



PM

La bacchetta *magica*

Nil Venditti

#144 PM • PIACERE MAGAZINE
Marzo - Aprile 2023

www.piaceremagazine.it



VALDIMAGGIO
MONTEFALCO
SAGRANTINO

SAGRA

WWW.ARNALDOCAPRAI.IT



NTINO

ARNALDO-CAPRAI



*Nuova Maserati Grecale GT da 250 CV.
Everyday Exceptional*



C.D.P. Concessionaria De Poi

Via Antonio Gramsci 162, Ellera di Corciano - Perugia

infocdp@gruppodepoi.it - 075 5178341

www.gruppodepoi.it/maserati/



Maserati

C.D.P.

TOOL WATCH MARQ®

LA NUOVA ERA
DELL'ECCELLENZA

La seconda generazione MARQ.
Cinque moderni tool watch realizzati in titanio di
grado 5, con straordinario schermo touchscreen
AMOLED e pulsanti tradizionali. Progettati per
esprimere la tua ambizione e le tue passioni.



GARMIN®

WWW.MARZIOLIGIOIELLI.COM

MARZIOLI

GIOIELLI



Via Daniele Manin 22
06034 - Foligno
Tel. 0742 353056

Via Centrale Umbra 46
06038 - Spello
Tel. 0742 301334



okkio

OTTICA & CONTATTOLOGIA

FOLIGNO

Via Garibaldi 31/33 - T. 0742 358472

Viale Firenze 148 - T. 0742 22237

Via Industrie Sant'Eraclio - T. 0742 677368

BASTIA UMBRA

Viale Roma 103 - T. 075 3769320

NOCERA UMBRA

Piazza Umberto I - T. 0742 81446

GUALDO TADINO

Via Flaminia Nord - T. 075 9108200



Okkio Occhialeria

345 0397426



otticaokkio.it



BASTIA UMBRA

NUOVA APERTURA!



DIOR · CHANEL · BALENCIAGA · CARTIER · FENDI · GUCCI ·
SAINT LAURENT · CÉLINE · DOLCE & GABBANA · MOSCOT
JIMMY CHOO · PRADA · TOM FORD · MIU MIU · TIFFANY & CO
MOSCHINO · ALAIN MIKLI · BURBERRY · CHIARA FERRAGNI
MARC JACOBS · OAKLEY · PERSOL · RALPH LAUREN · RAYBAN · VOGUE



COZZARI
.1946.

Vieni a scoprire la **nostra collezione**
cozzarishop.com |  **@cozzari.gioielleria**

L'editoriale

di Matteo Grandi →  @matteograndi



Gusti, colori, sapori. L'Umbria si prepara ad abbracciare la Primavera in un trionfo di eventi, suggestioni e aspettative

Con la **Lonely Planet** che per il 2023 ha lanciato la **regione nell'Olimpo delle mete mondiali** (unica in Italia) è ora arrivato il tempo del raccolto.

L'offerta legata alla ricettività è in costante ascesa con una **proposta sempre più varia** e articolata che spazia dai **boutique hotel a spa e Relais** di lusso. La **ristorazione** ha ingranato la quinta, proponendo un livello qualitativo notevole e costanti novità. L'**offerta culturale**, sempre allettante, quest'anno potrà poi giovarsi di due fiori all'occhiello: i **50 anni di Umbria Jazz** e le celebrazioni per i **500 anni** dalla scomparsa del **Perugino**. E a proposito di questo: non perdetevi per nessun motivo al mondo la mostra alla **Gal-**

leria Nazionale dell'Umbria "*Il meglio Maestro d'Italia - Perugino nel suo tempo*", una delle esposizioni più memorabili mai allestite in Umbria. E mentre per luglio cresce l'attesa per una leggenda vivente come **Bob Dylan** (unico rammarico non poterlo fotografare causa policy imposte dall'artista e doverlo condividere con altre 4 date in Italia) il futuro più prossimo si colora di grandi aspettative per il ritorno di **Eurochocolate Spring** e per la prossima edizione del **Festival del Giornalismo**. Per carità, anche l'anno scorso i vari eventi del territorio ripresero forma, ma, al netto di ogni ipocrisia, questo è il primo vero anno post-pandemia ed è quello in cui **la nostra**

regione a livello turistico e in termini di capacità attrattiva può **spiccare definitivamente il volo**.

Mentre sui social fino a qualche mese fa, gli immancabili criticoni sbeffeggiavano la campagna promozionale "*Io amo il Mare dell'Umbria*", l'Umbria, intesa come istituzione, stava apparecchiando le premesse di una **promozione mai conosciuta prima**, in cui rientrano pienamente anche i **Capodanni Rai a Terni (2022) e Perugia (2023)** e la citata benedizione della Lonely Planet. Un "*mare*" di azioni sinergiche e coordinate che porta la firma di **Paola Agabiti**. E nel quale, **l'Umbria** tutta, ha un'occasione irripetibile di potersi **tuffare**.

PM #144 • contents



34

Nil Venditti



48

**Perugino, la Meglio
Mostra d'Italia**



59

**Una regione
a "regola d'arte"**

PM • Piacere Magazine

Anno 19 n°144
Marzo - Aprile 2023

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

Direttore Responsabile

Matteo Grandi

Editore

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

Stampa

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

Progetto Grafico e Impaginazione

Brainleaf Communication
info@brainleaf.eu
brainleaf.eu

PM #144 • contents

26 • L'arte di dormire bene

40 • Brand Culturale

52 • Perugino influencer
ante litteram

56 • Raffaele Ariante

76 • Gruppo Levita

82 • Un'idea per la vita Onlus

90 • Stix

108 • Ovvio!
Eurochocolate Spring



70

**Giuliano e il fiuto
per il tartufo**



78

Rocco Ragni



86

**Maria Teresa Tanzilli
e i Virginia Waters**

GAMMA TOYOTA YARIS CROSS HYBRID



MOTORE HYBRID DYNAMIC FORCE®
DA 116 CV

TRAZIONE ANTERIORE
OPPURE INTEGRALE INTELLIGENTE AWD-i

WEHYBRID BONUS FINO A **€ 4.000**

SOLO CON FINANZIAMENTO TOYOTA EASY OLTRE ONERI FINANZIARI*
QUALUNQUE VALO IL TUO USATO

E IN PIÙ 1 ANNO DI RCA WEHYBRID INSURANCE** IN OMAGGIO.

*Fogli informativi e dettagli dell'offerta sul sito www.toyota-fs.it

**Operazione a premi "RCA WEHYBRID INSURANCE 1 year free - Yaris Cross Hybrid". Regolamento su www.toyota.it

ORA CON TUTTI I VANTAGGI DEL MONDO WEHYBRID®

Toy Motor

Moving generation

Perugia

Via Corcianese 30
075 5270611

Foligno

Viale Roma 38
0742 342907

C. di Castello

Viale Romagna 38
075 8511228

Arezzo

Via G.B. Vico 3
0575 98951

Montevarchi

Via di Terranuova snc
0559 105221

www.toyomotor.it

Toyota Yaris Cross 1.5 Hybrid Active 2WD. Prezzo di listino € 28.050. Prezzo promozionale chiavi in mano € 24.550 (esclusa I.P.T. e Contributo Pneumatici Fuori Uso, P.F.U. ex DM n. 82/2011 di € 6,94 + IVA), con il contributo della Casa e del Concessionario, valido con WeHybrid Bonus Toyota e solo in caso di finanziamento Toyota Easy. Prezzo promozionale chiavi in mano € 25.050 (esclusa I.P.T. e Contributo Pneumatici Fuori Uso, P.F.U. ex DM n. 82/2011 di € 6,94 + IVA), con il contributo della Casa e del Concessionario, valido con WeHybrid Bonus Toyota e senza finanziamento Toyota Easy. Promozioni valide solo in caso di contratto sottoscritto entro il 31/03/2023, per vetture immatricolate entro il 30/09/2023, in caso di permuta o rottamazione di un autoveicolo posseduto da almeno 8 mesi, presso i Concessionari che aderiscono all'iniziativa. Esempio di finanziamento su Toyota Yaris Cross 1.5 HEV Active 2WD. Prezzo di vendita € 24.550. Anticipo € 6.290. 47 rate da € 188,16. Valore Futuro Garantito dai Concessionari aderenti all'iniziativa pari alla rata finale di € 15.438,35 (da pagare solo se si intende tenere la vettura alla scadenza del contratto), valido per una percorrenza chilometrica annuale di 10.000 km. Durata del finanziamento 48 mesi. Assicurazione Furto e Incendio. Estensione di garanzia. Pacchetto di manutenzione, PESTARI e Kasiko disponibili su richiesta. Spese istruttoria € 390. Spese di incasso e gestione pratica € 3,90 per ogni rata. Imposta di bollo €16. Importo totale finanziato €18.650. Totale da rimborsare € 24.685,07. TAN (fisso) 8,49%. TAEG 9,93%. Tutti gli importi riportati sono IVA inclusa. Salvo approvazione Toyota Financial Services. Fogli informativi, SECCI e documentazione del finanziamento Toyota Easy disponibili in Concessionaria e sul sito www.toyota-fs.it sezione Trasparenza. Offerta valida fino al 31/03/2023 presso i Concessionari che aderiscono all'iniziativa. L'iniziativa assicurativa si riferisce all'operazione a premi "RCA WEHYBRID INSURANCE 1 year free - Toyota Yaris Cross Hybrid" promossa da Toyota Motor Italia S.p.A. e valida solo per contratti di acquisto della vettura sottoscritti entro il 31/03/2023 e per veicoli immatricolati entro il 31/12/2023. Il regolamento di partecipazione è consultabile sul sito www.toyota.it. "RCA Chilometrica" offerta "WeHybrid Insurance" è un prodotto della Compagnia Aoi Nissay Dowa Insurance Company of Europe SE, sede secondaria italiana. Codice Fiscale 9747510388 e Partita IVA 09720731000, iscritta alla CCAA di Roma al n. 1176621, nonché iscritta all'elenco delle imprese vigilate da altra Autorità UE presso l'IVASS al n. 1.00158 - Cod. Impresa D9598. Massimale assicurazione RCA € 7.750.000 (€ 6.450.000 danni a persone / € 1.300.000 danni a cose). Sono previste esclusioni, rivalute e penali. Prima della sottoscrizione leggere il Set Informativo disponibile sul sito www.toyota-dove.it. Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Immagine vettura indicativa. Maggiori informazioni su toyota.it.
Valori massimi WLTP riferiti alla gamma Toyota Yaris Cross Hybrid: consumo combinato 5,1 l/100 km, emissions CO2 115 g/km, emissions NOx 0,007 g/km (WLTP - Worldwide harmonized Light vehicles Test Procedure ai sensi del Regolamento UE 2017/1151).

mente intorno alla nostra comunità. pre case. Anche per questo ci sringiamo ideal- costrette ad abbandonare per inagibilità le pro- come non ci si può abituare all'idea di persone e della terra che tremava non ci abitua mai. Così abituati, ma alla paura e all'angoscia del terremoto in Umbria ci saremo anche

LA TERRA TREMA, UN INCUBO CHE SI RIAFFACCIA



e riflessione. fiato per il verso giusto impongono attenzione fronte ai quali il sospetto che qualcosa non sia Due casi diversi eppure ugualmente tragici di giro di pochi giorni al San Matteo degli Infermi. presunti casi di mala sanità materializzati nel aprire due fascicoli su due no portato la Procura ad ospedale di Spoleto han-

SI PUÒ ANCORA MORIRE DI MALASANITÀ?



Con la scomparsa del gran- de Ilario Castagner a Feru- pagina di storia del calcio. Castagner non è stato sol- tanto un gentiluomo del pallone, allenatore fra le altre di Inter e Milan, ma è stato il più grande allenatore del Grifo con cui ha firmato l'impresa dell'imbatibilità nel '79 e una straordinaria pro- mozione in A nel '98. Addio Mister ci mancherà!

ADDIO ILARIO



BRUNELLO CUCINELLI



Bruello Cucinelli continua a mieterne riconoscimenti in giro per il mondo. Questa volta aggiudicandosi il prestigioso "Neiman Marcus Award for Distinguished Service in the Field of Fashion" che prima di lui è finito nelle mani di personaggi del calibro di Chanel, Valentino, Armani e Dior. Ancora una volta l'imprenditore del cashmere porta lustro all'Umbria.

IL PERUGINO: UNA MOSTRA STRAORDINARIA



Sarà per il valore delle opere, sarà per la bellezza dell'allestimento, sarà per il pensiero, la ricerca e il lavoro che c'è dietro ma la Mostra per celebrare i 500 anni dalla morte del Perugino, fortemente voluta dal Direttore della Galleria Nazionale dell'Umbria, Marco Pierini (che insieme a Veruska Picchiarelli ne è anche il curatore) è una delle cose più belle mai viste in Umbria. Complimenti.

UN REEL DA UN MILIONE DI VIEWS



Non è nostra abitudine parlarci addosso, ma da quando abbiamo cambiato pagina editoriale alla pagina Instagram di PM i risultati si stanno vedendo: audience raddoppiata in sei mesi e tante piccole soddisfazioni. Una in particolare, un reel, quello su Rasiglia che ha praticamente raggiunto il milione di visualizzazioni: non male per una pagina 8k follower, che cerca di tenere alto il Nome dell'Umbria.

UMBRIA

INTERNATIONAL AIRPORT

SAN FRANCESCO D'ASSISI



**DOVE
INIZIA
IL TUO
VIAGGIO**

airport.umbria.it

La linea d'ombra



di Claudia Alfonso → @claelly

IL TEMPO

Come quando raccogli la sabbia tra le mani e per quanto tu provi a serrare le dita il più possibile quei granelli scivolano via. Inesorabilmente. Li perdi tutti, uno a uno. **Le tue mani restano vuote e il tempo è finito.**

Il cancro ha portato via dalla sua famiglia, dai suoi affetti, dalle sue amicizie una ragazza giovanissima, una **grande donna** e una **madre amorevole**.

Quando accadono queste tragedie che ci toccano da vicino, resta **un senso di vuoto incolmabile**, una sofferenza indicibile.

E chi rimane viene travolto da una valanga di **domande**. Domande a cui la nostra piccola mente non riesce a trovare risposte.

E sopraggiunge un sentimento devastante di impotenza e di piccolezza. Perché è **impossibile trovare un senso** a questi avvenimenti. Perlomeno io il senso non riesco a trovarlo. Non mi capacito. Ma penso al tempo. A non sprecarlo questo tempo indefinito che non è per sempre.

Il tempo... quella cosa che corre così veloce anche in quei momenti che sembrano non passare mai. Quel tempo che non si guarda mai alle spalle. Che ormai è andato. Perché **indietro non si torna.**

Quel tempo che non abbiamo mai per una telefonata in più, per un ultimo bacio, per un abbraccio di conforto.

Il tempo per un *“come stai?”*.

Il tempo per ascoltare *“perché sono in ritardo”*.

Il tempo perché *“dai c'è tempo”*.

Il tempo per guardarsi negli occhi.

Per scrutarsi e capirsi.

Per **superare le sfide**, per raggiungere un traguardo.

Il tempo per godere di un successo.

Il tempo che ogni tanto è bello perdere.

Il tempo per stare in silenzio a pensare.

Il tempo che ci è concesso, che è **quello più bello, quello della vita.**

Non ti dimenticheremo Laura.

**Ci sono donne
a cui un capello
fuori posto può
costare la vita.
Sosteniamole
nella loro lotta
per la libertà.**



In Iran sono sempre di più le donne e gli uomini che stanno combattendo per la libertà a costo della vita. Coop ha scelto di non tacere, dando vita a una campagna di sensibilizzazione, che raccoglie le voci di tutti, diretta all'ambasciata iraniana.

LA  SEI TU.

Fast good



di Jacopo Cossater →  @jacopocossater

IN UMBRIA SI VENDE TANTISSIMO PROSECCO

Oggi parliamo di **consumi**, sono state infatti diffuse le anticipazioni di uno studio su vino e distribuzione realizzato da **Circana** per **Vinitaly**, la più importante fiera del **vino italiano** che come ogni anno si tiene a Verona durante il mese di aprile. Dati che raccontano molto, essendo la **GDO - la Grande Distribuzione Organizzata** - di gran lunga il luogo in cui gli italiani acquistano più vino. Per esempio: come era forse prevedibile dopo un 2020 e un 2021 di enormi crescite, legate all'andamento della pandemia, il 2022 è stato un anno piuttosto difficile a causa sia del ritorno alla normalità, quindi al ritorno di consumi "normali" nella ristorazione, che degli aumenti di costo delle produzioni e dei prezzi al pubblico. Qualche numero? Nella GDO nel **2022** si è **venduto vino per 2,2 miliardi di euro** (-1,8 per cento) per un totale complessivo di 664,7 milioni di litri (-5,4%), con un prezzo al litro in leggero aumento (+3,8%, a 3,3 euro/litro).

Sorprese poche. Il **vino più venduto** nella grande distribuzione italiana continua a essere il **Prosecco**, di gran lunga: ne sono finiti nei carrelli della spesa 46 milioni di litri, che equivalgono a più di 61 milioni di bottiglie. Mediamente **più di una bottiglia a testa** compresi infanti e astemi. Staccatissimo il secondo classificato, che è il **Chianti**, a 17 milioni di litri. Interessante poi notare quelli che sono i trend regionali: nel 2022 il Prosecco è stato il **best seller** in ben 13 regioni, dal Piemonte (!) al Veneto (ovvio) fino alla Toscana (!!). In 7 è invece stato superato da vini locali: dietro al Lambrusco in Emilia-Romagna, all'**Aglianico** in Basilicata, al **Cirò** in Calabria, al **Nero d'Avola** in Sicilia, al Vermentino e al **Cannonau** in Sardegna, alla **Passerina** e al **Verdicchio** nelle Marche, al **Montepulciano**, al **Cerasuolo**, al **Trebbiano** e al **Pecorino** in Abruzzo.

E in Umbria? Come solo in Valle d'Aosta, Liguria, Lazio e Molise nessuno dei primi cinque vini più acquistati in GDO viene prodotto all'interno della regione. Seguono infatti il **Prosecco Trebbiano**, **Verdicchio**, **Montepulciano d'Abruzzo** e **Sangiovese**, vini da varietà storicamente presenti anche in regione ma nel caso specifico provenienti da altre zone d'Italia. Un dato da un lato incoraggiante: tutte le più ambiziose denominazioni italiane hanno prezzi che guardano al cosiddetto **segmento premium**, meno presente nella GDO. Dall'altro un dato da considerare con **attenzione**: la produzione regionale nella sua proposta più quotidiana non riesce infatti a intercettare questo genere di consumi, va bene il discorso del prezzo ma è anche una questione di identità, e quindi di posizionamento.

