



**PM?**



**L'ECONOMIA  
È UNA COSA  
SACRA**

**Fra' Giulio  
e Francesco Pace**

**#147**

**PM • PIACERE MAGAZINE**  
Settembre - Ottobre 2023

[www.piaceremagazine.it](http://www.piaceremagazine.it)



*Nuovo Grecale Trofeo.  
Everyday Exceptional*



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](mailto:infocdp@gruppodepoi.it)

[www.gruppodepoi.it](http://www.gruppodepoi.it)

Grecale Trofeo, Consumo di carburante in ciclo misto max (l/100km) 11,2; emissioni di CO<sub>2</sub> 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.

ARNALDO·CAPRAI

SPINNING  
BEAUTY

MONTAFALCO  
SAGRANTINO  
2013



[WWW.ARNALDOCAPRAI.IT](http://WWW.ARNALDOCAPRAI.IT)

SCOPRI IL PROGETTO





**BERNULIA X ARNALDO CAPRAI**

# Recarlo



Anniversary More

STILE, MODERNITÀ  
E AMORE PER I DETTAGLI.

# MARZIOLI

---

## GIOIELLI

[WWW.MARZIOLIGIOIELLI.COM](http://WWW.MARZIOLIGIOIELLI.COM)

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



# okkio

OTTICA & CONTATTOLOGIA

## **FOLIGNO**

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

## **BASTIA UMBRA**

Viale Roma 103 - T. 075 3769320

## **NOCERA UMBRA**

Piazza Umberto I - T. 0742 81446

## **GUALDO TADINO**

Via Flaminia Nord - T. 075 9108200



Okkio Occhialeria



345 0397426

[otticaokkio.it](http://otticaokkio.it)

MESE DELLA PREVENZIONE



*Controllo Gratuito  
della Vista*



# Latte +

## TRASFORMA LA TUA PASSIONE **IN PROFESSIONE**

Portiamo un nuovo concept di formazione professionalizzante a Perugia nel campo della COMUNICAZIONE PUBBLICITARIA a 360 gradi.

I nostri corsi teorico-pratici erogati direttamente nella nuova sala didattica sono in grado di cambiare marcia al tuo FUTURO LAVORATIVO.

## ISCRIZIONE CORSI **DA SETTEMBRE 2023**

### **CORSO BASE GRAPHIC DESIGN**

Si rivolge a chi vuole diventare un professionista del campo della progettazione grafica. Questo corso è lo strumento che serve per entrarci con teoria e pratica DI QUALITÀ ed affermarsi nel settore del design. Un corso innovativo, agile: Accessibile a tutti.

### **CORSO AVANZATO GRAPHIC DESIGN**

Si rivolge a chi ha fatto il corso base, chi ha nozioni medie di utilizzo di PS, AI e ID e conosce i concetti del branding e del processo creativo. Sarà possibile acquisire un metodo operativo efficace per la composizione grafica di illustrazioni vettoriali complesse, manipolare correttamente file di tipo immagine e gestire professionalmente progetti editoriali. Saranno sviluppati questi concetti portandoli ad un livello maggiore di approfondimento.

### **CORSO AVANZATO GRAPHIC INSTALLER**

Ideato da Grafox, leader del settore in allestimenti e stampe, il corso si rivolge a tutti coloro che desiderano avvicinarsi al mondo delle pellicole da stampa digitale e da intaglio ed impararne le tecniche base spendibili da subito. Grazie al nostro docente Daniele, professionista nel campo da oltre 15 anni che effettuerà lezioni teorico-pratiche di alto livello, questo corso può seriamente rappresentare una svolta lavorativa importante.



# la + + e +



## FORMATI E LAVORA

### PROGRAMMA BASE GRAPHIC DESIGN

- BRAND E COMUNICAZIONE
- CENNI STORICI
- L'IMPORTANZA DELL'APPARIRE
- ANALISI CASE HISTORY
- STRUMENTI DI COMUNICAZIONE
- MARCHIO NAMING, PAYOFF, CLAIM
- IL DESIGN BRIEFING
- ROLEPLAY AGENZIA/CLIENTE
- BRAND MANUAL E GUIDELINES CORPORATE IDENTITY
- LA RICERCA
- VISUAL MAPPING E MOODBOARD
- ANALISI CASE HISTORY
- IL CONCEPT
- IL PROCESSO CREATIVO
- FONT E COLORI
- L'IMPORTANZA DEL LAYOUT
- COSTRUZIONE DELL'IMMAGINE (LAB)
- PRESENTAZIONE FINALE LAVORI
- GRAFICA VETTORIALE
- GRAFICA RASTER
- GESTIONE DEL COLORE
- ADOBE ILLUSTRATOR
- IL SEGNO
- INTRO, STRUMENTI, FUNZIONI PS
- IL PIXEL
- INTRO, STRUMENTI, FUNZIONI AI
- IL PRODOTTO EDITORIALE
- INTRO, STRUMENTI, FUNZIONI
- IMPAGINAZIONE, GRIGLIE E SPAZI
- FORMATO FILE
- GRAFICI
- I SUPPORTI
- PRESTAMPA
- STAMPA OFFSET
- STAMPA DIGITALE

### PROGRAMMA AVANZATO GRAPHIC DESIGN

- RIEPILOGO FUNZIONALITÀ DI AI, PS, ID
- APPROFONDIMENTO UTILIZZO DEGLI STRUMENTI
- PALETTE, COLORE E STILI
- SFUMATURE, SIMBOLI E PATTERN
- EFFETTI E FILTRI
- DISTORSIONI
- AZIONI E ALTERAZIONI
- MASCHERE DI LIVELLO,
- VETTORIALI E DI RITAGLIO
- OGGETTI AVANZATI
- LIBRERIE, SOMMARI E INDICI
- ELENCHI E TABELLE
- NEURAL FILTERS
- RIEPILOGO BRANDING E CONCETTI AVANZATI DI APPLICAZIONI
- GESTIONE BRIEFING
- SVILUPPO CONCEPT
- VALUTAZIONE CASE HISTORY
- IL RESTYLING DEL LOGO
- PROGETTAZIONE DI UN RESTYLING BASATO SU LOGO ESISTENTE
- IL RESTYLING DI UN'IDENTITÀ DI MARCA
- PROGETTAZIONE DI UN RESTYLING DI UN'IDENTITÀ DI MARCA ESISTENTE
- IL LAYOUT
- CENNI SULLO STILE DI LAYOUT E SUE APPLICAZIONI
- IMPAGINAZIONE EDITORIALE
- PROGETTAZIONE DI UN BOOK DI SETTORE
- PRESENTAZIONE FINALE LAVORI



Nuova KONA Full Hybrid.  
Tua da €189\* al mese  
grazie al finanziamento  
Super Hyundai Plus.



# Nuova KONA Full Hybrid.

Live unlimited.

L'attesa è finita. Nuova KONA è arrivata. Scopri tutte le grandi novità e i suoi consumi ridotti. Ti aspettiamo nei nostri showroom e su [hyundai.it](https://www.hyundai.it)

Anticipo € 6.730 - 36 rate da € 189 al mese - Valore Futuro Garantito € 22.080  
Prezzo promo € 31.600 - Importo dovuto dal consumatore escluso  
anticipo € 29.090 - TAN 4,95% (tasso fisso) - TAEG 6,00%

Hyundai verso la Carbon Neutrality entro il 2045



**Toy Motor**  
Via Corcianese, 30 - Perugia (PG)  
Tel. 075.5270611  
[info@toymotor.it](mailto:info@toymotor.it) - [www.toymotor.it](https://www.toymotor.it)



**5 ANNI** Garanzia Km illimitati \*\*

**8 ANNI** 160.000 km Batteria Garantita \*\*\*

Annuncio promozionale. Gamma Nuova KONA HEV: consumi l/100km (ciclo medio combinato WLTP correlato) da 4,6544 a 4,765. Emissioni CO<sub>2</sub> (g/km) da 103,1 a 108,3. Valori di emissioni calcolati secondo gli ultimi dati omologati disponibili, da verificare con il tuo concessionario Hyundai di fiducia. In ogni caso, per i valori di emissioni fa fede il COC. Offerta valida dal 01/09/2023 fino al 30/09/2023 presso le Concessionarie aderenti e con Contributo Hyundai per un vantaggio totale cliente di € 2.900 (vantaggi massimi calcolati sul prezzo di listino) così composto: € 1.700 Hyundai Promo Finanziaria e € 1.150 con permuta o rottamazione a fronte del download del Voucher dedicato. Offerta valida con finanziamento Super Hyundai Plus. Esempio di finanziamento Nuova Kona HEV 2-Line. Prezzo di Listino €34.500, IPT e PPU esclusi, prezzo promo valido a fronte dell'acquisto del veicolo. Anticipo € 6.730; importo totale del credito € 24.870; max-rata finale pari al Valore Garantito Futuro di € 22.080,00 (se il cliente decide di tenere il veicolo); importo totale dovuto dal consumatore (escluso l'anticipo) € 29.090,62 da restituire in 36 rate mensili (ognuna di € 809,19 oltre la max-rata finale). TAN 4,95% (tasso fisso) - TAEG 6,00% (tasso fisso). Spese comprese nel costo totale del credito: interessi € 3.612,16, istruttoria € 395, incasso rata € 3,90 cad., a mezzo SDD, produzione e invio lettera conferma contratto €1; comunicazione periodica annuale €1 cad.; imposta sostitutiva: €63,16; per un chilometraggio totale massimo pari a 30.000 km; in caso di restituzione/sostituzione del veicolo, verrà applicato un costo esubero km pari a 0,10€/km. Condizioni contrattuali ed economiche nelle "Informazioni europee di base sul credito ai consumatori" presso i concessionari e sul sito [www.hyundaicapitalitaly.com/](https://www.hyundaicapitalitaly.com/) area-trasparenza.it da leggere prima della sottoscrizione delle spese. Salvo approvazione di HGBE GmbH Italy. Ai sensi del D.lgs. n. 26/2023 si precisa che l'ultimo prezzo promozionale della medesima versione nei 30 giorni precedenti all'inizio del presente annuncio pubblicitario era di € 31.400 (in caso di finanziamento Super Hyundai Plus) e di € 32.350 (senza finanziamento). \*\*Condizioni e limiti della garanzia Hyundai su [www.hyundai.it/it/serviziopostvendita/5anni.aspx](https://www.hyundai.it/it/serviziopostvendita/5anni.aspx). Tale Garanzia proposta non si estende a tutte le componenti delle autovetture e può variare a seconda della destinazione del veicolo. La Garanzia Hyundai di 5 Anni a Chilometri Illimitati si applica esclusivamente ai veicoli Hyundai venduti al cliente finale da un Rivenditore Autorizzato Hyundai, come specificato dalle condizioni contrattuali contenute nel libretto di garanzia. \*\*\*Hyundai offre una garanzia di 8 anni o 160.000 km sulla batteria ad alta tensione agli ioni polimerici di litio.

# L'editoriale

di Matteo Grandi →  @matteograndi



## Volete disintossicarvi dai social? Sui social troverete un milione di suggerimenti. La cura sta dentro la malattia. (Ambrogio Borsani)

Ogni minuto che passa sul web vengono effettuate **5,9 milioni di ricerche su Google**, ci si scambiano **232 milioni di messaggi di posta elettronica**, su **Amazon** vengono spesi **412mila euro**.

Solo su Amazon. Ogni singolo minuto. E i social? In 60 secondi vengono effettuati **1,1 milioni di swipe su Tinder**, pubblicati **66mila nuovi post su Instagram**, condivisi **1,7 milioni di contenuti su Facebook** mentre su **YouTube** vengono caricate **500 ore di video al minuto**. Che sembra un paradosso matematico ma non lo è.

Basta questa rapida **analisi quantitativa** del contesto per comprendere che esiste un **tema qualitativo** relativo alla **tipologia di contenuti**

**postati in rete** centrale e dirimente. Un tema che si intreccia con il nostro **diritto** a un **ecosistema digitale più sicuro** e con il **diritto dei content creator** di **non vedere compressa la propria libertà d'espressione**.

Fino a che punto questi due diritti sono conciliabili e dove entrano in conflitto? E quando entrano in conflitto quale deve prevalere?

È per approfondire le dinamiche della **nostra presenza digitale** e per confrontarsi su questo grande **dilemma contemporaneo** che con l'**Associazione Culturale Luna** abbiamo deciso di organizzare a Perugia il prossimo 23 settembre l'evento pubblico **"La Sostenibilità Virale – Social e**

**Responsabilità, Temi etici del contemporaneo"** (vedi pag. 54 e seguenti) con un parterre di relatori da tutta Italia che daranno profondità, luce e spessore all'argomento.

L'autunno è tempo di grandi eventi per il nostro territorio. Parla chiaro in tal senso la nostra copertina dedicata all'**Economic Challenge**, straordinario momento di confronto per una società più sostenibile, appuntamento che quest'anno si terrà nella straordinaria cornice di Assisi il 28 e 29 settembre. E poi, naturalmente, **Eurochocolate**. Non a caso *dulcis in fundo*.

Tra **virtuale** e **reale** ci sarà di che **nutrire anima e corpo**.

# PM #147 • contents



**38**

**Federica  
Cappelletti**



**44**

**Il Fantastico  
mondo di Wal**



**48**

**Marco  
Pierini**

---

## **PM • Piacere Magazine**

Anno 19 n°147

Settembre - Ottobre 2023

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

## **Direttore Responsabile**

Matteo Grandi

## **Editore**

Big Projects

SEDE OPERATIVA:

BRAND CULTURALE

Via della Luna, 17 - Perugia

Tel/Fax 075 6975877

piacere@piacere magazine.it

## **Stampa**

Graphic Masters

Via Aldo Manna, 89/1/2 - Perugia

info@graphicmasters.it

## **Progetto Grafico**

**e Impaginazione**

Brainleaf Communication

info@brainleaf.eu

brainleaf.eu

# PM #147 • contents

**28** • Un giorno all'Abbazia di San Pietro

**30** • La compagnia del gelso

**54** • La Sostenibilità virale

**72** • Bettona Crossing

**86** • Gin Todi

**90** • Disneyland Paris

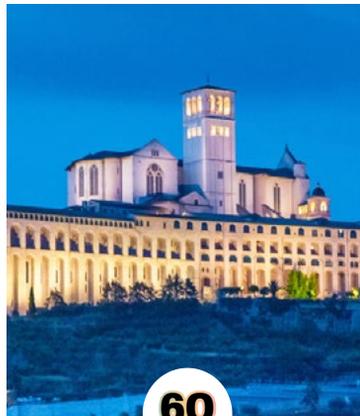
**94** • Umbria Bike & Run Show

**100** • Emergente Umbria Day



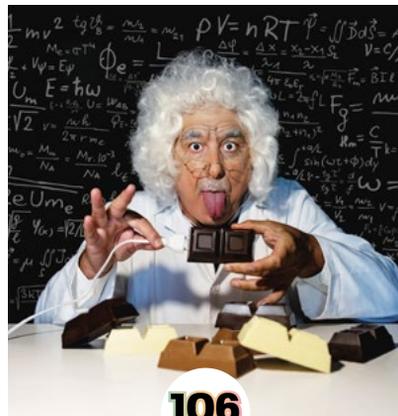
**58**

Virgilio Puletti



**60**

L'Economic Challenge 2023 ad Assisi



**106**

Eurochocolate 2023

# AREA4

GROUP



## ALLENAMENTO E BENESSERE INDOOR E OUTDOOR

 075 850 7057 / Whatsapp +39 353 4269855

 Via Sacco e Vanzetti 16, Bastia Umbra -

 info@area4gym.it / www.area4gym.it





SIGNORE & SIGNORI

# La Carne



Le nostre carni a Km 0 sono lo spettacolare risultato di un allevamento radicale, quindi senza compromessi in nessuna fase di produzione. Solo razze locali allevate con foraggio a Km 0 (no OGM), in giusti spazi di vita nel rispetto degli animali e dell'ambiente, macellate e lavorate con esperienza e cura maniacale.



*Cesare*  
» A SPELLO «

RISTORANTE, BRACERIA, PIZZERIA & SUSHI

Via Navello, 26 - Spello (PG)

☎ 348 8634496

📷 ⓘ [cesareaspello.it](http://cesareaspello.it)

# La linea d'ombra



di Claudia Alfonso → @claelly

## QUANDO LA SPERANZA A VOLTE VACILLA

Aveva 39 anni. Una figlia. È stata **uccisa** con due colpi di fucile. Dall'ex marito.

Aveva 29 anni. Era **incinta** al settimo mese. È stata **uccisa** con oltre 30 coltellate, dopo aver subito un tentato avvelenamento con del veleno per topi. Dal compagno.

A Palermo una ragazza è stata **stuprata** da 7 ragazzi.

A Caivano due cugine di 13 e 14 sono state **violate** da un gruppo di ragazzi. Ripetutamente.

La **lista** sarebbe più **lunga**. L'elenco di **femicidi**, di **stupri** sarebbe ancora più nutrito. Dal 1° gennaio al 23 Luglio 2023 da un report del Viminale emerge un dato inquietante:

184 sono stati gli omicidi, 65 donne, 52 delle quali uccise dal compagno, dall'ex e comunque in **ambito familiare**.

Si parla di ragazzi figli del **patriarcato**.

Di **problema culturale**. Si cercano colpe e colpevoli, social, genitori, scuola.

Ma parliamoci chiaro, quello a cui stiamo assistendo sta diventando sempre di più una **piaga sociale** preoccupante. Una deriva inquietante della società.

Ma la sensazione che ho è quella che nonostante questi temi occupino quotidianamente intere pagine di giornali, siano al centro di numerosi programmi televisivi, siano quotidianamente protagonisti del dibattito social, non ci siano vere e proprie **azioni di contrasto**, concrete e tangibili di prevenzione e di condanna.

La questione si fa sempre più grande e rimangono sempre pochi e inefficaci gli strumenti della **giustizia**.

Una **donna** in Italia purtroppo non si sente al sicuro. E, può sembrare paradossale, non si sente al sicuro neanche nei paesi del nord Europa, quelli che sulla parità di genere sono culturalmente molto più avanti di noi. Lo chiamano il "paradosso nordico". E dietro al paradosso **augmenta il timore**. La natura vince sulla cultura. L'orco, il carnefice, l'abuso, la legge del più forte, sono sempre esistiti, resistendo a ogni contesto.

Ciononostante tendere a un mondo più sicuro è e resta un nostro **diritto**. Da donna, e da madre, non abbasserò mai la guardia. **Ma la speranza a volte vacilla.**



# Lo sport ha molto da insegnare.



Aiutiamo la scuola da oltre 40 anni, supportando la didattica con percorsi di educazione al **Consumo Consapevole** e alla **Cittadinanza Attiva**. Il nostro messaggio unisce la scuola allo sport, perché entrambi insegnano dei valori universali come inclusione, altruismo, autostima, rispetto della diversità. **Dal 31 agosto all'8 novembre puoi contribuire anche tu** raccogliendo i **Buoni Coop per la Scuola, 1 ogni 15 Euro di spesa**. Grazie ai buoni raccolti regaleremo alle scuole materiali didattici, informatici e tante attrezzature utili per le attività sportive a scuola.

Scopri di più su [cooperlascuola.it](https://cooperlascuola.it)



UNA BUONA SPESA PUÒ CAMBIARE IL MONDO

LA **coop** SEI TU.

