



**DREAM
PASS**



*Nuovo Maserati Levante Hybrid.
Performance Charged*



C. D. P.

C.D.P Concessionaria De Poi

Via Antonio Gramsci 162, 06074 Ellera di Corciano (PG)

infocdp@gruppodepoi.it

www.gruppodepoi.it/maserati/

Levante Hybrid. Consumo di carburante in ciclo misto min – max (l/100km) 9.7 – 10.7; emissioni di CO2 in ciclo misto min – max (g/km) 220 - 243. I valori indicativi relativi al consumo di carburante e all'emissione di CO2 sono rilevati dal costruttore in base alla normativa vigente e aggiornati alla data del 07/2021. I valori più aggiornati sono disponibili presso le Concessionarie Ufficiali Maserati e sul sito Maserati in quanto gli stessi sono indicati a fini comparativi e potrebbero non riflettere i valori effettivi.

LIMITED EDITION

MONTEFALCO
SAGRANTINO
DOCG 2015

Et quindi
uscimo
areueder
leftelle:

ARNALDO·CAPRAI

Rick Pognic

DANTE ALIGHIERI 1321-2021
700° ANNIVERSARIO
CAPRAI@LOVE



AG. OFFICINA GRAFICA



IL RISTORANTE GOURMET
DI BORGOBRUFA SPA RESORT



ELEMENTI
FINE DINING



VIA DEL COLLE 38, 06089 - BRUFA, TORGIANO (PG) - ITALIA
TEL. + 39 349 7538102 | ELEMENTI@BORGOBRUFA.IT

[f](#) [@](#) / [ELEMENTIFINEDINING.IT](https://www.elementifinedining.it)



BORGOBRUFA
SPA RESORT
★★★★★



[f](#) [@](#) / [BORGOBRUFA.IT](https://www.borgobrufa.it)



MARZIOLI

GIOIELLI

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

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



VIENI A VISITARE IL NOSTRO NUOVO SITO
WWW.MARZIOLIGIOIELLI.COM

NUOVA TOYOTA YARIS CROSS HYBRID



ENERGIA IRRESISTIBILE

MOTORE HYBRID DYNAMIC FORCE® DA 116 CV - TRAZIONE ANTERIORE OPPURE INTEGRALE INTELLIGENTE AWD-i
SISTEMI DI SICUREZZA ATTIVA TOYOTA SAFETY SENSE 2.5 DI SERIE

E CON WEHYBRID, ENTRI IN UN MONDO DI VANTAGGI ESCLUSIVI

*I sistemi di sicurezza attiva del Toyota Safety Sense sono progettati per cercare di assistere il guidatore in talune situazioni di potenziale pericolo e non coprono tutte le variabili che possono intervenire in occasione della guida. La loro operatività e/o il loro funzionamento può essere influenzato da fattori esterni, anche atmosferici. Per tale motivo vi invitiamo a leggere attentamente le indicazioni contenute nell'apposito libretto di istruzioni. I predetti sistemi non sono in grado di evitare i rischi di incidente né di sostituirsi al conducente ed è necessario che quest'ultimo mantenga il controllo del proprio veicolo in ogni momento, senza distrazioni. Dovete pertanto guidare la vostra Toyota prestando la dovuta massima attenzione perché Toyota Safety Sense potrà aiutarvi, ma sarete sempre e solo voi gli artefici principali della vostra sicurezza e di chi vi sta intorno. Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Maggiori informazioni su toyota.it. Immagine vettura indicativa. Valori massimi WLTP riferiti alla gamma Yaris Cross Hybrid: consumo combinato 5,1 l/100 km, emissioni CO₂ 115 g/km, emissioni NOx 0,007 g/km (WLTP - Worldwide harmonized Light vehicles Test Procedure ai sensi del Regolamento UE 2017/1151).

Toy Motor

Moving generation

Perugia

Via Corcianese 30
075 5270611

Foligno

Viale Roma 38
0742 342907

C. di Castello

Viale Romagna 38
075 8511228

www.toymotor.it

L'editoriale

@matteograndi

Mentre sui social impazza il dibattito sul **fascio del mercato coperto**, succedono anche cose buone. Per esempio il fatto che l'Università degli Studi di Perugia si piazzò fra le migliori al mondo secondo l'autorevole classifica **World University Rankings** stilata da **Times Higher Education**. Alle spalle di Oxford - che continua a guardare dall'alto il gruppo dei 1.662 atenei di 99 Paesi -, l'Università di Perugia si posiziona tra le grandi Università insieme a **Bologna**, **Sapienza di Roma**, **Scuola Superiore Normale di Pisa** e **Università di Camerino**.

In una fase storica in cui il sapere viene calpestato al grido di **"uno vale uno"** e **"il mio parere vale quanto il tuo"** è un bel segnale. Anche perché, una volta per tutte e con buona pace di tutti i **populismi** (di destra, d'ispirazione grillina e ahimè anche di sinistra da quando la sinistra ha iniziato a inseguire Conte), una cosa dovrebbe essere chiara:

il tuo voto vale senz'altro quanto il mio, ma lo stesso non può valere per il tuo parere su **materie tecniche** o **scientifiche**. L'opinione di un **ingegnere** su **ponte** vale più di quella di **Mafaldina88** su **Facebook** e il parere di un **virologo** sui **vaccini** vale più di quello di **Campanellino74**. O capiamo che il concetto astratto di **democrazia** non può essere esteso al sapere o finiremo per avvitarci su noi stessi. Ciò che conta semmai è che sia democratico **l'accesso al sapere**, perché non esiste migliore garanzia di democrazia di una **meritocrazia** vera e compiuta.

Pensateci la prossima volta in cui vedrete **Antonella da Voghera** contraddire **Pregliasco** sui social al grido di **"la mia opinione vale quanto la tua"**. E fa ridere soltanto doverlo spiegare.

Nel frattempo non ci resta che zigzagare fra **bufale antiscientifiche** e **teorie bislacche**, come quella di chi

Benvenuti nel periodo storico in cui la gente non crede ai vaccini ma crede ai talebani buoni

vorrebbe farci credere che i **tamponi** siano uno strumento di **sicurezza** più affidabile dei **vaccini**. Che è un po' come dire che le **radiografie** sono più utili degli **airbag** nel contrastare gli **incidenti stradali**. Finirà che di questo passo servirà anche un **Green Pass** per certificare chi non diffonde **fake-news**.

Infine, tornando da dove siamo partiti, un'ultima riflessione si impone sul **mercato coperto**. Posto che mi interessa molto di più sapere quando aprirà il nuovo contenitore che assistere alle **schermaglie social** fra guelfi e ghibellini stranieri sul **fascio perugino**, c'è da dire che quell'**effigie** in bella mostra, così visibile e divisiva, non mi piace neanche un po'. Restando in tema di polemiche web avanzo così una **proposta** con buona pace degli **autorevoli intellettuali** che mi hanno preceduto sul punto: piazziamo lo **spruzzone di Mamo** al posto del fascio e non se ne parli più.

PM 135 • contents



40 Umbria
Cinema Festival



54 Cristina Merli



58 #Incursioni e Raffaello

PM • Piacere Magazine
Anno 17 n°135
Settembre - Ottobre 2021

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

Direttore Responsabile
Matteo Grandi

Editore

Big Projects
SEDE OPERATIVA:
PM FACTORY
Via L. Bonazzi, 11 - Perugia
Tel/Fax 075 6975877
piacere@piacere magazine.it

Stampa

Arti Grafiche Paciotti
Strada delle Fratte, 2 - Perugia
T. 075 5279902
www.artigrafichepaciotti.it

Progetto Grafico
e Impaginazione

Brainleaf Communication
brainleaf.eu / info@brainleaf.eu

PM 135 • contents

26 • Un viaggio "prezioso"
nei... colori dell'autunno

34 • Smart & Tech

48 • Maurizio Pescari

52 • Maserati arriva in Umbria

74 • Lorenzo Lotito

76 • Le tendenze uomo
autunno/inverno 2021-2022

108 • L'impiccione

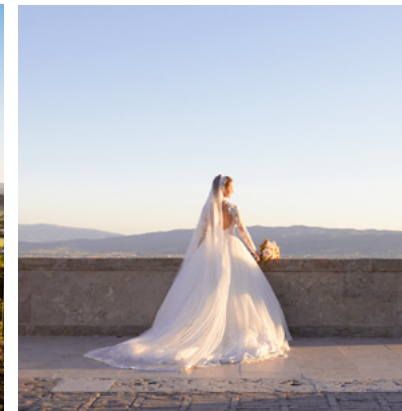
112 • Instagram



62 Diego Cusano



82 Bettona Crossing



88 Il matrimonio e
la location perfetta

novità!



DA METÀ OTTOBRE IN TUTTE LE LIBRERIE

**IL FASCIO LITTORIO
AL MERCATO COPERTO**

Posto che molte polemiche e molte accuse ci sembrano strumentali e che l'indicazione arriva dalla Soprintendenza, a noi di PM il fascio littorio in bella mostra al Mercato Coperto non piace. Vero: ce n'è anche uno scolpito a Milano in stazione centrale, ma forse sarebbe meglio esporre quello di Perugia in altro luogo con relativa didascalia. Il buon senso sta anche nel non perseverare su situazioni divisive.



NOVAX

Con una pandemia che ha fatto milioni di morti nel mondo, limitato le nostre libertà, cambiato il commercio e messo in ginocchio il mercato a suon di bufale e teorie anti-scienze non sono più tollerabili. Altra cosa sono le persone spaventate e indecise che andrebbero persuase con un'informazione chiara e non respingente.



**LE POLEMICHE SULLO
SPRUZZONE DI MAMO**

Che l'era dei social porti alla polemica facile e all'indignazione da tastiera è un dato di fatto. Va meno bene quando a istigare questi istinti, in particolare modo contro un'opera d'arte, è addirittura il mondo politico. Le polemiche e la relativa risonanza coatta dell'opera di Mamo non sono state un bel segnale. A volte sarebbe bene battersi per obiettivi un po' più alti.



MAMO

Fra critiche e polemiche Mamo è indiscutibilmente l'artista del momento. Dopo la levata di scudi un po' bacchettona - social e politica - contro il suo provocatorio "Spruzzone" esposto da Shinto durante Umbria Jazz, la sua popolarità è schizzata alle stelle. E quando l'arte riesce a provocare e a far parlare di sé è un grande risultato.



UMBRIA, BOOM DI TURISTI

Vero è che in periodo pandemico quando si è di fronte a spostamenti importanti di persone bisogna sempre essere misurati e prudenti, ma è innegabile che il grande boom di turismo in Umbria con le città piene di vita ad agosto, ora che i vaccini stanno contribuendo a contrastare il virus, sono un segnale importante che fa ben sperare in chiave di ripartenza.



SUONI CONTROVENTO

Un Festival musicale unico in Italia, suggestivo, straordinario nelle location e di assoluta qualità nella proposta artistica che cresce e si afferma, nonostante le difficoltà del periodo. È la faccia più bella dell'Umbria, che riesce a regalare emozioni impareggiabili. Un grande applauso, per questo, va al direttore artistico, Gianluca Liberali.



UMBRIA
INTERNATIONAL AIRPORT
SAN FRANCESCO D'ASSISI

Palermo
da 10€

ACQUISTA SUBITO SU RYANAIR.COM

La linea d'ombra

di Claudia Alfonso //  @claelly

→ Per essere liberi



Oggi più che mai penso, anche in occasione dell'inizio della scuola, quanto sia importante l'**istruzione** e potervi accedere.

Noi non diamo peso a certe cose che ormai sono scontate nel nostro Paese, ma penso alle **ragazze afghane** che temono ogni giorno di perdere l'opportunità di studiare, che hanno faticosamente conquistato.

E forse in questo frangente storico, dopo mesi di **didattica a distanza**, anche alle nostre latitudini certe cose dovrebbero apparire meno scontate.

Il prezzo che pagheremo a un anno e mezzo di lezioni da remoto, di famiglie numerose con **un solo device** per più persone, di infrastrutture tecnologiche spesso fatiscenti lo scopriremo negli anni a venire e capiremo, forse troppo tardi, quanto questi diciotto mesi di scuola a metà peseranno sui nostri giovani. E inevitabilmente sulla **nostra società**.

Perché **studiare** vuol dire **libertà**, studiare vuol dire non essere assoggettati, studiare significa essere padroni del proprio destino. Avere la capacità di discernere, di ragionare, di crearsi un'**opinione** vuol dire essere liberi.

E se ancora oggi in qualche angolo di mondo questa "**normalità**" è ridotta a privilegio per pochi e a opportunità preclusa, allora non ci rimane altro che rallegrarci nell'osservare i banchi di casa nostra che tornano a riempirsi, la **scuola** che torna a essere **viva**, la vita che riparte dall'istruzione.

NUOVA COLLEZIONE PRODOTTA IN ITALIA

ART-ECÒ

DISEGNATA DA UGO NESPOLO



Mirabello



DAL 9 SETTEMBRE
ALL'1 DICEMBRE

1 bollino
ogni 15€ di spesa



Accelera la raccolta
con l'acquisto dei prodotti
Vivi Verde Coop
(1 bollino ogni 5€),
e dei prodotti sponsor
segnalati nel depliant
e nei punti vendita aderenti.

RACCOGLI
I BOLLINI
E DONA I BUONI
ALLA TUA SCUOLA!



iniziativa valida in tutti i negozi di Coop Centro Italia e Superconti

Fast Good

di Jacopo Cossater // [@jacopocossater](#)

→ Evo Bistrot, ovvero Capanne che chiama Perugia



La scena ristorativa di ogni città è un qualcosa di **fluid**, che cambia con il passare inesorabile del tempo. Non può che essere così: è fatta di persone che come tutte cambiano **idee e percorsi**, in generale che prendono decisioni tanto che si tratti dell'imprenditore che ha aperto il locale quanto dello chef, del sommelier o del barista, solo per citare alcune delle tante figure che possono ruotare intorno a questo mondo così affascinante. Non stupisce quindi constatare quanto quella relativa a Perugia (anche complice la pandemia) sia così cambiata, in pochissimi anni, se non mesi. **Nuovi locali** hanno aperto e altri hanno chiuso, soprattutto un po' in tutta la città abbiamo assistito a un grosso viavà tra una cucina e l'altra, a dimostrazione proprio di questa **mutabilità**. Insomma, questa lunga introduzione per dire che difficilmente avrei immaginato un giorno di scrivere che oggi, a Perugia, la **tavola più divertente** della città si trova a pochi metri dal carcere di **Capanne**. Poco oltre a dire il vero, all'interno dello scintillan-

te stabilimento di **Centumbrie**, frantoio ma anche molino, oltre che forno e (prossimamente) cantina.

È qui, all'interno di **Evo Bistrot**, che da ormai diversi mesi ha trovato casa **Giorgio Enrico, chef** già citato in questa rubrica quando al timone della cucina di Società Anonima (oggi Radice) in Via Bartolo, in centro. È qui che questo giovane e talentuoso chef ha portato tutta la sua passione per i tagli meno nobili, per le erbe spontanee e in generale per **una cucina capace di sorprendere** senza mai esagerare con la tecnica, che guarda prima di tutto al rispetto della (sempre eccellente) materia prima. *"Il pomodoro arrosto, stracchino di capra, spinaci selvatici"* e *"l'agnolotto ripieno di tinca affumicata, fondo di pollo, estratto di erba cedrina e uova di carpa"* sono un manifesto all'interno di un **menù** fatto di piatti sempre ricchi di sapore, in cui una componente acido/sapida regala sprazzi di vivacità improvvisa. Bonus: a gestire la sala con mano tanto sicura quanto gentile **Marisa Mastrosimone**, già tra le forze de L'Acciuga di Via Settevalli. La sua è una **carta dei vini** straordinariamente **divertente**, centrata, contemporanea nelle scelte e ragionevole nei prezzi. Menù degustazione a 40 euro, poco meno alla carta. Per Perugia ristorante oggi di riferimento. Bravi tutti.



