PM?

# La terra *dei mondi*

## Monique Veaute

#145 PM • PIACERE MAGAZINE
Maggio - Giugno 2023
www.piaceremagazine.it

Grecale Trofeo. Consumo di carburante in ciclo misto max (l/100km) 11,2; emissioni di CO2 in ciclo misto max (g/km) 254. I dati corrispondono ai test eseguiti in conformità al regolamento (UE) 2017/1151, tuttavia l'omologazione definitiva non è ancora stata ultimata, di conseguenza i dati possono essere soggetti ad ulteriori adeguamenti. I dati definitivi saranno presto disponibili sul sito Maserati e presso i concessionari ufficiali Maserati.

C.D.P

C.D.P. Maserati
Via Antonio Gramsci 162, 06073 Ellera di Corciano
marketingcdp@gruppodepoi.it - 075 5178341
www.gruppodepoi.it/maserati - @cdp.maserati

# METODO CLASSICO BRUT PINOT NOIR

MONTE

WWW.ARNALDOCAPRAI.IT

ARNALDO·CAPRAI

Dédié
- DEDICATO A TE -

## Scopri i bracciali Dédié...
## un legame d'oro indissolubile!

La saldatura laser ad alta frequenza è il processo utilizzato per unire in modo permanente le estremità della catena. Scegli il colore e il metallo e noi, con l'ausilio di attrezzature all'avanguardia, daremo vita alla Magia.

La procedura è facile, un'esperienza divertente e piacevole. Scegli il ciondoletto, il bracciale e via alla saldatura.

MARZIOLI

GIOIELLI

**WWW.MARZIOLIGIOIELLI.COM**

Via Daniele Manin 22, 06034 - Foligno - Tel. 0742 353056
Via Centrale Umbra 46, 06038 - Spello - Tel. 0742 301334

# PIZZERIA MARCHIGIANA

dal 1958

Artigiani del gusto

Perugia - Via dei Priori, 3 - 075 8244798

## PIZZA AL TAGLIO

## TIGELLE

## FOCACCE

## ARANCINI

# IL PIACERE

di gustare
del buon cibo

# okkio

OTTICA & CONTATTOLOGIA

otticaokkio.it

**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

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

la Bella Stagione!

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

# L'editoriale

*di Matteo Grandi →* *@matteograndi*

## *"Alcune persone temono che l'intelligenza artificiale ci farà sentire inferiori, ma poi, chiunque sano di mente dovrebbe avere un complesso di inferiorità ogni volta che guarda un fiore".*

Doveva essere **l'anno del Metaverso,** è diventato invece l'anno dell'**Intelligenza Artificiale**. L'innovazione tecnologica più **rivoluzionaria** dai tempi dell'invenzione di internet. I più attenti però hanno già lanciato il monito: **l'AI può essere pericolosa se usata male**, se implementata senza regole, se non controllata. Il perché è presto detto: presto l'AI **controllerà le nostre case, i nostri conti correnti, le centrali idriche ed elettriche, gli armamenti**. Un richiamo alla **responsabilità** in questa fase è fondamentale. Anche se l'uomo ha spesso dimostrato di non essere assolutamente sensibile alla responsabilità.

Confermando peraltro che c'è una cosa molto più pericolosa dell'Intelligenza Artificiale: **la stupidità naturale**.

E fateci caso, un grande impatto l'AI, specie quella utilizzata per creare **immagini realistiche ma false**, può averlo sull'informazione. La foto di **Papa Francesco** in versione trapper (con piumino lucido bianco) o di **Emanuel Macron** che manifesta scatenato contro la riforma delle pensioni vi dicono niente? Tutte immagini create con l'Intelligenza Artificiale. Ed ecco che **distinguere il vero dal falso diventerà sempre più complicato**.
Nel frattempo però, potremmo approfittarne per **creare una realtà alternativa** fatta di immagini che ci illudano di vivere in un posto migliore. Per esempio, potremmo raccontarci, con le immagini, che il **Perugia è tornato in serie A**, che **Montefalco si affaccia sul mare**, che Fontivegge è un'avveniristica stazione dell'Alta Velocità... potremmo persino spingerci a "creare" una **E45 senza lavori**.

Poi però basta ricordare che quest'anno vedremo con i nostri occhi **Bob Dylan** sul palco di **Umbria Jazz** per convincerci che l'**Intelligenza Artificiale deve ancora fare parecchia strada**.

# PM #145 • contents

36 Monique Veaute

40 I 50 anni di Afas

48 Quattro umbri che spaccano



**PM • Piacere Magazine**
Anno 19 n°145
Maggio - Giugno 2023

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

**Direttore Responsabile**
Matteo Grandi

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

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

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

# PM #145 • contents


**13** • L'Editoriale di Matteo Grandi

**26** • Wanted, il nostro rapporto con la natura

**28** • Convivere con l'Alzehimer

**30** • Gran Tour Perugia

**32** • Smart News

**58** • La Bottega delle Monache

**78** • Gesenu Energia: nuova sede

**110** • Perugia Cocktail Week

**54** Pushin' Rugs, l'arte al tappeto

**61** Trent'anni di Cantine Aperte

**99** L'Umbria degli eventi

# GAMMA TOYOTA
# YARIS CROSS HYBRID

MOTORE HYBRID DYNAMIC FORCE®
DA 116 CV

TRAZIONE ANTERIORE
OPPURE INTEGRALE INTELLIGENTE AWD-i

## **WE**HYBRID BONUS FINO A € 4.250

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

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

ORA CON TUTTI I VANTAGGI DEL MONDO **WE**HYBRID®

**Toy Motor**
*Moving generation*

| Perugia | Foligno | C. di Castello | Arezzo | Montevarchi | www.toymotor.it |
|---|---|---|---|---|---|
| Via Corcianese 30<br>075 5270611 | Viale Roma 38<br>0742 342907 | Viale Romagna 38<br>075 8511228 | Via G.B. Vico 3<br>0575 98951 | Via di Terranuova snc<br>0559 105221 | |

Toyota Yaris Cross 1.5 Hybrid Active 2WD. Prezzo di listino € 28.050. Prezzo promozionale chiavi in mano € 24.300 (esclusa I.P.T. e Contributo Pneumatici Fuori Uso, PFU, ex DM n. 82/2011 di € 6,94 + IVA), con il contributo della Casa e del Concessionario, valido con WeHybrid Bonus Toyota e solo in caso di finanziamento Toyota Easy. Prezzo promozionale chiavi in mano € 24.800 (esclusa I.P.T. e Contributo Pneumatici Fuori Uso, PFU, ex DM n. 82/2011 di € 6,94 + IVA), con il contributo della Casa e del Concessionario, valido con solo WeHybrid Bonus Toyota e senza finanziamento Toyota Easy. Promozioni valide solo in caso di contratto sottoscritto entro il 31/05/2023, per vetture immatricolate entro il 30/11/2023, in caso di permuta o rottamazione di un autoveicolo posseduto da almeno 5 mesi, presso i Concessionari che aderiscono all'iniziativa. Esempio di finanziamento su Toyota Yaris Cross 1.5 HEV Active 2WD. Prezzo di vendita € 24.300. Anticipo € 5.850, 47 rate da € 188,44. Valore Futuro Garantito dai Concessionari aderenti all'iniziativa pari alla rata finale di € 15.479,10 (da pagare solo se si intende tenere la vettura alla scadenza del contratto), valido per una percorrenza chilometrica annuale di 10.000 km. Durata del finanziamento 48 mesi. Assicurazione Furto e Incendio, Estensione di garanzia, Pacchetto di manutenzione, RESTART e Kasko disponibili su richiesta. Spese d'istruttoria € 390. Spese di incasso e gestione pratica € 3,90 per ogni rata. Imposta di bollo € 16. Importo totale finanziato € 18.840. Totale da rimborsare € 24.538,98. TAN (fisso) 7,99%. TAEG 9,38%. 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 31/05/2023 presso i Concessionari che aderiscono all'iniziativa. Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Maggiori informazioni su toyota.it. Immagine vettura indicativa.
Valori massimi WLTP riferiti alla gamma Toyota Yaris Cross Hybrid: consumo combinato 5,1 l/100 km, emissioni $CO_2$ 115 g/km, emissioni NOx 0,007 g/km (WLTP – Worldwide harmonized Light vehicles Test Procedure ai sensi del Regolamento UE 2017/1151).

up up up up up

## TURISMO: L'UMBRIA SORPASSA LA TOSCANA

Con lo storico sorpasso alla Toscana l'Umbria si piazza al secondo posto (dietro il Lazio) fra le mete culturali preferite in Italia. Lo certifica l'Istat con un report che fotografa il biennio 2021-2022 e che indica con sempre maggior chiarezza quanto sia importante per la nostra regione puntare sul turismo.

## EUROCHOCOLATE MINISTERO DEL TURISMO

Il Ministero del Turismo incorona Eurochocolate come l'evento enogastronomico più menzionato sui social dal pubblico straniero. Con uno share del 38% il Festival Internazionale del Cioccolato conferma così il suo storico appeal battendo anche Vinitaly. Al terzo posto la Fiera del Tartufo Bianco di Alba. Il cioccolato fa ancora una volta centro.

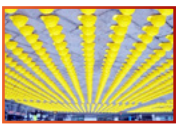
## PERUGIA, L'AEROPORTO VOLA

È stato aprile il mese con il maggior numero di passeggeri (oltre 56mila) nella storia dell'aeroporto di Perugia. Segno di una crescita costante, che premia le politiche di sviluppo dello scalo perugino e che racconta, se mai ce ne fosse bisogno, quanto un collegamento smart sia fondamentale per il nostro territorio.

up up up up up

down down down

## MORTI BIANCHE, IL TRISTE PRIMATO DELL'UMBRIA



Non solo non è possibile continuare a morire di lavoro nel 2023. Non è accettabile che l'Umbria, con i suoi sei drammatici infortuni mortali, si piazzi al secondo posto in Italia nei primi 3 mesi del 2023. Tante sono infatti le vite spezzate sul lavoro in Umbria dall'inizio dell'anno. Lo certifica il bilancio stilato dall'Osservatorio sul Lavoro. Un triste primato di cui avremmo volentieri fatto a meno.

## UNA VERGOGNA CHIAMATA E45

L'unico termine che sia possibile scomodare è "incredibile". Lo stato dei lavori che ormai si protrae da tempo immemore sulla e45 rende un vero e proprio incubo percorrere questa arteria vitale per la nostra regione, specie nel suo versante "sud" fra Todi e Orte. Puntare sul turismo significa anche fare la voce grossa con ANAS perché questa vergogna non è più accettabile.

## MASSIMILIANO SANTOPADRE

Nel momento in cui andiamo in stampa al Perugia per salvarsi servirebbe un miracolo. Ma i temi restano: giocatori anziani e prestiti non sono una politica sportiva che può premiare. Può andarti bene qualche volta ma alla lunga l'assenza di investimenti e progetti si paga. Se Santopadre non può di garantire al Perugia prospettiva e ambizioni, è meglio un passo indietro.

down down down

VisitMalta

**Malta, Gozo e Comino** ti aspettano
nel cuore del **Mediterraneo** per una **vacanza**
all'insegna del mare, della natura, dello sport e del divertimento.

**Vola a Malta da Perugia e vivi un'esperienza indimenticabile!**

# La linea d'ombra

*di Claudia Alfonso →* @claelly

## IL FUNAMBOLO

Avete presente il **circo**?
Quelle meravigliose **contorsioniste** capaci di mettere le gambe dietro la nuca, di rimanere in equilibrio in una verticale con la testa in giù su una mano in appoggio a un piccolissimo pomello? Oppure, meglio ancora, quelle **trapeziste**, meravigliose, sembrano farfalle, che volano da una parte all'altro, agguantando prima un trapezio poi un altro... **wow meravigliose**... Oppure i **funamboli**, quelli che camminano sospesi, su un filo sottile, passetto dopo passetto, in perfetto bilanciamento, giungono da un estremo all'altro della fune. **Che meraviglioso spettacolo, vero?** Io conosco tantissime circensi... e ci scommetto, anche voi.
**Sono donne**, **mamme**, **lavoratrici**, **figlie** che ogni giorno si svegliano e **cercano di destreggiarsi**, mantenendo tutto in un equilibrio millimetrico, incastrando con non poche difficoltà professione a *ménage* familiare. **Le equilibriste.** Si chiama così il report annuale stilato da **Save the Children** sulla maternità in Italia. Da anni si parla di **calo demografico in Italia** e che ben presto la popolazione sarà sempre più vecchia. L'età media al parto si è alzata a **32,4 anni** e il numero medio di figli per donna è **1,25**.
Al 2021 i dati Istat sottolineano uno squilibrio di genere non indifferente per quanto riguarda **tasso di occupazione tra uomini e donne**: **88,2% di uomini** con figli lavora, per le **donne** la percentuale si abbassa drasticamente al **57.4%**. Sempre di più le donne che decidono di diventare madri sono costrette a compiere **scelte professionali** difficili che hanno ricadute importanti sulla loro indipendenza e autonomia.
Altri due dati per riflettere e poi chiudo: **Lavoratori e lavoratrici (25-54 anni) part time** per genere e presenza di figli in percentuale: donne con un figlio minorenne 36.6% uomini con un figlio 6%, con due o più figli minorenni si alza maggiormente la percentuale: donne 39,2 % uomini 5,6%.
Nel 2020 fonte ispettorato nazionale del lavoro sono quasi **31mila le dimissioni volontarie del genere femminile contro 9mila degli uomini.** E le motivazioni per il genere maschile per lo più riguardano il passaggio ad altra azienda, per le donne invece le dimissioni sono dovute alla **difficoltà a conciliare lavoro e cura dei figli**.
Non riporterò altri dati, che comunque si possono trovare nel report di cui sopra, ma penso che questi siano più che esaurienti per delineare il quadro della situazione dell'**universo femminile e del lavoro**. In bilico, tra pregiudizi, difficoltà e assenza di supporto. Ma alla fine, si sa, **il mondo è un grande circo**, e noi, **donne** madri, lavoratrici, compagne, mogli, figlie, sorelle siamo i veri **funamboli in equilibrio**, non sempre perfetto.

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

## Sottoscrivi la tua tessera Socio Coop

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

*UNA BUONA SPESA PUÒ CAMBIARE IL MONDO*

LA coop SEI TU.

# Fast good

*di Jacopo Cossater →* *@jacopocossater*

## A MONTEFALCO: FINALMENTE È ARRIVATA L'ANNATA 2019 DEI MONTEFALCO SAGRANTINO

Ben **95 punti su 100**, ovvero eccezionale e anche di più. Questo il punteggio che è stato attribuito all'annata 2019 del **Montefalco Sagrantino** in occasione della recente A Montefalco, la rassegna durante la quale vengono presentate alla stampa le **nuove annate** dei vini prodotti nel più importante areale di produzione dell'Umbria.

Una valutazione più che condivisibile, che chiude finalmente il cerchio su una delle **migliori annate** che l'**Umbria** e in generale l'Italia del vino abbia visto nell'ultimo decennio. A raccontarne le peculiarità in occasione del tradizionale convegno presso il **complesso museale di San Francesco**, proprio a Montefalco, la giornalista **Alessandra Piubello**, responsabile del panel di **degustazione** chiamato ad esprimere un giudizio: a una primavera piuttosto piovosa che ha garantito ottime **risorse idriche** è seguita un'estate calda ma senza picchi, con buone escursioni termiche tra il giorno e la notte. Durante i mesi di agosto e di settembre, inoltre, diversi i temporali che hanno abbassato le temperature e che hanno permesso alle **uve** di arrivare a piena maturazione con l'inizio dell'autunno.

**Condizioni** pressoché **perfette per produrre vini** tanto ricchi quanto distesi, non eccessivi dal punto di vista del calore alcolico e capaci di esprimere, bicchieri alla mano, particolare eleganza e slancio. Una **novità**, almeno in degustazione: il locale consorzio ha deciso, scelta condivisibile, di presentare alla stampa solamente qui **vini già in commercio o in bottiglia**, evitando quindi il rischio di far assaggiare i cosiddetti campioni di botte, vini ancora in fase di maturazione e quindi spesso caratterizzati da naturali asperità. Se questo ha da una parte comportato una naturale riduzione dei vini in degustazione dall'altra ha permesso di leggerne al meglio le **diverse peculiarità**, cogliendone sfumature di altrimenti più difficile comprensione.

Io me ne sono segnati diversi: da **Romanelli** a **Caprai**, da **Antonelli** a **Moretti Omero**, da **Lungarotti** a **Valdangius**, da **Bocale** a **Mevante da La Veneranda** a **Tabarrini**. Tanti i 2019 da bere e da tenere in cantina.

QUASARVILLAGE.IT

VIA ALDO CAPITINI, 8 CORCIANO (PG)

Scarica
la **nostra**
**APP**

# #VERDIGLIOSO

Il **VERDE** delle **nostre colline**,
**MERAVIGLIOSO**
come il tuo
**shopping**
da noi.

quasar
VILLAGE

# 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!*

## DI-VAGARE

**1) “Senza un perché”, Nada**
Il niente. La solitudine. Il vuoto in cui non ci si perde ma si ritrova la speranza e si può andare a fondo.
Semplicità, leggerezza e profondità.
Andare e tornare senza muoversi, viaggiando tra specchi e silenzi.

**2) “Vagabunda”, Mannarino**
Le sfumature decise e, allo stesso tempo indefinite, di una figura femminile.
Un ritmo erotico, tra sensualità e malinconia.
Tra lingue diverse che si lasciano intendere.

