one-off, rimanda ai colori e geometrie dell'astrattismo dei maestri come Modrian, Kandinskij, Malevic.

Accenti colorati come il logo Maserati giallo, le razze dei cerchi multicolore, insieme alla grafica sulla tinta carrozzeria blu scuro, sono tutte realizzazioni fatte a mano dagli artigiani Maserati. All'interno, tra rivestimenti in pelle e scamosciato blu spicca la fibra di carbonio anch'essa in gradazioni di blu sul volante.

La **Concessionaria CDP** prossimamente avrà l'onore di avere una di queste due vetture presso il proprio showroom.

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

SMART & TECH





HUMANE AI PIN

Ormai l'intelligenza artificiale non si usa... si indossa. Va in questa direzione il dispositivo innovativo Humane AI Pin, che si indossa come un piccolo gadget senza schermo e che utilizza l'intelligenza artificiale per fornire risposte, scattare foto e proiettare messaggi su superfici come la mano. Il prezzo di lancio previsto è di circa 699 euro. Promette di essere una vera rivoluzione, che per certi versi si porrà addirittura come competitor degli smartphone.



APPLE WATCH X

Atteso con grande impazienza, questo nuovo modello di smartwatch è già in hype prima ancora di essere presente sul mercato. Potere evocativo del mondo Apple. Il nuovo smart-watch promette design e funzionalità completamente rivisti. Oltre a miglioramenti nei sensori di salute e nella durata della batteria, però non ci sarà rivoluzione estetica a dispetto dei rumor circolati in questi mesi. La struttra dell'hardware resterà infatti molto in linea con l'originale.



NUOVA CONSOLE NINTENDO SWITCH

Anche se non ancora confermata ufficialmente, si prevede che Nintendo lancerà un successore della popolare console Switch. Questa nuova versione dovrebbe offrire un hardware più potente, in competizione con dispositivi come Steam Deck e ROG Ally, puntando comunque sulla qualità dei giochi.



MICROSOFT E L'ENERGIA NUCLEARE A ZERO EMISSIONI

Microsoft ha siglato un accordo con Constellation Energy per alimentare il suo data center di Boydton in Virginia, con energia nucleare, avvicinandosi così all'obiettivo di operare con energia completamente priva di carbonio. Questo accordo rappresenta un passo significativo verso la riduzione dell'impronta di carbonio delle operazioni di Microsoft. Ed un'indicazione importante anche per il futuro del pianeta.



DA ASSISI AI TEATRI DI TUTTO IL MONDO

ANGELICA GISMONDO

LA SPLENDIDA DANZATRICE UMBRA SI RACCONTA AI LETTORI DI PM

È nata ad Assisi dove ha iniziato la sua formazione di danza classica all'età di 5 anni. Appena 13enne è stata selezionata dall'Accademia Teatro alla Scala e subito dopo dalla Scuola di Balletto dell'Opera di Roma, lasciando quasi adolescente la sua famiglia. Inizia così la bellissima storia di Angelica Gismondo, una storia che ha il profumo del teatro, del palcoscenico, ma soprattutto della passione, dell'impegno e dell'amore. L'amore per la danza.

Un amore viscerale che l'ha portata alla prestigiosa Académie de danse Princesse Grace a Monte Carlo, poi all'Ecole Nationale Supérieure de Danse di Cannes sotto la direzione di Paola Cantalupo, dove ha avuto l'opportunità di lavorare con alcuni dei più importanti maestri di danza del mondo.

La sua perseveranza, la sua bellezza e l'incredibile tecnica non sono passate inosservate e all'età di 22 anni diventa prima ballerina del Balletto di Milano interpretando alcuni dei più bei pezzi di repertorio come "Bolero", "Carmen", "Shéhérazade" e "Anna Karenina", che hanno segnato il suo debutto in Russia.

Ha lavorato in tutto il mondo, esibendosi in tutta Europa, Africa, Sud America e Asia per oltre 8 anni.

Nel 2021 è stata invitata a fare il suo debutto al leggendario festival di Lajatico, "The Teatro del Silenzio" accanto ad Andrea Bocelli. Da allora è andata in tournée con il Maestro in tutta Europa, Australia, Regno Unito e Stati Uniti d'America.



Spontaneità, bellezza, determinazione, professionalità, istinto: questa è Angelica, prima ballerina negli show del Maestro Andrea Bocelli

Angelica, abbiamo brevemente ripercorso il tuo meraviglioso cammino, qual è il momento più memorabile della tua carriera?
Il momento più memorabile, che poi è stato anche quello step, quel salto che mi ha fatto davvero spiccare il volo, è stato stato durante il covid, quando decido di lasciare la compagnia degli Arcimboldi, un posto sicuro, un lavoro certo. È stata una scelta di istinto, un momento della mia vita in cui non sapevo bene cosa volevo, ma ero invece ben consapevole di ciò che non volevo. Una scelta che però mi ha aperto un mondo. Di lì a pochissimo mi arrivó una proposta di lavoro: mancava una ballerina per chiudere il cast per il famoso show al Teatro del Silenzio di Andrea Bocelli... poco dopo l'ingaggio per il tour mondiale con il Maestro.



Quali sono le sfide più grandi che hai affrontato nel tuo percorso di formazione e come le hai superate?
Questo della danza è un percorso che porta con sé numerosissime sfide. La sfida è ogni giorno. Il percorso accademico è duro, partendo dalla lontananza dalla famiglia fino al cammino formativo. È una strada sempre in salita ma meravigliosa. Ho superato tutto, mantenendo sempre la consapevolezza di ciò che ero. Pensando che ogni traguardo sarebbe stato un trampolino ed ogni ostacolo un'opportunità.

Nella tua splendida carriera, a un certo punto arriva il grande Maestro, Andrea Bocelli.
Sì, proprio mentre cercavo nuovi stimoli e nuovi orizzonti, è arrivata questa splendida proposta. Sono grata per l'immensa fiducia che Andrea e sua moglie Veronica mi danno ogni giorno facendomi sentire parte integrante di concerti così importanti. Grazie a loro ho potuto calcare i palchi più famosi al mondo, e accompagnare Andrea, come dice lui, "come il suo Angelo custode". È un onore crescere con loro, Veronica poi è una donna che stimo tanto, ogni giorno la osservo e imparo tantissimo da lei.

Che cosa vedi nel tuo futuro?
Sicuramente la cosa più difficile sarà lasciare l'adrenalina del palco



“La famiglia è tutto per chi vuole intraprendere questa carriera. Ti insegna a mantenere i piedi per terra, ad avere fiducia in te stesso e a non perdere mai la speranza.”



che difficilmente ritroverò altrove. Il palco è davvero la mia casa. Ma il mio destino sarà sicuramente donare agli altri attraverso me stessa quello che ho imparato in questo meraviglioso percorso, la mia arte, seguendo sempre quella vocina che mi ha portato fino a qui. Non mi pongo limiti, voglio vedere strada facendo cosa accadrà, così da conoscermi durante il viaggio.

Consigli per una giovane che vuole intraprendere il tuo stesso percorso?
Le direi innanzitutto di non aver paura dei sacrifici, di sognare sempre giorno per giorno e di mantenere i piedi per terra. In questo, ma non solo, fondamentale è la famiglia. I traguardi che ho raggiunto non sono solo miei, ma di tutta la mia famiglia. Il mio è stato un obiettivo condiviso. I miei genitori, consapevoli del percorso che volevo vivere, hanno avuto il coraggio più grande: lasciarmi andare. In un cammino del genere la famiglia è tutto. Ti insegna ad avere fiducia e responsabilità, ti insegna ad avere speranza. Ti insegna ad amare senza riserve.



Le mille e una storia dei tappeti Ekbatan



EKBATAN

THE ART OF CARPETS

ekbatancarpets.com













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.

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

PROVATO PER VOI

I *"MUST HAVE"* PER LA MEZZA STAGIONE...



GOLDEN GOOSE: Non solo sneakers. Golden Goose, è ormai entrata a pie' pari nel mondo della moda, realizzando pochi ma selezionati capi di abbigliamento. Come questa t-shirt da uomo in cotone, bianca, maniche corte, stampa logo stella iconica nera sul petto. Un must all-season regular fit, ideale per un look di tendenza e buona per tutte le stagioni. E rigorosamente made in Italy



AUTRY: Rivisitazione dai volumi extra della classica Medalist, la sneaker CLC è l'acronimo di *counter-lock-cord*, ovvero il rinforzo alla caviglia tipico delle scarpe da basket. Questo modello da uomo è realizzato in pelle bianca con dettagli in suede blu e si caratterizza per una forma *bold* e accogliente con il colletto in *mesh* imbottito e la protezione interna che dà un ulteriore sostegno al tallone. Il tratto distintivo è la suola alta in gomma con il battistrada a rilievo che alterna bianco e blu ed enfatizza l'energia street del design.

STONE ISLAND: Un pantalone cargo con patch bussola di STONE ISLAND perfetto per la mezza stagione. Questo modello è caratterizzato dal colore grigio antracite (ma la scelta spazia dal verde militare al sabbia, passando per il blu), cotone elasticizzato e l'immancabile motivo della bussola. Un pantalone a vita alta che avendo la cintura elasticizzata non necessità di cintura tradizionale. A livello estetico, belle le due tasche laterali chiuse da zip, le due tasche laterali con patta e le due tasche posteriori chiuse dalla zip. Il modello è taglio slim e ha le caviglie elasticizzate.





Gin Todi COCOA è il primo gin, realizzato con pregiate fave di cacao Monorigine provenienti dal Centro e Sud America ed è dedicato all'antica tradizione umbra del cioccolato. Questo nuovo prodotto è un omaggio alla creatività di una grande donna imprenditrice umbra che, nei primi del Novecento, fondò la Perugina e inventò uno dei più famosi cioccolatini al mondo: "Il Bacio". Gin Todi COCOA armonizza perfettamente le note resinose del Ginepro con quelle calde e vellutate del cacao, creando un gusto equilibrato e morbido al palato. Le botaniche classiche di Gin Todi rimangono alla base di questo nuovo prodotto, mantenendo vivo il legame con la sua storia regionale. Gin Todi COCOA è disponibile presso i rivenditori autorizzati e sul sito www.gintodi.it.