1921, Sportello BCC
Banca dei Sibillini



Il Consiglio di Amministrazione davanti
la sede Amministrativa di Tolentino.



Foligno, 6 aprile 2021
Inaugurata l'ottava filiale.

SIAMO AL CENTENARIO 1921-2021



Banca dei Sibillini
Credito Cooperativo di Casavecchia S.C.

www.sibillini.bcc.it

Back to mono

di Angela Giorgi // @angie_backtomono

→ September Song



I giornali di oggi sono la carta straccia di domani e chi fa questo mestiere lo sa meglio di tutti. Ricordo però perfettamente – almeno io che le ho scritte – le parole stampate su queste stesse pagine **esattamente un anno fa**. Dopo un'estate di libertà apparente, in cui le discoteche erano state l'unico concreto capro espiatorio – sempre che la definizione di "discoteca" sia ancora sensata nel 2021 – dati alla mano, lo **spettacolo dal vivo** gridava a gran voce la salubrità dei propri spazi, in un disperato tentativo di scongiurare l'epilogo imminente di cui tutti eravamo consapevoli. Ottobre avrebbe segnato uno stop senza fine dichiarata per l'intero comparto, che si è infatti rimesso in moto effettivamente solo a fine giugno 2021. Otto mesi: un tempo infinito. Ma soprattutto un **funerale implicito** per tutti i soggetti che lavorano esclusivamente nella stagione autunnale e invernale: i famigerati e tanto vituperati club ovviamente, ma anche cinema, teatri, sale da concerto. Poco hanno giovato le parziali riaperture dell'estate appena trascorsa, salutate con comprensibile timore anche dagli addetti ai lavori, tanto che molti hanno rinunciato a mettere in piedi eventi o hanno scelto di ridimensionarne drasticamente la

fruizione. Nessuno scampo per i grandi festival e per i cosiddetti **"locali da ballo"**, fatta eccezione per quei pochi che – nella tacita consapevolezza collettiva – hanno scelto di rischiare e spesso incappare in sanzioni, accettate e recepite fino alla trasgressione del weekend successivo. Una strategia che, per un settore congelato da più di un anno, pochi si sono sentiti nelle condizioni di condannare, guardandola come un tentativo disperato di salvare almeno in parte la "stagione", pur nella consapevolezza delle conseguenze, piuttosto che come una stratagemma tutto italico per aggirare le regole. Oggi, nel momento esatto in cui scrivo, l'intero settore dello spettacolo dal vivo si mobilita per chiedere finalmente alle istituzioni una data, una prospettiva, un'indicazione di percorso. Procedere e possibilità di ripresa che suonano soprattutto come una **richiesta di riconoscimento** e, a monte e in modo ancora più radicale, come una **presa di coscienza** della propria identità da parte degli stessi addetti ai lavori. Ancora un mese di pazienza, si legge, un mese in cui si dovranno scrivere le regole per recuperare frammenti di normalità. Ma soprattutto, un mese in cui dovrà essere portata a galla la consapevolezza che quanto c'è di essenziale per l'essere umano non è riconducibile e riducibile solo all'operosità e al consumo – né a un'istruzione malamente digitalizzata – ma che la cultura, anche nelle sue forme sottoculturali, deve tornare a essere il nostro pane quotidiano.

Il futuro ricomincia da te

Con UniPegaso applichi il tuo
impegno nella giusta direzione

13 Corsi di Laurea

- Giurisprudenza
- Economia Aziendale
- Ingegneria Civile
- Scienze dell'educazione e della Formazione
- Scienze Turistiche
- Scienze Motorie
- Scienze Pedagogiche
- Scienze Economiche
- Management dello Sport e delle Attività Motorie
- Ingegneria della Sicurezza
- Lettere, Sapere Umanistico e Formazione
- Filosofia ed Etica
- Linguistica Moderna

123 Corsi di Alta Formazione

165 Master di I e II livello

157 Esami Singoli

12 Corsi di Perfezionamento

40 Certificazioni e Soft Skills

Via San Paolo, 36 - Assisi (PG)
infosedeassisi@unipegaso.it
Tel. 075 816773

Via Mazzini, 21 - Perugia
Tel. 075 8244787

C'era una vodka

di Lucrezia Sarnari //  www.ceraunavodka.it

→ A tutte le neomamme titubanti e impaurite... proprio come me



Sono stata una di quelle **neomamme** titubanti e impaurite. Sì, il mio bambino mi faceva paura. Non è che avessi paura di lui perché come si fa ad avere paura di un esserino indifeso di tre chili

e un cordone ombelicale?

Paura di me con lui piuttosto, timore di non essere in grado di affrontare la mia nuova vita insieme a quell'esserino. Qualsiasi fosse la **situazione** da affrontare, o meglio vivere, ero spaventata dall'affrontarla, o meglio viverla, con lui.

Parlo di cose stupide eh, cose come andare a fare la spesa, guidare con lui in macchina, portarlo al ristorante, andare in libreria a comprare un libro o semplicemente fare una passeggiata al parco.

Per un po' di tempo la **paura** mi ha atterrito e lo spavento mi ha chiuso in casa, c'è voluto del tempo per prendere il giusto

ritmo, non minuti, né ore, ma mesi, forse anni, per superare questa sorta di limite che mi imponevo per tenere al riparo me e il mio **bambino**. La verità è che preferivo restarmene a casa, al sicuro tra le mura di casa io che a casa non ci passavo nemmeno il **lunedì sera**, invece di uscire e star bene così. Mi bastava essere al sicuro, tanta era l'incertezza e il senso di smarrimento.

Un **senso di smarrimento** che pian pianino ho messo da parte. C'è ancora, c'è sempre, ma un passo dopo l'altro l'ho messo da parte, ho preso per mano mio figlio, oppure è stato lui a prendermi per mano questo non l'ho mai capito, e sono uscita. Per fare la spesa, **tornare dai miei**, andare a prendermi un caffè con le mie amiche.

Ogni giorno qualche chilometro in più, qualche passo ancora, finché fare tutto quello che facevo prima è tornato ad essere la nuova normalità, non più solo mia.

E quando torna la paura, quella di dover insegnare la strada a qualcuno, di averne la responsabilità, semplicemente smetto di pensarci... e inizio a camminare!



I MIGLIORI RISTORANTI DI PERUGIA
DIRETTAMENTE A CASA TUA

A esaudire i vostri desideri
ci pensa il genio!

Ordina su
www.idesidery.it

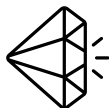
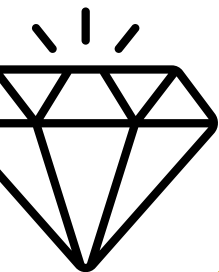


IDESIDERY



UN VIAGGIO "PREZIOSO" NEI... COLORI DELL'AUTUNNO

**Itinerario attraverso i colori
delle pietre preziose, fra storie,
curiosità e bon ton.**



Ecco l'**autunno**, la stagione del **foliage**, quel fenomeno tipico di questo periodo che ha come protagoniste le foglie, che prima di cadere ci regalano uno spettacolo unico e suggestivo, tra le espressioni massime della bellezza e della forza della natura, che porta con sé un'esplosione di colori dalle tonalità calde. Si va dal marrone al verde scuro, dall'arancione al giallo, in tutte le loro diverse sfumature.

I colori e i temi dell'autunno sono molto presenti nell'arte, un esempio su tutti è il dipinto **Effetti autunnali ad Argenteuil**, ovvero l'autunno secondo il pittore impressionista **Claude Monet**. Monet non è il solo ad aver immortalato questa stagione, infatti, il dipinto **Autunno: La Senna presso Bougival** di Alfred Sisley, o **Les Alyscamps** di **Vincent Van Gogh** sono altre opere in cui l'autunno è il protagonista assoluto, proprio perché i colori di questa stagione affasciano e ispirano artisti di ogni epoca.



L'AUTUNNO DI MONET



Nel cinema questa stagione è spesso centrale, **Autumn in New York** è la pellicola per antonomasia. Il film ha come protagonisti Winona Ryder e Richard Gere al centro di una storia d'amore struggente tra uno scapolo sciupafemmine e una ragazza malata di cancro, dal finale triste e doloroso. Sullo sfondo una splendida New York in autunno, con le foglie dai colori caldi che cadono sui prati di Central Park.

Nella musica ecco **l'Autunno di Vivaldi**: un concerto per violino, archi e clavicembalo. Protagonisti sono il Dio Bacco, la vendemmia e la caccia.

In gioielleria i colori dell'autunno ci fanno pensare al **topazio** o al **quarzo citrino**.

Il **topazio** è un silicato di alluminio, una **pietra rara e preziosa**, molto difficile da lavorare e caratterizzata da un colore intenso e lucente. Si tratta di una pietra antica, molto desiderata proprio per la sua rarità. Si dice che doni molti benefici alla mente,



TOPAZIO



QUARZO CITRINO

mantenendola sempre lucida, e al corpo rafforzando l'organismo. In natura questa gemma si trova gialla, arancione, rosa, rosso e marrone, spesso viene trattata per produrre il blu.

Il **quarzo citrino** è una pietra dal colore **giallo intenso** che attrae positività trasmettendola poi al soggetto che la indossa. Numerose sono le sue proprietà legate soprattutto al buon umore, alla bellezza, all'armonia e alla pace interiore. Il **quarzo citrino** prende il nome da "*citrin*" che significa giallo. Il suo colore dipende da impurità di ferro all'interno del cristallo che provocano un cambio di stato d'ossidazione del ferro. Quello sintetico si ricava lavorando ametiste o quarzi affumicati. Il colore del quarzo citrino naturale varia da un giallo pallido a un giallo più intenso, infatti, le pietre naturali sono dotate di **pleocroismo**, ciò significa che è possibile notare variazioni di colore quando si osserva il cristallo da diverse direzioni.

UC



Corso Vannucci, 45 • Perugia • Tel. 075.57.25.315
info@ubertocantarelli.com • www.ubertocantarelli.com



UC

UBERTO CANTARELLI



IL BLOG del dott. Lattanzi

COSA MANGIARE PRIMA DI ANDARE A LETTO: UN SANO SPUNTINO NOTTURNO

Postato dal Dott. Lattanzi - Farmacista e Consulente nutrizionale



Comunemente si crede che ciò che si consuma nelle ore prima di coricarsi vada direttamente nei depositi di grasso del corpo, questo è assolutamente **falso**. Man-

giare troppe calorie o cibi sbagliati prima di andare a letto può aumentare il grasso corporeo, ma non tutti gli **spuntini serali** generano grasso in più, anzi aiutano e favoriscono un corretto funzionamento metabolico.

La cosa migliore che possiamo fare per il classico spuntino notturno è assumere delle **proteine**, ecco alcuni consigli su cosa preferire e in quali quantità:

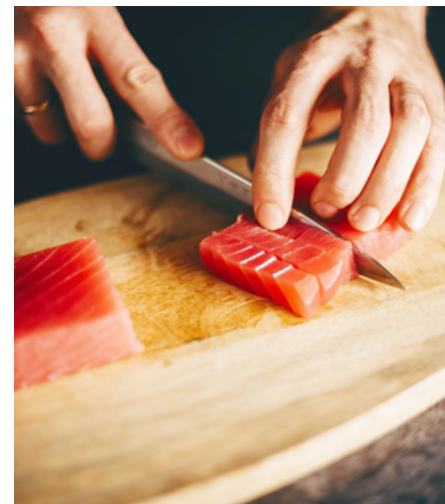
- Uno **yogurt greco**, ricco di proteine, che apporta anche un buon quantitativo di calcio; si può aumentare il contenuto di grassi sani per questo snack aggiungendo un cucchiaino di semi di lino, ricchi di omega 3.
- Una tazza con **ricotta** e un'aggiunta di un cucchiaino di **burro di arachidi naturale**.

• Una fetta di **formaggio** a bassa percentuale di grassi insieme a **verdure crude**.

• Il **salmone** è un altro alimento ideale prima di andare a letto; importante è al momento dell'acquisto scegliere quello che all'occhio presenta poche striature di grasso bianco.

• Il **tonno**, meglio sempre un bel trancio, è una grande opzione per coloro che desiderano dare i nutrimenti adeguati al corpo, dopo un allenamento e prima di andare a dormire. Il tonno in scatola al naturale contiene pochissime calorie anche perché non viene mai utilizzata ventresca, la parte più grassa del tonno, ma solo i tagli più magri. Per aggiungere acidi grassi saturi e insaturi che non appesantiscano durante la notte basta usare dell'olio extravergine di oliva.

• I **frullati**, decisamente meglio se **fatti in casa**. Un frullato proteico prima di andare a letto potrebbe essere preparato con: 1 banana, latte di soia 200 ml, 1/2 cucchiaino di cannella in polvere, 2 cucchiaini di fiocchi d'avena con aggiunta di 1 cucchiaino di ca-



cao amaro in polvere; in alternativa con 1 avocado, 1 arancia, 1 cucchiaino di semi di lino già tritati.

Mi raccomando, mai tralasciare il motto "**mangia che dimagrisci**", a presto.©



Farmacia "Le Fornaci"

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



Resta sempre aggiornato con offerte, nuovi prodotti e notizie utili per la tua salute.

SEGUI IL BLOG:

farmacialefornaci.wordpress.com

farmacialefornaci@gmail.com

T. 075.8749453

farmacia le fornaci

farmacia fornaci

EKBATAN
MODERN ORIENTAL CARPETS



NEPAL
soft Collection
Seta di bamboo
Handmade Carpet.

EKBATAN
MODERN ORIENTAL CARPETS



The new era of carpet.

A cura di Claudia Alfonso

smart & TECH

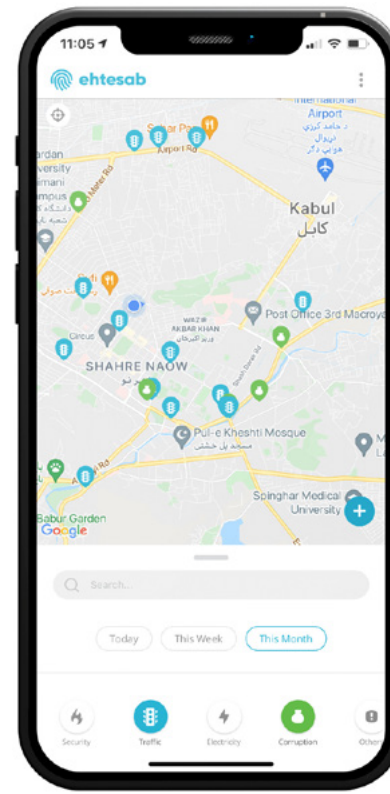
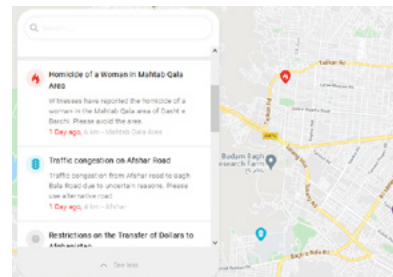
Sostenibilità, innovazione, tecnologia, mobilità e tanto altro. La rubrica smart di PM.