# Fast good



di Jacopo Cossater →  @jacopocossater

## ALL'UMBRIA DEL VINO MANCA UNA SOLIDA BASE BIBLIOGRAFICA CONTEMPORANEA

Scrivo questo pezzo dall'aeroporto di Catania dove tra circa un'ora mi imbarcherò per il comodissimo volo che mi riporterà a Perugia, a casa. Sono stato 5 giorni sull'**Etna** con base a **Milo**, piccolo paese sul versante orientale del vulcano famoso per la **qualità dei suoi vini, soprattutto bianchi**. Se i rossi più celebrati vengono dal versante settentrionale è infatti qui e in particolare tra le contrade **Caselle e Rinazzo** che il carricante dà il meglio di sé. È qui che il più famoso **vitigno bianco etneo** trova una delle sue zone di elezione, da cui derivano vini di particolare finezza, spessore, longevità.

In questi giorni di **degustazioni, visite, masterclass** più di una volta mi sono trovato a consultare almeno tre fonti, tutte validis-

sime. La **mappa** delle **contrade di Xiaowen Huang**, divulgatrice che ha trascorso settimane nel recuperare le mappe catastali di tutti i comuni all'interno della denominazione Etna per riuscire a definirne con maggior precisione possibile i **confini**. La mappa del locale consorzio di tutela, seppur valida per un primo approccio, risulta infatti meno precisa. Uno strumento fondamentale. *I vini del vulcano*, libro del famoso produttore ed enologo **Salvo Foti** che da anni, più di chiunque altro, si occupa di mettere su carta la sua pluridecennale esperienza sull'Etna. Un libro che ripercorre non solo la **storia della viticoltura** etnea ma anche le **caratteristiche** dei vari versanti, dei suoi comuni, delle sue tante contrade. Infine *I nuovi vini dell'Etna*, libro di recente pubblicazione di **Benjamin North Spencer** che ripercorre la grande crescita che ha vissuto questo specifico territorio negli ultimi trent'anni.

Al netto della grande attrattività che l'Etna è più in generale la Sicilia esercita nei confronti del pubblico internazionale questi sono **strumenti essenziali per comprendere meglio un territorio**, non solo per gli appassionati ma anche e soprattutto per gli operatori e per gli stessi produttori che quel territorio lo abitano. Un esempio molto specifico che però si potrebbe replicare per diverse altre denominazioni italiane, da nord a sud, che possono contare su una bibliografia più o meno ricca. In **Umbria** non c'è **niente di tutto questo**, e penso in particolare all'unica area che a livello produttivo e mediatico meriterebbe attenzioni di questo tipo, capaci di affrontare tante questioni aperte: **Montefalco**.

# GREAT SHOW!

DOMENICA 24 SETTEMBRE, ALLE 17, NON PERDERTI LO SPETTACOLO

DELLA STAR DI YOUTUBE PIÙ AMATA DAI BAMBINI\*.



ProArtist



QUOSOR  
VILLAGE

#SHOPPIMENTO - Shopping e divertimento.



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

## LA RIGENERAZIONE URBANA

Per rigenerazione urbana si intende un insieme di azioni volte al **recupero e alla riqualificazione di uno spazio urbano dismesso o abbandonato**. Il processo di rigenerazione avviene tramite interventi di recupero a livello di edifici, infrastrutture e servizi, **limitando così il consumo di suolo** per costruire nuove edificazioni. Rigenerare permette inoltre alla comunità di riappropriarsi e di rivivere nuovamente gli spazi rigenerati, con evidenti **miglioramenti nella qualità della vita e nella sfera sociale, economica e ambientale**.

Alla rigenerazione urbana sono destinati **ingenti finanziamenti** per i prossimi anni: ad esempio il **PNRRR stanZIA ben 3,4 miliardi di euro** per progetti che mirino al miglioramento del decoro urbano, dell'ambiente e del tessuto sociale, mentre la Legge di Bilancio 2022 ha reso possibile l'emanazione di un **bando per la Rigenerazione Urbana dei Comuni italiani** con una dotazione finanziaria di 300 milioni di euro. Anche la Commissione europea ha lanciato un programma denominato **New European Bauhaus** per ridisegnare l'Europa

in modo più sostenibile e inclusivo. Il programma, nell'ambito del **Green Deal europeo**, guida la trasformazione delle città attraverso la sostenibilità, l'estetica e l'inclusione, per re-immaginare una vita sostenibile in Europa attraverso il contributo di cittadini, esperti, imprese e istituzioni.

In Italia vi sono già numerosi **esempi di rigenerazione urbana**: ex fabbriche, carceri, ed edifici pubblici e privati abbandonati sono diventati luoghi per la cultura, l'arte, l'intrattenimento, l'istruzione. Si possono menzionare le **Officine Grandi Riparazioni a Torino** (ex fabbrica ora divenuto un hub multifunzionale per mostre, spettacoli, ristorazione, start up innovative) o l'**Hangar Bicocca a Milano** (ex stabilimento Pirelli, ora sede di spettacolari mostre ed installazioni di arte contemporanea) o ancora l'**ex Mattatoio a Roma** (ora sede del MACRO - museo di arte contemporanea di Roma e del dipartimento di architettura dell'Università Roma Tre).

E molti progetti sono in corso: il Comune di Milano ha redatto l'**Atlante della Rigenerazione urbana**, la prima mappa interattiva che restituisce una visione d'insieme degli oltre 100 progetti in corso in città, a **Padova** l'ex carcere diventerà un grande spazio espositivo per il design e l'arte contemporanea, a Livorno un ex stabilimento termale diventerà sede del progetto "Gli Uffici diffusi" ed infine a **Bari** è previsto un intervento di rigenerazione del quartiere San Paolo attraverso interventi di arte pubblica.

E a Perugia? Sono molti gli spazi abbandonati nel capoluogo umbro che meriterebbero nuova linfa vitale, quali l'**ex cinema Lilli**, l'**ex carcere a Piazza Partigiani**, la caserma a piazza Ferri, mentre altre operazioni di rigenerazione urbana non hanno avuto particolare fortuna (**Mercato Coperto**, **Monteluca** ed **ex Tabacchi**) e sono in attesa di completamento. I futuri candidati sindaci battano un colpo...

**Vieni a cena  
in centro!**  
Il parcheggio  
lo paghiamo noi.

*il Bistrot.*



# Poet's Corner



di David Mannaioli

Non c'è **tatuaggio** più bello  
Di quello delle tue rughe  
Dove ci sono **anch' io**  
Vicino ai sorrisi  
---

## Luci e ombre

Sulle case di Perugia  
Il mio sguardo come un gatto  
Cammina sopra le tegole dei tetti  
E una pallida **luce lunare**  
Illumina lei  
La regina della notte  
Che passa sopra il ponte millenario  
Senza accorgersi di nulla  
Come fosse tutta normale  
La **bellezza** che mi spiazza  
Che mi fa vivere e sognare  
---

Nella **prossima vita** nascerò **vecchio**  
E diventerò bambino  
Sarà tutto più facile  
Tutto più giusto  
Quasi **divino**  
E madre mia  
Mi addormenterò fra le tue braccia  
Ed anche la morte sarà bella  
Perché piangerò **lacrime di vita**  
Prima di entrare nella tua  
Per poi dissolvermi  
In un **mondo infinito**  
---

Le più belle **serate**  
Le ho passate a fare niente  
A guardare le **stelle**  
A spasso coi cani  
Una parola  
Ascoltando i grilli  
Appoggiato alle lenzuola  
Poi giù verso bei **sogni**  
Che ora non **ricordo**  
Ma erano tanti



## IL BLOG del dott. Lattanzi

# DA DOVE INIZIARE UNA DIETA?

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



La definizione di dieta, parola derivata dal termine latino *dieta*, derivato a sua volta dal termine greco, *diaita*, «stile di vita», riferito in modo particolare all'assunzione di cibo, indica l'insieme degli alimenti che gli animali e gli esseri umani assumono abitualmente per nutrirsi. Un calcolo semplice: **peso**, in chilo-

grammi, **diviso per il quadrato dell'altezza**, in metri. Ed ecco il **BMI** o **indice di massa corporea**, **IMC** in italiano, un numero obsoleto utilizzato come indicatore del nostro stato di pesoforma. Generalmente si crede che soltanto un indice di massa corporea elevato, che va dal sovrappeso all'obesità, possa aumentare i pericoli per la salute. In realtà essi possono essere presenti anche quando si è

al di sotto del **normopeso**: infatti la relazione tra BMI e mortalità segue una curva a J, con rischio di mortalità elevato in corrispondenza del sottopeso e del sovrappeso/obesità. L'**IMC** è semplicemente un **rapporto tra peso e altezza** precisamente il quadrato dell'altezza e non distingue, dunque, tra un identico peso fatto di muscoli o di grasso, mentre i **valori di massa grassa e magra** sono molto più strettamente correlati con rischio cardiovascolare e altre patologie. Se pensiamo a un uomo flaccido con un gran pancione e a un altro con lo stesso peso e altezza, ma con muscoli da body builder, ci rendiamo subito conto dell'inutilità del BMI nel determinare lo stato di forma di un individuo. In pratica l'**IMC non tiene assolutamente conto della composizione corporea** del singolo individuo. Per esempio, nel corso della vita una persona può mantenere peso e indice IMC stabili, ma **cambiare** composizione corporea e dunque avere differenti percentuali di massa grassa, massa magra e acqua corporea.

Ci sono delle variazioni nella composizione corporea che insorgono e tendono a essere sempre più evidenti con l'**avanzare dell'età**. A parità di peso, invecchiando, la massa grassa aumenta a scapito della massa magra. Viceversa un atleta professionista dalla massa corporea importante, che potrebbe portarlo ad avere un IMC compatibile con classificazione di **sovrappeso/obesità**, non risulterà né sovrappeso né obeso perché la sua percentuale di massa grassa sarà ridotta, mentre quella magra, massa muscolare, sarà in proporzione più elevata. Oggi il dato reale dello stato fisico di un soggetto dovrebbe essere valutato con l'**impedenziometria**, una **metodica non invasiva** che consente di analizzare la composizione corporea in pochi secondi grazie alla rilevazione dell'impedenza, ovvero della "resistenza" opposta dall'organismo al passaggio di una corrente elettrica alternata di bassa frequenza. La corrente viene veicolata da elettrodi in gel posti sulla mano e sul piede. Dall'analisi dei dati è possibile controllare lo **stato di idratazione** del soggetto, lo **stato nutrizionale e metabolico**, il rapporto tra i vari tessuti, la massa biologicamente attiva e quindi il **metabolismo** basale con buona precisione. Grazie a ciò è possibile individuare eventuali squilibri

e scegliere il modo migliore per intervenire, variando per esempio l'alimentazione e/o l'allenamento. Un dato fondamentale rilevato dall'impedenziometro è il metabolismo basale di un individuo, anche per capire se le **calorie** assunte con gli alimenti vengono consumate interamente o solo parzialmente in quanto quelle non consumate vanno ad aumentare le riserve di grasso corporeo. Lo strumento ci permette rapidamente di **calcolare massa grassa e massa magra** presente nell'individuo, il suo stato di idratazione e il suo metabolismo basale in condizione di riposo, il livello di grasso viscerale, il **grasso pericoloso**, quello che si accumula tra la parete addominale e gli organi fino a portare il paziente ad una patologia nota oggi come sindrome metabolica. Tutti questi valori permettono di calcolare la quantità di calorie da assumere per raggiungere o mantenere il proprio **stato di forma**, soprattutto per ridurre livello di grasso viscerale, al fine di non incorrere in complicazioni patologiche quali diabete, obesità e ipertensione arteriosa. È **consigliabile per tutti** eseguire una misurazione impedenziometrica a prescindere se si voglia o meno iniziare un **programma alimentare**: già il dato rilevato, analizzato da un **professionista** ci racconta il nostro stato di salute. ©



## Farmacia "Le Fornaci"

Parco Commerciale Le Fornaci  
Via F.lli Brizzarelli, 17  
Marsciano (Pg)  
Tel. 075 8749453  
[www.farmacialefornaci.it](http://www.farmacialefornaci.it)  
APERTI TUTTO L'ANNO, di ogni ANNO



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

**SEGUI IL BLOG:**

[farmacialefornaci.wordpress.com](http://farmacialefornaci.wordpress.com)

[farmacialefornaci@gmail.com](mailto:farmacialefornaci@gmail.com)

T. 075.8749453

 [farmacia le fornaci](#)

 [farmacia fornaci](#)



# Gran-Tour Perugia



di Maria Elisa Giulietti

## UN GIORNO IN MONASTERO, ALL'ABBZIA DI SAN PIETRO

L'Abbazia benedettina di san Pietro è un luogo straordinario, un monastero benedettino nel cuore di Perugia con più di mille anni di storia alle sue spalle.

Venne fondata nel 969 d.C. da Pietro Vincioli, un nobile perugino che ricevette in dono dal vescovo Modesto quest'area che all'epoca era "extra moenia" cioè fuori le mura. Ben presto l'Abbazia di San Pietro divenne ricca e potente e estese i propri possedimenti fin verso il lago Trasimeno e verso il fiume Tevere.

Questo luogo sacro ha ospitato centinaia di monaci che, seguendo la regola di San Benedetto da Norcia, scandivano la propria giornata seguendo il motto "ora et labora".

Nei momenti di massimo splendore, a San Pietro sono vissuti ben **300 monaci** che vi soggiornavano per seguire la scuola di **teologia** la cui fama travalicava i confini nazionali. L'importanza ed il **prestigio** di questa abbazia è testimoniato dalla presenza di ben **tre chiostri**, ma il secondo, quello centrale è il vero cuore pulsante del monastero, in cui si affacciano i luoghi più importanti: la **Sala del Capitolo**, il **refettorio**, lo **scriptorium** e le aule di studio della scuola di Teologia (quella di Filosofia, di Teologia e di Logica).

Il vero **tesoro** del monastero è la **chiesa**, seconda solo alla Galleria Nazionale dell'Umbria per numero e importanza di opere d'arte conservate. Passeggiando tra i colonnati e le cappelle laterali, lo sguardo viene rapito dalla magnificenza e dalla **ricchezza decorativa** che la rende straordinaria. Conserva **opere di Perugino, Guido Reni, Vasari, Vicar e Tintoretto** e detiene vari primati tra cui quello di ospitare la **tela più grande d'Europa**.





pa, con ben **90 mq** di superficie. È proprio quest'opera che negli ultimi tempi sta attirando la curiosità di molti visitatori che arrivano a San Pietro per osservarla dal vero. Per comprenderla ed apprezzarla in tutto il suo significato, infatti, bisogna posizionarsi ad una certa distanza per avere uno sguardo d'insieme del tutto, quindi ci dobbiamo spostare nella zona prossima all'altare. L'opera si trova nella parete della controfacciata e rappresenta il **Trionfo dell'Ordine Benedettino**. Al centro il **fondatore** dell'ordine San Benedetto seduto in trono è affiancato da tutti i monaci e monache dell'ordine che hanno avuto un ruolo apicale nella Chiesa e alla sommità, dove negli angoli, vediamo rappresentati i due papi appartenenti all'Ordine benedettino.

Ma ad una **lettura più approfondita**, cogliendo alcuni particolari, si scorge un **secondo livello di osservazione**: c'è chi vede infatti in questa tela enorme rappresentato il volto del demonio, dove il naso che ricorda un teschio è San Benedetto seduto in tro-

no, il sole e la luna sono gli occhi e i due papi in cima sono le corna del diavolo. La bocca è il portone di ingresso alla chiesa. Ma come mai l'**Aliense**, questo è il nome dell'**artista** che ha realizzato la tela, ha dipinto questa tela con questo doppio significato? Perché doveva essere a **monito per i monaci** che la osservavano dal coro nella zona absidale che, varcando quel portone non avrebbero più goduto dall'intercessione divina, ma al contrario, sarebbero stati alla mercé delle tentazioni del demonio e delle lusinghe del mondo.



Per essere informato sulle nostre attività, seguici su:  
📷 @grantourperugia / 📘 Gran Tour Perugia  
[www.grantourperugia.it](http://www.grantourperugia.it)  
oppure chiama o scrivi al T. 371 3116801



A CURA DI ABOCA

# La compagnia del gelso

**Il gelso è un albero decisamente generoso,  
i suoi usi sono molteplici:  
lo scoprirà Pier Maria Croz, protagonista  
del romanzo di Franco Faggiani, tra ironia  
e conoscenze botaniche**

[abocaedizioni.it](http://abocaedizioni.it)



**S**i può raccontare il mondo a partire da un albero? Ci prova (e ci riesce) **Franco Faggiani**, giornalista e scrittore, nel suo romanzo **“La compagnia del Gelso”** edito da **Aboca Edizioni**.

Una **commedia** che ha come protagonista una serie di **personaggi avventurosi** e sfaccettati.

Pier Maria Croz, professore e milanese di nascita, si è da poco trasferito alla facoltà di Scienze Forestali dell'Università di Ascoli. Vive in una villetta adiacente a quella dei proprietari di casa, l'anziano Nevio e la figlia Fosca, due abitazioni pressoché identiche, tanto che una sera Nevio, alla guida della sua mitica Panda 30, confonde gli ingressi e inve-

ste il professore. L'incidente ha però tutto il sapore di **un segno del destino**.

Nevio infatti ingaggia Pier Maria come autista e lo coinvolge nelle **bizzarre avventure della banda di ottantenni** di cui fa parte. Accolto con simpatia e non senza una certa dose di bonaria derisione, il professore deve attraversare le Marche alla ricerca del motore di ricambio per la Panda di Nevio. Catapultato in un mondo diverso da quello cittadino, scopre i **segreti del gelso** attraverso i racconti della **compagnia di anziani** che in gioventù raccoglieva e vendeva i gelsi abbandonati e ne piantava di nuovi.

Pier Maria scoprirà così la **generosità del gelso**, un albero i cui usi sono molteplici: lo sciroppo di more; **le radici per la salute**; **il legno per creare oggetti**; **il lattice per allontanare dai campi gli animali sgraditi**.

Il gelso è come, si suol dire, il maiale, perché della pianta, come di questo generoso animale, non si butta niente.

Con ritmo incalzante e stile brillante, **Franco Faggiani regala ai lettori un bagaglio di conoscenze botaniche** attraverso le avventure rocambolesche dei suoi personaggi.

Un romanzo dai toni caldi, una commedia di risate ma anche di nostalgia per un passato rurale, in cui non mancherà l'amore.

# NUOVO LOOK PER L'ISTITUTO PARITARIO LEONARDI

Dalla cura degli ambienti all'attenzione e alla sensibilità dei docenti, la parola d'ordine è "qualità"



**Back to school** con un **look tutto rinnovato** per l'**Istituto Paritario Leonardi**.

Gli studenti hanno iniziato questo nuovo anno scolastico accolti da ambienti completamente rinnovati e ancora più curati e ospitali. I nuovi colori che caratterizzano le pareti e alcuni nuovi arredi sono stati

scelti per conferire all'atmosfera scolastica **serenità ed entusiasmo**. L'**arancione** è dominante, non solo a richiamare il logo e il materiale comunicativo del Leonardi, ma anche perché si tratta di un colore che aiuta a trovare la **concentrazione** e a mantenere alta l'**attenzione**. Un colore allegro e stimolante che trasmette buonumore e vitalità.