SEMBRA PLASTICA MA NON È...



LA BIOPLASTICA COMPOSTABILE AMICA DELL'AMBIENTE

biorepack
CONSORZIO NAZIONALE PER IL RICICLO ORGANICO DEGLI IMBALLAGGI IN PLASTICA BIODEGRADABILE E COMPOSTABILE
GEST srl
Gesenu / Ecocave / Sia / Tsa
Concessionaria Servizi Ambientali
AURI
Autorità Umbra Rifiuti e Idrico
L.R. 11/2013
Gesenu AMBIENTE
SIA
SOCIETÀ IGIENE AMBIENTALE
TSA
TRATTAMENTO SERVIZI AMBIENTALI

La bioplastica è un **materiale biodegradabile** che assomiglia alla plastica tradizione, ma che si distingue da quest'ultima proprio per il fatto che è compostabile, ovvero che si può buttare insieme al rifiuto organico.

Questo materiale è infatti formato da biopolimeri prodotti da **fonti rinnovabili** e che quindi sono compostabili proprio come ciò che viene gettato nell'**umido**: essendo dunque recuperabile mediante il processo di compostaggio, la bioplastica può essere gestita negli stessi impianti che trattano la frazione organica dei rifiuti urbani.

È importante spiegare che l'introduzione di questo materiale innovativo, seppur meritoria dal punto di vista ambientale, ha portato una serie di effetti collaterali sul sistema di raccolta differenziata. Non fanno eccezione gli impianti di trattamento che accolgono i rifiuti delle nostre città dove si riscontrano frazioni estranee, sempre crescenti, di bioplastiche all'interno dei contenitori per la plastica. Questo porta ad una diminuzione della qualità della plastica raccolta e rende sempre più complesso il suo utilizzo. Per questo, e anche per il fatto che molti prodotti in bioplastica compostabile sono gli stessi che vengono creati con la plastica standard, **diventa fondamentale imparare a riconoscere le bioplastiche** per poterle smaltire nel modo corretto, ovvero insieme alla raccolta dell'organico.

Per favorire il riconoscimento ed essere certi che la bioplastica possa essere raccolta con l'umido domestico, ogni imballaggio o prodotto in bioplastica compostabile riporta un marchio che ne certifica la conformità alla normativa UNI EN 13432:2002 e UNI EN 14995:2007.

Per verificare che il materiale sia effettivamente bioplastica compostabile, è necessario controllare la presenza sul prodotto di uno dei loghi che riporti la dicitura "compostabile".

Quindi la regola è che gli imballaggi certificati come **bioplastica compostabile** vanno conferiti **insieme al rifiuto umido.** Inoltre, bisogna ricordare di utilizzare i sacchetti in bioplastica compostabile esclusivamente per la raccolta dei rifiuti umidi organici e non per raccogliere carta, plastica, vetro, metalli o il secco residuo.

Il tema delle bioplastiche è stato al centro del progetto di comunicazione **"Usa, Ricicla, Bioplastica!"** voluto dalle **Aziende Sia, Tsa e Gesenu** e promosso in collaborazione con il consorzio Biorepack che si occupa degli imballaggi in bioplastica, con la comune volontà di sensibilizzare i cittadini sull'importanza che la corretta differenziazione della bioplastica apporta all'ambiente.

Visita il sito www.gesenu.it e biorepack.org per saperne di più sull'intero progetto.

Testo: Matteo Leonardi
Brano: Dancing in the Flames – The Weeknd



LE IMMAGINI ESCLUSIVE SU PM

PERUGIA, ARRIVA LA CITTÀ DEL CIOCCOLATO

Negli storici spazi del Mercato Coperto aprirà presto i battenti un luogo unico che si candida a diventare un riferimento assoluto per visitatori e turisti. Appuntamento per il 2025...



All'interno del **Mercato Coperto** di **Perugia** prenderà forma il progetto della Città del Cioccolato, ossia **il più grande museo esperienziale che tratta di cioccolato e cacao in Italia.** L'obiettivo della Città del Cioccolato è quello di creare un luogo che possa diventare un **simbolo** per Perugia, promuovendo un'idea di **sviluppo per il territorio** e che diventi un riferimento sia dal punto di vista culturale che turistico. Con i suoi **2800 metri quadrati**, il progetto si presenta come un qualcosa di veramente importante; la Città del Cioccolato si dividerà infatti su **tre livelli.** Un bar cioccolateria sarà presente sul piano terrazza (con la vista mozzafiato verso Assisi) e sarà aperto anche alla clientela esterna; al secondo piano ci sarà l'entrata per la Città del Cioccolato, infatti, qui si troveranno la biglietteria e l'entrata del museo, nel quale verranno ripercorsi gli step più importanti nella storia del cioccolato e del cacao, dai paesi equatoriali, passando per l'Europa, l'Italia fino ad arrivare in **Umbria.** Al primo piano il viaggio all'interno della **storia del cioccolato** diventa ancora più profondo per gli spettatori: si potrà infatti entrare a contatto con una riproduzione scenica di una **fo-**



resta del cacao, **attraversando ogni fase del processo**, partendo dalla raccolta, passando dalla fermentazione, arrivando all'essiccazione e concludendo con la spedizione nei luoghi in cui avviene la trasformazione da cacao a cioccolato. In questo piano saranno visitabili anche la **Fabbrica di Cioccolato** e il **Chocoshop**: quest'ultimo laboratorio potrà essere raggiunto anche da persone che si trovano all'esterno, grazie all'ausilio di ascensori e scale mobili.

Tra i **valori** che più vuole trasmettere la Città del Cioccolato ci sono: **sostenibilità**, **biodiversità**, **accessibilità**, **inclusività** e **solidarietà.**

Il progetto ha come scopo anche quello di creare un Osservatorio Internazionale del Cacao e del Cioccolato, che sarà basato appunto sulla sostenibilità e sulla ***'open innovation'***, per sottolineare uno sviluppo equo di tutta la filiera. La ricerca e la protezione delle biodiversità sarà un punto cardine di questa realtà; tramite la biblioteca del cacao le persone avranno la possibilità di reperire informazioni sulle varietà più a rischio, promuovendone la produzione. Il progetto è anche molto **inclusivo**, poiché è prevista una serie di esperienze e attività per quanto riguarda gli individui più fragili e, al tempo stesso, il museo garantisce

una completa accessibilità permettendo di vivere pienamente l'esperienza a persone di qualunque età e anche a chi ha delle disabilità. Inoltre, Destinazione Cioccolato, la società che realizzerà e gestirà la Città del Cioccolato, ha in programma l'assunzione di soggetti fragili, come giovani inoccupati o soggetti con disabilità, proprio in un'ottica di inclusività a 360 gradi.

Un altro punto cardine della Città del Cioccolato è la **solidarietà**: garantire una produzione uguale e corretta, riconoscendo il lavoro e la fatica dei coltivatori è una tematica molto sensibile, ma che Destinazione Cioccolato ha preso veramente sul serio.



Il connubio tra **Perugia e cioccolato** è indissolubile e duraturo nel tempo; tutto iniziò nel **1907** quando in Via Angusta nacque 'La Società Perugina'. La curiosità è che la prima sede dell'azienda fu fondata proprio a poca distanza dal Mercato Coperto e oggi quasi 120 anni dopo prenderà vita questo progetto basato appunto sul cioccolato; questa vicinanza non è solo geografica, ma lo è anche nei valori che si vogliono trasmettere. Questo progetto avrà come fine quello di sponsorizzare ed evidenziare il territorio circostante, rimarcando il fatto che Perugia e cioccolato vanno di pari passo da tantissimo tempo e avendo l'ambizione e lo scopo di far diventare il capoluogo dell'Umbria la meta turistica per eccellenza quando si parla del cioccolato stesso. Un altro step compiuto dalla Città del Cioccolato è **Chocomemorabilia**; il progetto nasce per far valorizzare e far conoscere le testimonianze che si riferiscono al forte rapporto che dura da più di un secolo tra i perugi-



Destinazione Cioccolato, la realtà che ha creato questo progetto, ha l'obiettivo di restituire alla città un bene comune storico, che possa diventare un punto di riferimento culturale e turistico per il capoluogo



ni ed il cioccolato. La Città del Cioccolato vuole rendere protagonista la comunità circostante attraverso la raccolta di oggetti, testimonianze e ricordi che possano rimarcare questo connubio, creando una sorta di viaggio che unisce il pubblico con il privato. Durante questa iniziativa in cui verrà raccolto tutto ciò, agli abitanti del capoluogo viene chiesto gentilmente di condividere qualche loro ricordo e oggetto, al fine di creare un vero e proprio archivio composto da elementi come foto e oggetti: Chocomemorabilia sarà un modo per guardare alla storia e al passato, poiché verrà raccontata una città che ora è cambiata, ma con una finestra sul futuro, visto che in realtà il rapporto tra Perugia e il cioccolato, con il passare del tempo, si è più che mai fortificato.

Per informazioni è possibile rivolgersi a: *chocomemorabilia@cittadelcioccolato.it*.

Non resta che attendere l'apertura, il conto alla rovescia è iniziato. L'appuntamento è per il 2025.



GALLERIA D’ARTE STARS

La Galleria d’Arte Stars ha ulteriormente arricchito le proprie collezioni per offrire una scelta sempre più ampia di Opere del panorama artistico contemporaneo.

“Non è la bellezza che salverà il mondo,
o salverà noi: è proprio l’opposto.
Il nostro compito è tentare di salvare la bellezza”
Philippe Daverio

Viviana Tessitore, validamente coadiuvata da Cristina Anzideo, entrambe storiche dell’arte, hanno in comune l’amore per l’arte e lo studio della stessa. Viviana e Cristina sapranno aiutarvi e orientarvi nelle scelte, per regalare o regalarsi un’Opera d’Arte, quale arricchimento di bellezza per la propria casa, per la propria collezione e per la propria anima.