EHTESAB

L'app che segnala situazioni di tensione in Afghanistan

La situazione in Afghanistan è su tutti i giornali. Sappiamo ormai molto bene, i pericoli che vivono i cittadini di quel paese. Per questo, un **team di giovani afghani** ha creato **Ehtesab**, un'applicazione che registra **situazioni rischiose** e aiuta la popolazione a evitarle.

Ehtesab si basa sulla **cittadinanza attiva**, ovvero sulle segnalazioni che i cittadini fanno in tempo reale. Quest'app diventa così uno strumento non solo di difesa, ma anche d'informazione per sapere cosa succede su un territorio difficile come quello afghano, soprattutto dopo il ritorno dei talebani.



Immagini dal sito ehtesab.af



La nuova funzione di Twitter

L'uccellino più famoso del web, **Twitter**, lancia una nuova funzione, per adesso solo su invito e in inglese, **Communities**, un modo nuovo che consente di relazionarsi ad altre persone con cui si condividono stessi interessi. Con *Communities* si possono pubblicare tweet a una platea ristretta, appunto una community e solo gli appartenenti al gruppo possono rispondere e partecipare alla conversazione, che comunque rimarrà pubblica e sarà visibile a tutti.

Ogni Twitter Community avrà dei **moderatori** che decidono le regole da rispettare all'interno del gruppo, invitano partecipanti e mantengono le conversazioni sempre coerenti al tema. In questa fase sperimentale i temi trattati saranno cani, meteo, sneakers, cura della pelle e astrologia.

COMMUNITIES

RAY-BAN STORIES

Gli occhiali smart di Facebook e Luxottica

Smart glasses, occhiali intelligenti, questa novità arriva dalla collaborazione tra il social network più famoso del mondo **Facebook** e dalla multinazionale **Luxottica**.

con funzionalità foto e video, **auricolari** open-ear e **tre microfoni** per riprodurre suoni e voce in alta qualità durante le telefonate e i video.

Si chiamano RayBan stories, la versione smart dei celeberrimi RayBan. Con questi occhiali si possono scattare foto, fare video, telefonare e ascoltare musica, infatti, sono dotati di una **dual camera** da 5 MP

Insieme a questi RayBan è stata presentata l'app **Facebook View** che consentirà di importare i contenuti realizzati con gli smart glasses e di caricarli nelle piattaforme social disponibili.



SPAZIO ANCHE AL LE BUONE NOTIZIE

FOTO DAL WEB

"SE SEMBRA IMPOSSIBILE ALLORA SI PUÒ FARE... 2 VOLTE!"

Bebe Vio vince ancora ed è oro nel fioretto individuale alle Paraolimpiadi di Tokyo 2021. Il suo traguardo è però andato oltre il gioco sportivo. Alla fine della gara, tra lacrime e commozione, Bebe infatti ha rivelato di essere stata colpita ad Aprile da un'infezione gravissima da stafilococco con una prima diagnosi che prevedeva l'amputazione dell'arto sinistro entro due settimane e morte entro poco. Grazie al miracolo dell'ortopedico tutto questo non è successo, anzi, Bebe si è rimessa in sesto in breve tempo e ha conquistato l'oro alle Paraolimpiadi. **"Se sembra impossibile allora si può fare.. 2 volte!"** Così ha salutato i suoi fans sui social alla fine della gara, un messaggio di speranza e immensa forza.



UNA PROF IN ABITO DA SPOSA

Aveva organizzato tutto nei minimi dettagli per il tanto atteso giorno del matrimonio, orari, cerimonia, abito, tutto fissato da tempo e tutto andava secondo i piani fino a quando non le è arrivata un'e-mail di convocazione da parte della scuola, in cui la invitavano a firmare un **contratto annuale** di docente, proprio nello stesso giorno del suo **matrimonio**. Protagonista di questa vicenda che ha fatto subito il giro del web, è stata una neo-docente di matematica dell'ISS Majorana di Martina Franca, in provincia di Taranto, che in un solo colpo ha pronunciato **due sì** importantissimi per la sua vita, uno lavorativo e uno sentimentale. La firma del contratto da docente? Rigorosamente in **abito da sposa!**



IN FRANCIA UNA LEGGE CONTRO L'UCCISIONE DEI PULCINI MASCHI

Finalmente una buona notizia che arriva dalla Francia. Dal 2022 **stop all'uccisione dei pulcini maschi**, che vengono soppressi dopo la loro nascita per far spazio unicamente a quelli che diventeranno galline. Il metodo di soppressione di questi animali è considerato una vera e propria barbarie dato che questi vengono uccisi o per schiacciamento o gasati. Finalmente la Francia ferma questa pratica disumana e ci auguriamo che anche il resto d'**Europa** faccia lo stesso.



VACCINI PER TUTTI SENZA PRENOTAZIONE

Via libera della regione Umbria per consentire la **vaccinazione a coloro i quali siano sprovvisti di prenotazione**. Un **provvedimento importante** che ha come scopo proprio quello di incentivare la vaccinazione contro il **covid**, **unica arma** di cui disponiamo per tornare a condurre **una vita normale**.





A Todi dal 17 al 19 settembre 2021

UMBRIA CINEMA FESTIVAL

L'evento, organizzato da Umbria Film Commission, ha tra gli ospiti Christian De Sica, Enrico Brignano, Stefano Fresi, Micaela Andreozzi, Michele Zarrillo e Dario Cassini

Testo: La Redazione - Brano: The Place - Marianne Mirage

Dal 17 al 19 settembre 2021 Todi ospita la prima edizione dell'**Umbria Cinema Festival**, evento realizzato da Umbria Film Commission - la nuova fondazione istituita nel marzo 2021 - dalla Regione Umbria e dal Comune di Todi, in collaborazione con Beryllium.

IL DIRETTORE ARTISTICO, PAOLO GENOVESE: "L'UMBRIA CINEMA FESTIVAL SI PONE L'OBIETTIVO AMBIZIOSO DI RAPPRESENTARE UN MOMENTO DI SINTESI PER TUTTA LA FILIERA DEL CINEMA ITALIANO, ATTRAVERSO LA REALIZZAZIONE DI UN EVENTO DI ALTO PROFILO IN GRADO DI PORTARE I PROTAGONISTI DEL NOSTRO CINEMA IN UNA DELLE REGIONI PIÙ BELLE D'ITALIA, L'UMBRIA"

Come evidenzia **Paolo Genovese**, presidente di Umbria Film Commission e direttore artistico del festival, "l'Umbria Cinema Festival si pone l'obiettivo ambizioso di rappresentare un **momento di sintesi per tutta la filiera del cinema italiano**, attraverso la realizzazione di un evento di alto profilo in grado di portare i protagonisti del nostro cinema in una delle regioni più belle d'Italia, l'Umbria".

PAOLO GENOVESE



UMBRIA FILM COMMISSION

*L'Umbria Film Commission è una fondazione istituita nel marzo 2021 dalla Regione Umbria, i Comuni di Perugia e Terni e l'Anci regionale, con l'obiettivo di **sostenere e attrarre produzioni cinematografiche sia italiane che estere** per promuovere e valorizzare il territorio regionale e per sviluppare la filiera regionale dell'audiovisivo e le professionalità e le risorse umane del settore.*

*La fondazione è presieduta da Paolo Genovese ed è membro della **Ifc - Italian Film Commissions**.*

Moltissimi gli ospiti coinvolti per un programma che animerà alcuni dei luoghi più importanti e suggestivi della città umbra: da Piazza del Popolo a Palazzo Pongelli, dal Teatro Comunale al Cinema Nido dell'Aquila.

Il cinema sarà ovviamente il grande protagonista, con una selezione di film italiani usciti tra il 2020 e il 2021 a cui la giuria, formata dai membri del comitato d'onore, assegnerà **cinque premi**: Miglior film, Migliore attrice, Miglior attore, Miglior sceneggiatura e Miglior fotografia.

Un premio speciale è intitolato a uno dei maggiori interpreti del mondo dello spettacolo recentemente scomparso: il **Premio**



PIAZZA DEL POPOLO / TODI



Gigi Proietti alla Carriera verrà assegnato ogni anno a uno dei migliori attori del cinema italiano.

Dieci i film in concorso scelti per questa prima edizione e che verranno presentati durante le tre giornate del festival: "Maschile Singolare" (di Alessandro Guida e Matteo Pilati), "Bastardi a mano armata" (di Gabriele Albanesi), "Occhi Blu" (di Micaela Cescon), "Fortuna" (di Nicolangelo Gelor-



MICAELA ANDREOZZI



ENRICO BRIGNANO

mini), "Il Cattivo poeta" (di Gianluca Jodice), Comedians (di Gabriele Salvatores), "Ritorno al Crimine" (di Massimiliano Bruno), "La stanza" (di Stefano Lodovichi), "Tutti per Uma" (di Susy Laude) e "Morrison" (di Federico Zampaglione).

Il programma prevede, in apertura, venerdì 17 settembre alle 21.00, lo spettacolo evento di **Christian De Sica** "Una serata tra



CRISTIAN DE SICA

L'EVENTO ANIMERÀ ALCUNI DEI LUOGHI PIÙ IMPORTANTI DI TODI, DA PIAZZA DEL POPOLO A PALAZZO PONGELLI, DAL TEATRO COMUNALE AL CINEMA NIDO DELL'AQUILA, TRA SPETTACOLI, PROIEZIONI, TAVOLE ROTONDE, INCONTRI, APPUNTAMENTI, UNA MOSTRA FOTOGRAFICA E PRESENTAZIONI DI LIBRI

amici" in cui il celebre attore si esibirà in un vero e proprio one man show in cui ripercorrerà le tappe più importanti della sua carriera.

Sabato 18 settembre alle ore 21.00 sarà la volta della **serata evento dell'Umbria Cinema Festival**, presentata da Tiberio Timperi con Carolina Rey. Sul palco della piazza, che farà da sfondo alle premiazioni delle categorie in gara, si alterneranno grandi ospiti come **Christian De Sica, Enrico Brignano, Stefano Fresi, Micaela An-**

PAOLO GENOVESE

Nato a Roma nel 1966, **Paolo Genovese**, laureato in Economia e commercio, inizia la sua carriera in campo pubblicitario dirigendo spot e vincendo numerosi premi nazionali e internazionali. Nel 2003 è stato eletto **miglior regista pubblicitario dell'anno** da una giuria nominata da riviste di settore. È stato docente di **"Tecnica e linguaggio pubblicitario"** presso lo IED - Istituto europeo di design di Roma.

Nel 2001 scrive e dirige con Luca Miniero il film "Incantesimo Napoletano", vincitore di un David di Donatello e due Globi d'oro. Nel 2008, ancora con Miniero, scrive e dirige "Questa notte è ancora nostra" con Nicolas Vaporidis. Nello stesso anno cura la regia di "Amiche mie", mini serie per Canale 5. Dal 2010 per Genovese inizia un periodo particolarmente proficuo in cui firma numerose **commedie di successo**, vincendo due biglietti d'oro e due d'argento: "La Banda dei Babbi Natale" con Aldo, Giovanni e Giacomo, "Immaturo" (2011) e "Immaturo - Il viaggio" (2012).

Nel 2013 scrive e dirige **"Tutta colpa di Freud"** con Marco Giallini e

Anna Foglietta, che riscontra grande successo di pubblico e critica.

Nel 2014 scrive e dirige la commedia "Sei mai stata sulla luna?" con la quale vince il Miami film festival.

"Perfetti sconosciuti" (2016) è il suo decimo lungometraggio con il quale vince il David di Donatello come miglior film e come miglior sceneggiatura, il Tribeca Film festival come miglior sceneggiatura, il Nastro D'argento come miglior cast e miglior commedia, il Globo d'oro come miglior sceneggiatura, il Ciak d'oro come miglior film, miglior sceneggiatura, miglior attore protagonista e miglior canzone originale, il premio Tonino Guerra come miglior soggetto e numerosi altri premi internazionali. "Perfetti sconosciuti" è stato venduto in oltre 80 paesi ed è entrato a far parte del Guinness World Record come il **film con il maggior numero di remake nella storia del cinema**.

Sempre nel 2016 a Paolo Genovese è stato attribuito il premio Ennio Flaiano per il cinema.

Dal 2016 è direttore artistico di Leone Film Group e ha seguito la produzione delle serie tv "Immaturo" e "Tutta colpa di Freud" e dei lungometraggi "Per tutta la vita" e "Rimetti a noi i nostri debiti".

Nel 2017 ha realizzato il film **"The place"** selezionato per la festa del cinema di Roma. Il film è stato venduto in circa 70 paesi e candidato a 8 David di Donatello.

È anche autore dei libri "Tutta colpa di Freud" (2014, Mondadori), "Il primo giorno della mia vita" (2018, Einaudi) e "Supereroi" (2020, Einaudi).



DIECI FILM IN CONCORSO, CINQUE PREMI E IL PREMIO GIGI PROIETTI ALLA CARRIERA

drezzi e **Michele Zarrillo**. Accompagnerà la serata la musica folk - rock dell'Orchestra.

Domenica 19 settembre la giornata conclusiva vedrà protagonista **Dario Cassini** con un estratto del suo "Spettacolo senza glutine" mentre a seguire si terrà il concerto "Musiche da Oscar" eseguito dall'**Umbria Ensemble** che proporrà alcune delle più celebri colonne sonore realizzate dai grandi maestri italiani fra i quali Ennio Morricone, Nino Rota e Nicola Piovani.

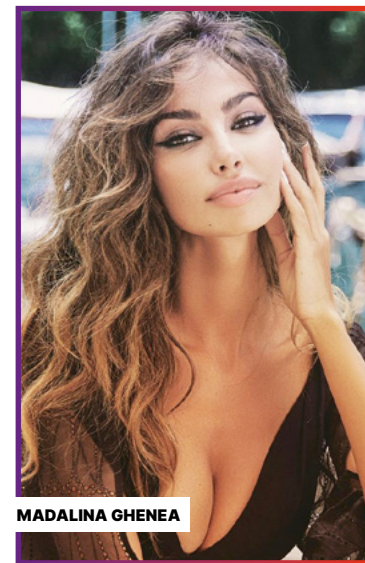
Tra i tanti eventi in programma tavole rotonde, incontri, appuntamenti, la **mostra**

fotografica di Adolfo Franzò "Shut close your eyes" al Chiostrò di San Fortunato e le presentazioni dei libri di Daniele Mencarelli, vincitore del Premio Strega Giovani 2020, "Sempre tornare" edito da Mondadori e del libro di Luca Barbarossa "Non perdisti niente" edito da Mondadori.

Madrina del festival sarà l'attrice **Madalina Ghenea**.

Tutti gli eventi sono a ingresso gratuito con prenotazione obbligatoria sul sito **www.umbriacinemafestival.it**.

In caso di maltempo gli eventi verranno spostati all'interno del Teatro Comunale di Todi.