SIGNORE & SIGNORI

La Pizza



Cesare

» A SPELLO «

RISTORANTE, BRACERIA, PIZZERIA & SUSHI

Via Navello, 26 - Spello (PG)

📞 348 8634496 / 335 396804

📍 🌐 cesareaspello.it

Chiave di G



Chiave di G è la rubrica di **Giorgia Bazzanti** in collaborazione con il **G StudioLab**, vocal studio di cui è direttrice didattica e vocal coach. Una playlist di sette canzoni al mese scelte da insegnante e allievi per un piccolo viaggio tra voci, generi e stili diversi. Buon ascolto!

ACCOGLIERSI

1) "La tua voce", Gianmaria Testa

Una stanza può diventare un quadro senza cornice. Tra voci, mani, carezze, colori e capelli. Immagini che sanno parlare perfino attraverso il respiro. Una voce che sa oltrepassare il tempo e lo spazio, viaggiare tra i mondi, portare fuori, scavare dentro. Lasciarsi guidare, incantare e trasportare per andare lontano anche senza muoversi, e per ritrovarsi ancora più stretti e vicini.

2) "L'esigenza", Radiodervish

Unirsi e concedersi come desiderio e bisogno. Piccole storie dove non conta l'abitudine ma la quotidianità. Tra giochi, parole, tenerezze, nuovi equilibri e armonie da scoprire e costruire. Contaminazioni semplici e profonde. La bellezza dentro gesti, naturali e lenti, che si intrecciano con sensibilità e sincerità. L'umanità che con eleganza e decisione chiede di essere accolta.

3) "L'addio", Coma_Cose

Salutarsi per essere di nuovo i benvenuti. La crisi che apre nuovi orizzonti perché ci si ritrova di fronte con coraggio, senza fare finta, tra lacrime, dialoghi, silenzi, sguardi e ancora baci. Perché si resiste grazie alla forza ma anche alle fragilità. Domandare per poter resistere ancora, uniti. Lottare con fiducia tra nuove consapevolezza. Ascoltarsi, comprenderli e riconoscersi ancora.

4) "Questo corpo", La Rappresentante di Lista

L'intimità di un corpo da conoscere, accettare, amare. Un corpo che ci contiene e ci sostiene, e che non smette di trasformarsi. Pulsioni, passioni e vibrazioni da manifestare, e magari condividere. I segni tangibili di battaglie e conquiste. Una sensualità consapevole. La libertà che ci rende protagonisti di ogni esperienza e che ci porta a contatto con la realtà interiore e circostante.

5) "Ocean eyes", Billie Eilish

Cadere dentro gli occhi di chi si ama. Un oceano ipnotico che spaventa ma che poi riesce a confortare, perché in fondo è come cadere dentro l'abbraccio di chi ci protegge. E anche se nessuno sarà pronto a (r)accoglierci, ne sarà valsa la pena. Nuotare dentro l'infinito delle possibilità ci ricorda che si può ancora immaginare, scegliere, rischiare, vivere.

6) "I feel you", Depeche Mode

Sentirsi quasi come un atto di fede e devozione. Una connessione di carne e spirito. Svelarsi ed essere interi. Percepire in modo totalizzante sensazioni terrene e, allo stesso tempo, quasi soprannaturali. L'astratto che si rende concreto. Con un potere su mente e corpo. Dove non si soccombe ma ci si eleva. Peccare divinamente, tra cori angelici e suoni fiammanti.

7) "Touch", Cigarettes after sex

Toccarsi per esistere, anche quando fa male. Anche quando si tocca l'assenza e la mancanza, dentro atmosfere notturne. Lacrime che fanno sentir vivi. Così vivi da poter morire. Andare oltre proprio perché ci si può fermare, si può ascoltare anche il silenzio, anche a distanza, anche nel dolore. Tra ricordi e ferite che seguono il loro tempo e che, portandoci indietro, ci fanno andare avanti.



<https://open.spotify.com/playlist/2gIJReChEwV76jNXrGEB8g?si=9f9cf162794248c5>

#TURCENTE

L'azzurro **TURCHESE**
dei nostri cieli,
DIVERTENTE
come gli aquiloni
a Pasqua.

*Scopri di più sul nostro sito.

FINO AL 1° MAGGIO NON PERDERTI LA MOSTRA DEGLI AQUILONI

E, IL 7 E L'8 APRILE, PARTECIPA AL LABORATORIO DEDICATO*.

SIAMO APERTI ANCHE A PASQUETTA.



Scarica l'APP e vinci
fantastici premi

QUOSOR
VILLAGE

#SHOPPIMENTO - Shopping e divertimento.



di Francesco Asdrubali → Professore
ordinario di Fisica Tecnica Ambientale
Università degli Studi Roma Tre

SOLAR ATTACK

Torna a crescere significativamente il fotovoltaico in Italia. Nei primi 10 mesi del 2022, sono stati installati nuovi **1.896 MW** di potenza fotovoltaica, un dato che indica una crescita del 146% rispetto allo stesso periodo del 2021.

Nel complesso, la **potenza fotovoltaica installata in Italia** ha raggiunto i **24.462 MW**, distribuiti su un totale di **1.163.377 impianti**.

La taglia per la quale si registra una maggiore crescita è quella residenziale, mentre e installazioni di grandi impianti, sopra i 10 MW, segnano una battuta d'arresto.

Sono dati che sembrano indicare un nuovo **periodo di forte crescita del fotovoltaico nel nostro Paese**, che quasi ricorda il boom dei Conti energia dei primi anni 2000, anche se **molti sono gli ostacoli** per incentivare ulteriormente la crescita di questo settore così importante per la decentralizzazione e la decarbonizzazione del settore elettrico, quale

la definizione delle aree idonee e i **lungli tempi di connessione alla rete**.

Tra le fonti rinnovabili, il **fotovoltaico presenta numerosi vantaggi** quale l'assenza di emissioni dirette in atmosfera (a differenza delle biomasse) e l'assenza di emissioni sonore (a differenza dell'eolico). **Molto contenute anche le emissioni indirette di gas serra** (dovute ai processi di fabbricazione, trasporto, installazione e manutenzione dell'impianto): 30-50 grammi di CO₂, contro i 900 di carbone e i 365 di gas metano, per ogni kWh di energia elettrica prodotta.

Per promuovere la diffusione di impianti fotovoltaici nel territorio regionale, la **Regione Umbria** ha indetto un **bando dall'efficace titolo "Solar attack"**: il bando prevede una dotazione finanziaria di 3,2 milioni di euro, di cui 1,9 milioni da utilizzare per sovvenzioni a fondo perduto, da ripartire tra piccole medie imprese e grandi imprese.

L'obiettivo del bando è quello di **incentivare fortemente l'autoconsumo delle aziende**, attraverso la realizzazione di impianti fotovoltaici e accumuli.

Le imprese potranno presentare domanda per tre diverse taglie: Small, per impianti fino a 75kWp di potenza, Medium per impianti da 75kWp a 150 kWp e Large per impianti sopra i 150kWp.

Le spese ammissibili comprendono i costi relativi all'acquisto di macchinari, impianti, attrezzature, componenti, nonché le relative spese di montaggio e allacciamento; saranno compresi anche i costi di progettazione e gli interventi edili connessi all'installazione dell'impianto.

La posta dell'Istituto Paritario Leonardi



della Dott.ssa Nicoletta Utzeri
info@istitutoparitarieonardi.it

Stavo valutando l'iscrizione presso il vostro Istituto. Il mio sogno è diventare hostess di volo. Quindi vorrei frequentare il Liceo Linguistico, che però non è fra gli indirizzi di studio attivi presso di voi. (Sara 15 anni) Peccato che non abbiate tra i vostri indirizzi il Liceo Linguistico, come mai? (Luce)

Cara Sara e Luce, la vostra domanda è simile a quella che mi hanno rivolto diversi ragazzi con i quali mi è capitato di parlare in questi anni, gli stessi che poi hanno deciso di iscriversi al Leonardi e non se ne sono affatto pentiti. Gli indirizzi di studio ministeriali che hanno durata quinquennale da poter scegliere nella nostra scuola sono: **ITE – Amministrazione Finanza e Marketing (AFM); IP. Servizi della sanità e assistenza sociale (IPSASS) e Liceo Scientifico**. I 3 indirizzi coprono le principali aree di formazione e rappresentano una valida opzione per accedere a qualunque cor-

so post-diploma o facoltà universitaria, a master di primo livello e concorsi pubblici. Tenete in considerazione, ad esempio, che i percorsi in AFM e IPSASS prevedono nel piano di studi ministeriale, due lingue straniere INGLESE e SPAGNOLO che, nel vostro caso, rappresentano un'ottima base di partenza per raggiungere gli obiettivi lavorativi. Mi permetto, inoltre di consigliare di fare le vostre scelte sulla base di una valutazione complessiva, delle conoscenze di partenza e delle finalità da raggiungere. Se volete, potete venirmi a trovare e parlarne insieme. Le classi a numero controllato di studenti permettono agli stessi di ricevere la massima attenzione da ciascun professore. In questo modo si raggiunge la formazione ottimale insieme alla consapevolezza delle proprie scelte di vita e lavorative future.

Gli studenti iscritti al quinto anno sostengono l'Esame di maturità presso la vostra sede di Perugia in via Mario Angeloni?

Caro Marco, in tantissimi mi fate questa domanda. La risposta è assolutamente sì. Il nome LEONARDI, da 6 anni, è il nome dell'**Istituzione Scolastica Superiore Paritaria** funzionante in tutto e per tutto come una scuola statale. Gli esami di maturità si effettuano presso la nostra sede di Via Mario Angeloni e si svolgono **nelle medesime modalità degli esami di Stato nelle scuole statali**. I titoli di studio (pagelle e Diploma) rilasciati dall'Istituto Leonardi **hanno lo stesso valore legale** di quelli rilasciati dalle scuole statali. Ogni anno si diplomano con noi una media di 60 studenti suddivisi nei 3 indirizzi di studi.

Gentile Nicoletta, mio figlio frequenta la terza media e vorrei iscriverlo già a partire dal primo anno di superiori al Paritario Leonardi. È possibile? Noi a gennaio abbiamo fatto la domanda scegliendo un'altra scuola superiore ma vorremmo poter cambiare.



Gentile Pier Francesco, l'Istituto Leonardi è un Istituto Scolastico Superiore Paritario che svolge il servizio pubblico di istruzione. Per gli alunni iscritti alla nostra scuola, **la re-**

golare frequenza alle lezioni assolve l'obbligo di istruzione. Quindi saremo lieti di poter annoverare Suo figlio Andrea tra i nostri studenti sin dal primo giorno del primo superiore. Le dirò di più: molti genitori di ragazzi arrivati al Leonardi in seguito al trasferimento dalla scuola statale, rimpiangono di non aver fatto questa scelta per il proprio figlio non appena terminata la terza media. Relativamente al fatto di aver già fatto la domanda di iscrizione presso una scuola superiore diversa dalla nostra, prendo l'occasione per informarla che **è possibile cambiare scuola** richiedendo il *"documento di nullaosta"* intestato all'Istituto paritario Leonardi. La nostra segreteria rimane a disposizione per qualunque informazione e/o per un appuntamento con la sottoscritta; sarà per me l'occasione di conoscere Lei e Suo figlio Andrea e farvi visitare la nostra scuola.

Salve Nicoletta, mia figlia frequenta con difficoltà e malumore la quarta classe di un istituto tecnico statale. Ha subito atti di bullismo alle medie e nell'attuale scuola non è riuscita a trovare il sostegno giusto da alcuni degli insegnanti che, invece, l'hanno "marchiata" come svogliata sin dal primo giorno. Ed invece mia figlia è molto intelligente, appassionata di psicologia e ha tantissima voglia di riscatto. Noi conosciamo già una vostra studentessa, iscritta già da due anni e la sua famiglia mi ha parlato molto bene di voi. Pertanto è possibile fare una prova per far vivere l'ambiente da mia figlia e poi in seguito valutare il trasferimento.

Cara Francesca, mi dispiace molto per la situazione di sua figlia. Nella nostra scuola non ci sono mai stati episodi di bullismo, noi tutti, dai professori, alla segretaria ed io in prima persona seguiamo quotidianamente gli studenti. Ci parliamo molto, al di fuori delle ore di lezione, li sproniamo ad aprirsi a chiarire eventuali incomprensioni; li indirizziamo ad avere fiducia in loro stessi e nella scuola. Se la loro passata esperienza scolastica è stata negativa questo non significa che loro non debbano più avere la possibilità di riscattarsi. Faccio sempre questo esempio: prendere sempre 4 a matematica non vuol dire non essere in grado di capire la materia; spesso basta cambiare approccio per ottenere risultati molto diversi. I nostri insegnanti sono selezionati oltre che per il loro cv professionale anche per le doti empatiche che consentono di anteporre al secco *"giudizio soggettivo"*, l'abilità di mettersi nei panni dei ragazzi per superare insieme insicurezze e paure tipiche della loro giovane età. È possibile **frequentare la nostra scuola per uno o due giorni di prova**, prima di prendere la decisione definitiva di trasferirsi e Diplomarsi al Leonardi. A proposito di psicologia, diversi nostri diplomati nell'indirizzo Servizi Sanitari si sono iscritti alla facoltà di Psicologia.

LEONARDI
ISTITUTO SUPERIORE PARITARIO

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

In Italia sono **12 milioni** le persone affette da **disturbi del sonno**: un adulto su quattro soffre di insonnia cronica o transitoria. Il libro **“L’arte di dormire bene”** di **Russell Foster**, professore di Neuroscienze circadiane e direttore dell’Istituto di Neuroscienze del Sonno e Circadiane a Oxford, pubblicato da **Aboca Edizioni**, è una guida preziosa per **capire meglio il meccanismo del sonno**.

Il problema, che incide negativamente sulla quotidianità di tante persone, parte da un’**errata concezione del funzionamento del nostro corpo**: molti immaginano infatti un organismo “superman”, performante ad ogni ora del giorno e della notte. Per questo motivo, nel suo testo Foster analizza e mette a confronto i risultati degli studi sui **ritmi circadiani** con quelli del sonno. Un approccio relativamente nuovo: è solo negli ultimi vent’anni che gli specialisti in questi due ambiti stanno mettendo in comune le loro scoperte. Come ricorda l’autore, infatti, *“non è possibile comprendere correttamente il sonno senza capire come funziona l’orologio biologico, e il sonno a sua volta regola l’orologio”*.

Nel suo libro Foster mette in discussione alcuni **“falsi miti”** tra i quali quello che riguarda le ore che ogni persona dovrebbe dormire



Russel Foster



L'arte di dormire bene

Conosci il tuo orologio biologico per riposare meglio, lavorare meglio, sentirti meglio



A CURA DI ABOCA

L’arte di dormire bene

Russell Foster nella sua guida alla scienza dell’orologio biologico sfata i falsi miti sul sonno e offre i suoi consigli per vivere al meglio

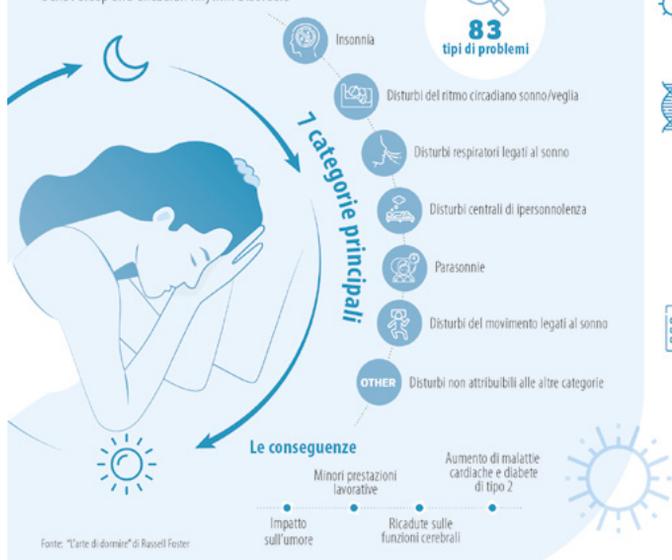
abocaedizioni.it

SE IL SONNO È MINACCIATO

I consigli del professor Russell Foster

I disturbi del sonno e del ritmo circadiano

SCRD: Sleep and Circadian Rhythm Disorders



Il legame con l'orologio biologico

Il ritmo circadiano è un ciclo biologico interno che dura circa 24 ore e regola molte funzioni fisiologiche del corpo, tra cui il sonno e la veglia



Cosa dice la scienza

- Il sonno è legato ai ritmi circadiani
- La luce ha un ruolo fondamentale in questo ambito
- Non c'è un numero di ore di riposo valido per tutti
- Recuperare le ore di sonno nel weekend non serve
- È scorretto definire la melatonina "l'ormone del sonno"
- Gli effetti della melatonina sintetica sono modesti



Cosa fare per riposare meglio?

- Promuovi il pisolino dopo pranzo
- Attenzione allo sport di sera
- Ridurre stress e tensione
- Fare un bagno prima di coricarsi
- Rimuovere i device dalla camera da letto
- Essere regolari negli orari



Aboca | EDIZIONI

per notte. Il valore medio, infatti, è fuorviante: ogni persona fa storia a sé. I ritmi di vita di ognuno dipendono da numerosi fattori, come la **genetica**, le **abitudini** e le **caratteristiche dell'ambiente**. Per questo occorre seguire con prudenza le indicazioni generali. In tanti pensano inoltre di recuperare le ore di sonno perse nella settimana durante il weekend, svegliandosi in tarda mattinata. Niente di più sbagliato: in generale, spiega l'autore, *“dormire per più tempo non cancella gli effetti accumulati a danno della vo-*

stra salute quando avete riposato meno”. Non mancano poi alcuni **“trucchi” per favorire il riposo** come ad esempio, scrive Foster, il **pisolino dopo pranzo** che può essere un valido aiuto per migliorare le prestazioni mentali nel resto della giornata, tuttavia non bisogna esagerare. La quantità di sonno ottimale è di **20 minuti**: una siesta troppo lunga diventa dannosa. O anche i **bagni rilassanti** l'adozione di strategie per diminuire lo stress accumulato durante la giornata. Piccoli grandi trucchi per concedersi, finalmente, un meritato riposo.