La Galleria Stars si apre al “collezionismo giovane” consapevole che l’arte contemporanea è un investimento a lungo termine capace di aumentare il proprio valore nel tempo. Una selezione accurata di Opere e Artisti tra i maggiori ed affermati sul mercato. Nelle Sale della Galleria sarà possibile ammirare Opere Uniche dei maggiori Maestri, solo per citarne alcuni, menzioniamo Ugo Nespolo, uno dei più importanti artisti italiani contemporanei, la cui cifra stilistica risiede negli intagli sapientemente intersecati e l’alta cura nella realizzazione delle sue Opere, pressoché perfette e in bilico continuo tra ironia e raffinata citazione. Inoltre il Maestro Renè e il suo attraente delirio visivo, capace di combinare elementi e personaggi presi a prestito dai contesti più disparati.





E il protagonista indiscusso del Pop Marco Lodola e le sue bellissime sculture luminose realizzate in perspex e neon, che restituiscono l'anima pop di questo artista così amato da ogni generazione.

A queste si affiancano molte altre opere, tra le quali esemplari a tiratura limitata, opere serigrafiche e sculture d'appoggio. Inoltre selezionati lavori del Maestro del décollage Mimmo Rotella e Mario Schifano, personaggio fondamentale nella Pop Art italiana ed europea. Opere di Giosetta Fioroni, una delle artiste viventi più importanti del secondo Novecento, la cui arte pop è capace



di addentrarsi nel profondo dei sentimenti umani, un'arte emotiva e profonda, gioco forza il suo intenso legame con lo scrittore Goffredo Parise, la cui ricerca ha profondamente influenzato la sua arte.

Per i clienti e le clienti amanti della narrazione e del fantastico gioco della poesia, disponiamo di bellissimi esemplari del Maestro Francesco Musante, il più abile tra gli artisti nelle illusioni e nel trattare la pittura rendendola densa di emozioni e di tensioni. Fino ad arrivare a linguaggi spiccatamente contemporanei, ad esempio il "writer gentiluomo" Mr. Savethewall o Stefano Bolcato e il suo attaccamento al fantastico mondo dei Lego.

Star è il luogo per tutti gli amanti e le amanti dell'arte, per tutti coloro che si appassionano alla bellezza e alla ricerca visiva, per il solo piacere di ammirare e riconoscersi nei percorsi emotivi di uno o più artisti, perché "si può esistere senza arte, ma senza di essa non si può vivere".

STARS | GALLERIA D'ARTE
Via Alessandro Manzoni, 241
Ponte San Giovanni - Perugia
T. 340 48 13 979
Dal martedì al sabato
9.30 / 13.00 - 16.00 / 19.30
instagram.com/stars_umbria

LA SECONDA EDIZIONE IL 19 E 20 OTTOBRE
A PALAZZO DEI PRIORI A PERUGIA

TORNA UMBRIA FASHION

Testo: La Redazione
Brano: Mammì — Petit



Moda, arte, solidarietà, ma anche talento e creatività nella due giorni ideata da Laura Cartocci

Dopo l'esordio nel capoluogo umbro ad ottobre 2023, che ne ha decretato il successo con una grande partecipazione di pubblico, torna **Umbria Fashion.** L'appuntamento è per il **19 e 20 ottobre** a Perugia, per una due giorni di **moda**, **arte** e **solidarietà**, talento e creatività.

Forte della scommessa vinta sulla prima edizione, **Laura Cartocci**, founder e presidente di Umbria Fashion, indossatrice di noti brand nazionali ed internazionali e insegnante di portamento, ripropone il format che mette insieme **talk tematici**, **storie di successo** e premiazioni, accogliendo stilisti, modelle, giornalisti di moda e influencer da tutta Italia, protagonisti di interviste, testimonianze, **sfilate** e premiazioni.

Non solo: Umbria fashion vuole essere soprattutto un **ponte** tra le **giovani generazioni** e il **mondo della moda**, per far emergere i talenti ma anche per coltivarli e valorizzarli, mettendo in comunicazione i brand, le aziende, gli istituti superiori, gli istituti professionali e le università ad indirizzo moda dell'Umbria, con lo scopo di avvicinare e se possibile introdurre gli studenti al mondo del lavoro, creando per loro un'opportunità di crescita concreta.

"L'Umbria è ricca di storie di eccellenza, tutte da raccontare – ci dice Laura Cartocci, che vanta un'esperienza trentennale nel mondo della moda –*, dove maglieria, cashmire, materiali e sartoria, artigianato e industria, alta moda e moda sportiva, si sono adoperati nel segno della creatività e del significato, caratterizzando brand e sedimentando prestigio".*

"È nel dna dell'Umbria la vocazione alla confezione del prodotto moda pregiato – prosegue – *attività che ha formato e consolidato circa 500 aziende specializzate. Un successo che si deve alla capacità delle aziende di valorizzare le eccellenze artigianali, in particolare nella maglieria e nel cashmire, un segmento che ha sostenuto la crescita globale di alcuni noti marchi, come Luisa Spagnoli, Brunello Cucinelli, Fabiana Filippi, Lorena Antoniazzi, Rocco Ragni ed altri, generando poi le commesse di marchi internazionali del lusso come Hermès, Dior, Luis Vuitton, Donna Karan, Prada e dando vita a una fitta rete di fasonisti specializzati in alta gamma. L'Umbria ha fatto scuola in tema di artigianalità e industria, anche se oggi nella nostra regione riscontriamo la difficoltà di reperire nuovi artigiani e competenze, come le rammagliatrici e ricamatrici o gli operatori per macchinari computerizzati per il taglio e assemblaggio, così come esperti di fashion marketing. Per questo è essenziale avviare un progetto di formazione che colleghi le aziende con gli istituti scolastici presenti nel territorio regionale".*



Un "ponte" tra giovani e aziende del settore moda. Coinvolti istituzioni, istituti di formazione, giornalisti, influencer e appassionati di moda

La prima edizione di Umbria fashion ha visto alternarsi **25 eventi**, **18 fashion show** e **45 ospiti** al centro di talk tematici, storie di successo e premiazioni e su questa scia la seconda edizione promette di stupire ancora, puntando anche su contest riservati a studenti degli istituti del territorio. *"Umbria fashion* – ha spiegato Cartocci – *ha come destinatari le istituzioni, le imprese, gli istituti di formazione, le famiglie e gli appassionati di moda, parla delle potenzialità delle aziende tessili umbre; parla di lavoro qualificato, creativo e remunerativo. Nella visione di una maggiore integrazione artistico-culturale, diventa interessante collegare settori differenti e comunque affini nella cultura locale quali traino per l'economia della regione intera. Settori come il turismo, l'agroalimentare, la ceramica e le tecniche artistiche del vetro, il metallo forgiato e il cuoio che sono centrali nella realizzazione dell'accessorio moda dedicato alla maglieria. Tutti per un Made in Umbria' volto a promuovere il territorio come sistema d'eccellenze".*

IL TESTIMONIAL

Testimonial dell'edizione 2024 sarà Sergio Muniz, attore spagnolo e volto molto noto al pubblico italiano. Arrivato in Italia nel 95 per lavorare nel mondo della moda fino al 2004 quando vinse l'Isola dei famosi e iniziò a lavorare come attore. Attualmente lavora prevalentemente a Teatro e non disdegna tornare al suo vecchio lavoro nel mondo della moda.





umbria fashion



UN PROGETTO MADE IN UMBRIA

CENTRIFUGA PODCAST, DALLA *FUGA* ALLA CENTRIFUGA DEI CERVELLI

Centrifuga Podcast è un progetto nato per far conoscere realtà interessanti del territorio, ma anche per ispirare e far mettere in gioco le persone all'ascolto. Gli ospiti sono sempre diversi, ma tutti hanno in comune il fatto di aver trasformato un'idea iniziale in qualcosa di tangibile. PM ha incontrato **Elisabetta Brozzi**, una delle due voci conduttrici del podcast, per analizzare a 360 gradi il progetto...

Un contenitore digitale per parlare di progetti fatti da persone che hanno trasformato un'idea in qualcosa di concreto per il loro territorio

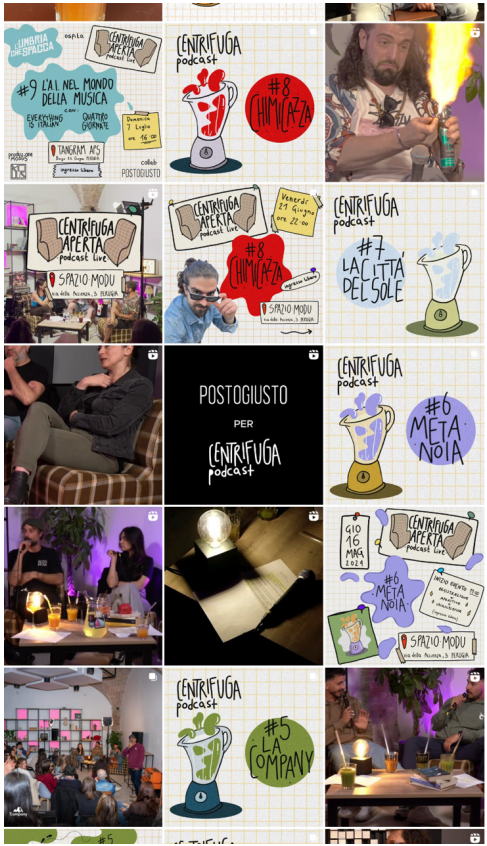
Come nasce Centrifuga Podcast?
Centrifuga Podcast nasce da un mio percorso personale, poiché io sono di Perugia ma ho vissuto due anni e mezzo fuori per studiare. Quando sono tornata sentivo la necessità di vivere la città in maniera diversa e quindi anche di andarla a scoprire. Ho cercato persone intraprendenti e ne ho trovate tantissime; più cercavo e più trovavo e mi sono riempita di stimoli. Ho iniziato a provare ammirazione per queste persone che erano riuscite a fare qualcosa di concreto per la propria città. Ho voluto raccontare queste storie, perché spesso le persone, soprattutto i giovani, si bloccano davanti alle paure anche se hanno grandi idee. Sentire queste storie è d'ispirazione, poiché ti fa capire che ci sono tanti modi per tirare fuori le proprie idee e la propria energia: dal percorso meno facile vengono fuori cose incredibili. Io sono partita dal concetto della fuga di cervelli e a me in primis hanno detto di aver fatto bene ad andare via dall'Italia; non è che ciò sia falso, però si parla sempre della gente che è andata via e mai di chi rimane. Ho trasformato la fuga in centrifuga di cervelli, cioè persone che si sono messe in moto ed hanno creato un loro percorso da sole, in modi spesso non convenzionali. Io sono stata fortunata, perché sono partita da un'idea, in seguito ho parlato con i ragazzi dello Spazio Modu, un gruppo fantastico che ha aperto questo spazio di Co-working, sale di registrazione ed eventi a Perugia e da lì è partito tutto. Una figura fondamentale è Andrea, il ragazzo che fa con me il podcast; è il primo che mi ha spinto a crederci e poi si occupa molto della parte organizzativa. Ci siamo resi conto che funzionava, poiché c'era tanta gente che meritava uno spazio per raccontare la propria storia.