MADALINA GHENEA



Intervista a Maurizio Pescari sul suo libro
“dedicato all’olio, ma che non parla di olio”

L’OLIO

E GLI ALTRI INGREDIENTI DELLA NOSTRA VITA

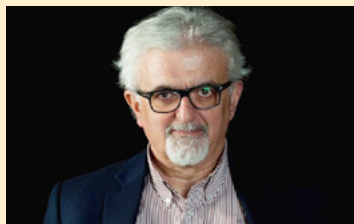
“Dobbiamo iniziare a dare il giusto valore e la giusta attenzione all’olio che consumiamo, imparare a conoscerlo e metterlo al centro delle scelte legate all’alimentazione”

Testo: Isabella Zaffarami - Brano: Good Day Sunshine - The Beatles

Quanto è centrale l’olio nella nostra alimentazione? Quante volte lo adoperiamo, per cucinare e a tavola? E quanta attenzione facciamo alle caratteristiche dell’olio che usiamo e alla reale qualità di questo prodotto? Le risposte a queste domande generano spesso un **paradosso** che è quello da cui parte **Maurizio Pescari** nella riflessione che, come giornalista e docente universitario, porta avanti da tempo e che ha riassunto nel suo ultimo libro **“L’olio e gli altri ingredienti della nostra vita”** (Rubbettino editore). Un libro “dedicato all’olio, ma

che non parla di olio”, come spiega l’autore, nel senso che “affronta l’argomento come nessuno lo ha mai fatto finora”. L’opera racconta una storia, quasi romanzata, tocca argomenti di agronomia, fisica, economia e marketing, ma in modo semplice e interessante e intervallando con storie di persone e territori che finiscono con una colazione con l’olio protagonista e conseguente ricetta. Un libro per tutti la cui premessa è già almeno parzialmente rivelatrice del tema centrale: **“l’olio buono occupa oggi solo il 3 per cento del mercato in Italia”**.

E restando ai numeri, Pescari sottolinea come “in Italia si producono 250mila tonnellate di olio, se ne consumano 600mila e se ne esportano 400mila: è evidente che c'è qualcosa che non va”. Questioni di qualità dunque e anche di deficit produttivo che sono strettamente legate tra di loro.



MAURIZIO PESCARI

Maurizio Pescari, giornalista e scrittore, vive in Umbria. Ha un'esperienza trentennale nel settore dell'olio, del vino, dell'enogastronomia e dell'enoturismo. Anche a lui si deve la nascita di “Frantoi Aperti” e il progetto sul Turismo dell'Olio.

Docente all'Università Italiana per Stranieri e all'Università dei Saperi di Perugia, è firma autorevole dell'informazione dedicata alla cultura dell'olio e all'olivicoltura. Collabora con Teatro Naturale, Corriere.it e GazzaGolosa.

Maurizio, partiamo dalla questione qualità...

La qualità dell'olio dipende da tanti elementi, in particolare l'oliva deve essere raccolta quando è a un giusto livello di maturazione e deve essere lavorata in modo adeguato utilizzando i metodi e le tecnologie che oggi sappiamo che garantiscono il meglio dal punto di vista del gusto e delle qualità nutrizionali. Pensiamo di utilizzare dell'olio buono perché “fatto in casa” o perché proveniente da una località ricca di begli oliveti. Non è così, anzi. L'olio prodotto a livello domestico è spesso realizzato secondo le consuetudini di 60 anni fa, ma 60 anni fa ancora esisteva la mezzadria. I nostri padri e i nostri nonni raccoglievano le olive a novembre o dicembre perché si puntava ad alte rese, l'unica priorità era il profitto. Oggi possiamo permetterci di mettere al centro la qualità e siamo in possesso di tecnologie e tecniche nuove in grado di produrre un olio molto più buono. Il problema è che in pochi le conoscono.

Perché?

Perché non c'è chi le insegna. In Italia non esiste una scuola di olivicoltura ed elaiotecnica. Anche nelle scuole superiori e nelle università di agraria questi corsi sono molto rari se non del tutto assenti. Manca una cultura dell'olio nonostante questo sia un prodotto di cui facciamo un utilizzo enorme. Non prestiamo reale attenzione al tipo di olio che utilizziamo e questo ritengo sia inaccettabile. La cucina e l'enogastronomia sono argomenti che oggi appassionano molto, c'è grande interesse per tanti



prodotti, addirittura il sale viene scelto con cura e utilizzato in varianti diverse. Il vino poi è stato oggetto di una vera e propria rivoluzione negli ultimi decenni che ha portato all'affermarsi di aziende importanti e di alto livello e di un notevole innalzamento della qualità media del prodotto che con-

sumiamo. Per l'olio è necessario che avvenga lo stesso.

Cosa occorre perché questo accada?

È necessario cambiare modo di fare impresa nel settore oleario. In Italia i grandi imprenditori dell'olio sono pochissimi e questo incide sulla qualità e anche sulla quantità che infatti sta diminuendo drasticamente. In diversi casi gli agricoltori stanno addirittura abbandonando gli oliveti e questo rischia, tra l'altro, di compromettere anche ambiente e paesaggio.

Cosa possiamo fare per favorire questo cambiamento, oltre ovviamente a leggere e fare tesoro delle riflessioni contenute nel suo libro?

Dare il giusto valore e la giusta attenzione all'olio che consumiamo, imparare a conoscerlo e metterlo al centro delle scelte legate all'alimentazione. Un buon modo per iniziare è fare riferimento alle etichette DOP e in particolare DOP Umbria, che nel 95% dei casi identifica un prodotto realmente di qualità.

Il ricavato delle vendite di “L'olio e gli altri ingredienti della nostra vita” sosterrà la borsa di studio intitolata a Giorgio Fazari, olivicoltore scomparso a soli 27 anni a cui il libro è dedicato.

MASERATI ARRIVA IN UMBRIA CON TUTTA LA NUOVA GAMMA IBRIDA



Alla CDP Concessionaria De Poi approdano le ultime nate della Casa del Tridente: Ghibli e Levante Hybrid

Il momento magico di **Maserati** sembra non fermarsi più, dopo il **grande lancio mondiale della MC20**, la CDP svela Ghibli e Levante con il nuovo motore hybrid. In perfetta sintonia con il suo **DNA**, Maserati ha scelto una soluzione ibrida che punta soprattutto a **migliorare le prestazioni**, riuscendo al tempo stesso a ridurre consumi ed emissioni.

L'**innovativo powertrain**, risultato di un profondo lavoro ingegneristico realizzato dai tecnici e dagli ingegneri del Maserati Innovation Lab di Modena, combina un motore a combustione (4 cilindri,

turbo, 2.0 L di cilindrata) con un alternatore a 48 volt e un compressore elettrico aggiuntivo (e-Booster) il tutto supportato da una batteria. Una soluzione che inaugura una **nuova generazione di propulsori**, che armo-



Le vetture ibride inoltre pesano meno delle versioni benzina e diesel e soprattutto hanno una migliore distribuzione dei pesi, grazie al fatto che la batteria è collocata nella zona posteriore, senza compromettere la capacità di carico e bilanciando il peso del veicolo in maniera ottimale.

Esternamente, il comune denominatore degli interventi, sviluppati dal Centro Stile Maserati, è il **colore blu cobalto**, scelto per connotare le vetture ibride: le tre iconiche prese d'aria laterali, pinze dei freni, logo sul montante posteriore, cuciture interne.

nizza prestazioni, efficienza e piacere di guida. Grazie a **330 CV di potenza massima** e a 450 Nm di coppia disponibile già a 2.250 giri, le prestazioni delle nuove Maserati Hybrid sono di assoluto rilievo: 255 km/h la velocità massima, 0 a 100 km/h raggiungibili in 5,7 secondi per Ghibli e 240 km/h la velocità massima, da 0 a 100 km/h in soli 6 secondi per la sorella maggiore Levante.

A bordo si potrà continuare ad ascoltare l'**inconfondibile suono** che caratterizza ogni Maserati, grazie all'ottimizzazione dello scarico e dei risonatori appositamente studiati.

"È stato un anno pieno di novità per Maserati;"- afferma il **Dott. Angelo De Poi** della concessionaria CDP - *"ora attendiamo con ansia l'uscita prevista per novembre, della tanto attesa Grecale, il SUV dalle dimensioni compatte destinata a far decollare i volumi di vendita del Tridente, e nel frattempo siamo ben lieti di farvi provare questi due nuovi capolavori, rigorosamente Made in Italy"*.



CDP Concessionaria De Poi
Via Gramsci, 162 / Ellera di Corciano
T. 075 5178341 / www.gruppodepoi.it
C.D.P. Concessionaria De Poi
CDPMaserati / [cdp.maserati](https://www.instagram.com/cdp.maserati)



Quando il lavoro è passione

IMPRENDITRICE E MAMMA, CRISTINA MERLI CI RACCONTA L'IMPEGNO NELLA STORICA AZIENDA DI FAMIGLIA

Carriera e vita privata: due ambiti che non sempre è facile conciliare. Soprattutto per una donna e, forse ancora di più, quando la sfera professionale coincide con un'attività familiare di successo. In una lunga chiacchierata, **Cristina Merli** ci ha aperto le porte del suo mondo, tra il lavoro nella **Pigolotti S.R.L.** e l'amore per la sua famiglia.

Una storia di famiglia: ci racconti qualcosa della sua azienda.

La società Pigolotti nasce nel 1979 su iniziativa dei miei genitori, Merli Dino e Pigolotti Adele, che avviarono un piccolo laboratorio artigianale con la tradizionale struttura di "faconista" per importanti aziende del tessile umbro di quegli anni come Ellesse, Hemmond, Gilmar. Sin dall'inizio, quello che ha contraddistinto la nostra attività è stata l'estrema **dedizione e passione**. Ci occupiamo di confezioni di abbigliamento, di tutto il processo di sviluppo che intercorre tra il bozzetto realizzato dallo stilista e il capo finale che trovate a negozio. Riusciamo a trasformare un'idea in qualche cosa di reale. Il nostro reparto sviluppo prodotto, oltre a realizzare i cartamodelli e i primi prototipi da sottoporre in approvazione agli stilisti, si occupa di ricerca di nuovi materiali, studia le combinazioni tra più materiali differenti, realizza il campionario e studia sistemi di industrializzazione del prodotto. La nostra è una realtà caratterizzata da un forte background artigianale, orientata alla qualità e al **made in Italy di alto livello**.

Qual è il segreto di questo successo ultradecennale?



Mi piace definirci un'azienda giovane e dinamica con radici solide molto attenta a comprendere le sfide del cambiamento. Negli anni, mio fratello Cristian e io siamo entrati a vario titolo in azienda compiendo il primo passaggio generazionale; l'azienda si è trasformata in società di capitali, abbiamo continuato con quella passione e dedizione che ci hanno trasmesso i nostri genitori, coltivando le relazioni che hanno portato la Pigolotti S.R.L. a collaborare con i più prestigiosi marchi di moda del settore nazionale e internazionale. Credo che un punto di forza della nostra azienda sia stata proprio la divisione di competenze attuata in modo specifico, dovuta a inclinazioni e capacità personali e professionali; io mi occupo della parte amministrativa e finanziaria, della gestione del personale, dei contatti con

enti e istituzioni e dei rapporti con i clienti, mentre Cristian segue principalmente il settore produttivo, occupandosi di acquisti e della parte commerciale. La nostra crescita è sempre stata accompagnata da un'**etica aziendale** che mette al centro le persone e i loro bisogni, cercando di farle sentire **parte di una grande famiglia**.

In questo lungo percorso, avete dovuto anche gestire un periodo critico come quello della pandemia. Quali risorse, umane e professionali, avete messo in campo? Grande entusiasmo è quello che mettiamo sempre nell'affrontare le sfide di tutti i giorni, anche in un momento così complicato. Siamo stati tra le prime aziende agli inizi del 2020 a riconvertirci nella **produzione di mascherine**, grazie alla flessibilità pro-

**RADICI SOLIDE E SGUARDO
AL FUTURO. IL SEGRETO?
SEMPRE SPIRITO POSITIVO**



duffiva che da sempre ci contraddistingue. Nel nostro organico figurano 32 addetti, attualmente 5 sono apprendisti a vario titolo: 2 nel reparto modelleria, 1 nel commerciale e 2 in produzione. Abbiamo sempre dato **grande importanza alla formazione** e negli anni abbiamo attivato corsi di cucito industrializzato per cercare personale da inserire in azienda, corsi che intendiamo ripetere periodicamente. Il ruolo di cucitrice purtroppo non è mai stato valorizzato come meriterebbe; molti giovani sono attratti dal settore ma principalmente per ricoprire mansioni di stilista o modellista, l'esempio che faccio sempre è che se non c'è una cucitrice che la realizza, l'idea dello stilista rimane su carta.

Un'attività storica, ma che non ha mai smesso di rinnovarsi. Quali sono le azioni che avete intrapreso per affrontare le sfide del futuro?

Abbiamo adottato nel tempo una serie di strumenti e assetti organizzativo/gestionali volti a ridurre l'impatto dell'attività dell'impresa sull'ecosistema e a implementare una strategia orientata alla **sostenibilità ambientale**. L'azienda dispone di un impianto fotovoltaico integrato a tetto che consente di risparmiare sul consumo di energia elettrica, oltre ad un sistema filtrante delle acque che permette di limitare l'uso della plastica utilizzando delle borracce personali. Infine, lo scorso anno è stato installato, in sostituzione di impianti di climatizzazione invernali, un nuovo impianto dotato di pompa di calore elettrica. Siamo una realtà produttiva costantemente attenta all'**inno-**



vazione, tanto che disponiamo di software e macchinari 4.0 integrati ai processi aziendali, che adottano algoritmi di intelligenza artificiale garantendo al nostro cliente la massima efficienza ed efficacia operativa.

Lavoro e vita privata: un equilibrio non semplice. Come vive il suo ruolo di imprenditrice e mamma?

In realtà mi sento un po' mamma anche di questa azienda, mi prendo personalmente cura del rapporto con i dipendenti: ritengo importante che emergano sempre le difficoltà, per poterne parlare e trovare una soluzione insieme. Nel mantenere in equilibrio lavoro e famiglia, il supporto delle persone che ti stanno vicino è fondamentale: nel periodo del Covid tutta la mia famiglia è stata

molto presente. Fuori dal lavoro dedico il mio tempo a loro e alle mie splendide figlie, cercando di trascorrere più tempo possibile insieme. Consapevoli delle difficoltà di conciliazione all'interno dell'azienda, abbiamo creato un apposito **spazio ricreativo per i nostri figli** – mio fratello ha due maschietti – che può essere utilizzato anche dai bambini dei nostri dipendenti: in questo ambiente dedicato possono giocare, fare i compiti, divertirsi e crescere insieme. In azienda si respira questo "**spirito positivo**": da piccola cucivo i vestiti per le bambole o gli astucci per i miei compagni con gli scarti di tessuto e tuttora insegno a farlo a mia figlia. Credo fortemente nelle tradizioni e spero di riuscire a trasmetterle qualcosa di importante.