IL BLOG del dott. Lattanzi

PASSIFLORA

Postato dal Dott. Lattanzi - Farmacista e Consulente nutrizionale



La **Passiflora caerulea**, originaria del Sudamerica, è una vigorosa pianta rampicante con lunghe ramificazioni dotate di robusti viticci che le permettono di ancorarsi facilmente a qualunque supporto; il suo **frutto** chiamato **“della passione”** è il frutto di una pianta erbacea rampicante che raggiunge

anche i 10 metri d'altezza, conosciuta come Passiflora edulis, appartenente alla famiglia delle Passifloracee e coltivata anche a scopo ornamentale. Il nome gli fu dato dai missionari spagnoli che, vedendo i grandi e splendidi fiori bianchi dal centro rosa o viola per la prima volta, gli riconobbero nella forma i simboli della passione di Cristo.

La passiflora è usata soprattutto per la sua attività sedativa come **rimedio per l'insonnia** dovuta all'affaticamento, allo stress, alla depressione e a all'eccitazione cerebrale, per esempio in caso di studio intenso. Induce un sonno simile a quello fisiologico, senza causare né stordimento al risveglio, né assuefazione.

Le **proprietà ansiolitiche** della passiflora sono state confermate dalla moderna ricerca scientifica. Questo prodotto fitoterapico

trova quindi utile impiego in tutte le forme d'ansia e in ogni difficoltà del sonno, anche quelle provocate dalla menopausa e dalla depressione. La passiflora ha la capacità di **rilassare** e facilitare il riposo senza annebbiare la mente né provocare sonnolenza durante il giorno.

L'infuso, lo sciroppo e l'estratto fluido delle parti verdi, raccolte da giugno a settembre, hanno proprietà sedative del sistema nervoso; inducono un sonno fisiologico e una attività diurna priva di ottundimento. Già ai tempi della prima guerra mondiale, la passiflora fu utilizzata nella cura delle **"angosce di guerra"**.

L'infuso di foglie e fiori viene utilizzato per la psicoastenìa e le foglie, ricche di flavonoidi e curarine, hanno proprietà sedative e antispasmodiche. La passiflora è indicata **contro la tachicardia, l'ansia e l'insonnia** e le caratteristiche farmacologiche la rendono utile per facilitare lo svezzamento dagli psicofarmaci, sempre se utilizzata in ambito medico.

Come tutte le piante sedative e anti-ansia, la passiflora funziona meglio in abbinamento

ad altri prodotti venduti esclusivamente in farmacia dalle analoghe proprietà, come il gemmoderivato di tiglio, Nepeta cataria, l'escolzia, l'olio essenziale di lavanda, il biancospino, il papavero e la valeriana.

In **cucina** il suo frutto si consuma **al naturale**, tagliato a metà e spolpato con un cucchiaino. È molto buona mescolata allo yogurt bianco e nei frullati tipicamente esotici; si presta anche per la preparazione di marmellate e di gustosi cocktail profumati; il succo centrifugato è ottimo per aromatizzare arrostiti di maiale o di pollo.

Per quanto riguarda le proprietà nutrizionali, il frutto della passione è un vero e proprio **concentrato di energia**: è ricco di zuccheri, vitamina A, B, C ed E; di sali minerali quali il ferro, il fosforo e soprattutto il potassio, un solo frutto contiene in media quello di due-tre banane. È perciò ottimo per chi soffre di ritenzione idrica e di gastrite e colite ed è utile a prevenire le malattie cardiovascolari e l'esaurimento nervoso.

In farmacia è reperibile sotto forma di estratto secco, monoconcentrato fluido, tintura madre, capsule ed opercoli.©



Farmacia "Le Fornaci"

Parco Commerciale Le Fornaci
Via F.lli Briztarelli, 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](#)



A cura di Claudia Alfonso

smart & TECH

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



Pillole di insulina?

Forse si può..

È forse l'alba di una **rivoluzione in campo medico**?

Molto probabilmente sì.

Nuovi studi e sperimentazioni stanno portando a **scoperte incoraggianti** sul fronte insulina. Su **Nature Communications** è stato pubblicato uno studio condotto da un gruppo di ricercatori del Walter and Eliza Hall Institute di Melbourne che ha porta-

to alla scoperta di una molecola che imita l'**insulina** e che soprattutto può essere **assunta oralmente**.

Se tutto ciò fosse confermato si aprirebbe un nuovo fronte nella medicina che condurrebbe allo sviluppo di nuovi **farmaci** orali per i **pazienti diabetici**. Per questi ultimi si tratterebbe di un grande miglioramento della qualità della vita.



Immagine da techprinceess.it

Sony ha pensato a una fotocamera che permette di **fotografare il mondo** anche se si è affetti da **disabilità visiva**.

All'apparenza non cambia molto dalle tradizionali macchinette ma nei fatti è in atto un grande cambiamento, poiché questi nuovi dispositivi sono dotati di un **mirino a proiezione retinica**, Retissa Neoviewer, realizzato dalla giapponese QD Laser.

Questo apparecchio è in grado di creare un debole fascio di luce a colori che passa attraverso il centro della **pupilla** consentendo così all'utente di vedere un'**immagine nitida**.

Ovviamente, tutto è soggetto al grado di **disabilità visiva** presente ma per alcuni questa macchinetta può diventare un vero e proprio **occhio digitale**.

Arriverà in estate e sarà prodotta da Sony

La macchina fotografica per ipovedenti



Il lombrico?

Un robot per il futuro

Avete presente il **lombrico**?

Quel vermicello lungo e strisciante?

Sì proprio quello! È diventato un robot per il futuro!

Ideato e realizzato da alcuni ricercatori dell'**Istituto Italiano di Tecnologia di Genova** che hanno sfruttato la biologia dei lombrichi per realizzare un dispositivo unico nel suo genere, un **dispositivo** capace di muoversi proprio come questi vermi che, per loro genetica, possono alternare la contrazione muscolare così da potersi muovere anche in spazi molto piccoli e stretti.

Questo **soft robot modulare**, costituito da meccanismi capaci di accorciarsi o allungarsi a seconda delle esigenze, che si muove a una velocità pari a circa 1,35 millimetri per secondo, potrebbe trovare in futuro numerosi campi di applicazione: **operazioni di scavo**, di ricerca, **esplorazione del sottosuolo** della Terra o di quello di nuovi pianeti.

*Immagini: D. Farina
Istituto Italiano Di Tecnologia
© IIT, All Rights Reserved*





La giovane e prodigiosa umbra che a 28 anni è una direttrice di orchestra di successo

NIL VENDITTI

Tutto è iniziato per uno scherzo, poi talento e passione hanno portato la musicista ad affermarsi a livello nazionale e internazionale

Testo: Isabella Zaffarami

Brano: "La Primavera" - Antonio Vivaldi

Foto: Alessandro Bertani

"A 28 anni sto vivendo il mio sogno". Così

Nil Venditti racconta di sé. Il tono sicuro e consapevole fa emergere la passione per questo lavoro e la fierezza per quanto raggiunto. In questo momento è in tournée con l'**Orchestra da Camera di Parigi**, concerti tutte le settimane, una vita certamente intensa ma anche, appunto, da sogno.

Nil Venditti nasce e cresce a Perugia, si appassiona da bambina alla **musica classica** e in particolare al **violoncello** e inizia a suonare giovanissima. A 10 anni è già iscritta al corso decennale di violoncello al **Conservatorio Francesco Morlacchi di Perugia** e riesce a diplomarsi in appena 8 anni. Nel frattempo inizia lo studio e la collaborazione anche con la "**JuniOrchestra**" dell'**Accademia Nazionale di Santa**

Cecilia di cui ben presto diventa primo violoncello. Tante ore di studio, anche nella fine settimana, costano qualche sacrificio e un bel po' di fatica e gli impegni, anche fuori città, sono causa di qualche uscita anticipata da scuola e di conseguenti manifestazioni di disappunto da parte degli insegnanti, ma la giovanissima musicista, sostenuta dall'affetto e dalla fiducia dei genitori, tira dritto per la sua strada. Un giorno, proprio a Roma, il direttore della JuniOrchestra, il **Maestro Simone Genuini**, con la complicità dei compagni di corso, organizza per lei un piccolo tranello. "*Chi vuole salire sul podio a dirigere al mio posto?*", chiede.

Il coro "*Nil, Nil, Nil*" non le lascia scampo. Uno scherzo che rivela un **talento da coltivare**. "*Non hai fatto male* - le dice il Maestro Genuini - *perché non provi a studiare direzione d'orchestra?*". Le consiglia quindi le migliori scuole e i migliori maestri.



Nil Venditti ha studiato direzione d'orchestra alla Zürcher Hochschule der Künste sotto la guida del **professor Johannes Schlaefli** e ha frequentato la Conducting Academy associata al Pärnu Music Festival sotto la guida di Paavo Järvi, Neeme Järvi e Leonid Grin.

In Italia si è diplomata in violoncello con **Francesco Pepicelli** e in direzione d'orchestra con **Marcello Bufalini**. Nel 2014, appena maggiorenne, ha diretto, in alcuni brani, l'orchestra del **Concerto di Natale alla Camera** dei Deputati e nel 2015 ha diretto in occasione della **Giornata della**



Donna, al Quirinale. Sempre nel 2015, **ha vinto** la sezione Direzione d'orchestra del prestigioso **Premio Abbado** e negli stessi anni ha dato vita, insieme ad alcuni altri studenti del conservatorio di Perugia, alla **“Sol’Orchestra”** e all’evento **“Insieme Music Festival”**.

Nelle scorse stagioni ha collaborato con orchestre di tutto il mondo, compresa l’Orchestra dell’Arena di Verona e l’Orchestra della Toscana di cui è stata **Direttore Ospite Principale** da giugno 2020 a maggio 2022. Nella stagione 2022/23, Nil Venditti è tornata a dirigere la **Deutsche Kammerphilharmonie**, l’**Orchestra dell’Opera di Parigi** e la **Tonhalle Orchester Zürich** e ha debuttato, tra le altre, con la **Liverpool Royal Philharmonic Orchestra**.

Quali stimoli ed eventualmente quali ostacoli ritiene di aver incontrato nel suo percorso di musicista per il fatto di essere nata e cresciuta a Perugia?

Penso che a Perugia e in Umbria in generale, dal punto di vista musicale si potrebbe fare molto di più. Per quanto mi ri-

Nella stagione 2022/23, Nil Venditti è tornata a dirigere la Deutsche Kammerphilharmonie, l’Orchestra dell’Opera di Parigi e la Tonhalle Orchester Zürich e ha debuttato, tra le altre, con la Liverpool Royal Philharmonic Orchestra



guarda comunque devo dire che, essendo l'unico direttore di orchestra umbro, ho avuto molte opportunità, tanta attenzione e grande spazio, potendo ad esempio essere chiamata, giovanissima, a dirigere l'Orchestra da Camera di Perugia. In tanti, nel mondo delle istituzioni, dell'arte e della cultura, hanno creduto in me e mi hanno offerto fiducia e supporto. Mi fa piacere, tra questi, menzionare Maria Teresa Severini che, da assessore alla Cultura del Comune di Perugia, mi ha dimostrato grande vicinanza. Più di tutti tengo tuttavia a ringraziare i miei genitori che mi hanno sostenuto in ogni modo possibile arrivando a ospitare in casa nostra le prove della "Sol'Orchestra" e a preparare poi da mangiare per tutti.

Cosa si prova a dirigere un'orchestra?
Cosa la appassiona di più di questa professione?

Amo la musica in generale, ma la direzione di orchestra ti dona una prospettiva diversa. Suonando uno strumento leggi un solo spartito mentre quando dirigi hai a che fare con le partiture di tutti gli strumenti. Sul podio hai una visione di insieme, vedi la musica da un punto di vista diverso, ne capisci il senso più profondo e sperimenti appieno la libertà che è in grado di regalare.

Quello della direzione di orchestra, si sa, è un mondo prevalentemente maschile anche se sembra che anche in questo settore la presenza delle donne sia in aumento. Qualche tempo fa c'è stato un

“Sul podio hai una visione di insieme, vedi la musica da un punto di vista diverso, ne capisci il senso più profondo e sperimenti appieno la libertà che è in grado di regalare”

ampio dibattito anche sull'opportunità di chiamare le donne che fanno questa professione direttori o direttrici d'orchestra. Cosa pensa di tutto questo?

Penso che il solo parlare di differenze tra uomini e donne è, o quantomeno dovrebbe essere, superato e inutile. Anche la polemica tra direttore e direttrice ritengo sia tutto sommato superflua e la lascio a chi ha voglia e tempo di dibattere di questo. Chiamatemi come volete, non fa molta differenza per me.

Tra l'altro in un settore che viene percepito come molto legato alle consuetudini e ai cerimoniali tradizionali a lei piace sperimentare e innovare.

Sì mi piace l'idea di ricercare esperienze inclusive per un nuovo pubblico. Per questo ad esempio ho promosso il Concerto per pubblico e orchestra di Nicola Campogrande, commissionato in origine per la Philharmonie de Paris, in cui gli spettatori hanno ricevuto dei kazoo e delle mentine incellofanate con i quali hanno potuto interagire con l'orchestra, entrando a far parte della performance. Inoltre la scorsa stagione ho diretto Out of the Ordinary, prima “community opera” in re-

altà virtuale realizzata dall'Irish National Opera. Sono state entrambe esperienze molto belle e significative.

Cosa si aspetta dal futuro?

Posso dire che a 28 anni sto vivendo il mio sogno e quindi davvero non potrei desiderare più di quanto già ho. Sono partita da San Francesco al Prato a Perugia e sono arrivata a vivere a Zurigo e a fare concerti ogni settimana, in tante diverse città europee. Spero di mantenere l'energia e l'entusiasmo per continuare così. Mi piacerebbe anche un giorno tornare nella mia Umbria per fare qualcosa di bello, dar vita a un grande e serio progetto musicale, penso a un'orchestra sinfonica in particolare: questo sì è un sogno che tengo nel cassetto e su cui vorrei in futuro lavorare.



BRAND CULTURALE

A Perugia prende forma l'hub della creatività
per generare nuove connessioni e nuovi progetti



Testo: Danilo Nardoni
Brano: "As It Was" - Harry Styles

Brand Culturale è un hub di diverse **creatività** nato da durature sinergie e pensato con l'idea che la nostra terra, l'Umbria, sia soprattutto un grande "brand culturale" e con la ferma convinzione che questo rappresenti una importante leva per la nostra economia.

L'**agenzia creativa transdisciplinare**, con sede a **Perugia**, immagina, sviluppa e promuove progetti per generare "connessioni" produttive tra cultura, sapere e mondo dell'impresa. I **valori** sono quelli dell'Umbria, in cui privato e pubblico si uniscono sviluppando e promuovendo progetti che coniugano tradizione e contemporaneità, puntando su sostenibilità, innovazione e bellezza e ponendo identità territoriale e cultura alla base di ogni azione.



Oltre la passione per culture e sottoculture, in Brand Culturale si punta a catalizzare **energie** e **progettare percorsi condivisi** e sinergici che possano generare nuove economie.

Il **collettivo** è formato da **professionisti**, umanisti, tecnici, creativi, giornalisti, esperti di marketing, comunicatori, studiosi, architetti, fashion expert, manager del food and beverage, creativi digitali, fotografi, art director.

Tutti profili che investono e credono sulla comunicazione culturale come forma di "marketing" adatta all'Umbria e in generale al patrimonio artistico italiano, tra i più ricchi e invidiati al mondo..

Tra i primi progetti avviati c'è "**Connessioni**", una opportunità di promozione inte-

Un collettivo formato da professionisti, umanisti, tecnici, creativi, giornalisti, esperti di marketing, comunicatori, studiosi, architetti, fashion expert, manager del food and beverage, creativi digitali, fotografi, art director. Fra i partner del progetto anche Piacere Magazine

grata, per l'**incoming turistico-culturale** e gli scambi formativi e commerciali tra l'Umbria e l'estero.

“Conessioni” è lo strumento con cui Brand Culturale vuole promuovere e raccontare l'Umbria e gli umbri in Europa e nel mondo, con lo scopo di avviare nuovi rapporti culturali, artistici, commerciali, turistici e formativi.

Dopo “Conessioni01”, che si è svolto nel giugno 2022 in **Olanda**, ad **Amsterdam** e **L'Aja**, creando le prime importanti sinergie, la nuova tappa “Conessioni02” oltre che ritornare in Olanda si affaccia anche in Norvegia.

Occasioni di promozione grazie ad iniziative in Paesi con un elevato potere d'acquisto ed un particolare interesse per l'Italia.

Il **roadshow** ha fatto tappa ad **Amsterdam** e ad **Oslo** alla presenza della stampa, di operatori di settore, tour operator e



pubblico selezionato dai partner stranieri, caratterizzate da un programma che ha messo sotto i riflettori la presentazione dell'Umbria per una promozione turistica, territoriale e imprenditoriale, la promozione della mostra sul Perugino alla Galleria Nazionale dell'Umbria, la promozione di Umbria Jazz, oltre ad un focus sull'eno-gastronomia e le eccellenze umbre.



Una progettualità promossa e sostenuta dall'**Assessorato alla cultura e turismo della Regione Umbria** e dalla partecipata **Sviluppumbria**, e con una serie di altri partner e compagni di viaggio come **Comune di Perugia, Università per Stranieri di Perugia, Galleria Nazionale dell'Umbria, Umbria Jazz, Aeroporto Internazionale dell'Umbria "San France-**

sco di Assisi", Scuola di Musica Piano Solo, Piacere Magazine, Ambasciata Italiana a L'Aja, Ambasciata d'Italia ad Oslo, Istituto Italiano di Cultura di Amsterdam, Istituto Italiano di Cultura di Oslo.

Dallo spirito di coesione e di condivisione, da cui è nato Brand Culturale, e fermo l'obiettivo costante di valorizzare l'Umbria e le sue eccellenze, sono altre le iniziative che l'**hub inclusivo di progettualità** ideato da alcuni creativi umbri ha deciso di mettere in atto. Tutto con la logica di sviluppare **iniziative "creative" al servizio del territorio**, uno degli asset fondamentali dell'hub.

Sul terreno dell'**arte contemporanea**, ad esempio, è nata la sinergia con **Trebisonda**, luogo di grande ricerca nel panorama della contemporaneità, nell'ottica di una promozione culturale che contraddistingue l'operato di entrambe le realtà.



brandculturale.it



EKBATAN
THE ART OF CARPET



Perugia
Via della Pallotta 2/b - 06126
Tel: 393 3091990
Milad@ekbatancarpets.com
Ekbatancarpets.com



- 🏠 Prova a casa
- 🧺 Lavaggio
- ♻️ Permuta tappeti usati
- 🔧 Restauro d'arte
- 👤 Perizie e consulenze

Sopralluoghi, consulenze e preventivi su misura con ambientazioni reali e virtuali.

Progetti in collaborazione con Architetti e Interior Designer per case, uffici e strutture ricettive.