**3) “Vada come vada”, Blanco**
Vento in faccia lungo le strade.
La spensieratezza, l’irrazionalità, l’insensatezza di un’estate.
Tra amore, guai e quelle poche cose che sembrano la felicità.

**4) “Il bene nel male”, Madame**
Un dialogo in cui è racchiuso un amore dal sapore proibito. E finito.
Tra delusioni amare e delicatezza.
Dove bene e male non sono mai assoluti.

**5) “Senza rumore”, Lazza**
Una rincorsa tra sentimenti e connubi sonori imprevisti.
Frenesia e leggerezza.
Esplosioni che si incastrano tra scene e spazi diversi tra loro.

**6) “Wanderer”, Mogli**
Fare strada a nuovi inizi.
Dove errare non significa sbagliare.
Un cuore in silenzio verso casa.

**7) “Bird Girl”, Antony & The Johnsons**
Libertà e rinascita.
Un viaggio incerto verso un’identità vera.
Tra vento ed ali.

*open.spotify.com/playlist/oAhLJ66Wu6Vn2J4umwOMEY*

# La posta dell'Istituto Paritario Leonardi

*della Dott.ssa Nicoletta Utzeri*
*info@istitutoparitarieonardi.it*

**Nicoletta Utzeri**, Responsabile dell'Istituto Paritario Leonardi, risponde ai dubbi e alle domande più frequenti che ragazzi e genitori si pongono sulla scuola.

**Gentile Nicoletta, sono la mamma di un ragazzo di terzo superiore che sta arrivando alla fine dell'anno scolastico con grande stanchezza e iniziando a collezionare voti bassi e insufficienze. La cosa che mi preoccupa di più è vederlo così stanco e demotivato. Sto valutando di trasferirlo in un'altra scuola per il prossimo anno scolastico e vorrei un suo parere in merito.**
***Simonetta, mamma di Omar***

Cara Simonetta, essendo madre anche io, capisco benissimo la tua apprensione e quella di tanti altri genitori che, come te, si trovano a fare i conti con dei cambiamenti nella vita dei loro figli. Cambiamenti che difficilmente si riescono a capire ed affrontare. La stanchezza e demotivazione di cui mi parli sono purtroppo un problema con cui diversi ragazzi che arrivano da noi hanno avuto a che fare. L'anno scolastico è lungo e faticoso, le attività e gli impegni giornalieri che i giovani portano avanti sono numerosi e complessi. Al Leonardi stiamo particolarmente attenti a tale dettaglio e lavoriamo quotidianamente affinché gli alunni non arrivino a giugno senza più energie. Lo facciamo puntando su due elementi principali: il primo è quello della diversificazione delle attività didattiche. La canonica lezione frontale è da noi solo una delle tante metodologie di insegnamento. Gli studenti vengono coinvolti in uscite didattiche, visite a musei e luoghi di interesse, incontri a tema con esperti esterni, attività laboratoriali e ludiche. Questo consente di veicolare l'apprendimento in modo diverso e di renderlo sempre interessante e stimolante. In secondo luogo al Leonardi i docenti garantiscono agli alunni un supporto costante e individuale che gli consente di affrontare l'impegno dello studio senza sentirsi mai soli, disorientati o scoraggiati. Ti assicuro insomma che da noi si arriva a giugno con un bel sorriso che non è dovuto - o almeno non solo - al suono imminente dell'ultima campanella dell'anno.

**Salve, frequento il quarto anno del Liceo Scientifico e mi trovo molto male, soprattutto perché, in questi anni, non ho legato molto con miei compagni di classe. Sono molto dispiaciuto di non poter condividere con nessuno le attività di studio. Mi piacerebbe poter studiare con i compagni e approfondire insieme le varie tematiche affrontate attraverso lavori di gruppo. Per queste ragioni vorrei cambiare scuola, ma i miei genitori, e in particolare mia madre, non sono d'accordo. Le scrivo quindi per chiederle un consiglio. Grazie.**
***Andrea***

Caro Andrea, innanzitutto ti ringrazio perché la tua richiesta mi permette di parlare delle attività pomeridiane di studio di gruppo che la nostra scuola ospita regolarmente. Spesso i nostri alunni si organizzano per tornare a scuola di pomeriggio, ripassare e approfondire insieme gli argomenti che più gli interessano o che saranno a breve oggetto di verifiche e interrogazioni. Per i ragazzi che si preparano alla maturità questi appuntamenti pomeridiani sono ancora più frequenti e in alcuni casi prevedono anche la presenza dei docenti che, con grande disponibilità e impegno, si mettono al lavoro insieme ai ragazzi per consentire loro di prepararsi al meglio agli esami. Per quanto riguarda la riluttanza dei tuoi genitori rispetto al tuo desiderio di cambiare scuola, ti assicuro che si tratta di qualcosa di molto comune e che, sono certa, ha come unica spiegazione il grande amore nei tuoi confronti e la determinazione a fare il meglio per te. Posso suggerirti di parlare con loro a cuore aperto e di proporgli di prendere un appuntamento con me per un colloquio senza impegno in cui mi limiterò a raccontare loro perché e come, per tanti ragazzi in situazioni simili alle tue, il trasferimento al Leonardi, si è rivelato la scelta certamente migliore. Ti auguro ogni bene.

**Gentile Nicoletta, sono un bancario che non ama la sua professione e che si trova a svolgerla per il risultato di una scelta molto poco attenta e consapevole del percorso di studi e in particolare della facoltà universitaria. Vorrei evitare che mia figlia inciampasse nel mio stesso errore e, anche per questo, sto valutando di trasferirla da voi. Fa il quarto anno di superiori e la vedo molto confusa e poco motivata rispetto al suo percorso scolastico presente e futuro.**

***Giulio, padre di Emma***

Caro Giulio, il tuo messaggio mi colpisce molto e mi conferma, semmai ce ne fosse bisogno, l'importanza delle molteplici azioni di orientamento che organizziamo per i ragazzi degli ultimi anni dei nostri indirizzi superiori. Nel corso dell'anno i nostri alunni effettuano uscite presso diverse facoltà universitarie. Iniziative e incontri vengono svolti anche in sede, con la presenza di personale specializzato nell'orientamento proveniente non solo dalle università, ma anche dagli Its, Istituti Tecnici Superiori post diploma che offrono belle opportunità di formazione e ottime prospettive di lavoro. Infine il Leonardi ha in essere una partnership con l'Università Telematica Uni Pegaso, Mercatorum ed E-campus un'alternativa più che valida per chi deve conciliare tempi di studio e di lavoro o per chi vuole frequentare una facoltà non presente sul territorio e non può o non vuole studiare fuori sede. A questo si aggiunge il lavoro del nostro personale docente che sostiene gli studenti in un percorso di crescita anche personale, che li stimola e li incoraggia a riflettere sulle proprie passioni e sulle proprie attitudini. Negli anni ho vissuto in prima persona ragazzi che sono arrivati alla fine del quinto anno con un ottimo livello di consapevolezza, oltre che con le idee chiare sul loro futuro; questo ha consentito loro di tirare fuori una determinazione e una sicurezza in se stessi non scontate per la loro età. Ti aspetto a scuola, se vorrai, insieme ad Emma, per una chiacchierata insieme.

LEONARDI
ISTITUTO SUPERIORE PARITARIO

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

A CURA DI ABOCA

# Wanted!

**La giornalista americana Mary Roach racconta in modo provocatorio e accattivante come si è evoluto il nostro rapporto con la natura.**

abocaedizioni.it

**Mary Roach**, **giornalista scientifica**, autrice di diversi saggi, tutti bestseller negli Stati Uniti conduce nel suo romanzo **"Wanted!" edito da Aboca** un'**indagine** molto accattivante su come il rapporto degli esseri umani con la natura si è evoluto.

Come comportarsi quando un alce ci attraversa la strada? Quando sorprendiamo un orso entrare in casa? O ci troviamo di fronte a un albero **"pericoloso"**?
**Non siamo mai stati troppo bravi, come specie, a condividere il Pianeta...** Nell'antichità, quando gli animali **"infrangevano la legge"** venivano affidati ad avvocati e portati a processo.

Esemplare **il caso dei bruchi** che nel 1659 furono **denunciati** per aver sconfinato, rubando dai frutteti della gente (ai bruchi fu ordinato di **comparire in tribunale** in un giorno prestabilito, dove sarebbe stata assegnata loro la rappresentanza legale. Ovviamente nessun bruco si presentò, ma il caso andò avanti lo stesso...); o del maiale processato per omicidio; o del giudice che nel XVI secolo concesse **clemenza a una famiglia di talpe** con prole a carico.
In passato, le **specie "criminali"** venivano semplicemente sterminate attraverso sanguinose e arroganti campagne per eliminare "parassiti" come corvi o coyote. Iniziative moralmente dubbie, che si rivelarono anche inefficaci e costose.

Un **viaggio** che in un **mondo pressoché sconosciuto** che Roach ci racconta dopo aver trascorso molto tempo con **esperti** che lavorano su tecnologie ingegnose e talvolta inquietanti: **laser per respingere i gabbiani reali in Vaticano**, luci speciali per spaventare i cervi sulle strade, ingegneria genetica applicata alle popolazioni di topi in maniera da produrre solo cuccioli maschi.

Non mancano ovviamente gli **episodi divertenti**, anche se a volte sconcertanti, come uno studio che suggerisce che potrebbe essere più sicuro guidare dritto contro un cervo piuttosto che frenare (più sicuro per il guidatore, cioè, non per il cervo).
**Un libro che offre speranza** per una coesistenza compassionevole tra le specie, in un habitat umano in continua espansione.

**IL BLOG**
**del dott. Lattanzi**

# CONVIVERE CON IL MORBO DI ALZHEIMER

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

Il morbo di **Alzheimer** è una delle malattie più diffuse tra gli anziani; è una forma di demenza degenerativa invalidante con un quadro clinico che prevede generalmente difficoltà nel linguaggio, progressiva **perdita della memoria**, sbalzi d'umore con irritabilità e stato confusionale spesso associato a perdita di orientamento spazio-temporale. Per **familiari e caregiver** non è semplice gestire questo tipo di patologia né tantomeno tentare di rallentarne il decorso.

Molto importante può essere la **stimolazione cognitiva** che è un tipo di terapia non farmacologica che mira a stimolare, attraverso esercizi specifici, le funzioni cognitive ancora presenti, con un approccio attento ai

fattori sociali, comunicativi ed emotivi e alle attività quotidiane non solo del malato, ma dell'intera famiglia o della comunità all'interno della quale egli è inserito. In questo secondo caso la stimolazione cognitiva, oltre che individualmente, può essere anche svolta **in piccoli gruppi**.

Questo tipo di terapia deve essere strutturata da professionisti come psicologi e riabilitatori che elaborano un percorso ad hoc sulla base delle caratteristiche anamnestiche della persona, delle sue risorse cognitive e dei suoi **interessi**. Le sessioni di stimolazione cognitiva hanno una durata di circa un'ora e possono prevedere attività varie in base alle aree cognitive da stimolare come ad esempio l'area del **linguaggio**, l'attenzione visiva, la memoria episodica.

Quello di cui tuttavia hanno bisogno più di tutto le persone con demenza, è di condurre una vita che permetta loro di sentirsi **parte di un gruppo**, di essere riconosciute nella dignità di individuo in grado di esprimere delle volontà, di ricevere richieste e proposte che non le mettano in difficoltà. Hanno bisogno che ci si sforzi di **vedere il mondo con i loro occhi**, senza pretendere da loro quella normalità che non sono più in grado di dare.

I malati di **alzheimer** hanno inoltre bisogno di tempi ampi per poter svolgere le **attività quotidiane**, di ambienti ordinati e non rumorosi, di uno stile di vita attivo, ma sereno, che non imponga inutili sforzi o costrizioni. Le loro convinzioni, i loro desideri e le loro **paure**, anche se oggettivamente infondate, non vanno minimizzate né ignorate e tantomeno contrastate, ma vanno ascoltate, accettate e assecondate, almeno fin dove possibile.

Le persone con alzheimer vanno guardate, trattate e soprattutto **amate** mantenendo vivo il ricordo di chi erano prima che la patologia si manifestasse, ma anche attraverso la consapevolezza e l'**accettazione** di chi sono oggi.©

**Farmacia "Le Fornaci"**

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

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

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

# ~~Gran Tour~~ Perugia

*di Maria Elisa Giulietti*

## *"IL MEGLIO MAESTRO D'ITALIA. PERUGINO NEL SUO TEMPO"* SCOPRI LA MOSTRA DEL MOMENTO CON GRAN TOUR PERUGIA

**Gran Tour Perugia** inaugura questa rubrica che vi porterà alla s**coperta della città di Perugia** e del suo territorio attraverso itinerari e tour guidati inediti e originali con la mostra del momento: ***"Il meglio maestro d'Italia. Perugino nel suo tempo"*** ora alla Galleria Nazionale dell'Umbria.

La mostra, a cura di **Marco Pierini** e **Veruska Picchiarelli**, è dedicata a Pietro di Cristoforo Vannucci, meglio noto come **Perugino**, uno degli artisti più importanti e conosciuti del Rinascimento italiano.

**Pietro Perugino** era considerato dai suoi contemporanei il *"meglio maestro d'Italia"* come lo definì Agostino Chigi in una lettera datata 7 novembre 1500, nel momento del suo massimo prestigio e fama. Possiamo dire infatti che dagli anni Settanta del Quattrocento fino ai primi anni del Cinquecento, Perugino non solo era l'**artista più richiesto** ma che addirittura creò un **nuovo linguaggio figurativo**, da cui si traeva ispirazione e che veniva imitato in tutta Italia.
L'opera di punta che ritorna in città dopo duecento anni, ***"Lo sposalizio della Vergine"*** riassume in sé tutte le caratteristiche della sua arte: la composizione in **totale equilibrio** tra i vari elementi che la compongono: la luce che crea un'atmosfera ieratica, le figure protagoniste in primo piano dolci ed aggraziate, l'architettura sullo sfondo posta in un piedistallo in cui si inserisce il paesaggio.

In primo piano Perugino rappresenta la cerimonia del matrimonio con rito ebraico: il protagonista è il sacerdote che si trova in asse con la porta del Tempio alle sue spalle, a sinistra troviamo gli uomini con un attempato **Giuseppe** che risalta e a destra il gruppo delle donne con la Sposa che dolcemente appoggia la mano sinistra nel grembo perché già in stato interessante e con la destra riceve appunto l'anello nunziale. Il volto della **Vergine** è quello della **moglie del pittore**, la sua amatissima Chiara Fancelli, di venti anni più giovane che divenne la sua modella, la sua musa ispiratrice per le figure femminili che avranno dal momento del loro matrimonio in avanti delle caratteristiche codificate: il volto ovale, le sopracciglia sottili, la bocca piccola ma carnosa , lo sguardo basso e i capelli biondi acconciati con monili e nastri. Questa **pala**, ora al Musèe des Beaux-Art di Caen, in Normandia, proviene in origine dalla **Cappella del Santo Anello in Cattedrale** dove ancora oggi si custodisce questa reliquia: il **Santo Anello della Vergine**, che arrivò in città a seguito di un furto ad opera di un frate tedesco che lo **rubò alla città di Chiusi**. L'anello è conservato all'interno di un preziosissimo reliquiario d'oro e pietre preziose chiuso a sua volta all'interno di una cassaforte che per essere aperta necessita di 14 chiavi, distribuite tra le istituzioni della città: il Collegio del Cambio, il Collegio della Mercanzia, il Capitolo della Cattedrale e ovviamente il Comune.

La **mostra chiuderà** i battenti il prossimo **11 giugno** e se non avete ancora avuto modo di andarla a visitare vi consigliamo di non perdervela per nessuna ragione al mondo!

Gran Tour
PERUGIA

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

*A cura di Claudia Alfonso*

# smart & TECH

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

# MUA

## L'app che manda baci a distanza

Sì, avete letto bene. Arriva in Italia un'**app strabiliante**, figlia della pandemia e del lockdown.

L'idea è di **Zhao Jianbo** che **provato dall'isolamento** che lo teneva lontano dalla fidanzata, ha avuto l'intuizione di creare **MUA**, un dispositivo per mandare e ricevere baci a distanza. Il funzionamento è semplice, bisogna scaricare un'app e attaccare la **macchina-manda baci** con le finte labbra di silicone al telefonino nella porta Usb.
Il dispositivo **cattura e riproduce anche il suono** e si riscalda leggermente durante il bacio, rendendo l'esperienza più fedele alla realtà.

# Terapie a mRNA

## Entro il 2030 vaccini contro cancro e malattie cardiovascolari e autoimmuni

**Paul Barton**, chief medical officer di Moderna, colosso farmaceutico che abbiamo imparato a conoscere durante la pandemia per essere stata una delle aziende produttrici dei **vaccini a mRNA** contro il covid, ha dichiarato al Guardian che in pochi anni saranno proprio le terapie a mRNA le **soluzioni al cancro e alle malattie cardiovascolari e autoimmuni**.

Gli studi che si stanno conducendo sono decisamente promettenti. Questa più che una notizia smart, è una buona, **buonissima notizia**.

# WasteMate

## L'amico dei rifiuti

Una **nuova frontiera** per quanto riguarda i **rifiuti a Perugia**.