*"Per effettuare quest'opera di restyling - spiega **Nicoletta Utzeri**, responsabile*

*dell'Istituto Paritario Leonardi - abbiamo interpellato dei **professionisti del design di interni**, nella convinzione che la qualità di una scuola passi anche dalla qualità dei suoi spazi. Ambienti educativi curati, accoglienti e progettati per ospitare efficacemente e favorire l'attività didattica*



sono uno dei molti elementi che differenziano il Leonardi. **L'arancione** poi **rappresenta** e trasmette al meglio i **capisaldi alla base del nostro approccio didattico**. Passione, entusiasmo, allegria, serenità, sono proprio i fattori che caratterizzano l'ambiente scolastico. Relazioni positive, dei ragazzi fra di loro e tra gli alunni e i docenti, vengono favorite da questo clima. **Il rendimento scolastico**, per la stragrande maggioranza dei nostri studenti, **migliora** perché migliora il loro stato d'animo e il modo di vivere la scuola, anche e soprattutto dal punto di vista psicologico. Le scuole paritarie - continua Utzeri - soffrono del **pregiudizio** di essere scuole nelle quali si studia poco o niente e si ottiene il diploma troppo facilmente. Un pregiudizio, nel nostro caso, del tutto infondato. Qualche tempo fa, la mamma di un'alunna che si era trasferita da qualche mese da noi mi ha riportato che la figlia le raccontava, quasi incredula, dell'**attenzione** e della **sensibilità dei professori**

**del Leonardi**. In particolare questa ragazza è rimasta colpita dal fatto che spesso i docenti si fermassero a parlare con i **ragazzi** chiedendo loro come stessero, come andassero le cose, se avessero qualche problema o difficoltà in particolare. Posso dire che tutto il nostro **corpo docente** è così: motivato, disponibile, scrupoloso ed **empatico** verso i ragazzi e le loro famiglie. Un

corpo docente che, insomma, mi consente di richiamare il concetto di **qualità** che anche in questo caso, come per la **cura dell'ambiente** e l'organizzazione degli spazi, fa significativamente la differenza”.



### **Istituto Scolastico Superiore Paritario Leonardi**

Via Mario Angeloni, 59 / Perugia  
T. 075 5008668

[www.istitutoparotarioleonardi.it](http://www.istitutoparotarioleonardi.it)

**f** Istituto Paritario Leonardi

**ig** @istitutoparitarioleonardi

*A cura di Claudia Alfonso*

# smart & TECH

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



# Screening pediatrico per la celiachia e diabete

## Un grande primato per l'Italia

Un **record** tutto **italiano**. L'Italia è il primo paese al mondo a introdurre lo **screening pediatrico per il diabete e la celiachia**. All'unanimità il Senato ha approvato il ddl sui controlli nella popolazione pediatrica, fondamentale azione per la **prevenzione di patologie in età infantile**.

Il disegno di legge per l'individuazione del diabete di tipo I e della celiachia demanda a un decreto ministeriale la

definizione di criteri per l'adozione di un **programma pluriennale** di screening su base nazionale nella popolazione pediatrica, per l'individuazione degli anticorpi del diabete di tipo I e della celiachia.

Dispone l'istituzione di un Osservatorio nazionale sul diabete di tipo I e sulla celiachia, e prevede lo svolgimento di **campagne periodiche di informazione** e di sensibilizzazione a opera del Ministero della salute.



# PENSA AL TUO FUTURO CON UNIWEB CAMPUS



**Corsi di laurea Magistrale**  
**Corsi di laurea Triennale**  
**Master di primo livello**  
**Master di secondo livello**  
**Certificazioni**

**RICHIEDI  
INFORMAZIONI**

800978398

info@uniwebcampus.it

www.uniwebcampus.com



# Lenti a contatto smart

## Alimentate anche con le lacrime

Siamo alle porte di una rivoluzione nel campo dell'oculistica.

Il progetto che nasce all'**Università Tecnologica di Nanyang (NTU)** a Singapore vede protagoniste le lenti a contatto. Non delle lenti qualunque, ma intelligenti, smart. Con le quali poter vedere al buio, o capaci di dare delle informazioni sul mondo esterno.

Unico problema? La batteria.

Ed è per questo che il team sta creando una batteria che misura **meno di un millimetro**, e che usa il glucosio e l'acqua, componenti naturali e presenti nel nostro organismo, per la precisione nelle lacrime, per creare energia. Con un **impatto ambientale ridotto** rispetto alle batterie tradizionali.

*PM incontra  
la Nuova Presidente della  
Divisione Calcio Femminile.  
Una donna umbra  
con le idee chiare*

# FEDERICA CAPPELLETTI

**“IL MIO IMPEGNO  
NEL CALCIO NEL SEGNO  
DI PAOLO”**

Testo: Matteo Grandi

Brano: "Quello che le donne non dicono" - Annalisa

**Federica Cappelletti** è una donna forte. Una donna che ha affrontato un dolore enorme e che con responsabilità e forza di volontà ha attraversato l'abisso di una perdita senza mai crollare, anzi cercando di trovare nel dolore lo stimolo per ripartire. Una ripartenza umana (dopo la scomparsa del marito **Paolo Rossi**, leggenda del calcio italiano e mondiale, Federica ha infatti dovuto prima di tutto pensare alle sue figlie), ma anche professionale. Ed è proprio nel solco lasciato da Paolo, quello della grande passione per il calcio, che Federica si sta ritagliando un percorso importante che la vede da qualche settimana nuovo **numero uno della Divisione Calcio Femminile Italiana**. Anche per chi, come me, conosce Federica da una vita per averla avuta prima collega e poi come amica, toccare le corde più profonde di un **periodo** così doloroso non è facile. Ma Federica riesce a rendere tutto facile, perché la sua schiettezza cancella ogni imbarazzo anche di fronte alle domande più delicate, ma soprattutto perché rappresenta la testimonianza di un amore straordinario, un amore che trascende la vita e la morte, un amore che non tramonterà mai.

**Federica, la prima cosa che ti chiedo, è come si affronta il periodo che tu hai dovuto affrontare; come si fa ad andare avanti?**

Parto dal presupposto che io non sono una persona che si piange addosso e quindi ho sempre cercato di reagire a tutto quello che mi è successo finora. Molto lo devo anche all'insegnamento che Paolo mi ha lasciato. Lui per certi aspetti era il simbolo della rinascita, una persona de-

terminata che ha sempre insegnato a me e alle nostre figlie che anche dalle cose più difficili ci si poteva e doveva rialzare. Per me la sua è stata davvero una grande lezione di vita. Paolo non è stato soltanto l'amore della mia vita ma anche il papà delle mie ragazze. E quando sei mamma e hai due figlie da crescere da donna ti trasformi in leonessa. Per cui non avevo scelta: per loro mi sono subito rialzata e abbiamo fatto questo percorso di rinascita insieme.

**Qual è stato il momento più difficile?**

Il momento più difficile è stata la malattia di Paolo, perché veder soffrire lui è stata la cosa che mi ha straziato di più. Avrei voluto fare di più per aiutarlo, per alleviare la sua sofferenza, per farlo stare meglio, ma è stato tutto maledettamente complicato. E questa cosa mi ha devastato. L'altro momento nero, quello che mi sembrava impossibile poter superare, è stato poi il fatto di non vederlo più quotidianamente, di non avere più il suo sorriso nelle mie giornate, di non sentire più la sua positività, di non vederlo più insieme alle nostre figlie, di dover osservare loro e il loro sguardo spesso perso. È stato tanto tanto difficile.

**Eppure non avevate alternative se non quella di affrontare la realtà.**

Non solo. Man a mano ha preso sempre più consistenza la consapevolezza di essere state comunque fortunate. Fortunata ad aver condiviso la nostra vita con un uomo e un padre come Paolo. Perché Paolo era veramente, è veramente, una persona speciale, unica, una persona rara da tutti i punti di vista. E io, oggi, mi ritengo fortunata ad averlo avuto al mio fianco per un tratto della mia vita.

### **Ne parli come se fosse ancora qua...**

Sì, perché lui ci sarà sempre; perché tutto quello che io faccio e che noi facciamo ruota comunque intorno a Paolo. La sua presenza e ciò che ci ha lasciato ci accompagnano sempre.

### **Come vi eravate conosciuti?**

A Perugia, alla presentazione di un libro che avevo scritto insieme a due colleghi giornalisti. Paolo era amico di uno di loro e venne a presentare il libro. Ci siamo conosciuti in quell'occasione.

### **Paolo Rossi è sempre stato una persona estremamente amata e ha lasciato un ricordo straordinario in tutte le piazze in cui si è fatto conoscere. Tu questa cosa l'hai sentita di più finché lui era in vita o l'hai sentita di più dopo?**

Io questa percezione l'ho avuta da subito. Con Paolo abbiamo scritto un libro insieme "1982 il mio mitico mondiale" per il quale raccogliamo anche tante testimonianze e io all'inizio mi stupivo, perché, ovunque andassimo, c'erano sempre questi veri e propri attestati di amore. Lui era percepito come un eroe, l'eroe di grandi e piccini. Ed era una cosa che accadeva con chiunque avessimo davanti: che fosse un capo di stato o delle persone incontrate al supermercato. Questa cosa mi stupiva già da quando Paolo era in vita, poi, quando è venuto a mancare, si è persino amplificata e, oggi, a distanza di quasi tre anni, è ancora fortissima. E il suo ricordo è vivo non solo in Italia, ma anche nel mondo. Adesso, per esempio, sono mesi che sto dietro a iniziative che stanno facendo diverse ambasciate all'estero. E a volte all'estero non si tratta soltanto delle ambasciate, ma anche di iniziative a livello statale.

### **Paolo è nell'Olimpo del calcio per sempre...**

Sì, e questo da una parte mi fa ovviamente un piacere enorme. Ma dall'altra, con la testa e non soltanto con il cuore, penso che Paolo se lo meriti tutto. Era una persona speciale. Portava la luce. E per chiunque lo abbia conosciuto è stato un privilegio stargli accanto.

### **Voltando pagina, ma immagino nel segno della continuità del tuo legame con Paolo, oggi sei stata chiamata a ricoprire un incarico importante nel mondo del calcio come Presidente della Divisione Calcio Femminile Italiana. Come nasce questa avventura?**

Sono in un mondo che ho potuto conoscere al meglio e all'interno del quale mi sono ritrovata grazie a Paolo. Stando con lui, sono cresciuta, ho imparato tante sia per quanto riguarda il calcio maschile ma anche quello femminile, perché abbiamo sempre avuto una visione attuale del calcio, in cui tutto ciò che rappresentava il progresso del movimento era per noi oggetto di grande interesse. Ma certo non avrei mai immaginato di ritrovarmi, un giorno, alla guida del calcio femminile.

### **Qual è, secondo te, la sfida più grande che hai davanti in questa fase?**

La sfida più grande è quella di contribuire a far crescere il movimento, portarlo ad una visibilità pari a quello maschile. È una missione stimolante perché parliamo di uno sport in cui i valori sono importanti e in cui ci sono non soltanto competizioni sane e genuine, ma anche tanta voglia di crescere, di imporsi come donne, anche in questo ambiente. Forse non sarà una strada veloce, ma è assolutamente percorribile e sono certa che possiamo arrivare molto lontano.

# **Una confessione a cuore aperto: il periodo difficile dopo la perdita del marito, la forza d'animo, le figlie e il nuovo incarico ai vertici federali per continuare nel percorso di crescita del calcio femminile**

## **A che punto è oggi il movimento?**

Secondo me il livello è molto alto. Ero in Australia per i Mondiali e il livello della competizione è stato per certi aspetti sorprendente. Peraltro, condito dalla carica emotiva che si addice a una manifestazione iridata, con stadi pieni e pubblico palpitante. La finale fra Spagna e Inghilterra è stata qualcosa di straordinario: se chiudevvi gli occhi avevi la sensazione di essere a una partita di calcio maschile, 75mila persone allo stadio e un entusiasmo palpabile. Oltre agli aspetti tecnici ormai di assoluto rilievo.

## **A livello italiano quanto ha contribuito il passaggio al professionismo per il salto di qualità?**

Si è trattato di uno step fondamentale nel percorso di crescita del movimento. A oggi quello più importante, ma dal mio punto di vista si tratta di un punto di partenza, non certo di arrivo.

## **Quanto può contribuire secondo te il calcio femminile oggi anche a un percorso di emancipazione della figura della donna, a colmare quel gender gap che a livello di società continua a non essere del tutto risolto? Può essere un messaggio da questo punto di vista?**

Non soltanto può ma deve essere un messaggio. Oggi il calcio vive un retaggio culturale che è però comune a tanti altri ambienti. Mi piace pensare che se iniziamo noi a scardinare qualche pregiudizio come movimento possiamo dare una spinta fondamentale a tutto il contesto.

## **Vorrei tornare per un attimo a Paolo. Prima ti ho chiesto quale fosse stato il momento più difficile. L'ultima domanda vorrei che fosse invece legata al ricordo più bello che hai di Paolo...**

Ho tanti ricordi bellissimi di Paolo. Sceglierne uno è praticamente impossibile. Posso però dirti la cosa che mi manca di più: il suo sorriso, il sorriso di quando eravamo insieme alle nostre bambine, quel sorriso che mi ha sempre dato calore, senso di casa e di protezione. Questa è la cosa che forse mi manca di più e anche il ricordo che ho sempre nel cuore, che mi porto dietro ogni giorno, ogni ora, ogni istante. Sempre.



*Dal 1964 un punto di riferimento assoluto nel settore, oggi attivo anche nella realizzazione di premi per manifestazioni sportive di livello mondiale*

# UN NUOVO “DIAMANTE” PER LE GIOIELLERIE BARTOCCINI



Le **Gioiellerie Bartoccini** sono la più grande e completa **organizzazione orafa** dell'**Umbria**, con 12 punti vendita, di cui 11 in territorio umbro e l'ultimo in apertura al centro commerciale Cuore Adriatico di Civitanova Marche. Sin dal 1964 sono il punto di riferimento per acquisti di **gioielli, oreficeria, orologeria e argenteria**, per la **professionalità, competenza e gentilezza** con cui ogni giorno gli oltre 70 collaboratori si rendono disponibili per

soddisfare le esigenze della vastissima clientela.

Da poche settimane è stato inaugurato il **nuovo quartier generale** situato in Via Dottori, 45 a Perugia- San Sisto nel **complesso commerciale** denominato **La Fiorita**. Una sede di **900 mq.** moderna e funzionale, dislocata su due piani, suddivisa in **aree tematiche**, dove ogni prodotto trova una **perfetta esposizione e valorizzazione**, con tanti corner dedicati alle marche più importanti: **Tag Heuer, Eberhard, Longines, Rado, Mido, Tissot, Swatch, Garmin, Seiko, Coscia perle, Recarlo, Giorgio Visconti, Giovanni Raspini, Trollbeads, Pesavento, Chiara Ferragni, Broadway, Rosato, Amen, UNO de 50, Morellato e Rebecca**, a cui si aggiungono un **Centro Specializzato in Diamanti**, un laboratorio gemmologico per consulenza su acquisti di gemme e diamanti, permuta e valutazioni, il laboratorio orafa artigianale per riparazione e creazione gioielli su misura e su idea del cliente, un laboratorio assistenza orologi.

Il fiore all'occhiello del gruppo è la **competenza** in gioielleria e diamanti, con la produzione di gioielli realizzati nel proprio

**12 punti vendita di cui 11 in Umbria e uno a Civitanova Marche, 70 collaboratori e un nuovissimo quartier generale da 900 metri quadrati a San Sisto: uno scrigno unico in cui brillano professionalità e competenza**



laboratorio orafa, sotto la supervisione della maestra orafa **Fidela Bartoccini**, distribuiti esclusivamente nei propri punti vendita.

Le Gioiellerie Bartoccini sono **Operatori Professionali d'Oro iscritti alla Banca d'Italia con il n. 5004631** e possono vendere **Oro da Investimento** senza applicazione dell'IVA in base alla legge 7 del 17/1/2000.

Da poco tempo, alla grande famiglia delle marche a disposizione, si è aggiunta **PAN-DORA**, con uno **splendido corner** all'interno del punto vendita del centro commerciale **Le Cave di Santa Maria degli Angeli**. Un'altra eccellenza del gruppo è il



**settore premiazioni sportive**, che realizza premi per le più importanti manifestazioni sportive mondiali: **Formula Uno, Moto GP, SBK, Concorso ippico Piazza di Siena**, e tantissimi altri.



  
bartoccini  
FONDATARE DAL 1894

**Bartoccini Gioiellerie S.r.l.**

Via T. Albinoni, 30 / 06132 PERUGIA

T. 075 5288339 / 335 8229499

[www.bartoccini.it](http://www.bartoccini.it)

**Sedi:** Perugia San Sisto, Perugia centro storico, Quasar Village, Città di Castello, Gubbio, S. Maria Degli Angeli, Trevi, Spoleto, Terni, Civitanova Marche



*Intervista all'artista in mostra  
alla Rocca Flea di Gualdo Tadino fino al 7 gennaio*

# IL FANTASTICO MONDO DI WAL

*Testo: Isabella Zaffarani  
Brano: "Il gioco" - Negrita*

La Rocca Flea di Gualdo Tadino e il suo parco ospitano, fino al 7 gennaio, nell'ambito dell'evento "**ContemporaneaMente**", la mostra antologica dedicata a **Walter Guidobaldi**, in arte **Wal**. "*Il fantastico mondo di WAL. Giganti sculture, magici animali e bizzarre creature*" è un'esposizione di oltre 50 opere realizzate negli ultimi vent'anni. Si tratta di sculture a tutto tondo, di marmo, bronzo, resina o terracotta, monumentali oppure di piccolo formato, in cui i protagonisti sono dei putti-monelli intenti a esibirsi in giochi di destrezza e degli animali fantastici, tra civette, gatti, maialini, lumache, rinoceronti, mucche, pinguini, conigli. Osservando con attenzione le opere di Wal si può scorgere un ricorso metodico a **citazioni colte** che ne arricchiscono il significato attraverso enigmi e interrogativi che

***"L'unico mondo in cui siamo davvero liberi e innocenti spettatori è, a mio avviso, quello dell'infanzia"***

riguardano il senso dell'esistenza. La ricerca artistica di Wal è da sempre finalizzata a stimolare nello spettatore, adulto o bambino, la capacità di **sognare** e di **stupirsi**.

**Le chiedo innanzitutto un commento sulla mostra di questi mesi a Gualdo Tadino e in particolare sulla speciale alchimia che si crea tra le sue opere e lo scenario della Rocca Flea.** È un'alchimia tra storia e modernità, dove non esistono interferenze, ma ognuna tende a valorizzare l'altra pur mantenendo la propria autonomia sia sotto l'aspetto formale che sotto quello dei contenuti. Le mie sculture, infatti, con il loro originale bagaglio di figure fantastiche e



animali fiabeschi, collocate nel parco e all'interno della Rocca Flea, si inseriscono perfettamente in un ambiente già di per sé "magico" accentuando l'atmosfera di un tempo che qui pare sospeso. Nel parco si è accolti da un gigantesco gatto albino, dallo sguardo enigmatico come una sfinige. Il gatto è forse l'animale che amo di più e che ho più spesso raffigurato. Ritorna in altre opere in mostra. Tutt'intorno, nel verde, giocano putti-monelli dai corpi astrali, eterei nel lorobiancore. All'interno della Rocca Flea l'atmosfera non cambia e la fantasia ha continuato a guidarmi anche in questo splendido spazio.

**La sua produzione artistica spazia dai fu-  
metti per arrivare ai putti monelli e agli  
animali magici: il mondo dell'infanzia è  
quindi da sempre una delle sue principali  
fonti di ispirazione?**

Il mondo dell'infanzia ha un peso determinante nella formazione di ognuno di noi. Si potrebbe paragonare a un boomerang, ritorna sempre al punto di partenza, attraverso la memoria e il ricordo. La mia mostra testimonia come effettivamente l'unico mondo in cui siamo davvero liberi e innocenti spettatori sia, a mio avviso, quello dell'infanzia.



