PM

50 ANNI *E NON SENTIRLI*

Carlo Pagnotta e il mezzo secolo di Umbria Jazz

#146 **PM • PIACERE MAGAZINE**
Luglio - Agosto 2023

www.piaceremagazine.it

Nuovo Grecale Trofeo.
Everyday Exceptional

Maserati

C.D.P

SCOPRI IL NUOVO GRECALE TROFEO.
IL GRECALE PIÙ VELOCE CON MOTORE DA 530 CV E VELOCITÀ MASSIMA DI 285 KM/H.

C.D.P Concessionaria De Poi

Via Antonio Gramsci 162, Ellera di Corciano, Perugia

infocdp@gruppodepoi.it

www.gruppodepoi.it

Grecale Trofeo. Consumo di carburante in ciclo misto max (l/100km) 11.2; emissioni di CO_2 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.

MONTE

WWW.ARNALDOCAPRAI.IT

ARNALDO·CAPRAI

Recarlo

Anniversary More

STILE, MODERNITÀ
E AMORE PER I DETTAGLI.

MARZIOLI

GIOIELLI

WWW.MARZIOLIGIOIELLI.COM

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

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!

I CENTRI FITNESS
N°1 IN EUROPA

ISCR
OF

McFIT PERUGIA | Piazza del Bacio | 06124 Perugia

McFIT

IVITI
RA

VISITA IL SITO MCFIT.COM

IL GUSTO DEL LATTE, L'ENERGIA DELLE PROTEINE

GRIFO LATTE

PROTEin

Gruppo Grifo Agroalimentare s.a.c.
Strada dei Loggi, 59 - 06135 Ponte San Giovanni (PG)
gruppogrifo.it | info@grifolatte.it | Tel. 075.597021

L'editoriale

di Matteo Grandi → @matteograndi

Non chiedetemi dove andremo a finire perché già ci siamo. (Ennio Flaiano)

Mentre la cronaca si sovrappone alle **derive social** e viceversa, mentre la realtà assomiglia sempre di più a un episodio **di Black Mirror** come dimostra la tragica storia di Roma dove un collettivo di **youtuber in Maserati** ha travolto una Smart causando la morte di un piccolo di 5 anni, a noi non resta che interrogarci su quanto oltre ci siamo spinti e se sia più possibile immaginare dei **limiti**.

Dei limiti per la **spettacolarizzazione del pericolo**, dei limiti per la **disinvoltura** con cui totali incompetenti pieni di follower danno consigli **alimentari, finanziari, medici**, dei limiti per dei **signori nessuno** che dall'alto della propria **popolarità social** consigliano interventi di **chirurgia estetica, investimenti, diete e beveroni miracolosi**, dei limiti per chi è talmente connesso al proprio ego digitale da dimenticare l'abc della propria responsabilità sociale.

E no, non si tratta di **proibire**. Ma di richiamare chi guadagna **denaro** con i social a una **responsabilità**, a un'**etica** e a un **senso del limite** che oggi sembra non esistere.
Un argomento su cui con PM continueremo a insistere e sul quale torneremo presto.

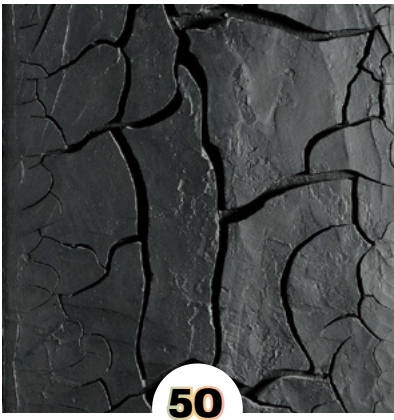
Certo, non che dalla cosiddetta **società civile** arrivino buoni esempi. Il violento diverbio nei confronti dell'addetto stampa del Comune di cui si è reso protagonista il neosindaco di Terni **Stefano Bandecchi** ci ricorda, per esempio, che il **potere** in tutte le sue forme (non solo quello virtuale dei numeri social) se mal gestito è **deleterio**.

Così come rischia di essere **deleteria** per Perugia la chiusura improvvisa di **Palazzo della Penna**, proprio ora che le città si prepara a fare il pieno di turisti. Proprio ora che Perugia si prepara a celebrare un pezzo della sua storia contemporanea: i **50 anni di Umbria Jazz**.
Mezzo secolo che noi abbiamo voluto celebrare con un lungo speciale e con un'intervista fuori dagli schemi con il patron e direttore artistico **Carlo Pagnotta**. Una persona che non le manda dire e che per questo fa la gioia di ogni giornalista e di ogni lettore.

PM #146 • contents

34
Carlo
Pagnotta

46
Perugino...
e poi?



50
Nero
Perugino Burri

PM • Piacere Magazine
Anno 19 n°146
Luglio - Agosto 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 #146 • contents

13 • L'Editoriale di Matteo Grandi

24 • Storia delle nostre paure alimentari

26 • Omega 3

28 • Le Origini etrusche della città con Gran Tour Perugia

54 • Sir MaMo goes to London

67 • Bike & Run Show

80 • UJ 2023: tutte le stelle

106 • Il Festival delle Nazioni

62 L'anima social di Dorico

71 Mezzo Secolo di Umbria Jazz

103 Vento d'estate...

TM

TOY MOTOR

Umbria Jazz

50TH ANNIVERSARY

SCOPRI DI PIÙ

Scannerizza il QR CODE con il tuo smartphone e scopri il mondo Toy Motor

AUTO NUOVE

AUTO USATE

NOLEGGIO

VEICOLI COMMERCIALI

FLOTTE

SERVICE

RICAMBI E ACCESSORI

toymotor.it

LEXUS TOYOTA KINTO HYUNDAI SEAT CUPRA TM USATO

up up up up up

CARLO PAGNOTTA NELL'ALBO D'ORO

L'albo d'oro: ovvero la massima onorificenza cittadina per Carlo Pagnotta, fondatore di Umbria Jazz, nell'anno in cui il Festival compie 50 anni. Un riconoscimento meritato che premia un'intuizione e un percorso straordinari. Un grande personaggio che anche noi di PM abbiamo voluto omaggiare con una copertina dedicata e con un'imperdibile intervista (da pag. 36).

L'ONU PREMIA CAPRAI

Un riconoscimento prestigioso che premia la Cantina Caprai, guidata da Marco Caprai e che arriva direttamente dall'ONU. Si tratta del "Welcome. Working for refuge integration" 2022 dell'Unhcr per l'inserimento degli immigrati nel mondo del lavoro e per l'impegno nel promuovere una società inclusiva. Davvero un bell'esempio.

BIRRA PERUGIA COMPIE 10 ANNI

In questo Up&Down dedicato ai compleanni non poteva mancare Birra Perugia che compie i suoi primi 10 anni. Un bel traguardo per un sogno nato da un gruppo di giovani che decise di far rinascere un'impresa storica legata alla birra e alla città, fondata nel lontano 1875. Auguri anche a nome di PM!!

up up up up up

down down down

IL PERUGIA DI SANTOPADRE

Retrocesso con disonore, senza un progetto, senza prospettiva e con una società ufficialmente in vendita. È l'amaro destino del Perugia di Santopadre. Il quale dalla sua rivendica di aver regalato tanti anni di B, ma, al tempo stesso, paga l'inevitabile scotto di investimenti non all'altezza. Perugia non è una piazza che può vivacchiare. Chi arriva deve avere voglia ed economie per sognare in grande.

IL MALTEMPO E LE SCENE APOCALITTICHE

Non siamo ai livelli di quanto accaduto in Romagna, fortunatamente. Ma anche in Umbria, in zona Bastia e dintorni, il maltempo fuori stagione ha dato un saggio di tutta la sua potenza causando esondazioni e danni enormi a case e cose. Il clima sta cambiando inesorabilmente, prima lo capiremo prima metteremo i nostri territori in condizione di reggere l'urto.

LA CHIUSURA DI PALAZZO DELLA PENNA

Si dice: era nell'aria. La realtà è che per i cittadini comunque la chiusura improvvisa di Palazzo della Penna è stato un fulmine a ciel sereno. Il problema? La crisi del gestore che ha rimesso il mandato. Non solo su Palazzo della Penna ma anche su San Bevignate e sulla Cappella di San Severo. Urge correre ai ripari per riconsegnare questi luoghi di cultura alla città.

down down down

DOVE INIZIA IL TUO VIAGGIO

UMBRIA
INTERNATIONAL AIRPORT
SAN FRANCESCO D'ASSISI

La linea d'ombra

di Claudia Alfonso → @claelly

COSA C'È CHE NON VA

Cosa c'è che non va in questo **mondo** che vede **ammazzare** una donna incinta per mano del padre del bambino che porta in grembo.

Cosa c'è che non va in questo mondo che vede morire un **bimbo** di appena cinque anni, **vittima di un incidente** stradale **per un pugno di like**.

Cosa c'è che non va in questo mondo che vede **insegnanti accoltellati** dai loro studenti.

Cosa c'è che non va in questo mondo dove la **sete di potere** ancora causa **guerre e morti** laddove fino a poco prima prosperavano la pace e la libertà.

Cosa c'è che non va in questo mondo in cui sui **social** ci sono persone che **ridono** e deridono degli **esseri umani morti** mentre stavano vivendo un'avventura estrema sulle tracce del Titanic.

Cosa c'è che non va in questo mondo che corre alla velocità della luce verso una **deriva** che sembra **irrefrenabile**.

Dove l'orrore quotidiano diventa oggetto di un racconto morboso, dove gli stessi media cercano di **normalizzare la mostruosità**.

È un mondo al quale non mi voglio rassegnare. Al quale **non ci possiamo rassegnare**. Perché l'umanità non è soltanto un insieme di persone che calpestano questo mondo. Ma dovrebbe anche essere un **sentimento di fratellanza**, empatia che ci rende vicini. O meglio **umani**.

DAL 6 LUGLIO AL 30 AGOSTO 2023 DIVENTA SOCIO COOP: IN OMAGGIO PER TE 25€ DI BUONI SPESA

Ricevi subito 5 buoni da 5 euro, dopo aver presentato la domanda di ammissione a socio e aver pagato la quota associativa di 25€.

I buoni non sono cumulabili, frazionabili né danno diritto a resto.
È possibile utilizzare un solo buono per ogni scontrino una sola volta al giorno e solo con il passaggio della Carta Socio Coop che lo ha erogato.

I buoni vanno utilizzati entro il 31/12/2023 Sono esclusi: latte infanzia f1, bollette utenze e commissioni relative, Pagamenti PagoPA e commissioni relative, farmaci, libri e testi scolastici, quotidiani e riviste, contributi di operazioni a premi, schede e ricariche telefoniche, consegne a domicilio, sviluppo e servizi foto, reparto sushi, bigiotteria, Coop Ottica, vendita tartufo fresco, biglietti Ticket one e il servizio toelettatura nel Pet Store Amici di casa Coop presso ipercoop Terni. I buoni non sono utilizzabili per la spesa online.

coop Centro Italia

Fast good

di Jacopo Cossater → @jacopocossater

GRECHETTO: L'ORDINARIO PUÒ ESSERE STRAORDINARIO

Se è vero che nel **vino** parliamo di tutto, anche del giornaliero, è altrettanto vero che tendiamo a esaltare quasi esclusivamente le bottiglie più importanti o rappresentative. Che si tratti di una specifica etichetta o di una denominazione particolarmente prestigiosa. Quello che succede tutti i giorni sulle **nostre tavole**, quello che viviamo, dov'è? Il banale, **il quotidiano**, l'evidente, il comune, **l'ordinario**, **l'abituale**: come raccontarlo? È a partire anche da queste premesse che i ragazzi e le ragazze di **Amelia Ciclopica** che organizzano l'omonimo festival di letteratura, arte e filosofia poco lontano da Terni hanno pensato a un'appendice dedicata a uno dei **vini più noti e diffusi** della regione, il **Grechetto**.

Giganti in Campagna, questo il nome di una giornata che ha visto alternarsi momenti di riflessione a momenti di assaggio in presenza di alcuni dei più ispirati produttori artigianali regionali. Ne è emersa una fotografia tanto spietata quanto incoraggiante, anche grazie ai fondamentali contributi di **Giampaolo Gravina**, uno dei cronisti italiani del vino più brillanti, e alla sommelier **Arianna Rossi**. Il **Grechetto** ha infatti, per come è stato interpretato nel tempo, un carattere quotidiano, frugale. Così abituale che si è smesso di indagarne peculiarità e soprattutto potenzialità: per decenni la stragrande maggioranza dei Grechetto in circolazione ha infatti rappresentato l'**archetipo del vino semplice**, immediato, economico in un contesto di interventismo enologico a volte esasperato. **Oggi**, finalmente, il suo carattere più autentico e originale fatto di struttura e di sapidità **è tornato a stupirci**, evidenziando così tutti i valori positivi che un vino solo apparentemente così ordinario porta con sé.

Una cosa non scontata, resa possibile dal lavoro di tante **piccole cantine** che soprattutto negli ultimi 10 anni hanno lavorato controcorrente proponendo un modello di **Grechetto diverso** da quello cui eravamo purtroppo abituati. Più ambizioso per slancio oltre che -attenzione- per longevità. Di buonissimi ce n'erano molti, a sceglierne uno che racconta perfettamente questa *new-wave* del Grechetto umbro ecco lo strepitoso **Casale dei Ceci 2021** di **LumiLuna**, piccola cantina tra Perugia e Marsciano (di cui si era scritto proprio qui nell'ultimo numero del 2018, PM 120).

QUASARVILLAGE.IT

SALDI ESTIVI

DAL 6 LUGLIO*,
goditi tutta la straordinaria **convenienza** delle nostre **promozioni** e **offerte**.

*Fino al 3 settembre.

quasar VILLAGE

#SHOPPIMENTO - Shopping e divertimento.

quasar APPero!

Scarica l'**APP** e vinci fantastici premi

Sustain.ability

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

STOP ALLO SPRECO ALIMENTARE!

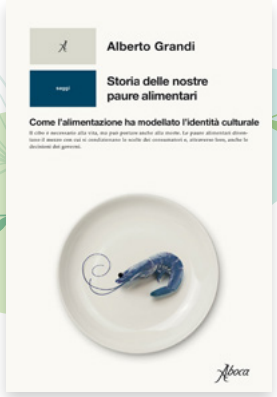
Lo **spreco alimentare** è un fenomeno che, oltre ad avere significativi effetti socio-economici, rappresenta una vera e propria **emergenza ambientale**, sconosciuta ai più.
Nel 2022 lo spreco alimentare a livello mondiale è stato stimato in 1,3-1,6 miliardi di tonnellate di cibo (un terzo di quanto prodotto), mentre **in Italia è stato pari quasi a 2 milioni di tonnellate**, con un danno economico pari a 7 miliardi di euro. **Le emissioni di anidride carbonica** associate allo spreco alimentare mondiale **sono impressionanti**, è come se esistesse sul pianeta un ipotetico paese, terzo per emissioni globali dopo Cina e Stati Uniti.
Allo spreco sono associati **danni ambientali enormi**: un terzo dei terreni coltivato inutilmente, fertilizzanti che vanno ad inquinare i suoli, sprechi di energia e acqua.
Gli sprechi avvengono a tutti i livelli lungo le filiere agroalimentari e se nei paesi industrializzati avvengono soprattutto a livello di grande distribuzione e dei consumatori finali (compriamo troppo), nei paesi in via di sviluppo sono dovuti alla non corretta conservazione dei prodotti (catena del freddo). **La frutta è l'alimento più sprecato a livello mondiale.**
L'**Agenda dell'ONU** per la sostenibilità globale, votata con risoluzione del 25 settembre del 2015, inserisce lo spreco alimentare tra gli obiettivi per il 2030 **(Obiettivo 12.3: dimezzare lo spreco)**, ma il cammino da fare è lungo e complesso, soprattutto a livello culturale.
In Italia la **legge 166/2016** ha regolamentato le **donazioni degli alimenti invenduti** con misure di semplificazione, armonizzazione e incentivazione e ha stabilito la **priorità del recupero di cibo da donare alle persone più povere** del Paese; è stata anche istituita la **Giornata Nazionale per la prevenzione dello spreco alimentare** (5 febbraio).
Numerose le iniziative che si sono moltiplicate anche grazie alla legge, da associazioni di volontariato che raccolgono e distribuiscono cibi ai più bisognosi ad una app divenuta popolare per acquistare a prezzi scontati cibi invenduti in ristoranti, pizzerie e supermercati in prossimità dell'orario di chiusura.
Fervono le **attività anche in Umbria**: la **legge regionale n.16 del 2017** favorisce il recupero e la donazione a fini di solidarietà sociale delle eccedenze alimentari, compresi i prodotti agricoli in campo, a favore delle persone che si trovino in stato di disagio sociale mentre il **progetto Zero Waste** promosso dal Centro Servizi per il Volontariato, che fornisce servizi a oltre 1200 associazioni della provincia di Perugia, ha previsto il **recupero di scarti alimentari dalla grande distribuzione** e non solo, con evidenti vantaggi per le fasce più deboli e per l'ambiente.

A CURA DI ABOCA

Storia delle nostre paure alimentari

Una storia dell'alimentazione raccontata da Alberto Grandi attraverso aneddoti e vicende curiose... soprattutto di come le paure alimentari abbiano condizionato lo sviluppo economico e sociale delle varie regioni nel mondo e accattivante come si è evoluto il nostro rapporto con la natura

abocaedizioni.it



Alberto Grandi, professore associato all'Università di Parma dove insegna Storia delle imprese e Storia dell'integrazione europea, torna dopo il grandissimo successo del **podcast DOI – Denominazione di Origine Inventata**, in cui ha ripercorso la storia della cucina italiana insegnandoci a distinguere la verità dalle narrazioni pubblicitarie. Con **"Storia delle nostre paure alimentari" Aboca Edizioni**, Grandi affronta un nuovo, interessantissimo e finora poco esplorato tema legato all'alimentazione, quello della paura del cibo. Infatti, se il cibo è necessario alla vita, può portare anche alla morte: per questo motivo **le paure alimentari diventano il mezzo con cui si condizionano le scelte dei consumatori** e, attraverso loro, anche le decisioni dei governi.

Così Grandi partendo da quando i frigoriferi, la pastorizzazione e tutte le altre tecniche di conservazione ancora non esistevano, l'uomo poteva ammalarsi, o addirittura morire a causa del cibo, sostiene che per stabilire se un cibo è pericoloso serve sostanzialmente una cosa: l'**esperienza**. È il ricordo di ciò che è successo dopo aver ingerito un alimento a determinare la fiducia o la sfiducia nei suoi confronti. La possibilità di assumere sostanze tossiche è sempre molto concreta ed è quindi naturale che ogni essere vivente abbia sviluppato **sistemi e processi automatici per valutare i potenziali rischi** insiti nell'atto di nutrirsi. Sembra addirittura che alcuni mammiferi che vivono in gruppo, in particolare i ratti, abbiano selezionato tra i loro membri dei veri e propri assaggiatori per verificare se un cibo può essere consumato dal branco oppure no. Insomma, molte paure alimentari di oggi sono solo l'ultima versione delle paure che l'uomo ha sempre avuto. Quando poi si è trasferito nelle città, l'uomo non ha più potuto controllare la **filiera alimentare** e ha dovuto dotarsi di **istituzioni sempre più complesse** per evitare di morire di fame o ricevere cibo pericoloso.