Infatti, presso i **Giardini Carducci** è stato installato **WasteMate 120**, il cestino intelligente che previene il sovraccarico del contenuto grazie a una pressa interna che riduce di 5 volte il carico interno, alimentata da un pannello fotovoltaico, che comprime i rifiuti e avvisa tramite app quando è il momento di svuotarlo.

Tramite un sistema di trasmissione dati, il **cestino 2.0** si connette al software da remoto e riporta i dati sullo stato e la posizione tramite sistema Gps.

Un sensore **rileva il quantitativo di rifiuto** all'interno e segnala lo stato di riempimento. Se è raggiunta la **massima capacità** l'apertura viene disabilitata e non è più possibile conferire i rifiuti.

PM INCONTRA

# MONIQUE VEAUTE

## DIRETTRICE ARTISTICA DEL FESTIVAL DEI DUE MONDI

Foto: Ilaria Magliocchetti

## *«La vera protagonista del mio festival è la città»*

Il **Festival dei Due Mondi**, il più antico d'Italia, si svolgerà quest'anno dal **23 giugno al 9 luglio 2023** con un calendario che include arte, teatro e danza.

Il festival da tre anni è affidato alla **direzione artistica di Monique Veaute**, figura autorevole nel panorama internazionale, con una lunga carriera alle spalle che l'ha vista al vertice di importanti istituzioni musicali internazionali, fra cui la sezione **Musica della Biennale di Parigi**, **Palazzo Grassi a Venezia** e, **a Roma con il Festival di Villa Medici** che nel 1990 è diventato la Fondazione Romaeuropa – Arte e Cultura, di cui ora è presidente onorario.

Veaute ci racconta la sua idea di festival e l'amore per l'Umbria.

**Qual è la sua idea di festival?**
Prima di parlare della mia idea di festival, vorrei specificare che ogni evento di questo tipo si basa molto sul contesto. Già Menotti aveva intuito che Spoleto poteva diventare una vera e propria "città-spettacolo" coinvolgendo ogni angolo e ogni superficie. Ciò significa che il festival è un evento molto variegato, anche tecnicamente, perché le condizioni che permettono di allestire uno spettacolo di una chiesa, sono ovviamente molto diverse da quelle di un teatro. Per questo motivo per me è importante che gli artisti vengano, si immergano nella città e creino insieme a noi le loro esibizioni.

**Cosa guida la sua ricerca?**
Il mio gusto personale è legato al contemporaneo, alle sperimentazioni e alla multidisciplinarietà: tre pilastri presenti da sempre nel dna del festival. Per questo ho trovato il modo di inserirmi nella tradizione senza stravolgere quelle che sono le mie conoscenze.

**Cosa rappresenta la kermesse per l'Umbria?**
L'Umbria è una terra di festival ma anche di cultura e spiritualità. Il Festival di Spoleto fa parte di un circuito che arricchisce un territorio che ha da offrire tantissimo, anche al di fuori degli eventi. Penso ad esempio ai percorsi da fare in bicicletta o alle bellezze naturalistiche.

Foto: Ilaria Magliocchetti

Foto: Andrea Veroni

**Quali sono i vostri obiettivi?**
Il successo delle proposte, ma soprattutto la felicità di tutti quelli che partecipano e non mi riferisco solo al pubblico ma a tutti i collaboratori, fondamentali per la riuscita dell'evento. Altro obiettivo è quello di vedere la volontà degli artisti di tornare, di proporsi in prima persona, di pensare insieme a noi a come migliorarci.

**Come ha reagito alla nomina di direttrice artistica?**
Mi sono sentita onorata, e lo sono tutt'ora. Ho poche altre parole da aggiungere.

**Cosa e quanto conosceva dell'Umbria prima di questo incarico?**
C'ero già stata, non a lungo, ma ricordo con tenerezza anche un episodio che mi ha visto ospite a casa di amici per una raccolta delle olive. L'ho amata all'epoca e la amo ancora di più oggi.

**Un luogo che ama particolarmente?**

## Veaute racconta in queste pagine la sua idea di festival e l'amore per l'Umbria

**Tra teatro, arte e danza, il Festival dei due Mondi si svolgerà dal 23 Giugno al 9 Luglio**

Foto: Andrea Veroni

La piana di Castelluccio fiorita: la prima volta che l'ho vista non pensavo potesse esistere un luogo così.

**Una donna direttrice artistica di uno dei festival più importanti d'Italia. È la conferma che le cose stanno cambiando anche rispetto alla considerazione che le donne godono nella nostra società?**
Assolutamente sì. Sono cosciente di avere una responsabilità in questo senso e quello che mi auguro è che sempre più donne possano rivestire cariche importanti in ogni settore: è l'unico modo per dimostrare alle nuove generazioni che un cambiamento è possibile.

Foto: Ilaria Magliocchetti

# AFAS, DA 50 ANNI DALLA PARTE DEL CITTADINO

Un grande traguardo per le Farmacie del Comune di Perugia. A giugno previsti due giorni per celebrare il mezzo secolo dell'Azienda

**50 anni.** Mezzo secolo. È dal **1973** che **AFAS** si prende cura della cittadinanza. Un traguardo storico. Un compleanno d'oro che racchiude in se' l'importanza e lo spessore dell'**Azienda Speciale delle Farmacie del Comune di Perugia**.

Farmacie comunali, ma anche, e soprattutto, **farmacie sociali** e punto di riferimento per il territorio in ambito **sanitario** così come di **buona informazione**. Non a caso l'attività di Afas è scandita non soltanto dalla vita delle farmacie ma da iniziative ed eventi mirati a portare **conoscenza e consapevolezza**. Come nel recente caso della giornata sui disturbi alimentari caratterizzata da un interessante **evento dedicato alle scuole** alla presenza di esperti e luminari presso la Sala dei Notari. O come l'iniziativa del **Pacco "Perugia Cresce"**, un utile dono riservato da Afas a tutti i nuovi nati nel Comune di Perugia.

Insomma, Afas, come ricorda il **Direttore Generale Raimondo Cerquiglini**: *"possiede una duplice anima: quella sociale, che si occupa della tutela della salute pubblica, attraverso il consiglio al banco e i suoi servizi; quella imprenditoriale rivolta a creare valore aggiunto da reinvestire nella collettività"*.

Anche per questo il compleanno di Afas avrà un sapore particolare e sarà festeggiato in grande stile con una due giorni (**8 e 9 giugno** 2023) che vedrà arrivare a Perugia i **rappresentanti delle farmacie comunali di tutta Italia**, oltre ai **vertici**

**nazionali di Assofarm**. Il tutto per confrontarsi e celebrare insieme questo prestigioso traguardo. Senza dimenticare di volgere uno sguardo al territorio. Per gli ospiti è infatti prevista una visita guidata alla Mostra sul Perugino presso la Galleria Nazionale dell'Umbria.

Il giorno clou sarà in ogni caso il **9 giugno** con un convegno alla **Sala dei Notari** che servirà per sottolineare l'importanza di questa eccellenza locale, per rimarcarne la vera anima di Azienda di Servizi, integrata con le strutture del territorio deputate alla tutela della Salute; **Azienda**

**che sa mettere al centro il cittadino**, portatore di un diritto e di un bisogno.

La celebrazione si terrà sotto l'egida di un **cda nuovo di zecca**, il rinnovo delle cariche risale infatti a marzo, ed è proprio il neo **Presidente**, **Francesco Diotallevi**, a spiegare a **PM** il profondo valore di questo anniversario: *"Il **50° anniversario di AFAS** è estremamente importante, poiché conferma un percorso compiuto nell'ottica della sostenibilità e della solidità, azioni perseguite dall'azienda con profitto per cinquant'anni.*

*Non a caso Afas è sempre stata caratterizzata da una **crescita sostenibile** capace di conciliare la propria espansione con quella del territorio perugino; man mano che aumentavano le esigenze della popolazione e servizi del Comune, Afas si è ampliata di pari passo e mettendo dei punti di riferimento nel territorio con le proprie **farmacie**.*

*Mi piace inoltre sottolineare come dietro a tutto questo ci sia lo straordinario lavoro dei **dipendenti** che perseguono nell'ottica comune con l'azienda, l'obiettivo di **essere al servizio del cittadino e della comunità**. La nostra realtà, al di là dell'avvicendarsi delle varie amministrazioni, ha sempre portato avanti i suoi rapporti istituzionali con le parti politiche, nonché i suoi rapporti professionali con le parti private e quelle commerciali, in maniera parallela, facendo in modo che queste strade fossero sempre in conciliazione tra loro e mai in contrasto.*

*Questa ricorrenza, infine, ha un sapore speciale perché corona un percorso che dura nel tempo: negli ultimi anni Afas ha raccolto molto di quello che ha seminato nei primi anni della sua vita, presentandosi ora **sempre più forte** con delle **iniziative importanti** in ottica di ulteriore sviluppo. Penso, per esempio, alla recente apertura della nostra prima **parafarmacia** ortopedico-sanitaria".*

EKBATAN
THE ART OF CARPETS

EKBATAN

THE ART OF CARPETS

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

THE ART OF CARPETS

Ekbatan è il nome della capitale commerciale dell'antica Persia ed è sinonimo di **qualità e di garanzia**. Siamo in Italia, a Perugia, **da più di 40 anni.**

Dietro il nostro lavoro c'è una **storia di famiglia**, di amore e onestà verso il lavoro, di ricerca costante della qualità e di un altrettanto costante desiderio di attualità.

Ekbatan nasce nel 1981 e da allora è espressione di conoscenza, competenza e **cultura del tappeto**.

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

393 3091990
Milad@ekbatancarpets.com

EKBATAN
THE ART OF CARPETS

*Da Forbes alla collaborazione per il concerto del Primo Maggio: ecco i 4 giovani sul podio dell'imprenditoria italiana più innovativa*

# UMBRI CHE SPACCANO

Importanti risultati per Matteo e Simone Gialletti, Lorenzo Flavi e Luca Perini, creatori di Muni, l'app che ricostruendo l'identità musicale dei fan punta a generare maggiore consapevolezza nel settore della musica

*Testo: Isabella Zaffarami*
*Brano: "Forever Young" - Alphaville*

**PM** li aveva intervistati già nel 2018 e oggi su queste pagine si torna a parlare di loro dopo che la rivista **"Forbes Italia"** li ha inseriti, per il 2023, nella sua celebre lista dei 100 under 30 innovatori dell'imprenditoria italiana.
Nel frattempo **Matteo e Simone Gialletti**, **Lorenzo Flavi e Luca Perini** - quest'ultimo rimasto fuori dalla menzione di Forbes solo per ragioni di età - sono cresciuti e insieme a loro è cresciuta in modo importante anche la loro Muni, **startup** attiva dal 2016 nel settore dell'intrattenimento musicale con un'app che aiuta i fan a costruire la loro **identità musicale** attribuendogli punti ogni volta che ascoltano musica e acquistano ticket o merchandise.

**Ci ritroviamo a parlare di voi su PM a distanza di quasi 5 anni dalla prima volta. Come è cresciuta nel frattempo la vostra impresa?**
Muni è cresciuta principalmente in termini di consapevolezza dell'ambiente in cui opera: la music industry. Abbiamo incontrato e parlato con quasi tutti gli esponenti dell'industria italiana, che si tratti di discografiche, artisti, live promoter, organizzatori di festival e fan club. È in questo processo di ricerca e sviluppo che probabilmente risiede il nostro più grande asset. Non essendo nati all'interno del mondo musicale abbiamo dovuto costruire con il tempo il know-how che poi ci ha permesso di modificare il nostro prodotto in alcuni casi lievemente ed in altri sostanzialmente. Abbiamo validato tutte le ipotesi da cui eravamo partiti anche grazie allo sviluppo, al lancio e alla chiusura della fase beta con la web app che ha fatto registrare 10mila fan da 32 Paesi diversi. Ora siamo ad un passo dal costruire partnership commerciali importanti e questo passo è costituito dall'uscita imminente della nuova versione dell'app in tutti gli store ufficiali. L'app è stata costruita insieme a 108 fan club italiani e internazionali.

**Cosa è che piace di più di questa applicazione?**
I fan vedono Muni come uno strumento che li avvicina al loro artista o artisti preferiti. È qualcosa che gli permette di comunicare chi sono in musica in modo immediato e sicuro. Muni attribuisce punti al fan ogni volta che ascolta musica, acquista ticket o merchandise, e questo permette al fan di ricostruire la sua identità musicale, altrimenti frammentata in database di piattaforme che non comunicano tra loro. L'estate scorsa abbiamo realizzato fan competition personalizzate per diversi festival in Italia ed un evento in collaborazione con il Måneskin Official Fan Club. I 3 fan che in una settimana hanno ascoltato più musica su Spotify degli artisti presenti nella line up del festival, sono stati premiati con delle targhe autografate dagli artisti partecipanti. Dato il successo dell'iniziativa, quest'anno realizzeremo competition per nuovi eventi e festival sparsi in tutta Italia che avranno più di mezzo milione di presenze. Abbiamo iniziato la stagione realizzandone una con e per il Primo Maggio Roma 2023. In

MUNI FOUNDER

## Matteo Gialletti

**Età:** 26 anni

**Percorso di studi:** Diploma al Liceo Scientifico di Assisi, laurea triennale in Economia Aziendale e laurea magistrale in Economics of International Markets entrambe all'Università degli Studi di Perugia di cui l'ultima conseguita con lode e menzione speciale alla carriera. Master in Space Entrepreneurship presso EIIS (European Institute of Innovation for Sustainability) e formazione da autodidatta in music industry, storia, geopolitica e astrofisica.

**Hobby e passioni:** Musica (da ascoltatore), sport, lettura, videogiochi di strategia.

**Genere musicale preferito:** Pop, elettronica e colonne sonore di Hans Zimmer, Howard Shore ed Ennio Morricone.

MUNI FOUNDER

## Simone Gialletti

**Età:** 26 anni

**Percorso di studi:** Diploma conseguito al Liceo Scientifico di Assisi, laurea triennale in Economia Aziendale e laurea magistrale in Statistical Methods for Finance, entrambe all'Università degli Studi di Perugia. Master in Space Entrepreneurship presso EIIS (European Institute of Innovation for Sustainability), Certificate Program in Blockchain & Digital Assets management e formazione da autodidatta in music industry, storia, geopolitica e astrofisica.

**Hobby e passioni:** Musica (da ascoltatore), sport, lettura, videogiochi di strategia.

**Genere musicale preferito:** Pop-rock e colonne sonore di Hans Zimmer, Howard Shore ed Ennio Morricone.

soli 6 giorni sono state totalizzate più di 350mila stream su Spotify e conseguenti tocchi manuali nella web app di Muni realizzati dai fan utenti per certificarle. Le tre fan vincitrici hanno potuto vivere il Primo Maggio dal backstage, incontrando anche alcuni dei loro artisti preferiti.

**In che modo è organizzato operativamente il vostro lavoro? Pensate di continuare a vivere e a lavorare principalmente dall'Umbria o valutate di spostarvi?**

Oltre a noi fondatori collaborano al progetto altri ragazzi e ragazze tutti under 30 con diverse esperienze principalmente nello sviluppo software, nella gestione di fan club, nel business development e nella creazione di contenuti media. Semplicemente, il nostro lavoro è organizzato in 2 fasi: quella dell'ascolto del fan e più in generale del mercato e quella dello sviluppo sia tecnologico che di business. Muni è un'impresa che ha ambizioni internazionali. Operando nell'industria musicale, deve seguire ed entrare fisicamente in quelli che sono i suoi mercati più grandi, negli USA e nello UK. Creare una sede commerciale in questi Paesi è una scelta strategica ovvia e lo è anche per il fundraising della nostra startup. Tuttavia siamo convinti che mantenere la sede di sviluppo tecnologico e di design proprio in Italia, e in particolare modo in Umbria, possa rivelarsi un vantaggio competitivo nel lungo termine.

MUNI FOUNDER

## Lorenzo Flavi

**Età:** 27 anni
**Percorso di studi:** Diploma conseguito al Liceo Scientifico di Assisi, laurea triennale in Economia Aziendale all'Università degli Studi di Perugia, laurea magistrale in Economics of Innovation presso l'Università degli Studi di Trento. Master in Business Administration. Formazione da autodidatta sull'industria musicale, dei videogame, sulla meccanica di precisione e sull'aerospace.
**Hobby e passioni:** Chitarra elettrica, videogame, lettura, motori e calcio.
**Genere musicale preferito:** Rock, blues e jazz.

MUNI FOUNDER

## Luca Perini

**Età:** 30 anni
**Percorso di studi:** Diploma conseguito all'Istituto tecnico e commerciale di Foligno, diploma accademico in Graphic Design presso NID, programma software da più di 10 anni e ha iniziato a farlo a 17, lavorando il pomeriggio mentre ancora frequentava il 4° anno di superiori.
**Hobby e passioni:** Ha praticato numerosi sport, tra cui ha amato particolarmente la boxe. È polistrumentista, ma suona attivamente il basso elettrico da 10 anni in due band, per le quali cura anche l'organizzazione e la scrittura di brani inediti. È amante della lettura e della fantascienza.
**Genere musicale preferito:** Rock, rap, metal.