#INCURSIONI fino al 14 novembre 2021
RAFFAELLO IN UMBRIA fino al 3 ottobre 2021

#INCURSIONI E RAFFAELLO

**Due splendidi percorsi espositivi al museo
di Palazzo Baldeschi al corso**

*Testo: La Redazione -
Brano: Engagement Party - Justin Hurwitz*

Varcando il portone d'ingresso del museo di Palazzo Baldeschi al Corso, con i suoi magnifici dipinti ed affreschi, ci si ritrova in un luogo in cui l'arte, indiscussa protagonista, ha il privilegio di abitare ogni spazio. Solo questo basterebbe per visitarlo. Ma oltre alla sua straordinaria ed intrinseca bellezza, Palazzo Baldeschi offre la possibilità di visitare due percorsi espositivi altrettanto straordinari che si snodano tra i vari piani: la nuova mostra **"#Incursioni, un dialogo fra le opere della Galleria Nazionale dell'Umbria e della Fondazione Cassa di Risparmio di Perugia"** e **"Raffaello in Umbria e la sua eredità in Accademia"**.

Aperta fino al **14 novembre 2021** la mostra **#Incursioni**, presenta una selezione di 20 opere provenienti dalla Galleria Nazionale dell'Umbria in dialogo con quelle delle raccolte d'arte della Fondazione Cassa di Risparmio, che si compongono di oltre 1000 prestigiose opere esposte permanentemente presso il Palazzo.

Le scelte espositive operate per **#Incursioni** intendono sottolineare i rapporti fra le opere e gli artisti presenti nelle due collezioni e la varietà dei generi pittorici, con la possibilità di mo-

strare al pubblico dipinti conservati nei depositi della Galleria Nazionale dell'Umbria o disegni che di solito non sono esposti per esigenze conservative. La rassegna, curata da Carla Scagliosi, conservatrice delle raccolte moderne e contemporanee del museo perugino, è un'occasione per poter fruire in parte del patrimonio della GNU durante la sua chiusura per i lavori di riallestimento. Si possono ammirare opere di grandi maestri come Pietro da Cortona, Valentin de Boulogne, Giovanni Antonio Scaramuccia, Gian Domenico Cerrini e Gian Lorenzo Bernini. Il fil rouge è quello di un focus, nella direzione già avviata dagli studi dedicati alla pittura del XVII e del XVIII secolo in Umbria e da alcune recenti esposizioni, su alcuni aspet-



ti e protagonisti della pittura del Seicento, con alcuni sconfinamenti nel Settecento e nel Barocco romano.

Continua poi la mostra **"Raffaello in Umbria e la sua eredità in Accademia"**, nata dalla collaborazione tra la Fondazione CariPerugia Arte e l'Accademia di Belle Arti "Pietro Vannucci", prorogata fino al **3 ottobre 2021** per consentire a cittadini e turisti di poterla visitare, immergendosi in un percorso adatto a grandi e piccoli appassionati.

La mostra è divisa in due sezioni. La prima, a cura del Professor Francesco Federico Mancini, con la regia della Fondazione CariPerugia Arte, ricostruisce l'universo pittorico di Raffaello animando alcune sale del palazzo con effetti multimediali che riproducono le prestigiosissime opere che appartengono alla sua attività umbra, nel periodo compreso tra il 1500 e il 1504-1505. Parte di questo suggestivo racconto si focalizzerà anche su materiali archivistici che parlano di Raffaello e del suo rapporto con l'Umbria in mostra grazie alla collaborazione con la Soprintendenza Archivistica dell'Umbria e delle Marche, guidata da Giovanna Giubbini e dell'Archivio di Stato di Perugia.

La seconda sezione, dal sottotitolo "L'Accademia di Perugia e Raffaello: da Minardi e Wicar al Novecento" è realizzata dall'Accademia di Belle Arti "Pietro Vannucci" di Perugia e curata da Alessandra Migliorati, Stefania Petrillo e Saverio Ricci, con il coordinamento di Giovanni Manuali, conser-



PROSEGUONO LE INIZIATIVE DELLA FONDAZIONE CASSA DI RISPARMIO DI PERUGIA E DELLA FONDAZIONE CARIPERUGIA ARTE

vatore dei Beni dell'Accademia. Si articola in quattro parti tematiche e cronologiche che mostrano e dimostrano come, per tutto l'Ottocento, Perugia, grazie alla presenza di Tommaso Minardi, fu un epicentro insieme a Roma della corrente purista e del ritorno all'arte di ispirazione religiosa.

*"I musei e le mostre tematiche sono tra le poche occasioni culturali che sono riprese nella tarda primavera scorsa – commenta il **Presidente della Fondazione CariPerugia Arte, Luca Galletti** – e la nostra Fondazione è stata tra le realtà che si sono impegnate prontamente nel portare avanti sia il programma redatto prima della pandemia sia nuove iniziative. Oltre alla possibilità di poter visitare il nostro magnifico palazzo, siamo così in grado di offrire al pubblico l'occasione di godere di percorsi espositivi di grande valenza artistica, storica e documentale. Ringrazio pertanto tutti coloro che a vario titolo hanno contribuito a rendere possibile questa opportunità – la Fondazione Cassa di Risparmio di Perugia, l'Accademia di Belle Arti Pietro Vannucci, la Galleria Nazionale dell'Umbria – consapevoli che l'arte e la cultura in generale saranno fondamentali per ricostruire il senso di comunità, oltre che essere volani di ripresa turistica ed economica per il Paese".*



Orari: dal martedì al venerdì 15.30-19.30 - sabato e domenica 10.30-13.30 e 15.30-19.30

Biglietti: intero 7 euro - ridotto 4 euro / **Biglietteria online:** MIDA TICKET

Informazioni: T. 075 5734760 / palazzobaldeschi@fondazionecariperugiaarte.it
www.fondazionecariperugiaarte.it

f @fondazionecariperugiaarte / **📧** @CariPerugiaArte / **📷** cariperugiaarte

Testo: Isabella Zaffarami
Brano: Back to Black - Amy Winehouse



L'irresistibile talento di una pecora nera

**DIEGO
CUSANO**

Disegno e fotografia si uniscono nelle creazioni che lo hanno reso celebre e seguitissimo

Le chele del granchio sono due tulipani, l'oblo della lavatrice una tazzina di caffè, la Venere di Botticelli ha degli spaghetti a disegnarle i capelli e i trucioli delle matite diventano la criniera di un leone, un copricapo indiano, il corpo di un riccio, un'onda su cui surfare e ali di pipistrello. Le creazioni di **Diego Cusano** fanno un po' l'effetto delle ciliegie o delle caramelle: una tira l'altra. Una volta iniziato a sfogliarle - nei suoi libri o sui suoi account social - non si vorrebbe mai smettere per quanto colpiscono e per quanto hanno da raccontare. E a dispetto dell'immediatezza e della semplicità con le quali queste opere arrivano ai

NEW

PALOMBA

RENTAL by F.Ili Palomba

NOLEGGIO FURGONI AUTO E MOTO

389 13 19 100

/Il noleggio a portata di mano/

A PARTIRE DA
40,00€
AL GIORNO

PROMOZIONE VALIDA FINO AL 30 SETTEMBRE 2021

PALOMBA RENTAL by F.Ili Palomba

Il nuovo servizio di noleggio auto, moto e furgoni a breve termine

Via Cortonese, 67 - Perugia (PG)

Tel. 389 13 19 100

www.fratellipalomba.it



**NELLA SUA STORIA L'UMBRIA
OCCUPA UNO SPAZIO IMPORTANTE:
È VISSUTO A PERUGIA DAL 2005
AL 2013 DOVE HA STUDIATO
ALL'ACCADEMIA DI BELLE ARTI
DI PERUGIA E DOVE
HA PARTECIPATO A MOSTRE
E REALIZZATO INSTALLAZIONI**

Le opere di Diego Cusano costituiscono una **modalità espressiva nuova e sorprendente** che ha suscitato nei suoi confronti grande interesse, anche grazie ai social network - oggi conta 275mila follower su Instagram e più di 60mila su Facebook - e che gli ha aperto le porte a collaborazioni con marchi del calibro di **Walt Disney**, Warner Bros e Universal, Nescafé, **Samsung**, Bulgari, Cartier, Chanel.

Nella sua storia personale e professionale l'Umbria occupa uno spazio importante: è vissuto a Perugia dal 2005 al 2013 dove ha studiato all'**Accademia di Belle Arti di Perugia** e dove ha partecipato a mostre e realizzato installazioni tra le quali, nel 2010, l'Explorer Square in Piazza del Melo.

Diego, come nascono le tue creazioni? Da cosa ti fai ispirare?

Molto spesso nascono in modo casuale, da quello che mi circonda o che mi capita di osservare: arte, ma anche cibo, moda, personaggi celebri, cartoni animati. Tutto quello che mette in moto la mia fantasia può regalarmi l'intuizione per nuove possibili combinazioni. Alla base però ci sono stati

fruitori, la loro realizzazione richiede lunghe ore di studio e lavoro: tutto inizia dal **disegno su carta**, poi la scelta e il posizionamento dell'oggetto che va a completare l'immagine, la ricerca della giusta prospettiva e della luce migliore e infine lo **scatto fotografico**. In altri casi invece il risultato finale è ottenuto dall'accostamento digitale di immagini e illustrazioni, sempre realizzate dall'autore.

DIVERSA PER NATURA

LA PECORA NERA
POLPETTE & CO.



e ci sono ancora tanto studio e tanta ricerca. Anche dopo l'Accademia di Belle Arti ho continuato a sperimentare per trovare un'identità artistica indipendente e fuori dagli schemi. Il mio intento è sempre stato quello di arrivare anche a chi non è esperto di arte, regalando a tutti qualche attimo di stupore e un sorriso. Mi piace decontestualizzare la realtà creando astrazioni ironiche e divertenti, ma in grado anche di raccontare qualcosa. L'ispirazione è fondamentale per me, non a caso il mio secondo libro, "La rivincita

della pecora nera - Idee fuori dal gregge per scoprire il tuo talento" raccoglie più di 100 spunti e consigli su come coltivare la propria creatività, il proprio talento, la propria unicità. Viaggio molto soprattutto per alimentare la mia stessa creatività.

Ti senti una pecora nera?

In passato molto spesso mi sono sentito così. Troppe volte mi sono sentito dire che non sarei riuscito a vivere di arte, che coltivare il mio sogno non mi avrebbe garantito

Via Baldeschi, 5 - Perugia | Tel. 075.5722739



LE SUE OPERE, SURREALI E INTELLIGENTI, HANNO CONQUISTATO I SOCIAL E ANCHE BRAND COME WALT DISNEY, WARNER BROS E UNIVERSAL, NESCAFÉ, SAMSUNG, BULGARI, CARTIER, CHANEL

un futuro. Oggi posso dire di essermi preso la mia rivincita.

Quanto sono stati importanti i social nella tua affermazione professionale e artistica?

Sicuramente sui social e in particolare su Instagram ho avuto un successo che non mi

aspettavo. La cosa particolare è che i primi follower sono arrivati dall'estero così come le prime collaborazioni importanti; solo dopo sono stato conosciuto e apprezzato anche in Italia. Quella dei social è una dimensione importante per me perché mi fa capire di riuscire ad arrivare davvero a tutti, dai bambini agli



anziani. Molti follower mi scrivono e io cerco di rispondere a tutti, mi fa molto piacere.

Oggi operi prevalentemente nei settori del marketing e del design...

Sì, realizzo campagne di marketing per piccole realtà e anche per delle importanti multinazionali. Mi piace menzionare in particolare quella che ho creato per dei gioielli del marchio Bulgari uscita sulla nota rivista francese Gala. Più di recente ho collaborato con Samsung realizzando le illustrazioni di uno di quattro frigoriferi di design pensati come pezzi unici.

Hai realizzato più di 8.000 illustrazioni-collage, qual è quella che ti rappresenta di più o a cui sei più legato?

Quella che rappresenta me e il mio cane Blu davanti a insegne stradali che in realtà sono graffette e che contengono le parole per me più importanti: house, fantasy, reality, dreams, love.

Sogni nel cassetto?

Due in particolare. Il primo è realizzare un format televisivo che racconti e promuova la creatività e il talento. Il secondo riguarda invece proprio una delle parole di cui parlavo prima: vorrei trovare e comprare una casa che rispecchi i miei desideri e che mi rappresenti.



www.diegocusano.com
 f Diego Cusano / @ diego_cusano



La parola al Coordinatore didattico e ai Docenti

ISTITUTO PARITARIO LEONARDI

In questo numero **PM** racconta l'**Istituto Superiore Paritario Leonardi** in modo inedito, ma certamente efficace. Abbiamo infatti posto alcune domande al **Coordinatore Didattico Prof. Lucio Raspa** e alle insegnanti **Virginia Cavallucci**, docente di italiano e

storia, e **Giulia Peruzzi**, docente di scienze naturali e igiene.

Preside Raspa, che differenza c'è tra una scuola superiore paritaria e una statale?

Le scuole paritarie sono regolate dalla legge

62 del 2000 e si inseriscono a pieno titolo nel Sistema nazionale di istruzione. In quanto tali, rispondono alle stesse norme e agli stessi principi costituzionali della scuola pubblica, pertanto i titoli di studio rilasciati hanno la stessa validità legale di quelli statali. L'Istituto Leonardi si pone finalità e compiti educativi caratterizzati da massima flessibilità organizzativa; per questo l'Istituto ha, rispetto alle scuole statali, maggior facilità a proporre processi educativi ispirati a principi pedagogici fondamentali, quali l'individualizzazione e la personalizzazione dei piani didattici. L'Istituto Leonardi ha gli strumenti per sostenere anche gli studenti e studentesse in difficoltà nella scuola statale a causa di classi troppo numerose. Grazie a tutto questo, la scuola raggiunge l'obiettivo individuato dal Sistema scolastico italiano del "personale successo formativo" di ciascun allievo.

Come vengono scelti e valutati i docenti?

I docenti, tutti relativamente giovani di età e già idonei all'insegnamento, sono individuati attraverso i loro curricula e la disponibilità a confrontarsi con il Progetto Educativo dell'Istituto, oltre che a condividerne le finalità educative e didattiche e le relative sfide.

"LAVORARE IN CLASSI POCO NUMEROSE PERMETTE A NOI DOCENTI DI CONOSCERE, ASCOLTARE E CAPIRE OGNI SINGOLO STUDENTE, LE SUE ESIGENZE, I SUOI TIMORI, MA SOPRATTUTTO I PUNTI DI FORZA NECESSARI PER SVILUPPARE UN APPRENDIMENTO SERENO E COSTRUTTIVO"

Professoressa Virginia Cavallucci

Sfide che nell'Istituto Leonardi vengono vinte grazie ai principi di collaborazione, di autentica collegialità e a un forte spirito di appartenenza. La scelta degli insegnanti è la chiave dei successi che i nostri studenti conseguono nelle varie fasi del percorso scolastico, che comprendono il passaggio da classe a classe fino all'esame di Stato conclusivo che si svolge in sede e con le stesse modalità previste per le scuole statali. Fin dal primo anno scolastico 2015-2016, la qualità dei docenti dell'Istituto Leonardi ha garantito a ciascuno l'essenziale arricchimento culturale e il miglior progetto di vita futuro successivo al conseguimento del Diploma di Stato. L'individuazione degli insegnanti è pertanto fortemente collegata al successo che gli studenti conseguono nel percorso formativo e di vita.

Professoressa Cavallucci, insegnare a classi a numero limitato fa davvero la differenza?



Lavorare in classi poco numerose permette a noi docenti di conoscere, ascoltare e capire ogni singolo studente, le sue esigenze, i suoi timori, ma soprattutto i punti di forza necessari per sviluppare un apprendimento sereno e costruttivo. Nel nostro Istituto lo studente, dalla prima fino all'ultima classe, è il protagonista del processo formativo e l'attore principale del percorso di crescita personale.