Alberto Grandi ripercorre, dunque, le tappe di questa storia millenaria attraverso **aneddoti e vicende curiose**, dalla paura della lebbra suina (una malattia inesistente), a quella del pomodoro velenoso, fino alla stigmatizzazione degli **OGM**, degli **insetti** e della **carne coltivata**, tenendo insieme scienza, superstizione, politica, **economia ed ecologia**, perché oggi produrre cibo per otto miliardi di persone non è solo una questione sanitaria, è soprattutto un tema che mette in gioco la **salvezza dell'intero pianeta**.

IL BLOG
del dott. Lattanzi

OMEGA 3 (Ω 3)

Postato dal Dott. Lattanzi - Farmacista e Consulente nutrizionale

In numerose occasioni sia sociali che professionali mi è capitato di suggerire a pazienti con evidente **sindrome metabolica**, arruolabili come ideali nello Studio MeMeMe cosa fare e come comportarsi. La tipizzazione evidente di alcuni rivelava **almeno due dei seguenti fattori**: una glicemia superiore a 100 mg/dl o una circonferenza vita oltre 102 cm per l'uomo o di 88 cm se donna, valori di trigliceridi oltre 150 mg/dl o colesterolo HDL inferiore a 50 mg/dl. Questo mi permetteva di consigliare l'impiego di **Omega 3 (Ω 3)**.
Quindi oltre ai farmaci suggeriti dal proprio medico di famiglia o dallo specialista, oltre al consiglio di svolgere una **sana attività fisica** quantificabile con almeno 10.000 passi al dì, io suggerivo di assumere **2 grammi al giorno di Omega tre (Ω 3)** durante i pranzi principali al fine di contribuire alla riduzione del processo infiammatorio in corso e limitare la crescita dei valori infiammatori.
Ora alla luce di una trasmissione andata in onda sulla classica rete di Stato, mi vedo costretto mio malgrado a **smentire p**er l'ennesima volta quanto affermato, a evidenziare quanto oggi tutti a prescindere dalle competenze, dalla laurea conseguita e dalla specializzazione parlano di **nutrizione**, parlano di alimenti, parlano di scienza dell'alimentazione.
Ora vengo al dunque: affermare e classificare gli omega 3 (Ω 3) in base alla capacità

di **sciogliere un bicchiere di plastica**, evidenziarne la tossicità in base a quest'azione è **mistificazione**, è raccontare senza alcuna conoscenza e competenza una semplice modificazione chimica reale e venderla come tossica, come pessima per il nostro organismo.
Solo chi ha competenze in materia può comprendere senza allarmismi, ma con cognizione di causa, il perché quel processo accade e l'inutilità di quanto osservato. In chimica **il simile scioglie il simile**, sostanze polari sono solubili in solventi polari come accade per esempio con il sale da cucina nell'acqua. Ora la molecola contenuta negli Omega 3 (Ω 3) di **origine naturale**, quelli derivati ad esempio da originali e puri pesci azzurri, come sardine, acciughe e sgombri, ha una struttura 3 EPA e DHA simile ai trigliceridi e altamente assimilabile essendo molto più biodisponibile. Con un paragone: con 100% olio di pesce naturale, questi Omega 3 (Ω 3) hanno biodisponibilità al 124%.
Esistono invece in commercio integratori con Omega 3 (Ω 3) ad alta concentrazione, ma non di origine animale che hanno struttura simile agli Esteri Etilici EE il cui assorbimento è inferiore, ma **è importante sottolineare che questo non significa che siano tossici o velenosi per l'uomo**. Ora la molecola presente in questi ultimi è un estere etilico ad alta concentrazione e questa è considerata tuttavia **sicura** dalla FDA Americana ed adatta al consumo per l'essere umano, ma per via della sua particolare polarità è un buon solvente per le materie plastiche. Sottolineo solo solvente: non altera le strutture molecolari e non è tossica.
La tollerabilità e la sicurezza sono comunque garantite perché la superficie del canale digerente umano è ricoperta da una mucosa, matrice acquosa polare che non ha alcuna affinità soluto/solvente con l'estere etilico.
Quindi per concludere, suggerisco di continuare ad assumere gli Omega 3 (Ω 3) per tutti gli effetti benefici riscontrati sull'organismo umano da migliaia di studi, altresì come per ogni ambito alimentare, nutrizionale e salutare, l'importante è acquistare **prodotti di qualità**, prodotti con la più elevata concentrazione di **omega 3 naturali** derivanti dal pesce azzurro e non possibilmente integratori con alta concentrazioni di esteri etilici.©

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
YouTube farmacia fornaci

Gran Tour Perugia

di Maria Elisa Giulietti

"PERUGIA ETRUSCA" SCOPRI LE ORIGINI ETRUSCHE DELLA CITTÀ CON GRAN TOUR PERUGIA

Perugia Etrusca è un percorso di **trekking urbano** che si sviluppa intorno alla cinta muraria, prosegue per le porte cittadine e le postierle e comprende anche la visita al **Pozzo Etrusco**, il monumentale pozzo – cisterna, la cui costruzione è databile alla seconda metà del III secolo a. C.

Gli **Etruschi** sono un popolo ancora molto misterioso, e il dibattito tra gli studiosi è acceso circa la loro origine e la loro provenienza: c'è chi propende per una loro provenienza dalla regione della Lidia, l'attuale Turchia oppure c'è addirittura chi pensa che fossero una popolazione autoctona.

La protagonista di questo itinerario è la **cinta muraria della città**, lunga circa 3,5 km è un unicum archeologico perché le mura sono rimaste pressoché intatte e hanno mantenuto la loro funzione originaria, quella di **"abbracciare" l'acropoli**, sviluppata nei due **colli del Sole** (attuale Porta Sole) e del **Landone** (attuale Piazza Italia), il cui dislivello venne riempito ed appianato nel corso dei secoli e corrisponde all'odierno Corso Vannucci.
Durante la passeggiata si attraversano tutte e **cinque** le **porte** della nostra cinta muraria che in realtà erano sette, due purtroppo sono andate perdute: l'**Arco Etrusco**, la **Porta Marzia**, l'**Arco dei Gigli**, la **Porta Trasimena**, la **Porta Eburnea**, più due postierle, una nella zona della Conca e una in quella della Cupa. In corrispondenza di

ciascuna porta si sono sviluppati i **5 rioni perugini**.
La porta più bella, diventata uno dei simboli della città, una vera e propria icona, è l'**Arco Etrusco o meglio Arco di Augusto** che si trova nella zona nord, di fronte a Palazzo Gallenga, sede dell'Università per Stranieri. Una curiosità: a seguito dell'ultimo restauro, sono emerse in alcuni tratti delle **tracce dell'incendio** che distrusse la città nel 41 a.C. quando Perugia venne messa a "ferro e fuoco" da Ottaviano Augusto durante il *Bellum perusinum*.

La tipologia di costruzione adottata dagli Etruschi per le mura si chiama **"ciclopica"**: sono sovrapposti a secco enormi blocchi di pietra locale, il travertino, proveniente dalle cave della periferia: Santa Sabina e Lacugnano. In alcuni blocchi sono ancora visibili i **"segni di cava"**: contrassegni in lettere scalpellate nelle pietre per indicare ai trasportatori la provenienza del settore di cava o la posizione in cui andavano disposte.

La Perugia Etrusca si conclude al **Pozzo Sorbello**, meglio **noto come Pozzo Etrusco**, risalente alla seconda metà del III secolo a.C., è caratterizzato da una cavità cilindrica che per 12 m ha un diametro di circa 5,6 m, rivestita da grandi blocchi analoghi a quelli utilizzati per le mura etrusche della città. Dopo una strozzatura, il pozzo assume un diametro di circa 3 m, raggiungendo una **profondità** di ben **37 m** ed è alimentato da tre polle d'acqua perenni.

Particolarissima è la copertura, costituita da imponenti **travature in travertino** posizionate senza l'uso di malte o calci che formano due "capriate" ciascuna del peso di 80 quintali.

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.

NaviCam Stomach System

La nuova frontiera a gastroscopia

Ha le sembianze di una **compressa**, ma è molto, **molto di più**.
Si tratta di una **video capsula** che viene inghiottita con acqua come se fosse una pasticca, che **si muove autonomamente all'interno dello stomaco** esplorandolo.

NaviCam Stomach System è dotata di una microcamera di precisione e per merito del suo **software innovativo** e della potenza dell'**intelligenza artificiale** è in grado di riconoscere e analizzare lesioni anche piccole all'interno dello stomaco e del duodeno.
NaviCam Stomach System è l'**evoluzione della gastroscopia**, essendo rispetto a quest'ultima decisamente meno invasiva.

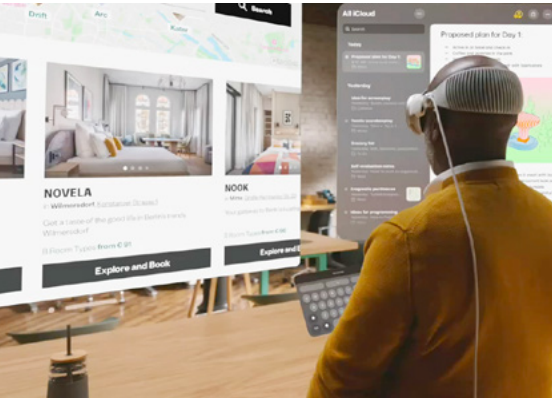
Giove

Il primo sistema di polizia predittiva

Avete presente Minority Report? Ecco, è quasi realtà.
Giove, si chiama così, è un **"sistema di elaborazione e analisi automatizzata per l'ausilio alle attività della polizia"** ed è un software tutto italiano.

In soldoni Giove è un algoritmo che supportato dall'**intelligenza artificiale** e attingendo dalle banche dati delle forze dell'ordine dovrebbe essere in grado di **predire dove e quando possono accadere reati**.

È un sistema di **"polizia predittiva"** che il Ministero dell'interno pare voglia mettere a supporto di tutte le stazioni di polizia italiana.
Nei fatti Giove non è in grado di predire il futuro, ma più che altro è uno strumento a **sostegno delle forze dell'ordine**, un supporto, che in base a un'analisi di dati suggerisce dove e come impiegare al meglio gli agenti.
Non pochi i dubbi che sorgono.
Primo fra tutti il **rischio** non di poco conto **di discriminazione** in base alla nazionalità.



Apple Vision Pro

Gli smart glasses di Apple

Contenuti digitali e spazio fisico in un unico oggetto. **Un super gadget... anzi un gadget spaziale.**
Apple Vision Pro è il nuovo **visore** che ti permetterà di navigare usando occhi mani e voce. Ogni cosa che siamo abituati a fare verrà vissuta come un'esperienza inedita grazie a questi occhiali super smart.
Una **rivoluzione** in casa Apple ma non solo.

Immagini: www.apple.com/apple-vision-pro/

Con ogni probabilità, una rivoluzione che ci prepara a un **cambiamento epocale** che sancirà un nuovo modo di vivere. Immediatamente ci si rende conto che quello di cui si parla non è un mero device. In effetti si tratta più che altro di una **nuova piattaforma basata sulla tecnologia *spatial computing***, che rende il confine tra ambiente virtuale e ambiente reale sempre più labile.

Anche in virtù di questo, la caratteristica principale del visore è proprio quella di consentire una regolazione del livello di **immersività nella realtà aumentata**.

Una cosa è certa, se i video rilasciati da Apple suscitano non poca **curiosità**, il costo dell'Apple Vision Pro allontana non poco i consumatori, si parla di 3500 dollari.

PM incontra il Direttore Artistico di Umbria Jazz che per i 50 anni del suo Festival stila un bilancio a 360 gradi

CARLO PAGNOTTA: *"IO E IL JAZZ"*

Diretto, schietto, consapevole: il fondatore di uno dei festival più amati di sempre si confessa senza filtri. E, a 90 anni, non ha nessuna voglia di farsi da parte. Con noi ha ripercorso questo mezzo secolo straordinario, fra successi, amarezze e qualche (inevitabile) polemica

Testo: Matteo Grandi
Brano: "All The Things You Are" - Charlie Parker

Quella di **Carlo Pagnotta** è una parabola che ha le radici ben piantate a Perugia e che inizia **90 anni fa**, quando questa era un'altra città, quando la vita scorreva più lenta e le azioni erano più profonde. In quella Perugia Sir Carlo si muoveva con disinvoltura animato dalle sue due grandi passioni: **l'abbigliamento e il jazz**. Per la prima aprì una **boutique**, **"Sir Charles"** che ha fatto storia in via Mazzini, il salotto buono di Perugia. Con la seconda ha letteralmente fatto la storia. Una storia che parte da lontano ma si sublima **nel 1973**, quando Carlo decide di lanciare un po' per gioco, un po' e un po' per passione il suo festival: **Umbria Jazz**. Un festival che oggi taglia lo straordinario traguardo dei **50 anni**.

Ed eccoci allora al 1973. Carlo, come nasce l'idea del Festival?
Nasce dalla passione per la musica Jazz. Negli anni precedenti avevo già visitato qualche festival. Ricordo che il più importante si teneva a metà degli anni Cinquanta a Sanremo. In quello stesso periodo con Adriano Mazzoletti fondammo l'Hot Club Perugia dedicato alla musica jazz per gli appassionati del territorio.

Che avventura fu l'Hot Club?
Bella, intensa e fondamentale in vista del futuro. Anche se a un certo punto conobbe una pausa improvvisa. Nel 1957 Mazzoletti si trasferì a Roma, mentre io me ne andai in Inghilterra per qualche anno. Quando tornai in Italia cambiai il nome dell'Hot Club in Jazz Club, perché Hot Club faceva troppo New Orleans mentre io volevo dare un imprinting più moderno. Qualche tempo dopo, come Presidente del Jazz Club, proposi l'idea di Umbria Jazz alla regione.

Il resto è storia: quel Festival si fece e Carlo Pagnotta ne fu da subito Direttore Artistico...
Dalla Regione due giovani assessori, Marri e Mandarini, che poi sarebbero diventati entrambi presidenti di Regione, mi misero in contatto con l'assessore al Turismo e alla Cultura, Alberto Provantini che accolsa l'idea ma mi propose un festival decentrato. Noi, forti della nostra esperienza – con l'Hot Club di Mazzoletti avevamo già organizzato qualche concerto Jazz a Perugia tra cui gli indimenticabili concerti di Louis Armstrong nel 1955 al Teatro Morlacchi e di Chet Baker nel 1956 alla Sala dei Notari -, acconsentimmo all'idea di farlo decentrato. Un fattore che in futuro avrebbe contribuito ad alimentare una leggenda metropolitana secondo cui Umbria Jazz nacque a Terni. In realtà Umbria Jazz nacque come Festival diffuso in alcune città umbre, anche se la mia prima intenzione era di farlo a Perugia. Però una cosa è vera: di quelle 4 giornate della prima edizione del '73, la prima serata fu a Piediluco. Poi fu la volta di Perugia (con due serate) e Gubbio.

Qual era l'obiettivo del Festival quando è nato?
Dal canto mio sentivo l'esigenza di creare

lo storico Ristorante Trasimeno. Era in corso Vannucci ed era di proprietà del padre di Carlo Pagnotta

un evento in grado di poter dare non soltanto un'alternativa culturale che proponesse fin da subito nomi internazionali del jazz ma anche una possibilità di ritorno turistico e di notorietà per la mia terra.

Come ti sei innamorato del jazz?
È una passione che risale ai tempi del collegio a Prato, quando con la cuffia, un'antenna di fortuna e la radio a galena (una radio rudimentale basata su un cristallo di galena in grado di captare le onde radio senza batteria, ndr) mi sintonizzavo sulle varie stazioni e fui subito rapito dal jazz. Ascoltavo Frank Sinatra e poi una sera mi sintonizzai su un festival jazz di Parigi in cui suonava Charlie Parker. Era il 1949. Fu un colpo di fulmine. La settimana successiva in libera uscita ero a Firenze e andai a comprare il mio primo disco.

Ricordi qual era?
Il primo disco non si scorda mai: era un disco di Charlie Parker.

Facciamo un salto in avanti di dieci anni. È il 1959: Carlo Pagnotta dopo periodo a Londra torna in Italia...
Nel '57 decisi di fare un'esperienza lontano da casa: in questa città mi mancava l'aria. A Londra avevo trovato posto come direttore in un ristorantino a Soho ma uscivo presto perché avevo da fare, girare per concerti e concertini.

Del resto, la ristorazione era nel dna di famiglia...
Mio padre, Furio, era il proprietario di un noto ristorante: il Trasimeno in corso Vannucci. Ma si incazzava perché io avevo mollato l'università e di lavorare al ristorante non ne volevo sapere. E al tempo non avevo ancora aperto il mio negozio.

Un negozio storico...
Sir Charles in via Mazzini, era celebre per le cravatte e per l'abbigliamento maschile ricercato e di una classe.

Abbigliamento e jazz le tue grandi passioni che hai trasformato nelle attività della tua vita. Hai mai suonato qualche strumento?

Ho provato a suonare il contrabbasso, mi piaceva; sono sempre stato un appassionato ma purtroppo suonare uno strumento è come cimentarsi con l'Università: bisogna studiare perché altrimenti non vai lontano... a un certo punto ho provato anche col sassofono, andavo a scuola di musica da mio cugino, Alfio Galigani, grande esperto musicale... ma dopo un po' mi sono perso, non mi impegnavo abbastanza.

Diciamo che l'impegno lo stavi dirottando altrove. Ma dimmi la verità in quel luglio 1973, alla vigilia del primo concerto di Umbria Jazz, ti immaginavi che quella tua creatura avrebbe festeggiato i 50 anni?

Non lo so. Forse non ho mai pensato in termini di traguardi temporali. Di certo non immaginavo che sarei diventato un addetto ai lavori, io vendevo le cravatte non ce lo dimentichiamo...

Quanto ti rende orgoglioso tutto questo? Il Festival, i risultati, l'importanza che gli viene data nel mondo...

Probabilmente ho un carattere particolare, l'eredità genetica di due nonni anarchici, ma io non ho mai dato troppa importanza alla fama o agli allori... E forse anche questo è uno dei segreti del successo di UJ.

A proposito di carattere particolare: si dice "Pagnotta ha un caratteraccio"... è vero?

Ma chi lo dice? Chi mi conosce bene dice di no; quelli che lo dicono lo fanno perché evidentemente gli fa comodo dire così. Se poi dire pane al pane e vino al vino significa avere un caratteraccio, allora sì: ho un caratteraccio.

Mettiamola così: possiamo dire che non sei diplomatico?

Ah be' questa è una battuta che faccio da quando andavo all'Università di Bologna nel '53.

E pensa che ero indeciso se fare la carriera diplomatica o ingegneria. Ma la mia storia parlava per me: in quarta elementa-

"Dicono che ho un caratteraccio? Se dire pane al pane e vino al vino significa avere un caratteraccio, allora sì: ho un caratteraccio".

Con Gino Paolo a UJ 2019

re mi hanno cacciato le suore belghe, poi quando facevo lo scientifico, sono stato cacciato anche dal Convitto Cicognini.

Perché ti cacciarono le suore belghe?
Il motivo preciso non lo ricordo, ma sarà sicuramente stata colpa di una mia reazione. Io non lancio mai il sasso, ma se prendo uno schiaffo, non porgo l'altra guancia. Diciamo che non sono un ruffiano. Non lo sono mai stato. E anche Umbria Jazz è figlia di questa mia visione.