Cosa ne pensi del mondo dei Podcast? Ce n'è qualcuno in particolare a cui ti ispiri?
Il podcast per me è una forma narrativa geniale; rispetto all'intervista, esso è una conversazione, un format più morbido. Io non dico mai le domande prima ai miei ospiti, poiché è una conversazione e io ne seguo molto il flusso, anche se ho in mente cosa andare a toccare.
Il podcast è come registrare una chiacchierata tra amici, ma tramite esso si può lanciare un messaggio importante. In Italia ci sono tanti podcast di base comici, che io adoro, ma per me è quasi uno spreco usarlo solo per far ridere ed intrattenere; io con Centrifuga voglio portare sia divertimento che uno scopo.

Avete avuto ospiti diversi, ma qual è il filo che li unisce e quali caratteristiche ricercate in ognuno di loro?
Sono contenta che si percepisca la varietà degli ospiti: per me il filo conduttore è avere persone che sono partite da un'idea e l'hanno trasformata in qualcosa di concreto, in un modo non convenzionale. Sono tutte persone che sono uscite dalla zona di confort e hanno messo qualcosa di proprio. All'inizio le paure sono sempre le stesse e chi ascolta un po' se le sente anche sue.

Come si sta evolvendo Centrifuga Podcast rispetto all'inizio?
Abbiamo aumentato la qualità, aggiungendo elementi tecnici e creativi, e c'è più lavoro dietro: non





c'è solo l'episodio di quel giorno, ma tutta la parte di comunicazione, grafica e di post-produzione. Abbiamo fatto puntate live e vorremmo alternare un episodio registrato ad uno in diretta, quindi avremo un calendario più ferreo, ma il concept rimarrà lo stesso.

Quali sono i vostri sogni per il futuro di Centrifuga?
Ci sono degli ospiti che al momento sono irraggiungibili per via di notorietà e cachet. Spero però che loro vedano in Centrifuga uno spazio bello per raccontare la propria storia. Un altro sogno è creare una rete tra i vari progetti, ossia che parlando della propria idea si possano ampliare i propri contatti e che le persone all'ascolto si possano interessare. La cosa più bella è sapere che le persone conoscono realtà e storie tramite Centrifuga. Spero che il progetto cresca e che in futuro si possano fare eventi live, anche fuori regione. Gli eventi live regalano un'esperienza diversa alle persone, poiché viverlo in diretta è tutta un'altra cosa. Centrifuga non è vincolato all'Umbria: io sono affezionata a Perugia, perché per me è una città meravigliosa ed il fatto di portare una cosa nuova è bellissimo. Lo studio di registrazione rimane lo Spazio Modu, mentre per gli eventi live si potrebbe andare fuori. La base resta l'Umbria, ma le storie da raccontare sono ovunque.



12 OTTOBRE: PERUGIA, AUDITORIUM
SAN FRANCESCO AL PRATO

ECONOMIC CHALLENGE 2024



LA TERZA EDIZIONE DELL'EVENTO NATO
DALLA MENTE DI FRANCESCO PACE E ORGANIZZATO
DA ACACIA GROUP SARA' UNA GRANDE OCCASIONE
PER CONFRONTARSI SULLE SFIDE DEL FUTURO





Il **12 ottobre** si terrà la terza edizione dell'**Economic Challenge**, un evento sempre più importante per le imprese, al quale prenderanno parte imprenditori, istituzioni ed esponenti del settore e durante il quale si tratterà, a trecentosessanta gradi, del futuro dell'economia.

L'Economic Challenge di **Francesco Pace** arriva dunque alla sua terza edizione (la prima nel 2022 ebbe luogo al teatro Morlacchi di Perugia, mentre quella dello scorso anno al Sacro Convento di Assisi) e torna nel capoluogo di regione: l'evento si svolgerà infatti il **12 ottobre** all'**Auditorium San Francesco al Prato**.
In ogni edizione si è cercato di creare un valore aggiunto per coloro che hanno un'impresa; anche quest'anno l'obiettivo finale è quello di analizzare bene il futuro andamento socioeconomico delle imprese stesse e si rifletterà su come andare incontro ai cambiamenti che avverranno a breve e a lungo termine.

La scelta dell'Umbria come casa dell'Economic Challenge da tre anni a questa parte è ormai consolidata e visto che la regione è conosciuta come "**il cuore verde d'Italia**" viene anche lanciata una sorta di sfida alle imprese che ambiscono a lavorare in modo sostenibile. L'evento è una **grande chance** da sfruttare per toccare temi importanti e per capire i megatrends utili a costruire basi solide per il futuro prolifico della propria impresa; fondamentali sono i relatori che prenderanno parte all'Economic Challenge, poiché si addentreranno nella questione e offriranno il loro apporto per affrontare i problemi.

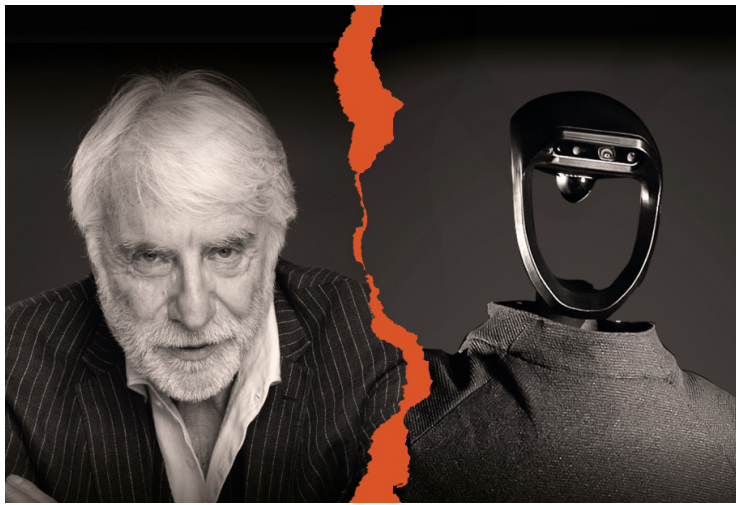
La moderatrice dell'evento arriverà direttamente da Mediaset e sarà **Myrta Merlino**, giornalista e conduttrice di **Pomeriggio Cinque**, mentre tra i protagonisti spiccano **Paolo Crepet**, sociologo e psichiatra e l'**umanoide Orange Bot**, un robot guidato dall'AI.

Il tema principale dell'Economic Challenge di quest'anno sarà "**Progettare il futuro per le nostre vite**" e verrà approfondito come la tecnologia può avere un impatto molto positivo su tre aspetti con cui ognuno di noi si misura ogni giorno: ambiente, lavoro e salute. Per quanto riguarda l'ambiente, la domanda da porsi è '***Come può la tecnologia impattare in modo positivo sul pianeta?***'.

I vari **esperti** cercheranno di dare una risposta a questo difficile quesito all'interno dei vari panel; lo scopo è proprio quello di capire come l'avanzamento nel settore tecnologico possa sia proteggere che migliorare l'ambiente sotto tutti i punti di vista. Considerando l'aspetto del lavoro, invece, ci si chiederà in quale modo quest'ultimo possa subire l'**influenza della tecnologia** e anche come ciò possa rapportarsi alla vita delle persone. Si discuterà quindi sull'impatto tecnologico nel mondo del lavoro oggi e nel futuro. Per quanto concerne la salute, invece, il quesito che sarà posto è che cosa sta facendo la tecnologia per migliorare il settore della sanità e la qualità della vita, ed anche in questo caso si proverà a capire come questo tema si svilupperà nel breve e nel lungo periodo. L'obiettivo di **Acacia Group** è quello di **creare valore** e includere le persone, promuovendo l'Umbria. L'evento sarà gratuito e aperto a chiunque ed è stato organizzato di sabato per permettere a più persone possibili di essere presenti, viste le delicate ed importanti tematiche che saranno analizzate e trattate.

Istituzioni e imprenditori saranno insieme per trattare il tema del futuro delle imprese, discutendo su cosa fare per rilanciare l'economia. Sul palco anche Paolo Crepet e l'umanoide Orange Bot.







Donatella Tesei
Presidente Regione Umbria



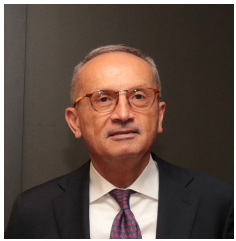
Mario Vattani
Ambasciatore e Commissario per l'Italia EXPO OSAKA 2025



Rosario Maria Gianluca Valastro
Presidente Nazionale Croce Rossa Italiana



Massimiliano Pambianco
Gruppo COLACEM



Luigi Carlini
Presidente Fondazione CARIT Cassa di Risparmio di Terni



Franco Cotana
RSE, Comitato Scientifico G20 Ambiente



Vincenzo Monetti
Gruppo Monetti VIM SpA



Tiziana Crociani
TI STYLE IT



Giovacchino Rosati
Eagleprojects SpA



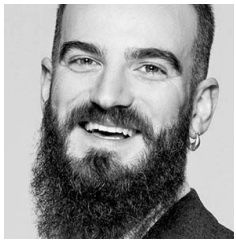
Alessandro Belli
Verbena Management
Kimia SpA



Serena Santagata
Brugnoni Group



Massimo Piacenti
Authentica SpA



Alberto Maestri
Docente Marketing
Università IULM



Andrea Lavazza
Editorialista di Avvenire



Francesco Pace
Acacia Group

Il programma provvisorio di questa edizione è composto da **sei step** fino all'ultimo panel delle 19.00 con Myrta Merlino moderatrice insieme ad altri ospiti.