**La web app ha registrato 10mila fan da 32 Paesi diversi; ora la startup sta costruendo partnership commerciali importanti, anche grazie all'imminente uscita della nuova versione in tutti gli store ufficiali**

**Sogni e progetti per il futuro.**
Esistono più o meno 535 milioni di superfan al mondo, persone che ogni anno vanno ad almeno un concerto, acquistano merch del proprio artista preferito e ovviamente ascoltano tantissima musica. L'obiettivo è quello di arrivare alla totalità di questa community gigantesca e di farlo il prima possibile. La seconda cosa è rendere questi ragazzi e ragazze ancor più consapevoli di chi sono e permettergli di capire che un contatto umano con il loro artista o artisti preferiti è possibile e che la loro identità è considerata e apprezzata. Oltre alla musica abbiamo altre passioni, e crediamo che quanto stiamo facendo con Muni nell'industria musicale potrebbe essere replicato in altri settori. Riteniamo che questo possa aiutare a costruire un individuo più consapevole e quindi una società più consapevole.

nadow B
nger cas
s the fut
m the pas
BISTROT
L TEAM
L GUST
Balena B

GRA
FOX
NATURAL BORN DIGITAL

NATURAL BORN DIGITAL GRAFOX

# NOVITÀ INSEGNE AL NEON

Realizziamo qualsiasi tipo di insegna pubblicitaria: scatolate, a rilievo e a lettere sagomate, luminose e retroilluminate a led, in acciaio e in alluminio. Da oggi possiamo progettare, realizzare e allestire anche insegne al neon in vetro soffiato dal sapore retrò ma dal design estremamente moderno. Scopri tutti i nostri allestimenti Insegne & Outdoor su **grafox.it**
**Realizziamo anche quello che non immagini! Per info T. 075 517 1532**

# PUSHIN' RUGS: L'ARTE AL TAPPETO

## Tra pop e colori la passione di tre ragazzi per i tappeti è diventata un lavoro molto originale

Tre ragazzi, tra i 28 e i 30 anni con un **coloratissimo hobby** comune che si è presto trasformato in lavoro.
Creano **tappeti artigianali**, di lana, con soggetti pop, divertenti e di grande impatto. Una passione che viene dall'America e che sta dando ai tre non poche soddisfazioni.
**Giulio Rossetti**, ideatore del progetto, ci racconta qualcosa in più riguardo **Pushin'Rugs**.

**Com'è nata l'idea?**
L'idea è partita durante il periodo della quarantena, iniziando a vedere sui social i primi video degli altri "rugmaker", soprattutto americani e incuriosito ha iniziato a informarsi sul come realizzarli in proprio; vedendo che la spesa era insostenibile singolarmente ha deciso di condividere questo progetto con due suoi amici, Lorenzo Rossi e Tommaso Biagiotti, che da subito hanno visto del potenziale, decidendo di contribuire alle spese.

**Come vengono realizzati?**

Iniziamo sul dove vengono realizzati: ancora ci troviamo all'interno del garage di Tommaso dove tutto è cominciato, ma chissà se un giorno avremo il successo dei grandi che hanno iniziato come noi. Passiamo al come vengono realizzati. Il processo è composto da molte fasi, tutte importanti e nessuna trascurabile. La prima fase è la progettazione della grafica, nella seconda si applica la tela sul telaio e si proietta e ricalca l'immagine scelta, nella terza inizia il vero e proprio tufting, che noi chiamiamo la fase dello sparare, che avviene tramite una pistola (tufting gun) che inserisce il filo di lana all'interno della tela; successivamente inizia la parte della rifinitura: mettere la colla sul dietro del tappeto e applicarci un feltro, tosarlo per avere un pelo uniforme e infine, ma non per ordine di importanza, definire con le forbici ogni singola linea, in modo da dividere i diversi colori in modo netto.

**L'ispirazione è di stampo pop: quali sono i tuoi riferimenti artistici?**
Principalmente lavoriamo su commissione, quindi è il cliente a scegliere il suo stile: ma sempre di più stiamo cercando di creare una nostra identità ispirata alla musica, allo streetwear e alle passioni che condividiamo. Oltre a fare tappeti, cerchiamo di espandere i nostri orizzonti applicandoli ad altri oggetti: così è nata l'idea dello specchio, dello sgabello e molti altri prototipi.

**Quanto è importante la tua presenza social nel tuo lavoro?**
Inutile dirlo, nel 2023 la presenza sui social è fondamentale. è la vetrina più grande che si può avere per la propria attività, grazie al quale siamo entrati in contatto con vari artisti e sportivi, primo fra tutti Shareef O'Neal, il figlio del leggendario Shaq, un ragazzo super umile che ha condiviso il tappeto che gli abbiamo realizzato con i suoi quasi 3 milioni di follower.

**Prossimo soggetto per un tappeto ancora non realizzato?**
Da poco abbiamo ideato e creato un telaio più grande da 2.60 x 2 m sul quale vorremmo realizzare un qualcosa di artistico, da esporre poi ad una mostra alla quale ci hanno invitato, alla "The Brick Lane Gallery" di Londra. Abbiamo selezionato diverse grafiche ma dobbiamo ancora decidere la più adatta. Non facciamo altri spoiler ne vedrete delle belle.

*Una straordinaria realtà umbra all'insegna dell'Ora et labora*

# LA BOTTEGA DELLE MONACHE

## BIRRE, OLIO E PRODOTTI DI QUALITÀ NEL PUNTO VENDITA DI ASSISI

***"Ora et labora"*** è il motto di **San Benedetto** che per secoli ha regolato e scandito il tempo della preghiera e del lavoro dei monaci e delle monache all'interno dei chiostri dei Monasteri.
È così che nasce dal Monastero di Sant'Anna di Bastia Umbra, l'**Azienda agricola delle Monache**: una **fruttuosa collaborazione** tra le monache benedettine e i laici per dare vita a nuovi, preziosi e nutrienti prodotti ottenuti dal **"lavoro delle loro mani"**, proprio come scriveva Benedetto nel 550 dC nella sua "minima" Regola accessibile a chiunque desiderasse intraprendere una vita d'ascesi, vita di comunione tra i fratelli ed il Creato.
Tutto questo patrimonio culturale e spirituale affonda oggi le sue radici e palpita ancora nella terra Umbra, dove **gli ulivi**, **i cereali**, **i vigneti** e **i frutteti** disegnano suggestivi e paradisiaci panorami che non possono che far scaturire meraviglia e stupore per la loro bellezza.
Da essi vengono **raccolti i frutti** nel loro tempo opportuno e sapientemente vengono trasformati nei **prodotti agricoli** con la stessa maestria di un tempo, conservando tutte le proprietà nutrizionali ed organolettiche che la terra, il sole e l'attesa vigile e paziente sanno generare.

Tutti i prodotti di alta qualità sono acquistabili nella **"Bottega delle Monache"** ad Assisi in via Borgo 8/A : *"Tranquillità Antica"* in birra bionda ed in birra rossa sono due straordinarie **birre artigianali** in stile belga **non filtrate**, non pastorizzate, che richiamano la più antica delle arti brassicole trappiste, dall'aspetto elegante con abbondante schiuma pannosa, persistete il sentore, sin dalla prima boccata, di **nocciola tostata e crosta di pane** cotto al forno dato dall'**orzo biologico** che le stesse monache producono nei loro campi agricoli, concludendosi con leggere e fresche note di pesca, rendono queste birre un fiore all'occhiello dell'**arte brassicola femminile umbra**. L'**olio verde smeraldo**, denso e dal gusto piccante tipico del *cultivar autoctono* umbro moraiolo che le monache raccolgono nei mesi di ottobre e novembre nelle colline assisane, dà un **gusto inconfondibile** ad ogni pietanza senza variarne il sapore, ma esaltandone le intrinseche proprietà. **Cioccolata**, **miele**, **tisane**, **biscotti** alla birra e al cioccolato, **torrone** ed altri **nuovi prodotti agricoli**, saranno presto disponibili nell'orto biologico coltivato dalle stesse monache in Via della Rocca, nel centro di Bastia Umbra, aperto a partire da giugno tutte le mattine: i nostri prodotti agricoli trasmettono i **valori preziosi e millenari** che appartengo ad ogni uomo e ad ogni donna, che nutrono sia lo spirito che il corpo attraverso cibi buoni, sani e nutrienti.

DELLE MONACHE
ORA ET LABORA

**Azienda Agricola delle Monache**
Via Borgo, 8/A / Assisi
www.prodottidellemonache.it
azienda agricola delle monache
delle_monache / 331 3444923

TOSTI
TOTAL BEAUTY
•salon•
since 1973

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

**27 e 28 MAGGIO**

# 30 Anni di Cantine Aperte

*L'edizione del **2023**, prevista per l'ultimo weekend di maggio coincide con una significativa ricorrenza*

**In queste pagine una rassegna sugli eventi organizzati da alcune cantine umbre**

**Cantine Aperte 2023** si terrà il 27 e 28 maggio 2023. Un evento atteso che, in **Umbria**, permetterà do godere appieno dell'offerta, delle proposte e delle iniziative delle tante cantine del territorio. Il tutto in un anno particolare: Cantine Aperte spegne trenta candeline e si prepara a festeggiare un **palinsesto ricco di eventi** per tutti gli appassionati del vino. Tanti gli appuntamenti in Umbria per un evento che, a livello nazionale, coinvolgerà la bellezza di **600 cantine** tra concerti, esposizioni fotografiche, wine trekking, lezioni di cucina e street food.
Nelle pagine che seguono **PM** ha dato vita a una **mini-guida** con dei percorsi suggeriti fra alcune cantine umbre.
E allora non resta che augurare a tutti una **buona degustazione**!!

**MONTEFALCO**

*Località Torre, 1 / Montefalco*
*T. 0742 378802 / arnaldocaprai.it / arnaldocaprai*
*Arnaldo Caprai Viticoltore in Montefalco*

# Cantina Arnaldo Caprai

**Per l'Arnaldo Caprai è Cantine Aperte tutto l'anno!!** È infatti sempre possibile prenotare **visite con degustazioni** – proposte tutto l'anno – declinate secondo diverse esperienze.

Quest'anno per Cantine Aperte il **programma** seguirà due diversi percorsi per le due giornate.

La giornata di **sabato** si attiverà con un'esperienza alle ore 17.00.
Mentre la giornata di **domenica** avrà due momenti clou: l'esperienza delle ore 11.00 e quella delle ore 17.00.

Si tratta dell'esperienza **TOUR AND FRIEND** che include:
• **Visita guidata della Cantina;**

• **Degustazione seduta in Terrazza Monte della Torre** (spazio esclusivo della tenuta Arnaldo Caprai) in abbinamento salumi e formaggi locali.
*La prenotazione è necessaria in quanto la disponibilità limitata.*

## FOCUS SUL "TOUR AND FRIEND"

Rispetto alle altre degustazioni propone un'**esperienza più immersiva** che dà la possibilità di condividere la passione per il vino, vivere un'esperienza di gruppo etc.

## SHARING TASTING: CONDIVIDI LA TUA PASSIONE PER IL VINO

Per le giornate di **Cantine Aperte** ci sarà la possibilità di vivere un'esperienza fresca, rilassante ed immersiva del mondo Arnaldo Caprai.
Guidati da uno dei **wine connoisseur** della cantina i partecipanti saranno accompagnati nella visita della Cantina per scoprire la storia della famiglia Caprai, del **Sagrantino** e di tutte le fasi di produzione.
Conclusa la visita, la degustazione avverrà seduti intorno ad un tavolo nella Sala Monte della Torre, spazio esclusivo della tenuta Caprai.

***Le etichette in degustazione sono:***
*• Grecante Colli Martani Grechetto DOC;*
*• Montefalco Rosso DOC;*
*• Collepiano Montefalco Sagrantino DOCG.*
In abbinamento a salumi e formaggi locali.
*Il costo a persona è di 40.00 €.*
*Gruppo max 30 pax - disponibilità limitata*
*Durata 1,5 h.*

E infine la straordinaria **SAGRANTINO EXPERIENCE** legata alle opere di Bernulia (Collepiano, Valdimaggio, 25 anni), artista protagonista di una fantastica trasposizione in immagini dei profumi e dei sentori presenti nei vini della cantina: una degustazione guidata seguendo le **"carte d'identità" di ogni vino.**

**PILA**

***Info e prenotazioni:***
*T. 075 607316 / goretti@vinigoretti.com*
*o tramite social* ***"Cantina Goretti"***

# Cantine Goretti

Quella delle **Cantine Goretti** è una storia longeva, iniziata nei primi anni del '900, tramandata di padre in figlio con il susseguirsi di quattro generazioni.
Qualità, ricerca, sperimentazione, ma anche tradizione sono le parole che meglio descrivono l'anima di questa azienda.
**Tanti gli eventi organizzati per Cantine Aperte.**

**Sabato 27 Maggio**

## Lezione "FIT-IN VIGNA"

*Ore 10:30*
Incontro in cantina, passeggiata fino al vigneto e lezione fit con l'istruttore Enrico Manfroni, seguita da degustazione.

## CENA DEL VIGNAIOLO

*Ore 19:30*
Calice di benvenuto in Torre accompagnato da Luca Bossi al Sax, cena all'insegna dei sapori e dei piatti della tradizione umbra proposti dallo chef della cantina in abbinamento ai vini Goretti - i vini tradizionali della famiglia e novità di due nuove etichette!
*Musica: Luca Bossi Live Sax e Marco Molinari Dj.*
*Cena solo su prenotazione, posti limitati.*

**Domenica 28 Maggio**
*Dalle ore 10:00 alle 18:00*
Tutti gli ospiti della Cantina aavranno la possibilità di degustare i **vini Goretti** tra le tante attività proposte nel parco aziendale e in Torre; *musica live a cura del sassofonista Luca Bossi e Dj Raffaele Porzi.*

**All'interno della Torre del XII sec.**
## DEGUSTAZIONI GUIDATE
Con la nostra esperta sommelier della selezione dei vini più rappresentativi della gamma Goretti, oltre alla degustazione esclusiva della **VERTICALE di annate de L'ARRINGATORE**, un viaggio tra le diverse sfumature nel tempo, del vino protagonista della cantina Goretti di Perugia.

Non mancheranno tipicità della gastronomia umbra per tutta la giornata, **TAGLIERI, PORCHETTA** per un pic-nic sul parco o in vigna. **Primi piatti caldi dello chef** *(dalle ore 13 alle 15)* per il pranzo in pineta.
Non solo vino ma anche…**food track del GELATO al vino**, e non solo, di Dulcinea.

Per i nostri ospiti più piccoli il **KIDS GARDEN CORNER** per laboratori a tema e tanto divertimento!
L'esperienza unica del **GIRO IN ELICOTTERO** si conferma, partendo dall'**Eli-superficie Goretti** per ammirare le **colline della DOC Colli Perugini** e la nostra fantastica Umbria da un'emozionante prospettiva! Tante altre sorprese… tra sfilate organizzate da ***lospaziovintagedi_ilenia*** ed esposizioni...
Dalle *ore 17 alle 21* la festa aumenta il ritmo sempre in compagnia di DJ e Sax per un **aperitivo Di..Vino**!

***Novità - In degustazione i nuovi vini: Il Trebbio e La Torre.***

**BEVAGNA**

*Via Madonna della Neve, 1 / Bevagna (PG)*
*www.agricolamevante.com*
***Per prenotazioni:***
*info@agricolamevante.com / T. 347 2316190*

# Cantina Agricola Mevante

Dalla passione per il vino, per la cucina e per l'accoglienza dei fratelli **Antonella e Paolo Presciutti** nasce la **cantina Agricola Mevante**.

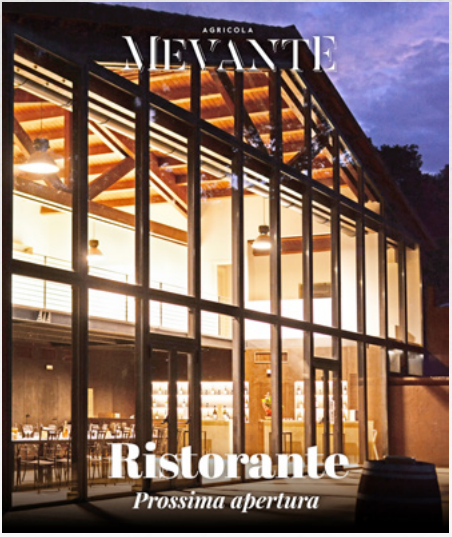
Questa azienda, tra le più giovani realtà dell'area di Montefalco, dista poche centinaia di metri dal **centro storico di Bevagna** e dalla **terrazza panoramica** della cantina si può godere della vista di alcuni tra i borghi più belli e suggestivi dell'Umbria: Assisi, Spello, Bevagna, Montefalco.

Agricola Mevante propone anche quest'anno, in occasione di **Cantine Aperte**, numerosi **appuntamenti gustosi**, a cura dello **Chef Luca Presciutti**, dove il vino sarà assoluto protagonista.