A proposito di Festival, proviamo a fare un rapido excursus su questi cinquant'anni: l'artista a cui sei più legato?
Quelli a cui ero davvero legato sono tutti morti. Ero uno dei pochi ad avere il telefono Ahmad Jamal. L'ultima volta in cui ho provato a chiamarlo alcuni mesi fa non mi rispondeva. Poi qualche giorno più tardi è arrivata la notizia della sua morte.

L'artista più esigente?
Dipende da cosa intendiamo per esigente. Esigente era uno come Keith Jarrett, paranoico quanto vuoi ma aveva ragione: se io ti dico che non devi accendere il telefonino tu non lo devi accendere. Ma Jarrett ha sempre avuto questo atteggiamento anche da giovane, fin da quando fece il suo primo *piano solo* in Italia nel 1974. Brad Mehldau, un altro con la fama di artista con vezzi da star, quando venne qui la prima volta aveva un cachet bassissimo ed era molto tranquillo, poi con la fama ha iniziato ad avere atteggiamenti da prima donna.

L'aneddoto a cui sei più legato?
Un giorno porto a pranzo Sonny Rollins. Ci sono dei giornalisti che ci avvicinano e chiedono a Rollins *"parlaci un po' delle leggende del jazz"*. E lui risponde: *"Be', una è Pagnotta"*. E io gli faccio: *"che fai mi pigli per il culo?"*. Ma no: lui diceva sul serio.

Nel 1978, fra le polemiche, il Festival viene sospeso per qualche anno. Ricordi? Sensazioni?
Chiudemmo perché c'erano polemiche e derive. Mentre io volevo che UJ fosse soltanto un festival musicale. Avremmo ripreso nel 1982. Eppure, che avessimo già costruito qualcosa di importante in 5 anni lo compresi quando Roberto d'Agostino, quello di Dagospia, per l'occasione ci dedicò sei pagine su Panorama.

"Il Jazz è la grande passione della mia vita. Il Festival nacque sulla scia dell'esperienza del Jazz Club. Il primo disco? Charlie Parker. Il sogno? Portare Stevie Wonder."

Ora sei consapevole di quello che hai costruito in questi 50 anni?
La consapevolezza l'ho acquisita negli ultimi tempi. Per me Umbria Jazz di base era soprattutto un divertimento. Non ambivo a diventare una personalità del jazz. Poi, anche di fronte a tanta mediocrità che ho respirato intorno a me e ai successi del Festival, sono diventato un po' presuntuoso.

C'è un sogno proibito che non sei ancora riuscito a realizzare?
Aretha Franklin. È stato un sogno durato fino alla sua morte. Quando glielo proposi a New Orleans non sapeva neanche dove fosse Perugia. Però le leggende del jazz ancora in vita a Perugia le ho portate tutte. Forse, se dovessi pensare a un sogno proibito, mi sposterei sul pop rock.

Fammi il nome.
Stevie Wonder. Ci sono stato vicino un paio di volte. E rimane un grande rammarico. Chissà che in futuro non si riesca a chiudere il cerchio.

Torniamo al festival. Ogni rosa ha le sue spine: il vostro main stage, l'Arena Santa Giuliana, si mangia ogni anno una fetta di budget vicina al mezzo milione di euro per la realizzazione del palco. Come si può risolvere questa criticità una volta per tutte?
Uscendo dall'ambiguità. Bisogna capire se tutti credono davvero in questo Festival. Se ci crede la politica. Se c'è la volontà di fare un investimento su uno spazio strutturale dedicato alla musica jazz. Sono risposte collegate alla tua domanda. Ma la riflessione va oltre il Santa Giuliana. Se questa, come dicevano una volta, è la manifestazione più importante e il fiore all'occhiello di Perugia, perché per noi non vengono trovati i fondi che vengono invece trovati per altre manifestazioni?

Qual è la risposta che ti dai?
Che tanto il Festival si fa lo stesso. E su questo pensiero alla fine si cullano tutti. Ma quello che non si riesce a capire è che se le spese aumentano UJ non riuscirà a mantenere questo livello, se non aumentano anche le risorse.

Visto che sei entrato in tema politico non posso non farti una domanda. La tua assenza alla conferenza di chiusura dell'anno scorso ha fatto molto rumore. E pare che dietro ci fosse la tua insofferenza per quella norma dello Statuto, modificato nel 2010, che stabilisce che a indicare il futuro Direttore Artistico debba essere il CdA...

In realtà c'erano una serie di motivi e chi li doveva sapere li sa. Quanto alla norma dello Statuto a cui ti riferisci sono convinto che sia stato fatto per limitare i cosiddetti poteri di Carlo Pagnotta. Le invidie c'erano già allora. Ma perché gestire in questo modo la direzione artistica? Che competenza può avere un organo di espressione politica nella scelta di un direttore artistico?

Con il Presidente della Fondazione Gian Luca Laurenzi e il Sindaco Andrea Romizi per il riconoscimento dell'Albo d'Oro

"Quelli che dicono che Pagnotta a novant'anni si deve levare dalle palle non hanno mica torto. Solo che poi mi chiedo: ci sono le competenze per individuare un Direttore Artistico che possa portare avanti il lavoro fatto in questi 50 anni?"

Però il fatto che ti incazzi soltanto adesso non è un po' sospetto? Forse senti pressioni per farti da parte?

Ma guarda io quel passaggio lo contesto da sempre; quanto a quelli che dicono che Pagnotta a novant'anni si deve levare dalle palle non hanno mica torto. Alla mia età sarebbe anche ora di andare a leggere il giornale ai giardinetti. Solo che poi bisogna anche capire come muoversi. Io mi chiedo: ci sono le competenze per individuare un Direttore Artistico che possa portare avanti il lavoro fatto in questi 50 anni da Carlo Pagnotta e mantenere in alto il brand Umbria Jazz?

Allora lo chiedo a te: chi vedresti un domani al tuo posto?

Io ci vedo un pool che di fatto è già è pronto. Enzo Capua che collabora con noi per i nostri progetti da New York, Annika Larsson la nostra attuale responsabile della logistica che ha contatti con tutte le principali agenzie pop-rock della terra e Manuele Morbidini, musicista, direttore dell'Umbria Jazz Orchestra, un mostro di competenza. E sarebbero supportati da uno staff organizzativo importante che nei fatti già esiste.

"Jazz Times la più autorevole rivista sul Jazz al mondo ha dedicato la copertina ai 50 anni di Umbria Jazz. Una cosa enorme. A volte mi chiedo se qua si rendano davvero conto di che patrimonio abbiamo per le mani"

E se invece dovessi farmi un nome secco? Non un pool, ma una persona?
Non ti farei un nome ma un identikit. Ci vorrebbe una via di mezzo fra Carlo Pagnotta e Paolo Occhiuto (responsabile dell'Ufficio Stampa e della Comunicazione di Umbria Jazz dagli anni '80 fino al 2007, ndr). Paolo in materia di jazz ha una competenza enciclopedica.

Ok, ci sarà dietro una questione di competenza e di passione, e un grande amore per la tua creatura, ma diciamoci la verità: l'idea di passare la mano e di ritrovarti a leggere il giornale ai giardinetti non ti alletta neanche un po'...
No, e qua forse scatta una ragione egoistica: io vedo che tanta gente che va in pensione intorno a me finisce per rincoglionirsi. E siccome io qualche acciacco fisico ce l'ho, ma la testa ancora funziona, vorrei evitare di correre il rischio.

Hai paura della morte?
Paura no, però, se devo dirti la verità, l'idea mi rompe un po' i coglioni perché la vita ancora mi diverte. Mi piace stare qua: la musica, una Briscola e Tresette, una pasta e fagioli, la mia nipotina...

Tra 50 anni come la vedi l'idea di una via dedicata a Carlo Pagnotta a Perugia?
Guarda, quando leggo sulle mura della città nomi delle vie dedicate a persone come Enzo Paolo Tiberi o Sergio Angelini, considerando che li ho conosciuti ed erano miei amici, mi prende un po' male. Poi se devo dirla tutta a Enzo Paolo, per quello che ha fatto, avrei dedicato una via un po' più grossa non quel vicoletto. Quanto a me, per adesso, preferisco pensare alle soddisfazioni da vivo: ad aprile Jazz Times, la più autorevole rivista sul Jazz al mondo, ha dedicato ai 50 anni di Umbria Jazz un articolo di 8 pagine e la copertina. Una cosa enorme. A volte mi chiedo se qua si rendano davvero conto di che patrimonio abbiamo per le mani. Però adesso pensiamo al prossimo festival. Che si annuncia un successone. Uno dei tanti...

La copertina che JAZZ TIMES, bibbia del jazz mondiale, ha dedicato ai 50 anni di UJ

EKBATAN

THE ART OF CARPETS

Un tappeto orientale, tradizionale o contemporaneo, è a tutti gli effetti uno spartito musicale.

La sinfonia dei colori, l'armonia delle consistenze, il concerto dei nodi, sono tutti elementi che ne orchestrano, ogni volta in modo unico e singolare, il fascino.

In un tappeto orientale confluisce un ritmo che assembla: rito, artigianalità e sensorialità.

Non perderti questo spettacolo, vieni a trovarci!

IK-OME

dal lunedì al venerdì, dalle 9.00 alle 19.30 ___ Via della Pallotta, 2/B Perugia

PERUGINO... E POI?

Terminata la grande mostra della GNU qui di seguito un piccolo vademecum degli appuntamenti legati alle celebrazioni dedicate al Divin Pittore

A cura di Claudia Alfonso

Terminata la grande mostra della Galleria Nazionale dell'Umbria sul **Divin Pittore**, *Il Meglio maestro d'Italia. Perugino nel suo tempo*, che ha fatto registrato numeri monstre (**oltre 100mila spettatori!**), il grande anno di festeggiamenti non finisce qui.
Ecco di seguito un **piccolo vademecum** degli eventi e appuntamenti in calendario per **omaggiare il grande maestro**.

Fino al 5 Novembre 2023

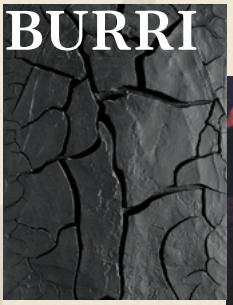
"PERUGINO COME NON L'HAI MAI VISTO"

PROIEZIONE IMMERSIVA
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
DI PERUGIA

È un **Perugino** che non abbiamo mai visto quello che possiamo apprezzare tramite un progetto della **Scuola di Specializzazione in Beni Storico Artistici di UniPg**. Con l'utilizzo di nuove tecnologie, quali il videomapping, le proiezioni, la realtà immersiva, nelle ore serali si può apprezzare un *"Perugino come non l'abbiamo mai visto"*. Un evento pensato per comunicare in **forme inedite** l'arte del Maestro.
L'iniziativa ha luogo nella **piazza dell'Università** e delle logge del Dipartimento di Fisica e Geologia ed è parte di un progetto promosso dall'**Università degli Studi di Perugia** e curato dalla Professoressa **Cristina Galassi**, Direttore della Scuola di Specializzazione in Beni Storico-Artistici dell'Ateneo perugino. Le nuove tecnologie al servizio dell'arte del **Divin Pittore** con il fine di rendere noti a una platea più ampia possibile dipinti presenti e disseminati sul territorio umbro e favorire la conoscenza delle opere del Perugino custodite fuori regione.

Dal 22 Giugno al 2 Ottobre 2023

MOSTRA NERO PERUGINO/ BURRI



La mostra ***Nero Perugino Burri***, a cui questo numero di **PM** dedica delle pagine ad hoc, che si può ammirare presso **Palazzo Baldeschi al Corso**, si caratterizza per sottolineare il legame ideale tra Perugino e Burri attraverso lo studio del **colore nero**, tanto caro a entrambi gli artisti. La mostra è promossa da **Fondazione Perugia** nell'ambito delle celebrazioni per il Cinquecentenario della morte di Pietro Vannucci.

Dal 2 Luglio al 30 Settembre 2023

AL BATTESIMO FU CHIAMATO PIETRO

Immagine: www.umbriatourism.it

IL PERUGINO A CITTÀ DELLA PIEVE

Città della Pieve, **città natale del Perugino**, vuole rendere omaggio al suo artista più celebre dedicandogli *Al battesimo fu chiamato Pietro, Il Perugino a Città della Pieve*, un evento espositivo dal grande valore culturale e artistico, che si terrà presso **Palazzo Della Corgna** e l'ex Chiesa di Santa Maria dei Servi.
Suddiviso in aree tematiche, il percorso artistico dell'artista viene analizzato attraverso **focus iconografici** corrispondenti alle prestigiose opere lasciate dal **Divin Pittore** a Città della Pieve come *l'Adorazione dei Magi*, *l'Adorazione dei Pastori nell'Oratorio dei Bianchi*, *il Battesimo nella Cattedrale*, *la Deposizione dalla croce* e *il Compianto sul Cristo morto* nella chiesa di Santa Maria dei Servi, Opere che segnano **importanti momenti** del suo innovativo percorso.

Il 21 Luglio a **Fontignano** si apre la mostra - ***#perugino 5.00 - Nuovi sentieri del contemporaneo*** a cura di **Andrea Baffoni** e **Fabrizio Fabbri**.
L'inaugurazione avverrà in occasione dell'apertura della manifestazione Fontignano a Tavola2023 e rimarrà aperta fino alla chiusura delle celebrazioni del cinquecentenario.

Immagine: www.fontignano.it

Dal 21 luglio al 14 ottobre 2023

#perugino 5.00

NUOVI SENTIERI DEL CONTEMPORANEO

Fino al 5 Novembre 2023

RACCONTARE IL PERUGINO

IMPRESSIONI E RESOCONTI
DI VIAGGIATORI STRANIERI IN UMBRIA
ALLA SCOPERTA DI PIETRO VANNUCCI

La **Fondazione Ranieri di Sorbello** propone, presso **Palazzo Sorbello Casa Museo**, una mostra dedicata alla figura di questo grande maestro del Rinascimento.
Il percorso espositivo, partendo dall'epoca del Grand Tour settecentesco, **racconta l'artista attraverso gli occhi dei viaggiatori stranieri in Umbria**, mostrando come la sua fama sia stata soggetta nei secoli a fortune alterne.
In mostra rari e preziosi volumi del '700 e '800, tratti dalla collezione di letteratura di viaggio della Fondazione, **stampe d'epoca** e **pitture di collezioni private**.

Immagini: www.umbriatourism.it

ALBERTO BURRI, *CRETTO*
FONDAZIONE PALAZZO ALBIZZINI
COLLEZIONE BURRI

Dal 22 giugno
al 2 ottobre 2023

FONDAZIONE PERUGIA PRESENTA LA MOSTRA NERO PERUGINO BURRI

Rendere evidente il legame artistico che, a distanza di quasi 500 anni, unisce idealmente l'arte del **Perugino** con l'opera di **Alberto Burri**. E farlo attraverso lo studio di uno dei colori forse più incompresi e trascurati della storia dell'arte: **il nero**. È l'obiettivo della mostra ***"NERO Perugino Burri"***, voluta da **Fondazione Perugia** nell'ambito delle attività promosse per le celebrazioni per il **Cinquecentenario dalla morte di Pietro Vannucci**. La grande esposizione, in programma **dal 22 giugno al 2 ottobre 2023** a Palazzo Baldeschi di Perugia, mette dunque in dialogo le opere di due tra i più grandi artisti umbri attra-

verso il comune denominatore del nero, soluzione cromatica suggestiva e peculiare adottata da entrambi.

L'ambizioso progetto è stato pensato dalla Fondazione stessa e realizzato in collaborazione con Fondazione Burri. La mostra è curata dalla storica dell'arte **Vittoria Garibaldi** e dal Presidente di Fondazione Burri **Bruno Corà**, che hanno accolto con entusiasmo la sfida di far interagire le opere dei due maestri nati in Umbria.
Trait d'union del percorso, composto da circa venti opere, è appunto l'uso del nero. Un colore problematico, spesso evitato dagli artisti, come afferma Bruno Corà: "*Il **nero** è pieno di possibili **valenze simboliche**. È un colore azzerante e difficile da usare, capace di isolare qualsiasi forma o immagine che gli sia avvicinata, così come la può rendere emblematica. È un colore che suscita molte domande e tocca il sentimento in **profondità***".
L'idea della mostra è nata dall'opera del **Perugino** la *Madonna col Bambino e due cherubini*, una pregiata tavola dal sapore

La mostra, a cura di Vittoria Garibaldi e Bruno Corà, mette in dialogo le opere di due tra i più grandi artisti umbri attraverso il comune denominatore del nero, soluzione cromatica suggestiva e peculiare adottata da entrambi

PIETRO VANNUCCI DETTO IL PERUGINO, *MADONNA COL BAMBINO E DUE CHERUBINI*
COLLEZIONI FONDAZIONE PERUGIA

intimo e familiare conservata proprio nella collezione permanente di Fondazione Perugia. Il capolavoro ritrae la Vergine con il bambino che si stagliano su uno **sfondo completamente nero**, permettendo agli incarnati e ai colori delle vesti di risaltare in un modo assolutamente innovativo per l'epoca.
Da qui la volontà di **indagare l'uso dello sfondo scuro** in alcune opere del Perugino, tutte di piccolo formato e datate a cavallo tra il XV e il XVI secolo, dove non c'è nessun paesaggio ideale o preso in prestito da una suggestione visiva, nessuna architettura prospettica, solo il profondo nero su cui si stagliano i protagonisti della scena, come mai si era visto prima.

ALBERTO BURRI, *ROSSO PLASTICA*
FONDAZIONE PALAZZO ALBIZZINI
COLLEZIONE BURRI

Questa ricerca ha permesso di ottenere **importanti prestiti**, come lo splendido *Ritratto di Francesco delle Opere*, probabilmente dipinto a Venezia, e il *Ritratto di giovinetto*, provenienti dalla Galleria degli Uffizi, e ancora la *Madonna con Bambino tra San Giovanni e Santa Caterina* del Museo del Louvre.
In dialogo con le tavole di Perugino ci sono una decina di opere di **Alberto Burri**, in cui si può ritrovare il **medesimo interesse per il nero inteso sempre non come mancanza di colore**, ma come buio che permette alla luce di emergere. Burri è stato un grande ammiratore e conoscitore dell'arte italiana del Rinascimento, come racconta la curatrice Vittoria Garibaldi: *"Ho avuto **l'onore di conoscere**, ma soprattutto di **frequentare Alberto Burri** negli anni Ottanta. Era solito ripercorrere le vie del Rinascimento dell'Italia centrale insieme ai suoi più cari amici come **Nemo Sarteanesi**. È questo un dialogo dalle radici lontane e che trova conferma nelle linee, nelle forme e nelle sensibilità cromatiche che uniscono i due grandi artisti"*.
In particolare l'**Umbria**, terra amata, animata da Piero della Francesca, da Raffaello e ovviamente da Perugino, ha lasciato radici indissolubili in Burri che si rivelano e trovano conferma nelle **forme**, nei **colori** e nelle composizioni delle sue opere, da *Catrame* del 1949 e *Nero Cellotex* del 1968. Qui **la materia emerge prepotente dalla tela** e l'attenzione è posta tutta sull'equilibrio tra forma e colore, con una predilezione per il nero e lo scuro, tratto diventato emblematico dell'artista tanto da essere soprannominato ***"il maestro dei neri"***.