Professoressa Peruzzi, quali altri aspetti ritiene siano fondamentali nel favorire la preparazione e la crescita degli studenti?

Sono in questa scuola da quando è nata, 5 anni fa e ho vissuto una costante evoluzione nella gestione dell'Istituto per merito della guida attenta di Nicoletta Utzeri e nell'indirizzo didattico fornito dal preside

“LA GRANDE DIFFERENZA RISPETTO ALLA SCUOLA STATALE STA NELLA POSSIBILITÀ DI ELABORARE UNA DIDATTICA PERSONALIZZATA, BASATA SUL RISPETTO DELLE TEMPISTICHE DI OGNI SINGOLO STUDENTE E SULLA CONSAPEVOLEZZA DELLE PROPRIE POTENZIALITÀ CHE CONSENTE DI RITROVARE LA FIDUCIA E L'AUTOSTIMA NECESSARIE PER POTER RAGGIUNGERE L'OBBIETTIVO”

Professoressa Giulia Peruzzi

“CI PONIAMO FINALITÀ E COMPITI EDUCATIVI CARATTERIZZATI DA MASSIMA FLESSIBILITÀ PER QUESTO ABBIAMO MAGGIOR FACILITÀ NEL PROPORRE PROCESSI EDUCATIVI ISPIRATI ALL'INDIVIDUALIZZAZIONE E ALLA PERSONALIZZAZIONE DEI PIANI DIDATTICI. L'ISTITUTO HA ANCHE GLI STRUMENTI PER SOSTENERE STUDENTI E STUDENTESSE IN DIFFICOLTÀ NELLA SCUOLA STATALE A CAUSA DI CLASSI TROPPO NUMEROSE. GRAZIE A TUTTO QUESTO, LA SCUOLA RAGGIUNGE L'OBBIETTIVO INDIVIDUATO DAL SISTEMA SCOLASTICO ITALIANO DEL 'PERSONALE SUCCESSO FORMATIVO' DI CIASCUN ALLIEVO”

Il Preside, Lucio Raspa

Lucio Raspa, i quali migliorano continuamente l'organizzazione interna, la dotazione e la strumentazione tecnologica nonostante la scuola non si avvalga di fondi ministeriali. La grande differenza rispetto alla scuola statale sta nella possibilità di elaborare una didattica personalizzata, basata sul rispetto delle tempistiche di ogni singolo studente e sulla consapevolezza delle proprie potenzialità che consente di ritrovare la fiducia e l'autostima necessarie per poter raggiungere l'obiettivo.



Lucio Raspa / Preside

Istituto Paritario Leonardi

Via Mario Angeloni, 59 / Perugia
T. 075 5008668

www.istitutoparitarioleonardi.it

f Istituto Paritario Leonardi

@ @istitutoparitarioleonardi

Un nuovo progetto musicale nato in piena pandemia

LORENZO LOTITO alias LITYO

Tre singoli usciti in pochi mesi, un quarto singolo e una cover di Battisti in uscita e l'idea di un album per il 2022



Quello di **chi fa musica non per professione** è un mondo ricco e affascinante fatto di band, cantanti, autori, cantautori, strumentisti che con impegno e a volte con sacrifici portano avanti stili, idee, progetti che alimentano in modo importante la vita sociale e culturale del territorio e non solo. Un vero e proprio **patrimonio di storie e di esperienze**, particolarmente interessante e vivace anche in Umbria, ma la cui esistenza è oggi fortemente compromessa dall'emergenza sanitaria che, tra le molte altre cose, ha a lungo sospeso la possibilità di esibirsi, ma anche di suonare insieme e provare. **Lityo** nasce proprio in questo contesto. Per il giornalista perugino **Lorenzo Lotito** la pandemia e il lockdown sono stati l'occasione per trovare una rinnovata ispirazione e la motivazione e l'energia necessarie per mettersi in gioco con un nuovo e interessante progetto musicale che fa seguito ai molti già intrapresi in passato.

Testo: Isabella Zaffarani - Brano: L'Aquila - Lityo

Lorenzo, raccontaci di Lityo.

Fino al 2019 ho fatto musica come cantante e chitarrista degli Audiosfera poi con l'arrivo della pandemia i componenti della band si sono allontanati. Le canzoni che stavo scrivendo sono rimaste così nel cassetto per un po'. Poi, trascorrendo tanto tempo in casa, ho approfittato per restaurare la mia chitarra e pian piano ho ripreso in mano quei brani rimasti incompiuti e ho iniziato a sistemarli e a dargli forma. Non mi piace lasciare le cose in sospeso, ma soprattutto credo che, per me come per molti altri, i periodi di isolamento siano stati l'occasione per riflettere su noi stessi e sulle nostre vite, ripensandone le priorità e le cose davvero importanti, da rimettere al centro. Per me la musica è certamente una di queste.

Una passione che ti accompagna sin da quando eri giovanissimo...

Sì, già da ragazzino suonavo la chitarra e mi divertivo a scrivere canzoni. Non ho mai smesso, ma negli anni sono cambiato soprattutto nel modo di scrivere musica. In particolare l'esperienza e lo studio mi hanno portato a prestare un'attenzione diversa e maggiore alle melodie. Mi piace sperimentare, provare versioni diverse. Mi affascina in particolare l'alternative rock, amo molto i Radiohead dai quali mi lascio influenzare nella scrittura dei brani. Il rock/pop è tuttavia il genere in cui mi ritrovo più frequentemente.

Come è stato fare musica in piena emergenza sanitaria?

Per me è stato quasi una riscoperta, un momento in cui ho capito l'importanza di buttarsi, di non perdere tempo, di non lasciare nulla di intentato. In questo il brano "Finché

c'è vento" è in qualche modo autobiografico. A livello logistico è stato abbastanza complesso soprattutto proprio per il singolo "Finché c'è il vento" perché tutto il lavoro è stato fatto a distanza, con gli altri musicisti non ci siamo mai incontrati neanche per provare e il mix è stato realizzato da Saverio Paiella di Sottotetto Productions di Terni. Altra cosa particolare di questo brano è che mi sono divertito a realizzare il video con la tecnica del green screen giocando con immagini che a tratti passano sullo sfondo e a tratti sulla mascherina che indosso.

Sogni e progetti per il futuro?

Amo fare anche musica strumentale quindi mi piacerebbe molto scrivere una colonna sonora magari di un film o di un cortometraggio. In uscita poi c'è il quarto singolo di Lityo "Ruggine ancora" e una cover di Battisti e chissà, magari un album nel 2022.

I brani "La casa che brucia" - testo di Giovanni Dozzini - "Finché c'è il vento" e "L'Aquila" possono essere ascoltati e scaricati da tutti i digital store.



f lityomusic / @ lityomusic



**Le tendenze uomo
autunno/inverno
2021-2022**

• SELECTION BY PM •







**REALIZZIAMO
ANCHE QUELLO
CHE NON IMMAGINI**

**GRA
FOX**
NATURAL BORN DIGITAL

STRADA PIEVAIOLA, 166H
06132 PERUGIA (PG)
T. +39 075 517 1532
WWW.GRAFOX.IT





A Bettona dal 24 al 26 settembre

UMBRIA CROSSING OUTDOOR FESTIVAL

Un grande evento sportivo che combina trail running, mountain bike e trekking, per celebrare la naturale attitudine della regione, con il suo territorio, alla pratica sportiva all'aria aperta

Attraverso lo sport comunicare al mondo che l'Umbria, oltre a essere una delle regioni più belle che esistano, con i suoi borghi etruschi, i suoi musei, la sua natura incontaminata e le sue eccellenze enogastronomiche, è una fantastica **palestra a cielo aperto**, con una rete infinita di sentieri fra loro collegati che rappresentano un paradiso per i milioni di appassionati nel mondo di **trail running, mountain bike e trekking**. Due gli eventi clou, a numero chiuso e che vedranno il rigido rispetto dei protocolli in vigore.

Il primo **sabato 25 settembre**: la quarta edizione di **Bettona Crossing**, gara di trail e ultratrail di 20 e 50 km che si svilupperà per la quasi totalità lungo sentieri, strade sterrate e single track, con panorami che

si aprono inaspettati sulla valle umbra da Perugia a Spoleto, passando per Assisi, Bevagna, Montefalco, Trevi, Spello e Gualdo Cattaneo. I migliori specialisti della corsa in montagna, in rappresentanza di tutte le regioni italiane, vivranno una vera e propria esperienza multi-sensoriale.

Domenica 26 invece sarà la volta della gara di mountain bike, **Bettona Etruscan Mtb**, tra i boschi che circondano il borgo di Bettona. 50 e 70 km di adrenalina pura. Al via atleti "elite" in rappresentanza dei più importanti team italiani.

Completeranno il programma del fine settimana attività come il **trekking**, il **pilates tra gli olivi**, un'arena per l'allenamento funzionale, il postural point, una parete di **arram-**



UN EVENTO DA NON PERDERE PER ALMENO 25 BUONI MOTIVI

picata, percorsi storici, artistici ed enogastronomici, un **kid's village per i più piccoli**, un forum sul corretto stile di vita fatto di movimento e alimentazione di qualità.

Un appuntamento da non perdere dunque, per almeno 25 buoni motivi, questi:

- 1 - Perché Bettona è **Umbria**.
- 2 - Perché siamo Umbri, siamo **Etruschi**.
- 3 - Perché, in piena coerenza, siamo il **cuore verde d'Italia**.
- 4 - Per correre nella terra dell'**eternità**.
- 5 - Per incontrare **amici** con cui condividere la stessa passione per lo sport e la natura, da tutta Italia e da tutto il mondo: "A World Of Friends".

6 - Per la **formula, unica, originale e interattiva** dell'evento che si basa sull'incrocio di tanti ambienti sportivi: il trail running, la mountain bike, il trekking, il fitness con tutte le sue più moderne declinazioni. Tante attività, un'unica passione. Sarà possibile anche effettuare gratuitamente screening, test, visite ed esami gratuiti, durante i giorni dell'evento in collaborazione con Lions Club Perugia Centenario.

7 - Per **correre nel bello**, circondati da millenni di storia, immersi in boschi secolari.

8 - Per il percorso, un mix formidabile di natura, spiritualità e fatica: correndo Bettona Crossing il corpo si riconnette con lo **spirito** per una esperienza che va oltre il gesto atletico.

9 - Per i **sentieri**, curatissimi e segnalati alla perfezione. Non ti sentirai mai solo. Sentieri che rimarranno per sempre nel tuo cuore, nell'anima e nei muscoli.

10 - Per correre e sentirsi **liberi**: correndo un trail si torna bambini, ci si sporca di fango, si superano guadi e ostacoli naturali.

11 - Per sentirsi a casa in un borgo nato più di 2000 anni fa.

12 - Se corri una volta la settimana, se corri tutti i giorni, se non corri, ma cerchi la motivazione per iniziare.

13 - Se ti piace **sudare e faticare**, ma anche divertirti mentre ti alleni, senza pensieri, e il cronometro passa in secondo piano.

14 - Se il tuo cuore batte per la **mountain bike** c'è Bettona Extreme: due percorsi spettacolari, 50/75km di adrenalina pura. L'università della Mtb con la partecipazione di prestigiosi atleti e team di fama internazionale.

15 - Per visitare il **Museo di Bettona**.



16 - Per attraversare, di corsa e in mtb, dopo 21 km, il **borgo di Collemancio**, un museo a cielo aperto.

17 - Per ritirare il pettorale a "**Palazzo Ultra-trail**", il Chiostro di San Crispolito, con il suo oratorio del XIII secolo, bello e suggestivo.

18 - Per la **gentilezza** e il **sorriso** di tutti i volontari.

19 - Per la **medaglia** bellissima, consegnata al traguardo a tutti i "finshers" di Bettona Crossing e Bettona Etruscan Extreme.

20 - Per sedersi, dopo tanta fatica, a **Piazza Nova**, a due passi dal traguardo, e mirare la vista incantevole di tutta l'Umbria, da Perugia a Spoleto, fino ai Monti Sibillini.

21 - Per capire perché qui già 2000 anni fa si parlava di salute e benessere.

22 - Per capire il significato dell'espressione: "**a dimensione d'uomo**".

23 - Per scoprire, a due passi, **Assisi e i luoghi di San Francesco**.

24 - Per la **cucina umbra vera**, antica, con

tante eccellenze. Per i vini pregiati, da Torgiano a Montefalco, passando per Bettona. Ma la regione è anche la terra dei vergini olii d'oliva, dei girasoli e delle lenticchie.

25 - Per il **Bettona Outdoor Park**, una location preziosa, cuore pulsante dell'evento, che arricchirà di contenuti, forma e qualità il programma che si annuncia ambizioso e completo, proprio grazie alle strutture, alle infinite sinergie che regala Bettona con il suo territorio.



Umbria Crossing

www.umbriacrossing.com

www.bettonamtb.it

Umbria Crossing / Umbria Crossing

EKBATAN
MODERN ORIENTAL CARPETS



Lavaggio sanificante



Restauro



Ambientazione reale e virtuale



Perizie e consulenze



EKBATAN
MODERN ORIENTAL CARPETS

The new era of carpet.

Tessuti naturali, seta di bamboo,
cotone, lana e tinte vegetali.
Annodati a mano.

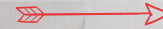


MATRIMONIO

La ricerca della location perfetta

Il “dove” l'elemento fondamentale
per progettare un giorno memorabile

Testo: Giulia Barabani - Wedding planner - Foto: Claudio Coppola
Branco: Love Theme - Ennio Morricono



Cari futuri sposi, da wedding planner vi svelo un segreto: **la location perfetta non esiste!** Vi sembrerò pazza, ma la realtà è che ogni matrimonio ha una storia a sé e per questo merita un luogo esclusivo. Così desidero regalarvi qualche consiglio per iniziare la ricerca con il piede giusto, perché l'organizzazione delle nozze parte proprio da qui! Siamo fortunati: la nostra Umbria è una terra ricca di opportunità e dalle mille sfaccettature dove natura, borghi, castelli e architetture rurali offrono davvero l'imbarazzo della scelta. Selezionarne una non è semplice e proprio per questo l'ar-

gomento è uno dei più graditi nel mio blog www.giuliabarabani.com/weddings-blog. Prendete carta e penna: nella vostra ricerca tenete ben presente il **numero massimo di ospiti** che prevedete (senza barare!), la **logistica** quindi **distanze, superfici e accessibilità**, ma anche la realizzazione del famoso **piano B** perché in caso di pioggia dovrete sentirvi super al sicuro! Per gli aspetti emozionali e scenografici: scegliete un luogo di cui **spirito ed estetica** siano in linea con il vostro sogno, evitate stravolgimenti e **lasciatevi guidare dalle sue caratteristiche**. Che la ricerca abbia inizio!



IL LUOGO GIUSTO PER RENDERE INDIMENTICABILE IL PROPRIO MATRIMONIO

Abbazia Collemedio

Un luogo dalla storia importante oggi location d'eccezione per eventi e cerimonie, con uno staff esperto e una cucina di alto livello



Una lussuosa **residenza d'epoca** dalla storia importante: dal 1200 è stato un convento Benedettino e nel 1500 è diventato uno dei quattro conventi di San Francesco. Dal 1800 è passato ai privati e oggi è una importante struttura alberghiera

ombra, immersa in una tenuta di circa 15 ettari con piscine e campi da tennis.