## WAL

**Wal (Walter Guidobaldi)** è nato nel 1949 a Roncolo di Quattro Castella (Reggio Emilia), dove tuttora vive e lavora. La sua formazione artistica si avvia all'Accademia di Belle Arti di Bologna, in particolare, nell'aula di Umberto Mastroianni, per compiersi negli anni Settanta a Milano, dove frequenta l'**Accademia di Brera** e, con particolare trasporto, i corsi di Alik Cavaliere e Luciano Minguzzi. Nel 1980 è inserito da Renato Barilli nella pattuglia dei Nuovi-nuovi insieme, tra gli altri, a Ontani, Salvo e Mainolfi. Connotati tipici dei *Nuovi-nuovi* sono una **leggerezza ludica** e il recupero del colore, dell'immagine e della manualità reagendo, così, al clima troppo "freddo", intellettualistico, che si era stabilito negli anni Settanta.

## Oltre 50 opere di marmo, bronzo, resina o terracotta, monumentali oppure di piccolo formato, in cui i protagonisti sono putti-monelli e animali fantastici



Tuttavia gli stessi putti e altre sue creazioni si ispirano a modelli classici e a famose opere d'arte del passato. Quali sono le citazioni e gli omaggi, se così possiamo definirli, ai quali tiene di più?

Le fonti di ispirazione sono molteplici da Philipp Otto Runge a Francisco Goya al Serpotta e Donatello oppure alle favole popolari come Cappuccetto Rosso, Pinocchio o alle figurine Liebig. L'intento della citazione tuttavia per me non è mai dissacrante o irriverente.

In quale direzione si sta rivolgendo ora la sua ricerca artistica?

Attualmente mi sto interessando alla mitologia e al carnevale, due tematiche apparentemente distanti tra di loro, ma che, studiate attentamente, possono rivelare dei punti in comune che potrebbero generare delle soluzioni interessanti sia sotto l'aspetto formale che sotto quello dei contenuti.

## ContemporaneaMente Gualdo Tadino

FESTIVAL DELL'ARTE CONTEMPORANEA

Inaugurata lo scorso 5 agosto andrà avanti fino al 7 gennaio 2024 il Festival “ContemporaneaMente Gualdo Tadino”, evento dedicato all'arte contemporanea promosso dal Comune di Gualdo Tadino e dal Polo Museale della città nell'ambito delle progettualità di MeTU-Musei e Territori Umbria di Nord-Est. La manifestazione consiste in **cinque mostre** di arte contemporanea **dislocate in diverse location** della città. Oltre all'esposizione dedicata a Wal è possibile visitare: “*Pittura italiana contemporanea. Ultimi sessant'anni. Un percorso di ricerca 'per mari e Monti'*”, primo omaggio museale pubblico a **Pio Monti**, storico gallerista recentemente scomparso; “*L'altra metà della Scultura contemporanea: Licia Galizia, Veronica Montanino, Francesca Tulli*”; “*Il capolavoro ritrovato. Pier Francesco Mola. Una scoperta di Vittorio Sgarbi*”; nell'ambito del progetto “*Lab. artisti emergenti*” la personale di **Marco Ercoli** “*Nei tuoi occhi*”.



A man in a blue shirt and glasses is smiling and talking to a cameraman who is holding a professional video camera. They are in a gallery or museum setting. In the background, there is a large framed photograph of a man's face with bokeh lights. To the right, there are four smaller framed photographs stacked vertically, showing various scenes, possibly related to music or performance.

*Faccia a faccia con l'uomo che ha rilanciato  
il cuore culturale e artistico della città*

**MARCO PIERINI:**  
**“GRANDI MOSTRE, SQUADRA  
AFFIATATA, COMUNICAZIONE E,  
GIOVANI. VI RACCONTO COME È  
(RI)NATA LA MIA GNU”**

# Si chiude dopo 8 anni il mandato del Direttore che ha dato un nuovo impulso alla Galleria Nazionale dell'Umbria

Testo: Matteo Grandi

Brano: "Save Your Tears" - The Weeknd

Foto: ©Galleria Nazionale dell'Umbria, Perugia

**Storico dell'arte**, con alle spalle anni di **insegnamento** e la direzione di musei importanti, **Marco Pierini** è stato l'uomo che, dal suo insediamento (era il 2015) in poi, ha restituito (in tutti i sensi) la **Galleria Nazionale dell'Umbria** alla città. E non solo per gli importanti lavori di restyling che hanno riguardato il prestigioso museo nel pieno del suo mandato. Il merito di Pierini è stato quello di far entrare davvero la GNU nel **tessuto sociale della città** senza snaturarne mai la missione, che anzi, nel corso degli ultimi otto anni ha conosciuto **esposizioni** e attività di **valore** assoluto, protesa in una costante **valorizzazione** e tutela dell'arte. Il tutto però immergendosi nel **presente**, con uno sguardo ai **social** e uno ai **grandi eventi**, con le **contaminazioni musicali** e il coinvolgimento dei giovani. Oggi, al termine del suo mandato, abbiamo incontrato il Direttore uscente per un **piccolo bilancio**, non privo di una nota malinconica come è naturale che sia quando un rapporto così forte, prolifico e carico di passione arriva ai titoli di coda. E allora proviamo a raccontare questa storia dall'inizio...

**Facciamo un salto indietro al 2015. Chi è otto anni fa Marco Pierini, che cosa sta**

**facendo e perché arriva alla Galleria Nazionale dell'Umbria?**

Nel 2015 sono uno che aveva giurato "mai più nei musei" dopo essere venuto via dalla Galleria Civica di Modena per una polemica con l'amministrazione comunale, in seguito alla decisione di affidare lo spazio a un evento collaterale dell'Expo di Milano dedicato alla gastronomia sospendendo le nostre mostre. Avevo pertanto deciso di andare a insegnare all'Accademia. Ero così all'Accademia delle Belle Arti di Carrara sempre convinto del mio "mai più nei musei".

**Poi che è successo?**

È successo che è uscita la riforma Franceschini, ed è uscito questo bando per la Galleria Nazionale dell'Umbria. E a quel punto mi sono detto: "vabbè questo lo facciamo". Perugia era una città che già conoscevo, il museo lo amavo molto, e nella mia candidatura ho scelto di mettere soltanto tre musei fra i quali la GNU, alla quale ambivo. E mi è andata bene.

**Quando sei entrato alla Galleria Nazionale dell'Umbria, quali sono state le tue prime sensazioni? Che ambiente hai trovato?**

La prima sensazione vera che ho provato è stata qualcosa molto vicino a un "voglio scappare": in ogni ufficio in cui mi affacciamo per salutare i nuovi colleghi, sentivo soltanto problemi: amministrativi, gestionali, e così via... E poi guardandomi intorno vedevo questi colleghi anche appassionati, ma delusi, e quasi tutti più grandi di me, che al tempo avevo già 49 anni. E se a quasi 50 anni ti ritrovi a essere il più giovane del gruppo c'è qualcosa che non torna.

Piero Pelù  
e Marco Pierini



**Il tuo periodo a Perugia è interamente coinciso con la sindacatura di Andrea Romizi. Com'è andata?**

I rapporti con il sindaco sono stati straordinari.

E sottolineo straordinari perché con Andrea Romizi è nata anche un'amicizia personale, una vera sintonia dettata anche da un suo grande amore nei confronti della Galleria. Uno slancio vero, sincero, che difficilmente ho riscontrato in altre circostanze.

Inizialmente ho pensato che sarebbe stata molto più dura del previsto. Poi sono successe tante cose... l'autonomia sicuramente aiuta, puoi prendere personale dall'esterno... pian piano sono arrivati i funzionari nuovi e oggi esco da questo posto che, a 57 anni, sono quasi il più vecchio della squadra. Diciamo che ora abbiamo rimesso in moto il corso naturale delle cose.

**Autonomia, vero. Ma poi dietro l'angolo c'è anche la politica. Nelle nomine, nelle scelte. Nel tuo caso poi c'è stata persino una questione di inevitabile convivenza visto che Palazzo dei Priori la Galleria lo condivide con gli uffici del Comune.**

Io ho sempre ragionato in termini di dovere istituzionale, ovvero collaborare con qualunque parte politica che sia alla guida delle amministrazioni locali, regionali o nazionale e con chiunque sia all'interno del sistema, pertanto anche le opposizioni. Ho sempre ricevuto tutti, o quasi tutti...

**Torniamo al tuo percorso... in questi 8 anni secondo te cosa è cambiato nella Galleria Nazionale dell'Umbria?**

È cambiato innanzitutto il rapporto con la città. Quando sono arrivato ho trovato una Turris Eburnea che si chiudeva in sé stessa e che attraeva soltanto per quello che aveva. Ma chiusa rispetto a un rapporto di scambio con la città. Per noi è stato importante aprirci alle associazioni, ai festival, ai cittadini e ancor più alle scuole e aver collaborato con tante realtà interessanti che ci sono in questa città.

**Cosa ti ha colpito di Perugia?**

Mi ha fatto sorridere e riflettere il fatto che i cittadini di Perugia si lamentano del fatto che "qui non succede mai niente". Ora partendo dal presupposto le lamentele fanno bene perché stimolano la crescita, dal mio punto di vista non è assolutamente vero che qua non succede niente. C'è un cinema *d'essai* molto interessante,

c'è una città ricca di eventi e di associazioni culturali, di festival e di musica. Come a Perugia poche città d'Italia hanno questo rapporto con la musica: Umbria jazz, l'Umbria che spacca, il Trasimeno Music Festival, la Sagra Musicale Umbra, con la sua stagione eccellente. Poi, va bene, lamentiamoci pure perché vogliamo di più. Ma credo che una città delle stesse dimensioni di Perugia con questa offerta sia molto difficile trovarla in Italia.

**Qual è stato lo switch? Il momento in cui ha capito e sentito che il rapporto fra la Galleria e la città stava facendo un salto di qualità?**

Ci sono stati tre momenti, a mio avviso.

Il primo: il Centenario del 2018, quando abbiamo fatto il nuovo logo, abbiamo organizzato due mostre che parlavano di noi, dell'arte umbra e già capimmo che la

visibilità a livello nazionale, le presenze e l'interesse anche della città stavano crescendo molto. Poi purtroppo c'è stato il covid, che è però coinciso con la chiusura dei nostri progetti di riallestimento. E infine il Perugino, grazie al quale abbiamo dimostrato che si potevano tornare a fare grandi eventi e che i grandi numeri sono alla portata della Galleria e della città.

**Ecco, soffermiamoci sul Perugino. Quali sono state le ragioni del successo?**

Credo che le ragioni siano tante, anche se ognuna individualmente non basterebbe nemmeno a fare la metà del risultato, mentre tutte insieme hanno portato a questa esplosione. In primo luogo, ha aiutato essere partiti in tempo, abbiamo cominciato a parlarne tre anni fa, andando a trovare i direttori dei musei, facendo accordi. Abbiamo fatto l'accordo con gli Uffizi che ci ha prestato 8 tavole e tre disegni, raddoppiando quello che è il loro limite per i prestiti. Abbiamo trovato i partner giusti. Ne abbiamo parlato, come in occasione del viaggio stampa con il quale abbiamo portato i giornalisti in Francia per lanciare la mostra con tre mesi di anticipo sulla stampa nazionale. Oltre a tutta una serie di azioni di comunicazione e di rapporti con le istituzioni e con il territorio. In particolare, c'è stata un'attenzione specifica per le scuole che hanno letteralmente invaso la mostra, anche grazie all'aiuto di Busitalia che con il bus del Perugino, un autobus personalizzato con l'immagine della mostra, andava a nostre spese a prendere i ragazzi in tutte le scuole della regione, arrivando fino a Terni e Spoleto. Ecco, credo che tutte queste cose messe insieme, unite al passaparola, che ha pre-





so sempre più piede, siano state il vero segreto del successo. Un successo che è cresciuto come un'onda: il primo mese ha funzionato bene, il secondo è stato bellissimo, il terzo è stato un vero e proprio delirio, e ci siamo visti persino costretti a mandare via la gente.

**Hai usato la parola “comunicazione”. Quanto conta e quanto hai deciso di puntarci?**

La comunicazione è fondamentale, anche se io da buono storico dell'arte ho cominciato a crederci troppo tardi. Un tempo quando facevi i budget delle mostre, se ti mancavano i soldi tagliavi in comunicazione. La lezione che col tempo ho fatto mia è che invece bisogna tagliare nelle opere. Se avevi previsto una mostra con 30 opere meglio farla con 25, ma non puoi tagliare la comunicazione. Oggi, poi, mi piace unire la comunicazione social

alle forme di comunicazione istituzionale. Le comunicazioni irriverenti che abbiamo fatto collaborando con tante celebri pagine social sono state un progetto innovativo che ha aperto nuovi fronti nel modo di comunicare un luogo destinato all'arte. Senza poi dimenticare che la comunicazione ha tante anime e tante sfaccettature che noi abbiamo cercato di sfruttare a 360 gradi, dai podcast ai documentari.

**C'è poi un capitolo che non è passato inosservato del tuo mandato: il rapporto fra la Galleria e i giovani...**

I bambini sono sempre gravitati negli spazi museali perché questo riguarda la didattica tradizionale. Ma la fascia più difficile da coinvolgere è quella che va dalla preadolescenza fino ai giovani veri e propri, i ventenni e i trentenni. Noi siamo riusciti ad intercettarli, prima prendendola alla larga, attraverso la musica, attraverso il fumetto, attraverso serate alternative e dj set. E poi attraverso il racconto: con un linguaggio non troppo forbito, non troppo borioso. Quando riesci a far capire che il Peruginò è un pittore contemporaneo, perché lo è stato per i ragazzi di allora, come Jeff Koons è un artista contemporaneo per i ragazzi di oggi, se questo principio passa, perché il percorso è disposto diacronicamente, ma tu lo puoi leggere sincronicamente, allora con i giovani hai vinto. Gli hai creato uno spazio dove loro si sanno muovere e sanno apprezzare. E sono più immediati nell'afferrare i messaggi, nel capire cose che gente della nostra generazione fa più difficoltà a comprendere. Ti faccio un esempio banale ma che rende bene. Noi abbiamo messo in Galleria dei divani che ti consentono di sdraiarti per

vedere gli affreschi sul soffitto, i ragazzi arrivano e si sdraiano. E non c'è il cartello con scritto "sdraiatevi così vedete meglio gli affreschi". Ma per loro è intuitivo. Mentre un adulto tendenzialmente arriva, si siede sul divano, ma non se la sente di sdraiarsi.

### **In queste settimane scade il tuo mandato come Direttore della GNU. Un bilancio telegrafico?**

Il bilancio è estremamente positivo: per le cose fatte, per quelle che si vedono e quelle che non si vedono. Abbiamo cambiato tutti gli impianti, siamo partiti prima dall'hardware e poi abbiamo rifatto il software che è fondamentale. Quando abbiamo riallestito, abbiamo cambiato tutti gli impianti di climatizzazione e fatto tante altre cose piccole e grandi. Eppure la cosa più bella, quella di cui sono davvero orgoglioso, è essere riuscito a creare una squadra. Io sono sempre stato fortunato, ho avuto squadre bellissime sia a Siena che a Modena che in altre località dove mi sono trovato bene. Ma questa di Perugia è una squadra imbattibile per qualità e per il legame che si è creato tra di noi. Non mi ero mai sentito in famiglia in un posto di lavoro. Ed è la cosa più bella che poteva succedere.

### **Di Perugia, della città, della sua gente che cosa ti rimarrà nel cuore?**

Più ancora della città fisica mi mancheranno i perugini, perché mi sono trovato molto bene. Sono stato accolto bene e fin da subito ho avuto la fortuna di creare rapporti di amicizia, di stima, di collaborazione. Mi porterò nel cuore i concerti dei Festival, la vita culturale di grande livello e

anche i ristoranti splendidi della città, che da questo punto di vista negli ultimi anni ha conosciuto una crescita esponenziale. Ma avendo come base Siena credo che tornerò spesso.

### **Se non avessi fatto lo storico dell'arte che cosa avresti fatto?**

Mi sono innamorato dell'arte attraverso i libri prima che attraverso le opere. I libri di storia dell'arte che avevo in casa mi hanno fatto venire voglia di andare a vedere, di approfondire, di conoscere gli Uffizi e via dicendo. Avevo anche un'altra grande passione che si intrecciava bene con quella per l'arte: la passione per la musica. E mi sarebbe piaciuto fare il chitarrista. Ma alla fine ho scelto la strada per la quale ero più tagliato.

### **Ti commuoverai il giorno in cui abbandonerai questo ufficio?**

Già si piange abbastanza in questi giorni, figuriamoci l'ultimo. Forse per evitare di commuovermi troppo, magari l'ultimo giorno non vengo neppure...



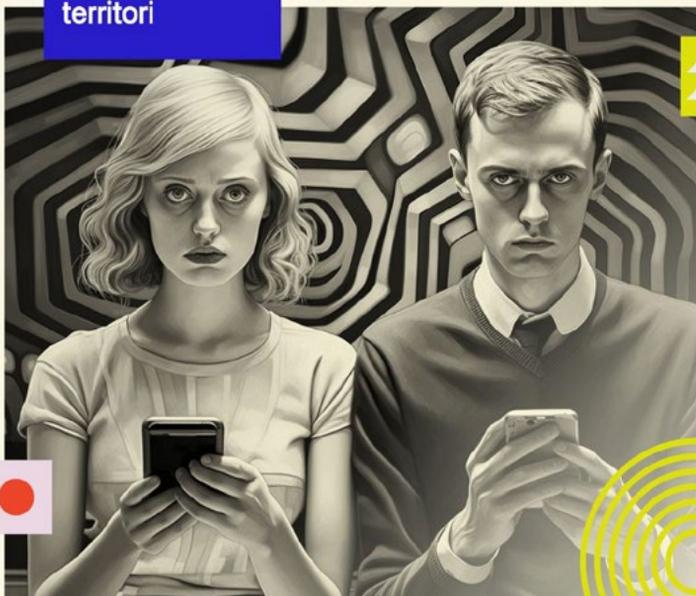
# LA **SOSTENIBILITÀ** VIRALE

*SOCIAL E RESPONSABILITÀ:  
TEMI ETICI DEL CONTEMPORANEO*

Dai contenuti sensibili al rischio emulazione, dalla moderazione al ruolo delle piattaforme, dall'intelligenza artificiale all'importanza dell'educazione digitale.

**Tante sfide e una proposta**

ripartiamo  
Dai  
territori



*A Perugia un appuntamento straordinario*

# LA SOSTENIBILITÀ VIRALE

Il 23 settembre alla Sala dei Notari va in scena una Tavola Rotonda sui temi etici del contemporaneo: fra social e responsabilità, fra intelligenza artificiale e pericolose challenge a rischio emulazione, esperti e professionisti si confrontano su temi attualissimi. Con la mediapartnership della RAI e il patrocinio del Ministero dello Sport e dei Giovani

Un **evento necessario**, una **tavola rotonda** di alto profilo con relatori che porteranno agli occhi dell'opinione pubblica istanze e sensibilità diverse con un comune denominatore: rendere i social un luogo più sano. **Perugia** come teatro di questo grande dibattito che tiene anche a battesimo la neonata **Associazione Italiana dei Content & Digital Creator**.