PIETRO VANNUCCI DETTO IL PERUGINO, *RITRATTO DI GIOVINETTO*
GALLERIE DEGLI UFFIZI, FIRENZE

PALAZZO BALDESCHI AL CORSO

"L'intuizione di mettere a confronto i due maestri - conclude la Presidente di Fondazione Perugia **Cristina Colaiacovo** - *si è sviluppata a partire dal desiderio di* ***valorizzare****, in occasione del Cinquecentenario, il gioiello più prezioso della collezione d'arte di proprietà della Fondazione: la tavoletta del Perugino Madonna col Bambino e due cherubini. Da qui ha avuto origine il percorso, che inizialmente doveva essere dedicato al solo Pietro Vannucci e che, successivamente, ci ha condotto, grazie alla competenza dei curatori, a una* ***mostra originale*** *che rappresenta una vera novità nel panorama espositivo. Siamo molto grati alla Fondazione Burri per questa proficua collaborazione tra istituzioni culturali del territorio che continueremo a coltivare a beneficio dell'attrattività della* ***nostra regione****".*

La mostra è stata ideata da Fondazione Perugia nell'ambito delle attività promosse per le celebrazioni per il Cinquecentenario dalla morte di Pietro Vannucci, e vuole evidenziare il legame artistico che a distanza di 500 anni unisce il Divin Pittore con l'opera di Burri

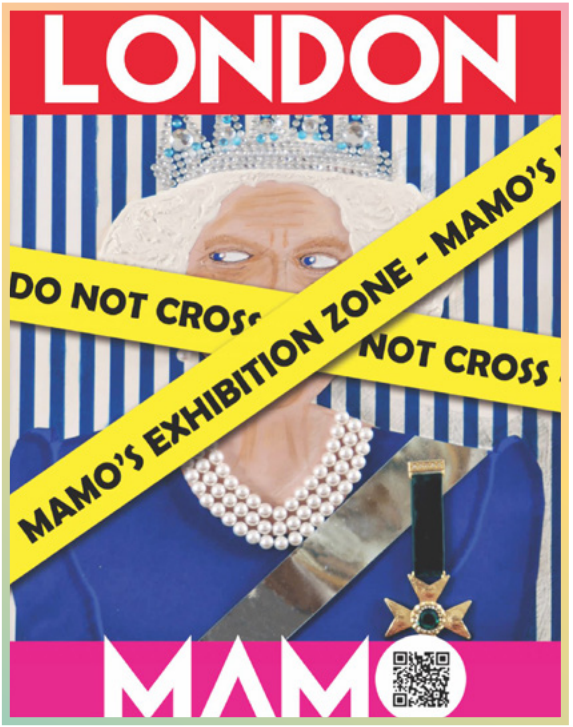
NERO Perugino Burri
A cura di Vittoria Garibaldi e Bruno Corà
22 giugno - 2 ottobre 2023
Palazzo Baldeschi al Corso
Corso Vannucci, 66 / Perugia
Orari
Dal lunedì al venerdì 15.00 - 19.30
Sabato e domenica 10.30 - 19.30
Info e prenotazioni: T. 075 5734760
www.fondazioneperugia.it
www.fondazioneperugia.it/mostre/
Biglietti
Intero 7 euro / Ridotto 4 euro

A CORREDO DELLA MOSTRA È PRESENTE IL CATALOGO CURATO DA VITTORIA GARIBALDI E BRUNO CORÀ, EDITO DA FABRIZIO FABBRI EDITORE. IL PROGETTO GRAFICO DELL'ALLESTIMENTO È DI GIUSEPPE TRIVELLINI.

Nella capitale britannica la mostra itinerante dell'artista perugino da luglio a dicembre 2023

MAMO VOLA A LONDRA

In programma un'esposizione anche a Perugia per i 50 anni di Umbria Jazz



Testo: La Redazione
Brano: "London Calling" - The Clash

"London MaMo's Exhibition Zone", è questo il titolo della mostra personale di arte contemporanea di **Mamo** che si terrà a **Londra** da luglio a dicembre 2023.

L'evento rappresenta un ideale sodalizio artistico e umano tra le città di Perugia e Londra dove l'Umbria "volerà" tra le opere dell'artista.

Spicca dunque il volo in ogni senso Mamo per il quale questa esposizione costituisce un'ulteriore conferma - semmai ce ne fosse bisogno - dell'**importanza** che la sua **produzione artistica** sta assumendo a livello nazionale e non solo.

Mamo sarà protagonista con le sue opere più iconiche di una **mostra personale itinerante** nei luoghi più esclusivi di Londra. Il progetto è quello di esporre le opere in occasione di importanti **eventi** con la comunità italiana, inglese e internazionale della capitale britannica.

Tra le opere che voleranno oltremanica le celebri **Queen** di Mamo, da quelle polimateriche fino alla Rotary Queen che farà da sfondo all'omonimo evento internazionale che si terrà a settembre sempre a Londra.

Una parentesi a parte meriterà l'opera **"Il Perugino"** che sbarcherà a Londra quale ponte artistico ideale tra passato, presente e futuro delle due città. Forte del suo **amore per Perugia e per l'Umbria**, l'artista esporrà quest'ultima opera quasi a vo-

ler proseguire i festeggiamenti per i 500 anni dalla morte del Maestro, **Pietro Vannucci**.

La mostra itinerante è stata facilitata da un perugino doc che vive ormai a Londra da tanti anni, il professor **Paolo Taticchi**, ordinario di Strategia aziendale presso la University College London, ateneo fra i primi dieci al mondo. Anche lì passeranno le **opere di Mamo** che verranno presentate al cinquantesimo piano dell'iconico grattacielo One Canada Square, il più alto del quartiere finanziario di Londra.

A patrocinare l'iniziativa sono: Regione dell'Umbria-Assemblea Legi-

La presentazione dell'evento all'aeroporto di Perugia a cui Mamo ha donato l'opera "Il Generale della Musica"

slativa, Comune di Perugia e Università per Stranieri. Di grande rilievo anche i **prestigiosi marchi** umbri, che hanno sposato l'evento: Birra Flea Società Agricola a.r.l. e Opera Morlacchi.

La sede scelta per l'evento di presentazione della mostra, tenutosi lo scorso 28 giugno, è stata lo **scalo aeroportuale regionale**, viatico sempre più centrale nell'economia internazionale da e per l'Umbria e volano di scambio turistico con il mondo.

Anche in virtù dei collaterali festeggiamenti per i **50 anni di Umbria Jazz**, MaMo ha donato alla società aeroportuale Sase Spa, l'opera che ha rappresentato l'edizione 2019 della manifestazione, ***"Il generale della musica"***, che verrà esposta nello scalo regionale come omaggio artistico di benvenuto a coloro che faranno tappa in Umbria.
In occasione di Umbria Jazz 2023 alcune opere di Mamo saranno inoltre esposte nel centro storico di Perugia presso la **Galleria "Mearini Fine Art"**.

Gli alunni hanno incontrato persone e scoperto il capitale umano della zona, fatto di vite, racconti e testimonianze

LA FORZA E LA BELLEZZA DI FONTIVEGGE

Un **progetto** interessante e significativo è stato realizzato, nel corso di questo anno scolastico, dagli studenti dell'Istituto Scolastico Superiore Paritario Leonardi. Il progetto si intitola **"La forza e la bellezza di Fontivegge"**, è dedicato al quartiere in cui si trova la scuola e ha come autori gli alunni dalla prima alla quarta classe degli indirizzi Liceo scientifico, Amministrazione Finanza e Marketing e Istituto Professionale nei Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale (IPSSAS). Il progetto, ideato dal professor **Stefano Gori** e coordinato dalla professoressa **Roberta Talegalli**, sotto la supervisione della Responsabile dell'Istituto Leonardi, dott.ssa **Nicoletta Utzeri**, ha visto i ragazzi insieme ai propri docenti esplorare e studiare la zona. Attraverso interviste ad alcune realtà economiche e alle istituzioni che animano il **quartiere**, gli alunni hanno incontrato le persone e scoperto il capitale umano fatto di vite, racconti e testimonianze. Ne abbiamo parlato con i referenti del progetto.

Prof. Gori come è nata l'idea del progetto?
Il legame dell'uomo con le sue radici e la conoscenza del luogo in cui vive risultano, fin dalla notte dei tempi, un valore inestimabile e un indispensabile strumento di analisi personale e sociale. È questo l'incipit del progetto che abbiamo proposto ai nostri allievi dell'Istituto.

Prof.ssa Talegalli secondo Lei qual è la finalità didattica ed educativa raggiunta per mezzo di questa iniziativa?
La finalità didattica ed educativa del progetto, secondo il mio punto di vista, è quella di proporre un progetto orientato verso una cittadinanza consapevole, positiva e soprattutto attiva e ha permesso a noi docenti dell'istituto di attuare i principi del "lifelong learning" ovvero l'apprendimento che dura oltre gli anni scolastici e che accompagna gli alunni nel corso della loro vita. Il quartiere in cui la scuola è situata permette ai ragazzi di abbracciare e

Il progetto dell'Istituto Paritario Leonardi che dà voce al quartiere e ne racconta l'anima e le principali caratteristiche proponendo anche idee di riqualificazione

scoprire la vera essenza della società multietnica contemporanea frutto della globalizzazione. Pertanto Fontivegge, a cui per lungo tempo è stato assegnato un ruolo di antagonista alla valorizzazione di Perugia, diventa, con il progetto proposto, la protagonista, e viene riscoperta dai nostri studenti sotto una luce positiva, come vero e proprio "melting pot" culturale e sociale dove la socio-diversità è arricchimento, esperienza aggiunta, valore inestimabile. L'obiettivo è guidare i nostri studenti a decodificare le contraddizioni, le ingiustizie e le criticità e per attuare un'analisi consapevole e critica che non si limita all'accusa, ma diventa riflessione dinamica e propositiva.

Dott.ssa Utzeri, cosa è emerso da questo progetto?
Gli studenti, al termine del progetto, hanno presentato una relazione riportando realtà sia positive che negative, ne hanno analizzato le caratteristiche secondo i criteri delle discipline caratterizzanti del loro corso di studi (esempio economia aziendale, psicologia diritto ecc). Il tutto tenendo sempre presente i valori della Costituzione, della sostenibilità e dell'agenda 2030. Gli alunni hanno dato voce a importanti attività del quartiere: la palestra Corpus, il bar pasticceria Etrusca e il punto vendita Duglas. Tutti noi siamo convinti che la riqualificazione della zona possa anche partire dalle persone che la vivono.

Che tipo di risposta c'è stata da parte delle Istituzioni?
Abbiamo ricevuto un importante riconoscimento che mi ha reso molto orgogliosa: all'evento di ha partecipato l'assessore al Turismo, cultura, istruzione e diritto allo studio della Regione Umbria, Paola Agabiti e l'Ing. Luca Federici, direttore regionale per il coordinamento PNRR della Regione Umbria che, con disponibilità e chiarezza hanno alle domande degli studenti, complimentandosi con gli stessi per aver individuato problemi e soluzioni per il quartiere. I referenti della Regione Umbria hanno voluto partecipare, dopo aver visionato l'elaborato degli studenti. La Regione è la maggiore istituzione che ha sede nella zona della scuola e che sta lavorando per far emergere tutto il potenziale di questa realtà cittadina ancora adombrata dai pregiudizi. Sia l'assessore Agabiti che l'ingegner Federici hanno ascoltato i giovani confrontandosi con loro molto impattanti sul loro futuro; hanno chiesto di non parlare di PNRR, ma di Next Generation. Hanno espresso grande apprezzamento per la capacità dei ragazzi di analizzare con oggettività la realtà che li circonda, superando i pregiudizi, per fornire soluzioni concrete e realizzabili.

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

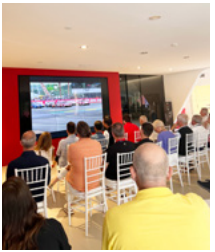
In occasione della 24 ore di Le Mans

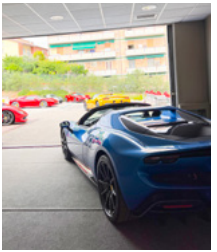
FERRARI ARRIVA CON C.D.P LUNGO LE RIVE DEL TRASIMENO

In occasione della **24 Ore di Le Mans** lo scorso 10 giugno si sono incontrati lungo le rive del Lago Trasimeno i clienti **Ferrari** in compagnia delle loro splendide vetture. **La 24 Ore di Le Mans** è una gara di durata di automobilismo che si svolge annualmente al Circuit de la Sarthe, nei pressi di Le Mans, in Francia. Viene organizzata dall'Automobile Club de l'Ouest (ACO), ed è la gara, tra quelle attualmente in corso, più antica del Campionato del mondo endurance. Tale avvenimento ha fornito a **C.D.P. Ferrari** l'occasione di organizzare un **raduno dei suoi clienti Ferrari** che hanno avuto la possibilità di fare un tour di guida di un'ora circa lungo le rive del **Trasimeno**, con una sosta nel centro storico di Castiglione del Lago, cornice preziosa e affascinante.

Tantissimi sono stati i partecipanti che hanno risposto positivamente all'invito di questa particolare giornata, dalle **Ferrari storiche F40** e **Dino** alle più sportive **458 speciale**, **488 pista**, tra le 2 generazioni più estreme delle V8 di Maranello, la **SF90 Spider** e la **296 GTS**: evoluzione del concetto di berlinetta sportiva spider a 2 posti a motore centrale-posteriore che benefi-

Una giornata unica organizzata dalla Concessionaria Ufficiale Ferrari C.D.P. S.p.A.





cia della nuova motorizzazione V6 a 120° accoppiata a un motore elettrico plug-in. Una vettura che ridefinisce l'idea di divertimento al volante per garantire **emozioni pure** non solo quando si è alla ricerca delle massime prestazioni, ma anche nella guida di tutti i giorni.

La giornata organizzata da **C.D.P.** è stata ricca di importanti momenti come il pranzo con catering in **concessionaria** al rientro dal tour lungo le rive del lago e soprattutto lo speech del pilota Ferrari Fabio Mancini che ha partecipato alla 24 Ore di Le Mans. **Fabio Mancini,** classe 1958 è un pilota automobilistico italiano. Tra i suoi titoli più recenti, Mancini ha vinto nel 2010 il Campionato Italiano GT (Classe GT Cup su Ferrari F430 gestita dal team Vittoria Competizioni) e l'International GT Sprint nel 2011 (su Ferrari 458 GT3 del team AF Corse). Inoltre, insieme a **Niki Cadei**, Fabio Mancini è stato il primo pilota a portare al successo la neonata Ferrari 458 Italia GT3.

I partecipanti al raduno, dopo il pranzo, hanno visto insieme la partenza della **24 Ore di Le Mans proiettata nel nuovo maxischermo** all'interno dello **show-room Ferrari De Poi CDP di Ellera di Corciano** che ha recentemente subito un restyling con un unico intento: quello di far vivere al cliente una completa esperienza del lusso, con un forte orientamento verso il **made in Italy**. Arredi firmati Poltrona Frau, una nuova area lounge e poi, naturalmente lei, la vera protagonista dell'intero spazio: la Ferrari. È infatti importante ricordare che **De Poi** è una **tra le cinque concessionarie italiane** scelte dal marchio del cavallino rampante come rivenditore ufficiale Ferrari. Vivere insieme la partenza della gara è stato un momento emozionante che ha anche portato fortuna alla Ferrari dato che è stata la vincitrice della 24 Ore... con la speranza che sia di buon auspicio anche per la F1!

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

DORICO

QUALITÀ, ESCLUSIVITÀ E STORIA SI ESALTANO SUI SOCIAL

PM incontra Silvia Capuccella, anima dell'attività e volto social del negozio con dei numeri in costante ascesa

Un **negozio storico**, nato nel '61; un'attività di famiglia tramandata con passione e amore.
Un negozio al passo con i tempi che anche grazie ai **social**, dove sta facendo numeri incredibili, si conferma spazio attuale, contemporaneo e sempre alla moda.
PM ha incontrato la grande "animatrice" dello store e della sua verve digitale, **Silvia Cappuccella**.

Silvia, perché Dorico?
E' il nome di battesimo di mio padre anche se molti pensano sia un cognome. Essendo un nome così particolare è diventato anche il marchio di fabbrica del negozio.

Su cosa si basa la vostra offerta?
Il nostro target sono le scarpe e le borse; e rimarrà in assoluto questo. Ma sono attratta da tutto quello che gira attorno alla moda, e quando trovo un prodotto che mi colpisce lo propongo anche se esula dal mondo delle scarpe: capi in pelle artigianali, abiti particolari, costumi... ma sono cose estemporanee e temporanee...

Qual è la tua stella polare? La moda o il gusto personale?
In primis la qualità!! Poi cerco di percepire e anticipare non tanto le tendenze del

momento, quanto quelle che arriveranno tra un anno. È rischioso e complicato ma è parte integrante dell'anima di Dorico.

Ti piacerebbe aprire qualche succursale?
No. In realtà noi abbiamo una succursale in Italia che è il nostro shop online. Una scoperta meravigliosa che ci ha permesso di farci conoscere anche fuori dall'Italia grazie in particolare ai social: Instagram e TikTok. All'inizio non è stato semplice addentrami in questo nuovo mondo ma ad oggi mi trovo benissimo, mi diverto, senza finzioni e forzature e credo che la gente lo percepisca. Nei miei video oltre a mostrare i miei prodotti condivido anche una parte della mia quotidianità, in molti video difatti appare anche mio fratello, che invece è molto restio a mostrarsi sui social e per questo si creano spesso situazioni divertenti. Sono felice di aver creato una vera e propria community molto forte e fidelizzata, che mi riempie di soddisfazioni sia dal punto di vista del business che sotto l'aspetto umano.

Se dovessi descrivere Dorico con quattro parole?
Qualità è sicuramente la prima cosa a cui teniamo. Esclusività, in quanto cerchiamo sempre di selezionare modelli esclusivi e diversi dagli altri. Storicità, sia per la nostra tradizione che per la fidelizzazione

della nostra clientela che si tramanda di madre in figlia. E glamour; con tutto ciò che ne consegue.

Quali sono i tuoi influencer di riferimento? La tua fonte di ispirazione?
Il mio negozio di riferimento è senz'altro LUISAVIAROMA. A livello strettamente social direi le FOLLIE: un'immagine pulitissima. Come personaggio penso a invece a Chiara Ferragni, un'imprenditrice arguta, una vera pioniera in questo senso. Infine, Mariano di Vaio ed Eleonora Brunacci: trasmettono un'immagine solare, con messaggi positivi come la famiglia.

Mariano ed Eleonora sono celebrità social perugine: hanno mai acquistato da Dorico?
Sì, è capitato prima che diventassero personaggi da milioni di follower. In particolare, ricordo che Mariano ci chiese di realizzare su misura per lui un paio di stivaletti camouflage da "abbinare" alla su Vespa customizzata, poi fece alcuni scatti fotografici e li postò nel suo blog indicando che le scarpe erano di Dorico Calzature. Da quel giorno iniziammo a ricevere richieste di acquisto di quello stivaletto che però in realtà era un pezzo unico. Cedemmo soltantoo alla richiesta di un giocatore della Roma che insistette tantissimo per averle. Quindi a pensarci bene ad oggi, solo due persone al mondo hanno quelle scarpe. Quella fu anche la prima volta in cui ci siamo resi conto della potenza e del potenziale dei social che hanno aperto le porta a un nuovo modo di fare commercio.