**Sabato 27 e Domenica 28 Maggio**
**DEGUSTAZIONE**
**E VISITA DELLA CANTINA**
*h 10.00-12.30 / 15.00-19.00*
Visita guidata della cantina e degustazione dei nostri **vini** in abbinamento a **prodotti tipici** del territorio.
*Costo a persona € 15 - Prenotazione obbligatoria.*

**Sabato 27 Maggio**
**LIGHT LUNCH**
**E VISITA DELLA CANTINA**
*h 13.00-15.00*

Visita guidata della cantina e degustazione dei nostri **vini** in abbinamento a **prodotti tipici** del territorio e di **un primo piatto**.
*Costo a persona € 25 - Prenotazione obbligatoria.*




**Sabato 27 Maggio**
## A CENA CON IL VIGNAIOLO
*h 20.00*
Visita guidata della cantina e degustazione dei nostri **vini in abbinamento** al seguente **menù**:
• Rosato IGT 2022 (100% Sagrantino) in abbinamento a favetta fresca saltata con prosciutto e pecorino;
• Flaminio IGT 2022 (50% Grechetto, 50% Trebbiano Spoletino) in abbinamento a gnocchi di patate fatti in casa al sugo di coda;
• Montefalco Rosso DOC 2019 in abbinamento a faraona ripiena al profumo di tartufo e soffice di topinambur;
• Fragole con panna.
*Costo a persona € 45 - Prenotazione obbligatoria.*

**Domenica 28 Maggio**
## A PRANZO CON IL VIGNAIOLO
*h 13.00*
Visita guidata della cantina e degustazione dei nostri **vini in abbinamento** al seguente **menù**:
• Rosato IGT 2022 (100% Sagrantino) in abbinamento a spaghetti di zucchina in salsa mediterranea su nido di stracciatella e pomodorini confit;
• Grechetto Colli Martani DOC 2022 in abbinamento a fusilloni "Pastificio Mancini" con asparago, la sua crema e guanciale croccante;
• Montefalco Rosso DOC 2019 in abbinamento a maialino arrosto e patate al forno;
• Fragole con panna.
*Costo a persona € 45 - Prenotazione obbligatoria.*

TODI

*Loc. Chioano di Todi (PG)*
*T. 075 8942416 / info@roccafiore.it*
*roccafiore.it*

# Cantina Roccafiore

**Visione, innovazione e coraggio.** Ecco gli ingredienti principali dei **vini d'eccellenza** della cantina **Roccafiore**. Una formula vincente che mette in atto una concreta idea di viticoltura frutto di un dialogo proficuo tra testa e cuore.

Per **Leonardo e Luca Baccarelli** infatti il vino non è soltanto un prodotto di consumo, ma un complesso distillato di sapori, suggestioni ed esperienze.

Anche Roccafiore è protagonista dell'evento **Cantine Aperte** con un programma da non perdere!

**Sabato 27/05**

**"CENA COL VIGNAIOLO"**

*Ore 20:30*

La cena sarà allietata da ***"I Briganti della Fratta"*** a suon di stornelli e dopocena si danza con la musica di Dj Carlino e Mr. Colin, assieme alla voce di Signor Alboro.

***Per info e prenotazioni*** *chiamateci al* ***075 8942416*** *oppure scrivete a:* ***info@roccafiore.it.***
*Costo cena: € 40 a persona.*

**Domenica 28/05**

**"CACCIA AL TESORO IN VIGNA"**

Le porte della Cantina apriranno alle *ore 10*, per **tour dell'azienda e degustazioni guidate**.

Durante la giornata ci saranno 2 sessioni di *"Caccia al tesoro in vigna"* con premi assolutamente imperdibili!

La caccia al tesoro partirà alle *11.30* nella sessione mattutina e alle *15.30* nel pomeriggio e ha una durata di circa 1 ora.
Portate dunque scarpe comode, tanta voglia di **scoprire i nostri vigneti** e un pizzico di intuito per trovare gli indizi misteriosi.

**Street food a cura di Mr. Happy** che ci delizierà con delle prelibatezze preparate a bordo del suo Ape Special per accompagnare i nostri vini.

**GUALDO CATTANEO**

***Per entrambe le giornate***
***è gradita la prenotazione:***
*T. 328 7185436 / info@terredelacustodia.it*

# Terre de la Custodia

La **famiglia Farchioni** da anni coltiva, custodisce ed esalta lo splendido territorio umbro e ne trasforma poi i frutti in un prodotto unico e pregiato, il **vino**.
La terra è curata con amore e passione.
Fattori che insieme alla **tradizione** e alla **tecnologia** avanzata danno vita ai prodotti dell'azienda **Terre de la Custodia** che sorprendono a ogni sorso.

Anche Terre de la Custodia apre le sue porte per accogliere tutti gli ospiti di **Cantine Aperte**.

**Sabato 27 Maggio**
*Dalle 10 alle 18*
Le **degustazioni** si svolgeranno nella meravigliosa terrazza, accompagnate da taglieri con prodotti tipici umbri.

*Costo degustazione per due vini, Montefalco rosso e Montefalco grechetto, 5 euro a persona.*
Oltre la degustazione dei **vini** sarà possibile degustare i **prodotti tipici umbri** (costo del tagliere 10 euro)
Per partecipare bisognerà acquistare il calice AIRC comprensivo di una degustazione e sostenere la **lotta contro il cancro** al costo di *7,50 euro*.

Dalle *ore 19.00*, la cena **"A TAVOLA COL VIGNAIOLO"**, con i 4 vini simbolo della cantina accompagnati da altrettanti piatti in abbinamento.

**Il menù prevede:**
• Parmigiana di Melanzane e Burrata di Todi
• Mantecato di baccala alla Perugina

• Tagliatelle con ragu bianco di chianina su crema di fave alla menta selvatica
• Pulled Rock
• Briosche con gelato alla vaniglia e panna montata
*Costo: 45 euro*

**Domenica 28 Maggio**
Il programma prevede **visite guidate della cantina** ogni ora, *dalle 10 alle 13.*
*Dalle 13 alle 18* **Evento Rockabilly** esclusivo, il tutto accompagnato dalla vibrante musica di *Francine and the boomers*.

**TORGIANO**

***Prenotazione obbligatoria:***
*T. 075 7824668 / 345 5101947*
*info@terremargaritelli.com*

# Terre Margaritelli

Il tema 2023 di Cantine Aperte rimanda alla **sostenibilità** e questo è un argomento che all'interno dell'azienda **Terre Margaritelli** è ricorrente come filo conduttore di tutte le attività.

Proprio in quest'ottica si sviluppa il programma del **weekend dedicato alla vigna e al vino**.

Due giorni in cui si avrà la possibilità di conoscere ciò il lavoro dell'azienda da chi la vive ogni giorno.

**Sabato 27 Maggio**
Tutto ha inizio con un incontro sul tema **IL TURISMO SOSTENIBILE** al quale interverrà Slow Food, Equalitas, il Movimento Turismo del Vino dell'Umbria, Strada dei vini del Cantico, Comune di Torgiano.

A seguire vi è la possibilità di pranzare in azienda partecipando, previa prenotazione, all'appuntamento **PANI E COMPANATICI** un **percorso gastronomico della nostra regione** con prodotti della tradizione. Salumi, formaggi, mazzafegato di Città di Castello, Cicotto di Grutti, Parmigiana di Cipolle di Cannara, pani da grani e cotture di un tempo in abbinamento ai nostri vini. **Degustazioni tour** caratterizzeranno il resto della giornata per arrivare, alla sera con la **CENA DEL VIGNAIOLO** appuntamento ormai consueto tra musica filari e sapori di un tempo.

**Domenica 28 Maggio**
Appuntamento all'insegna della tradizione, con l'**esposizione di mezzi agricoli** per parlare di come si lavora la terra, barricaia e cantina aperta con degustazioni guidate anche a tema e il **pranzo consueto della domenica con lasagna**, porchetta e tanto altro.

*Musica live a cura di THREEO.*

Sarà possibile acquistare **un bicchiere per la Vita**, direttamente in cantina, dai rappresentanti dell'Airc con il quale si potranno degustare i **nostri vini DOC**.

*Produzione artigianale e lounge bar*

# RAME, DISTILLERIA URBANA PERUGIA

## Prende forma in pieno centro storico il primo locale con alambicco a vista

Apre a Perugia, nel cuore del centro storico, **RAME la prima distilleria della città**. La scelta della location è un segnale forte che, peraltro, arriva in uno degli scorci più panoramici dell'**Acropoli**, sulle **scalette dell'Acquedotto**.
Si tratta di un vero **inedito** del genere in città, contraddistinto da un alambicco di rame da 200 litri a vista, con botaniche selezionate.

La **distilleria urbana** sarà un locale decisamente innovativo, destinato a incuriosire e ad allargare l'offerta in città.

A scandire questa nuova avventura ci sarà, insieme alla competenza, la grande passione dei tre soci.
Tre giovani perugini, **Alberto Castaldo**, **Andrea Cavalagli** e **David Cucco** che con l'apertura di questa distilleria artigianale hanno voluto portare all'interno di un contesto urbano un luogo preposto alla **produzione artigianale**.

Ovviamente non potrà mancare la contaminazione, ecco allora che alla distilleria si affiancherà anche uno spazio di **degustazione** aperto al pubblico, un **lounge bar** dove sarà possibile assaporare tapas e sfiziose golosità.
Un luogo che sarà anche un luogo di cultura nel senso più ampio del termine perché riporterà nel cuore della città la cultura della lavorazione artigianale.
Un passo in avanti, grazie a un locale inedito, ma con le radici ben piantate nella tradizione e nella storia.

Fra le peculiarità che renderanno **unico** RAME sarà anche la possibilità di creare insieme al birraio la **ricetta del proprio gin**.
L'**apertura** è prevista per il **26 maggio**.
La curiosità è tanta e presto sarà soddisfatta.

**Rame**
Via Appia, 3 / Perugia / T 340 6293651
Rame Distilleria Perugia Urbana
craftdistilleryrame

# LA CONCESSIONARIA DE POI PRESENTA... LA NUOVA GRANTURISMO

## Il ritorno di un'icona con oltre 75 anni di storia

**Maserati** ha celebrato l'arrivo della **nuova GranTurismo**, con un esclusivo evento tenutosi presso la concessionaria ufficiale Maserati per l'Umbria **C.D.P.Maserati**.
La GranTurismo unisce l'alta performance di una vettura sportiva al **comfort per i viaggi di lunga distanza**, come da tradizione del nome che porta in dote, riprendendo i concetti della prima 3500 GT del 1957 e quelli delle successive evoluzioni conseguitesi nel tempo.
Le **versioni disponibili** sono tre **"Modena, Trofeo e Folgore"** equipaggiate sia con un potente **motore a combustione interna** frutto delle più recenti tecnologie sviluppate da Maserati che con le **soluzioni 100% elettriche** più innovative e green. La nuova GT rappresenta un punto di riferimento, in quanto abbraccia il concetto di *"The Others Just Travel"*.
Gli invitati a questa esclusiva private view sono stati selezionati in base a **specifici target**, ed hanno tutti apprezzato in maniera entusiasta il nuovo prodotto del Tridente.
Questo modello porta infatti **Casa Maserati nel futuro** essendo la prima auto nella storia del brand dotata di un sistema di propulsione **100% elettrico**, disponibile in preordine nei prossimi mesi e sviluppata presso il **Maserati Innovation Lab**.

## Le versioni disponibili, equipaggiate sia con un potente motore a combustione interna che con le soluzioni 100% elettriche più innovative e green, sono tre: Modena, Trofeo e Folgore

GranTurismo continua la tradizione produttiva ed ingegneristica del nostro paese, essendo interamente ***Made in Italy*** e rappresenta la **"performance del lusso italiano"**, una caratteristica tipica di tutti i modelli Maserati. Questo si ritrova anche nelle parole di **Elisa Stefania Welter**, General Manager South Europe, che ha descritto così la nuova nata: *"Tutto il team Maserati Italia celebra con entusiasmo il **ritorno di un'icona** con oltre 75 anni di storia, completamente rinnovata in termini di tecnologia e design, per soddisfare le esigenze dei clienti Maserati"*. Aggiungendo inoltre: *"Siamo lieti di presentare in Italia la nuova **Maserati GranTurismo**, la cui ordinabilità è stata aperta per le versioni con motore a combustione **Modena e Trofeo**, che saranno in seguito completate dalla **versione 100% elettrica Folgore**, progettata per i precursori, i pionieri, per chi cerca costantemente di essere un passo avanti, guardando dritto nel futuro"*.

Una novità nella line-up Maserati che non dimentica i **tratti distintivi** della storia ma che guarda anche al futuro con soluzioni che consentono al cliente di guidare un prodotto **all'avanguardia** sotto tutti i punti di vista.

**C.D.P. Maserati**
Via Gramsci, 162
Ellera di Corciano (PG) / T. 075 5178341
infocdp@gruppodepoi.it
www.gruppodepoi.it/maserati/

# GESENU ENERGIA INAUGURA LA NUOVA SEDE A PONTE FELCINO

## ASSISTENZA AL CLIENTE CAPILLARE E COSTANTE VICINO A TE

**Gesenu Energia** inaugura la **nuova sede** in via del Rame, 30 a Ponte Felcino.
Un'azienda che nasce dalla tradizione, quella consolidata nel settore dell'igiene urbana di Gesenu Ambiente, e che si basa interamente sull'appartenenza e sul presidio del territorio con costante vicinanza al cliente per assisterlo e tutelarlo. E proprio la nuova sede dove i cittadini potranno trovare **presenza e assistenza** da parte degli operatori, senza nessuna esternalizzazione, è l'ulteriore passo in avanti in questo senso. Questo aspetto è fondamentale perché Gesenu Energia ha fatto della territorialità la propria bandiera distintiva; infatti, tutti gli operatori sono dipendenti e **non vengono utilizzati call center esteri** come spesso succede in questo settore.
Se la fornitura di luce e gas è infatti un servizio espletato da molte realtà, Gesenu Energia vuole fare la differenza restando vicino al cliente in ogni fase di consulenza e acquisto. Senza dimenticare l'aspetto più importante: quello delle tariffe assolutamente concorrenziali. In tal senso, la **tariffa "Luce Acceso/Spento Casa"** si basa proprio sul concetto di investimento in termini di fiducia.
Il cliente potrà infatti sottoscrivere un contratto che **non prevede rincari sulla componente energia** ad esclusione degli oneri di commercializzazione. Com'è possibile? Perché Gesenu Energia scommette sulla fiducia dei suoi clienti.
Presso la nuova sede i cittadini potranno richiedere una **consulenza gratuita** sulle proprie bollette oltre ai consueti servizi: installazione nuovi impianti, attivazioni contatori, volture e subentri, letture contatori, monitoraggio consumi e soluzioni di pagamento personalizzate.
Il **presidio del territorio**, la presenza di sedi ed uffici consentiranno infatti un'assistenza diretta e più capillare con uno sguardo attento all'innovazione: grazie infatti ad un sito web interattivo e ad un'app costantemente aggiornata il cliente potrà gestire on line tutte le pratiche relative alla propria fornitura, comunicare la lettura, leggere i consumi, pagare la bolletta.
**Gesenu Energia scommette sulla fiducia dei suoi clienti.**

# BACKUP IMMUTABILI:
# LA SVOLTA PER LA TUA IMPRESA!

Con **virus** e **hacker** in agguato ad ogni angolo del **web**, la **sicurezza dei dati** è fondamentale per la **privacy** dei tuoi **clienti** e per il **successo** della tua **impresa**.

## BACKUP IMMUTABILI

**25,00 €/MESE a TB**

**Traffico illimitato!!**

LEVITA
ADVANCE SERVICES

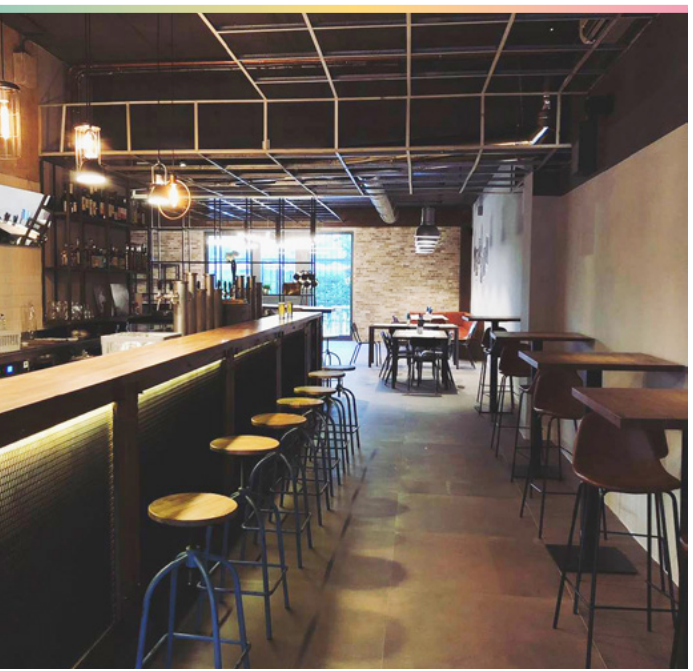
veeam CLOUD PROVIDER

**LEVITA S.R.L.**
STR. MARSCIANESE 239, 06132, PERUGIA
075 900 2020 - 335 549 9424
INFO@LEVITA.CLOUD - WWW.LEVITA.CLOUD

*Non solo arrosticini*

# EBÉ

## FRA CUCINA ABRUZZESE, RIVISITAZIONI D'AUTORE E GRANDI BIRRE, UN LOCALE DOVE TRASCORRERE MOMENTI PIACEVOLI



**Ebé è un locale speciale.** Giovane, dinamico, frizzante e stimolante. Un luogo bello, arredato e curato nei minimi dettagli in cui la chiave dell'esperienza è quella di **stare bene**.
Proprio così: da Ebé le ore scorrono piacevoli, e l'**atmosfera** che si respira, **rilassata e accattivante** è il vero valore aggiunto di un locale cha ha fatto della **qualità** il suo punto di forza.