Abbazia Collemedio è il luogo giusto per rendere indimenticabile un evento e in particolare un matrimonio. Con il suppor-

to di uno staff dall'esperienza importante, qui è possibile realizzare un ricevimento o un matrimonio davvero speciale ed esclusivo, in grado di soddisfare ogni esigenza e certamente all'altezza dei sogni degli sposi, in **spazi suggestivi e curati** immersi nel verde delle colline umbre.

Un servizio di catering di altissimo livello renderà indimenticabile e imparagonabile il giorno più importante e un team di professionisti sempre attenti alle esigenze e ai desideri dei clienti farà sì che tutto sia estremamente **semplice e scorrevole**.

Lo **chef** sceglie insieme agli sposi il menù più adatto, accompagnandoli in ogni scelta e individuando le soluzioni migliori in base a gusti ed esigenze di ciascuno.



TIPS by Giulia Barabani



“È il luogo perfetto per chi ricerca comfort e contatto con la natura in una location ricca di storia”.



ABBAZIA COLLEMEDIO

Via del Convento, 56 / Loc. Collepepe
Collazzone (PG) / T. 075 8789401
www.abbaziacollemedio.it

f Abbazia Collemedio

@ @abbaziacollemedio



TRA LE OPZIONI PER GLI SPOSI, IL FORMAT PARTICOLARE E SUGGESTIVO DEL MATRIMONIO MEDIEVALE

Castello di Giomici

Tanti gli spazi a disposizione tra i quali il borgo, la chiesa di San Michele Arcangelo, la corte, il giardino e la riserva



Il **Castello di Giomici**, con la sua posizione dominante, il panorama mozzafiato e la bellezza e unicità anche del borgo circostante, offre una cornice unica per la cerimonia nuziale.

Una location perfetta sia per un matrimonio per pochi intimi che per una grande festa, con la corte, il giardino e poi le stanze del castello e gli appartamenti del borgo che possono ospitare sposi e invitati.

Molto particolare e suggestivo è il format del **matrimonio in costume** che si sposa alla perfezione con la storia e l'architettura della location. Una cerimonia in cui sia gli sposi che gli invitati sono vestiti in preziosi abiti d'epoca e in cui anche il menù segue le tradizioni della cucina medievale. Giomici è una location perfetta anche per il **matrimonio religioso** in quanto all'interno delle sue mura è presente la bella parrocchia di San Michele Arcangelo, risalente al XII Secolo. La piazzetta di Giomici è inoltre casa comunale quindi qui è possibile contrarre **matrimonio o unione civile**. È possibile inoltre organizzare riti alternativi sia nel borgo che nella riserva del castello.



TIPS by Giulia Barabani



È il luogo perfetto per chi sogna un viaggio nel tempo tra natura autentica e profumi, sapori e scorci medievali.



CASTELLO DI GIOMICI

Piazza Sant'Anasio, 2 / Loc. Giomici Valfabbrica (PG) / T. 344 2857130
www.castello-giomici.it

Castello di Giomici / @giomici



CON VISTA SU ASSISI E LA BASILICA DI SAN FRANCESCO

Tenuta San Masseo

Grazie a un'elegante tensostruttura in vetro, è ideale per il matrimonio d'estate e anche per un magico matrimonio invernale



Una location per matrimoni ad Assisi, a pochi chilometri da Perugia, con un affascinante parco verde di 20.000 mq che regala un'incantevole vista panoramica sulla città di Assisi e la maestosa Basilica

di San Francesco. **Tenuta San Masseo** si distingue in particolare per l'elegante tensostruttura in vetro, Maseo Vista Cube, composta da pareti in vetro completamente apribili che consente di godere di

una visuale a 360 gradi sul panorama circostante. Luogo esclusivo in cui realizzare un ricevimento di nozze da sogno, fino a 300 persone, è ideale per il matrimonio d'estate e anche per un **magico matrimonio invernale**.

Tenuta San Masseo si presta perfettamente anche al matrimonio con pochi invitati: un "**ricevimento boutique**" sull'affascinante veranda della tenuta, a bordo piscina o sotto la romantica vigna. La tenuta può essere riservata in esclusiva per sposi e invitati che possono usufruire delle otto camere di lusso e della private SPA. Il parco della tenuta è impreziosito da tanti **angoli suggestivi** in grado di rendere l'evento un'esperienza dinamica, un percorso in cui a ogni passo si accende un'emozione diversa.

La cerimonia può iniziare sul prato verde di fronte al suggestivo scenario di Assisi,



TIPS by Giulia Barabani



"È il luogo perfetto per chi desidera vivere il matrimonio immergendosi in un panorama mozzafiato".



procedere con un aperitivo a bordo piscina e poi con il ricevimento nella Vista Cube o nella veranda panoramica. Il taglio della torta, tra suggestive luci e candele, può avvenire infine di nuovo con la romantica Assisi sullo sfondo e poi **l'open bar nel giardino** per continuare a far festa.

TENUTA SAN MASSEO

Via Francesca, 24 / Assisi / T. 075 7829743

www.sanmasseoassisi.it

event@sanmasseoassisi.it

f Tenuta San Masseo

@ @tenutasanmasseo



UN RIFUGIO SENZA TEMPO TRA STORIA, ARCHITETTURA E DESIGN

Castello di Reschio

La piccola cappella e la chiesa di San Michele Arcangelo, la Palm Court, il ristorante Alle Scuderie, la Boot Room, la Biblioteca: spazi non convenzionali, ma allo stesso tempo perfetti per una celebrazione nuziale



Il Castello di Reschio, risalente al 1050, è un gioiello di **storia, architettura e design**. Un'attenta opera di restauro durata diversi anni lo ha trasformato in una location unica nel suo genere, affascinante e in qualche modo misteriosa. Un rifugio senza tempo che punta su un'ospitalità di

eccellenza che ha conquistato personaggi noti da tutto il mondo. Con la sua atmosfera da favola antica, questo luogo ospita **matrimoni** che sono dei viaggi inediti, delle esperienze che consentono di immergersi in una dimensione diversa, inaspettata e sorprendente.

Gli spazi del Castello di Reschio sono non convenzionali, ma allo stesso tempo perfetti per una celebrazione nuziale: all'interno delle mura si trova una **piccola cappella** intitolata alla Vergine Maria ideale per chi sogna una celebrazione intima e raccolta, mentre appena fuori le mura si trova la **chiesa di San Michele Arcangelo**. E poi la Palm Court, il Garden Courtyard e il ristorante Alle Scuderie con i suoi spazi esterni ricchi di suggestione - terrazze ombreggiate, piazze e giardini verdeggianti - e gli interni eleganti. La Boot Room, la Biblioteca, l'Antica Cucina e la meravigliosa piscina - uno specchio d'acqua che riflette la maestosa struttura del castello, incastonata nel verde del prato e ombreggiata da alberi secolari - completano il quadro di un **luogo magico** tutto da scoprire e da vivere.



TIPS by Giulia Barabani



“È il luogo perfetto per chi ama il mix tra autenticità, design attento ed estrema cura dei particolari”.



CASTELLO DI RESCHIO

Lisciano Niccone (PG) / T. 075 844362
www.reschio.com / @reschio



WINE WEDDING: UNICITÀ, ELEGANZA, MAGIA E TANTO DIVERTIMENTO

Cantina Roccafiore

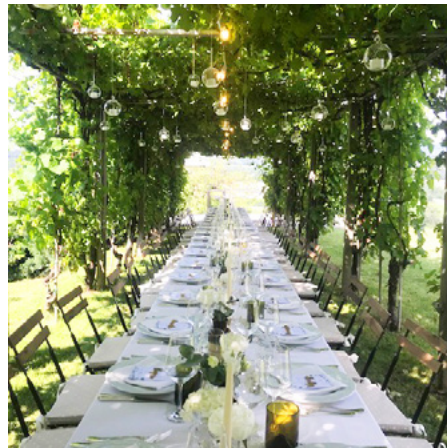
Matrimonio in cantina, per chi sogna una cerimonia ricercata e allo stesso tempo informale



Atmosfera, passione, convivialità, allegria. Quello che troviamo in un calice di buon vino è molto simile a quello che rende unico e particolare un **wine wedding**. Il **matrimonio in cantina** proposto da **Cantina Roccafiore** si distingue proprio per il fatto di riuscire a combinare eleganza e vivacità, romanticismo e divertimento: la solu-

zione ideale per chi sogna una cerimonia ricercata e allo stesso tempo informale. Il wine wedding ha inoltre il vantaggio di avere già un tema caratterizzante, ma che può essere declinato ancora in mille modi diversi, per dar vita a **un evento unico**, in grado di rispecchiare al 100% i gusti e la personalità degli sposi. Un vero e proprio

matrimonio su misura con una cucina di alto livello, curata dallo **chef Marco Gubbotti** ed estremamente innovativa: si può spaziare dallo street food all'angolo sushi con preparazione a vista, con la possibilità di scegliere tra tanti prodotti a "Km 0", paste fatte in casa e wedding cake d'autore per concludere in bontà e bellezza. E poi, ad accendere la festa e ad alimentare la magia, gli **eccellenti vini biologici Roccafiore** e la suggestione del luogo: nelle sale interne, caratterizzate in ogni dettaglio dal calore e dal fascino del mondo del vino, oppure all'aperto nel giardino panoramico che affaccia sui vigneti, immersi tra le dolci colline tipiche del paesaggio umbro e con il romantico skyline di Todi sullo sfondo. Da Roccafiore è anche possibile **celebrare il rito civile in loco**, tra le botti o in vigna.



TIPS by Giulia Barabani



“È il luogo perfetto per chi desidera un evento fuori dagli schemi, tra vigneti e spazi di architettura contemporanea”.



CANTINA ROCCAFORE

Loc. Collina / Fraz. Chioano / Todi (PG)

T. 075 8942416 / www.roccafore.it

f Roccafiore WineWedding

@ @roccafore

Business Partner



simecom
LUCE • GAS • SERVIZI

DUCATI

PRO-1^{EVO}
MONOPATTINO ELETTRICO

LO
PAGHI SOLO
20,66
€/MESE IN
BOLLETTA

PER 24 MESI AD INTERESSI ZERO



**ENERGIA E
DIVERTIMENTO
COME IN PISTA**



TE LO
CONSEGNAMO
A CASA TUA
GRATIS

Business Partner



simecom
LUCE • GAS • SERVIZI

CHIAMA SUBITO:
Mobile 375 6298246
Fisso 075 9665097
Scopri di più presso
O&P Multiutility in

Via Franco Sacchetti 5, Perugia

SERVIZI SU MISURA PER TE!



Attivazioni
Luce e Gas



Cambio fornitore
Luce e Gas gratuito



Volture



Subentri



Offerte Casa
e P. IVA



Consulente
Energico

DISPONIBILE SOLO CON PAGAMENTO A RATE IN FATTURA CON DOMICILIAZIONE BANCARIA

CHIAMA SUBITO: Mobile 375 6298246 - Fisso 075 9665097

Scopri di più presso **O&P Multiutility** in Via Franco Sacchetti 5, Perugia

CON IL **MONOPATTINO** HAI L'**APP** DUCATI PER LA **MOBILITÀ** ELETTRICA CHE TI PERMETTE DI:

- Controllare il livello di carica della batteria.
- Selezionare le 3 limitazioni di velocità.
- Controllare il tachimetro.
- Navigare con le mappe di Google Maps o Mappe iOS
- Ricordare dove è stato parcheggiato il monopattino.



Cesare

» A SPELLO «

Selezione
Carni Pregiate
frollatura

DRY
AGED

BRACERIA
RISTORANTE
PIZZERIA
SUSHI

CESARE A SPELLO
Via Navello, 26 - Spello (Pg)

info / prenotazioni

☎ 348 8634496   www.cesareaspello.it

Cesare

» A SPELLO «

Il locale accende la brace per le carni pregiate e inaugura l'esclusivo privé Assenzio

Cesare a Spello si prepara ad accogliere al meglio l'autunno col suo grande e suggestivo **braciere a vista**, pronto ad accogliere le carni pregiate che sono uno dei molti elementi che rendono unico questo locale. I tagli accuratamente selezionati che si distinguono per la particolare provenienza e per la lunga frollatura e stagionatura rendono il ristorante **un'oasi di piacere per gli appassionati di carne**. A questo si aggiunge la grande novità di questa nuova stagione, il **privé**



Assenzio: un ambiente perfetto sia per pranzi di lavoro che per eventi privati che garantisce il massimo della **riservatezza** grazie anche al fatto che vi si accede da una porta segreta.

Cesare a Spello continua a essere anche **pizza, su-**



shi e ristorazione di alto livello e si distingue anche per l'ambientazione e l'arredamento sorprendentemente bohémien e per l'atmosfera ricercata ma informale che in tanti hanno imparato ad amare.

Cesare a Spello
Via Navello, 26 / Spello (Pg) / T. 335 396804
 Cesare a Spello /  @cesareaspello



Un locale sempre pieno di sorprese

IL BISTROT. "FINCHE' AVREMO FANTASIA AVREMO STORIE DA RACCONTARE"



Quella del Bistrot. è una magia che si rinnova di volta in volta, grazie a un modo di vedere la ristorazione dinamico e mai banale. Sì, **il Bistrot.** è un locale dalle tante anime che vive dalla **colazione** (scandita da caffetteria ricercata, brioches, piccole e grandi delizie) al **dopo-cena** passando per il **brunch**, la proposta **pranzo** (con menu dedicato) l'aperitivo serale (declinato fra **tapas e food pairing**) e la **cena**. Ed è proprio la **buona tavola** il vero punto di forza di questo luogo. Dove il tempo

**RICERCA E CREATIVITÀ PER ESSERE
SEMPRE UN PASSO AVANTI: È QUESTA
LA VERA "RICETTA" VINCENTE**



passa dalla condivisione di momenti spensierati e allegri, e in cui l'esperienza è esaltata da un **menù in costante evoluzione**. Il **food** e l'ottima cucina diventano così il fulcro di un locale sempre proiettato alla **ricerca di novità** in cui la linea è dettata dalla **fantasia** e dalla **creatività**. Creatività che si sublima nella proposta degli chef, in piatti sorprendenti che prendono forma in base



all'estro della cucina e alla stagionalità. Fra questi un grande must è rappresentato dal **pacchero cacio pepe e mazzancolle**. Nel dehors, affacciato sulla splendida cornice di Piazza Matteotti, è possibile respirare appieno l'atmosfera allegra e vivace del **centro storico di Perugia** coccolando il palato grazie alla proposta inimitabile del Bistrot.



Il Bistrot.
Piazza Giacomo Matteotti, 32 / Perugia
T. 075 5731752 / www.ilbistrotperugia.it
f Il Bistrot.

TURAN 2

UN NUOVO CAPITOLO DEL CIOCCOLATO ARTIGIANALE IN CENTRO STORICO



Una tradizione di famiglia che profuma di cioccolato. È una storia di eccellenza e dedizione quella che porta alla recente apertura di **Turan 2**, in via Pinella a Perugia. Una storia che parte dall'alta pasticceria di Barbara Baglioni e dalla casa madre nel quartiere di Elce, dall'esperienza pluridecennale

del marito Giorgio Casciarri, anima del Bar Turreno, che attraversa l'ex Bar Centrale di piazza IV Novembre – trasformato in **Turan** nel 2016 proprio dalle figlie di Barbara e Giorgio, Giulia e Giorgia – e che approda nella nuova cioccolateria, sorta al posto di una poco fortunata “pizza al cono”.