Fortemente voluta dall'**Associazione Culturale Luna**, coordinata da **Matteo Grandi** e **Claudia Alfonso**, questa giornata è destinata a diventare un primo step nell'interlocuzione fra il **sistema degli influencer** e la necessità di rendere più sicura la nostra **presenza digitale**.

O meglio più **"sostenibile"**, visto che il riferimento alla sicurezza, se malinterpretato, può anche essere frainteso come una forma di controllo.

A Perugia, con un parterre di relatori di livello e con il supporto dell'**Università degli Studi di Perugia**, il **Patrocinio** del **Ministero dello Sport e dei Giovani**, il **Patrocinio** della **Regione Umbria**, il **Patrocinio** del **Comune di Perugia** e la **mediapertership** della **RAI**, si parlerà di questo sabato **23 settembre dalle 10 alle 13**, in quello che è il più prestigioso spazio pubblico della città, la **Sala dei Notari**.

Che il tema sia caldo lo dicono i fatti. La **Francia**, attraverso la recente **legge sugli influencer** sta cercando di fotografare e disciplinare quella che è a tutti gli effetti una nuova professione.

Da noi il **Garante delle Comunicazioni** (AgCom) ha lanciato una proposta per individuare un **quadro normativo** "chiaro e trasparente" per gli influencer - equiparati, in determinate situazioni, a fornitori di ser-

vizi media - per una maggiore trasparenza e consapevolezza a beneficio degli utenti. E sempre in Italia, nelle ultime settimane ha preso forma e corpo l'**Associazione Italiana dei Content e Digital Creators**, non soltanto per rappresentare la categoria professionale degli influencer e dei content creator ma anche per dare vita a iniziative atte a promuovere e ad approfondire la cultura digitale e i modelli di insegnamento dei valori ai giovani come veicolo di educazione sociale. Ma a scandire l'urgenza di questi temi c'è, purtroppo, anche la **cronaca**. E il pensiero va subito a dei **casi recenti** come l'incidente automobilistico che, a giugno scorso, ha coinvolto il collettivo di **tiktok**

romani **Borderline** (mentre erano alle prese con una challenge), incidente in cui ha perso la vita un bimbo di tre anni. O all'incredibile storia che arriva dagli Stati Uniti, dove un giovane studente ha perso la vita in classe in seguito a un'**assurda challenge** in cui vinceva chi mangiava più piccante. Challenge, peraltro, incentivata da un brand per pubblicizzare una patatina. **Follie 2.0** con le quali ci troviamo, secondo diverse sfumature di pericolosità, a fare i conti quotidianamente. Perché non c'è soltanto un tema di (ir)responsabilità da parte di chi pubblica, ma anche un rischio **emulazione** che quel tema lo amplifica potenzialmente all'infinito.

Sono queste le motivazioni che hanno spinto l'Associazione Culturale Luna a indire il primo evento a tema "**La SOS tenibilità Virale – Social e Responsabilità, temi etici del contemporaneo**". Appuntamento che non sarà isolato ma che rappresenterà l'inizio di un percorso, anche grazie alla virtuosa collaborazione con l'Associazione Italiana Content & Digital Creators. L'evento, infatti, oltre ad analizzare dal punto di vista dei diversi relatori le principali criticità rappresentate da un uso anarchico dei social (tanto meno tollerabile se quell'uso porta profitto) lascerà nero su bianco un impegno scritto, una **carta dei valori degli influencer** che trae spunto proprio dal codice etico di cui si è dotata l'Associazione. E che nelle intenzioni si proporrà come una vera e propria guida per una presenza digitale virtuosa. Lontano da diktat e divieti, lontani da bavagli o norme capestro, l'obiettivo a cui tendere in questa fase è una responsabilizzazione dei creator unita a una maggior consape-

SABATO 23 / SETTEMBRE 2023

ore 10:00

PERUGIA / Sala dei Notari

PROGRAMMA

09:30 ACCREDITI

ORE 10.00 APERTURA LAVORI

INTRODUZIONE E MODERAZIONE

LUCA GINETTI / CAPO REDATTORE TOR UMBRIA

ORE 10.00 SALUTI ISTITUZIONALI

DONATELLA TESEI / PRESIDENTE REGIONE UMBRIA

ANDREA ROMIZI / SINDACO DI PERUGIA

MAURIZIO OLIVIERO / MAGNIFICO RETTORE UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PERUGIA

GIOVANNI PARAPINI / DIRETTORE RAU

ORE 11.00 TAVOLA ROTONDA

FRANCESCO NICODEMO / RESPONSABILE COMUNICAZIONE FONDAZIONE ITALIA DIGITALE

SONIA MONTEDIONE / ANALISTA INFORMATICA, PROGRAMMATRICE E FORMATRICE

MASSIMILIANO DONA / PRESIDENTE LIGAZIONE NAZIONALE CONSUMATORI

BARBARA CARFAGNA / GIORNALISTA DAL AUTRICE E CONDUTTRICE DI CODICE

PADRE PHILIPPE LARRIBEY / PRESIDE FACOLTA DI FILOSOFIA DELLA PONTIFICIA UNIVERSITÀ LATERANENSE

VALENTINA FRANCESCHI / RICERCATRICE DIPARTIMENTO DI MATEMATICA ED INFORMATICA DELL'UNIPR

ANTONIO ROMANO / FOUNDER NARSA

SARA ZANOTELLI / ASSOCIAZIONE ITALIANA CONTENT & DIGITAL CREATOR

MATTEO GRANDI / SCRITTORE, SAGGISTA, ESPERTO DI COMUNICAZIONE DIGITALE

## Nel corso dell'evento sarà presentata la carta dei valori degli influencer

volezza (e percezione di eventuali rischi) da parte degli utenti. Che la libertà sia da sempre un cardine della rete è, e resta, un dogma, ma che libertà non possa significare anarchia in un contesto in cui le persone passano in media **sei ore al giorno** sui social deve essere la diretta conseguenza di quel **dogma**. Del resto, ogni **professione** ha le sue regole: che una nuova professione come l'**influencer**, così impattante sulle nostre vite, possa immaginarsi immune da norme e regolamentazioni è un'utopia non più accettabile.

Ed eccoci ai relatori che si confronteranno su questi temi e che toccheranno anche l'impatto dell'**intelligenza artificiale** su **democrazia e sicurezza digitale**. Temi sui quali, a Perugia il 23 settembre, si confronterà un parterre di ospiti di rilievo. Parteciperanno infatti all'evento: **Francesco Nicodemo**, della Fondazione Italia Digitale, realtà che ha lo scopo di contribuire allo sviluppo di politiche legate al mondo digitale necessarie per affrontare la trasformazione in atto nella società. **Sonia Montegiove**, analista informatica e formatrice, che collabora da anni con scuole, università e ordini professionali, già consulente del Ministero della Difesa. **Massimiliano Dona**, Presidente dell'Unione Consumatori, esperto di social e particolarmente attento alle tutele degli utenti in questo campo. **Antonio Romano**, architetto e designer, considerato uno dei massimi rappresentanti italiani del brand

design e fondatore di Inarea, network internazionale e indipendente, che opera nell'ambito dei sistemi di identità per imprese, istituzioni, prodotti e servizi. **Padre Philip Larrey**, filosofo, sacerdote cattolico e docente in logica ed epistemologia presso la Pontificia Università Lateranense, Decano del Dipartimento di Filosofia. Valentina Franzoni, ricercatrice del dipartimento d'informatica dell'Università degli Studi di Perugia e Sara Zanotelli, Presidente dell'Associazione Italiana Content Creator, che si sta impegnando anche nel portare queste istanze sui tavoli della politica. Matteo Grandi, esperto di social network, con diverse pubblicazioni all'attivo e fresco di nomina nel Comitato Scientifico dell'Associazione Italiana Content Creator. Argomenti **attuali**, che **scandiscono il presente** e che **delineano il futuro**.

Perché un ambiente digitale sano è una **sfida** che riguarda tutti, protagonisti della rete, utenti, media e politica. La **sostenibilità**, in questo caso virale, ha di fronte a sé una nuova stimolante sfida.



# VIRGILIO PULETTI

## UNA SFIDA CHIAMATA ENERGIA



**Amministratore Unico** della nuova azienda **Gesenu Energia**, nata dalla tradizione già consolidata nel settore dell'igiene urbana di **Gesenu Ambiente**, **Virgilio Puletti** ci racconta questa nuova realtà che si basa interamente sull'appartenenza e

riale e professionale volta a rafforzare il valore del gruppo che ha ampliato la propria sfera di competenze inglobando l'energia che, però, va a braccetto con l'igiene ambientale. Una sfida stimolante e molto allettante.

sul presidio del territorio con costante vicinanza al cliente per assisterlo e tutelarlo.

**Quella di Gesenu Energia è una vera e propria sfida: quali sono i motivi che ti hanno convinto ad accettarla?**

Ho accettato in primo luogo perché la proposta è arrivata da un'azienda consolidata e radicata com'è il Gruppo Gesenu. Quando lo stesso ha deciso di effettuare il passaggio da mono a multiutility toccando anche settori diversi da quello dell'igiene urbana. Una proposta manage-

**Sei passato da un settore, quello delle farmacie, a uno molto diverso: come hai messo a frutto l'esperienza maturata?**

Il mio mestiere principale è quello del commercialista ma negli anni ho maturato esperienza nella governance di varie aziende. Nel 2014 ho assunto il ruolo di Presidente di Afas e per la prima volta ho partecipato a una realtà pubblica. Quando si vive una realtà di questo tipo occorre pensare non soltanto ai conti ma anche alle ricadute che le azioni manageriali hanno sul territorio. In Afas ho scoperto questo forte legame con il territorio e quella in Gesenu Energia è un'esperienza che in qualche modo prosegue su questa linea.

**Ci racconti i plus di un'azienda come Gesenu Energia?**

Da un lato il rapporto con il cliente che deve essere trasparente e disponibile, dall'altro, come già accennato, il legame con il territorio. In questo senso il nostro fiore all'occhiello è la nuova sede di Ponte Felcino dove il cliente può trovare ascolto e tutte le informazioni di cui ha bisogno. Per noi era importante pensare alla nostra attività come a un'attività che andasse a pescare nel territorio e che potesse destinare parte dei profitti allo stesso. Per questo abbiamo deciso di assumere tutti gli operatori e di non utilizzare call center esteri come spesso succede in questo settore.

**La vera sfida è quella di arrivare al cliente con un marchio legato ad un altro**

**settore: quello dell'igiene urbana. Quali sono i passi che state muovendo in questo senso?**

L'inaugurazione della sede è stato il primo passo evidente che abbiamo mosso verso la comunità; inoltre svolgiamo quotidianamente attività di commercializzazione trasparente. L'idea è quella di aprire altri sportelli, nei territori limitrofi, dove prenderci cura del cliente.

**La territorialità è parte centrale del progetto Gesenu Energia. Credi che l'Umbria sia una terra ancora fertile per fare impresa?**

Di certo l'Umbria offre ancora tante possibilità per fare impresa, a patto che questa s'intrecci con le necessità del territorio di natura culturale, sociale ed educativa.





# Economic Challenge

28-29 Settembre 2023

## L'ECONOMIC CHALLENGE 2023 VA IN SCENA AD ASSISI

**28 e 29 settembre:**  
**ospiti e temi di assoluto rilievo**

L'edizione 2022 è stata quella che ha proiettato **l'evento** fra i grandi **appuntamenti umbri** e non solo in tema di **economia**. Un **percorso di crescita** che dopo essere transitato per il **Teatro Morlacchi** abbraccia ora il cuore simbolico dell'Umbria, sbarcando ad **Assisi**. La **città di San Francesco** si prepara così a diventare il palcoscenico di un evento straordinario: **l'Economic Challenge 2023**. Promosso da **Acacia Group** con il prezioso patrocinio della Regione Umbria, il Comune di Assisi, la Camera di Commercio e il Sacro Convento di Assisi, si terrà i prossimi

mi 28 e 29 settembre e si appresta a ospitare oltre 500 partecipanti. La giusta evoluzione dopo la felice edizione al Teatro Morlacchi nel 2022 firmata da **Francesco Pace**. Lo scorso anno si è tenuta la Prima edizione con il patrocinio della Regione dell'Umbria, Comune di Perugia, Camera di Commercio dell'Umbria. L'evento, anche grazie al livello dei relatori, fu funzionale a sottolineare che la **sostenibilità** doveva essere un impegno condiviso che coinvolge tutte le sfere, a partire da imprese, istituzioni e cittadini. Quest'anno, l'Economic Challenge si appresta



**Il prestigioso evento ideato da Francesco Pace, reduce dallo straordinario successo dell'edizione 2022 al Teatro Morlacchi, si sposta in un palcoscenico di assoluto rilievo. Fra i relatori: imprenditori, sottosegretari e ministri**

ad affrontare concretamente le **sfide economiche e ambientali**.

La conferenza riunirà una serie di ospiti d'eccezione, tra cui rappresentanti di spicco del mondo istituzionale e imprenditoriale, insieme a personalità di rilievo. I giornalisti **Sebastiano Barisoni** di Radio 24 e **Laura Tecce** di Rai 2 modereranno le discussioni sulla situazione economica attuale.

L'obiettivo principale che si prefigge l'Economic Challenge 2023 è quello di creare un'occasione e un'opportunità di confronto su temi economici e imprenditoriali. L'Umbria, con la sua ricca cultura e posizione geografica strategica, mira a diventare un punto di riferimento nell'industria italiana, superando il concetto di semplice destinazione turistica. L'Economic Challenge 2023 è un'occasione unica per Assisi e l'Umbria di emergere come regione impegnata nella **sostenibilità**.

La lista degli speaker è impressionante e riflette l'importanza nazionale dell'evento. Tra i relatori sono attesi il Sottosegretario all'Interno **Emanuele Prisco**, il Sottosegretario al MASAF **La Pietra** e il Sen. **Franco Zaffini** presidente della X<sup>a</sup> Commissione Sanità del Senato, insieme a figure di spicco come **Luigi Scordamaglia** di Filiera Italia, Niko Romito, chef con 3 stelle Michelin, **Dario Baroni**

di Mc Donald's Italia, **Maurizio Oliviero**, Magnifico Rettore dell'Università degli studi di Perugia, **Micaela Le Divelec Lemmi** di Benetton Group, **Massimo Mercati** di Aboca, **Cristina Squarcialupi** di Unoaerre Industries, e molte altre eccellenze industriali e rappresentanti delle Associazioni di Categoria.

La presenza degli assessori **Michele Fioroni** e **Roberto Morroni**, della Presidente **Donatella Tesei**, e dell'On. **Peppucci** sottolinea l'importanza dell'evento per l'Umbria e l'Italia nel suo complesso.

L'Economic Challenge si pone pertanto come un momento di grande importanza che raccoglierà e conserverà le testimonianze di leader, imprenditori e figure di spicco nel settore bancario e accademico. La conferenza offre l'opportunità di esaminare a fondo le **sfide** e i problemi che si prospettano per il **mondo politico, manageriale e imprenditoriale**.

È un'occasione straordinaria per analizzare le tendenze globali cruciali che guideranno la costruzione di un futuro caratterizzato dalla competenza, dall'innovazione e dalla determinazione.



# FRANCESCO PACE E FRA' GIULIO CESAREO

## LE DUE ANIME DELL'ECONOMIC CHALLENGE A CONFRONTO

Testo: *Lucrezia Sarnari*

Brano: *"Viaggio Intorno al Sole" - Tommaso Paradiso*



## Dalla sostenibilità all'economia di Francesco: è momento di sfide per le quali farsi trovare preparati. Con una visione sacra e una profana...

→

L'**Economic Challenge** di Assisi non sarà soltanto un importante momento di confronto per sviscerare, attraverso le testimonianze di amministratori, imprenditori e rappresentanti del mondo bancario, università, le sfide che attendono la **sfera politica**, quella dei manager e degli imprenditori. Sarà anche il risultato di una visione congiunta, quella di **Francesco Pace**, CEO & Founder di Acacia Group, organizzatore dell'evento e quella di **Fra Giulio Cesareo**, Responsabile della Comunicazione della Basilica di Assisi, che l'evento ha così caldamente voluto nella città del Poverello.

Li abbiamo intervistati insieme per farci spiegare meglio cosa comporta e cosa aspettarsi da questa visione congiunta, dall'unione fra un uomo d'impresa e un uomo di fede. Una chiacchierata doppia che è il preludio (molto interessante) all'evento che sta per arrivare.

### Francesco, come mai la scelta dell'Economic Challenge si è riversata proprio su Assisi e quali sono le ricadute previste per la città?

Assisi, come tante città dell'Umbria, ma forse in misura maggiore, dà la serenità che deriva dalla grazia e dalla perfezione di tutto quello

su cui si posano gli occhi. È la città del Santo Patrono d'Italia che ha ispirato una nuova economia che oggi può e deve essere amica della terra, un'economia di pace. Il termine Sostenibilità, ormai abusato, valuta sempre di più le ricadute ambientali, economiche e sociali per garantire alle generazioni future la stessa disponibilità di risorse che abbiamo attualmente, seguendo un principio di equità. Ci sembrava giusto dare anche un'impronta umanistica per questa edizione scegliendo un luogo simbolico. E poi... con questo nome e questo cognome... per quanto mi riguarda... non c'era città più adatta! Inoltre, mi sento di rivolgere un grande ringraziamento all'Avv. Matteo Giambartolomei (Amministratore della Partecipata Regionale Umbraflor, ndr), che grazie alla sua amicizia con Fra' Giulio Cesareo, si è speso in prima persona per portare l'evento ad Assisi e ha creato le condizioni per una proficua collaborazione con il Sacro Convento.

### Frà Giulio, che cosa si intende per Economy of Francesco?

L'Economia di Francesco nasce da un'intuizione di Papa Francesco, alla fine dello scorso decennio, subito prima della pandemia, quando il Pontefice ha voluto chiamare



a raccolta grandi economisti per sognare un'economia che avesse al centro la persona e non il profitto. Sull'argomento si sono svolti due importanti eventi qui ad Assisi, nel 2021 e nel 2022, durante i quali più di mille giovani si sono incontrati per riflettere con docenti e luminari su come riformare l'economia affinché possa diventare sempre più "amica" dell'ambiente: un'economia di pace.

**Ancora Frà Giulio: come si potrebbe effettuare questo passaggio da un'economia più "tradizionale" al modello di economia che propone il Santo Padre?**

Il punto di partenza proposto da Papa Francesco è una rivoluzione culturale il cui centro sia la vita che non può essere capita se non

a partire dalle periferie. Per instillare un modello economico in cui il bene pubblico sia pensato non in termini meramente quantitativi bisogna mettersi dalla parte di chi è ai margini: solo così potremo capire i malfunzionamenti del sistema. Si tratta in definitiva di assumere il punto di vista di chi è svantaggiato per trasformare l'economia in una condivisione di beni e non in un accentramento.