EKBATAN

Benvenuti nell'affascinante mondo dei tappeti annodati a mano. Da oltre 40 anni, abbiamo selezionato con cura i tappeti più belli e di alta qualità per i nostri clienti, offrendo una vasta gamma di stili moderni, classici e decorativi.

I nostri tappeti sono realizzati dai migliori artigiani, utilizzando solo i materiali di alta qualità come la lana, la seta e il cotone. Grazie alla loro maestria, ogni tappeto è un pezzo unico, creando una sensazione di lusso e di eleganza per qualsiasi spazio.

I nostri tappeti moderni sono perfetti per gli interni contemporanei, con un'ampia scelta di disegni audaci, colori neutri e accattivanti.

I nostri tappeti classici, invece, si ispirano ai modelli tradizionali, e sono ideali per creare un'atmosfera classica e sofisticata nella tua casa.



I nostri tappeti decorativi sono perfetti per coloro che cercano qualcosa di unico e insolito.

Realizzati con materiali pregiati e con uno stile unico, questi tappeti possono essere utilizzati come pezzi focali per creare uno spazio elegante e accogliente.

Il nostro obiettivo è aiutare i clienti a scegliere il tappeto perfetto per le loro esigenze.

Se stai cercando un tappeto che aggiunga eleganza e stile alla tua casa, contattaci.

☎ 393 3091990

✉ Milad@ekbatancarpets.com

Fino all'11 Giugno

LA MEGLIO MOSTRA D'ITALIA

L'esposizione dedicata al Perugino per il cinquecentenario della sua morte alla Galleria Nazionale dell'Umbria è meraviglia pura



Son trascorsi 500 anni da quando **Pietro di Cristoforo Vannucci** morì a Fontignano a causa di un'epidemia di peste che colpì il paese in quegli anni. Le sue spoglie sono custodite qui, nella nostra terra, perché il Divin Pittore è il simbolo di questa splendida Umbria, piena di arte, cultura e bellezza.



E così, a 500 anni dalla sua morte, hanno avuto inizio le celebrazioni per omaggiare questo grande artista come merita il cui evento di punta è la grande mostra della Galleria Nazionale dell'Umbria e curata dal suo direttore Marco Pierini e dalla conservatrice del museo Veruska Picchiarelli: ***Il Meglio Maestro d'Italia. Perugino nel suo tempo.***

Una mostra che vede la collaborazione tra la GNU e i più importanti musei nazionali e internazionali, come le **Gallerie degli Uffizi di Firenze**, il **Musée des Beaux-Arts di Caen**, la **National Gallery di Washington**, in una vera e propria partnership



scientifica, che restituisce a Perugino, assoluto protagonista del Rinascimento, il ruolo di preminenza artistica che il suo pubblico e la sua epoca gli avevano assegnato, attraverso prove capitali della sua produzione, dalla formazione fino allo Sposalizio della Vergine del 1504, ovvero nel momento in cui si trovava all'apice della sua straordinaria carriera.





Il progetto espositivo, composto da quasi **settanta opere**, ha scelto d'individuare solo dipinti del Vannucci antecedenti al 1504, anno nel quale egli lavorava a due commissioni che segnano il punto più alto della sua carriera: la **Lotta fra Amore e Castità già a Mantova, ora al Louvre di Parigi**, e soprattutto lo **Sposalizio della Vergine** per la cappella del Santo Anello del Duomo di Perugia, **oggi nel Musée des Beaux-Arts di Caen (Francia)**.

La mostra dà conto, nella maniera più completa possibile, dei passaggi fondamentali del suo percorso: dalle prime collaborazioni nella bottega di Andrea del Verrocchio alle capitali imprese fiorentine che fecero la sua fortuna (come ad esempio le **tre tavole già in San Giusto alle Mura**, oggi nelle Gallerie degli Uffizi, o la **Pala di San Domenico** a Fiesole); dagli straordinari ritratti alle monumentali pale d'altare, quali il **Trittico Galitzin**, ora

alla National Gallery di Washington, e il **Politico della Certosa di Pavia**, per gran parte alla National Gallery di Londra ed eccezionalmente ricomposto per l'occasione.



L'esposizione riflette sul ruolo che il Vanucci ha effettivamente svolto nel panorama artistico contemporaneo grazie al rapporto che lo ha legato ai protagonisti di quell'epoca, seguendo geograficamente gli spostamenti del pittore o delle sue opere attraverso l'Italia.

È sorprendente, infatti, come Perugino abbia lasciato **tracce profonde** del suo magistero in tutte le località della penisola toccate dalla sua attività, da nord a sud, a iniziare ovviamente dall'Umbria e dalla Toscana, teatri per eccellenza del suo lavoro, nonché sedi delle sue botteghe di Perugia e Firenze.

La fondamentale impresa decorativa della Cappella Sistina, ad esempio, è alla base di un filone umbro-laziale del 'perugini-



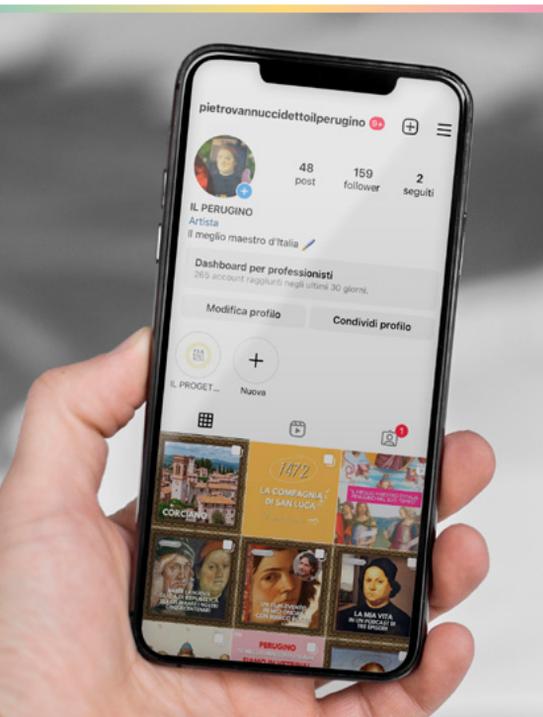
smo', che trova interpreti sublimi in personaggi quali **Antoniazzo Romano**, o **Antonio da Viterbo detto il Pastura**.

È una mostra che incanta, che cattura, che innamora. Una mostra che testimonia la **grandezza di questo artista e che racconta la meraviglia della sua opera.**



@pietrovannuccidettoilperugino

PERUGINO INFLUENCER ANTE LITTERAM



Un anno importantissimo per il nostro **Perugino**.

Il grande, **il Meglio Maestro d'Italia**, che segnò un'epoca, di cui tanti si innamorarono, il cui stile nel tempo influenzò moltissimi altri pittori.

Sono ormai partite le celebrazioni indette per omaggiarlo a **500 anni** dalla sua morte. Celebrazioni che non solo metteranno al centro la sua persona, la sua vita, la sua opera e il suo stile, ma anche i luoghi di questa **Umbria** che lo vide nascere e che ancora oggi ne custodisce **le spoglie**.

E se davvero si vuole conoscere la sua biografia, ma anche la sua arte, i paesi in cui visse, le sue creazioni, le particolarità della sua pittura, i suoi amori, le sue amicizie, i suoi maestri e i suoi allievi la cosa più opportuna da fare è senza ombra di dubbio seguire il profilo **@pietrovannuccidettoilperugino**.

Questo è l'account Instagram in cui Pietro Di Cristoforo Vannucci si racconta in

Una pagina Instagram bellissima che mostra la vita del Maestro rinascimentale raccontandone le gesta in prima persona, come un influencer contemporaneo. Fra arte e promozione del territorio

prima persona, come **un vero e proprio influencer**, seguendo il linguaggio 2.0 fatto di immagini tipico di IG.

Un profilo **educational**, pieno di curiosità e che avvicina non solo gli intenditori ma chiunque voglia saperne di più di questo grande artista.



A partire dall'**imprinting grafico**, d'impatto e riconoscibile, fino al font utilizzato per caption e didascalie. A fare da corollario video particolari e post di promozione e racconto che **omaggiano il territorio** regionale.

Una pagine in costante movimento, attiva e accattivante, **per amanti dell'arte** e profani che vi farà immergere nel mondo di questo straordinario artista attraverso un linguaggio contemporaneo.

 [@pietrovannuccidettoilperugino](https://www.instagram.com/pietrovannuccidettoilperugino)



PILLOLE DI FILOSOFIA

Arthur
SCHOPENHAUER
1788-1860

Il uomo per la felicità, lo
biondo rose agli avversari e
con la fortuna

Immanuel **KANT**
1724-1804

La sua filosofia è detta
"criticismo" in quanto è
segnata dal volutare e
giudicare per stabilire limiti e
possibilità delle esperienze
umane



nexma



GRAFOX SCHOOL

Renato CANTESIO
1596 - 1650

Fra i principali
fondatori della
matematica e della
filosofia moderna

GRAFOX



GRA FOX

NATURAL BORN DIGITAL

Grafox reinventa la scuola con il progetto Grafox School!

Personalizziamo aule, palestre, corridoi ed arredi scolastici per stimolare, con curiosità e meraviglia, l'apprendimento conscio e subconscio dei ragazzi. Inoltre, con **HyperWall** l'ambiente didattico diventa un vero e proprio ponte tra spazio fisico e digitale grazie a pareti personalizzate in grado di attivare contenuti multimediali presenti su una nuova e rivoluzionaria WebApp. Scopri di più su school.grafox.it

GRAFOX
School

HyperWall

IN COLLABORAZIONE CON

nexma

“HA GENERATO DIO” AD ASSISI L’ULTIMA OPERA DI RAFFAELE ARIANTE



In Assisi, i Frati del Terzo Ordine Regolare, ospitano, nella Chiesa di **Santa Maria sopra Minerva**, entrando a destra dal tamburo d'ingresso, un'opera di **Raffaele Ariante**, un tondo di centocinquanta centimetri di diametro, dal titolo **"Ha generato Dio"**.

“Con quest'opera – spiega l'artista – desidero restituire alla figura della Madonna la centralità che occupa all'interno della storia spirituale dell'Occidente: vedere in

Maria la mater Dei, colei che, per l'appunto, genera Dio. Comprendere il significato più autentico di questo evento divino della nascita e restituire all'icona di Maria la propria fondamentale natura di principio teologico irrinunciabile. Maria si pone all'inizio della vicenda divina, è garante del compimento, Maria è colei che genera...”

Insomma Ariante non nasconde di ispirarsi alla visione del filosofo **Massimo Cacciari**

Fra fede e filosofia, l'artista esplora ed esplosa la sua visione della centralità della Vergine nella religione e nell'arte

secondo il quale concepire Dio significa “metterlo alla luce, farlo *“ek-sistere”* nella sua pienezza di vita”. Il concepimento divino implica pertanto in sé e per sé già il generarlo, il darlo alla luce appunto. Ariante aggiunge che è innegabile, che in quest'opera, la figura del Padre risulta pressoché sbiadita, la **madre** è il **Mater-Dei**, il rapporto della madre col figlio.

“Maria – prosegue l'artista – è colei che genera, voglio dare il valore alla maternità alla Nascita di colui che è e che sarà il principio dell'inizio e della fine, l'Alfa e l'Omega”.

In quest'opera, nata nel 2022, Ariante ci suggerisce, oltre alla maternità ben definita in un **abbraccio tra la Madre e il Figlio**, all'interno di una mandorla rossa, la maturità di Dio attraverso altri segni, simboli che ci riportano al compimento dalla nascita alla crocifissione, quasi a ricordare, come dice **Rilke**, **“Gott reift”** **“Dio Matura”**.

Un altro segno, ben evidente nell'opera **“Ha generato Dio”** è la presenza di un uomo con le braccia aperte, tese verso l'alto che regge una chioma a forma di

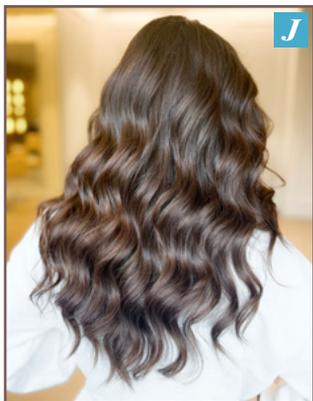


uovo *“Colui che era in principio presso Dio, come scrive Giovanni nel suo Vangelo: “tutto è stato fatto per mezzo di Lui, e niente senza di Lui è stato fatto di tutto ciò che esiste. In Lui era la vita, e la vita era la luce degli uomini”.*

Ma l'uovo è anche simbolo della resurrezione come un sepolcro dove stia riposando un principio di vita che un giorno sboccherà alla luce. L'Uovo di Resurrezione per eccellenza è il Cristo stesso. Possiamo dire, che questo lavoro di Raffaele Ariante, pittore nato a Pozzuoli nel 1958, ma che da oltre un ventennio vive, con Luisa, sua moglie e Arianna, sua figlia, nella **Seraphica Civitas**, ci racconta la Nascita la, la Morte e la Resurrezione, attraverso simboli a noi noti, di **Maria e suo Figlio**.

Bellezza naturale allo stato puro

J CENTRO
DEGRADÉ
JOELLE
PARRUCCHIERI



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

📍 Tosti Parrucchieri • 📸 Tosti Parrucchieri

UNA REGIONE A REGOLA D'ARTE

Quattro curatori umbri si raccontano:
da dove nascono le mostre che visitiamo e cosa
si nasconde dietro il panorama artistico locale

Testo: Lucrezia Sarnari - Brano: "As It Was" - Harry Style

Da cosa nasce una **mostra**? Cosa fa di preciso un curatore? Quali sono gli artisti che più di altri influenzano le sue scelte? Cosa ci racconta il **panorama artistico umbro**.

Abbiamo rivolto queste domande a **quattro curatori umbri** che negli anni hanno contribuito in prima persona ad **arricchire questo scenario** e a renderlo sempre più interessante e moderno.

Andrea Baffoni, Linda Di Pietro, Francesca Duranti e Michela Morelli ci raccontano le loro ispirazioni, le loro idee, chi sono i loro maestri e cosa sognano per il **futuro artistico** dell'Umbria rivelando che grazie all'arte si accendono scintille che possono illuminare un intero territorio.



Andrea **BAFFONI**



Dove vivi e di cosa ti occupi?

Vivo a Perugia. Sono uno storico, critico d'arte e curatore indipendente.

Sono anche giornalista pubblicista ma questa è un'attività marginale rispetto al resto.

Quando pensi ad una nuova mostra, da cosa parti, come si scelgono gli artisti e il tema?

A volte le mostre vengono richieste e allora ci si adegua al tema. Per cui anche gli artisti si scelgono in base al contenuto. Altre volte nascono come necessità espressiva, personale intendo, sia nei casi di carattere storico che in chiave attuale, ed è quindi il curatore a decidere il tema. Ma anche in questa circostanza la selezione degli

artisti risponde agli stessi criteri. Molto importante, però, in entrambi i casi, è lo spazio espositivo che a volte condiziona le scelte, soprattutto quando si ha a che fare con installatori e performer. Può però accadere, al contrario, che sia lo spazio espositivo a suggerire la mostra, e in questo caso non si tratta di condizionamento ma vera e propria “compartecipazione”.

Un artista che ti piacerebbe portare in Umbria?

Non c'è un artista. E non mi focalizzo nemmeno sulla regione. Cioè per me è sempre un fatto di scoperta.

Mi piace esplorare la creatività prima di tutto, come desiderio personale, poi certamente anche condividere le mie sensazioni, ma alla base c'è una mia generale ricerca di senso.

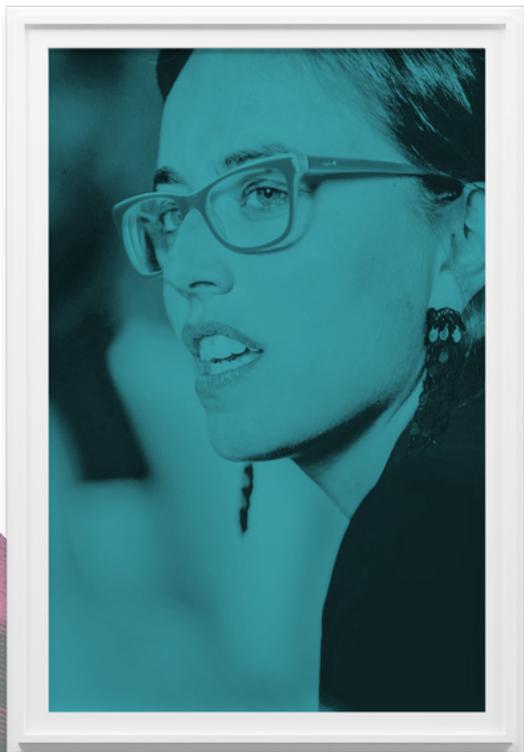
Quali sono le mostre che ti hanno segnato e fatto venir voglia di farne di tue?

La mostra di Jean Claire a Palazzo Grassi di Venezia. *Cosmos*, era il 2000, però l'ho capito molto più tardi. Cioè a quel tempo ero ancora all'Università e non sapevo che un giorno avrei fatto il curatore.



Poi col tempo ho iniziato a rendermi conto di come, volta dopo volta, l'impostazione che cercavo di dare alle mie mostre, le più grandi e articolate ovviamente, riprendeva proprio quella formula. Ma non si tratta semplicemente di struttura, quello che ancora oggi cerco, e che mi ha trasmesso *Cosmos*, è la possibilità di trasferire al visitatore un'emozione “avvolgente”. Non si tratta solo di esporre opere, ma di un percorso dove spazio e tempo formano un'unica esperienza estetica. Che poi è quello che a suo tempo facevano i Futuristi e tutti quei gruppi artistici convinti che la relazione tra arte e vita fosse inseparabile.

Linda DI PIETRO



Dove vivi e di cosa ti occupi?

Vivo tra Terni e Milano e dal 2020 mi occupo della direzione artistica di BASE Milano centro culturale multidisciplinare nel cuore di zona Tortona dove curo progetti culturali e di ricerca artistica sui temi del contemporaneo. Insegno curatela e progettazione contemporanea all'Università Cattolica di Milano e all'università di Pavia. Dal 2009, per 10 anni, ho gestito il CAOS di Terni.

Quando pensi ad una nuova mostra, da cosa si parte, come si scelgono gli artisti e il tema?