Solo cinque anni fa, Giulia e Giorgia hanno rivoluzionato quello che era il Bar Centrale aprendo il Turan, un caffè completamente nuovo per organizzazione degli spazi, missione produttiva e caratterizzazione commerciale. Un angolo in pieno centro storico che ricorda una **caffetteria francese**, ma che prende il nome da una divinità etrusca. La vera novità del Turan è stata però



la **cioccolateria artigianale** con produzione “a vista”: nella “chocolate room”, infatti, è possibile assistere alla lavorazione “live” del cioccolato, esposto poi nella curatissima vetrina e degustato sul posto.

Giorgia e Giulia avranno il ruolo di registe anche nella nuova avventura del Turan 2: una cioccolateria a tutti gli effetti, con tanto di **centro di produzione e commercio al dettaglio**, ma anche confetteria, come annuncia l'insegna. Per la lavorazione artigia-



nale viene impiegata la **migliore qualità di cacao** proveniente da Africa e Sud America: cioccolato fondente fino al 100%, cioccolato al latte e bianco, unito a ingredienti classici fino a quelli più esotici come semi di lino, zenzero, mandorle, noci, fichi, semi di chia, peperoncino e pistacchi, oltre a una linea bio e a una vasta scelta di cioccolatini e praline.





Passata la 'maretta' in Regione?

È quello che tutti vorrebbero sapere. Dopo i dissidi in maggioranza che hanno visto al centro delle polemiche l'assessore Melasceche, la presidente Tesesi ha dichiarato che tutto si risolverà per il meglio. Ma sarà davvero così? Che in Regione gli animi non siano sereni lo testimonia anche uno strano fatto. A maggio un bando di Sviluppumbria «per il sostegno di progetti nel settore dello spettacolo dal vivo» sembra essere finito al centro di un conflitto d'interessi. Tra i beneficiari ammessi a ricevere 40mila euro infatti c'è anche un imprenditore, già responsabile regionale del dipartimento Turismo e iscritto alla Lega. Per carità nessuna violazione di legge, ma verrebbe da dire: "senso dell'opportunità questo sconosciuto". Insomma una cosa che stride con l'auspicato 'rinnovamento'. Ah, che bello il 'mare' (d'interessi) dell'Umbria.

Una piacevole estate di eventi

Finalmente, nonostante le difficoltà del periodo e le restrizioni vigenti, gli eventi in Umbria sono tornati protagonisti. Merito dei tanti organizzatori che non si sono scoraggiati e che lavorando senza sosta, hanno permesso che la nostra vita tornasse verso una semi-normalità. Non solo Umbria Jazz dunque. Tante le manifestazioni che hanno scandito questo periodo e che speriamo siano di buon auspicio per l'autunno. Per citarne soltanto alcune: l'Umbria che Spacca, Suoni Controvento, Moon in June, Gubbio Non Borders, Todi Festival, Assisi OnLive, Festival delle Nazioni, Sagra Musicale Umbra e molte altre. Grazie, non vedevamo l'ora! (Foto dal web M. Signoretti)



Chi di aiuola ferisce, di aiuola perisce?

Dopo i sensazionalismi sull'importanza dell'intervento, la riqualificazione dell'area di Fontivegge sta procedendo. A rilento ma sta procedendo. A vedere il progetto presentato sembra che debba venire fuori una cosa talmente futuristica da far invidia ad una grande metropoli. Ma nel frattempo bisogna sempre fare i conti con la triste realtà e la tragica situazione mai risolta in cui versa Fontivegge. La zona è ancora presa d'assalto dalla micro-criminalità e la situazione non sembra migliorare. Comunque tranquilli: di questo passo forse nel 2025 i lavori saranno terminati e potremo giudicare. A patto ovviamente che i nuovi 'padroni' della zona ce lo consentano. Attendiamo.

Il Mercato... sFASCIATO

Va bene, bravo! Adesso che avete dato libero sfogo alle vostre idee non sarebbe il caso di tornare a concentrarci sul Mercato Coperto, il vero protagonista esautorato da tutte queste chiacchiere? La verità sta nel mezzo: giusto, la storia non si cancella ma non si può neanche "riscoprirla" senza prima una preventiva presa di posizione e soprattutto senza una comunicazione ad hoc. Eppure sembra che di illustri comunicatori ce ne siano a bizzeffe... pazienza. Adesso palla al centro e pedalare! Ora senza troppi giri di parole: ci volete dire quando sarà pronto il Mercato Coperto e che futuro avrà? Sembra che una nuova e altra data sia all'orizzonte: ottobre! Cambiano le casacche, gli assessori e persino le cordate ma l'incertezza quella no, non cambia mai! (Foto dal web - www.latramontanaperugia.it)





www.mcf.it



FILEXX

34,90€* /MESE
DISDICI
QUANDO
VUOI

**ISCRIVITI
ADESSO**

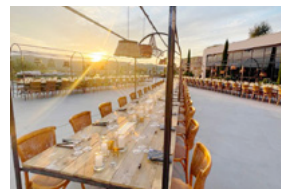
*Info su costi, durata contrattuale, disdetta e rinnovo su mcf.it

McFIT Perugia
Piazza del Bacio, 06124 Perugia





MAJILIS - SHINTO SPECIAL EVENT @Italia Endurance Stables & Academy



GRAFICHEPACIOTTI
PRINT-PACKAGING

KAPACITY®



[PROGETTAZIONE_DESIGN_MASSIMA QUALITÀ DI STAMPA_SOSTENIBILITÀ]

[INFINITE POSSIBILITÀ_PERSONALIZZAZIONE_RAPIDI TEMPI DI CONSEGNA]

GRAFICHEPACIOTTI.COM

KAPACITY.IT

POST IT

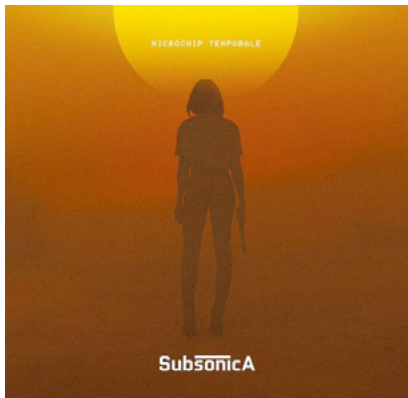
events
art
eatout

umbria

11 NOV. // SUBSONICA
MICROCHIP TEMPORALE TOUR

All'Afterlife Club la tappa del Microchip temporale tour dei Subsonica. Samuel, Max Casacci, Boosta, Ninja e Vicio girano i club d'Italia con il tour che prende il nome dall'album di remix, uscito nel 2019, rivisitazione di Microchip emozionale, secondo album in studio del gruppo torinese.

Afterlife club • Perugia



DAL 13 AL 17 OTT. //
#L'ANIMA BUONA
DI SEZUAN
CON MONICA GUERRITORE

Monica Guerritore, per l'occasione regista e interprete, porta in scena il testo di Bertolt Brecht, una parabola drammatica e una riflessione amara sul bene e sul male, sul buono e cattivo. La versione di Monica Guerritore è ispirata a quella portata in scena da Giorgio Strehler.

Teatro Morlacchi • Perugia

events

22 OTT. // L'ALFABETO
DELLE EMOZIONI
DI STEFANO MASSINI

L'autore e regista Stefano Massini accompagna lo spettatore in un viaggio in cui ogni lettera dell'alfabeto è un'emozione oltre a un'occasione per raccontare storie di personaggi famosi e non.

Teatro Morlacchi • Perugia



Filippo Timi e Lucia Mascino portano in scena una coinvolgente storia d'amore, anzi sulla malattia dell'amore, diretti da Giuseppe Piccioni, regista cinematografico, al suo debutto in teatro e con il quale i due protagonisti avevano già collaborato.

Teatro Morlacchi • Perugia

DAL 3 AL 7 NOV. //
PROMENADE DE SANTÉ
PASSEGGIATA DI SALUTE





FINO AL 14 NOV. // #INCURSIONI
A PALAZZO BALDESCHI

Quando due istituzioni di grande livello collaborano, nascono percorsi artistici importanti e stimolanti come *#incursioni*. 20 opere della Galleria Nazionale dell'Umbria dialogano con quelle delle raccolte d'arte della Fondazione Cassa di Risparmio di Perugia, favorendo delle "incursioni" d'arte assolutamente imperdibili.

Palazzo Baldeschi • Corso Vannucci, 47 • Perugia

FINO AL 30 OTT. // CHARUN DEMONIO
E L'IMMAGINARIO MITOLOGICO DANTESCO



Fino al 30 Ottobre presso il Museo Archeologico Nazionale dell'Umbria, per celebrare i 700 anni dalla morte di Dante, è possibile visitare una mostra in cui antichi volumi e opere d'arte contemporanea dialogano con reperti archeologici che rimandano all'atmosfera mitologica della *Commedia dantesca*.

MANU • Piazza G. Bruno, 10 • Perugia

art art art



FINO AL 26 SETT. //
ISOLA PROSSIMA
ARTE/AMBIENTE/FUTURO

ARPA Umbria sostiene e promuove la mostra *Isola prossima* progettata dall'Associazione Art Monsters e che si tiene nell'ex monastero di San Secondo sull'Isola Polvese. Arte, ambiente e futuro sono i tre concetti sui quali si soffermano le opere esposte di Cialfi, Consiglio, Dituri, Ghezzi, Manetti, Poggioni e affiliati di Peducci.

Ex Monastero di San Secondo
Isola Polvese

FINO AL 16 NOV. //
GUALDO TADINO E DANTE NELLA
MAIOLICA A LUSTRO GUALDESE
LE OPERE DI ALFREDO SANTARELLI

La mostra curata da Mario Becchetti e Catia Monacelli si focalizza sulle opere di Alfredo Santarelli che nel 1921 dedicò una serie di opere, per lo più piatti ovali realizzati con la tecnica della ceramica a lustro, ispirati alla *Divina Commedia*.

Museo Civico Rocca Flea
Via della Rocca
Gualdo Tadino





PERUGIA // IL CANTINONE

LA BUONA CUCINA IN UNO SCORCIO DA MILLE E UNA NOTTE
Uno scorcio incantevole di città per un'esperienza unica. Merito de Il Cantinone, il noto ristorante perugino che grazie a una felice intuizione ha integrato il suo dehors con una nuova location davvero suggestiva sotto le arcate di via Maestà delle Volte. Al luogo si unisce poi la certezza di un menù d'autore, frutto di anni di esperienza, che non tradisce mai.

Ristorante Il Cantinone
Via Ritorta, 6 • Perugia
T. 075 5734430
ristoranteilcantinoneperugia.com



PERUGIA // RADICE

CONCEPT INTERNAZIONALE E RADICI BEN PIANTATE NEL TERRITORIO
L'apertura di questo nuovo tempio della ristorazione è una buona notizia per due motivi. Intanto riprende vita un luogo (l'ex Società Anonima) a cui Perugia era molto legata e soprattutto perché arriva in città l'emotional food dello chef Federico Freddie Gramignani, un'esperienza straordinaria per il palato. Radice è un luogo unico con un obiettivo molto chiaro: "portare l'Umbria nel mondo e il mondo in Umbria". Dopo averlo provato sarà difficile farne a meno.

Radice Dining and Drinking • Via Bartolo, 25 • Perugia • T. 351 7644212 • radicerestaurant.it



PERUGIA // EDGAR BANGKOK JAM

LA THAILANDIA SBARCA A PERUGIA
Un fusion davvero valido e interessante, ispirato alla cucina thai ma con contaminazioni giapponesi e non solo. Un nuovo locale che arricchisce l'offerta gastronomica dell'Acropoli. Fin quando le belle giornate lo permetteranno sono da provare i bei tavolini all'aperto su piazza Cavallotti: un angolo tipico di città per gustare ottimi sapori d'Oriente.

Edgar Bangkok Jam
Via della Stella, 3 • Perugia
T. 075 9372429 • f Edgarbangkokjam

eatout eatout

CAPODACQUA DI FOLIGNO // UNE

I CIBI DELLA MEMORIA, RIVISITATI IN CHIAVE D'AUTORE
Nuove aperture che scaldano il cuore. È il caso di Une (che in antica lingua umbra significa *acqua*), progetto gastronomico che comprende i prodotti dimenticati dell'Umbria, tanto ricchi e quanto ormai confinati alla memoria dei nostri nonni, riportati alla luce dalla creatività del giovane chef, Giulio Gigli, con alle spalle anni di lavoro in ristoranti acclamati da critica e pubblico (Disfrutar, 1947 al Le Cheval Blanc e Il Pagliaccio). Una fusione che unisce innovazione e tecniche internazionali con la cultura della terra.



Ristorante Une • Via Fiorenzuola, 35 • Loc. Capodacqua, Foligno • T. 334 8851903 • ristoranteune.com



SANMAGNO UN LOCALE, TANTE ANIME

Il luogo ideale per ogni momento della giornata



**PASTICCERIA - GELATERIA ARTIGIANALE
PIZZERIA - RISTORANTE - LUNCH - HAPPY HOUR**

Via Daniele Manin, 22 · Foligno · www.sanmagnocaffe.it



Audi Prima Scelta :plus.

La scelta di partire con molto più di una certezza.

Scopri l'usato Audi, garantito fino a 4 anni grazie a 110 accurati controlli.



Audi Finanzia. Servizio finanziario della Audi.

Solo chi ha la giusta esperienza può farti vivere nuove emozioni; per questo il programma Prima Scelta :plus ti offre vetture con meno di 96 mesi e 150 mila chilometri che garantiscono un'esperienza di guida sempre unica. E con il finanziamento agevolato, puoi accedere all'eccellenza targata quattro anelli ancora più semplicemente.

Scopri di più nel nostro Showroom e su audi.it/usato

Audi Prima Scelta :plus. L'usato senza il suo passato.

Gamma A4. Consumo di carburante (l/100 km) ciclo combinato (WLTP): 4,6 - 8,6. Emissioni CO₂ (g/km) ciclo combinato: (WLTP) 120 - 196.

I valori indicativi relativi al consumo di carburante e alle emissioni di CO₂ e/o, in caso di modello ibrido plug-in, al consumo di energia elettrica, sono rilevati dal Costruttore in base al metodo di omologazione WLTP (Regolamento UE 2017/1151 e successive modifiche e integrazioni). I valori di emissioni CO₂ combinato sono rilevanti ai fini della verifica dell'eventuale applicazione della Ecotassa/ Ecobonus, e relativo calcolo. Eventuali equipaggiamenti e accessori aggiuntivi, lo stile di guida e altri fattori non tecnici, possono modificare i predetti valori. Per ulteriori informazioni sui predetti valori, vi invitiamo a rivolgervi alle Concessionarie Audi e a consultare il sito audi.it. È disponibile gratuitamente presso ogni Concessionaria una guida relativa al risparmio di carburante e alle emissioni di CO₂, che riporta i valori inerenti a tutti i nuovi modelli di veicoli.

Autocentri Giustozzi

PERUGIA - AREZZO - TERNI - FOLIGNO

www.giustozziauto.com