Silvia consiglia:
Sandali flat con laccetti allla caviglia, assoluto must di questa estate 2023.

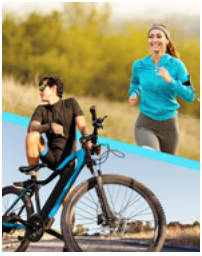
Dorico Calzature
Via Manzoni, 117/125
Ponte San Giovanni (PG)
T. 075 394697 / doricocalzature.it
dorico_calzature / doricocalzature

umbria
BIKE
&
RUN
SHOW
Activity
Expo
Test
1/3 dicembre
2023
epta
CONFCOMMERCIO
UMBRIA
Umbriafiere
BASTIA UMBRA / PERUGIA

Dal primo al 3 dicembre 2023 a Bastia Umbra

BIKE & RUN SHOW

A Umbriafiere arriva il primo expo dedicato a ciclisti e runner



Arriverà in Umbria, **dal primo al 3 dicembre 2023, "Bike & Run Show"**, evento dedicato ai **runner** e agli amanti della **bicicletta**. A **Umbriafiere di Bastia Umbra** si terrà l'esordio della manifestazione dedicata a **tecnologie**, **prodotti e servizi** per l'universo del ciclismo e della corsa: tre giorni di emozioni e sport durante i quali i tre padiglioni fieristici si trasformeranno in un **grande hub espositivo** che proporrà presentazioni di prodotti in anteprima ma anche test gratuiti, attività di intrattenimento, workshop-clinic, innovazioni e nuove tendenze del mercato, con espositori provenienti da tutta Italia. L'evento, organizzato da **Epta Confcommercio** in collaborazione con **Umbria crossing**, ha il patrocinio di Coni Umbria, Fidal Umbria, Federazione ciclistica italiana - Comitato Umbria e Uisp, Comitato regionale Umbria. Particolare attenzione verrà dedicata al **mondo della e-bike** con l'esposizione delle maggiori case costruttrici mondiali di bici elettriche e degli operatori del settore cicloturismo. Tutti i visitatori potranno sperimentare l'esperienza della **mobilità elettrica** con prove e free-test. Si rifletterà anche sul **cicloturismo** come importante volano di **sviluppo territoriale** per le piccole comunità rurali e per l'industria turistica in generale. Con le **"Live Experiences"** i visitatori avranno la possibilità di testare sul campo nuovi strumenti e tecniche di allenamento; a loro saranno dedicate un'area prove bici, un'area prove per scarpe da running indoor e una esterna oltre a un'area pump track indoor e a un percorso short track. Spazio anche alle **competizioni**: runner e biker di ogni età e livello saranno invitati a cimentarsi in sfide outdoor ed indoor. Fra le proposte una **gara gravel** sul monte Subasio con annessa degustazione e una **"Fun run" non competitiva** tra i bellissimi territori di Assisi e Bastia Umbra. Nell'Area salute ci sarà poi spazio anche per prodotti e momenti di approfondimento dedicati ad **alimentazione e benessere**. Sarà infine presente lo **"Spazio Kids"** dove bambini di ogni età potranno divertirsi, scoprendo regole e modi di approcciarsi allo sport all'aria aperta.

PM torna a parlare del Gruppo Levita, realtà innovativa con sede a Perugia

GRUPPO LEVITA

AZIENDA INFORMATICA SPECIALIZZATA NELLA FORNITURA DI SOLUZIONI TECNOLOGICHE PER PMI E GRANDI AZIENDE

Da 25 anni referente per tantissime imprese umbre e non solo

Abbiamo incontrato **Michele Busiri Vici**, legale rappresentante delle aziende facenti parte del **Gruppo Levita**, e **Marco Cittadini**, responsabile commerciale delle differenti società che ne fanno parte.

Michele, a quali tipologie di aziende destinate i vostri servizi?
Da 25 anni offriamo servizi informatici per professionisti ed aziende di qualsiasi dimensione, con l'obiettivo di diventare punto di riferimento per sempre più imprese, enti pubblici e privati del territorio umbro e non solo. Siamo partner per tantissimi clienti per tutto ciò che riguarda il settore IT, dai servizi data center più complessi a quelli web e di sviluppo più classici.

Marco, ci faresti alcuni esempi pratici su quali sono i vostri servizi?
Il ventaglio di servizi che abbiamo il piacere di offrire è estremamente ampio, ma è possibile riassumerlo in alcune macro aree:
• servizi data center;
• formazione informatica;
• sviluppo siti web e applicazioni assistenza tecnica e sistemistica sicurezza informatica;
• realizzazione di piattaforme e-learning riprese con droni.

Michele, cos'è che credi vi distingua dalla concorrenza?
Uno dei nostri punti di forza è che con il passare degli anni non abbiamo mai perso di vista il lato "umano": i nostri clienti non vengono assistiti tramite centralini automatizzati o interminabili scambi di email; ciascun cliente ha uno o più tecnici di riferimento, disponibili sia telefonicamente che ad incontri di persona.

Ultima domanda per Marco: qual è un vostro servizio che consiglieresti ad un'azienda "standard" del territorio?
Consiglio più in generale di investire nella sicurezza informatica e nella corretta conservazione dei dati aziendali, elemento fondamentale per la privacy dei propri clienti e il successo dell'impresa stessa. Gli attacchi informatici possono causare danni ingenti, minando l'operatività aziendale e quella dei propri dipendenti.

Passa a sky wifi

la rete fissa più veloce d'Italia

secondo Ookla®

OOKLA SPEEDTEST AWARDS RETE FISSA PIÙ VELOCE 2022

Scegli l'offerta più adatta a te

sky wifi

Semplice. Potente. Spettacolare.

24,90€

anziché 29,90€ al mese per 18 mesi

Senza vincoli

Costo di attivazione
29€ anziché 49€

Per saperne di più vieni a trovarci:

O&P® multiutility

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

mezzo ✶ secolo ✶

A RITMO DI JAZZ

Umbria Jazz compie 50 anni e li celebra con un'edizione che promette scintille: da *Bob Dylan* a *Paolo Conte* passando per *Ben Harper*

Nelle pagine che seguono, uno speciale che celebra il **Festival più amato della regione**, fra storia, volti celebri, big che si sono esibiti, programma colori e sapori di **Umbria Jazz**. E una **piccola sorpresa**: un **excursus** molto particolare per capire cosa significhino questi **50 anni**. Per ogni edizione di UJ abbiamo infatti selezionato un fatto di cronaca che avveniva in quei giorni...

A RITMO DI JAZZ

Cosa significano 50 anni di storia?

Ci abbiamo provato con questo croni-racconto dei fatti più salienti accaduti nei mesi di luglio dal 1973 a oggi in concomitanza con Umbria Jazz

SEGUI LA TIMELINE

LUGLIO 1973

Paul Getty III, nipote dell'uomo più ricco del mondo, viene rapito a Roma. Per la sua liberazione venne richiesto un riscatto milionario.

LUGLIO 1974

La Germania vince i Campionati mondiali di Calcio battendo l'Olanda in finale.

LUGLIO 1975

Nasce Gardaland.

LUGLIO 1976

La sonda Viking 1 inviata dalla NASA arriva su Marte.

LUGLIO 1978

Sandro Pertini diventa Presidente della Repubblica.

LUGLIO 1982

L'Italia vince il Campionato mondiale di calcio battendo la Germania.

LUGLIO 1983

Rocco Chinnici, magistrato noto per la sua battaglia a Cosa Nostra, venne ucciso in un attentato mafioso a Palermo.

UMBRIA JAZZ
Una storia lunga 50 anni

Dal 1973 a oggi, ripercorriamo gli step fondamentali del festival che più di tutti ha segnato il mondo del jazz in Italia e anche nel mondo

*Dall'estro, dalla passione e dalla **lungimiranza** di un commerciante perugino **appassionato di jazz** e frequentatore dei più importanti festival europei, **Carlo Pagnotta**, nasce Umbria Jazz.*

Gli anni '50 e l'Hot Club Perugia

Siamo negli anni '50. E in un negozio di dischi di Perugia, era nato l'**Hot Club Perugia** che prevedeva scambi a **"lume di vinile"** tra Pagnotta e un piccolo gruppo di appassionati di **jazz**. Di questa esperienza restano nella memoria gli storici concerti di Louis Armstrong nel 1955 al Teatro Morlacchi e di Chet Baker nel 1956 alla Sala dei Notari.

A RITMO DI JAZZ

SEGUI LA TIMELINE

LUGLIO 1984

Un aereo dell'aeronautica militare degli Stati Uniti d'America precipita in Sicilia.

LUGLIO 1986

Andrea, Duca di York, figlio della Regina Elisabetta II sposa Sarah Ferguson.

LUGLIO 1988

La famosissima catena di supermercati Standa viene venduta da Montedison a Fininvest.

LUGLIO 1990

In mondovisione circa 1 miliardo di persone hanno seguito il primo concerto dei Tre Tenori alla Terme di Caracalla.

LUGLIO 1992

Il giudice Paolo Borsellino e 5 agenti della sua scorta rimasero uccisi in un attentato di stampo mafioso.

LUGLIO 1994

Gli austriaci tramite referendum confermano l'adesione del Paese all'UE.

LUGLIO 1996

Nasce Dolly, la prima pecora clonata.

LUGLIO 1985

A Trento 268 persero la vita a causa di un'inondazione di una valanga di fango.

LUGLIO 1987

Esce il primo album dei Guns N' Roses.

LUGLIO 1989

Il 15 luglio in Piazza San Marco a Venezia suonano i Pink Floyd in un concerto gratuito.

LUGLIO 1991

Debutta il TG4.

LUGLIO 1993

Si scioglie la Democrazia Cristiana.

LUGLIO 1995

Uccisi 7mila bosniaci musulmani: il massacro di Srebrenica.

L'idea di Carlo Pagnotta: organizzare un festival jazz nella sua Perugia

Pagnotta discusse l'idea del festival con due esponenti dell'allora neonata **Regione dell'Umbria**, i quali la apprezzarono e fu stilato un programma artistico con l'aiuto di Alberto Alberti, il principale manager italiano dei musicisti jazz negli anni '70.
La proposta arrivò in giunta e fu approvata. **Nel 1973 Carlo Pagnotta fonda Umbria Jazz diventandone il direttore artistico**, carica che ancora ricopre.

Il 23 agosto 1973 il primo concerto di una lunga serie

Il 23 agosto 1973 nella cornice naturale di Villalago di Piediluco, vicino Terni andò in scena il primo di una lunga serie di concerti. Suonarono gli **Aktuala**, un gruppo scomparso da tempo, e **l'orchestra maistream di Thad Jones e Mel Lewis**.
La prima edizione prevedeva altre tre serate, due a Perugia e una a Gubbio, quest'ultima sospesa a causa della pioggia. Nonostante la scarsa pubblicizzazione, i cartelloni che riportano i nomi che hanno fatto la storia del jazz, attirarono migliaia di curiosi e appassionati.

A RITMO DI JAZZ

SEGUI LA TIMELINE

LUGLIO 1997

Il noto stilista italiano Gianni Versace viene assassinato a Miami.

LUGLIO 1998

La Francia vince i mondiali di calcio in casa.

LUGLIO 1999

Nasce MSN, celebre piattaforma di messaggistica istantanea.

LUGLIO 2000

Viene stampata l'ultima banconota della lira.

LUGLIO 2001

Si svolse a Genova il G8, ricordato soprattutto per i noti fatti di cronaca nera.

LUGLIO 2002

Steve Fossett compie il giro del mondo in mongolfiera.

LUGLIO 2003

In Italia sbarca Sky la tv di Murdoch.

LUGLIO 2004

Dopo la sua cattura nel 2003, Saddam Hussein appare in tribunale accusato di crimini contro l'umanità.

LUGLIO 2005

In Spagna una legge permette il matrimonio e l'adozione a coppie omosessuali.

LUGLIO 2006

L'Italia vince i mondiali di calcio battendo ai rigori la Francia. Indimenticabile il rigore di Fabio Grosso.

LUGLIO 2007

Lanciata la nuova Fiat 500.

LUGLIO 2008

Annunciato l'IPhone 3G.

LUGLIO 2009

168 persone a bordo di un volo della Caspian Airlines perdono la vita in un tragico incidente aereo in Iran.

Lo stop per quattro edizioni e la riapertura nel 1982

Le tensioni politiche degli **anni '70**, la difficoltà nella gestione del pubblico sempre più nutrito, le numerose polemiche e criticità hanno portato Uj a fermarsi negli anni 1977, 1979, 1980, 1981.
Si riaprì nel 1982 con l'introduzione del biglietto a pagamento per gli ospiti più importanti. Dopo poco nasce la **Fondazione Umbria Jazz**.

Tre festival in uno

In cinquant'anni la kermesse è diventata un appuntamento fisso per t**uristi e locali**, ma è prima di tutto un fenomeno di costume con le strade del centro storico di Perugia che si affollano di persone, colori e suoni e soprattutto con il suo essere **"tre festival in uno"**.
La formula di Umbria Jazz, infatti, fin dagli esordi fu definita dei "tre festival in uno", per descrivere tre diverse ambientazioni, anche artistiche, che restituiscono la complessità della manifestazionee.
Il primo festival è quello dell'**Arena Santa Giuliana**, dove sono ospitati i grandi eventi, di jazz ma non solo, che richiamano il pubblico più numeroso. A prescindere dai generi, il filo rosso seguito dal direttore artistico, Carlo Pagnotta, è quello della più **alta qualità musicale**. Il secondo festival è quello del **Teatro Morlacchi** riservato al jazz e agli amanti del genere, che nella dimensione raccolta e con l'acustica del teatro trovano lo spazio ideale per godersi la loro musica preferita.
Il terzo festival è quello delle piazze, dunque all'aperto e gratuito. A **Piazza IV Novembre**, presente in ogni edizione del Festival a partire dalla prima, si sono poi aggiunti, ormai da molti anni, i Giardini Carducci. E in questa terza ambientazione che si ritrova il legame con la Umbria Jazz delle origini: la musica per tutti, anche con generi popolari, come colonna sonora di una atmosfera di festa.

A RITMO DI JAZZ

SEGUI LA TIMELINE

LUGLIO 2010

Numerosi incendi colpiscono Mosca. Pericolo per le centrali nucleari.

LUGLIO 2011

A soli 27 anni muore la cantante Amy Winehouse.

LUGLIO 2012

In Italia arriva la televisione digitale terrestre.

LUGLIO 2013

La Croazia entra nell'Unione Europea.

LUGLIO 2014

Dopo il naufragio del 2012, il relitto della Costa Concordia viene rimosso dall'Isola del Giglio e trasferito al porto di Genova.

LUGLIO 2015

Scoppia la crisi economica in Grecia.

LUGLIO 2016

Il 12 Luglio in Puglia tra le stazioni di Andria e Corato, due treni si scontrano causando la morte di 23 persone e 58 feriti.

LUGLIO 2017

La Grecia e la Turchia sono colpite a da un terremoto di magnitudo y 6.7.

LUGLIO 2018

È avvenuta l'eclissi lunare più lunga del XXI secolo.

LUGLIO 2019

Viene rilasciata la serie Prime Video The Boys tratto dall'omonimo fumetto.

LUGLIO 2020

Mars 2020: parte la missione NASA alla ricerca di vita su Marte.

LUGLIO 2021

Muore Raffaella Carrà. Tra i più grandi personaggi dello spettacolo italiano.

LUGLIO 2022

Ayman al-Zawahiri leader di Al Qaida viene ucciso dalla CIA.

OGGI

LUGLIO 2023

Umbria Jazz compie 50 anni!

Umbria Jazz Winter

Uno spinoff del festival nella stagione invernale? Per molti un azzardo. Nei fatti una **sfida vinta**! La magia del festival estivo torna in pieno con tanti appuntamenti anche a ridosso del Capodanno.

Deus ex machina Carlo Pagnotta, ancora oggi alla direzione artistica della manifestazione

Mezzo secolo portato benissimo

Quest'anno Umbria Jazz soffia su **50 candeline**, traguardo fondamentale per il festival che più di tutti ha segnato la storia del jazz non solo in Italia, ma nel mondo.

Tutte le stelle di UMBRIA JAZZ

Era il **2011** e i dieci minuti live di **Purple Rain** suonati da **Prince** ancora fanno venire la pelle d'oca, soprattutto se pensiamo che sarebbe morto solo cinque anni dopo. Un concerto unico, chi c'era racconta che di concerti così, con un tale coinvolgimento dell'artista se ne vedono davvero pochi. È **la magia di Umbria Jazz** e dell'**Arena Santa Giuliana**: ogni artista che calca quel palco commenta dicendo pressappoco la medesima cosa. Che quel palco, quell'atmosfera, è unica al mondo.

Ma andiamo con ordine: **tutto è iniziato nel 1973** quando Umbria Jazz si svolgeva non solo a Perugia ma anche a **Terni** e a **Gubbio**. Quell'anno il pezzo forte fu la presenza, per la prima volta in Italia degli **Weather Report** e della **Sun Ra Arkestra**, fantastica e coloratissima comitiva, capofila di un jazz estremo ma passionale e ricco di fantasia, anch'essa all'esordio italiano.

PRINCE

Nel **1974** a Perugia si esibisce lo strepitoso quintetto di **Charles Mingus**, con le rivelazioni **George Adams e Don Pullen**, e **Keith Jarrett** in solo piano, praticamente nello stesso tour che sei mesi dopo avrebbe registrato il celebre Köln concert, rimasto una sorta di pietra miliare del solismo pianistico, mentre il **1975** fu l'anno del free jazz. Arrivarono due personaggi che più di tutti avevano contribuito ad allontanare le tentazioni del conformismo: **Cecil Taylor e Archie Shepp**. Fu anche il secondo e ultimo anno di Charlie Mingus.

MILES DAVIS

Dopo il **fallimento** dell'edizione del **1978** e una successiva pausa di riflessione di tre anni, **nel 1982 torna UJ** con il debutto e la scoperta di un cantante destinato a fare grande strada, **Bobby McFerrin**.
Gli **anni '80** vedono la nuova "rinascita" di Umbria Jazz e la progressiva consacrazione ad evento internazionale. Artisti del calibro di **Miles Davis**, **Sarah Vaughan**, **Dizzy Gillespie**, **Tito Puente ed Herbie Hancock** traghettano UJ verso la fine degli anni '80 con concerti memorabili come quello di del **1987** di **Sting e Gil Evans**, il bis di quest'utlimo a San Francesco al Prato nel **1988** o lo strepitoso **Miles Davis** al Frontone nel **1989.**

TITO PUENTE

Va detto infatti che prima del palco del **Santa Giuliana** a diventare leggendari erano stati proprio i **Giardini del Frontone e San Francesco al Prato** i cui palchi negli anni Ottanta avevano visto esibirsi il giovanissimo **Wynton Marsalis**, **Herbie Hancock**, **Joe Zawinul**, **Wayne Shorter**, **Al Jarreau**, **Carlos Santana**, gli italiani **Danilo Rea e Roberto Gatto** e molti altri. Nel **1991** a Perugia debuttano **Ornette Coleman e Michel Petrucciani** e nel **1992 Chick Corea**.
In occasione del ventennale nel **1993** sono sette le città teatro dei concerti. Ad inaugurare la stagione dei cantautori brasiliani arriva al Morlacchi **Caetano Veloso**, ma nelle piazze girano **Wynton Marsalis**, i **Manhattan Transfer**, **Michel Petrucciani**. In quell'anno UJ vince un'altra scommessa, quella di **Umbria Jazz Winter**, che si tiene ogni anno ad Orvieto.