Si inizia alle ore **15.00** con "**Apertura Lavori**" e qui saranno presenti Orange Bot, Paolo Creper, Giovacchino Rosati e Vittoria Ferdinandi.

Proprio dalle **16.00** ci sarà il Panel **Salute**, con Rosario Valastro, Serena Santagata, Vincenzo Monetti e Massimo Piacenti.

Alle **16.45** Alberto Maestri, Andrea Lavazza e Alessandro Belli prenderanno parte al Panel **Lavoro.**

Il Panel **Ambiente** avrà luogo sempre quarantacinque minuti più tardi (precisamente alle **17.30**) con Franco Cotana.

Il quinto appuntamento di giornata avrà luogo alle **18.15** e vedrà la presenza di Tiziana Crociani e Luigi Carlini.

Economic Challenge si concluderà alle ore **19.00** con **Road To EXPO2025**, a cui prenderanno parte Mario Vattani e Donatella Tesei.

Per maggiori informazioni:
economicchallenge.it

LONDRA A MISURA DI FAMIGLIA

Testo: La Redazione
Brano: Birds of a feather – Billie Eilish



Un viaggio a Londra pensato in chiave family: una splendida avventura per coinvolgere grandi e piccini

Londra, una delle città più vibranti e cosmopolite del mondo, è una destinazione ideale per famiglie con bambini. Ricca di storia, cultura e divertimenti, offre innumerevoli attrazioni che renderanno indimenticabile il viaggio di grandi e piccini. Ecco una guida alle migliori attività e attrazioni per una vacanza in famiglia a Londra.



Attrazioni Iconiche

Museo di Storia Naturale
Il Museo di Storia Naturale è una tappa obbligata per le famiglie. Con i suoi scheletri di dinosauri, repliche di dinosauri in dimensioni quasi reali, esibizioni interattive e una collezione di minerali e fossili, catturerà l'immaginazione dei bambini. Non perdete la sala dei dinosauri, dove un gigantesco T-Rex animato accoglie i visitatori.

Science Museum
Situato nelle vicinanze del Museo di Storia Naturale, lo Science Museum è un'altra attrazione imperdibile. Qui i bambini possono esplorare mostre interattive su temi come lo spazio, l'ingegneria e la tecnologia. La Wonderlab è particolarmente apprezzata per le sue attività pratiche e gli spettacoli scientifici.

London Eye
Per una vista panoramica mozzafiato di Londra, il London Eye è perfetto. La grande ruota panoramica, ormai parte dello skyline londinese, offre una vista a 360 gradi della città e permette di ammirare dall'alto monumenti celebri come il Big Ben e la Torre di Londra. Ogni cabina è spaziosa e sicura, ideale per le famiglie.

The London Aquarium
Un acquario bellissimo e ricchissimo di fauna sottomarina per una visita davvero imperdibile e molto educativa: squali, meduse, tartarughe, pinguini... i più piccini ne escono letteralmente estasiati.

Hyde Park
Hyde Park è uno dei parchi più grandi di Londra e offre numerose attività per i bambini. Potete fare un giro in barca sul Serpentine Lake, visitare la Diana Memorial Playground ispirata a Peter Pan, o semplicemente godervi un picnic in uno degli ampi prati.

Regent's Park e lo Zoo di Londra
Regent's Park è un altro bellissimo spazio verde che ospita lo Zoo di Londra. Qui i bambini possono vedere una vasta gamma di animali, dai leoni ai pinguini, e partecipare a laboratori educativi. Il parco stesso offre aree gioco, giardini fioriti e il pittoresco Queen Mary's Gardens.



Hamleys
In Regent Street la centralissima via dello shopping un mega-store dedicato ai bambini e a sua maestà il giocattolo. Una scelta vastissima, un vero paradiso per piccini in cui spaziare fra macchinine, pupazzi, dimostrazioni live e tantissime attività distribuite su ben 5 piani.

Harrod's
Non ha gli spazi di Hamleys ma il reparto giocattoli di Harrod's resta un luogo davvero imperdibile.

Consigli Utili



Trasporti
Londra è ben servita dai trasporti pubblici, ma muoversi con bambini può essere impegnativo. La metropolitana è veloce, ma alcune stazioni non sono dotate di ascensori. Gli autobus a due piani sono una buona alternativa e permettono di vedere la città dall'alto. I taxi neri di Londra sono spaziosi e possono essere utili per spostamenti più rapidi.

Pasti e Ristoranti
Molti ristoranti a Londra sono a misura di bambino e offrono menu per i più piccoli. Ci sono tante catene famose per la loro accoglienza verso le famiglie. Inoltre, numerosi musei e attrazioni hanno caffetterie con opzioni per bambini.

La nostra scelta è però ricaduta su **Locanda Locatelli**, il ristorante italiano di chef Giorgio Locatelli, uno spazio comodo e confortevole dove anche le famiglie possono rilassarsi e staccare la spina dalla vita frenetica della metropoli. Sempre che si sia disposti a spendere cifre da ristorante stellato.

Heddon's Kitchen
In una traversa di Regent's Street un ristorante, firmato da Gordon Ramsey, con tante proposte che abbracciano la cucina internazionale e con un menù riservato ai più piccini davvero pratico.

Insomma, Londra è una città che offre qualcosa di speciale per ogni membro della famiglia. Dai musei interattivi ai parchi verdi, dai monumenti storici alle attrazioni moderne, ogni giornata sarà un'avventura. Con un po' di pianificazione, il vostro viaggio a Londra sarà un'esperienza indimenticabile che lascerà ricordi preziosi per tutta la famiglia.

TRE METE PER LA FINE DELL'ESTATE

Testo: La Redazione Brano: Sant'Allegria – Ornalla Vanoni, Jack Sani Remix

Versilia, Salento e l'isola greca di Zacinto: tre modi diversi per vivere il mare a fine stagione, con giornate più corte, spiagge più libere e prezzi più accessibili...



Settembre, ma ormai anche inizio Ottobre, è un periofo perfetto per godersi il mare senza la folla dell'alta stagione. Le temperature sono ancora piacevoli e le acque sono calde, rendendo l'esperienza di viaggio ancora più rilassante e autentica. Ecco tre destinazioni ideali per chi desidera trascorrere qualche giorno al mare a settembre: la Versilia, il Salento e Zacinto.

Versilia: il fascino della Toscana sul mare

La Versilia, situata sulla costa nord-occidentale della Toscana, è una meta affascinante per chi ama combinare mare e cultura. Conosciuta per le sue lunghe spiagge sabbiose e le acque cristalline, questa regione è anche famosa per le sue eleganti località balneari, come Forte dei Marmi e Viareggio.

A settembre, la Versilia si trasforma in un luogo tranquillo dove rilassarsi e godere della bellezza del mare. Le giornate sono ancora calde, ma le spiagge sono meno affollate rispetto ai mesi estivi. Questo è il momento ideale per passeggiare lungo i lungomari o esplorare i vicini borghi medievali, come Pietrasanta, conosciuta per le sue gallerie d'arte e botteghe artigiane. La cucina locale offre piatti deliziosi a base di pesce fresco, accompagnati dai vini tipici della regione, come il Vermentino.

Salento: il tacco d'Italia che incanta

Il Salento, meta che dopo anni alla moda quest'anno ha conosciuto una fase di sofferenza, è conosciuto per le sue spiagge paradisiache e il mare turchese. A settembre, questa zona offre un clima ideale con temperature miti e brezze leggere, rendendo perfetta una visita per chi vuole evitare il caldo intenso dell'estate.

La costa salentina è variegata: dalle spiagge di sabbia bianca e fine di Torre dell'Orso e Porto Cesareo, alle scogliere mozzafiato di Santa Maria di Leuca e Otranto. Settembre è anche un mese ricco di eventi culturali e sagre locali, dove si possono assaporare le specialità gastronomiche del territorio, come le orecchiette al sugo e il pasticciotto leccese.

Inoltre, il Salento è famoso per le sue tradizioni popolari, come la pizzica, una danza tradizionale che racconta storie di passione e amore. Partecipare a una serata di musica e ballo sotto le stelle è un'esperienza imperdibile per immergersi completamente nella cultura locale.

Zacinto: l'isola greca dalle acque smeraldo

Zacinto, o Zante, è un'isola greca nel Mar Ionio che incanta con le sue spiagge da cartolina e il mare cristallino. Settembre è un mese ideale per visitare l'isola, poiché le temperature sono ancora estive, ma le folle di turisti sono diminuite, permettendo di esplorare con calma tutte le sue bellezze.





L'isola è famosa per la spiaggia del Navagio, con il suo relitto di nave incastonato tra alte scogliere bianche, un vero spettacolo della natura. Le Grotte Blu, accessibili solo via mare, offrono un'esperienza unica per gli amanti dello snorkeling, con le loro acque che riflettono incredibili tonalità di blu.

Zacinto è anche ricca di storia e cultura. Le sue città, come Zante Town, conservano un fascino antico con le loro architetture veneziane e le piazze pittoresche. La cucina greca, con piatti come la moussaka e i souvlaki, è un'altra ragione per visitare questa isola incantevole, dove la tradizione si sposa con la bellezza naturale.



LEVITA
ADVANCE SERVICES

OFFERTA HOSTING E DOMINIO TUTTO INCLUSO PER 2 ANNI

Hosting Gold + Dominio .it

a soli **€ 39,00** + IVA/anno per 2 anni!