Nata guardando al mondo dello **street food in chiave abruzzese**, dagli **arrosticini** agli **hamburger di pecora**, Ebé è decisamente molto di più.
La proposta gastronomica della cucina è originale e interessante e, al netto dell'imprinting, di partenza riesce

sempre a sorprendere proponendo **piatti eccellenti**, accostamenti interessanti e uno street food in chiave **gourmet**.

Molto fanno anche le birre. **Birre** che stanno trasformando questo bel locale di **via Settevalli** in un **punto di rifermento assoluto per gli amanti della birra**. Grande scelta, macchinari all'avanguardia per servirla alla temperatura ideale e secondo standard perfetti che ne mantengono integre le proprietà al 100%, oltre a una vasta gamma di scelta.

Ad arricchire le serate anche degli **appuntamenti ad hoc**, come ad esempio gli eventi in collaborazione con i birrifici con abbinamenti a tema e alla presenza del Mastro Birraio che spiega segreti, lavorazione e dettagli del prodotto.

Bello, informale, buono e dinamico. E a tirare le fila un **team giovane**, **preparato e cortese**.
Difficile chiedere di più.

**Ebé**
Via Settevalli, 560 / Perugia
T. 075 3755963
ebeperugia / ebeperugia

*L'estate de*

# LA PECORA NERA POLPETTE & CO

## Polpette e musica, in una location unica nel suo genere

È diventato un **luogo cult** dell'acropoli di Perugia.

Nato dall'intuizione geniale di rendere regina dell'offerta un *must* della tradizione culinaria italiana, **la polpetta**, talvolta nelle più classiche delle ricette, altre in gustose sperimentazioni.

Freschi di qualche nuovo riconoscimento arrivato durante l'inverno, come il ***TripAdvisor Travellers' Choice***, Leonardo e Massimo, le menti de **La Pecora Nera Polpette & Co** si apprestano ad affrontare la stagione estiva, ormai alle porte, con l'entusiasmo e la passione che da sempre li contraddistinguono.

Tante e tutte da scoprire le new entry presenti nel **menù**, rinnovato come consuetudine a ogni cambio stagione, che vedranno

protagoniste sempre le insuperabili polpette de **La Pecora Nera**.

Non mancheranno novità anche **in "cantina"** con una carta dei **vini e birre artigianali** rinnovata per soddisfare anche i clienti più esigenti; stesso discorso anche per quanto riguarda **liquori e distillati**.

È tornato anche **il caratteristico dehor** di Via Baldeschi, luogo ideale anche solo per un aperitivo originale, in quella che è **una cornice unica e suggestiva** dalla quale poter ammirare uno dei posti più instagrammati di Perugia, **l'acquedotto medievale**.

Com'è nello stile de La Pecora nera, grande spazio alla **musica live** con jam session e dj set con un profilo Funky, Soul, Jazz, Reggae, R&B ed uno sguardo alla scena dance con sonorità più elettroniche.

Tutto ciò aspettando la 50 edizione di **Umbria Jazz** che sicuramente riserverà tante splendide sorprese e lascerà il segno, mettendo Perugia al centro del mondo dal punto di vista artistico e musicale.

***In polpette we trust!***

**La Pecora Nera - Polpette & Co**
Via Baldeschi, 5 / Perugia
@lapecoraneraperugia
@lapecoraneraperugia

*Un locale aperto h24*

# IL BISTROT.

## IL NUOVO MENÙ DEDICATO AL PERIODO ESTIVO TRA GOURMET E COMFORT FOOD

Finalmente è arrivato!
Come ogni apertura di stagione, ci siamo precipitati a provare il **nuovo menù** de **il Bistrot.**, uno dei riferimenti storici del food perugino. Oltre al design radicalmente rinnovato, le sorprese, come sempre, sono riservate soprattutto alla gola.
Iniziamo dal concetto di *food pairing*, il concetto del **"momento aperitivo"** tanto caro a **Gianni Segoloni**, uno dei primi a introdurlo nel centro storico di Perugia.
Una **lista cocktail** che se la definisci ricca, quasi le fai un torto. Tutti i gusti, dai più audaci a quelli più legati alla tradizione, sono accontentati.
Grazie alla fantasia e alla sapienza del **barman** storico del locale, **Matteo Allegrini**, c'è davvero da sbizzarrirsi.
Stessa cosa vale per le **proposte food** che si suggeriscono in abbinamento. Lo chef **Riccardo Giri** ha davvero messo alla quinta alla sua fantasia!
Si spazia dalla terra al mare con apparente semplicità, in un valzer di sapori che non smetteresti mai di ballare.

## E occhio ad aperitivo e food pairing

E fate bene attenzione: le **nuove pinse** causano **dipendenza**. Addentare con cautela! Dopo questo strabiliante aperitivo (e chiamarlo così è davvero riduttivo) apriamo il **menù ristorante**. E qui, la scelta si fa davvero complicata. Scegliere tra le **numerose proposte**, e anche qualche suggerimento del giorno, mette davvero difficoltà.
Oltre alla **pietra miliare** dell'ormai intramontabile ***"pacchero, cacio, pepe e mazzancolle"*** (di cui abbiamo un curioso approfondimento sul numero scorso), non si può non menzionare ***"la carbonara di stagione"*** che varia a seconda dell'offerta della natura.
I secondi di pesce con il ***salmone affumicato homemade***, il ***tonnetto alla brace*** o il ***burger di polpo*** (quest'ultimo, estremamente consigliato per una pausa pranzo veloce, ma rilassante).
Ma anche la carne non delude: con la tagliata, gli *straccetti di pollo* e l'ormai famoso ***hamburger gourmet***, proposto anche in versione double.
**Vegani e vegetariani** non abbiate paura, vi troverete anche voi estremamente a vostro agio con le proposte pensate per voi e opportunamente evidenziate.
Insomma, ce n'è davvero per tutti... anche per i più **golosi**... con **dessert** estremamente goduriosi che faranno perdere la testa a chiunque! Noi i nostri test li abbiamo fatti. Ma non vediamo l'ora di rifarli! E come dice il motto del locale, il nostro giudizio è **FE NO ME NA LE!**

**Il Bistrot.**
Piazza Matteotti, 32 / Perugia
T 075 5731752 / ilbistrotperugia.it
ilbistrot.pg

*A Civitella del Lago un ristorante panoramico che si affaccia su tre regioni*

# PAOLO TRIPPINI

## IL CUSTODE DELLE TRADIZIONI, LA MEMORIA DEI GUSTI

## L'artigiano culinario che applica i valori della sostenibilità sia alla cucina che alle persone. Prende vita così un luogo da sogno

Questa è la storia di un borgo minacciato dall'abbandono, di un cuoco strettamente legato alla sua terra e di una comunità che, collaborando, crea economia e socialità. Ma è anche la storia di **piatti che hanno origini antiche e futuri lontani**, fatti con materie prime che portano il nome delle persone che le lavorano e che regalano emozioni ai commensali. A **Civitella del Lago** (nella provincia di Terni, Umbria) l'impegno per la **protezione dell'ambiente** e la **valorizzazione del patrimonio gastronomico** locale si estendono verso nuove prospettive interpretative.

Lo **chef Paolo Trippini**, del **Ristorante Trippini**, persegue da sempre l'impegno per la tutela delle **filiere corte locali**, guadagnandosi il titolo di **"food scout"** grazie alla sua abilità nel trovare prodotti e produttori di qualità, portandoli e rendendoli noti nel mondo come chef ambasciatore del gusto e come membro dei JRE (Giovani Ristoratori d'Europa). Paolo attualmente ricopre il ruolo di Presidente Umbria presso APCI. Da oltre 60 anni, la famiglia Trippini ha trasformato il piccolo borgo di Civitella del Lago in una **rinomata destinazione gastronomica**, grazie al loro storico ristorante **presente nella guida Michelin da 25 anni**. Il ristorante attira migliaia di turisti, molti dei quali stranieri, durante tutto l'anno. Lo chef, d'altro canto, ha un forte legame con la sua comunità di appartenenza, un antico borgo umbro situato **sopra il lago di Corbara**, che offre una **vista panoramica unica** sulle **tre regioni** che caratterizzano il crocevia culturale ed enogastronomico del territorio: **Lazio**, **Umbria e Toscana**.

### LA CUCINA DI PAOLO

La proposta gastronomica dello **chef Trippini** e del suo secondo **Enrico Grillo** è una combinazione di tradizione e innovazione attraverso la ricerca e lo studio delle **fermentazioni**, della panificazione con grani antichi e lievito madre e delle erbe selvatiche. Grazie alla collaborazione con la cooperativa agricola e alla partecipazione dei giovani e degli anziani del territorio, si crea un circolo virtuoso di **alta cucina**, conservazione del patrimonio gastronomico e microeconomia locale.

**Il ristorante** offre una **selezione di piatti con particolare attenzione all'utilizzo di ingredienti locali** e alla riduzione degli sprechi. Tra le specialità del menu, spicca il Bosco Umbro: un piatto vegetariano che unisce le verdure del bosco a un ragù preparato con ortaggi di stagione, il cui sapore varia a seconda del periodo dell'anno.
**Ogni piatto è concepito in modo circolare**, in cui gli ingredienti vengono utilizzati in modo completo, eliminando gli sprechi e promuovendo l'efficienza del processo produttivo.

La **Corona di Maiale Brado** è un'altra prelibatezza, che dimostra come sia possibile creare piatti pregiati utilizzando parti meno nobili dell'animale: il ripieno del piatto è infatti preparato con gli “scarti di lavorazione” del macellaio. Il risultato è un piatto dal sapore intenso e ricco, che soddisfa sia il palato che la coscienza.

**La Pollastrella con aceto di fichi e tartufo** rappresenta un'altra specialità. La carne proviene dall'allevamento Il Fossile di Orvieto, dove gli animali sono allevati con cura e rispetto per il loro benessere. Il piatto è arricchito dall'aceto di fichi fatto in casa, ottenuto dalle foglie di fico, fichi e anice stellato.

Ogni piatto del menù racconta una storia di **rinascita**, **riscatto e conoscenza** tramandata, contribuendo allo sviluppo economico del territorio. La cucina non solo crea lavoro e protegge la **memoria dei sapori e dei saperi**, ma genera ricordi, incoraggia il futuro e costituisce un esempio da seguire e riprodurre.
L'arte per uno chef consiste nella capacità di **bilanciare e valorizzare i sapori** delle materie prime, rispettando le persone e i luoghi in cui queste vengono prodotte.
Sebbene il gusto sia fondamentale, è altrettanto importante riconoscere che senza la collaborazione e il duro lavoro dei produttori locali, questi ingredienti non sarebbero disponibili. In questo modo, la cucina diventa non solo un'esperienza gustativa, ma anche un'occasione per sostenere e **valorizzare le comunità locali.**

## IL RISTORANTE DI PAOLO

Il ristorante Trippini, situato nel cuore di Civitella, offre una **vista spettacolare** che spazia dal monte Amiata all'Argentario, dalla città di Orvieto a Civita di Bagnoregio e Montefiascone, fino all'Oasi di Alviano e ai monti Cimini. Un **luogo unico e raffinato**, discreto e moderato negli arredi ma in grado di generare **stupore e meraviglia** in chi entra per la prima o anche per la decima volta. Cinque tavoli, posizionati in modo **strategico** e per far godere tutti dell'incantevole panorama.
Un'atmosfera intima ed elegante ma al contempo informale e senza troppe sovrastrutture. Come Paolo, suo fratello e i **piatti** che vengono serviti.

## IL PROGETTO DI PAOLO E LA COMUNITÀ DE PAZZI

**Paolo Trippini** è noto per aver integrato i principi della **sostenibilità**, del **recupero** e della **riduzione degli sprechi** nella sua filosofia culinaria. Ciò che inizialmente sembrava essere limitato alla cucina, si è espanso in un progetto più ampio che coinvolge l'intera **comunità** e promuove uno stile di vita sostenibile in un piccolo borgo umbro. Questa sfida, che sembrava al di là dei suoi **sogni**, è diventata realtà.

Parlare di sostenibilità in cucina con Paolo Trippini, significa parlare di molto più che solo cibo. La sua idea gastronomica abbraccia i concetti di sostenibilità, recupero e riduzione degli sprechi, ma non si limita solo alla cucina. Infatti, il progetto della cooperativa **"Comunità De Pazzi"**, guidato

da **Paolo e suo fratello Luca**, rappresenta un esempio virtuoso di sostenibilità e coesione sociale che coinvolge l'intera comunità di Civitella del Lago, in Umbria.

**Ristrante Trippini**
Via Italia, 14 / Civitella del Lago (TR)
T. 0744 950316 / paolotrippini.it
ristorantetrippinicivitella
ristorantetrippini

*In via dei Priori a Perugia*

# PIZZERIA MARCHIGIANA

## Riprende forma e sapore la storica pizza al taglio di Perugia

Era infatti il **1958** quando in via dei Priori ad angolo con via della Gabbia nasceva **la prima pizzeria al taglio di Perugia**.
Un locale innovativo e amatissimo che ha visto passare e assaporare questo prodotto da tutte le generazioni della città.

Poi, nel 2020, forse anche a causa del Covid, l'inattesa chiusura.
Un **vuoto** nella storia e nell'offerta dell'Acropoli. Ma il vuoto è durato poco.

Oggi la **Pizzeria Marchigiana torna al suo antico splendore**, più buona che mai, grazie a due imprenditori illuminati, che con il loro marchio di fabbrica già danno valore al celebre **Ristorante Pizzeria Ferrari** in corso Vannucci.

Oggi la Pizzeria Marchigiana rivive all'interno del **locale storico**, ma in spazi completamente rinnovati in **visione ecologica** e in funzione del **risparmio energetico**.

Bellezza che si unisce a **bontà** e trasparenza, grazie a un attrezzato laboratorio

e il forno a vista. In fondo anche l'occhio vuole la sua parte.

Un r**estyling deciso ed elegante** ha riguardato anche la postazione esterna.
Il tutto per un risultato coerente con il contesto ambientale.

La **'nuova' pizzeria Marchigiana**, insomma, non si snatura ma si evolve grazie anche allo chef e **Maestro di Arte Bianca Stefano Porro** che da Spello porta la sua consulenza ed esperienza nel preparare una pizza romana in modo rigoroso.

Non solo pizza però ma anche **tigelle e focacce farcite** in diversi modi, bufaline, bevande e vino in formato da 0.25. In una parola un luogo che vale una sosta.

Ma anche e soprattutto e una gradita riapertura che investe e punta sul centro storico riqualificando una realtà che ha fatto la storia dell'acropoli.

**Pizzeria Marchigiana**
Via dei Priori, 3 / Perugia
T. 075 8244798

# Cesare
A SPELLO

## RISTO'
## RISTORANTE, SUSHI, BRACERIA & PIZZERIA

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

Info & Prenotazioni Ristorante
348 8634496

mapepa.it

Info & Prenotazioni Mapepa
353 4081567

PLAYA MAPEPA

POOL & FRIENDS

## GIARDINO & PISCINA

BAR, PRANZO, APERITIVO

MAPEPA SPORT & FRIENDS

SPELLO - EST.2020

## MAPEPA

PISCINA, PADEL, BEACH VOLLEY

# LE CAPPUCCINELLE SUITES & SPA

## Ad affiancare la splendida struttura un orto bio nel nome della filiera sostenibile: da qua materie prime di qualità e genuine nel rispetto dell'ambiente

**Le Cappuccinelle** è il luogo perfetto per immergersi nella natura e godere di un soggiorno di relax e benessere.

Un agriturismo di lusso che deve il suo nome al convento di suore che, nel **XVII secolo**, ospitava donne in difficoltà. Oggi mantiene lo spirito di accoglienza di un tempo, ma con due elementi in aggiunta: un'**esclusiva SPA** e un magnifico progetto di **orto biologico**.

### LE CAMERE

L'agriturismo offre **11 camere lussuose**, dotate di ogni comfort in grado di assicurarvi un soggiorno confortevole.

## LA PISCINA

La struttura dispone, inoltre, di un'incantevole **piscina** circondata dal verde e da un bel giardino in cui potersi rilassare.

## LA SPA

Il più grande punto di forza di questo agriturismo è senza dubbio la **SPA** che offre trattamenti realizzati con prodotti erboristici artigianali e ideati per dare **benessere a corpo e mente**. Segnaliamo il percorso Sàna ideato per donare benessere fisico e mentale, depurare la pelle dalle tossine e ha inoltre una forte azione sul sistema immunitario, favorendo la liberazione delle vie respiratorie.

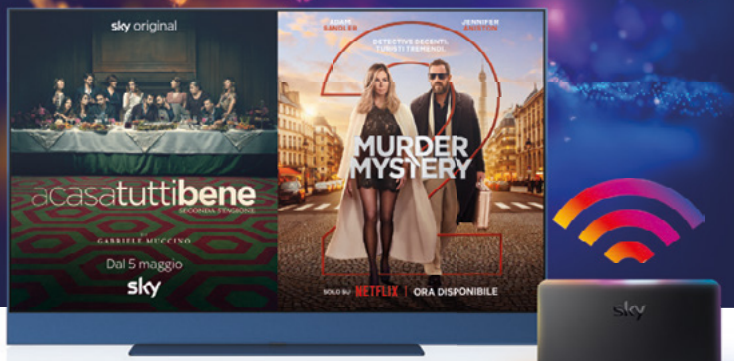
## L'ORTO BIOLOGICO

Un nuovo progetto introdotto recentemente dalla struttura è quello di un **orto biologico**, nel quale vengono coltivati prodotti locali di qualità nel **rispetto della stagionalità**. Quest'idea mira a promuovere l'agricoltura **sostenibile**, la **filiera corta** e, allo stesso tempo, è un'esperienza educativa per gli ospiti poiché possono assistere alla coltivazione degli ortaggi nonché **sperimentarne** la coltivazione stessa e anche degustare i prodotti raccolti.