HERBIE HANCOCK

Tanti gli artisti che hanno traghetto UJ verso il nuovo millennio che si apre con l'edizione **2000** con il ritorno di **Keith Jarrett** circondato dai suoi formidabili ritmisti, **Gary Peacock e Jack DeJohnette**. Si arriva così al 30esimo anniversario del **2003** con lo sbarco all'Arena Santa Giuliana ed un cartellone di star: **Ornette Coleman**, **Sonny Rollins**, **Caetano Veloso**, **João Gilberto**, **Gilberto Gil**, fino al padrino del soul **James Brown**. È proprio in quell'anno, nel 2003, che si **inaugura l'Arena Santa Giuliana** come sede dei concerti principali, ma quelli sono anche gli anni dei grandi concerti gratuiti in piazza IV Novembre come quello dei **Gotan Project** del **2002** o dei **Moloko** nel **2003**.

MICHEL PETRUCCIANI

SANTANA

Dal **2004** Umbria Jazz cerca e ottiene consensi di pubblico invitando artisti del mondo della musica internazionale e pop star del calibro di **Michael Bublè**, **Alicia Keys e George Clinton** con i suoi **Parliament Funkadelic**. E ancora nel **2005 Elton John**, **Diana Ross e gli Chic di Nile Rogers**. Non solo gioie ma anche dolori indelebili. È il 2007 infatti quando **Ketih Jarrett** "rompe" con Umbria Jazz e Perugia a causa di troppe interferenze del pubblico durante il suo concerto.

JAMES BROWN

Nel **2008** è la volta dei **R.E.M.**, nel **2009** di **Burt Bacharach** e nel **2010** arriva la rock star **Mark Knopfler**. Nel **2011** indimenticabile l'esibizione straordinaria di **Liza Minnelli** e quella di **Caro Emerald** mentre nel **2012** come dimenticare la profondità di **Eryka Badu**, la giovane **Melody Gardot** e il riuscito progetto che ha riempito piazza IV Novembre del dj perugino **Ralf** con il suo *"rhythm, harmony and repetion of forms"*.

SONNY ROLLINS

DANILO REA

MIKA

Il quarantesimo anniversario, nel **2013**, porta al Santa Giuliana grandi artisti del calibro di **Sonny Rollins**, **Enrico Rava e Paolo Fresu**; ma anche il "reintegrato" **Keith Jarrett**, il duo **Herbie Hancock & Chick Corea**, **Gal Costa** e l'americano **John Legend**.

DIZZY GILLESPIE

Nel **2015** ad infiammare l'Arena tocca al duo **Lady Gaga e Tony Bennet**, mentre il **2016** è l'anno dell'istrionico **Mika**. Nel **2017** l'Arena Santa Giuliana si immerge totalmente nel suono elettronico con i **Kraftwerk** mentre nel **2018** si festeggiano gli 85 anni di **Quincy Jones**, si celebra la tromba del compianto **Roy Hargrove** e sul palco "grande" di Umbria Jazz salgono anche i **Massive Attack**. Nel **2019** duecentottanta eventi per una edizione super che ha visto come concerti di punta quello di **Thom Yorke e Lauryn Hill**.

LIZA MINNELLI

KEITH JARRETT

Dopo lo **stop del 2020**, il 2021 è l'anno della ripartenza a tutto jazz, per puristi.

Quello dello scorso anno è stato un **festival dei record** che ha visto esibirsi circa **500 musicisti**, che hanno spaziato in un ampio ventaglio di generi, principalmente il grande jazz, il pop/rock, il blues e il funk.

Nel cartellone degli eventi a pagamento all'Arena Santa Giuliana mostri sacri come il grande **Herbie Hancock** e la star della vocalità **Diana Krall**, il mito della musica soul **Tom Jones** e la leggenda della chitarra rock **Jeff Beck**, una serata cubana con **Rubalcaba e Aymée Nuviola** e una serata brasiliana con **Marisa Monte e Gilberto Gil**.

CAETANO VELOSO

UJ schegge di programma

Non solo Arena Santa Giuliana, per **UJ** ogni strada della città è investita da un'ondata di jazz e non solo. Oltre ai vicoli e alle viuzze e agli artisti improvvisati ci sono **location imperdibili** dove godere degli spettacoli che sono delle vere e proprie chicche.

Stiamo parlando ad esempio dello stupendo **TEATRO MORLACCHI**, da sempre cornice di spettacoli unici che per il 50° anniversario di Umbria Jazz, ospita un programma stellare con alcuni dei più grandi nomi del jazz mondiale. **Venerdì 14 luglio** si esibirà **Fred Hersch**, mito del pianoforte che suona in duo con **Enrico Rava**, mentre **Domenica 16 luglio** sarà la volta **Samara Joy**, astro nascente della vocalità, recente vincitrice di due Grammy.

Uno dei posti che non ti aspetti e che è capace di restituire atmosfere davvero emozionanti è la **GALLERIA NAZIONALE DELL'UMBRIA**, contenitore della più importante collezione d'arte dell'Umbria, in cui trovano una perfetta collocazione le proposte più esclusive: concerti quasi "da camera" come quello di **Danilo Rea** di **Giovedì 13 luglio** e del trio **MixMonk**, composto dal sax tenore **Robin Verheyeen**, il pianista **Bram De Looze e Joey Baron**, uno dei batteristi più importanti in circolazione.

Altra location sconosciuta ai più è quella "concessa" dal **PRIORI SECRET GARDEN**, hotel di design di recente apertura a due passi da corso Vannucci che, tra le opere d'arte contemporanea, dà la possibilità di gustare un aperitivo ascoltando i **Modalità Trio**, **Nico Gori**, **Massimo Moriconi**, **Ellade Bandini**, esponenti storici del jazz italiano con alle spalle una lunga storia artistica o Mitch Woods, considerato in America uno dei migliori interpreti moderni del blues.

Non mancheranno i concerti delle piazze, **PIAZZA IV NOVEMBRE** cuore della manifestazione dove si esibiranno ogni sera nomi importanti tra i quali **Ranky Tanky** e gli amatissimi **Funk Off** che non hanno bisogno di presentazioni.

Ai **GIARDINI CARDUCCI**, l'altra piazza del centro, tra i tanti spettacoli in programma, imperdibile quello di **Sugarpie & The Candymen** il cui marchio di fabbrica è modellare i classici del rock e pop in uno stile retrò che evoca jazz manouche, swing e R N' R.

IL MAIN STAGE
Arena Santa Giuliana

MERCOLEDÌ 12/07 ore 21 Arena Santa Giuliana
Rhiannon Giddens with Francesco Turrisi; Snarky Puppy

VENERDÌ 07/07 ore 21.30 Arena Santa Giuliana
Bob Dylan

GIOVEDÌ 13/07 ore 21 Arena Santa Giuliana
Ben Harper & The Innocent Criminals

SABATO 08/07 ore 21 Arena Santa Giuliana
Stefano Bollani; Kyle Eastwood "Eastwood Symphonic"

VENERDÌ 14/07 ore 21 Arena Santa Giuliana
Stewart Copeland

DOMENICA 09/07 ore 21 Arena Santa Giuliana
Somi; Herbie Hancock

SABATO 15/07 ore 21 Arena Santa Giuliana
Paolo Conte

LUNEDÌ 10/07 ore 21 Arena Santa Giuliana
The Swingers Orchestra "Benny Goodman e Artie Shaw"; Mika

DOMENICA 16/07 ore 21 Arena Santa Giuliana
Joe Bonamassa

MARTEDÌ 11/07 ore 21 Arena Santa Giuliana
An evening with Brandford Marsalis; Brad Mehldau Trio

RITMO DI JAZZ

Nel centro storico di Perugia il nuovo tempio di Ada Stifani

ADA RISTORANTE
UN VIAGGIO CHE ESPLORA I CONFINI DEL GUSTO

La **Chef Ada Stifani**, di origine salentina ha dedica la sua vita alla cucina. Negli anni 90 giunge a Perugia per studiare e da subito capisce che le sue origini, i nuovi sapori e il suo spiccato interesse per i cibi etnici possono trovare spazio nella sua creatività commestibile.

Nel 2006 apre **l'Officina Ristorante Culturale** con una finalità ben precisa, far viaggiare i commensali per tutto il mondo senza muoversi di un passo per riportarli a fine pasto a casa.

Un viaggio come quello di Ulisse, molte tappe e mille peripezie che alla fine riportano nell'unico posto dove si torna sempre, a casa.

Vent'anni, siamo al novembre del 2002 nasce **Ada**, il suo progetto personale di fine dining dove **Umbria e Salento** sono protagonisti, un ristorante che può vantare una location quasi cinematografico, due sale, un soppalco, pochi tavoli ben illuminati e il tutto incorniciato dalle mura di un vecchio granaio. In una parola un locale bellissimo.

Professionalità, **competenza e accoglienza** sono le parole d'ordine in sala. Una sala resa ancora più bella dalle vetrate

Sapori che si incontrano e trasportano l'avventore in uno spazio sospeso, avvolto dall'elemento sensoriale

che si affacciano sulla meravigliosa cucina a vista. Straordinaria poi per scelta e suggestione la **cantina sotterranea**: un posto talmente speciale che merita una visita guidata in compagnia del sommelier. La Chef propone due modalità di menù: **Percepire** che si identifica attorno a tempo, materia e origini e **Storytelling** intorno a colore, incanto e futuro. Molti ruota intorno a giochi di consistenze, temperature e sapori. Un'esperienza gastronomica sensoriale ed emotiva. Ogni piatto preparato da Ada è una vera e propria **opera d'arte culinaria**, la presentazione curata e l'attenzione ai dettagli dimostrano l'amore e la passione che la Chef e il suo giovane team dedicano alla creazione della portata. Ovviamente la scelta può anche ricadere sui piatti della carta. Eccellenze fra le quali spicca il **Petto di piccione**, **il suo paté e coulis di mais**. Un piatto in cui morbido petto di piccione viene abbinato al cremoso paté, ricco di sapori intensi. Il coulis di mais, con la sua consistenza vellutata e il gusto dolce completa armoniosamente il piatto. Ada è la nuova Mecca dell'alta ristorazione a Perugia e rappresenta una destinazione culinaria di grande pregio. Un luogo in cui la passione per la cucina si riflette in ogni piatto e l'esperienza complessiva offre un connubio di **gusto**, **design e servizio impeccabile**.

Ada Ristorante
Via del Bove, 2 / Perugia
T. 349 3130982 / adagourmet.it
@ada_ristorante

Passione, dedizione e affidabilità:
le tre parole "magiche" per un servizio impeccabile

ANTONELLO ORLANDI E SILVIA PER UNA RISTORAZIONE D'ECCELLENZA

Antonello e Silvia non sono solo marito e moglie. Sono un **grande team** anche nel lavoro e in tanti **conoscono l'amore e la professionalità** che questa coppia mette nella sua attività di ristorazione. Un'intesa quella di Antonello e Silvia che, insieme alla dedizione, alla **passione** e all'**affidabilità** nel lavoro, spesso si rivela il fattore chiave e decisivo per la riuscita di un servizio.

I due vantano un'**esperienza pluriennale nel settore della ristorazione**, frutto di competenza, maestria, ma anche nel saper mixare egregiamente **tradizione e innovazione**. Una formula vincente che permette di comprendere e intercettare ogni tipo di cliente, di andare **incontro alle diverse esigenze** e di modellare il servizio a seconda della richiesta, poiché *"ogni evento è a sé e per questo ha caratteristiche proprie che vanno rispettate"*.
La **tradizione** si ritrova anche nelle **specialità portate in tavola**, nei prodotti locali di altissima qualità provenienti dalla filiera corta, garanzia di sapori autentici e genuini. L'**innovazione** si ritrova nel **servizio**, nel saper organizzare con successo ogni tipo di evento, anche quello che, in prima battuta, può sembrare una vera e propria sfida. ***"La reputazione per noi è lo specchio del nostro lavoro"***, spiega Antonello riferendosi all'importanza, per lui e per l'intero team, dell'opinione di chi si rivolge a loro per vivere un'esperienza unica. Questo perché Silvia e Antonello hanno come unico obiettivo quello di **soddisfare il cliente**, di renderlo protagonista, garantendogli un servizio impeccabile.

Il ristorante Buonenuove e Villa Buitoni: impegno e gusto raddoppiano con due location d'autore

BUONENUOVE

Una **location storica** per un **ristorante** altrettanto **storico** in una cornice a dir poco spettacolare... il **Chocohotel**, prestigioso albergo vicino al centro della città di Perugia. **Antonello e Silvia** hanno ideato un **menù a base di cioccolata** per omaggiare una delle caratteristiche della regione. Oltre alle portate a base di cioccolato, però, i clienti hanno **ampie possibilità di scelta** tra eccellenti prodotti locali, accuratamente selezionati. Il ristorante, infatti, è **aperto a tutti** e ogni stagione propone nuove delizie da scoprire. Da qualche mese è stata introdotta una **novità**: un **buffet di antipasti di prodotti tipici** così da dare alla clientela la possibilità di gustare i tipici sapori umbri. Il ristorante è direttamente gestito dalla coppia.

VILLA BUITONI

Esclusiva e suggestiva location storica circondata da un grande e meraviglioso giardino. Questo e molto altro è **Villa Buitoni**. Una villa con diverse sale personalizzabili, una location unica dalle sembianze di una **casa da sogno** perfetta per realizzare **eventi di ogni tipo**: privati, commerciali, per matrimoni o per festeggiare tantissime altre ricorrenze!

Un luogo magico a pochi passi dal centro storico che grazie alla cura di **Silvia e Antonello** si presta alla più ampia personalizzazione. Qui la **scelta enogastronomica** e la preparazione dei piatti raggiunge la massima espressione dell'esperienza e del gusto. Un connubio perfetto tra tradizione locale e innovazione.

Buonenuove
Via Campo di Marte, 134 / Perugia
T. 075 32719 / buonenuoveperugia.it
Villa Buitoni
SC S. Vetturino, 3 / Perugia / T. 338 2233591

Eleganza, Stagionalità, Ricerca

ALDÌVINO BISTROT
UN TEMPIO DEL VINO A CORCIANO

Cevice di ricciola

AldìVino Bistrot, è un vero e proprio paradiso per gli amanti del **vino**. Con la maestria dello **chef Enrico Pistoletti** e la passione del **sommelier** e responsabile del servizio **Emanuele Rugini**, AldìVino celebra l'unione sublime tra cibo e vino, rivoluzionando il concetto stesso del vino come semplice compagno del pasto e trasformandolo in protagonista assoluto di un'**esperienza enogastronomica straordinaria**.
Qui, il viaggio inizia con l'identificazione del vino ideale o di una bottiglia specifica, permettendo ai commensali di immergersi completamente nell'arte dell'abbinamento. Il vero capolavoro prende vita quando i **vini** vengono **accompagnati** da **piatti** appositamente creati dallo chef, che ne esaltano al massimo le caratteristiche distintive.
L'AldìVino Bistrot non si limita a soddisfare il palato dei suoi ospiti, ma mira anche a coinvolgere gli amanti del vino in un **viaggio sensoriale**. Emanuele è sempre pronto a fornire informazioni dettagliate sulle diverse etichette, suggerendo abbinamenti sorprendenti e condividendo aneddoti appassionanti sul mondo vitivinicolo.
Immerso in un'atmosfera raffinata e accogliente, AldìVino Bistrot rappresenta una tappa obbligata per gli appassionati del vino, un luogo dove l'arte culinaria e l'enologia si rafforzano a vicenda.
L'attenzione verso le **materie prime** è scrupolosa, e garantisce **qualità e freschezza** in ogni portata, con una particolare sensibilità alla stagionalità. La priorità è data agli ingredienti locali provenienti da **piccoli produttori**. Questa selezione meticolosa delle materie prime è talvolta valorizzata dalla scelta dello chef di lasciarle nel loro stato più autentico per mettere in

Un locale accattivante e in costante ascesa che sta conquistando grazie a un connubio mirato e vincente fra enologia e arte culinaria

evidenza la straordinaria qualità che possiedono. **Eleganza**, **stagionalità**, **ricerca** e abilità tecnica sono i pilastri fondamentali dei menu proposti durante tutto l'anno. Ogni piatto è un'opera meticolosamente studiata per esaltare le **caratteristiche** e i profumi dei vini. Fra i **piatti iconci** non possiamo non menzionare lo **Spaghetto Monograno Felicetti con ostrica**, **burro affumicato e lampone** e il **Calamaro dripping**.

Lo chef Enrico Pistoletti, lombardo classe 1984, ha coltivato la sua passione grazie agli insegnamenti di grandissimi chef. Dopo aver lavorato in **ristoranti stellati** in Italia, ha conquistato la scena culinaria svizzera presso il prestigioso **Relais & Château San Maurizio** di Lugano. Oggi è un talento affermato che combina maestria e creatività. Al suo fianco Emanuele Rugini, sommelier appassionato di cibo e vino che mentre lo chef crea con maestria piatti unici, guida gli ospiti nella selezione del vino perfetto per accompagnare la degustazione, combinando sapori e influenze culturali provenienti da lontano, creando nuovi e sorprendenti equilibri di gusto.

AldìVino Bistrot invita i suoi ospiti a intraprendere un affascinante viaggio alla scoperta di **sapori e culture**. Qui si crea un'armonia gustativa che delizia il palato e stimola i sensi.

Battuta di manzo Etrusco

AldìVino Bistrot
Via Gramsci, 201 / Ellera di Corciano (PG)
T. 075 9281711 / aldivinoristorante.it

Si parte il 7 luglio con Umbria Jazz

IL BISTROT. SI PREPARA A UN'ESTATE DI MUSICA E SAPORI

Menù rinnovato, food pairing, pre dinner e cocktail fenomenali

Da **venerdì 7 luglio** fino a **domenica 16**, Perugia è in festa con il 50mo anniversario dell'Umbria Jazz. E il Bistrot. si sta preparando al **grande evento** con serate e menù davvero speciali! Si inizia, con un'anteprima, già **giovedì 29 giugno**, quando dalle ore 19 Piazza Matteotti (pieno centro storico di Perugia) ballerà sulle note meravigliose del **duo di chitarre *"Musica Muta"***. Ma ovviamente, il Bistrot. ha pensato a tutto. Non c'è divertimento senza una **proposta food e drink** all'altezza!

Si parte, quindi, da un rinnovo dei menù. Ingrediente principale: la **fantasia**!
Menù food e menù drink che si legano indissolubilmente.
Piatti sia di **carne** che di **pesce**, ma anche sfiziose **insalatone** e **proposte vegan**. Tutto condito con esperienza a regola d'arte.
Una selezione di **dolci rigorosamente fatti in casa**, freschi e golosi, chiudono un menù tanto particolare, quanto squisito!
Ma è davanti ai suggerimenti di innovativi ***food pairing*** che il nostro palato esulta davvero! Un menù sfiziosità che renderà ogni ***pre dinner*** una sinfonia di sapori mai provati prima. Cocktail **FE NO ME NA LI** (per imitare l'adagio social del locale!) sapientemente preparati con cura e dedizione dallo storico barman del locale, Matteo Allegrini.