Per tutte le attivazioni fino al 31/12/2024

LEVITA GROUP / STR. MARSCIANESE 239, 06132, PERUGIA
075 900 2020 / 335 549 9424 / Info@levitagroup.com
www.levitagroup.com / www.levita.cloud

LA STAGIONE DELL'OLIO A CM CENTUMBRIE



Coltivazioni degli oliveti, raccolta, molitura, olio nuovo. Tutte le curiosità di questo meraviglioso racconto interamente made in Umbria

Da fine settembre fino ai primi di novembre è **la stagione dell'olio**. Cm Centumbrie attiva le macchine del suo frantoio per dare il via alla campagna olearia 2024/25. Quella dell'olio evo è stata **la prima filiera messa in piedi dall'azienda** che si propone come mission quella di mettere a sistema un circuito di racconto di eccellenze umbre. L'extravergine di oliva umbro è certamente uno dei vanti di questa regione.

COLTIVAZIONE DEGLI OLIVETI A CM CENTUMBRIE

Centumbrie, ottiene gli oli extravergini di oliva dalle olive raccolte negli oliveti di proprietà. Queste piante di olivo hanno il privilegio di crescere in un territorio eletto all'olivicoltura sin dall'antichità da popoli come gli Umbri, gli Etruschi ed i Romani.

La Dolce Agogia, varietà coltivata sin dal periodo Etrusco, è la **cultivar** maggiormente **rappresentativa** del bacino del lago Trasimeno ed è proprio sulle colline intorno al lago che si trovano gli oliveti di Cm Centumbrie. La Dolce Agogia è una varietà di difficile gestione ma, se lavorata con sapienza, permette di ottenere interessanti oli con sentori balsamici di resina di pino, pinolo ed erbe spontanee. Questa è una delle pochissime aziende che produce una versione di olio evo monovarietale di Dolce Agogia. Le altre varietà presenti negli oliveti Cm Centumbrie sono:

Moraiolo: cultivar umbra che conferisce all'olio sentori di carciofo ed erba appena tagliata, ricco in polifenoli (antiossidanti naturali) caratterizza l'olio con gradevoli e presenti note di amaro e piccante.

Frantoio: cultivar originaria toscana, ma che si è ottimamente adattata al clima del lago Trasimeno, dando oli di grande eleganza, con note di mandorla e di erba tagliata.

Leccino: cultivar di facile adattabilità, permette di ottenere oli più delicati con sentori mandorlati.



Gli oliveti dell'azienda hanno un'età media **di circa 50 anni** e sono situati ad altitudini che vanno da 200 a 600 mslm. Le coltivazioni sono totalmente in biologico.



RACCOLTA E MOLITURA
Le olive vengono raccolte manualmente e molite, nel frantoio di proprietà, in giornata per mantenere intatta la qualità presente nel frutto. **L'estrazione dell'olio avviene per centrifugazione** tramite sistemi continui che permettono il rispetto della massima qualità dell'olio extravergine di oliva.

Il frantoio CM Centumbrie ha due impianti di estrazione di ultima generazione (uno a 3 fasi ed uno a 2 fasi) che permettono di avere vantaggi sia qualitativi che ambientali.

In termini ambientali, **le tecnologie utilizzate consentono a CM di impattare il meno possibile sul consumo delle risorse idriche ed energetiche.** Inoltre, le foglie vengono trasformate in compost utile alle attività agricole dell'azienda; la sansa denocciolata viene lavorata in biodigestori per ottenere fonti di energia rinnovabili, il nocciolino è utilizzato per il riscaldamento delle strutture. Ultimo traguardo, il più innovativo, è **il recupero delle acque di vegetazione** che porta il frantoio Centumbrie ad essere uno dei pochi (1 dei 3 in Italia) con **produzione "rifiuti zero".**

In termini qualitativi, avere **due tipologie di impianti di estrazione permette la miglior interpretazione della materia prima**, in quanto in funzione di essa e del risultato (olio extravergine di oliva) desiderato, l'operatore decide con quale linea estrattiva morire le olive. Dalla stessa materia prima, possiamo ottenere oli più complessi, equilibrati ed eleganti oppure oli più potenti, piccanti, amari e verdi.

L'estrazione dell'olio extravergine di oliva CM Centumbrie avviene a freddo, ossia durante tutte le fasi di estrazione non vengono mai superati i 27°C e questo permette l'ottenimento di parametri qualitativi superiori. Il frantoio conta circa 40 sonde per il monitoraggio della temperatura in fase di lavorazione.

L'OLIO NUOVO, LA TRADIZIONE, GLI EVENTI
"La spremitura delle prime olive raccolte è **l'olio nuovo**. La primizia dell'anno, l'extravergine di oliva non filtrato. **L'essenza densa** del prezioso oro verde. Un momento di festa con radici lontane. Per questa occasione speciale e attesa tutto l'anno, **gli spazi dell'azienda si riempiono di profumo di olio, di eventi a tema e di appuntamenti speciali**: degustazioni professionali di olio evo, tour dell'azienda e assaggio tecnico per la scoperta dell'intera filiera ai ragazzi delle scuole, attività di gioco formativo a tema per i più piccoli e ovviamente la possibilità di gustare il nostro olio in vari modi. Infatti i menù dei nostri ristoranti, sia Evo Bistrot per una esperienza di cena all'interno di un vero e operativo frantoio, sia l'osteria Libera Lepre, si riempiono di proposte di piatti con, più di sempre, l'olio dell'annata come ingrediente principe. Non solo nei piatti ma il nostro olio è protagonista anche di sfiziosi cocktail, un modo tutto nuovo di brindare."



CENTUMBRIE, LUOGO DI STUDIO
Proprio come da progetto, **Centumbrie è luogo di studio** e scoperta dell'extravergine di oliva: come per le altre filiere seguite dall'azienda, anche l'olio ha negli spazi aziendali un luogo di lavorazione (il frantoio) al quale corrisponde un luogo di trasformazione della materia (la cucina) e un luogo di assaggio (il nostro bistrot dentro al frantoio). Tutto visitabile e fruibile. Un modo di accompagnare le persone in **un viaggio enogastronomico** che è, di fatto, scoperta della materia lungo tutta la filiera: toccare con mano, vedere, annusare, e assaggiare. Dalla lavorazione al piatto!

Centumbrie produce e imbottiglia 4 linee di olio evo che sono in vendita presso il bar Molino Cm Centumbrie.

Centumbrie - CM s.r.l.
Via Osteria S. Martino 31/C
06063 Agello (PG)
www.centumbrie.com
www.cmcasamia.com

Un Roof Garden sospeso in un piccolo angolo di Paradiso



SECRET BISTROT

Alla scoperta della cucina del Priori Secret Garden: un'eccellenza che valorizza questo scrigno incantato nel cuore di Perugia

Nel cuore di Perugia, tra vicoli suggestivi e strade cariche di storia, c'è un luogo dove il passato incontra il presente, e i sapori tradizionali si fondono con l'innovazione: il **Bistrot Priori Secret Garden.**

Questo ristorante, di recente apertura, ha già conquistato i cuori dei locali e dei visitatori grazie alla sua filosofia culinaria che mette al centro la **tradizione umbra** con uno sguardo alla **modernità.**

Appena varchi la soglia del **Bistrot** Priori Secret Garden, ti ritrovi in un ambiente accogliente e sofisticato, dove il design moderno si sposa armoniosamente con elementi materici e dettagli che ricordano l'Umbria rurale.

Il ristorante è, dal punto di vista architettonico, un **ambiente contemporaneo**, ma con forti richiami al **territorio**: dall'uso di materiali locali come il **cotto etrusco** al **legno** di





recupero utilizzato per l'insonorizzazione degli ambienti. A dare un'identità unica al locale è una raccolta originale di bozzetti e manifesti cinematografici degli anni Sessanta che, insieme agli altri materiali da collezione e oggetti d'artigianato presenti nella sala, raccontano una storia e arricchiscono l'atmosfera con un tocco vintage e **artistico**. La cucina si distingue per l'utilizzo di **materie prime tracciabili** e di **alta qualità**, offrendo un'esperienza culinaria di **eccellenza**.

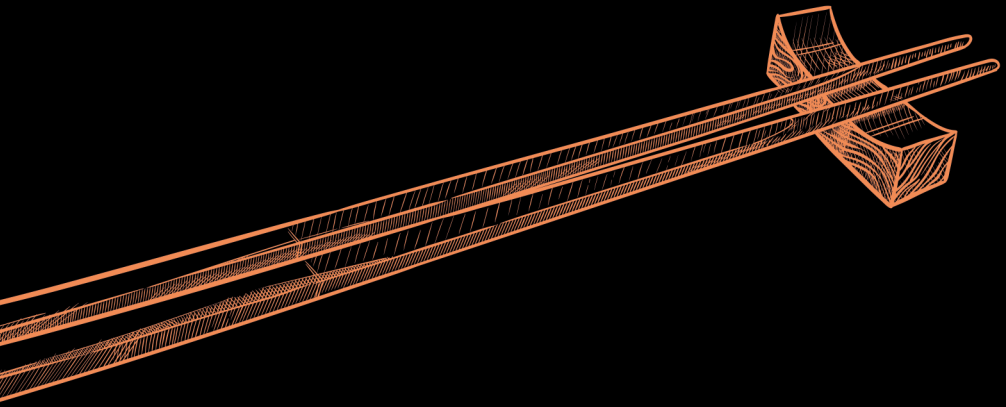
Per tacere del **Roof Garden** dell'hotel Priori Secret Garden che del Bistrot è il fratello" maggiore: qua, oltre alla cena del Bistrot si possono gustare ottimi aperitivi sotto un incantevole cielo stellato. L'**aperitivo** servito nel roof garden è un'occasione per esplorare la ricchezza della tradizione umbra: un giardino in pieno centro storico, che rappresenta un'oasi di **bellezza** e **tranquillità** per un angolo verde davvero unico.