L'esperienza è resa possibile grazie a **esperti del giardinaggio** che invitano gli ospiti a partecipare alle differenti attività (semina, innaffiatura e raccolta di ortaggi). Tali attività dipendono dalla stagione e, eventualmente, possono comprendere la preparazione di questi cibi attraverso vere e proprie **cooking class.**

**Le Cappuccinelle Suites & Spa**
Via Tuderte, 170 / Perugia
T. 075 9698570 / info@lecappuccinelle.it
www.lecappuccinelle.it

# Perché scegliere se puoi avere tutto?




sky glass + Sky TV e Netflix Intrattenimento plus + sky wifi

## Approfitta subito dell'offerta

sky glass
A partire da
11,90€
al mese per 48 mesi
Anticipo 125€
Prezzo totale TV 43" 697€

+

Sky TV e Netflix
Intrattenimento plus
19,90€
anziché 30€ al mese per i primi 18 mesi

+

sky wifi
19,90€
anziché 29,90€ al mese per i primi 18 mesi

sky

Abbonamento Sky TV e Netflix (Intrattenimento plus) necessario per la sottoscrizione di Sky Glass

Per saperne di più vieni a trovarci:

O&P multiutility

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

**Danza**, **musica**, **teatro**, **rievocazioni storiche**. L'arte ritorna prepotentemente in scena nelle città e nei borghi della nostra regione. Una **regione** che ha conquistato **lo scettro del turismo** anche grazie al riconoscimento **Best In Travel 2023**, come unica meta italiana, da parte della Lonely Planet. In un anno caratterizzato da appuntamenti storici come le importantissime celebrazioni dedicate al Divin Pittore Pietro Vannucci e l'importante compleanno di Umbria Jazz che compie 50 anni.

Nelle pagine che seguono alcune **date da segnare** sul calendario per non perdere gli eventi più cool e attesi di questi mesi quasi estivi.

**LA NOSTRA REGIONE SI RIEMPIE DI ARTE IN TUTTE LE SUE FORME IN QUESTI MESI CHE PRECEDONO L'ESTATE DI UMBRIA JAZZ**

# L'UMBRIA DEGLI EVENTI

*A cura di Claudia Alfonso*

Perugia, 29 - 30 GIUGNO, 1 - 2 LUGLIO

# L'UMBRIA CHE SPACCA

UNA DECIMA EDIZIONE RICCA DI MUSICA, DIVERTIMENTO E CULTURA. DIVERSE LOCATION DEL CENTRO STORICO DI PERUGIA PER UN'EDIZIONE MEMORABILE DE L'UMBRIA CHE SPACCA! QUATTRO GIORNI DI PURA ENERGIA!

FABRI FIBRA

Giovedì 29 giugno

## LO STATO SOCIALE INSIEME AI NOBRAINO

I ragazzi de **Lo Stato Sociale** sono tornati e hanno molte cose da dire. Insieme all'annuncio di **"Stupido Sexy Futuro"**, il loro nuovo attesissimo album, non poteva mancare un live estivo. Sarà speciale anche per la presenza dei Nobraino. Nel decennale di **"Disco d'Oro"** – l'album che li ha fatti conoscere al pubblico italiano nel 2012 – la band romagnola ha deciso di tornare sul palco per ritrovare i propri fan che da anni reclamavano un loro ritorno sulle scene.

Venerdì 30 giugno

## FABRI FIBRA

La prima esibizione in un festival umbro per la vera icona del rap italiano. A un anno dall'uscita di **"Caos"**, Fibra arriva finalmente in Umbria con un live pazzesco. Dopo il successo dell'ultimo album e del successivo tour, **Fabri Fibra** torna live nell'estate 2023 sui palchi dei principali festival estivi, tra cui anche **"L'Umbria che spacca"**.

*La kermesse è ideata, sviluppata e promossa dalla **Roghers Staff Associazione di Promozione Sociale (APS)**. Presidente dell'associazione e direttore artistico del festival è **Aimone Romizi**, frontman dei **Fast Animals and Slow kids**, band perugina tra le più rappresentative e seguite della scena musicale italiana.*

Sabato 1 luglio 2023

## VERDENA

Dopo il tour invernale nei club e il tour europeo a primavera, in estate la musica dei **Verdena** farà quindi tappa anche a Perugia. L'occasione del loro ritorno al live è l'uscita nel settembre 2022 di **"Volevo Magia",** nuovo disco su etichetta Capitol Records Italy/ Universal Music che ha subito conquistato il cuore del pubblico che attendeva da tempo il loro ritorno. Un **album vincitore** del Premio come **miglior disco dell'anno** nei referendum di testate specializzate come Rolling Stone e Rockol.it.

Domenica 2 Luglio

## LA REBEL SUNDAY

Una serata per rivivere la storia del pop-punk italiano, con chi ne ha contrassegnato l'epoca d'oro e con chi oggi ha riportato in voga quelle sonorità. Domenica 2 luglio "L'Umbria che spacca" presenta così la **"Rebel Sunday - Pop punk is not dead"**. Concerti a ingresso gratuito a Perugia con **Finley**, **Naska**, **dARI** e **Lost** nel main stage dei Giardini del Frontone per la festa finale della decima edizione.

VERDENA

LO STATO SOCIALE

## L'ALBA DELL'UMBRIA CHE SPACCA NEL GARDEN STAGE

In tutte le 4 giornate del festival sarà possibile ammirare le prime luci della giornata nel **Garden Stage**, l'Orto Medievale dell'Università degli Studi di Perugia, all'interno del Complesso monumentale di San Pietro, in compagnia della musica di **Generic Animal**, **Giovanni Truppi** e **Melancholia**. Una magica oasi verde dove ammirare l'alba, fare colazione in compagnia di artisti incredibili e scoprire i segreti dell'Orto Medievale insieme al FAI Giovani sezione di Perugia. La chicca di quest'edizione è l'area Hatha yoga e meditazione a cura di Luna Di Lisio.

**Tutte le info su: www.umbriachespacca.it**

Spoleto, dal 23 Giugno al 9 Luglio

# FESTIVAL DI SPOLETO

**66 candeline** per il **festival** delle arti performative più antico d'Italia che trasforma ancora una volta **Spoleto** nella città delle arti.

Per tre settimane la realtà si mescola con la finzione, la quotidianità con la magia del teatro, gli artisti con gli spettatori, mettendo in relazione **Musica**, **Opera**, **Danza**, **Teatro, Arte** attraverso la creatività dei migliori artisti e delle migliori compagnie internazionali.

La direzione artistica di **Monique Veaute** dal 2020 ha riportato al centro della programmazione artistica il **dialogo tra le discipline** e la contaminazione tra i generi mettendo il pubblico di fronte a esperienze innovative e non convenzionali. L'artista **Enzo Cucchi** firma invece il **manifesto ufficiale** di questa sessantaseiesima edizione.

## I CONCERTI

Convivono le due grandi orchestre in residenza, entrambe eccellenze internazionali, quella del **Festival di Budapest** diretta da **Iván Fischer**, impegnata quest'anno in una nuova produzione d'Opera, e quella dell'**Accademia Nazionale di Santa Cecilia** con i direttori **Jakub Hrůša e Antonio Pappano** per i due concerti sinfonici di apertura e chiusura.
La nuova produzione di Pelléas et Mélisande di Debussy firmata Iván Fischer e Marco Gandini si accompagna a un cast di altissimo livello e completa un cartellone in cui compaiono nomi di artisti quali **Silvia Costa e Laetitia Casta** con due nuovi progetti di teatro musicale.

## LA MUSICA

Emergono le grandi voci di **Rhiannon Giddens** e di **Imany**, il virtuosismo di **Cameron Carpenter** all'organo, l'elettronica di **Max Cooper**, con una performance live audio-video, e il timbro graffiante dell'artista afroamericano **Lonnie Holley** accompagnato dal duo **Nelson Patton**.

## IL TEATRO

Il teatro guarda ai registi e agli interpreti italiani: **Leonardo Lidi** affronta Zio Vanja nella sua seconda tappa della trilogia su Čechov, **Antonio Latella** mette alla prova gli allievi della Accademia Silvio d'Amico con un omaggio a Massimo Binazzi, Luca Marinelli e Fabian Jung interrogano la scimmia di Kafka, **Silvio Orlando** è interprete in Ciarlatani da Los Farsantes del drammaturgo spagnolo Pablo Remón mentre **Alessandro Baricco** porta in scena Tucidide con **Stefania Rocca e Valeria Solarino**, accompagnato dalle musiche di Giovanni Sollima, Enrico Melozzi e dei 100 cellos. **Sergio Blanco** approda al Festival con la sua Divina Invención mentre prosegue il progetto con i detenuti del carcere di Giorgio Flamini per un "sogno" shakespeariano e le iniziative speciali sul "Mondo che non c'è".

Foto: Anna La Naia

ALESSANDRO BARICCO

FERNANDO MONTAÑO

## LA DANZA

Per la sezione danza il progetto di **Benjamin Millepied** con **Alexandre Tharaud**, che vede il ritorno del coreografo alla danza in assolo, si accompagna a due nuove produzioni firmate **Sharon Eyal – Gai Behar**, Into the Hairy con i costumi **Christian Dior Couture**, e **Marie Chouinard** con il nuovo «M».
Al Teatro Romano arriva **Marco Goecke** mentre l'étoile **Fernando Montaño** reinterpreta le metamorfosi kafkiane con un gala di danza. L'innovativo duo **Jonas&Lande**r gioca la sua carta bianca con tre spettacoli.

Tantissimi anche gli appuntamenti collaterali e gli eventi speciali che ruotano intorno al calendario ufficiale.

**Per l'intero programma:**
**www.festivaldispoleto.com**

Lago Trasimeno / Todi
dal 17 al 29 Giugno

# MOON IN JUNE

TONY HADLEY

Torna il festival musicale **Moon in June**. Nato all'Isola Maggiore e poi ampliato in tutta l'area del Trasimeno. Anche questa edizione sarà sempre itinerante nei comuni di **Tuoro (Isola Maggiore)**, **Passignano**, **Magione**, **Piegaro**, **Castiglione del Lago**, e porterà ancora la grande musica nei luoghi più suggestivi di questi territori.

Sui vari palchi si alterneranno anche quest'anno artisti italiani e internazionali. In programma anche dei concerti gratuiti. Di seguito una piccola selezione degli eventi.

18 Giugno

## DIODATO

Voce inimitabile e incantevole. Sicuramente **tra i cantautori più raffinati** e apprezzati del nuovo panorama musicale italiano, **Diodato** torna live per il festival Moon in June e sunerà con la sua band i suoi più grandi successi e brani di repertorio.

29 Giugno

## TONY HADLEY

A chiusura del festival alla Rocca del Leone di **Castiglione del Lago (ore 21.30)** per festeggiare con **"Moon in June"** i 40 anni di carriera.
**Hadley**, una delle voci maschili più rinomate al mondo, dopo il tour celebrativo dei 40 anni di carriera, sold out in tutte le tappe italiane, torna con **"Mad About you"** un nuovo spettacolo, in cui sarà accompagnato dalla sua fedele **The Fabulous TH Band**.

DIODATO

**L'evento**

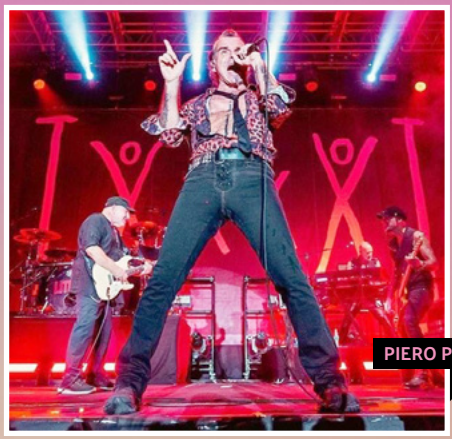
**28 Luglio**

## PIERO PELÙ

*Castiglione del Lago – Rocca Medievale*

Sono passati pochi mesi dalla trionfale conclusione della lunga storia dei **Litfiba** ma **Piero Pelù** non ha nessuna intenzione di arrestarsi: questa estate, infatti, il rocker toscano porterà tutta **la sua storia di musica rock** sui palchi dei festival e delle rassegne più prestigiose del nostro Paese, in un viaggio da nord a sud affiancato dalla sua band rinnovata: i Bandido.
Per l'occasione Pelù ha radunato e rinnovato i suoi **Bandidos** (Alessandro "Finaz" Finazzo alle chitarre e voce, Valerio "Voodoo" Recenti al sinth, tastiere, sampless e voce, Luc "Mitraglia" Martelli alla batteria, percussioni, sampless e cori, Dado "Black Dado" Neri al basso maggiorato e cori) per immergere il pubblico nelle sue inconfondibili sonorità vocali e sonore tra i classici del suo repertorio da solista e da frontman dei Litfiba.

MADAME



PIERO PELÙ

**In collaborazione con il Todi Festival**

**30 Agosto**

## MADAME

Primo live in Umbria per **Madame**, organizzato da **Moon In June** con il **Todi Festival**. La giovanissima artista in ascesa, ha raccolto prestigiosi riconoscimenti per il valore musicale e letterario: è la più **giovane vincitrice** della **Targa Tenco** per il miglior album d'esordio e per la miglior canzone **"Voce",** canzone che ha vinto anche il Premio Lunezia e il Premio Bardotti, entrambi per il miglior testo.
Madame sarà quest'estate in tour nelle più suggestive location outdoor italiane, tra cui Piazza del Popolo a **Todi**.

**Per il programma completo:**
**www.mooninjune.it**

Ente Autonomo
Giostra della Quintana
di Foligno

Comune di Foligno

# Giostra della Quintana Foligno

quintana.it

Giostra della Quintana di Foligno

QuintanaFoligno

Quintana Channel

Giostra della Quintana di Foligno

Quintana di Foligno

## La **Sfida**

*Corteo/* **16 giugno** *Giostra/* **17 giugno**

*Taverne aperte dal* **1° giugno**

Foligno, 16 e 17 Giugno

# GIOSTRA DELLA QUINTANA

Foligno si tuffa nel **Barocco**. È tutto pronto per dare il via all'**edizione 2023** della Giostra della Quintana. Un ricco il calendario all'insegna dello spettacolo e dello stupore.
Si parte **sabato 27 maggio** con la **"Cena Grande"**. Palazzo Trinci torna a vestirsi con i colori dei **dieci Rioni**: oltre settecento commensali possono degustare i piatti realizzati dagli chef dei Rioni. Durante la serata, in programma la presentazione del Palio di Giostra per l'edizione di giugno.
Il **1° giugno** aprono i battenti le 10 taverne rionali dove, fino al 16 giugno, è possibile assaggiare la **tipica cucina umbra** immersi nell'atmosfera del '600. Il **2 giugno** la suggestiva cerimonia de **"l'investitura del cavaliere"** in ogni Rione, vedrà i popoli delle dieci contrade stringersi in un momento solenne intorno al proprio portacolori che il 17 giugno sfiderà il Dio Marte.

Torna il **Gareggiare dei Convivi**. I dieci Rioni, cinque a giugno e cinque a settembre, si sfidano nell'affascinate riproposizione di un fastoso **banchetto barocco**. Quest'appuntamento è diventato il fiore all'occhiello della Quintana di Foligno, il suo biglietto da visita più apprezzato.
Culmine della festa folignate il **"Corteo delle Rappresentanze Rionali"** che si snoda per le vie del centro storico la sera di **venerdì 16 giugno** per concludersi con l'emozionante lettura del **"Bando di gara"** in piazza della Repubblica e la Giostra di **sabato 17 giugno** al Campo de li Giochi dove i cavalieri più bravi d'Italia si contendono la **"desiata vittoria"**.
Tutto questo e molto altro aspettano chiunque vuole venire a **Foligno** per tuffarsi nella magica atmosfera della **Quintana**.

**Per saperne di più: www.quintana.it**

Perugia, dall'8 al 12 giugno

# PERUGIA 1416

È giunta all'**ottava edizione** la rievocazione storica del capoluogo umbro, **Perugia 1416** che ricorda l'ingresso di Braccio Fortebracci a Perugia dopo la battaglia di Sant'Egidio.

La manifestazione coinvolge i **cinque Rioni della città** verso l'aggregazione sociale, la **promozione culturale ed economica** e la riqualificazione urbana. Si tratta di un'occasione per riscoprire, simbolicamente, un periodo importante della storia perugina.

I rioni competono tra di loro in **tante sfide** sportive avvincenti e divertenti tra cui mossa alla torre e corsa del drappo.

Il **grande corteo storico**, momento culminante della Rievocazione Storica Perugia 1416, celebra l'ingresso trionfale a Perugia di **Braccio Fortebracci da Montone** a seguito della vittoria nella battaglia di Sant'Egidio. Una data che idealmente simboleggia a Perugia il **passaggio dal Medioevo al Rinascimento** e l'inizio del potentato di Braccio sulla città. Protagonisti assoluti sempre i cinque Rioni, ognuno rappresentato in tutti i suoi vari aspetti e personaggi.