Da tempo mi occupo di formati espansi, che estendono e reinterpretano il concetto di mostra portando al suo interno la dimensione performativa, formativa e speculativa allo

stesso tempo, contesti dove quindi l'esperienza del pubblico prevale su una fruizione contemplativa. Tutta la questione curatoriale per me non ha a che fare con la mostra in sé, bensì ha a che fare con il mettere insieme persone e pensieri. Gran parte del mio lavoro è creare connessioni, attivare interloquzioni, produrre costellazioni. Curare un progetto artistico vuol dire costruire una costellazione di senso all'interno della quale la parte più importante è l'invito. Invitare un* o più artist* a sedere al tavolo per avviare la conversazione. Questo invito è guidato da incontri, letture, sensibilità comuni, sorprese. Nei progetti di mostre o festival mi interessa creare delle eterotopie, dei "luoghi altri", all'interno dei quali si esaudisce il desiderio di essere altrove, il desiderio di essere diversi, che si cela in ciascun* di noi. Ma quello a cui non rinuncio mai è la relazione, la dimensione attiva dell* spettator*, la transdisciplinarietà delle opere, la corallità del progetto.

Un tuo parere sullo stato di salute delle attività artistiche in Umbria.

L'Umbria fiorisce quando si apre. Nel primo decennio del 2000 sono nate moltissime esperienze artistiche e culturali innovative. Festival, gruppi, iniziative, delocalizzati spesso nelle città con un minor peso della storia sulle spalle, come Terni e Foligno, che hanno saputo interpretare le emergenze di quegli anni. Oggi percepisco una stasi, un letargo,

a tratti un'implosione. Questo vuol dire che c'è ancora qualcosa sotto la cenere, ma non si trova la miccia per farlo deflagrare. Resistono solo pochi baluardi di cultura tradizionale, e anche le città che nel passato hanno sperimentato di più, come Foligno e Terni, ora faticano a rendere sostenibili le proprie attività. Le risorse dedicate alla sperimentazione sono decisamente inferiori al passato. Serve una nuova alleanza tra indipendenti per tornare a produrre nuove narrative.

Quali sono le mostre che ti hanno segnato e fatto venir voglia di farne di tue?

Il formato che da sempre mi ha più colpito è Documenta, che si tiene con cadenza quinquennale nella città tedesca di Kassel. La mia prima Documenta è stata nel 2012 e l'ultima lo scorso anno. Un'occasione unica per aprire nuovi sguardi sul mondo. Dal punto di vista dei festival uno dei progetti più interessanti che ho mai vissuto e che mi è rimasto nel cuore è il festival di OEROL in un'isola nel nord dell'Olanda. Una vera e propria eterotopia.



Francesca DURANTI



Dove vivi e di cosa ti occupi?

Vivo e lavoro a Perugia, sono nata respirando arte, circondata da artisti e curatori che hanno indubbiamente segnato la mia vita, gusti, formazione, quasi tutto insomma e ho sempre considerato questa cosa una vera fortuna e un privilegio. Attualmente porto avanti tre aspetti particolari del mondo delle arti visive: la sua divulgazione, attraverso le pagine del Messaggero, la formazione, con dieci anni di insegnamento al NID (Nuovo Istituto Design), e l'Archivio di Gerardo Dottori, per cui porto avanti principalmente la promozione, oltre alla tutela del suo patrimonio e alla ricerca, ma se devo pensare alla cosa che mi ha resa più orgogliosa in questi anni è senza dubbio la riscoperta delle de-

corazioni murali all'interno dell'azienda Luisa Spagnoli.

Quando pensi ad una nuova mostra da cosa si parte, come si scelgono gli artisti e il tema?

Da tempo non curo più mostre, ho scelto altri ambiti di azione, ma le linee progettuali sono sempre state coerenti con il mio pensiero e i miei gusti, ovvero la promozione delle nuove generazioni da un lato, e il Novecento dall'altro, di cui nutro una profonda passione. L'idea nasce dallo studio, sempre, che la mostra sia commissionata o spontanea.

Un artista che ti piacerebbe portare in Umbria?

Mi piacerebbe portare artisti di fama internazionale a San Francesco al Prato con una installazione site specific: sono convinta che se un Plessi, Kapoor, Viola o Eliasson vedessero che posto è, saprebbero creare qualcosa di unico e farlo tornare al Pantheon dell'arte che è sempre stato.

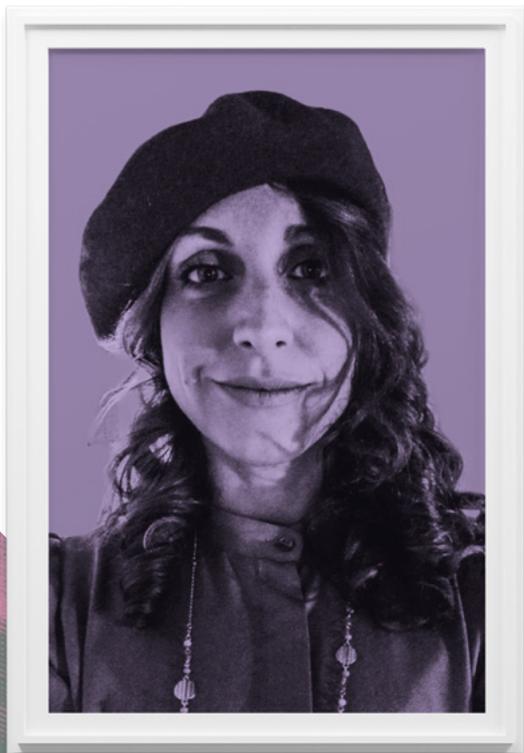
Quali sono le mostre che ti hanno segnata e fatto venire voglia di farne di tue?

Le mostre che mi hanno segnata partono dalle Biennali di Venezia visitate nell'infanzia, le grandi rassegne sul Fu-

turismo, e se penso che poi ho fatto parte dell'organizzazione di quelle esposizioni pazzesche, come il Centenario del Futurismo al Guggenheim di New York, posso solo dire che Gerardo Dottori mi ha aperto porte che non avrei mai immaginato o sperato. Ho iniziato a sognare di curare mostre già dai tempi dell'Università, quando girando l'Europa per musei e festival di arti visive mi è venuta una gran voglia di tirare fuori la mia città dal passato e proiettarla verso il futuro attraverso le arti contemporanee. Per un po' ci sono riuscita, ne restano testimonianze interessanti, tanti artisti con cui ho collaborato, mostre, festival, pubblicazioni, ma poi la battaglia verso la modernità era diventata complessa e ho preferito prendere altre strade.



Michela MORELLI



Dove vivi e di cosa ti occupi?

Vivo a Perugia dai tempi dell'Università ed è da allora che mi occupo di arte contemporanea, ho proseguito gli studi fino al dottorato e ho continuato a lavorare nel settore tra ricerca, saggi, curatele, convegni, gestione museale e didattica. Oggi collaboro con il Professore Michele Dantini presso l'Università per Stranieri e sono responsabile per il concessionario dei servizi del Circuito museale comunale.

Quando pensi ad una nuova mostra, da cosa si parte, come si scelgono gli artisti e il tema?

Sono sempre stata convinta che mostre e ricerca non

possano essere scisse: un museo o un'esposizione non sono una raccolta di figurine, né possono essere un luogo di esclusiva evasione o sede di acritica celebrazione, che equivale a sminuire tutte le parti in causa. Sia l'artista che il curatore devono avere degli argomenti solidi da svolgere o da esplicitare e devono poter comunicare con chiarezza, anche con il pubblico.

Diversamente il risultato è fallimentare. Una mostra è qualcosa che dice e che resta e implica qualità. Sulle fondamenta metodologiche, poi, si costruisce insieme.

Un artista che ti piacerebbe portare in Umbria?

La mia impostazione è sempre storica, anche quando lavoro con artisti viventi. Pensando l'Umbria come scenario, mi piacerebbe portarci di nuovo artisti che un tempo ebbero un legame con questa terra, ideale o materiale, come ad esempio Maurice Denis, ma anche interessanti pittori come Scipione Bonichi e Mario Mafai, Paul Klee o Gerard Richter.

Quali sono le mostre che ti hanno segnato e fatto venir voglia di farne di tue?

In origine non fu proprio una mostra, ma una visita fatta quando ero bambina al Mausoleo di Galla Placidia e capì di voler fare questo mestiere quando nel 2004 visitai la grande mostra di Perugia. Studiando poi mi interessai all'epoca contemporanea che, anche se è cronologicamente la più vicina, in molti suoi aspetti presenta rimozioni, meccanismi e problemi critici ancora tutti da affrontare.



ROYAL ENFIELD ARRIVA A PERUGIA

È il più antico marchio di moto sempre rimasto in produzione: i suoi modelli sono sinonimo di altissima qualità e garanzia di guida emozionale a prezzi contenuti



Royal Enfield arriva a Perugia grazie all'intuito e al lavoro di costante ricerca della **concessionaria Flli Palomba**.

Il marchio di origini inglesi ha sede in India e produce veicoli a due ruote da oltre **120 anni**, senza mai aver interrotto la produzione, garantendo un prodotto di **livello premium** che viene venduto a prezzi più che accessibili.

«Nella nostra concessionaria – spiega **Nicola Palomba** – il cliente può visionare e provare l'intera gamma, attualmente composta da **otto diversi modelli** e che si amplierà entro il 2026 con ulteriori undici moto. Le due ruote targate **Royal Enfield** rientrano nella cosiddetta fascia media e sono adatte ad un pubblico parecchio disparato. Sia il neofita che vuole cominciare, che il motociclista esperto che vuole un veicolo da tutti i giorni potranno sbizzarrirsi nello scegliere il modello più adatto alle proprie esigenze».



Design diverso ma di ispirazione spiccatamente anni cinquanta con una costante: l'altissima qualità dei materiali utilizzati per la costruzione delle moto.

«**Il marchio** – continua Palomba – è sinonimo di alta **qualità**, sia nei materiali utilizzati che nelle modalità di produzione dei prodotti. Il **design**, molto **accattivante**, viene declinato in modi diversi mantenendo la peculiarità dell'ispirazione, del colore e delle forme rassicuranti».

Prestazioni da provare perché quello che Royal Enfield suggerisce è di andare oltre ai numeri dei propri prodotti e di **lasciarsi emozionare**.

«Se un motociclista navigato – conclude Nicola Palomba – potrebbe storcere il naso leggendo la scheda tecnica di que-

ste moto, il consiglio è quello di **provarle su strada o fuori** e di lasciarsi guidare perché quello che queste moto assicurano è una guida emozionale. Inoltre Royal Enfield ha costruito un suo mondo e un suo immaginario nel quale invita i nuovi clienti ad entrare, regalando a chi acquista una due ruote l'iscrizione al **Royal Enfield Riders Club Europe**, oltre ad assicurare tre anni di garanzia sul prodotto e **tre anni di assistenza stradale gratuita**».

Un vero e proprio invito ad entrare nel mondo Royal Enfield!



Fratelli Palomba

Via Cortonese, 67 / Perugia

T. 075 5051741



GIULIANO AVEVA UN FIUTO ECCEZIONALE PER IL TARTUFO

PM incontra “Giuliano Tartufi” un imprenditore moderno, che ha trasformato la sua passione in un piccolo impero e che ora con il suo nome (e il suo brand) è fra i leader indiscussi del mercato di uno dei prodotti più pregiati del territorio

Testo: Andrea Pescari - Brano: “Piove” - Lazza

Leader nel settore dei tartufi, personaggio acuto e illuminato, **Giuliano Martinelli** in pochi anni si è imposto come una delle realtà più importanti del settore. Una bella storia d'impresa, passione e tenacia che abbiamo deciso di farci raccontare dal diretto interessato.

Giuliano, com'è nata la tua passione per il tartufo?

Sono quasi 42 anni che vado a tartufi insieme alle mie cagnoline. Ho iniziato quando avevo 17 anni, al tempo lavoravo in fabbrica. Avevo degli amici che anda-

vano a tartufi e tornavano la mattina con settemila, diecimila lire, io in un mese ne guadagnavo sessantamila; oltre che per il divertimento, quindi, era anche un modo per arrotondare lo stipendio e andare a mangiare una pizza la sera. E nel frattempo è diventata la mia più grande passione.

Ricordi la prima esperienza di caccia al tartufo?

La ricordo come se fosse ieri. Presi la cagnolina di mio nonno, si chiamava Sara, e andai nelle mie zone, vicino a Pietralunga. Il primo giorno trovai subito un tartufo bello grande e il mio amico mi disse: “Con quello ci fai 3mila lire!”. E allora mi sono

sky

OFFERTA SPECIALE

Valida fino al 2 aprile



Sky Wifi + Sky TV + Sky Sport

34,80€
anziché 74,90€
al mese per 18 mesi

Costo di
attivazione
Sky Wifi **0€**

Sei già cliente Sky e non hai ancora Sky Wifi? C'è un'offerta anche per te.

Per saperne di più vieni a trovarci:

o&p[®]
multiutility

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

Il tartufo è il re assoluto della tavola. In Umbria lo sappiamo cucinare, apprezzare, valorizzare. Il tartufo ci rappresenta ed è apprezzato nel mondo

detto che se era così facile, intanto lo avrei mangiato, e poi avrei pensato a trovarne tanti altri. Poi per un anno e mezzo non ne trovai nemmeno uno... (dice ridendo, ndr).

Che cosa ti hanno lasciato queste prime esperienze?

Inizialmente non avevo ben capito le difficoltà del mestiere, ma poi con il tempo ho imparato. Ho avuto tanti cani e in quegli anni, fortunatamente, mi è capitata la cagna più brava, che mi ha risolto tanti problemi e tolto tanti pensieri. Aveva il tartufo nel DNA; in pratica siamo cresciuti insieme. Vorrei tornare a 20 anni solo per rivivere le mie avventure in compagnia dei miei amici a quattro zampe e della mia piccola Fiat 500, rigorosamente senza sedile anteriore.

Quanto è importante il rapporto con il cane da tartufo?

È un rapporto d'oro. Tra uomo e cane si crea una simbiosi, maggiore di quella che si crea tra terra, radice e tartufo. Per fare questo mestiere si inizia sempre e solo in due, non c'è altra strada. Il mio primo cane si chiamava Sara, appunto; era un Setter, poi la più brava è stata Lida, era



lei che insegnava a me. Oggi la mia fedele compagna è Lola, un lagotto, molto attenta, appassionata e sempre sul pezzo.

Com'è nata Giuliano Tartufi?

A quei tempi lavoravo in Comunità Montana e contemporaneamente mi occupavo anche di tartufi, ma ero ancora a metà del guado, per così dire... Avevo acquistato uno dei primi cellulari con la valigetta; una volta finito di lavorare, tornavo in macchina e rispondevo alle chiamate. Ma capii che questa cosa non poteva durare a lungo. Un bel giorno, mi chiamò l'allora

Presidente della Comunità Montana e mi disse che dovevo prendere una decisione definitiva. Non ci pensai due volte: presi un foglio A4 della stampante e firmai le dimissioni in bianco. Tutto è iniziato da lì. Era il 1990. Iniziasti a farmi conoscere, a partecipare alle fiere e a pensare sempre

più in grande. Oggi vendiamo in 90 paesi nel mondo e ho più di 90 dipendenti.

Con la tua azienda sei partito da zero, come hai fatto a diventare un colosso del mercato tartuficolo mondiale?

Il consiglio che mi sento di dare, per diventare un commerciante o un piccolo imprenditore, è quello di dire tanti «sì», anche in situazioni scomode dove dire «no» epuò sembrare la scelta più semplice. Tanti «sì» che mi hanno portato a lavorare e investire molto di più, pensando più al lungo che al breve termine. Ho sempre cercato di assecondare ogni richiesta da parte dei miei clienti, soprattutto all'estero dove c'è una cultura culinaria diversa dalla nostra. Ma a monte deve esserci la passione. La passione è tutto: gioca un ruolo fondamentale.

Giuliano Tartufi associa al tartufo l'idea di "lusso quotidiano", in che senso?

Mangiare il tartufo è sempre un momento speciale, quando lo tocchiamo con le mani, quando lo mettiamo nel piatto e ne sentiamo l'odore... sono attimi sublimi che si avvicinano alla sacralità. È un lusso quotidiano dedicato a momenti particolari e, soprattutto, felici.

È un lusso che può essere democratico?

Absolutamente sì. Penso al tartufo estivo: non è l'eccellenza ma parliamo di un buonissimo prodotto e che si trova a un prezzo abbordabile, soprattutto nella stagione estiva. Nell'autunno 2018 e 2019 un piatto di tagliatelle con 10 grammi di tartufo





bianco veniva a costare sui 30 euro, quanto un primo di pesce in riva al mare; si tratta di un lusso molto democratico. Poi ci sono annate, come il 2022, in cui il prezzo era troppo elevato e nessuno di noi era contento perché non abbiamo potuto accontentare tanti clienti.

Cosa rappresenta per te il tartufo?

Sarò di parte, ma per me è il re assoluto della tavola. In Umbria lo conosciamo bene: lo sappiamo cucinare, apprezzare e valorizzare. Il tartufo che rappresenta noi umbri.

La tua varietà di tartufo preferita?

Io sono innamorato del tartufo bianco, poi, nella loro stagione indicata, a me piacciono tutte le varietà. In più, sono un amante del tartufo mesenterico, un tartufo che nasce sopra i 1000 metri, che ha un sapore molto particolare ma di cui si può fare un buon uso.

E il tuo piatto preferito con il tartufo?

Tagliatella fatta a mano, burro, acqua di

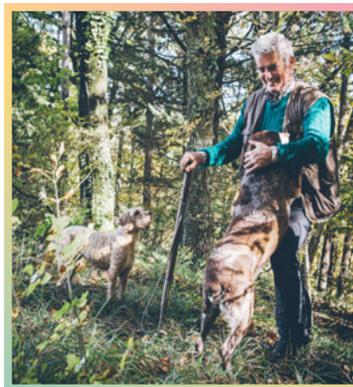
cottura e copertura totale di tartufo. È senza dubbio il piatto più semplice e più buono che abbia mai mangiato.

Hai altre passioni oltre al tartufo?

Lo sport su tutte: il calcio in particolare. Non a caso con la “Giuliano Tartufi”, siamo sponsor ufficiale della Pietralunghe che gioca in Promozione. Dedichiamo anima e corpo al paese.

Quali obiettivi per il futuro dell'azienda?

Stiamo attraversando un periodo in cui il tartufo gode di un'ottima richiesta. Il mercato sta spingendo verso un futuro sempre più interessante e coinvolgente. Negli ultimi anni il fatturato della mia azienda è raddoppiato: c'è interesse, c'è vendita e, soprattutto, c'è la rivendita. Prevedo ancora un processo di crescita e sviluppo, sempre con l'obiettivo di assecondare e rendere soddisfatti gli operatori e i nostri clienti.





LEVITA
ADVANCE SERVICES

PM intervista il Gruppo Levita, realtà innovativa con sede a Perugia

GRUPPO LEVITA, RIFERIMENTO REGIONALE E NON SOLO PER SERVIZI INFORMATICI E TANTO ALTRO

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

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

Michele, dal punto di vista imprenditoriale, come ha avuto inizio il tutto?