**Francesco, ci vuoi raccontare un po' meglio l'importanza dell'evento?**

L'Economic Challenge nasce dall'idea di voler creare un momento di confronto per sviscerare i punti critici e le sfide che attendono la sfera politica, quella dei manager e degli imprenditori. Un'occasione per interpretare

→

i megatrends necessari per costruire un futuro fatto di competenza, innovazione e coraggio. L'Umbria deve attrarre e guadagnare un ruolo da protagonista nello scacchiere industriale italiano, forte della propria cultura e della propria posizione geografica, così centrale, per andare oltre il concetto di sola meta turistica. Da pochi giorni, con grande soddisfazione, abbiamo ricevuto il patrocinio del "Ministero delle Imprese e del Made in Italy" per questa edizione. Concessoci per

aver riconosciuto l'evento come materia di propria competenza e legato a tematiche di grande interesse pubblico a carattere nazionale. Il patrocinio del Ministero si aggiunge a quello della Regione Umbria, del Sacro Convento di Assisi, della Camera di Commercio e della Città di Assisi. Semplicemente... sono contento, e orgoglioso di tutto il gruppo Acacia che sta dando il massimo per questa occasione. Con Acacia Group cerchiamo di generare valore per e con le imprese, e per farlo è necessario creare momenti come questo che possono fungere da catalizzatore di interesse per la regione. Non nego che siamo già al lavoro per l'edizione 2024, dove progetteremo un Economic Challenge itinerante nelle maggiori città della regione.



Con il Patrocinio della

Con il Patrocinio della

Con la collaborazione

Con la collaborazione

Con il Patrocinio della

Organizzato da



**DOVE  
INIZIA  
IL TUO  
VIAGGIO**

**UMBRIA**  
INTERNATIONAL AIRPORT  
SAN FRANCESCO D'ASSISI



da **27** €<sup>\*</sup>

**CRACOVIA**



da **13** €<sup>\*</sup>

**CAGLIARI**



da **12** €<sup>\*</sup>

**BRINDISI**



da **15** €<sup>\*</sup>

**VIENNA**



**CONSULTA IL NETWORK COMPLETO SU [airport.umbria.it](http://airport.umbria.it)**

\*Tariffe a tratta, tasse incluse. Soggette a disponibilità e condizioni, consultabili su [www.ryanair.com](http://www.ryanair.com)



## MATTEO GIAMBARTOLOMEI IDEE, SUPPORTO E PASSIONE DIETRO L'EVENTO DI ASSISI

*L'avvocato perugino, amministratore unico di Umbralor, ha compreso fin da subito il valore e il potenziale dell'evento e si è speso in prima persona per portare ad Assisi l'edizione 2023*

Perugino, avvocato, classe 1978, **Matteo Giambartolomei** è l'uomo in più dell'Economic Challenge 2023. Non soltanto per un rapporto di amicizia storico con l'organizzatore Francesco Pace, ma anche e soprattutto perché il giovane avvocato è stato uno dei primi sostenitori dell'evento, ne ha intravisto con lungimiranza il grande potenziale e quest'anno è entrato in maniera attiva in alcuni aspetti organizzativi sia facilitando l'approdo dell'Economic Challenge ad Assisi, in virtù delle sue relazioni con Fra' Giulio, sia costruendo l'atteso panel **"Cibo e Alimentazione"** del 28 set-

tembre (ore 17,30) con un parterre di Relatori di prestigio che vede coinvolti **Dario Baroni**, AD di McDonald's Italia, **Niko Romito**, chef con tre stelle Michelin, **Massimo Piacenti**, AD di All Food e Presidente Anir Confindustria, **Luigi Scordamaglia**, AD Filiera Italia, **Patrizio Giacomo La Pietra**, Sottosegretario al Masaf e il Senatore **Franco Zaffini**, Presidente della X Commissione del Senato.

### Che cosa ti ha spinto a supportare in modo così attivo l'evento?

I temi portati alla ribalta dall'Economic Challenge sono a mio avviso temi non soltanto estremamente attuali, ma dei veri e propri argomenti destinati a scandire l'agenda politica e sociale dei prossimi anni. Francesco questo l'ha capito e per me è stato quasi naturale mettermi a disposizione per dare una mano.

### Quanto sono importanti i temi legati all'alimentazione che verranno affrontati nel panel che hai costruito?

Sono temi centrali e parlo con cognizione di causa. Da un po' di tempo a questa parte, infatti, sono molto vicino al settore della Sanità con un incarico in Senato e oggi il tema dell'alimentazione va sempre più a braccetto con tutto quello che riguarda la salute. Credo che sia necessario portare attenzione e consapevolezza su argomenti così importanti.

### Un evento così prestigioso che valore ha per il nostro territorio?

Per il Cuore Verde d'Italia essere un faro sui temi della sostenibilità è segno di lungimiranza e attenzione al presente. Sul piano personale poi, da amministratore del vivaio regionale, sono particolarmente sensibile alla filosofia green e dell'economia circolare. Mi piacerebbe che la nostra regione fosse sempre più riconoscibile in questo campo, una sorta di best practice a livello nazionale che brilla anche grazie a eventi come questo.

# ECONOMIC CHALLENGE 2023

**28-29** Settembre 2023

//////////

*Presso il Sacro Convento Di Assisi*

Ricordare il Futuro,  
Anticipare il Passato.



ACACIAGROUP

*A Kind Company*

L'**Economic Challenge** rappresenta un importante momento di confronto per sviscerare, attraverso le testimonianze di amministratori, imprenditori e rappresentanti del mondo bancario, università, i punti critici e le sfide che attendono la sfera politica, quella dei manager e degli imprenditori.

Un'occasione unica per interpretare i megatrends necessari per costruire un **futuro** fatto di competenza, innovazione e coraggio.



Promosso da



Con il Patrocinio della



Con il Patrocinio della



Con il Patrocinio del



Con la collaborazione



Con il Patrocinio della



Organizzato da



**28 Settembre**



Giornata condotta da **Sebastiano Barisoni** *VICE DIRETTORE RADIO 24*

Saluti Iniziali



**Fra Giulio Cesareo**  
*SACRO CONVENTO ASSISI*



**Stefania Proietti**  
*SINDACO DI ASSISI*

Ore 16.15

**Food Economy: Sostenibilità e Valore del "Made In"**

Interreranno:



**Roberto Morroni**  
*REGIONE UMBRIA*



**Francesca Peppucci**  
*PARLAMENTO EUROPEO*



**Pompeo Farchioni**  
*FARCHIONI OLII*



**Claudio Sciarpa**  
*VITAKRAFT ITALIA*



**Carlo Catanossi**  
*GRUPPO GRIFO AGROALIMENTARE*



**Giuliano Martinelli**  
*GIULIANO TARTUFI*



**Valentina Sabatini**  
*ELISIR - VUSCOM*

Ore 17.30

**Cibo e Alimentazione: Quale Futuro?**

Interreranno:



**Franco Zaffini**  
*PRESIDENTE Xª COMMISSIONE SENATO*



**Patrizio Giacomo La Pietra**  
*SOTTOSEGRETARIO MASAF*



**Luigi Scordamaglia**  
*AD FILIERA ITALIA*



**Massimo Piacenti**  
*AD ALL FOOD E PRESIDENTE ANIR CONFINDUSTRIA*



**Niko Romito**  
*CHEF 3 STELLE MICHELIN*



**Dario Baroni**  
*AD MCDONALD'S ITALIA*

Ore 19.00

**Sostenibilità Umanistica: Inclusione, Etica, Welfare, Talenti e Denatalità**

Interreranno:



**Fra Giulio Cesareo**  
*SACRO CONVENTO ASSISI*



**Giovanna Gigliotti**  
*AD UNISALUTE SPA*



**Micaela Le Divelec Lemmi**  
*BENETTON GROUP - ETHICAREI FOUNDER*



**Maurizio Oliviero**  
*RETTORE UNIPG*



**Matilde Marandola**  
*PRESIDENTE NAZIONALE AIDP*

# 29 Settembre



Giornata condotta da **Laura Tecce** *GIORNALISTA E CONDUTTRICE RAI 2*

Saluti Iniziali



**Fra Giulio Cesareo**  
*SACRO CONVENTO ASSISI*



**Francesco Pace**  
*ACACIA GROUP*

Ore 16.15

## **"Costruire" il Futuro dell'Italia di Mezzo**

Interverranno:



**Donatella Tesei**  
*PRESIDENTE REGIONE UMBRIA*



**Guido Castelli**  
*COMMISSARIO RICOSTRUZIONE SISMA*



**Emanuele Prisco**  
*SOTTOSEGRETARIO MINISTERO DELL'INTERNO*



**Paolo Subissati**  
*SUBISSATI*



**Fabrizio Pedetta**  
*GRUPPO COLACEM*



**Manuel Boccolini**  
*MANINI PREFABBRICATI*



**Ermenegildo Zordan**  
*LEITNER SPA*

Ore 17.30

## **Economie dei Territori**

Interverranno:



**Massimo Mercati**  
*ABOCA*



**Luigi Carlini**  
*FONDAZIONE CARIT*



**Flavio Cecchetti**  
*SUSA*



**Antonio Perrone**  
*CSI (GRUPPO ARVEDI)*



**Carmelo Campagna**  
*ANFIR - BANCA CENTRO*

Ore 19.00

## **Quale Futuro "ricordare"? Quale Passato "anticipare"?**

Interverranno:



**Michele Fioroni**  
*REGIONE UMBRIA*



**Stefano Urbani**  
*ROSS CHOCOLATES (CANADA)*



**Cristina Squarcialupi**  
*UNOERRE INDUSTRIES SPA*



**Stefania Radoccia**  
*EY*



**Roberto Giannangeli**  
*CNA Umbria*



*Bettona - Dal 22 al 24 Settembre 2023*

# UMBRIA CROSSING FESTIVAL

Un evento unico. Un grande e attesissimo  
appuntamento sportivo nella nostra regione



***"Attraverso lo sport vogliamo comunicare al mondo, che la nostra Regione, oltre essere una delle più belle al mondo, con i suoi borghi etruschi, i suoi musei, la sua natura incontaminata e le sue eccellenze enogastronomiche è una fantastica palestra a cielo aperto una rete infinita di sentieri fra loro collegati, un paradiso per i milioni di appassionati nel mondo di trailrunning".***

## **Luca Brustenghi organizzatore dell'evento**

Un fine settimana che celebrerà la naturale attitudine del nostro territorio alla pratica sportiva all'aria aperta. Un evento che si è trasformato in un **"modello" di marketing territoriale** per la nostra Regione proprio per l'opportunità di legarsi a un progetto unico nel suo genere, in virtù dei forti valori che lo caratterizzano: **pratica sportiva, sostenibilità ambientale, salute, alimentazione di qualità ed integrazione sportiva, responsabilità sociale, cultura del paesaggio e delle tradizioni.**

**Umbria Crossing Festival** è sempre più un evento internazionale, presentato da **NTS Project**, Azienda leader nello svilup-



po di software per Aziende. Un grande appuntamento sportivo, in costante crescita, ormai diventato punto di riferimento in Italia e in Europa per gli amanti del Trail Running e della Mountain Bike.

### **SABATO 23 SETTEMBRE**

Va in scena Bettona Crossing: due distanze entrate nel cuore, nell'anima e nei muscoli di tanti appassionati di trail: 50K (1960 D+) e 20K (870 D+).

### **DOMENICA 24 SETTEMBRE**

Sarà protagonista la Mtb con Etruscan Extreme con tre distanze: 30K, 50K, 65K, adrenalina pura. Arrivo e partenza di tutte le gare saranno nel cuore di Bettona.

**Un progetto ambizioso** con tante iniziative: branding e setting di qualità, test prodotto, sinergie tra Aziende, relazioni stra-



tegiche con la community della mountain bike, del running e del trekking, online e offline. Un momento dove appassionati, amministrazioni e aziende sono insieme per condividere gli stessi ideali e.. **get inspired...**

Bettona, nel cuore verde d'Italia, **Sabato 23 e Domenica 24 Settembre**, per il decimo anno indosserà le scarpe da trail, salirà in bici e con lei le centinaia di runners e bikers che, provenienti da tutta Italia, ma anche da Spagna, Stati Uniti, Svezia, Australia, Ungheria e Portogallo, celebreranno la loro passione per la pratica sportiva. **Oltre 15 milioni di persone** in Italia vanno in bicicletta, corrono, camminano e frequentano palestre e centri di attività sportiva o seguono programmi on-line che abbinano movimento e sana alimentazione: famiglie attive, **runners, bikers,**

**amanti dell'outdoor e del trekking**, persone attente alla sostenibilità e quindi alla propria salute.

Un intero fine settimana, quello di Bettona, all'insegna della qualità della vita, per gente attiva, nel pieno rispetto della natura circostante.

*Attraverso lo sport - commenta **Luca Brustenghi**, organizzatore - vogliamo comunicare al mondo, che la nostra Regione, oltre essere una delle più belle al mondo, con i suoi borghi etruschi, i suoi musei, la sua natura incontaminata e le sue eccellenze enogastronomiche è una fantastica palestra a cielo aperto una rete infinita di sentieri fra loro collegati, un paradiso per i milioni di appassionati nel mondo di trailrunning.*



## Coniugare la passione per la corsa con la bellezza e la storia millenaria dei nostri luoghi



Completeranno il programma del fine settimana un **trekking** di 10Km, un programma **fitness** coordinato da Barbara Carli di Area 4 Group, uno spazio dedicato al recupero muscolare, in collaborazione con **l'Università degli Studi di Perugia**, un'area screening gratuita per il **diabete**, aperta a tutti, in collaborazione con **Lions Club Perugia**, percorsi storici, artistici ed enogastronomici, **l'Hospitality Village** per tutti i "finishers" curato da **Cucinare Catering Eventi**, ed un **Pasta Party** curato dalla **Pro Loco Bettona** con protagoniste le eccellenze del nostro territorio, un vero e proprio "terzo tempo".

L'Evento dal 2022 è ritenuto strategico per la **Regione Umbria**, ed è stato organizzato in piena sinergia con il **Comune di Bettona**. Anche **Sviluppumbria** lo sostiene con attività di promozione e comunicazione. **Federfarma Umbria** è al fianco

dell'organizzazione, così come **Umbria Si**, il tour operator ufficiale che offre offerte e pacchetti turistici, **Umbria & Bike**, la **Federazione Italiana di Atletica Leggera**, la **IUTA**, **ITRA** e la **Proloco Bettona**.

Il sito ufficiale **UmbriaCrossing.com** è tra i dieci siti più importanti del Running italiano.

### LA NOVITÀ 2023!

Infine per celebrare il **X Anniversario di Bettona in Shape**, Bettona Crossing e Bettona Etruscan Mtb presentano **XBETTONA, la Combinata: 20Km Trail + 30Km mtb**: la somma dei due tempi determina la classifica ed il titolo di Re e Regina del bosco.



### Umbria Crossing

[www.umbriacrossing.com](http://www.umbriacrossing.com)

[f](#) / [@](#) umbriacrossing



dal lunedì al sabato, 9.15 - 13 | 15.30 - 19.30 \_\_\_ Via della Pallotta, 2/B Perugia



# EKBATAN

THE ART OF CARPETS

***Non esiste un  
tappeto uguale  
all'altro, ogni  
tappeto veste i tuoi  
spazi di vita e i tuoi  
desideri in modo  
inconfondibile.***

Forme, colori, tessuti,  
tradizioni e storie  
sono il contenuto  
segreto di ogni tappeto  
orientale, tradizionale  
o contemporaneo.

Noi di Ekbatan  
conosciamo il segreto  
di ogni tappeto e ti  
aiutiamo a trovare  
quello unico e giusto  
per te. Visita il nostro  
show room.



dal lunedì al sabato, 9.15 - 13 | 15.30 - 19.30 \_\_\_ Via della Pallotta, 2/B Perugia



**EKBATAN**

THE ART OF CARPETS

[ekbatancarpets.com](http://ekbatancarpets.com)

# CHE COS'È LA BIOPLASTICA COMPOSTABILE? CE LO SPIEGA GESENU!



La bioplastica è un tipo di plastica con la fondamentale caratteristica di essere biodegradabile e compostabile: un materiale innovativo che, raccolto nell'umido, può dare nuova vita alla terra. **Gesenu**, insieme al **Consorzio Biorepack**, che si occupa della gestione a fine vita degli imballaggi in bioplastica compostabile certificati EN 13432 (e delle frazioni similari) conferiti nel circuito di raccolta differenziata e di riciclo della frazione organica dei rifiuti urbani (umido), sta promuovendo una campagna di sensibilizzazione sull'argomento. Il progetto di comunicazione ambientale *"Impariamo a riconoscere la bioplastica compostabile"* riguarda la **corretta raccolta degli imballaggi in bioplastica compostabile**.

La campagna informativa ha l'obiettivo di sensibilizzare i cittadini all'**utilizzo dei sacchetti biocompostabili** per il conferimento del rifiuto organico e di **non utilizzare mai i sacchi in plastica** che inficiano il recupero della frazione organica a valle delle raccolte.

La bioplastica è infatti uno dei **materiali "green"** più importanti introdotti nel mercato. Questa innovazione, seppur meritoria dal punto di vista ambientale, ha portato una serie di effetti collaterali sul sistema di raccolta differenziata che porta ad una diminuzione della qualità della plastica raccolta e rende sempre più complesso il suo riutilizzo.

È quindi fondamentale saper riconoscere le bioplastiche e differenziarle nel modo

corretto e per farlo basta leggere l'**etichetta degli imballaggi** in bioplastica.



Solo la presenza di uno di questi simboli garantisce che puoi raccogliere i prodotti in bioplastica compostabile insieme all'umido domestico, perché certifica le caratteristiche di biodegradabilità e compostabilità richieste dalla normativa.

Per questo motivo è **importante usare solo sacchetti in bioplastica compostabile per la raccolta dei rifiuti umidi organici e non usarli mai per la raccolta di carta, plastica, vetro, metalli o per il Secco Residuo**. In generale è fondamentale riciclare tutti gli imballaggi in bioplastica compostabile insieme alla frazione organica. Infatti una volta raccolti correttamente nella frazione umida organica, gli imballaggi in bioplastica certificata vengono trattati in impianti di compostaggio industriale. Ed è lì che prendono nuova vita: si trasformano in **biogas e compost**, un fertilizzante naturale utile per contrastare la desertificazione del suolo.

Visita il nostro sito [www.gesenu.it](http://www.gesenu.it) e [biorepack.org](http://biorepack.org) per saperne di più sull'intero progetto.

# LA CONCESSIONARIA FERRARI CDP-DE POI HA RIPORTATO LE ROSSE DI MARANELLO NELLE STRADE DI TODI PER IL III FERRARI DAY ANDREA BRESCHI MEMORIAL EVENT



Grande successo lo scorso **10 Settembre a Todi** per il III Todi **Ferrari Day Memorial Andrea Breschi**.

Oltre 40 gioielli della Casa del **Cavallino Rampante** hanno partecipato al terzo Ferrari Day, quest'anno intitolato ad **Andrea Breschi** appassionato possessore Ferrari che è venuto a mancare un anno fa e che è stato il promotore e l'organizzatore delle due precedenti edizioni del 2018 e del 2019.

Il Todi Ferrari Day è un evento che coniuga la bellezza degli scorci tuderti con l'**eleganza** scultorea delle auto sportive Ferrari.

La famiglia Breschi, la Scuderia Ferrari Club Perugia, la **Concessionaria Ferrari CDP - De Poi**, il Comune di Todi con il



contributo di Fideuram hanno lavorato insieme per realizzare un evento, curato nei minimi dettagli, esattamente come avrebbe voluto il compianto Andrea Breschi, riportando le Rosse di Maranello all'interno della **Piazza del Popolo di Todi** e tra le suggestive strade della cittadina umbra. Particolarmente toccante è stato il ricordo del **Sindaco Antonino Ruggiano**, della moglie e della sorella di Andrea Breschi all'interno della Sala del Consiglio Comunale, per l'occasione gremita di amici e amanti della Rossa, che hanno voluto **rendere omaggio** a un vero ferrarista scomparso prematuramente.