La **terrazza** e la **veranda**, aperte tutto l'anno, sono una meta imperdibile tra i tetti di Perugia: offrono una vista unica e la possibilità di rendere ogni evento o appuntamento un'esperienza indimenticabile.

Secret Bistrot
Via dei Priori, 38 / Perugia
T. 331 381 8328
IG: secret_bistrot

Cesare

A SPELLO



SUSHI, RISTORANTE, BRACERIA
PIZZERIA & ASSENZIO PRIVE'

Via Navello, 26 - Spello (PG) cesareaspello.it

IL SUSHI



Info & Prenotazioni: 348 8634496


Nicola Balocco

Il polo gastronomico multi-offerta dell'Umbria MOLINO49



Dal recupero di un antico frantoio è nato Molino49, una realtà dalle duplici sfaccettature, hub gastronomico, nell'Umbria settentrionale.

Nel cuore delle suggestive colline umbre, a Città della Pieve, si erge un luogo che incarna un'esperienza sensoriale senza pari: il **Molino49**. Questo straordinario esempio di **archeologia industriale**, frutto della meticolosa riconversione di un oleificio risalente al 1949, si è trasformato in un fulgido hub gastronomico unico in Umbria.

UN PASSATO INDUSTRIALE, UN PRESENTE INNOV-EATING

Un perfetto esempio di recupero e sapiente riutilizzo degli spazi, considerando che, fino al 1949, l'edificio ospitava un oleificio, essenziale nella tradizione produttiva locale. Con la cessazione dell'attività, l'antico molino rischiava di essere relegato all'oblio, ma la famiglia Momi ha saputo infondere nuova vita in questo patrimonio storico, convertendo gli spazi in un contesto di straordinaria modernità e versatilità. Grazie a un recupero estetico e architettonico sapientemente orchestrato, il Molino49 ha preservato la sua essenza originaria, divenendo un luminoso esempio di come l'archeologia industriale possa essere rivisitata per offrire esperienze culinarie innovative.





UN'OFFERTA GASTRONOMICA VARIEGATA

Nel seno di questo ambiente intriso di fascino, il Molino49 si distingue per una molteplicità di offerte gastronomiche. Tra le sue eccellenze, il **ristorante gourmet** è il regno dello chef **Nicola Baiocco**, il quale reinterpreta con maestria i sapori locali, fondendo tradizione e innovazione in piatti che celebrano gli ingredienti del territorio ma con il genio di *Innov-Eating*, il lab gastronomico a cura dello stesso Chef. La **Mixology Space**, invece, è un tempio della mixologia creativa. Lo spazio dedicato allo Show Cooking apre per chi vuole conoscere le tecniche di cucina e avere dimostrazioni dal vivo. Inoltre, il **ristorante La Tradizione** conserva intatto il carattere storico del molino, permettendo agli ospiti di immergersi in un'atmosfera autentica, circondati dalle antiche macine e dagli originali attrezzi molitori.

UN'ESPERIENZA COMPLETA TRA GASTRONOMIA E CULTURA

Passeggiando attraverso Città della Pieve, un borgo medievale che conserva intatta la sua bellezza storica, a pochi passi da Molino49, si trovano **Le Grotte di Borgo di Giano**, che offrono un percorso sotterraneo incantevole e un'opportunità imperdibile per esplorare le vie nascoste del borgo.

Molino49
T. +39 0578 321445
T. e Whatsapp: +39 337 1371280
Mail: reservation@molino49.com
www.molino49.com

Un'idea per la vita Onlus

Presentazione calendario 2025: 10 ottobre al Barton Park di Perugia



Laura Cartocci, presidente di Un'idea per la vita Onlus, insieme alle dottoresse che supportano l'associazione: la Dott.ssa Maria Chiara Giraldo (nutrizionista) e la Dott.ssa Silvia Caproni (ginecologa ed ostetrica).

L'associazione, che mira a diffondere la buona pratica della prevenzione, compie 5 anni e lo fa presentando il calendario 2025, il cui ricavato servirà per acquistare poltrone omologate per pazienti oncologici.

Diffondere l'importanza della prevenzione, questa è la mission dell'associazione ***Un'idea per la vita*** Onlus nata nel settembre 2019, per volontà di due amiche, Laura e Nicoletta, da anni vicino alle attività di volontariato.

Con il tempo si sono uniti poi anche Andrea, Euro e Ramona. L'obiettivo della onlus è **anticipare la formazione delle malattie oncologiche femminili**.

UN'IDEA PER LA VITA
ONLUS

Attraverso numerosi progetti, l'associazione supporta i malati e i loro familiari che vivono un particolare momento della loro vita.

Numerose sono le attività e i progetti dell'associazione tutti finalizzati a **diffondere informazione** per la prevenzione delle malattie oncologiche femminili, a **sostenere le pazienti oncologiche** e i loro familiari, con particolari attenzioni volte a favorire la ripresa di una vita sociale attiva e a promuovere raccolte fondi attraverso eventi benefici e merchandising.

Il 25 ottobre al Barton Park Business Center verrà presentato **il calendario 2025** con il quale l'associazione celebra anche i suoi 5 anni di attività.

Il ricavato sarà devoluto all'acquisto di **poltrone omologate** per l'esecuzione di prelievi e per la somministrazione di chemioterapia ai pazienti del Dh Oncologico dell'Ospedale di Foligno. Nello specifico, l'utilizzo della poltrona elettrica omologata consente la somministrazione dei farmaci chemioterapici in totale sicurezza essendo predisposta all'esecuzione di manovre urgenti in caso di manifestazioni allergiche in corso di infusione e assicura confort durante le ore di somministrazione.

I PROGETTI DELL'ASSOCIAZIONE

PROGETTO "InForma"
Incontri informativi volti alla sensibilizzazione in merito all'importanza della prevenzione e della diagnosi precoce. Si tratta di un progetto itinerante volto a coinvolgere i residenti di tutti i Comuni dell'Umbria. È svolto in collaborazione con i medici di base di ogni città, gli oncologi ed i medici specialisti vicini alla Onlus.

PROGETTO "PASSAPORTO DEL CUORE"
Progetto volto a valorizzare l'operato delle persone che si distinguono per il loro impegno fattivo nella diffusione della cultura della prevenzione e nell'aiuto ai malati oncologici.

PROGETTO "INSIEME A TE, CON IL CUORE"
Prevede la donazione alle pazienti oncologiche, di una crema total body bio "Dermorevita", per prevenire le possibili tossicità cutanee legate alle terapie chemioterapiche.

PROGETTO "BANCA DELLA PARRUCCA"
L'iniziativa è a sostegno delle donne che a seguito dei trattamenti chemioterapici, necessitano di una parrucca per riacquistare autostima e sicurezza in sé stesse e per ritornare alla socialità.

Un'idea per la vita Onlus
Via Mario Angeloni, 59
06124 Perugia

T. +39 075 9696443
unideaperlavita@gmail.com
C.F. 94173630545

PERUGIA, 15-24 NOVEMBRE

EUROCHOCOLATE, DA 30 ANNI... SULLA BOCCA DI TUTTI

Testo: La Redazione
Brano: Parole in circolo – Marco Mengoni



L’evento più dolce d’Italia festeggia una ricorrenza speciale tornando in centro e organizzando tour guidati al cantiere della Città del Cioccolato



Eurochocolate, il **Festival Internazionale del Cacao e del Cioccolato**, si prepara a festeggiare il suo **30esimo compleanno** con una *special edition* che tornerà nel cuore di **Perugia dal 15 al 24 Novembre 2024.** Il *claim* di questa edizione, **"Sulla bocca di tutti"**, non solo celebra la storia di un Festival che ha saputo imporsi come punto di riferimento internazionale, ma sottolinea anche l'originale capacità comunicativa di un **brand** che continua a rinnovarsi coinvolgendo un pubblico sempre più vasto. E sarà un elegante **palco**, allestito in Piazza IV Novembre, con originali divani a forma di bocca, a ospitare la bellissima e gustosissima collezione di bocche al cioccolato by **Costruttori di Dolcezze**, frutto della collaborazione artistica con la Maître Chocolatier **Alice Cianuri**.

La magia di Eurochocolate si estenderà per tutto il Centro Storico di Perugia con spettacoli itineranti, esibizioni musicali e performance artistiche che trasformeranno ogni angolo dell'Acropoli in un palcoscenico a cielo aperto, animato da originali **Chocoband**, **Chocoparade**, **Chocolieri** e molto altro ancora. Tra le novità, la **Choco Buskers**: una call che verrà lanciata la prossima settimana per selezionare gli artisti che vorranno esibirsi nello splendido scenario offerto dalla città di Perugia.

Il programma di Eurochocolate renderà omaggio alla storia e alla tradizione dell'evento, ma guarderà anche al futuro, quando l'attesa **Città del Cioccolato** aprirà le sue porte nell'estate 2025 negli spazi dell'ex Mercato Coperto cittadino. Il Polo esperienziale e museale sarà il prossimo contenitore di un viaggio sensoriale unico alla scoperta del *Cibo degli Dèi*. Durante Eurochocolate saranno organizzate visite guidate al cantiere in pieno regime e **Destinazione Cioccolato SRL S.B** lancerà un Crowdfunding volto a raccogliere fondi per sostenere progetti qualificanti.



LA PIZZA FAMILY

una specialità da condividere con tutta la famiglia e con gli amici.

A tua scelta più gusti o farciture.

Ampio parcheggio di fronte al locale.

Possibilità di mangiare all'aperto.

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

PIADÍDEA®

POST IT



21 Settembre

LOREDANA BERTÈ
Al PalaTerni

Loredana Bertè farà tappa a Terni per il suo "RIBELLE SUMMER TOUR 2024-Inno alla libertà". Il tour celebra i cinquant'anni di carriera dell'artista e quella del PalaTerni sarà proprio l'ultima data della sua grandiosa tournée iniziata il 3 luglio.

PalaTerni — Terni

POST IT POST IT POST IT

25 settembre

DRUSILLA FOER
Venere Amica

Drusilla Foer porterà in scena a Spoleto "Venere Nemica", spettacolo ispirato da "Amore e Psiche". Drusilla rilegge e interpreta il mito dando una chiave ironica e divertente, ma al tempo stesso profonda ed emozionante.