Levita nasce a Perugia più di 25 anni fa dall'esperienza pluriennale di PC-

SNet Umbria, scuola di formazione IT. Con il passare degli anni è diventata il punto di riferimento per molteplici aziende, enti pubblici e privati del territorio, per tutto ciò che riguarda il settore tecnologico, dai servizi data center più complessi a quelli web e di sviluppo più classici.

Marco, il processo innovativo è proseguito nel corso degli anni oppure il gruppo ha preferito consolidare quanto ottenuto?

In realtà non ci siamo ancora fermati: fra le altre cose, nel 2018 è nata Novus Chain, una startup innovativa con la quale attualmente ci occupiamo di sviluppo a livello di Blockchain e, attraverso il marchio Mining Farm Italia, siamo impegnati nel mondo dei token e delle criptovalute.

Michele raccontaci siete arrivati all'ambito culturale? So che avete una testata online piuttosto seguita.

Uno dei nostri desideri era quello di portare un certo livello di innovazione anche nel mondo degli eventi e della cultura umbra: fu così che nel 2019 andò online il nostro portale Vivo Umbria, un magazine dedicato alla cultura regionale, articolato in news, eventi, approfondimenti, e interviste.

Marco, con Vivo Umbria quali altri servizi erogate? Ho visto che siete molto attivi anche verso la realizzazione di spettacoli ed eventi.

Esattamente. Da un paio di anni siamo entrati anche nel mondo delle proiezioni

e dei servizi di Video Mapping. Nei mesi passati abbiamo realizzato le proiezioni ed illuminazioni natalizie su Orvieto e Passignano sul Trasimeno.



Ultima domanda per Michele: qual'è il vostro approccio nei confronti dei dipendenti.

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

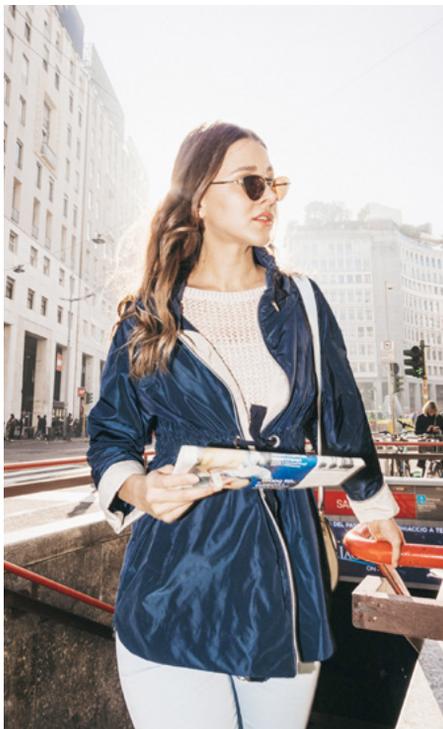




ROCCO RAGNI

IL SARTO 2.0

Ceo e Direttore Creativo del brand omonimo, è celebre per riuscire a unire sapientemente la tradizione umbra della maglieria alle opportunità delle nuove tecnologie



Un sarto 2.0.

Un talento che ha unito il sapere acquisito da sua nonna e sua mamma nella maglieria legata al territorio, alle possibilità, tantissime, che derivano dalla tecnologia. Lui è **Rocco Ragni** ed è tra le colline di Compresso che nasce il suo brand omonimo in questo meraviglioso borgo umbro così ricco di storia, dove sorge il suo quartier generale, la sua **Bottega Perugina**.

Un brand, quello di Rocco Ragni, che prende ispirazione proprio dal territorio, dalla sua storia, dalle sue tradizioni.



Da quella eccellenza, il **cashmere**, che qui è di casa, e che nel tempo è diventato proprio la cifra identitaria di questi luoghi.

Rocco Ragni, il sarto 2.0, come ama definirsi lui, che ha **coniugato tradizione a innovazione**, insieme al suo team di abili artigiani, porta avanti la **mission** di diffondere l'unicità e la qualità del made in Italy in tutto il mondo.

La maglieria, è sempre più protagonista nelle collezioni di Ragni. Non più elemento comprimario dell'outfit ma indiscutibilmente **centrale**. Il "pezzo forte" che dona al look personalità, originalità e unicità. **Micro pull**, traforati, **lurex**, modelli over leggerissimi, stampe esclusive, tessuti leggeri e naturali sono alcune caratteri-



Ragni, insieme al suo team di sapienti artigiani, è capace di mixare perfettamente il classico al contemporaneo, creando collezioni sempre originali, particolari e sofisticate

stiche della proposta knitwear di Ragni. **Via libera al colore** ovviamente con il rosa declinato in tutte le sue tonalità, ma anche il verde, l'arancio, l'azzurro e il color blocking.

Non mancano poi abiti freschi, colorati, fluidi e femminili.

Quella di Ragni è una collezione di pura energia e di grande raffinatezza. La sua cifra stilistica è **inconfondibile** e i suoi capi super glamour e luxury portano l'Umbria e le sue tradizioni nel mondo.

Strada per S. Antonio, 2
06133 Colle Umberto I / Perugia
T. 075 5841036 / roccoragni.com



UN'IDEA PER LA VITA
ONLUS

UN'IDEA PER LA VITA ONLUS

Dall'impegno di due amiche nasce l'associazione per la prevenzione delle malattie oncologiche femminili



Un progetto che fa bene, nato da un'amicizia e da un impegno concreto nel settore del volontariato. L'associazione **“Un'idea per la vita Onlus”** è nata nel settembre 2019, grazie appunto a due amiche, **Laura e Nicoletta**, da anni vicino alle attività di volontariato alle quali nel tempo si sono uniti anche Andrea, Euro e Marco.

Una *mission* chiara, quella di diffondere l'importanza della **prevenzione** con l'obiettivo principale di anticipare la formazione delle **malattie oncologiche femminili**.

Uno scopo che **“Un'idea per la vita Onlus”** porta

È possibile dare il proprio sostegno donando al seguente IBAN:

IT30V0623003004000015183929

Oppure donando il

5X1000 CF: 94173630545

avanti nel territorio regionale, in maniera instancabile, attraverso numerosi **progetti che supportano i malati e i loro familiari**, in un momento particolare e non semplice della loro esistenza.

L'associazione è impegnata su più fronti innanzitutto per diffondere una **corretta informazione** in materia di prevenzione, ma non solo.

Il vero cuore pulsante della Onlus è infatti legato alle attività di **sostegno alle pazienti oncologiche e ai loro familiari**, con particolari attenzioni volte a favorire la ripresa di una vita sociale attiva. Inoltre non sono mancate in questi anni attività di raccolta fondi attraverso eventi benefici e merchandising.

L'associazione attraverso aste benefiche, sfilate di moda, partite del cuore, maratone televisive di **solidarietà** e *charity dinner* si occupa di dare un contributo concreto al reinserimento sociale delle pazienti, accompagnandole e sostenendole nella **"riabilitazione"**.

Nello specifico, tra i tantissimi progetti proposti c'è **"In-Forma"**, una serie di in-

contri informativi, in modalità itinerante, volti alla sensibilizzazione in merito all'importanza della prevenzione e della diagnosi precoce e attuato grazie alla collaborazione con i medici di base di ogni città, gli oncologi ed i medici specialisti vicini alla Onlus.

"Banca della parrucca" invece è l'iniziativa a sostegno delle donne che a seguito dei trattamenti chemioterapici, necessitano di una parrucca per riacquistare autostima e sicurezza in sé stesse e per ritornare alla socialità.

Infine **"Insieme a te, con il cuore"** prevede la donazione alle pazienti oncologiche, di una crema *total body* per prevenire le possibili tossicità cutanee legate alle terapie chemioterapiche.

Un invito a prendersi cura di se stesse, ma anche **un messaggio di speranza** per chi sta affrontando la malattia: è questo quello che **"Un'idea per la vita Onlus"** fa quotidianamente!

Un'idea per la vita Onlus

T. 075 9696443

info@unideaperlavita.it

📱 Un'idea per la vita Onlus

GESENU AMBIENTE DA VITA ALLA PRIMA COMUNITÀ ENERGETICA NEL COMUNE DI PERUGIA



Una **comunità energetica** a **Ponte Felcino**, la prima a Perugia. L'operazione porta il sigillo di **Gesenu** che, insieme alle società del proprio **Gruppo Secit** e **Gsa**, ha dato vita ad una comunità energetica a fonti rinnovabili (CER) realizzando un impianto fotovoltaico da 107,8 kWp sulla copertura delle sedi di Secit e Gsa, a Ponte Felcino e che serve a produrre energia elettrica per gli aderenti alla CER e per altre aziende interessate ad aderire ed ubicate nell'area industriale di Ponte Felcino.

Ma cosa s'intende per comunità energetica? Una comunità energetica consiste in un'**associazione tra cittadini, attività commerciali, pubbliche amministrazioni locali e piccole/medie imprese** che decidono di unire le proprie forze con l'obiettivo di produrre, scambiare e consumare energia da **fonti rinnovabili** su scala locale. In questo senso, **Gesenu Ambiente** insieme a **Secit** e **GSA** ha dato vita ad un'impresa che dovrebbe segnare il tracciato per molte altre imprese umbre.

Associarsi per produrre, con fonti rinnovabili, **l'energia elettrica** necessaria al proprio fabbisogno, e poi condividere quella in eccesso con la comunità non è infatti un'operazione speculativa, ma una scelta imprenditoriale per fornire **benefici ambientali**, economici e sociali al territorio. Un'iniziativa strategica che rafforza la responsabilità sociale e la sostenibilità di **Gesenu** che con la sua comunità ener-

getica permette agli aderenti di conseguire risparmi significativi sulla propria bolletta energetica in quanto **l'energia autoprodotta** beneficia degli incentivi che saranno erogati dal GSE a favore della CER che, a sua volta, li distribuirà agli aderenti.

In sintesi quindi si tratta di un'**operazione virtuosa** sia sotto il profilo ambientale e sociale che dal punto di vista del conto economico delle aziende e che potrà essere presa a **modello** da altre realtà imprenditoriali del **territorio** come sta già avvenendo nei Paesi del nord Europa dove sono già sorte migliaia di tali comunità.



VIRGINIA WATERS
SOCIOPATHIC
PARTY
GIRL



MARIA TERESA TANZILLI E I VIRGINIA WATERS

Abbiamo scambiato due chiacchiere con la talentuosa musicista e voce della band per l'uscita del nuovo album "SOCIOPATHIC PARTY GIRL"

Testo: Andrea Pescari

Brano: "Nothing in one night" - Virginia Waters

Foto: Foto zB Photo Lab

Dopo aver chiuso il progetto Ausländer e aver calcato palchi importanti come quelli di Italia Wave, Heineken Jammin' Festival e Sziget Festival di Budapest, **Maria Teresa Tanzilli** decide di dare vita ai **Virginia Waters**. Nel 2017 la band pubblica il disco d'esordio *Skinchanger* che li porterà a suonare sul palco del Mengo Music Fest e nel 2018 a vincere #obiettivobluesin, il concorso del Pistoia Blues Festival, guadagnandosi così l'apertura a Mark Lanegan e Billy Gibbons (ZZ Top).

Dopo un intenso periodo di live i **Virginia Waters** tornano a scrivere nuovi pezzi con l'intento di creare un sound differente rispetto all'album precedente. La scrittura e la sperimentazione danno così vita a una nuova formazione e grazie ai synth di **Dario Rugo** le sonorità dei Virginia Waters si spostano verso un orizzonte elettronico.

E ora, a **marzo 2023**, esce il loro secondo disco - **SOCIOPATHIC PARTY GIRL** - registrato presso lo Studio Rooftop di Arezzo. L'album si avvale di sonorità melodiche e chitarre acustiche che trovano una nuova dimensione grazie al supporto di synth e groovebox. Un lp composto da otto tracce che spaziano dalle atmosfere intime a quelle più scanzonate, passando per ritmi incalzanti senza mai perdere coerenza musicale.

Rispetto al vostro primo album, di stampo rock, in Sociopathic Party Girl c'è stata una svolta musicale dal punto di vista dei suoni e delle melodie. Perché questo cambio di formazione?

Il primo disco uscì nel 2017, una vita fa diciamo, e avevamo una formazione e un assetto prettamente rock: voce, basso, chitarra e batteria. Andando avanti, i volti sono cambiati, le esigenze pure e così siamo diventati un duo. Insieme a Dario Rugo abbiamo impostato qualcosa di

completamente diverso. Insieme abbiamo deciso di esplorare nuove melodie, avvicinarci alla musica elettronica, synth e drum machine. È così che abbiamo iniziato ad arrangiare il disco. Quando inizi un percorso completamente nuovo non è mai detto che funzioni, ma per fortuna è andata bene.

Perché avete chiamato l'album Sociopathic Party Girl?

È un concetto che affrontiamo proprio nella traccia omonima, la quale racchiude un contrasto chiave e che cerchiamo di mettere in luce nel nostro album. Sociopathic Party Girl, parla di quella situazione in cui, probabilmente, ci siamo trovati tutti: quando non vogliamo restare a casa e usciamo, però poi la situazione in



cui ci troviamo tende a schiacciarsi, non ci piacciono le persone, ci annoiamo e ci chiediamo chi ce l'ha fatto fare. In generale l'album, a livello di testi e tematiche, gioca molto sui contrasti.

Raccontate anche esperienze personali all'interno delle tracce presenti nell'album?

Assolutamente sì, io ho sempre messo nelle canzoni ciò che provo e che sento in quel determinato momento. Per me è l'unica strada per entrare in contatto con quello che sto facendo e raccontando. Ad esempio "Dear Beth", la seconda traccia e singolo che ha lanciato l'album 10 giorni prima, è una mia cara amica.

C'è un messaggio che volete lanciare tramite questo album?

Io è da quando ho 16 anni che faccio parte di gruppi, scrivo canzoni e canto. Oggi sono arrivata al punto in cui voglio solo fare musica, la musica che mi piace e che mi fa stare bene, senza pensare a com-

promessi o a piaceri e dinamiche esterne. L'album ce lo siamo prodotto autonomamente io e Dario, proprio per non avere nessuna contaminazione o visione diversa dalla nostra. Sociopathic Party Girl è libertà assoluta e siamo voluti ritornare ai valori della passione per la musica.

C'è un brano in particolare, tra le otto tracce, che è più significativo per te?

Sembra banale, ma quelli più lenti sono quelli più carichi di significato e che raccontano di periodi molto sofferti. In particolare, penso a "Nothing in one night" che parla di una rottura sentimentale. Nel momento in cui la scrissi, decisi di soffermarmi su un concetto in particolare: in un periodo in cui una persona per te era tutto, in una notte deve diventare niente.

C'è una storia dietro la copertina dell'album Sociopathic Party Girl?

È ispirata a un dipinto del pittore spagnolo Ramon Casas, chiamato "Jove decadent", che ritrae una giovane ragazza annoiata e abbandonata a sé stessa, completamente distesa su un divano e con un libro giallo tra le mani. A me piace molto l'arte e ho subito pensato che questa opera incarnasse perfettamente il mood dell'album e del titolo. Abbiamo coinvolto così il "2B Photo Lab" e abbiamo ricostruito un set che riprendesse gli elementi chiave e le geometrie del dipinto.

Avete già programmato il Tour?

Con i progetti precedenti di stampo rock, bastava andare in sala e fare le prove per prepararsi. Ora, facendo musica elettronica è un po' più complesso preparare i live,

ma siamo già al lavoro. Posso dire che già a fine aprile, inizio maggio avremo le nostre prime date in Umbria, poi la volontà è quella di portare la nostra musica fuori dalla nostra regione.

Quali sono gli obiettivi dei Virginia Waters per il futuro?

Vogliamo portare la nostra musica in situazioni belle, dove l'ascolto e l'apertura siano ai massimi livelli. Il sogno poi è cantare il nostro album all'estero. Penso a Berlino, una città a cui sono molto legata e in cui la scena musicale è pazzesca: hanno una fruizione e un'apertura unica al mondo. Inoltre, visto che in questo periodo siamo più ispirati che mai, già stiamo lavorando a dei pezzi nuovi.



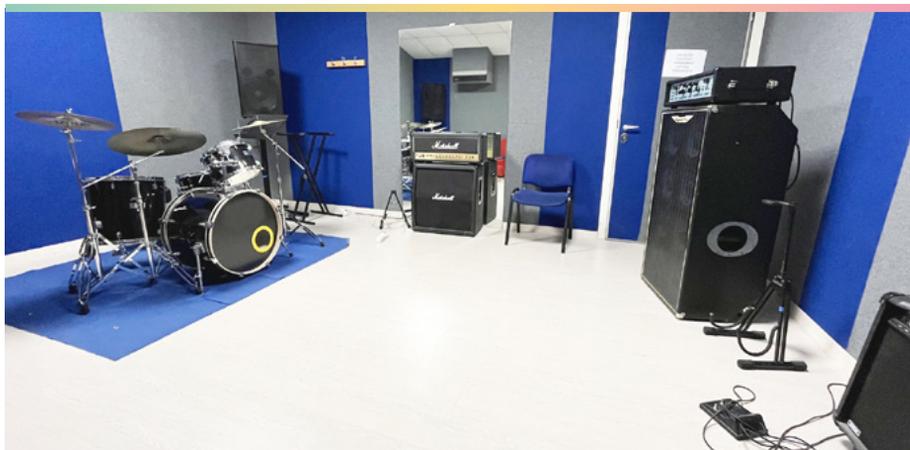
Info & Booking

virginiawatersband@gmail.com
booking: teresa.tanzilli@gmail.com
T. +39 347 1812250

Non solo una scuola di Musica

STIX, LA PRIMA SALA PROVE DOMOTIZZATA E ACCESSIBILE H24

Ma anche un club per esibizioni live per valorizzare band e talenti



Testo: Carmela Scarda - Brano: "Whiplash" - Hank Levy

"Una persona eclettica, attiva e tenace, appassionato di Jazz e della musica in generale": Marco Pellegrini si presenta così, un imprenditore musicale diploma-

to in batteria al Conservatorio di Perugia "Francesco Morlacchi", creatore e gestore della scuola musicale Stix. Dopo aver suonato con varie band, arriva l'idea di aprire una scuola di batteria che a Perugia diventa un pezzo di storia della città.

Con un pizzico di follia e molta tenacia nasce così la prima scuola di batteria di Perugia nel 1985 a San Pietrino a Madonna Alta. Insieme alla scuola Marco avvia anche una rivendita di batterie, un **Drum Center, il secondo in Italia specializzato in batterie e percussioni** che ha gestito fino al 2012.