**Per saperne di più: www.perugia1416.com**

Bevagna, dal 14 al 25 Giugno

# IL MERCATO DELLE GAITE

Una rievocazione storica unica e imperdibile. **Suggestiva**, emozionate e travolgente. La bellezza del **Mercato delle Gaite** sta nel riportare chiunque decida di visitarlo davvero **indietro nel tempo**, poiché immerge il visitatore nella quotidianità della vita medievale.

La manifestazione trae ispirazione dall'antica divisione di **Bevagna** in quattro quartieri denominati **Gaite.** Su di essa si basava l'organizzazione amministrativa della città in epoca medievale.

Lo scopo della manifestazione è quello di **ricostruire la vita quotidiana** degli abitanti del borgo nel periodo compreso **tra il 1250 e 1350**.

Le antiche botteghe dei mestieri medievali riaprono i loro battenti e riprendono le attività; le strade si popolano di bevanati che in abiti d'epoca vivono la quotidianità dei loro avi mangiando, lavorando, giocando proprio come loro. Oggi come allora, la città si divide in **quattro Gaite che competono fra di loro** sfidandosi in 4 gare: **Gara dei Mestieri**, **Gara Gastronomica**, **Gara del Mercato** e **Gara di tiro con l'arco**. La Gaita che si attiene maggiormente alle ricostruzioni storiche ufficiali vince il Palio della Vittoria.

**Per maggiori informazioni:**
**www.ilmercatodellegaite.it**

*Dal 12 al 18 giugno 2023*

# PERUGIA COCKTAIL WEEK
## *LA DRINK REVOLUTION*

Torna in Umbria l'appuntamento con la mixology e il bere responsabile

La **Perugia Cocktail Week**, evento patrocinato da Comune, Confcommercio e Università dei Sapori, quest'anno torna nel **capoluogo umbro** con l'obiettivo di intrattenere, interessare, divertire, incuriosire, tenendo sempre al centro il tema del **bere responsabile**.

Il tutto per promuovere l'importanza del consumo di alcolici in modo moderato e consapevole nel rispetto della propria **salute** e di quella degli altri.

Durante la **PGCW 2023** verranno organizzati laboratori, workshop, classi... per coinvolgere, oltre a bar, realtà della ristorazione e gastronomia umbra per scoprire le **eccellenze del territorio**.

Ciò in quanto **peculiarità dei drinks** è proprio l'ispirazione al territorio umbro nella sua interezza: sapori, profumi...

Insomma dopo la fortunata prima edizione 2022 la **Perugia Cocktail Week**, torna in **grande stile**, ampliando le sue prospettive ponendo le basi per continuare a crescere sia come evento che nel suo rapporto con la città.

Ma entriamo nel dettaglio.
La Week prevede una **Mixology Competition** durante la quale i cocktail bar partecipanti dovranno presentare una drinklist composta da tre cocktails: **un Cosmopo-**

## QUESTI I LOCALI COINVOLTI

- **Botanica**
Via dei Priori 8
- **Cafè Timbuktu**
Via Nicola Danzetta 22
- **Collins Bar Brufani**
Piazza Italia 12
- **Dempsey's**
Piazza Ignazio Danti 19
- **Flair Street**
Via Maestà delle Volte 5
- **Handmade Cafè**
Via Giovanni Battista Pontani 41
- **Il Bistrot**
Piazza Giacomo Matteotti 32
- **Il Quarto**
Via Guglielmo Oberdan 3
- **Jolly Roger**
Via Guglielmo Calderini 11
- **La Biblioteca del Conte**
Via Galeazzo Alessi 5
- **Menchetti**
Strada Trasimeno Ovest 7
- **Mercato Vianova**
Via Giuseppe Mazzini 15
- **Priori Secret Bar**
Via Vermiglioli 3
- **Punto di vista**
Viale Indipendenza 2
- **Rame distilleria Perugia Urbana**
Via Appia 3
- **Snack bar**
Corso Pietro Vannucci 75

**litan**, **un signature cocktails** a base di gin e che richiami il territorio, **un analcolico o bassa gradazione**.
Chiaramente le ricette realizzate saranno valutate da **giudici esperti** sotto diversi punti di vista: tecnico, estetico e sensoriale.

La PGCW, anche attraverso con la realizzazione di cocktails analcolici, mira a promuovere il **bere etico e responsabile**: "insomma chi l'ha detto che un drink miscelato e senza alcol diminuisca il piacere?". Il tutto per un connubio fra appuntamenti dedicati alla nobile arte della mixologia e momenti di **condivisione** capaci di attrarre un target molto ampio dai più giovani ai più adulti che non deluderà le aspettative. Sempre più ampia anche la partecipazione dei **locali della città** coinvolti, tutti protagonisti di questa settimana davvero particolare.

perugiacocktailweek.it
perugiacocktailweek

# PM SOCIAL CLUB

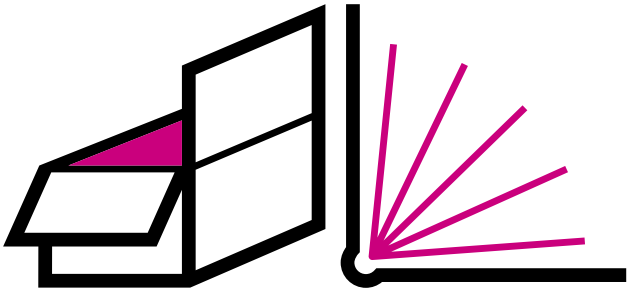
LA REPUTAZIONE ALL'INTERNO
DEI SOCIAL MEDIA È IMPORTANTE.
**AFFIDATI A NOI, ED ENTRA NEL CLUB!**

Professionalità, esperienza e attenzione
alle esigenze di ogni singola realtà per:

- **GESTIONE PAGINE FACEBOOK, INSTAGRAM e LINKEDIN**
- **SVILUPPO SOCIAL MEDIA STRATEGY**
- **SOCIAL MEDIA ADVERTISING**

PM SOCIAL CLUB

**Per saperne di più contattaci:**
**piacere@piaceremagazine.it**



# LEGATORIA UMBRA

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

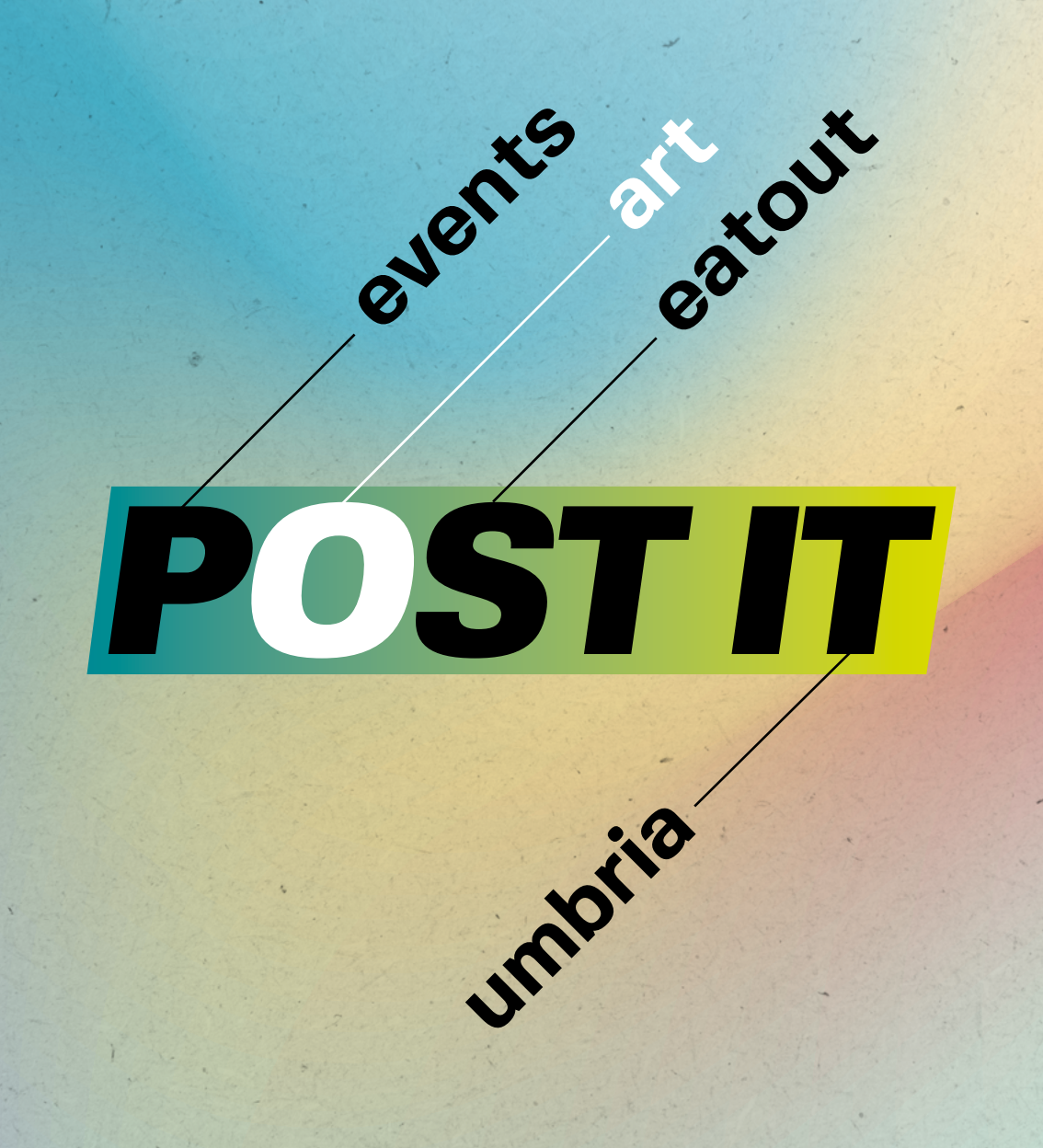
Conoscenza dei **materiali**,
ricerca costante di **innovazione**,
esperienza consolidata delle **tecniche**.
La passione per la qualità al servizio
dei vostri progetti di **cartotecnica**
e **rilegatura libri e volumi**.

FSC
www.fsc.org

Il marchio della gestione forestale responsabile
FSC® C134470

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

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


events
art
eatout
POST IT
umbria

**DAL 24 GIU. AL 9 LUG. //**

## MARY MANNING: IN EXCELSIS

***All'interno del Festival di Spoleto***

Il complesso monumentale di San Nicolò ospita la mostra personale della fotografa newyorkese Mary Manning. Le sue accurate giustapposizioni di stampe analogiche da 35mm raffigurano persone, natura, strade e molto ancora. Concettualizzando l'affermazione "prestare attenzione come pratica di essere vivi", l'artista si focalizza sull'importanza e sul significato di situazioni e cose modeste e banali.

**Complesso Monumentale San Niccolò / Spoleto**

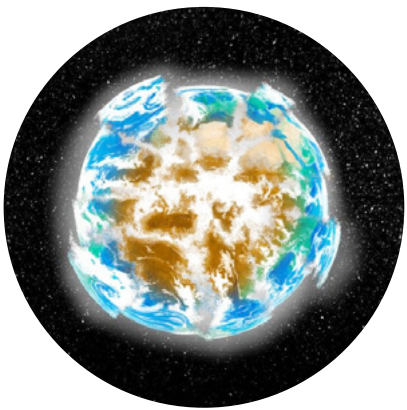
**FINO AL 30 GIU. //**

## I DISEGNI SALVANO IL MONDO

***4 mostre per il Pianeta Terra***

Anthropocene: come salvare il pianeta. 70 opere in mostra; Bambi: dalla parte degli animali nel centenario della pubblicazione del romanzo di Felix Salten; Francesco Montesanti: 12 illustrazioni per il calendario Anthropocene Arpa Umbria; Tarzan il difensore della giungla. 4 mostre per sensibilizzare sul tema importante della salvaguardia del nostro pianeta.

**Museo Civico di Palazzo della Penna / Perugia**



**FINO A MAR. 2024 //**

## PAESAGGI CONTEMPORANEI NEI LUOGHI DEL PERUGINO

***La mostra a Città della Pieve***

Sette artisti contemporanei di diverse generazioni si ritrovano nei luoghi del Perugino esponendo diversi tipi di vedute di "terre e di acque", di paesaggi urbani, introspettivi e anche immaginari. Le opere contemporanee dialogano con pannelli sui quali sono raffigurati dettagli dei paesaggi dipinti dal Divin Pittore.

**Spazio Kossuth / Palazzo Vescovile**
**Città della Pieve**

**FINO AL 4 GIU. //**

## I LOVE LEGO

***Una mostra per tutta la famiglia***

Per chi ama i famosi mattoncini Lego, in mostra a Foligno 7 immensi diorami, dettagliatissime riproduzioni di fantastici mondi in scala ridotta, costruiti attraverso la passione e l'ingegno di alcuni tra i più grandi appassionati e costruttori al mondo. Ambientazioni realizzate in decine di metri quadrati con oltre mezzo milione dei mattoncini.

**Palazzo Trinci / Foligno**

## MANTIGNANA // UMBRIA DOC

***Una vera "taverna dei sapori"***

Locale piccolo e accogliente che omaggia sapientemente la cucina umbra, interpretata in chiave gourmet. Un locale in cui si respirano magia e passione. Ottima la qualità di carni e materie prime e davvero elegante la presentazione dei piatti. Un posto da provare nel cuore di Mantignana.

**UMBRIA D.O.C. Ristorante**
**Via Dante Alighieri, 12 / Mantignana (PG)**
**T. 075 605720 / UmbriaDocTaverna**

## TODI // RISTORANTE UMBRIA

***Una terrazza che riempie occhi e palato***

La sua vista mozzafiato sulla valle umbra è il miglior biglietto da visita per questo accogliente ristorante di Todi. Sapori della tradizione sapientemente lavorati da una cucina che conosce bene il mestiere. Paste fatte in casa, risotti, carni scelte: il ristorante Umbria è un trionfo del buon in un connubio armonico.

**Ristorante Umbria**
**Via San Bonaventura, 13**
**Todi (PG) / T. 075 8942737**
**@ristorante_umbria_**
**rist.umbria**

## ASSISI // PODERE LA FORNACE

*Una perla di buona cucina incastonata nella natura*

Immerso nella natura, un luogo incantevole con una cucina da sogno. È il Podere La Fornace, un agriturismo all'insegna dalla cucina d'autore con gli occhi puntati sul territorio e menù che cambia con le stagioni. Fra i must del periodo: gnocchi alla barbabietola e salsa di pecorino umbro e la salsiccia umbra su crema di patate allo zafferano. Semplicità, passione per un'esperienza davvero intrigante.

**Agriturismo Podere La Fornace**
**Via Ombrosa, 3 / Assisi (PG)**
**T. 075 8019537**
**@poderelafornace_ristorante**
**poderelafornace**

## CASTIGLION DEL LAGO // OSTERIA NOVA

*Contemporaneità, ricerca e tradizione*

Un nuovo locale a Castiglion del Lago, bellissimo ed elegante pronto a regalare emozioni nel nome della cucina contemporanea, ma con le radici ben salde nella tradizione e nel territorio. È con questa filosofia che prende piede questo viaggio nel gusto, ricco di sapori autentici e ingredienti selezionati con sapienza e passione. Il tutto per un locale freschissimo che unisce in una felice ricerca, innovazione e tradizione.

**Osteria Nova**
**Via Vittorio Emanuele, 85 / Castiglion del Lago**
**T. 075 9113278 @osterianova.castigliondellago**
**osterianova.castigliondellago**

SAMA
SSMA
SAMA
paracucchiarmas.com

# AGNO

AGNO

AGNO

Il nostro gelato.
Cura artigianale e ingredienti selezionati dal 2010.

pasticceria gelateria artigianale
pizzeria ristorante lunch happy hour

Via Daniele Manin 22 Foligno
www.sanmagnocaffe.it

ŠKODA

# Kamiq Black Dots

**Il city SUV per il tuo tocco di personalità.**

È arrivato Kamiq Black Dots, il city SUV compatto con **Black Lettering**, **griglia** e **specchietti neri lucidi** e **cerchi in lega neri** diamantati. E in più, **Fari Full LED** anteriori e posteriori e sistemi di **sicurezza e assistenza alla guida** di serie.

**Scoprilo in Concessionaria**

**Autocentri Giustozzi**

PERUGIA - FOLIGNO - TERNI

www.giustozziauto.com

skoda-auto.it

**ŠKODA Financial Services finanzia la vostra ŠKODA**

La vettura raffigurata è indicativa della gamma KAMIQ e può contenere equipaggiamenti opzionali a pagamento. Consumo di carburante di prova combinato (Min-Max) [l/100 km) 5,76 - 6,22. Emissioni $CO_2$ ciclo di prova combinato (Min-Max) (g/km) 130,70 – 141,33. Dati riferiti a ŠKODA KAMIQ 1.0 TSI DSG 81kW (110 CV). I valori indicativi relativi al consumo di carburante e alle emissioni di $CO_2$ sono rilevati dal Costruttore in base al metodo di omologazione WLTP (Regolamento UE 2017/1151 e ss.mm.ii.). Eventuali equipaggiamenti aggiuntivi, lo stile di guida e altri fattori non tecnici, possono modificare i predetti valori. Per ulteriori informazioni sui predetti valori, vi invitiamo a rivolgervi ai Concessionari ŠKODA, dove è disponibile gratuitamente presso ogni concessionaria una guida relativa al risparmio di carburante e alle emissioni di $CO_2$, che riporta i valori inerenti a tutti i nuovi modelli di veicoli.