Teatro Nuovo Gian Carlo Menotti — Spoleto



20 ottobre

DIODATO
Il tour nei teatri

Il cantautore vincitore del Festival di Sanremo 2020 questo autunno sarà impegnato in un tour che toccherà i teatri più importanti d'Italia, dove porterà su ogni palco la propria musica e la sua interiorità. Tra i ventuno eventi in programma ci sarà la data del Teatro Lyrick a Santa Maria degli Angeli.

Teatro Lyrick, S. Maria degli Angeli — Assisi

POST IT POST IT POST IT

29-30 ottobre

RENATO ZERO
Autoritratto

Doppia data per lo spettacolare e carismatico Renato Zero al PalaBarton di Perugia. L'artista romano si esibirà in molte città italiane registrando già numerosi sold out. Renato Zero porterà sul palco le tracce del suo ultimo album "Autoritratto" ma anche i più grandi successi della sua lunga carriera.



PalaBarton — Perugia



Fino al 30 Ottobre

CATASTROFE
Un percorso mistico e articolato

Sasha Toli presenta per la prima volta al Thepòsito Art Space di Narni Scalo una sua mostra. Tramite le sue opere, Sasha Toli vuole narrare la storia di rivalsa del protagonista, il quale è costretto a toccare il fondo per poi arrivare alla desiderata redenzione. L'artista indaga molto il concetto di disfacimento e rinascita, anche grazie alle figure dei funghi: rappresentazione di progresso e di nuova vita.

THEPÒSITO Art Space — Narni Scalo

POST IT POST IT POST IT

Fino al 27 Ottobre

SPACETIME
Tra materia, antimateria e spazio

Mark di Suvero è uno degli artisti più riconducibili alla corrente dell'espressionismo astratto e torna in Italia dopo molti anni con "Spacetime", il suo progetto composto da dipinti cha fanno parte della sua collezione e del suo studio di New York. Importanti saranno anche i puzzle pieces, con cui di Suvero sottolinea la natura partecipativa dell'arte.



Festival delle Arti — Todi

Fino al 13 Ottobre



UMBRIA, UNA STORIA D'AMORE
La mostra nella Galleria Nazionale dell'Umbria

27 fotografie derivanti dal reportage del 1954 di Fulvio Roiter sui percorsi di San Francesco. Il viaggio scava all'interno dell'Umbria più profonda, che era totalmente diversa da quella che conosciamo oggi.

Galleria Nazionale dell'Umbria — Perugia



Fino all'8 Dicembre

VOLSINIO CAPTO. 265-264 a.C.

Ad Orvieto fino all'8 dicembre sarà possibile visitare la mostra Volsinio Capto. 265-264 a.C. in cui viene narrata la conquista di Orvieto (Velzna, o Volsinii in latino) che fu l'ultima città-stato etrusca a essere sconfitta da Roma. La mostra è caratterizzata da affascinanti testimonianze storiche.

Museo Etrusco "Claudio Faina" — Orvieto

Dal 25 Ottobre 2024 al 19 Gennaio 2025



L'ETÁ DELL'ORO
Una mostra sullo studio e ull'utilizzo dell'oro nell'arte antica e contemporanea

Sono più di cinquanta le opere che compongono il percorso. Un incontro tra i capolavori dei grandi artisti contemporanei e quelli dell'oro. *L'età dell'oro* inaugura le iniziative riguardo l'arte moderna che illumineranno l'autunno della Galleria Nazionale dell'Umbria.

Sala Podiani — Galleria Nazionale dell'Umbria — Perugia



MED Brufa

Un incontro contemporaneo fra Giappone e sapori unici. MED è cucina contemporanea giapponese in continua sperimentazione e ricerca di piatti creativi. Un luogo che si libera dalle restrizioni della tradizione giapponese e abbraccia metodi di lavorazione provenienti da altre culture per ottenere sapori unici. Cambiamento e visione postmoderna: questi i pilastri della filosofia di un locale da provare.

Med Brufa II Ristorante
Piazza Mancini 8 / Burfa (Torgiano) PG
T. 379 2092939
IG: med_brufa

POST IT POST IT POST IT

TERRA DEI BISONTI Panicale

Un angolo di paradiso... anche per il palato. Un ristorante incantevole immerso nella natura dove lasciarsi sorprendere dai sapori della carne di bisonte. Location curata, ambiente autentico, un luogo davvero magico. E piatti ricercati dove nulla è lasciato al caso. Il menù è un'esplosione di sapori con portate in cui bisonte è protagonista con la sua delicatissima carne, tenera come burro, ma anche con ottime proposte vegetariane. Cordialità e accoglienza fanno il resto.

Terra dei Bisonti, Ristorante e Agriturismo
Via Lemura, 30 / Panicale PG
T. 351 7292808
IG: terradeibisonti





CORO Orvieto

Un grande fine dining a Orvieto.
No, non è l'ennesimo ristorante fine dining, ma un nuovo ristorante con un progetto e una filosofia ben chiari all'interno di una location straordinaria all'interno di una ex chiesa, arredata in modo minimal e contemporaneo. Cura del cliente, servizio impeccabile e piatti straordinari, capaci di stupire con sapori inediti sono poi il vero punto di forza. Carta dei vini ottima che con prezzi adeguati alla proposta.

Coro Ristorante
Via dei Gualtieri, 1 / Orvieto
T. 0763 967231
IG: cororistorante / cororistorante.it

POST IT POST IT POST IT

POKÉR Perugia



Un poke da veri "assi". Il Poké è diventato diffusissimo. Ma trovare un prodotto di qualità non è così scontato. Pokér a Perugia, in quel di corso Cavour, è esattamente quello che cerca chi ama questo piatto: ingredienti di qualità, combinazione di gusti equilibrata e bilanciata. Lo chef seleziona e lavora accuratamente le materie prime, privilegiando quelle a km 0 e fornitori locali per frutta e verdura. Il pesce arriva fresco ogni mattina. Nel menu anche appetizer, tartare, wrap, tacos e nachos.

Pokér Combinazione di Gusti
Corso Cavour 34 / Perugia
T. 388 358 4906
IG: pokercombinazionedigusti / pokerperugia.it


SANMAGNO
WEEKEND PLANS
CALL FOR GIN TONIC

GIN TONIC

Sanmagno Cocktails

I C O N I C F E E L I N G



pasticceria gelateria artigianale caffetteria
pizzeria ristorante lounge bar

Via Daniele Manin 22 Foligno
www.sanmagnocaffe.it

ŠKODA

Nuovo Kamiq



City o SUV? **City SUV.**

da 105 € al mese

Anticipo 0 con Ecoincentivi
TAN 2,49% - TAEG 3,58%
36 mesi - 30.000 km - rata finale 16.654 €

Autocentri Giustozzi

PERUGIA - FOLIGNO - TERNI

www.giustozziauto.com

skoda-auto.it

Škoda Kamiq Black Dots 1.0 TSI 95cv. Prezzo di Listino a € 26.200. Prezzo Promozionato a € 18.637,40 (chiavi in mano IPT esclusa) calcolato tenendo in considerazione un contributo delle concessionarie Škoda pari ad € 4.563 ed un contributo statale pari ad € 3.000,00 vincolato alla rottamazione di un veicolo di categoria M1 rispettati tutti i requisiti previsti dal DPCM 6 aprile 2022, come modificato dal DPCM 4 agosto 2022, e dal DPCM 20/05/2024 (pubblicato il 25/05/2024), salvo esaurimento fondi statali. Offerta valida fino al 30/09/2024 in caso di permuta e sottoscrizione di finanziamento Škoda Clever Value e Extended Warranty da 270 €. Esempio di finanziamento Škoda Clever Value: Anticipo € 0 - Finanziamento di € 18.997,40 in 35 rate da € 105,00. Interessi € 1.331,37-TAN 2,49% fisso-TAEG 3,58% - Valore Futuro Garantito pari alla Rata Finale di € 16.653,77 per un chilometraggio totale massimo di 30.000 km. Al termine è possibile saldare, rifinanziare o restituire l'auto, in caso di restituzione del veicolo eccedenza chilometrica 0,07 €/km - Spese istruttoria pratica € 360,00 (incluse nell'importo totale del credito) - Importo totale del credito € 18.997,40 - Spese di incasso rata € 3,25/mese - costo comunicazioni periodiche € 3,00 - Imposta di bollo/sostitutiva € 47,49 - Importo totale dovuto dal richiedente € 20.496,26. Offerta valida per cliente privato - Gli importi fin qui indicati sono da considerarsi IVA inclusa ove previsto - Informazioni europee di base/Fogli informativi e condizioni assicurative disponibili presso le Concessionarie Škoda. Salvo approvazione Škoda Financial Services. La vettura raffigurata è indicativa della gamma Kamiq e può contenere equipaggiamenti opzionali a pagamento. Consumo di carburante di prova combinato (Min-Max) (l/100 km) 5,7-6,0. Emissioni CO ₂ ciclo di prova combinato (Min-Max) (g/km) 128-136. Dati riferiti a Škoda Kamiq Monte Carlo 1.5 TSI 150CV. I valori indicativi relativi al consumo di carburante e alle emissioni di CO ₂ sono rilevati dal Costruttore in base al metodo di omologazione WLTP (Regolamento UE 2017/1151 e ss.mm.ii.). Eventuali equipaggiamenti 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 ai Concessionari Škoda, dove 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. Škoda Financial Services è un marchio per la commercializzazione dei servizi finanziari e di mobilità condiviso da Volkswagen Financial Services S.p.A. (Partita IVA 10554340967), Volkswagen Mobility Services S.p.A. (Partita IVA 03081310215) e dalle succursali di Volkswagen Bank GmbH (Partita IVA 12513730155) e Volkswagen Leasing GmbH (Partita IVA 12549080153) in Italia. Il prodotto Škoda Clever Value è realizzato da Volkswagen Bank GmbH ed intermediato da Volkswagen Financial Services S.p.A.