Nel 2021 la svolta: escludere il commercio e dedicarsi esclusivamente alla scuola e alla sala prove. Ed è questa la vera ciliegina sulla torta, una vera novità per Perugia: nella struttura prendono forma cinque sale prove utilizzate anche come sale studio per i docenti della sua scuola. **L'upgrade assoluto arriva poi nel 2022, quando avviene la ristrutturazione delle sale prove basata sulla domotica. Una delle prime scuole di musica con sale prove domotizzate, ossia autonome e accessibili h24.** Per accedervi è sufficiente registrarsi sul sito, scaricare l'app di Stix e grazie a questa accedere alle sale e attivare il box in base alle ore prenotate. Le sale prove sono aperte a tutte le ore e sono disponibili per ogni esigenza. **Oggi la Stix conta numerosi allievi, docenti preparati e strutture varie, una scuola di musica indipendente.** E, all'interno di questo ambiente così stimolante, Marco Pellegrini ha creato anche **un music club corredato di un grande palco, con circa 50 posti a sedere dove vengono organizzati concerti che danno modo alle band locali di esibirsi.** La particolarità e di questo music club consiste nella presenza di **cinque telecamere attive durante i concerti che si collegano in stre-**



aming alla pagina YouTube di Stix. Una novità che sta riscuotendo particolare successo. Al music club si sono peraltro esibiti anche artisti celebri del panorama jazz come: Roberto Gatta, Fabio Accardi con il suo quintetto e Stefano Conforti. L'obiettivo è quello di creare un ambiente jazz di alto livello, in grado di **dare rilievo alle band locali.**



Stix – Music Club

Strada S. Pietrino, 1B / Perugia

T. 349 6668062 / stix.it

📷 @stixmusicschool



LUISA CANONICO... QUANTO BASTA PER ESSERE FELICI

Un libro di racconti da gustare come una scatola di cioccolatini e che ci svelano che a volte per stare bene bisogna andare al di là di quello che nella nostra vita ci definisce

Una raccolta di racconti, nata per parlare ai lettori di quanto la vita, la felicità, a volte vada al di là di ciò che siamo e facciamo.

Un pizzico di imprevedibilità può essere il segreto. **Luisa Canonico**, farmacista e nutrizionista ha pubblicato il suo primo libro dal titolo "Quanto basta" i cui protagonisti siamo tutti noi.

Ci parli del tuo libro?

Più che un libro definirei il mio un "quadernino" di racconti, da immaginare come una scatola di cioccolatini che divori avidamente uno dopo l'altro, e di ognuno ti rimane in bocca uno specifico sapore. Il titolo nasce dall'idea che nella nostra





vita tutto ciò che ha un peso è numericamente definito (come anche gli ingredienti principali di qualsiasi ricetta): l'età, le ore di lavoro, gli anni di studio, il numero dei figli, gli anni di fidanzamento o matrimonio... Quello che dà sapore invece

alla nostra esistenza è imponderabile, per ognuno un "quanto basta".

Quanto basta di cosa?

Quanto basta per rimettersi al centro della propria vita, per iniziare una storia d'a-



more o finirla, per affrontare una fatica fisica, per riscoprire l'amore di un genitore verso il proprio figlio o di un figlio verso un genitore. I protagonisti per lo più non hanno un nome e anche la descrizione fisica, quando presente, è sommaria.

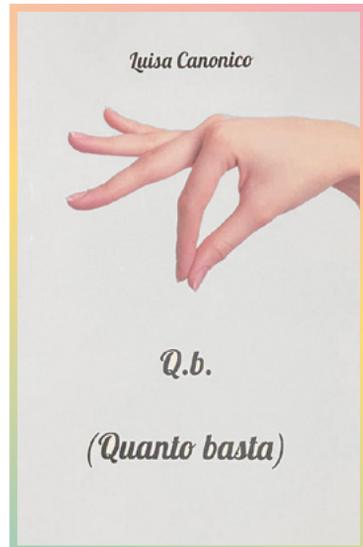
Cosa ti piacerebbe lasciare al lettore con i tuoi racconti?

Vorrei che il lettore si divertisse a dargli una identità o introspektivamente si sen-

tisse lui stesso uno dei personaggi. Spero che i miei racconti siano un input per far lavorare la propria fantasia o magari il punto di partenza per riscoprire quel "quanto basta" per dare magia alla quotidianità.

Tre figli, un lavoro, una passione per le maratone. Come concili tutto questo con la scrittura?

Le mie giornate tra lavoro e famiglia sono sempre piene...lo spazio di svago è la corsa e spesso quando corro vengono "pirandellianamente" a trovarmi dei personaggi o delle idee che non mi lasciano tranquilla finché non prendo carta e penna e scrivo.



Nel cuore del borgo di Chiugiana

A OSTERIA DEL POSTO ARRIVA “VOLTI ARTIGIANI”

Una nuova rassegna dedicata all'artigianalità
come scelta di vita, fra riflessione, bellezza
e autenticità



Volti Artigiani è una **piccola rassegna** dedicata all'**artigianalità come scelta di vita**. La manifestazione si svolgerà **a partire dal 23 marzo** presso **Osteria del Posto** a

Chiugiana, piccolo borgo a 15 minuti da Perugia, zona Corciano, rifugio di **Alessandro Casciola**, già noto a Perugia con Osteria a Priori. Con quest'ultima, infatti,

Una serie di appuntamenti a partire dal 23 marzo. Seguite i social dell'Osteria e di PM per essere aggiornati sulle prossime date

È da più di 10 anni che Alessandro propone a tavola e a scaffale tantissimi prodotti artigianali **Made in Umbria**. È in questo senso che Volti Artigiani vive a Osteria del Posto come conseguenza di Osteria a Priori.

Gli appuntamenti saranno molteplici nei mesi a venire e tratteranno del valore dell'essere **artigiani** toccando varie **tematiche**. No, **non saranno semplici serate di degustazione con il produttore**.

Nel corso di questi incontri, gli artigiani che amiamo, saranno presenti in sala per raccontarci la loro realtà, ciò che producono, le loro scelte, insomma, un **incontro faccia a faccia** con chi si occupa e preoccupa di produrre ciò che ci piace.

La cucina proporrà di volta in volta dei **menu** pensati appositamente al fine di **esaltare e degustare la materia prima**. Oltre a parlare si assaggia.

Vi sveliamo il primo di questa serie di appuntamenti per il quale le prenotazioni sono già aperte chiamando a Osteria del Posto: giovedì 23 marzo saranno con noi **La Carneria di Spina** e la **Cantina Madre-vite di Castiglione del Lago**, due realtà geograficamente distanti, ma con una **radice culturale** profondamente **radicata nella propria terra** che porta a insistere e resistere, credere nel territorio, credere

nel lavoro e credere nelle persone. Il menu della serata sarà composto da 3 portate, chiaramente incentrato sulle selezionate carni della **Carneria**, in abbinamento ai vini di Madre-vite.

Negli eventi a seguire, avremo con noi la toscana **Agricola Casagori** per riflettere sull'equilibrio ed il rispetto per la natura; Le perugine **La Caprini** e **Endiadi Ceramics** per parlare di **artigianalità femminile** e riempirci gli occhi di bellezza; **I vignaioli del Collettivo Colbacco** e **Raina** per dimostrare come il fare vino sia un'arte sottile che vivifica l'anima e tanti altri. Riflessione, bellezza e autenticità ci guideranno in questi incontri.



Osteria del Posto

Via Calderini, 15 / Chiugiana (PG)
Telefono e Whatsapp 075 5173778
osteria@osteriadelposto.it
📱 @osteriadelposto

Storytelling in tavola

STORIA DI UN PIATTO: CACIO, PEPE E... MAZZANCOLLE!

Così il Bistrot rende ogni creazione una storia di gusto e sapore



Risalire alla **storia di un piatto tipico** è affare assai difficile, lo sappiamo. La situazione si complica ancora di più se il piatto in questione è, negli anni, diventato uno dei simboli della scienza culinaria italiana. Stiamo parlando del celeberrimo **cacio e pepe!**

La storia di questo famosissimo piatto nasce tra i pascoli durante la transumanza. Durante i lunghi spostamenti del gregge, i **pastori** dell'agro romano **riempivano la bisaccia** di alimenti calorici e a lunga conservazione. Tra i **pomodori secchi** e il **guanciale di maiale** essiccato trovavano spazio anche qualche fetta di **cacio pecorino**, un sacchetto di pepe nero in grani e una buona quantità di **spaghetti essiccati** preparati a mano con acqua, sale e farina. C'è una ragione se venivano scelti proprio questi ultimi tre alimenti. Il pepe nero stimola direttamente i recettori del calore e aiutava i pastori a proteggersi dal freddo,

il pecorino stagionato si conserva a lungo e la pasta garantisce il giusto apporto di carboidrati e calorie. Questo **piatto**, negli anni, si è **diffuso dalla campagna laziale fino alle colline umbre**.

Fin qui apparentemente tutto semplice. Almeno fino a che non arriviamo al celeberrimo segreto della perfetta cacio e pepe... **la temutissima cremina!** Stiamo parlando della sfida di tutti gli chef. Quel delicato equilibrio tra formaggio e acqua di cottura che serve alla mantecatura con la pasta.

Ed ecco, è proprio qui che entra in gioco la magia del Bistrot!

Lo **chef Riccardo Giri** e tutta la sua brigata hanno studiato nei minimi dettagli questo piatto, tanto da renderlo uno dei più famosi cavalli di battaglia di questo locale. Un piatto con una fama che va ben oltre la città.

E ciò che lo rende così memorabile nella mente degli avventori è sì la **perfetta cremina**, ma soprattutto la dirimpiente **variante**: l'aggiunta di **mazzancolle!** Rigorosamente congelate a bordo, succose e dolci. Insomma, un piatto autenticamente **FENOMENALE!**

Ovviamente, una preparazione simile non può che essere accompagnata da uno dei tanti, ottimi, vini della carta. Anche se, per i più audaci e curiosi, Il Bistrot lo propone addirittura in **accostamento** con uno degli innovativi cocktail sapientemente studiati e preparati dal **barman** del locale, **Matteo Allegrini**.



Oggi abbiamo voluto presentarvi uno dei piatti storici del Bistrot. Ma sicuramente è tutto il **menù** che va **scoperto e assaporato**.

Seguite il Bistrot su Facebook e Instagram per rimanere aggiornati su tutte le novità culinarie e non solo! Ne vale la pena.



Il Bistrot.

Piazza Matteotti, 32 / Perugia
T 075 5731752 / ilbistrotperugia.it
📍 [ilbistrot.pg](https://www.instagram.com/ilbistrot.pg)

LE CAPPUCINELLE SUITE & SPA

Non solo splendide camere e centro benessere
all'avanguardia ma anche una ristorazione
al top con due ristoranti





Siamo nel XVII secolo, vicino **Perugia** c'è un **piccolo gioiello** incastonato tra le **campagne umbre**. Si tratta di un convento di suore cappuccine, donne volitive, ospitali e prime sostenitrici dell'emancipazione femminile.

Arriviamo al giorno d'oggi, più precisamente nel 2016, quando questo **convento**, ormai in disuso, viene notato dai coniugi Giovannini che insieme a un gruppo di persone decidono di ridare slancio e vita a questo luogo.

Le Cappuccinelle Suite & Spa nasce così. Oggi, 7 anni dopo quella visione, è un edi-

ficio ristrutturato in toto e rappresenta l'**eleganza** mista a un grande amore per la **tradizione**.

Il Resort è oggi composto da 11 camere di cui 2 camere Deluxe, 5 camere Superior, 2 camere Classiche, 1 junior suite e 1 luxury room. Ogni stanza ha la propria peculiarità e vanta **servizi all'avanguardia**. Inoltre, gli ospiti possono godere dello splendido giardino dell'albero e della grande piscina immersa nel verde.

LA SPA

Fiore all'occhiello della struttura è la Spa del Resort Le Cappuccinelle; un luogo bellissimo e **intimo** in cui **rigenerarsi** e





I RISTORANTI

Oltre alle camere eleganti, le suite riservate e la Spa super attrezzata, Le Cappuccinelle vanta anche due ristoranti. Il tutto per una filosofia a km 0.

Il maestoso edificio, è infatti circondato da **terre** che vengono utilizzate per produrre (tra le altre cose) **vino, olio e zafferano**: tutti prodotti che arrivano dalla terra direttamente al consumatore.

rilassarsi. Un ambiente esclusivo che garantisce la **riservatezza** degli ospiti: piscina riscaldata con idromassaggio, bagno di vapore, sauna finlandese, docce emozionali e stanza relax con parete di sale.

La Private Spa è costruita su due livelli e dispone di postazioni per trattamenti di coppia, dove tutto viene accompagnato da degustazioni di prodotti dell'orto e realizzati dal ristorante SetteDue. I trattamenti presenti in struttura vengono effettuati usando **prodotti erboristici artigianali**.

E che le mani esperte degli chef trasformano a regola d'arte.

Il primo ristorante è il **SetteDue**, all'interno della struttura: location accogliente e intima, perfetta per le coppie che amano la **buona atmosfera** e la **cucina gourmet**. Le materie prime usate sono sempre a km 0, colte direttamente nelle terre della tenuta. Il nome del ristorante nasce dalla storia di come viene raccolto lo zafferano. Per fare in modo che preservi tutto l'aroma, infatti, lo zafferano viene raccolto al sorgere dell'alba in 72 minuti che è il tem-



Il ristorante SetteDue all'interno della struttura offre una cucina gourmet in un contesto raffinato. Il Flora Eat & Shop è un luogo adatto a tutti dove fare un'ottima esperienza culinaria o acquistare direttamente i prodotti dell'azienda a KM0

po impiegato dalla terra per compiere 18° di rotazione. Qua ogni dettaglio è curato: dalla location fino al menù che si presenta con piatti intriganti e innovativi in grado di bilanciare modernità e tradizione umbra.

L'altro ristorante, poco distante dalla struttura è il **Flora Eat & Shop**: un luogo adatto a tutti in una location piacevole ed accogliente. La particolarità sta nel fatto che qua il cliente può sia mangiare che acquistare i prodotti e la materia prima dell'azienda.

Entrambe queste realtà gastronomiche hanno come obiettivo quello di raccontare l'Umbria e le sue **tradizioni** attraverso ciò che la natura offre, rispettando la stagionalità e i ritmi della terra. SetteDue e Flora portano l'Umbria e la modernità in tavola.

Un universo, quello de Le Cappuccinelle Suite & Spa di relax, benessere, gusto e ricercatezza.



Le Cappuccinelle Suites & Spa

Via Tuderte, 170 / Perugia

T. 075 9698570 / info@lecappuccinelle.it

www.lecappuccinelle.it

OFFICINA DEI SAPORI

IL RISTORANTE DELL'UMBRIA CHE CELEBRA IL TERRITORIO



In un mondo in cui la gastronomia sembra essere diventata un terreno di sperimentazione per chef sempre più audaci e alla ricerca di novità estreme, ci sono ancora giovani talenti che non dimenticano le radici della propria terra e che, anzi, ne fanno la propria fonte d'ispirazione per creare piatti sorprendenti e deliziosi

Il ristorante **Officina dei Sapori** a Gubbio in Umbria è un luogo di sperimentazione gastronomica che non punta a stravolgere l'identità dei piatti ma, con rispetto e gentilezza, la reinterpreta portandola su nuovi livelli e determinando nuovi paradigmi di gusto. Ideato e gestito da due giovani fratelli **chef e sommelier – Veronica e Giacomo Ramacci** – rappresenta un'eccellenza nel panorama gastronomico umbro e non solo.

Focalizzati sulla **carne** e sulle **cotture alla griglia**, i due fratelli sono impegnati nella ricerca e nello studio dei tagli e delle razze, offrendo ai propri clienti una selezione di carni provenienti dall'Umbria e dal mondo intero.

La loro passione per l'**innovazione** intelligente li ha portati a utilizzare il maturatore per carni a temperatura controllata,



che agevola il processo di frollatura e consente loro di offrire tagli particolarmente pregiati e saporiti.

Il secondo **chef Francesco Ercoli**, reduce da uno stage formativo con lo chef stellato Enrico Recanati del Ristorante Andreina nelle Marche, è la testimonianza di una continua ricerca dell'eccellenza e di un costante impegno nella formazione e nella sperimentazione.





*“Perché i migliori investimenti sono quelli in materie prime di eccellenza e in esperienze professionali e di vita che possano arricchirci come persone e che possano nutrire di nuove idee e conoscenze il nostro progetto” dice lo **chef Giacomo**.*

I menù degustazione e il menù alla carta offrono una selezione di piatti che spaziano dalle specialità a base di carne a piatti di pesce, il tutto accompagnato dall'abbinamento di vini accuratamente scelti dalla **sommelier Veronica**: *“La nostra Cucina rappresenta la sintesi della nostra storia*

*e dei nostri ricordi. La nostra infanzia trascorsa tra i monti intorno Gubbio ci ha ispirato fin da piccoli. La cucina della nonna è, da sempre, fonte di ispirazione. Semplice e genuina che valorizza i prodotti del territorio e le tradizioni locali. Abbiamo deciso di traghettare questa cultura con la nostra **visione giovane e contemporanea**, cercando di creare una cucina della tradizione rivisitata in chiave moderna”.*

Ma la proposta culinaria del ristorante Officina dei Sapori non si esaurisce qui.

“Siamo convinti che la cucina sia un'arte e come ogni arte richiede passione, dedizione e costante impegno”

Veronica e Giacomo Ramacci



I fratelli Ramacci, infatti, propongono anche un percorso degustazione esclusivamente dedicato ai vegetali del territorio: il percorso "**Le Erbe Campagnole**".

Per **Lorenzo Pisapia, Pastry chef** dell'Officina, ogni **dessert** è una storia a sé, creata personalmente con l'obiettivo di sorprendere e stuzzicare i palati. Gli ingredienti sono il punto di partenza e il cuore di ogni preparazione, l'obiettivo è quello di **esaltare i sapori naturali** e autentici, offrendo un'esperienza autentica. Nel loro progetto, Giacomo e Veronica hanno deciso di valorizzare la filiera regionale e i produttori locali, inserendo nel loro menu presidi *Slowfood* umbri.



L'Officina dei Sapori è un luogo dove la passione per la cucina si fonde con la **valorizzazione delle eccellenze culinarie locali** e la promozione della filiera regionale. Un luogo incredibile dove tradizione e innovazione si traducono in piatti sorprendenti e deliziosi.