Se a tutto questo, poi, aggiungiamo le **note sublimi** dell'Umbria Jazz e del cartellone dei live che Gianni Segoloni, proprietario de il Bistrot., sta preparando....beh, non c'è più alcuna scusa per non provare questa chicca del **centro storico perugino**.
Per rimanere aggiornati con le proposte drink e food, ma anche con quelle dedicate all'Umbria Jazz, non rimane che seguire **i social de il Bistrot.** e trascorrere serata FE NO ME NA LI tutti insieme. Perchè il vero segreto del divertimento... è la **condivisione**!

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

PERUGIA E IL SUO NUOVO FIORE ALL'OCCHIELLO

Un Secret Bistrot tutto da scoprire

Dell'incanto del **Priori Secret Garden**, il **Boutique hotel** aperto qualche mese fa nel centro storico di **Perugia** vi abbiamo già raccontato: un posto magico ubicato in una posizione strategica, comoda e riservata, per garantire a tutti gli ospiti un soggiorno ottimale in termini di **relax e comodità**.
A due passi dalla Fontana Maggiore, dal Duomo, dalla Galleria Nazionale dell'Umbria e da molte altre attrazioni che questa magica e storica città ha da offrire.

La struttura dispone di **cinquanta camere** di diversa grandezza, **tutte diverse** l'una dall'altra ma accomunate da un design particolare e ricercato. Il tutto con un occhio che, fin dalla ristrutturazione, ha tenuto conto della **sostenibilità**.
Fra arredi moderni e **tocchi d'antan** ben accostati, l'hotel si sviluppa intorno al suo affascinante **secret garden** una **terrazza** sospesa e incastonata fra i tetti di Perugia. Il luogo perfetto non solo per iniziare la giornata ma anche per concluderla: spazio ideale per un **buon aperitivo** o per una **serata all'insegna del divertimento**. L'area bar offre la possibilità di gustare ottimi **cocktails** preparati da **Mirco Cicchi**, un barman molto preparato. Beloved

Priori Secret Garden, un vero gioiellino nel centro storico di Perugia

Bloodymary, Rosmary Wood, Sage and spicy, sono solo alcuni dei cocktail freschi e accattivanti che vi aspettano.

Ma l'avventura di questa realtà non conosce sosta. Recentemente, infatti, è stato inserito un **nuovo fiore all'occhiello**, **Il Bistrot**. Un locale curato, **aperto agli esterni** e, seppur adiacente all'hotel, con un ingresso indipendente che si presenta da subito bellissimo e ricco di stile.

A rendere piacevole il tempo passato qua non soltanto le **prelibatezze della cucina** ma anche la musica di sottofondo in filodiffusione e la cortesia del personale. Il **menù** è accompagnato da una carta dei vini che lascia l'imbarazzo della scelta.

Secret Bistrot perché in fondo è un luogo tutto da scoprire, in cui l'**arte**, la valorizzazione dei prodotti del territorio e le lavorazioni dei laboratori del **centro storico** di Perugia rappresentano il motore principale. Un luogo da cui lasciarsi **stupire**.

Secret Bistrot
Via dei Priori, 38 / Perugia / T. 075 5732524
@secret_bistrot

Una gelateria amatissima
con vista sulla piazza più bella di Perugia

L'ARTIGIANO DEL GELATO
PASSIONE, RICERCA E QUALITÀ

L'**Artigiano del Gelato** è un locale che incarna appieno l'**artigianalità** nel mondo del gelato. Fin dal nome si percepisce l'**attenzione** dedicata al prodotto e alla materia prima impiegata. **Giuliana Bonanni e Vanessa Zangarelli**, le fondatrici, sono costantemente alla **ricerca** delle **eccellenze italiane** per offrire ai loro clienti un'**esperienza gustativa** unica. La selezione delle materie prime avviene con estrema **cura** e attenzione. Ogni ingrediente proviene dall'Italia, garantendo la **provenienza** e la **qualità** dei prodotti. Dal latte umbro Grifo alla nocciola IGP del Piemonte, dai limoni della costiera amalfitana al pistacchio siciliano, ogni scelta è volta a offrire un gelato di altissimo livello. La **freschezza** e la qualità delle **materie prime** rappresentano un pilastro fondamentale per il locale. Non vengono utilizzati surgelati o topping, solo ingredienti freschi e selezionati.

I gusti di gelato offerti da L'Artigiano del Gelato seguono la **stagionalità**. Ogni ricetta viene bilanciata in base alle **esigenze** del prodotto e alle caratteristiche delle materie prime. Ad esempio, se una stagione è più piovosa e i frutti risultano meno dolci, si compensa aumentando la quantità di zucchero. Questa attenzione per la freschezza e la stagionalità delle materie prime non

Un’oasi di prelibatezza con un’attenzione per le grandi eccellenze italiane

rappresenta uno standard comune, ma è il marchio di fabbrica di questo locale. Il **gelato** è preparato esclusivamente con **latte**, **panna e zucchero**, per offrire una base semplice ma gustosa.
Situato nel centro storico di Perugia in **Piazza IV Novembre**, questo dolce angolo di paradiso si distingue per la selezione raffinata di gusti disponibili in vetrina. La scelta di non offrire un'eccessiva varietà di gusti è mirata a valorizzare la qualità di ciascuna proposta. I cavalli di battaglia di L'Artigiano del Gelato sono senza dubbio la nocciola, il pistacchio, il cioccolato e la crema alla vaniglia. Oltre ai classici, ogni settimana vengono proposti nuovi gusti, spesso suggeriti direttamente dai clienti sia in negozio che attraverso i canali social. L'attenzione verso il cliente si estende anche alle **opzioni per celiaci e vegani**. Sono disponibili prodotti a base di acqua e zucchero, arricchiti con cacao Perugina o frutta di stagione. Le opzioni vegane comprendono gusti a base di frutta, sorbetti, cioccolato e coni appositamente preparati senza derivati animali e senza glutine, adatti anche ai celiaci.
L'impegno di L'Artigiano del Gelato nella ricerca di nuovi e interessanti gusti è costante. Tra le **novità del 2023** spicca il **"Sushi Love"**, un gelato curioso e intrigante preparato con riso, miele e amarene. Un connubio sorprendente che vi invitiamo a provare. L'**Artigiano del Gelato** è un'**oasi di prelibatezze** italiane, dove la passione per il

gelato si unisce alla continua ricerca della qualità e dell'eccellenza. Un luogo da visitare per deliziare il palato e vivere un'**esperienza di gusto** affacciati sulla fontana più famosa dell’Umbria.

L’Artigiano del Gelato
Piazza IV Novembre, 8 / Perugia
artigianodelgelatoperugia
@lartigianodelgelato_perugia

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

MAPEPA RESORT

ACCOMODATION
CHARMING SUITES

MAPEPA SPORT & FRIENDS
SPELLO · EST.2020

PLAYA
MAPEPA
POOL & FRIENDS

PADEL, BEACH VOLLEY
GIARDINO, PISCINA, BAR
PRANZO, APERITIVO

DA 38 ANNI LEADER NEL SETTORE DELL'EDUCAZIONE AMBIENTALE: GESENU HA COINVOLTO 10MILA STUDENTI NELLE SUE PROPOSTE DIDATTICHE DI QUEST'ANNO

Oltre **10mila studenti coinvolti** nelle **attività didattiche ambientali** che **Gesenu** progetta e attua da oltre 38 anni. Una vera e propria missione, quella dell'**educazione ambientale** che l'azienda porta avanti con orgoglio e professionalità, perfezionando nel tempo approcci accattivanti e costruendo una rete di riferimento con le scuole dei diversi territori.

Non solo in **Umbria**, dove i comuni interessati sono stati quelli di Perugia, Bastia Umbra, Todi, Torgiano e Bettona con un numero complessivo di 1821 alunni, 93 classi e 29 scuole che hanno visto la realizzazione del progetto **"Green Influencer"**, ma anche nel **Lazio** e in **Sardegna** in tutti i comuni dove opera il Gestore.

Nello specifico i tre comuni sardi di Monserrato, Sorso e Sassari e i quattro laziali di Ronciglione, Capranica, Sutri e Fiumicino hanno visto il coinvolgimento di 8416 alunni, 352 classi e 75 scuole con il progetto **"Rifiutour"**.

Il valore aggiunto dell'azienda è da sempre quello di sapere **adattare i vari progetti alle esigenze dei comuni** di riferimento,

diversificando in base alle necessità e mettendo al servizio delle nuove generazioni il proprio ***know-how***, insistendo sull'importanza della raccolta differenziata fin dai primi anni scolastici.

Ogni anno con maggior passione, creatività e ascolto delle esigenze dei singoli comuni e scuole, **Gesenu** con la sua offerta formativa contribuisce alla creazione di una solida **cultura ambientale** articolata in progetti didattici di promozione della **raccolta differenziata** o di miglioramento della qualità della stessa. Incontri diretti e materiali didattici specifici rappresentano solo alcune delle formule utilizzate per l'approccio con gli studenti al fine di diffondere una **maggiore consapevolezza del valore dei piccoli gesti** nel rispetto dell'ambiente.

Quest'anno i progetti sono stati due: **"Green Influencer"** che si è svolto come un invito agli studenti a far sentire la propria voce, "scendendo in campo" e diventando dei rappresentanti di messaggi positivi per l'ambiente, per dare il buon esempio ed **"influenzare" la comunità che li circonda**, offrendo ai ragazzi la possibilità di realizzare video, slogan, cartelloni o elaborati di riciclo creativo, per promuovere e diffondere le buone pratiche di riciclo e raccolta differenziata e **"Rifiutour"**, pensato come un **viaggio alla scoperta del riciclo** che ha accompagnato virtualmente alunni ed insegnanti in visita all'interno degli impianti di recupero. In questo modo i partecipanti hanno potuto vedere con i propri occhi tutta la filiera del riciclo e constatare l'importanza di una corretta raccolta differenziata: un'**esperienza unica e stimolante** per imparare a riconoscere le varie tipologie di materiali, comprendere quanti ne produciamo ogni giorno e scoprire come si trasformano in nuova materia.

L'impegno di **Gesenu Ambiente** parte dalla consapevolezza che **il rispetto per l'ambiente si impara tra i banchi di scuola**: solo trasmettendo alle giovani generazioni abitudini concrete e quotidiane di rispetto per l'ambiente si possono ottenere risultati concreti e cambiamenti comportamentali verso l'ambiente che ci circonda.

L'obiettivo di Gesenu è infatti non solo quello di informare bensì di **"Formare"** perché per l'azienda comunicare vuole dire **produrre "valore"** per la collettività, partendo proprio dalle nuove generazioni.

Summer TESTONE

TORTA AL TESTO | NORCINERIA | BRACERIA

Bevi, magna, Testone!

MAGNATESTONE.IT | MAGNATESTONE | #MAGNATESTONE

icri8.it

VENTO D'ESTATE... IN UMBRIA

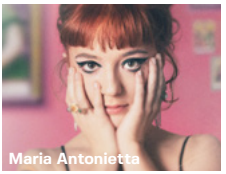
Tra musica, arte, divertimento ed eventi si aprono le porte una stagione magica per la nostra regione

L'**estate** non è solo una stagione, ma uno **stato d'animo** fatto di allegria, leggerezza, entusiasmo e voglia di vivere.
E l'**estate in Umbria** è da sempre un periodo magico.
Qui di seguito gli **eventi imperdibili** di una stagione tutta da vivere.. e da ascoltare.

Assisi - Dal 20 al 23 Luglio

RIVEROCK FESTIVAL

Daniele Silvestri


Maria Antonietta

Quest'anno il **Riverock Festival**, uno degli eventi di richiamo dell'estate assisana, si sposta nel luogo più evocativo del territorio: la **Rocca Maggiore**. Quest'anno la kermesse ha fortemente voluto diventare ancor più accessibile a tutti, saranno infatti **due le grandi serate a ingresso gratuito**. Gli unici due appuntamenti con ingresso a pagamento saranno quelli di **giovedì 20 luglio** con **Daniele Silvestri** e **domenica 23 luglio** con uno degli show ispirati agli anni 2000 più in voga del momento **Teenage Dream**.

Gli appuntamenti da non perdere:

21 LUGLIO

Lovegang 126, seminale collettivo composto da alcuni dei massimi esponenti della scena hip-hop italiana: Franco126, Ketama126, Pretty Solero, Drone126, Asp126, Ugo Borghetti e Nino B, che presenteranno *"Cristi e Diavoli"*, il loro primo album ufficiale, uscito lo scorso aprile.

22 LUGLIO

Doppio show dedicato a due assoluti punti di riferimento della scena alternative e cantautorale italiana: **Maria Antonietta** e **Dente**.

Programma completo: riverock.it

Dal 29 Giugno al 5 Luglio

TRASIMENO MUSIC FESTIVAL

Angela Hewitt

Torna uno dei **festival più prestigiosi** d'Europa.

Oltre **Angela Hewitt**, anche direttrice artistica del festival, si esibiranno altri interpreti della musica classica di fama internazionale: l'**Orchestra da Camera di Perugia**; **Jonathan Ferrucci**, **Julia Hamos**, **Mishka Rushdie Momen** (pianoforte); **Benjamin Schmid** (violino); **Riccardo Cellacchi** (flauto); **Joshua Hopkins** (baritono); **Tabea Debus** (flauto dolce); **Samuele Telari** (fisarmonica); **Petrit Çeku** (chitarra e mandolino); **Florian Eggner** (violoncello); **Bradley Smith** (tenore).

Programma completo: trasimenomusicfestival.com

Umbria - Dal 15 Luglio al 10 Settembre

SUONI CONTROVENTO

Itinerari estivi di cultura sostenibile

Mannarino

Fabio Concato

Concerti, talk, teatro, performance, incontri: **Suoni Controvento** è questo e tanto altro. Il **green festival estivo** offre una programmazione di vario tipo all'insegna della **sostenibilità** e del rispetto dei luoghi in cui si svolge. Gli **appuntamenti** sono diversi e **diffusi** in tutto il territorio umbro: concerti in quota con **panorami mozzafiato**, eventi nei caratteristici borghi della regione, **trekking letterari** con gli autori, giochi di gruppo all'aperto, **arte**, **degustazioni** e molto altro.

Alcuni appuntamenti:

22 Luglio - Pietralunga
EUGENIO FINARDI - MIRKO SIGNORILE - RAFFAELE CASARANO

26 Luglio - Gubbio
CARMEN SOUZA

3 Agosto - Assisi
SANTI FRANCESI

4 Agosto - Spoleto
MANNARINO

12 Agosto - Gualdo Tadino
CARMEN CONSOLI

10 Settembre - Montefalco
FABIO CONCATO

Programma completo: suonicontrovento.it

Todi - Dal 26 Agosto al 2 Settembre

TODI FESTIVAL

Ugo La Pietra

Un appuntamento culturale di altissimo livello e molto molto atteso. Con la direzione artistica di **Eugenio Guarducci** torna il **Todi Festival**. A firmare quest'anno il manifesto è **Ugo La Pietra**, uno dei **più complessi artisti del panorama italiano contemporaneo**, pittore, designer, architetto, scultore, ceramista, curatore di mostre, grafico e fondatore di riviste che hanno contribuito al dibattito critico su temi quali l'artigianato, la produzione industriale, il design e il concetto di abitabilità.

Nel momento in cui scriviamo **il programma** del Todi Festival non è stato reso noto, ma siamo convinti che questa **37ª edizione** sarà memorabile.

Per informazioni: todifestival.it

Dal 23 agosto al 7 settembre 2023
a Città di Castello e Alta Valle del Tevere

IL FESTIVAL DELLE NAZIONI CELEBRA L'ITALIA

ALBOROSIE

Con una speciale attenzione agli interpreti della nuova generazione e – dal punto di vista dei programmi artistici – con un focus sul periodo tra la fine dell'Ottocento e la seconda guerra mondiale, il **Festival delle Nazioni** quest'anno celebrerà l'**Italia**. La **56ª edizione** dell'importante manifestazione umbra – che si articolerà in 19 eventi principali e diverse iniziative collaterali – volgerà lo sguardo alla cultura del nostro Paese come di consueto indagandone le sue tante sfaccettature, e puntando i riflettori in particolare sulla temperie culturale e sulla produzione musicale scaturita dagli eventi cruciali di quel particolare momento storico. Non mancheranno progetti 'speciali', che intrecceranno musica e arte, come l'**omaggio a Signorelli e Perugino** nel cinquecentenario della morte; o la presenza di artisti internazionali di grande richiamo: su tutti l'**Atse Tewodros Project** nel concerto *Maqeda*, un'iniziativa coordinata dalla scrittrice e *performer* **Gabriella Ghermandi** che presenterà in prima italiana alcuni brani della musica tradizionale etiope; o ancora il concerto dell'osannato artista *reggae e rastafari* **Alborosie**, cantautore e *beatmaker* italiano naturalizzato giamaicano.

In estrema sintesi, saranno ospiti del Festival delle Nazioni 2023 l'**Ensemble Micrologus** con il progetto *Signorelli e Perugino. L'arte gentile e l'armonia splendida*; *e* **l'UmbriaEnsemble** con un concerto di musiche tra futurismo e passatismo. Spicca la presenza di due giovani ma già acclamati musicisti italiani, che si esibiranno in assolo: **il violinista Giuseppe Gibboni e il pianista Alexander Gadjiev**; così come quella del duo pianistico composto da Alberto Miodini e Pierapolo Maurizzi.

Edizione numero 56 per la storica manifestazione che si articolerà in 19 eventi e svariati appuntamenti collaterali

TRIO HERMES

C'è attesa per l'originale presenza dell'Atse Tewodros Project nel concerto *Maqeda,* un'iniziativa coordinata dalla scrittrice e *performer* Gabriella Ghermandi che presenterà in prima italiana alcuni brani della musica tradizionale etiope; e per il concerto di Alborosie, cantautore e *beatmaker*, artista *reggae e rastafari* italiano naturalizzato giamaicano. **Due le compagini orchestrali**: l'Orchestra Filarmonica Italiana e lo 'storico' complesso bandistico tifernate Filarmonica Giacomo Puccini; oltre alla Papillon Vintage Swing Band interprete la canzone italiana degli anni Trenta, Quaranta e Cinquanta. Debutteranno **due produzioni originali**: *Inquietudini ruggenti. L'inizio del colonialismo in Italia* con testi a cura di Caterina Casini e Fabio Mangolini e musiche di Mattia Novelli in prima esecuzione assoluta, realizzato in collaborazione con i Laboratori Permanenti di Sansepolcro; e *Ciondolino*, opera in forma di concerto liberamente ispirata al racconto di Luigi Bertelli su libretto di Enrico Paci, con le musiche in prima assoluta di Stefano Garau: questa produzione vedrà il coinvolgimento del sistema scolastico musicale di Città di Castello. **Quattro le formazioni giovanili** che animeranno la programmazione: il trio di fisarmoniche Sirius Accordion Trio, e tre formazioni violino, violoncello e pianoforte: il Trio Aeonium, il Trio Rigamonti e il Trio Hermes. **La canzone d'autore e la romanza da camera** del Novecento italiano saranno protagoniste nel recital del soprano Yuliya Poleshchuk, del mezzosoprano Tamari Kirakosova e del tenore Anzor Pilia, accompagnati al pianoforte da Valeria Picardi, per un evento in collaborazione con l'Accademia internazionale d'arte lirica di Osimo. Si rinnovano infine due progetti fiore all'occhiello del Festival delle Nazioni: il Concorso Alberto Burri per gruppi giovanili di musica da camera, giunto alla sesta edizione, e gli I*tinerari didattici musicali* con l'Orchestra e i solisti della Scuola Alighieri - Pascoli di Città di Castello.