Il **III Todi Ferrari Day** è stato un grande successo. Un successo che rende auspicabile un'edizione 2024 ancora più partecipata e con il coinvolgimento dei comuni limitrofi.



### **C.D.P. Ferrari**

Via Gramsci, 162 / Ellera di Corciano (PG)  
T. 075 5178341 / 335 1307494  
[www.gruppodepoi.it](http://www.gruppodepoi.it)

**f** [cdp.ferrari](https://www.facebook.com/cdp.ferrari) / **@** [cdpferrariperugia](https://www.instagram.com/cdpferrariperugia)



# VIDEOMAPPING E ILLUMINAZIONI

Per festività, eventi, inaugurazioni e cerimonie

**NATALE SI AVVICINA!  
RENDI MAGICHE LE TUE FESTE**

---

Sorprendi i tuoi clienti.  
Lascia da parte le solite luci natalizie



**AD UN PREZZO PIÙ BASSO  
DI QUELLO CHE IMMAGINI!**



**Videomapping Umbria - Gruppo Levita**

Str. Marscianese, 239 - 06132 - Perugia - T. 075 900 2020 - 335 549 9424  
info@videomappingumbria.it - www.videomappingumbria.it

Due donne e un distillato straordinario

# GIN TODI IL VERO “SPIRITO” DELL’UMBRIA

Nel cuore dell'Umbria sorge l'incantevole Todi, una perla medievale che si affaccia sulla media valle del Tevere. Ed è proprio alle porte di Todi che due amiche, **Raffaella ed Eralda**, una milanese e una napoletana, con la comune **passione** per l'**Umbria** e ormai umbre di adozione, hanno riscoperto il valore della natura e lo hanno coltivato nelle sue forme più suadenti. Non soltanto attraverso il settore dell'ospitalità che le vede in prima linea nella gestione di **residenze d'epoca** a ospiti italiani e stranieri. Ma anche esplorando le grandi potenzialità fatte di sentori, profumi e prodotti unici che questa regione sa offrire.

Le **lunghe passeggiate** nei **boschi** le hanno portate alla riscoperta del **ginepro**, pianta forte e meravigliosa che in Umbria cresce generosa. Il suo legno è ricercato per la sua **solidità**; le sue **bacche** sono famose da secoli e usate come antinfiammatorio in medicina; il loro gusto aromatico arricchisce stufati e arrostiti, ma è da sempre l'elemento base per produrre il gin.

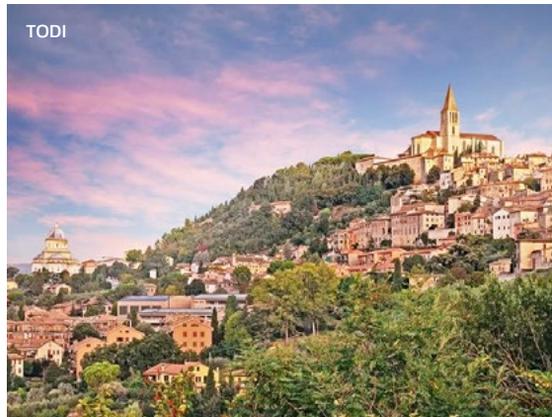


## Un prodotto artigianale unico, a base di botaniche umbre e di Olivo Moraiolo. Bellissima l'etichetta

Ed ecco l'alchimia che ha fatto scattare la **magia** in Raffaella ed Eralda da sempre appassionate di gin. Attraverso la ricerca scoprono che il miglior ginepro è quello prodotto sull'**appennino umbro marchi-giano** e così iniziano a provare e a sperimentare molte ricette, usando sempre botaniche diverse ma rigorosamente umbre. Inizialmente l'idea era quella di omaggiare i propri ospiti con qualcosa di diverso che rappresentasse il territorio Todi e dell'Umbria.

Poi Raffaella ed Eralda hanno iniziato a chiedersi cosa potesse rendere **davvero unico** il loro prodotto. Ed ecco qua scattare la prima intuizione, aggiungendo al prodotto foglie di olivo moraiolo. Ma ciò che oggi rende il Gin Todi un **unicum** nel panorama internazionale è la sua ricetta a base di botaniche umbre senza agrumi. Il gradimento da parte degli ospiti non si è fatto attendere, e a quel punto, sull'onda di questo piccolo successo interno, è scattato lo step successivo: l'idea di commercializzarlo e di iniziare a "fare sul serio".

*"Io ed Eralda - ci racconta **Raffaella** - siamo amiche e condividiamo lo stesso settore lavorativo, legato al turismo. Io ho una residenza d'epoca, Torre Almonte, e lei una villa, Casa Martana. La nostra cliente-*



*la è composta soprattutto da stranieri. Nel 2022 abbiamo prodotto una prima piccola partita di Gin Todi e l'abbiamo regalato ai nostri ospiti, che ne sono andati matti. Così, ci siamo ingolosite e abbiamo deciso di fare sul serio!"*

Ed ecco che il ginepro umbro ha iniziato a regalare grandi e inattese soddisfazioni. La realizzazione del progetto è arrivata con la costituzione della società Juniper e a inizio anno 2023 è partita la vera e propria produzione del **Gin Todi**. Oggi le due imprenditrici sono molto felici del risultato. Producono un gin che **innamora tutti**. A loro piace e al tempo stesso rappresenta una piacevole gratificazione per il lavoro che in questi anni hanno portato avanti con tanta passione.

Gin Todi è un **London Dry Gin**, è un prodotto figlio del territorio e la sua essenza è al 100 per cento umbra con foglie di olivo.



*“Per quanto riguarda poi la tipologia del prodotto – prosegue **Raffaella** – volevamo che fosse veramente umbro, per cui abbiamo iniziato a richiedere ai mastri distillatori di realizzare delle ricette che, prima di tutto, non includessero gli agrumi, ma avessero solo botaniche tipiche dell’Umbria”.*

Queste **bacche**, provenienti dai Monti Martani, conferiscono al Gin un aroma fresco e speziato. Nella ricerca di un ottimale bilanciamento del sapore i mastri

distillatori hanno così deciso di aggiungere un altro prodotto tipico del territorio, e cioè le foglie dell’**Ulivo Moraiolo**, antica tipologia di ulivo particolarmente pregiata e coltivata nelle campagne umbre. Per completare il corredo delle botaniche umbre sono state infine inserite delle erbe selvatiche; la **ginestrella** che conferisce un tocco di dolcezza floreale, il **crepigno** e la **cassella** che portano un’aromaticità terrosa e infine il **luppolo** che aggiunge una nota leggermente amara.

Tutto questo è stato in qualche modo addolcito e ammorbidito dalla presenza della **rosa canina** e della **prugna damaschina**, anche detta “**coscia di monaca**” per la sua forma peculiare, un frutto molto antico che dona delicatezza a quello che rimane comunque un **London Dry** e quindi un **Gin secco**. Queste botaniche crescono in modo spontaneo nelle campagne umbre e vengono selezionate con cura per garantire la massima qualità e freschezza.

Il risultato è un distillato dal colore trasparente che evoca il profumo avvolgente del ginepiro, dei fiori e della frutta e che sfuma in un bouquet di **erbe selvatiche**.

La qualità di Gin Todi è inoltre da attribuire all’utilizzo di un restaurato **alambicco** discontinuo a bagnomaria. Questo alambicco è molto diffuso, soprattutto in Trentino e in Alto Adige: si tratta di un metodo di distillazione lento e meticoloso che permette di rilasciare il miglior sapore delle botaniche utilizzate nella creazione del Gin con il richiamo a sentori di sottobosco.

Prende così forma un gin di qualità superiore che si distingue per la sua complessità di gusto e anche per il suo profumo che viene conservato grazie al procedimento di distillazione usato.

Un **gin artigianale** che può essere gustato in **purezza**, a temperatura ambiente o leggermente fresco. La sua versatilità, poi, lo rende un compagno ideale per una **varietà di piatti**, svincolandolo dall'immaginario del cocktail adatto al dopo cena. Inoltre, Gin Todi è perfetto per l'accompagnamento del **pesce crudo**, grazie alle sue **note secche e profumate**.

Raffaella ed Eralda consigliano anche altre possibili combinazioni che vale la pena provare. *“Ovviamente - ci spiega **Eralda** - si può preparare il Gin Todi Tonic, utilizzando una tonica secca e come garnish limone o meglio ancora, una foglia di ulivo. In alternativa anche l'alloro rende molto bene”*.

Il Gin inoltre è stato selezionato per la presentazione del cocktail di benvenuto alla cena che portava la firma dello chef **Alain Ducasse**, tenutasi all'hotel **Romeo di Napoli** lo scorso 17 maggio. L'attenzione però non è stata data soltanto al sapore e al profumo del distillato, ma anche all'**estetica della bottiglia**, contraddistinta da un design innovativo che rispetta l'ambiente, come testimoniato dalla scelta green di creare una bottiglia in vetro serigrafata e di utilizzare un tappo in legno.

Per quanto riguarda il logo invece, Raffaella ed Eralda volevano fare qualcosa che rappresentasse la **città di Todi**, volevano

che Todi diventasse un brand anche nel mondo degli *spirits*. Hanno quindi commissionato la realizzazione di questo logo dando come *brief* quello di identificare qualcosa di rappresentativo della città. La scelta è ricaduta sul rosone del Duomo di Todi. Da qua si è partiti per creare qualcosa che potesse rappresentare la storia della città in modo innovativo. Uno studio grafico ha così **scomposto** la struttura geometrica del rosone creando un **carattere tipografico inedito** andando a rispondere perfettamente all'esigenza.

*“Gin Todi - chiosa **Eralda** - è a tutti gli effetti un inno alla città e alla sua bellezza, per questo volevamo rappresentarne dei tratti anche sulla bottiglia e non solo nel distillato presente al suo interno”*.

Una dedica alla città che le ha adottate e accolte, un inno alla **bontà** e alla **bellezza**, ma anche un distillato che è insieme espressione di **arte** e **design**: un **tributo autentico** alla **tradizione** e alla **passione** che si fondono nella **produzione artigianale italiana**.



*Un viaggio per tutte le stagioni*

# LA MAGIA DI DISNEYLAND PARIS

Quest'anno lo straordinario parco tematico ha festeggiato i suoi 30 anni. Lo abbiamo visitato per voi



*Testo: Matteo Grandi - Brano: "Prince Ali" - Will Smith*

L'unica considerazione amara è che oggi **Parigi** è una delle poche destinazioni non collegate direttamente con l'**aeroporto di Perugia**. Ma vista l'ascesa costante dello scalo umbro la speranza è che si possa arrivare presto anche con un volo diretto dall'Umbria a Parigi. L'altro sogno proibito è **Milano**, ma non divaghiamo. Peraltro, **Disneyland Paris** (guai a chiamarla Eurodisney nome caduto in disuso e non più riconosciuto ufficialmente) è comodissima da raggiungere sia se si atterra a **Charles de Gaulle** che se si atterra a **Orly**. Decisamente più fuori mano Orly.

Ma veniamo al parco. Grande, **enorme**, tentacolare. Inizialmente orientarsi può risultare complicato. Il consiglio, anche se non sono proprio regalati, è quello di scegliere di soggiornare direttamente presso uno degli **hotel di Disneyland**, principalmente per due ragioni: sono di fatto all'interno del parco (diciamo del comprensorio che lo ospita, anche se ogni hotel dista una camminata di una **decina di minuti** dagli ingressi) e pertanto permettono di godere appieno del tempo a disposizione; inoltre hanno già compresi gli accessi ai parchi. E no, il plu-

rale non è un errore. Perché i parchi sono effettivamente due: il **Disneyland Park** e i **Walt Disney Studios Park**. La premessa doverosa è che per visitarli bene bisognerebbe dedicare almeno due, se non tre, giorni a ciascun parco. Fra la quantità di attrazioni e le file da smaltire difficile vedere tutto in meno tempo. L'alternativa, comunque valida, è quella di vedere ciò che attira di più e che si riesce a vedere nel tempo a disposizione per poi pianificare eventualmente un ritorno.

Il **Disneyland Park** è una gioia per grandi e piccini, è il luogo in cui le favole Disney prendono forma, dove le giostre si alternano alle parate di Topolino & company e in cui ci sono alcune delle attrazioni più celebri, come Peter Pan, la **Casa delle Bambole**, **Indiana Jones**, il **Castello Fantasma**, l'**Orbitron** e **Buzz Lightyear**, oltre al celebre ed iconico castello della Bella Addormentata, il profilo che si staglia a dominare il cielo e che è il vero e proprio elemento identitario del parco. Dovendo fare una semplificazione questo è il parco più adatto a famiglie e bambini. Il nostro colpo di fulmine: **Peter Pan**.

Ci sono poi i **Walt Disney Studios**, con l'ingresso proprio di fronte a quello del Disneyland Park (i due parchi sono letteralmente attaccati). E qua per gli amanti del cinema scatta la vera e propria libidine. Un parco a tema cinema che spazia dai capolavori **Pixar** agli **Avengers**, da **Star Wars** fino ai grandi **classici Disney**, ovviamente. Fantastica la Parigi ricostruita come set di Ratatouille con tanto di Bistrot a tema. I nostri colpi di fulmine sono stati proprio l'attrazione **Ratatouille**, splendida animazione in 3D, **Nemo**, adrenalina pura, **The Avengers** e **Cars**, per tutta la famiglia.



Ultimo consiglio: valutate di acquistare i **salta-fila**. È sempre antipatico tirare fuori altri soldi per delle attrazioni a cui si ha diritto con il biglietto principale ma è l'unico modo guadagnare tempo (a Disneyland prezioso) e vedere più attrazioni. Il nome può trarre in inganno: le file col salta-fila sono sempre più corte (essendoci un accesso preferenziale) ma a volte un po' di fila si fa comunque.

Infine le **pirotecniche celebrazioni** per il trentennale comprendono fino a **dicembre** degli **splendidi fuochi d'artificio** con annessa **parata** a Disneyland Park, una celebrazione sontuosa, un'imperdibile magia per gli occhi.



*Sardegna vs Puglia, Villaggio privato vs Catena*

# IN VACANZA CON I BAMBINI... COME ORIENTARSI

Abbiamo provato per voi due strutture adatte ai più piccini, una più raccolta e una con la classica formula delle super catene con tanto di buffet e animazione. Ebbene, per chi ama la tranquillità ma tiene anche al divertimento dei più piccini non c'è partita



Quando si hanno i **bimbi piccoli** le vacanze non sono più quelle che si facevano da ragazzi. La **scelta della location** ruota intorno al **comfort** dei più piccini e spesso si cercano strutture, specie per l'estate con alcuni servizi specifici: **fronte mare, gio-**



**chi per bambini, animazione, cibo** adatto a tutta la famiglia e via dicendo. Partendo da questo presupposto abbiamo messo a **confronto due realtà** molto diverse per territorio, tipologia e filosofia, ma che rispondessero ai requisiti di cui sopra.



## BAIA DI NORA

L'hotel **Baia di Nora** è una bella struttura fatta di **bungalows immersi nel verde** che si affaccia sull'omonima baia a una manciata

di chilometri da Santa Margherita di Pula a sud di Cagliari. La prima comodità è rappresentata dal luogo: con il **volo diretto Perugia-Cagliari** è una meta strategica anche per i weekend.

La cosa più bella è però rappresentata dalla posizione direttamente sul mare con la sua **bella spiaggia privata**. Bella anche la piscina.

Il servizio di sala è nella norma e **per i più piccoli** si possono ordinare **piatti ad hoc**. Nell'insieme il verde, il villaggio raccolto, la comodità della spiaggia e un bello scivolo per i più piccoli lo rendono un **luogo comodo e sicuro**.

Splendido il mare.

VOTO 7



## TORRESERENA BLU SERENA

**Bluserena**, lo sa chi ha i bimbi piccoli, è sinonimo di **villaggi vacanze per famiglie** pensati in particolare per i più

piccini. Incuriositi dalla fama la scelta è

ricaduta su una struttura che si affaccia sullo Ionio a **Marina di Ginosa**, a pochi chilometri da Taranto. Eppure la resa è risultata inversamente proporzionale alle aspettative. Parliamoci chiaro: la **struttura è molto bella** e ha un potenziale enorme che a tratti non sembra sfruttato in pieno.

Enorme, **a tratti dispersiva**, e immersa nel verde risponde almeno in partenza ai requisiti del villaggio vacanze che ti aspetteresti. Eppure, specie in alta stagione, sono tante le cose che non ci hanno convinto.

Il **mare**, con una spiaggia provata che dista 800 metri dalla struttura principale, **si raggiunge con una navetta**, e spesso le file e le attese per salire mal si conciliano con il relax che si cerca in vacanza. La stradine del villaggio dove i più piccini dovrebbero poter scorrazzare senza pensieri sono percorsi costantemente dai piccoli veicoli di servizio della struttura, il **buffet** del pranzo e della cena è **preso d'assalto** e non è raro che i dolci finiscano.

Pessimo il servizio di sala con i piatti che si ammassano sui tavoli senza che venga qualcuno a portarli via durante i pasti.

**Discreta** invece la **qualità del cibo**, ottima l'animazione. Né brutto né particolarmente bello il mare in questo tratto di costa.

Nell'insieme la sensazione di una bella incompiuta con un **potenziale non sfruttato**.

VOTO 5

epita



umbria

 &   
**RUN**  
SHOW

Activity  
Expo  
Test

Visita il sito  
[bikerunshow.com](http://bikerunshow.com)



 **Umbriafiere**  
BASTIA UMBRA / PERUGIA

**1/3 dicembre**  
2023

# UMBRIA BIKE AND RUN SHOW

Esordio all'Umbriafiere dal 1 al 3 dicembre 2023



Si tratta di un esordio assoluto ma è già l'evento sportivo più atteso dell'anno l'**Umbria Bike and Run Show**, Salone nazionale delle tecnologie, prodotti e servizi per l'universo del ciclismo e della corsa all'Umbriafiere di Bastia Umbra dal 1 al 3 dicembre 2023.

Un evento firmato **Epta Confcommercio** in collaborazione con **Umbriacrossing**, che unisce la passione per **bicicletta**, a quella **per running, fitness e trekking**. All'**expo** innovazioni e nuove tendenze, con espositori da tutta Italia. Runners e amanti della bici potranno provare e acquistare direttamente in fiera il meglio dei prodotti sul mercato.

**Tante le attività in programma:** per i bikers domenica 3 dicembre alle ore 9 la **Subasio gravel** alla **conquista del Monte Subasio**. Da venerdì 1 a domenica 3 dicembre **Bike experiences** in fiera con tre percorsi e prove per strada, mtb, gravel

e e-bike. Dalla bike al running: sabato 2 dicembre alle 15 la gara **'10k di corsa verso l'Invernalissima'** con vista sulla città di Assisi. L'**Accademia del running** in collaborazione con Top runners sarà invece un lab di prova scarpe, test per l'appoggio del piede e consigli per migliorare lo stile di corsa. Nell'area **Fitness** lezioni quotidiane di **spinning** e **pilates** e **Fitness Duathlon**: competizione di 2 km sul tapis roulant e 5 sulla stationary bike.

Area posturale e recupero con massaggiatori e fisioterapisti al **Postural point**. Infine per il **trekking** proposti **tre giorni di escursioni**, con soste "di gusto" in collaborazione con il CAI.