Officina dei Sapori

Via dei Consoli, 13 / 06024 Gubbio PG
T. 075 927 1424 / *Chiuso martedì*

Perugia - Dal 24 Marzo Al 2 Aprile

OVVIO! È TORNATA LA VERSIONE SPRING DI EUROCHOCOLATE



L'edizione primaverile ispirata alla Pasqua di **Eurochocolate** sta per tornare! Dal 24 Marzo al 2 Aprile tanto buon cioccolato e imperdibili attività a tema si preparano ad accogliere i fedelissimi **chocolovers**.

Tornano il **Chocolate Show** con ben 45 espositori dei migliori prodotti in cioccolato, il ricco calendario di **degustazioni**, **cooking show** e **laboratori**, e anche l'accogliente **Oval Bar** by **Domiziani** dove fermarsi per una dolce pausa relax. In quest'area saranno posizionati esclusivi **tavoli a forma d'uovo** realizzati da Domiziani, azienda umbra leader nella lavorazione della pietra lavica da oltre 30 anni.

CHOCO LAB

L'accogliente **Choco Lab** attenderà i golosi per dolci incontri ravvicinati sotto la guida esperta di Maestri Pasticceri e Cioccolatieri.

Un'ampia sezione degli appuntamenti firmati dalla Regione Umbria proporrà imperdibili abbinamenti in cui le eccellenze agroalimentari umbre incontrano il cioc-



colato. Questi evento sono gratuiti mentre la prenotazione è obbligatoria per le sole attività di Sabato e Domenica sul sito www.eurochocolate.com.

CHOCO FUNNY

Ben **dieci** le aree **Choco Funny** dedicate a grandi e piccini, per un goloso **intrattenimento a tema** che fonde gioco e didattica. Si inizia con un imperdibile viaggio nelle lontane Terre del Cacao, a cura dell'Associazione ecuadoriana di produttori di cacao **UNOCACE** che guiderà i piccoli esploratori alla scoperta del **Cocoa World** per familiarizzare con le affascinanti origini del Cioccolato.

Dalla teoria alla pratica, grazie a **Piantala**: un'esclusiva full immersion tra vere **piante di cacao**. Qui ogni visitatore potrà piantare il proprio seme di cacao e tornare a casa con un dolce ricordo di cui prendersi cura.

CHOCO ART

Un immancabile tuffo nell'arte con i laboratori di **Choco Art e Ovigami**, in collaborazione con **La Casa degli Artisti**, per mettere alla prova la propria creatività con disegni applicati a golose uova di cioccolato e simpatiche creazioni a tema pasquale.

I GIOCHI

La **Caccia all'Uovo**, alla ricerca di almeno 4 ovetti di colore diverso nascosti nel giardino di Eurochocolate.

Il **Tiro all'Uovo**, tentando di centrare un originale bersaglio a tema. La **Pesca all'Uovo** presso il piccolo specchio d'ac-





qua presente all'interno dei Giardini. La **Maratova**, una divertente corsa con i sacchi di juta utilizzati per trasportare il cacao. Il coinvolgente **Mestovo**, per mettere alla prova concentrazione ed equilibrio. Il **Chocobowling**, l'originale pista da

bowling con uova di Pasqua al posto dei birilli, per sfidare i propri amici nella gara più golosa. Le attività inserite nel circuito Choco Funny saranno accessibili liberamente, con l'eccezione di Piantala e Choco Art.

CHOCO ANIMAZIONE

All'interno dei Giardini del Frontone sarà di nuovo protagonista l'irresistibile **Choco Animazione** firmata **Accademia Creativa**, mentre nella parte centrale dei giardini due simpatiche e nuovissime installazioni, la

Gallina dalle Uova d'Oro e **Conby il Coniglietto**, saranno a disposizione per originali scatti da condividere.

Ad accompagnarle, la riproduzione di un **Goloso Dinosaurio** alto oltre 3 metri con il suo immancabile uovo.



CACCIA AL TESOVO

Per invitare tutti i golosi a scoprire il bellissimo **Centro Storico di Perugia**, torna l'imperdibile **Caccia al Tesovo**.

Appositamente pensata per valorizzare al meglio i principali **punti di interesse** dell'Acropoli, prevede **5 itinerari** alla scoperta degli altrettanti **Rioni storici** della città: Porta Sole, Porta San Pietro, Porta Eburnea, Porta Santa Susanna e Porta Sant'Angelo.

Semplice e articolato al tempo stesso, il meccanismo che ha consentito di met-

tere in rete alcuni tra i principali tesori della città. L'acquisto del biglietto di ingresso a Eurochocolate consentirà infatti a ciascun visitatore di ritirare una simpatica **Choco Cornice** ispirata alla forma dell'uovo, inquadrare il QR code e scattare la foto di ciascuno dei 5 punti di interesse indicati sull'**itinerario rosso**.

Al termine del percorso, tutti i partecipanti riceveranno in omaggio Ovvio, la tavoletta "ovopiattista" di forma ovale firmata **Costruttori di Dolcezza**.

Gli **Stakanovisti** più golosi che, in aggiunta, percorreranno almeno un altro dei quattro itinerari indicati sulla Choco Cornice scattando e caricando le foto dei rispettivi punti di interesse, riceveranno, oltre a Ovvio, un biglietto omaggio per la prossima edizione di **Eurochocolate Indoor** in programma dal 13 al 22 Ottobre 2023.

LE PIAZZE DEL CENTRO DI PERUGIA

Nella centralissima **Piazza Matteotti** un accogliente spazio ospiterà **dal 22 Marzo fino al 10 Aprile (Pasquetta)**, la produzione live delle uova di cioccolato **Eggofatto**, consentendo la personalizzazione delle sorprese che i visitatori potranno far inserire all'interno di ogni uovo.

In **Piazza della Repubblica**, l'area **Chi la fa la spezza** inviterà i golosi a scoprire e gustare le eccellenze di due dei migliori **Distretti Italiani del Cioccolato, Perugia e Torino**, con un dolce focus sulle lastre di cioccolato artigianale e sul Gianduia.

EUROCHOCOLATE E LA SOSTENIBILITÀ

Dalla partnership con il progetto **zeroCO2**: ogni utente che planterà un albero di cacao sul sito di zeroCO2 con il codice Eurochocolate riceverà in omaggio una tavoletta **Yumbos/Equochocolate** che potrà ritirare in evento. Inoltre, per ogni albero di cacao che gli utenti sceglieranno, Eurochocolate si impegna a piantare un albero di cedro, specie forestale detta anche shade tree, sotto la cui ombra le piante di cacao trovano il loro habitat ideale.

Il programma completo su:
www.eurochocolate.com.



f Eurochocolate.official
t @faceciok
i @Eurochocolate
p @eurochocolat



Venghino, signori, Venghino!

Asta deserta! La vendita del Minimetron non sarà una formalità. Tant'è che al primo giro di giostra non si è fatto avanti nessuno. Dopo 5 anni dalla decisione di vendere il 75% delle quote detenute dal Comune nessuno ha depositato offerte. A gennaio un soggetto (si vocifera Busitalia) aveva richiesto chiarimenti su aspetti tecnici ed operativi. Il prezzo base, secondo l'ultima perizia, era pari a 11.181.483 euro e 60 centesimi. Ora attendiamo solo che il Comune si pronunci nuovamente sul destino del Brucomela cittadino... nel frattempo zucchero filato per tutti.



Sanità per carità

Prima tutti a puntare il dito contro la giunta Marini e la malagestione della sanità umbra, eppure l'atteso cambio di passo che ci si aspettava con la giunta Tesei sta

tardando ad arrivare. Non solo i cronici problemi gestionali e di mancanza di personale che stanno causando i soliti disagi, ora il grido di allarme arriva persino dalla Corte dei Conti dell'Umbria che con la procuratrice regionale afferma che *“permangono notevoli criticità che non incidono unicamente sulla spesa, ma soprattutto sul diritto alla salute della collettività locale”*. Per curare i pazienti occorre prima curare la sanità.

Tanta attesa... e ora San Francesco al Prato riapre le porte!

Finalmente il bando per la gestione dell'importante spazio è stato assegnato. Ad aggiudicarsi la gestione dell'auditorium di San Francesco sono state due realtà note agli ambienti cittadini. La prima è la perugina Mea Concerti che organizza con successo eventi come Suoni Controvento e Tourne. La seconda è la romana Munnus che gestisce spazi come quello di Palazzo della Penna, la Cappella di San Severo e il Complesso di San Bevignate. E ora... musica maestro!





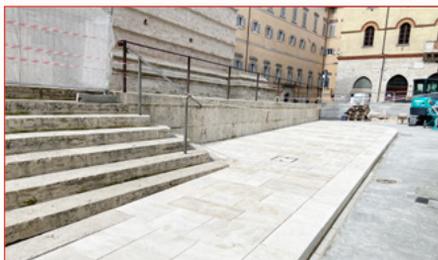
Politici ternani a corrente alterna!

Che la politica stia diventando un circo impazzito, a partire dalle segreterie nazionali, è fin troppo evidente. Ma che a Terni si scomodino segreterie di partito, sindaco e assessore regionale per una vignetta satirica ma che nessuno si indigni per gli attacchi volgari, offensivi e scomposti di Bandecchi alla città e ai suoi cittadini, la dice lunga di come i politici leggano la realtà e di quanto i social stiano diventando soltanto un'effimera e illusoria riserva di caccia al (facile) consenso.

Scalare... il caos in Piazza Danti

Pareva cosa buona la riqualificazione dell'importante piazza Danti, ma intorno ai lavori è scoppiato l'ennesimo caso. Il Comune, infatti, con uno slancio di ottimismo, aveva deciso di contrastare il parcheggio selvaggio della piazza, rendendola più pedonale. Dopo un inizio stranamente brillante, i primi dubbi sull'intervento. Perché rimontare gli scalini del Duomo ad una quota inferiore (ben 8 cm)? Serviva davvero questo intervento o bastava risolvere con dei paletti? Siamo sicuri che adesso

il traffico sarà davvero più fluido? Dall'assessorato garantiscono che i lavori sono stati fatti a regola d'arte. Ma i social, come sempre, mormorano...





stampa e packaging per eccellenza!

Soluzioni

alle tue idee!

Nella stampa, nel mondo del packaging e nella digital communication offriamo gestione rapida e di qualità per ogni tipo di progetto.

Dal processo di ideazione al prodotto finito il nostro team di creativi e i nostri tecnici seguono passo passo i clienti analizzando ogni aspetto fino alla realizzazione di proposte innovative sempre all'avanguardia.

Contattaci per scoprire le nostre **#infinitecombinazioni**.

T. 075 52 71 355 // www.graphicmasters.it



events

art

eatout

POST IT

umbria



12 APR. //
LA VALIGIA

Con Giuseppe Battiston

La Valigia è il contenitore immaginario di una storia dissacrante e ironica, e il suo protagonista Sergei Dovlatov si racconta attraverso l'amore e l'odio (ma più d'amore si tratta a dire il vero) verso il paese che ha lasciato. La valigia diventa metafora della diasporica condizione umana: emigranti dello spazio e del tempo.

Teatro Comunale / Todi

29 MAR. // **FAST ANIMAL
AND SLOW KIDS**

Il concerto al Morlacchi

La band perugina fa tappa al Morlacchi in questo tour nei teatri che siamo certi sarà un successo.

Teatro Morlacchi / Perugia



eventi
ovanti



27 MAR. // LA MADRE

Con Lunetta Savino

Ne *La Madre*, Florian Zeller indaga con estrema acutezza il tema dell'amore materno e le possibili derive patologiche a cui può condurre. Protagonista la grande attrice Lunetta Savino.

**Teatro Nuovo Giancarlo Menotti
Spoleto**

31 MAR. // OLLY

Il rapper a Perugia

Il giovane rapper genovese Ollly che ha partecipato anche all'ultimo Festival di Sanremo arriva a Perugia per un concerto all'Afterlife.

Afterlife / Perugia





DAL 16 APR. //
**“SCULTORI A BRUFA,
LA STRADA DEL VINO
E DELL'ARTE”**

*Claudio Capotondi
per la 35esima edizione*

Il 16 aprile, a Brufa, si terrà l'inaugurazione della 35a edizione di “SCULTORI A BRUFA. LA STRADA DEL VINO E DELL'ARTE”, organizzata dalla Pro Loco di Brufa in collaborazione con il Comune di Torgiano.

L'artista invitato quest'anno per l'opera permanente da collocare nel Parco delle Sculture di Brufa è il Maestro Claudio Capotondi con la scultura “Sferosnodesploso”.

Brufa / Perugia

FINO AL 14 MAG. //
**CENTO TAVOLE E
ALTRI RACCONTI**

*Ulisse Ribustini a Perugia
tra Ottocento e Novecento*

Un omaggio al pittore marchigiano figura cardine del panorama storico artistico perugino a cavallo tra i due secoli. Il progetto si concentra su un periodo particolarmente fertile della cultura figurativa perugina con l'esposizione di opere e documenti anche inediti.

**Museo Civico di Palazzo della Penna
Perugia**





FINO AL 30 GIU. // LA VIA LATTEA

Maternità ed infanzia dall'antichità alla Collezione Bellucci.

Una mostra che focalizza l'attenzione su Maternità e prima infanzia, sia nel Mondo Antico che attraverso gli Amuleti della Collezione Bellucci con un taglio prevalentemente antropologico e storico.

**MANU - Museo archeologico nazionale
dell'Umbria / Perugia**

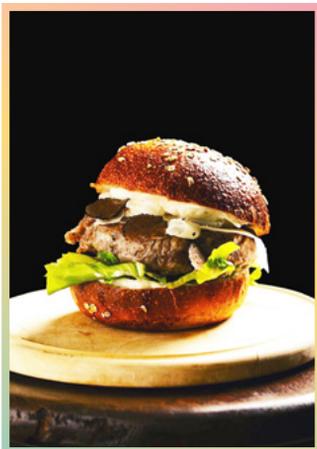


FINO ALL'11 GIU. // IL MEGLIO MAESTRO D'ITALIA

Perugino nel suo tempo

Una mostra imperdibile che restituisce all'artista il ruolo che il pubblico e la sua epoca gli avevano assegnato. Esposti i maggiori capolavori del Perugino, dalla formazione fino allo Sposalizio della Vergine del 1504, l'apice della sua carriera.

Galleria Nazionale dell'Umbria / Perugia



CIVITELLA DEL LAGO // HUMB BURGER

Lo street food firmato Paolo Trippino

A Civitella del Lago prende forma Humb Burger, ristorante pop up creato dallo chef Paolo Trippino. Deliziosi hamburger creati dall'amore per la tradizione umbra unita a un pizzico di contemporaneità. Nel menù, fra le specialità, anche l'hamburger di maiale brado, maionese al miele, pecorino e tartufo o la Focaccia con porchetta e salsa tzatziky. Insomma, anche un versione street lo chef Trippini sa trasmettere la passione per la cucina e per il territorio.

Hamb Burger

Via Italia, 12 / Civitella del Lago / T. 338 1127363

@humb_burger/ f hamb_burger

CORTONA // L'ANTICA CASINA DI CACCIA

Fra Tuoro e Cortona, un ristorante da sogno

A due passi dal lago Trasimeno, fra Tuoro e Cortona (ma rigorosamente in Umbria), all'interno del boutique hotel Villa di Piazzano, antica tenuta di caccia del Cardinal Passerini, sorge un ristorante gourmet elegante e sorprendente. È l'Antica Casina di Caccia, un luogo incantevole per gli occhi e sorprendente per il palato con una proposta creativa che, attingendo alla tradizione, sa sorprendere e deliziare.

L'Antica Casina di Caccia
c/o Hotel Villa di Piazzano
Località Piazzano, 7
Tuoro sul Trasimeno (PG)

T. 0575 1743048 / @villadipiazzano



PERUGIA // ARTYGÙ

Un bistrot innovativo nel cuore di Perugia

Un nuovo Bistrot in centro a Perugia dove è possibile gustare un pasto gourmet o assaporare cocktail o vini speciali in compagnia. L'atmosfera è intima e accogliente, le proposte sono originali e curati nei minimi dettagli. Il menù vanta piatti particolari come il Poker di Bao per arrivare alla classica (ma non scontata) parmigiana bianca. Un posto poliedrico, con mille cose da provare.

Artygù Bistrot - Wine e Cocktail Bar
Via Volte della Pace, 1/A / Perugia
T. 338 5755602

 [@artygu_perugia](#)
 [Artygù perugia](#)



TODI // BASICO

Amicizia, passione e sapore..

Basico nasce da un gruppo di ragazzi uniti non solo dall'amicizia ma anche dal profondo amore per Todi e le sue specialità gastronomiche. Un'Osteria-Café che abbina tradizione, eleganza e modernità, in un locale caldo e accogliente. Fra i piatti da segnalare: i baci della regina con coulis di lamponi e cremoso al pistacchio o la zuppa di ceci con polipo cbt al rosmarino e datterino giallo. Un locale che vi sorprenderà.

Basico – Osteria & Café Gourmet
Via San Bonaventura, 5 / Todi / T. 075 4658180
 [@basico.todi](#) /  [Basico – Mangiare e community](#)

SANMAGNO



paracucchiarnas.com

pasticceria gelateria artigianale
pizzeria ristorante lunch happy hour

Via Daniele Manin 22 Foligno
www.sanmagnocaffe.it



AGNO



Il nostro gelato e la nostra pizza.
Cura artigianale e ingredienti selezionati
dal 2010.



Nuova, di nuovo.

Scopri Audi Prima Scelta *:plus*, l'usato garantito fino a 4 anni grazie a 110 accurati controlli.



Con il programma **Audi Prima Scelta *:plus*** puoi avere vetture da **6 a 8 anni di età**, garantite fino a **24 mesi** che ti offrono un'esperienza di guida unica **come il primo giorno**: perché un'Audi usata è sempre un'Audi. E grazie al finanziamento agevolato, accedere all'eccellenza targata quattro anelli è ancora più semplice. Con Piano di Manutenzione incluso. Scopri tutti i vantaggi nel nostro Showroom e su [audi.it/usato](https://www.audi.it/usato)

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

Gamma Q3. Consumo di carburante (l/100 km) ciclo combinato (WLTP): 1,6 - 8,8. Emissioni CO₂ (g/km) ciclo combinato: (WLTP) 36 - 201.

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 nel ciclo combinato sono rilevanti ai fini della verifica dell'eventuale applicazione dell'Ecotassa/Ecobonus, e relativo calcolo. Eventuali equipaggiamenti e accessori aggiuntivi, lo stile di guida e altri fattori non tecnici, possono modificare i predetti valori. Per ulteriori informazioni sui predetti valori, vi invitiamo a rivolgervi alle Concessionarie Audi e a consultare il sito [audi.it](https://www.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.

Audi Autocentri Giustozzi

PERUGIA - FOLIGNO - TERNI - AREZZO

www.giustozziauto.com