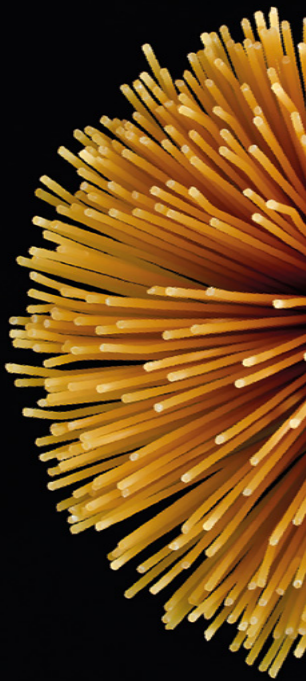
ANDREJ GRILC

Biglietti su www.vivaticket.it
Per informazioni: **www.festivalnazioni.com**

XXIV EDIZIONE

epta | CONFCOMMERCIO UMBRIA

I primi® d'Italia



FESTIVAL NAZIONALE
DEI PRIMI PIATTI

FOLIGNO

DAL **28** SETTEMBRE
AL **1** OTTOBRE **2023**

CON IL PATROCINIO E CONTRIBUTO DI

Regione Umbria | Provincia di Perugia | Comune di Foligno | CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA | CONFCOMMERCIO UMBRIA | Regione Umbria | VALLE UMBRA e SIBILLINI

P.S.R. per l'Umbria 2014 - 2022, Misura 19.3, Intervento "UMBRIA LASCIATI SORPRENDERE"

Foligno - Dal 28 Settembre al 1° Ottobre 2023

‘I PRIMI D’ITALIA’

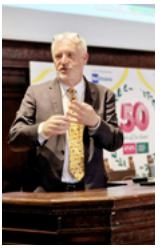
Il Festival nazionale dei Primi Piatti è alla sua 24° edizione

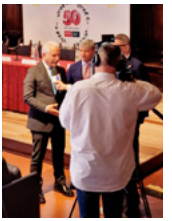
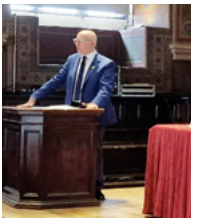
Sarà un tripudio di gusto, fantasia, spettacolo e tipicità la 24° edizione del **Festival nazionale dei Primi Piatti “I Primi d’Italia”**. L’evento, organizzato da **Epta Confcommercio Umbria**, è ormai appuntamento irrinunciabile per i golosi dello stivale e luogo di incontro tra produttori, consumatori, stampa specializzata e appassionati. Un’occasione di **promozione e valorizzazione dei prodotti agroalimentari** legati alla preparazione dei primi piatti, in particolare alle tipicità di eccellenza.
Foligno si trasformerà come ogni anno per quattro giorni nella capitale dei primi piatti ospitando le produzioni più significative dell’Umbria e dell’intera nazione: un mondo di **infinite suggestioni gastronomiche** che nel tempo ha saputo conquistare espositori e pubblico.
Nei **Villaggi del Gusto** saranno realizzate degustazioni continuative da vari territori italiani. Un Villaggio sarà dedicato, come di consueto, al **gluten free**.
Numerosi gli appuntamenti formativi all’Auditorium Santa Caterina: nei **‘Food experience’** i prodotti di eccellenza presentati dai produttori: i primi piatti realizzati saranno degustati dal pubblico in abbinamento con i vini del territorio, anch’essi raccontati direttamente dai produttori. Ricchissimo il programma delle serate **‘A Tavola con le Stelle’**, dove gli chef stellati proporranno un menù di primi piatti in abbinamento a vini prestigiosi per un percorso enogastronomico d’eccezione. Tra i nomi di quest’anno quelli dei Fratelli Serva, di Nikita Serghev e di Enrico Mazzaroni. Immancabile per bambini e famiglie la sezione **‘I Primi d’Italia Junior’** realizzata in collaborazione con FIDA. Sabato 30 settembre sarà la volta di **Peppone**, gastronauta del programma televisivo Linea verde su Rai Uno. Prevista anche una **serata di beneficenza** a favore della Caritas Diocesana di Foligno. Torneranno con il successo di sempre le mostre e i mercati disseminati nel centro storico di Foligno con i prodotti tipici e la **Boutique della Pasta** per l’edizione più ricca di sempre.

Appuntamento fra eccellenze alimentari, spettacoli e chef stellati. Tra gli ospiti Antonio Cabrini e Peppone

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

50 ANNI DI AFAS @Sala dei Notari, Perugia



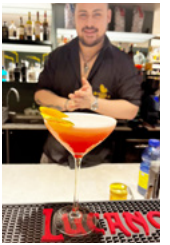



Bellezza naturale allo stato puro

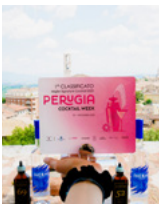
TOSTI
TOTAL BEAUTY
•salon•

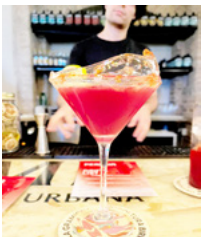
since 1973

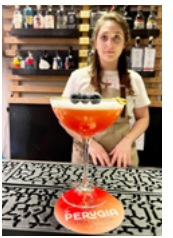
Via Gigliarelli, 71
Perugia - Case Bruciate
T. 075 5007346
www.tostitotalbeauty.com
Tosti Parrucchieri
Tosti Parrucchieri

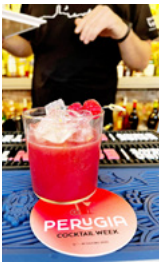


PERUGIA COCKTAIL WEEK 2023 @Season2









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

graphicmasters

stampa e packaging per eccellenza!

IL PRIMO TOCCO È SEMPRE IL TUO!

HappyTouch è una barriera che blocca la riproduzione di batteri e spore. Riduce del 99,9% la carica batterica presente sulla superficie dei prodotti stampati per garantire ad ogni tocco la massima sicurezza.

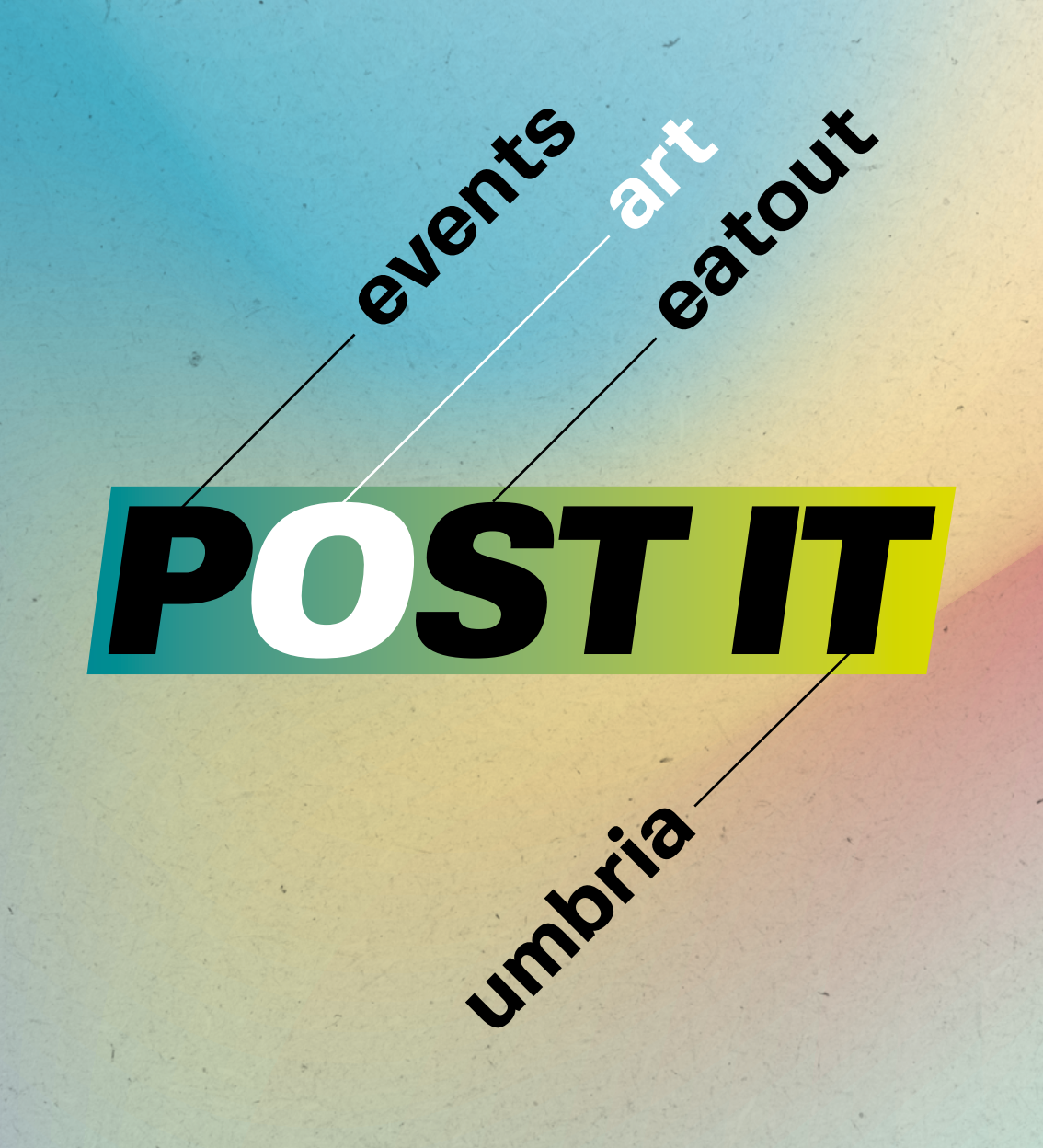
HAPPYTOUCH

H T

STAMPA ANTIBATTERICA E ANTIFORMINA

Graphicmasters Srl
Via A. Manna, 89/1/2/3
06132 - Sant'Andrea delle Fratte (PG)
+39 075 5271355
info@graphicmasters.it

www.graphicmasters.it


events
art
eatout
POST IT
umbria

10 LUG. // MIKA

Il grande ritorno di Mika a Umbria Jazz! Il 10 luglio sul palco dell'Arena Santa Giuliana per un concerto pieno di colori e di una personalissima leggerezza "pop".

Arena Santa Giuliana / Perugia

15 LUG. // ROSA CHEMICAL

Rosa Chemical, dopo il suo primo tour nei club, salirà sui palchi dei principali festival italiani. Il 15 luglio si esibirà a Gualdo Tadino all'interno della rassegna Estate Gualdese.

Gualdo Tadino

20 LUG. // DANIELE SILVESTRI

Dopo "Teatri X" Daniele Silvestri è pronto per "Estate X", una nuova tournée estiva lungo la Penisola. Silvestri, accompagnato dalla sua band, ritroverà sia le amate chitarre elettriche sia i brani più coinvolgenti e i ritmi serrati da grandi spazi.

Lyrick Summer Arena / Assisi

22 LUG. // DENTE

Dente, dopo il fortunato ritorno dal vivo nei club che ha accompagnato l'uscita del suo nuovo album "Hotel Souvenir", si esibirà live per tutta l'estate: ad Assisi, nella magica cornice della Rocca Maggiore.

Rocca Maggiore / Assisi

22 LUG. // CARL BRAVE

Carl Brave, producer e cantante romano, toccherà le piazze di tutta Italia con un tour annunciato dopo il lancio dell'ultimo singolo "Remember" che arriva a due anni di distanza dall'ultimo album. Ad aprire il concerto di Carl Brave sarà il rapper Sean Michael.

Piazza del Popolo /– Orvieto

29 LUG. // ANTONELLO VENDITTI E FRANCESCO DE GREGORI

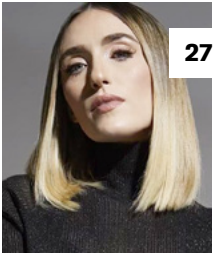
Venditti e De Gregori si esibiranno allo stadio comunale Checcarini di Marsciano il 29 luglio per una tappa del loro tour estivo. Una serata all'insegna della musica d'autore, tra le più importanti dei 21 anni del festival "Musica per i borghi".

Arena Alberto Checcarini / Marsciano

4 AGO. // MANNARINO

Tappa umbra e grande ritorno per Corde 2023, il nuovo tour di Mannarino, che arriva da un 2022 ricco di concerti, dopo un tour che ha toccato tutta Italia fino al gran finale all'Arena di Verona. Per la terza volta, dopo le edizioni del 2013 e 2015, Mannarino darà vita ad uno spettacolo totalmente rinnovato partendo dal concept Corde che mette al centro il suono degli strumenti a corda.

Teatro Romano / Spoleto



27 AGO. // MARA SATTEI

Il nuovo tour estivo di Mara Sattei mostra la sua dimensione naturale: quella del live è per Mara in cui poter rivelare tutte le facce del suo mondo musicale, cantando insieme ai suoi fan i brani del suo primo album "Universo" e tutti i successi nati dalla collaborazione con artisti e amici che hanno impreziosito il suo percorso artistico.

Anfiteatro Romano / Terni

Immagine: www.caos.museum / Foto: Steve Schapiro

DAL 29 GIU. AL 15 OTT. //
DAVID BOWIE
STEVE SCHAPIRO

America. Sogni. Diritti

70 scatti che raccontano il sodalizio personale, umano e artistico tra L'acclamata pop star David Bowie e il fotoreporter americano Steve Schapiro che attraverso la sua fotocamera ha testimoniato la società americana della seconda metà del secolo scorso.

Caos / Terni

DAL 7 AL 17 LUG. //
JAZZ CONTEST

La mostra di pittura di Walter Marin

In questa mostra rivivono i grandi interpreti della musica jazz. Opere indimenticabili che ci riportano alle atmosfere e agli ambienti di grandi musicisti che hanno fatto la storia del jazz.

Domus Pauperum
Corso Garibaldi / Perugia

Immagine: www.exibart.com / Foto: Vincenzo Del Franco

FINO AL 10 LUG. //

IL TEMPO SOSPESO, ISTANTI DI LUCE

Mostra fotografica di Vincenzo Del Franco

30 opere fotografiche in bianco e nero che immortalano istanti urbani milanesi e lombardi rubati e sottratti alla velocità del vivere in una metropoli. Le cose sospese sono quelle trovate per caso e raccolte dall'occhio di Vincenzo Del Franco.

Spazio CEC / Perugia

DAL 7 LUG. AL 27 AGO. //

UMBRIA JAZZ 1973-2023

I 50 anni di UJ in mostra

La Galleria Nazionale dell'Umbria festeggia il compleanno di Umbria Jazz con una mostra d'eccezione a cura di Carlo Pagnotta, direttore artistico di Umbria Jazz e Marco Pierini, direttore della GNU.

Galleria Nazionale dell'Umbria Perugia

Immagine: www.umbriajazz.it

SANMAGNO

paracucchiarmas.com

pasticceria gelateria artigianale caffetteria
pizzeria ristorante lounge bar

paracucchiarmas.com

Ogni momento è buono.

Via Daniele Manin 22 Foligno
www.sanmagnocaffe.it

Da **575 euro*** al mese con **Audi Value** e manutenzione inclusa.

Se garantiamo il valore futuro della tua Audi è perché lo progettiamo fin dall'inizio. Con Audi Value hai la sicurezza di guidare subito il modello che preferisci con la libertà di scegliere, dopo tre anni, se completare l'acquisto, restituirlo o sostituirlo, contando sul suo valore futuro. Scoprila nel nostro Showroom o su **audi.it**

TAN 6,99% - TAEG 7,82%
*Q4 e-tron 40 Business Advanced a € 60.540,00 (chiavi in mano IPT esclusa - compresa estensione di garanzia "Audi Extended Warranty" 1 anno / 60.000 km, grazie al contributo di Audi Italia e delle Concessionarie Audi che aderiscono all'iniziativa pari ad € 2.440,00. Prezzo applicato solo nel caso di acquisto della vettura con finanziamento Audi Financial Services. Prezzo di listino IVA inclusa € 62.980) - Anticipo € 19.579,52 - Finanziamento di € 41.305,48 in 35 rate da € 575 comprensive dei seguenti servizi in caso di adesione: Manutenzione Premium Care 24/40.000 24 Mesi 40.000 Km € 0. Interessi € 7.349,56 - TAN 6,99 % fisso - TAEG 7,82 % - Valore Futuro Garantito pari alla Rata Finale di € 28.530,04, per un chilometraggio totale massimo di 45.000 km - In caso di restituzione del veicolo eccedenza chilometrica 0,07 euro/km - Spese istruttoria pratica € 345 (incluse nell'importo totale del credito) - Importo totale del credito € 41.305,48 - Spese di incasso rata € 2,25 / mese - costo comunicazioni periodiche € 3. Imposta di bollo/sostitutiva € 103,26 - Importo totale dovuto dal richiedente € 48.842,30. Gli importi fin qui indicati sono da considerarsi IVA inclusa ove previsto - Informazioni europee di base/Fogli informativi e condizioni assicurative disponibili presso le Concessionarie Audi. Salvo approvazione Audi Financial Services. Offerta valida sino al 31/08/2023. La vettura raffigurata è puramente indicativa. Audi Financial Services è un marchio per la commercializzazione dei servizi finanziari e di mobilità condiviso da Volkswagen Financial Services S.p.A., Volkswagen Mobility Services S.p.A. e dalle succursali di Volkswagen Bank GmbH e Volkswagen Leasing GmbH in Italia. Il prodotto Audi Value è realizzato da Volkswagen Bank GmbH ed intermediato da Volkswagen Financial Services S.p.A.

Q4 40 e-tron Business Advanced. Consumo ciclo di prova combinato (WLTP): 16,6 – 19,6 kWh/100 km;
autonomia ciclo di prova combinato (WLTP): 434 – 528 km; emissioni CO_2 ciclo di prova combinato: 0 g/km.
I valori indicativi relativi al consumo di energia e alle emissioni di CO_2 sono rilevati dal Costruttore in base al metodo di omologazione WLTP (Regolamento UE 2017/1151 e successive modifiche e integrazioni).
I valori di emissioni CO_2 nel ciclo combinato sono rilevanti ai fini della verifica dell'eventuale applicazione dell'Ecotassa/Ecobonus, e relativo calcolo. Eventuali equipaggiamenti e accessori aggiuntivi, lo stile di guida e altri fattori non tecnici possono modificare i predetti valori. Per ulteriori informazioni sui predetti valori, vi invitiamo a rivolgervi alle Concessionarie Audi e a consultare il sito audi.it. È disponibile gratuitamente presso ogni Concessionaria una guida relativa al risparmio di carburante e alle emissioni di CO_2, che riporta i valori inerenti a tutti i nuovi modelli di veicoli.

Audi Autocentri Giustozzi
PERUGIA - FOLIGNO - TERNI - AREZZO
www.giustozziauto.com