Nel **Kids Village** spazio ai bambini con gimkana, bmx, mini percorso di running a ostacoli e una pista di atletica per le prove veloci. Non solo sport: ogni sera **Happy hour** in Area Congressi con dj set, aperitivi, musica e tanto, tanto divertimento. Non mancheranno apposite **Aree ristoro** dedicate agli sportivi, nelle quali saranno proposti **prodotti salutarì ed energetici**. Luoghi in cui **rifocillarsi** con pasta party ma anche insalate, frullati, estratti e prodotti tradizionali e artigianali come birra, olio e cioccolata.

# IL FUTURO ENERGETICO NELLE MANI DEI CONSUMATORI CON ELLESSE LE TUE SOLUZIONI SOSTENIBILI



Nel contesto attuale, dove le esigenze delle **famiglie** crescono insieme ai costi della vita, la scelta intelligente dei servizi e delle **utenze** domestiche diventa **cruciale** per una gestione economica efficiente. Servizi come **luce** e **gas**, ma anche la **fibra**, per arrivare fino alla gestione di

**caldaie** e **condizionatori**, sono diventati parte integrante della vita domestica. Tuttavia, l'aumento esponenziale dei costi, unito al caro vita, rende necessario ottimizzare le spese.

Per questo Perugia, da un po' di tempo, ospita una realtà **"made in Umbria"** che si

## Dite addio all'impennata delle bollette energetiche e abbracciate il fotovoltaico e le realtà di servizi integrati di Enel Energia

è distinta per la sua capacità di adattarsi alle mutevoli necessità dei consumatori: ELLEESSE, il fornitore di **servizi a 360°**. Un'azienda attiva nel settore delle energie rinnovabili e non solo, attenta alle esigenze dei consumatori grazie anche alla partnership con Enel Energia.

Obiettivo primario è quello di contribuire alla creazione di **comunità più sostenibili**, promuovendo l'adozione di soluzioni energetiche personalizzate rispettose dell'ambiente e tutelare il cliente finale sotto ogni aspetto.

Per questo ELLEESSE, grazie ai numerosi pacchetti di servizi, si pone come una soluzione all'avanguardia per affrontare l'aumento delle bollette, garantendo prodotti e servizi in grado di ottimizzare l'**autosufficienza energetica** e la riduzione dei costi di ciascuna famiglia, trovando così soluzioni **luce, gas e fibra** ad hoc.

Partendo dal **fotovoltaico** per sfruttare il plus dell'**energia solare**, i clienti possono non solo ridurre la loro dipendenza dalla rete elettrica tradizionale, ma anche realizzare notevoli risparmi sulla bolletta della luce. Con un impianto fotovoltaico si possono **ridurre i consumi** energetici, autoproducendo l'energia di cui hai bisogno e facendo bene all'ambiente. Opportunità che peraltro permette ai clienti di combinare servizi come l'installazione di



impianti di condizionamento a basso consumo energetico con il fotovoltaico.

Non solo pacchetti personalizzati dunque ma anche **protezione assicurativa** per il cliente. Grazie ad una **offerta personalizzata** infatti, si possono scegliere soluzioni che tutelano il consumatore finale da problematiche legate a guasti e rotture.

Un **vantaggio** che non solo semplificherà la vita dei consumatori, ma offrirà anche notevoli vantaggi economici.

**ELLEESSE**, grazie agli **appuntamenti personalizzati dalle 12.30 Alle 14.30**, sarà a tua completa disposizione, facendoti risparmiare tempo.

**Il tutto per singoli servizi o pacchetti integrati comprensivi di:**

- FOTVOLTAICO
- CALDAIA
- CONDIZIONATORE
- FIBRA
- LUCE E GAS

### **ELLEESSE**

Magione / Via Dei Pioppi, 37

T. 075 4656404

Castiglione Del Lago / Via Roma, 21

T. 075 3791403

# MISSIONE CONVERGENZA DENTRO E FUORI CASA



# 22,95€

al mese  
per i clienti Mobile Full e Maxi

## FIBRA<sup>F</sup> ultraveloce

La nostra missione è accompagnarti ovunque  
con la nostra connessione.  
Scopri la promo dedicata presso il nostro store.

## FASTWEB

**o&p**<sup>®</sup>  
multiutility

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

Perugia, 20-22 Ottobre

# UMBRIA FASHION

Un evento per fare  
consapevolezza e rete



**Umbria Fashion** è un appuntamento dedicato alla **moda** che si terrà a Perugia a ottobre per la sua **prima edizione**.

Un evento nato per **valorizzare le eccellenze locali della moda**: i brand, le lavorazioni sartoriali, le produzioni di accessori e calzature, con le scuole superiori specialistiche e le università per far crescere

le competenze e le opportunità d'impiego nel futuro mondo della filiera del fashion. La vocazione alla confezione del prodotto moda pregiato è un'attività che ha formato e consolidato circa **500 aziende specializzate**. Ed è nel DNA dell'Umbria.

Un successo figlio delle aziende capaci di valorizzare le eccellenze artigianali, in particolare nella maglieria, un segmento che ha sostenuto la crescita globale di alcuni noti marchi, come **Luis Spagnoli, Brunello Cucinelli, Fabiana Filippi, Lorena Antoniazzi, Rocco Ragni** ed altri, generando poi le commesse di marchi internazionali del lusso come Hermès, Dior Luis Vuitton, Donna Karan, Prada e dando vita a una fitta rete di fasonisti specializzati in alta gamma.

**L'Umbria ha fatto scuola in tema di artigianalità e industria**, anche se oggi nella nostra regione riscontriamo la difficoltà di reperire nuovi artigiani e competenze.

**Umbria Fashion** si rivolge al territorio, istituzioni, aziende, formatori, per una integrazione artistico-culturale, per collegare settori differenti e comunque affini nella cultura locale quali traino per **l'economia della regione** intera.

Settori come il turismo, l'agroalimentare, la ceramica e le tecniche artistiche del vetro, il metallo forgiato e il cuoio che sono centrali nella realizzazione dell'accessorio moda dedicato alla maglieria.

Tutti per un **"Made in Umbria"** volto a promuovere il territorio come sistema d'eccellenze.

*3 e 4 Ottobre Università dei Sapori di Perugia*

# EMERGENTE UMBRIA DAY

Arriva in Umbria il Concorso dedicato alle future generazioni di chef e pizzaioli a cura di Luigi Cremona e Lorenza Vitali



Luigi  
Cremona



**Emergente Umbria Day** è un evento dedicato alle **giovani promesse** della **gastronomia** e della **pizza**, che si svolgerà il 3 e 4 ottobre 2023 presso l'**Università dei Sapori di Perugia**, centro di formazione e cultura dell'alimentazione e dell'ospitalità che da oltre venti anni diffonde e sviluppa competenze e professionalità nel settore della ristorazione.

L'evento è a cura di **Luigi Cremona** (giornalista enogastronomico, da oltre 30 anni curatore della Guida Alberghi e ristoranti del Touring Club Italiano) e **Lorenza Vitali** (giornalista food e amministratrice di Witaly, società che realizza gli eventi del concorso Emergente).

I due gastro-appassionati hanno fortemente voluto questa edizione in **Umbria**:

*"Siamo giornalisti di lungo corso, giriamo e abbiamo girato il mondo in lungo e in largo sempre alla ricerca di nuovi talenti. Il destino però ci ha fatto incontrare l'Umbria che è diventata il nostro oggi, il nostro domani. Arrivati a questo punto quale sarà la miglior cosa? Unire le passioni! Abbiamo portato in Umbria la nostra voglia di fare "scouting" e ne abbiamo fatto un evento per mettere in valore i giovani talenti della regione che si occupano di food, ospitalità, vino, agricoltura... Ve li presenteremo il 4 ottobre nel Complesso Monumentale di San Pietro durante la prima edizione di EMERGENTE UMBRIA DAY una vera festa che arricchirà i premiati della nostra storica competizione Emergente Chef ed Emergente Pizza".*



## **EMERGENTE: UN TRAMPOLINO PER I GIOVANI TALENTI DELLA RISTORAZIONE**

Da oltre 15 anni, il concorso Emergente è una preziosa occasione per valorizzare i giovani **talenti under 30** dell'arte culinaria italiana. Suddiviso in diverse categorie come Emergente Chef, Emergente Pizza, Emergente Pastry ed Emergente Sala, ha contribuito a lanciare oltre 100 nuove stelle Michelin nel corso degli anni, di cui 12 hanno già conquistato il prestigioso traguardo delle due stelle.

### **L'EDIZIONE UMBRA 2023**

In gara i migliori giovani talenti del centro-sud per selezionare i finalisti che, con i vincitori della selezione nord, disputeranno la finale.

Gli **chef gareggeranno in due momenti**, la prima il martedì 3 ottobre e la seconda il mercoledì 4 per definire i due finalisti di ciascuna. Ogni concorrente dovrà presentare in tempi e modalità stabiliti, **due ricette** alla giuria di esperti (chef, operatori del settore e giornalisti).

I **pizzaioli** invece il martedì mattina prepareranno l'impasto per il giorno dopo e, nel primo pomeriggio, presenteranno la loro versione della **Margherita** (con un impasto portato da "casa").

Il mercoledì l'importante prova del loro cavallo di battaglia, potranno infatti presentare ai giurati una pizza a loro scelta con l'impasto preparato in sede d'esame il giorno prima.

I **migliori 4** saranno quindi ammessi alla finale di ALMA, che si svolgerà nella primavera del 2024.

### **LA CERIMONIA DI PREMIAZIONE**

Il 4 ottobre dalle 16.00 presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università di Perugia, nel **Complesso Monumentale di San Pietro**. Questo incontro riguarda i giovani talenti dell'agroalimentare umbro focalizzandosi sul settore della ristorazione e dell'ospitalità. Durante il Talk, i giovani saranno al centro dell'attenzione, con l'opportunità di fare **networking e formazione**.

Successivamente, si terrà l'**Emergente Umbria Day**, una festa gastronomica per celebrare i giovani talenti della regione.

## L'Umbria, terra di tradizioni gastronomiche autentiche e paesaggi mozzafiato, si prepara ad accogliere il futuro dell'alta cucina e delle arti bianche italiane

Ci saranno **chef umbri emergenti** (non in gara), selezionati da Luigi Cremona, che presenteranno le loro creazioni ai giornalisti e agli ospiti.

I **partner** dell'evento offriranno prodotti da **degustare**, e ci saranno vini, birre e prodotti delle **Donne del Vino**.

### **UN'OCCASIONE PER RIUNIRE E MOTIVARE LE GIOVANI LEVE DELL'AGROALIMENTARE UMBRO**

L'Umbria, nota per la sua bellezza naturale e la sua cucina tradizionale, è un luogo ideale per celebrare le future generazioni di chef e pizzaioli. L'obiettivo dell'Emergente Umbria Day è quello di riunire e collegare i migliori giovani talenti della regione che lavorano o interagiscono con la filiera agroalimentare.

L'Umbria è una **regione "green"** e l'**agroalimentare** rappresenta un settore identitario e un pilastro economico fondamentale. L'evento mira a infondere fiducia e orgoglio e a promuovere la collaborazione tra diverse associazioni, imprese, istituzioni e privati.

L'Emergente Umbria Day promette di essere un evento straordinario che celebra le **future generazioni di chef e pizzaioli** e



valorizza l'eredità culinaria e agroalimentare dell'Umbria.

Grazie all'organizzazione di Emergente, all'Università dei Sapori di Perugia e all'impegno di Luigi Cremona e Lorenza Vitali, questa giornata rappresenta un momento di crescita e ispirazione per i giovani talenti del settore. Il futuro della cucina e della pizza italiana è brillante, e l'Umbria è finalmente al centro di questa effervescente **evoluzione**.





## La prova del nove... mesi

Nel meraviglioso mondo della politica, c'è sempre spazio per promesse e dichiarazioni roboanti che poi però si scontrano con la realtà. Questa volta è il caso del bonus neo mamme voluto dalla Regione che pare però non essere sufficiente a compensare le richieste ricevute. È infatti notizia di qualche giorno fa lo stanziamento di un milione di euro in più per quest'anno e per il prossimo. Il bonus spetterebbe a 908 bambini nati ma andando a vedere la graduatoria uscita con la delibera del 3 agosto le domande sono state 2297. Considerando che nel 2022 in Umbria sono nati 5238 bambini si può dire che all'incirca questa misura al momento vada a beneficio di 1 mamma su 5.

Bene le intenzioni, ma ora servono fatti e risposte per tutti. Aspettiamo fiduciosi i numeri relativi a questo nuovo stanziamento!

## Una narrazione fantasiosa della realtà

Chi credeva che per smaltire le liste di attesa della sanità umbra bastava ottimizzare i servizi e soprattutto pagare, appoggiandosi al privato, dovrà ricredersi. Perché l'obiettivo dell'azzeramento delle circa 72 mila prestazioni arretrate entro il 31 luglio pare clamorosamente fallito.

Nel piano erano state individuate in tutta l'Umbria ventidue strutture private, le quali, avendo risposto positivamente all'avviso pubblicato dall'Usl 1 e 2, entro luglio avrebbero dovuto erogare decine di migliaia di prestazioni arretrate. Una situazione assai complessa che conferma l'ennesimo fallimento sulla sanità pubblica sulla quale il governo nazionale investe sempre meno, e quello regionale pare soltanto capace di tagliare servizi e prestazioni.





## Diaspora ad Umbria Jazz?

Aimone Romizi si dimette da consigliere di Umbria Jazz. Il cantante dei FASK, nominato in quota Comune di Perugia, lascia il suo incarico due anni prima della fine naturale del mandato. La sua decisione ha inevitabilmente alimentato una serie di speculazioni. C'è chi suggerisce che le dimissioni possano essere legate a disaccordi interni all'organizzazione o a cambiamenti strutturali che non erano in linea con le sue visioni. Altri ritengono che Romizi potrebbe aver deciso di concentrarsi su altri progetti.

La cosa certa è che i tempi cambiano e anche Umbria Jazz, nonostante il grande successo dell'edizione del cinquantennale, ha bisogno di restare al passo con i tempi per mantenere vivo il grande interesse intorno all'evento. Nel frattempo, la palla passa a Palazzo dei Priori: sarà nominato un altro "giovane" o il Cda sarà lasciato orfano del suo esponente comunale fino a fine mandato?

## I vi(tali)zi della politica

Nell'Umbria dei politici, sembra che i vitalizi stiano crescendo più rapidamente dei funghi per colpa (si dice) dell'inflazione. Nonostante lo stop nel 2015 ai vitalizi per i consiglieri regionali, qualcosa pare essere sfuggito di mano. Mentre altre regioni hanno deciso di mettere in pausa la rivalutazione dei vitalizi, qui da noi sembra che il cielo sia l'unico limite. Eppure questo fenomeno non interessa i pensionati comuni. Strano, vero? Perciò prepariamoci a versare un'extra di mezzo milione di euro per coprire questi vitalizi crescenti che rappresenta-

no nientemeno che il 25% della spesa del Consiglio Regionale. Mentre i cittadini comuni si sforzano di stringere la cinghia, alcuni ex consiglieri regionali sembrano fare un pasto abbondante. L'abbondanza stufa e la carestia fa fame... ma non per i politici!





Sarà la popolarissima formula di Einstein  **$E=mc^2$** , giocosamente reinterpretata in **Eurochocolate=molto cioccolato**, ad accompagnare la prossima edizione Indoor del Festival Internazionale del Cioccolato, in programma dal 13 al 22 Ottobre.

Tra gli Special Guest pronti a esibirsi sul palco della Chocolate Experience, saranno protagonisti, tra gli altri, **Ernst e Frau Knam** seguiti dai vincitori di MasterChef Italia delle edizioni 10 e 12, Francesco Aquila ed Edoardo Franco. La partecipazione agli eventi è gratuita previa prenotazione online su [www.eurochocolate.com/indoor2023/prenotazione-appuntamenti](http://www.eurochocolate.com/indoor2023/prenotazione-appuntamenti).

Se, come Einstein ci ha insegnato, una **piccolissima quantità di materia racchiude un'enorme quantità di energia, ciò è particolarmente vero per il cioccolato** che ne è, da secoli, tra le fonti più amate. Ed è proprio sull'affascinante e ancora poco conosciuta materia prima da cui il cioccolato ha origine, **il cacao**, che, tra presenza attiva di produttori internazionali e progetti di solidarietà, si concentrerà uno dei focus della prossima edizione.

Percorrendo il **Padiglione 7** dedicato alla **Chocolate Experience** sarà possibile immergersi in un percorso esperienziale alla scoperta della lontana Playa de Oro in Ecuador: una tenace comunità di produttori di cacao, custodi di un territorio di circa 11.000 ettari in piena foresta amazzonica - raggiungibile solo dopo un'ora di



traversata via fiume in canoa a motore e parzialmente riprodotto in evento - dove cresce il pregiato cacao fino y de aroma. Eurochocolate supporterà infatti il progetto voluto dall'agronomo e cooperante **Pierre Molinari** che dal 2016, anno di apertura della sua fabbrica di cioccolato a Mindo, si impegna con tenacia per migliorare le precarie condizioni di vita dei campesinos, a partire dall'acquisto del cacao a un prezzo equo, fino al potenziamento di infrastrutture e competenze per colmare le lacune in materia di istruzione e sanità. Ne beneficeranno i circa 400 abitanti di Playa de Oro, evitando così il rischio di spopolamento e abbandono delle coltivazioni di cacao, al quale seguirebbe un pericoloso e incessante processo di deforestazione.



Il viaggio nelle Terre del Cacao proseguirà all'interno del **Padiglione 8** con un'ampia area Choco Trip interamente rinnovata che, in collaborazione con il network Cacao Solution, vedrà la presenza di oltre 25 produttori di cioccolato provenienti dai principali paesi di origine del cacao.

Tra le novità di quest'anno le **esposizioni interattive**, sessioni didattiche e degustazioni curate da Cacao of Excellence. Guidato dall'Alleanza tra Bioersity International e il Centro Internazionale per l'Agricoltura Tropicale (CIAT), Cacao of Excellence è un'organizzazione internazionale di ricerca per lo sviluppo con sede a Roma. L'Alleanza fornisce soluzioni basate sulla ricerca in oltre 70 Paesi, che sfruttano la biodiversità agricola e trasformano in modo sostenibile i sistemi alimentari per migliorare la vita delle persone contrastando l'attuale crisi climatica.

E ancora, oltre ad accogliere le attesissime **Sculture di Cioccolato**, che nei due weekend consentiranno di assistere alla lavorazione live di quattro maxi blocchi da 11 quintali l'uno, il padiglione experience proporrà numerosi appuntamenti live che

## **E=mc<sup>2</sup>** **Eurochocolate=molto cioccolato** **Una piccolissima quantità di materia** **racchiude un'enorme quantità di** **energia, ciò è particolarmente vero** **per il cioccolato!**

animeranno i due esclusivi palchi con un ricco programma di **show cooking** e laboratori al sapore di cacao condotti da special guest ed esperti, tra questi anche Roberto Caraceni, Chocolate Taster e Vice Presidente della Compagnia del Cioccolato. Insieme ai Grandi Maestri Cioccolatieri italiani, tra le novità di quest'anno gli appuntamenti con I Pionieri del Cioccolato Crudo.

Poco lontano si aprirà lo spazio dedicato ai prodotti **Equochocolate by Costruttori di Dolcezza** già frutto della cooperazione con l'azienda ecuadoriana Yumbos Chocolate e, da quest'anno, anche con Kakao Mundo, nuova realtà nata in Gabon per la creazione di una piattaforma, di cui Eurochocolate è partner, in grado di tracciare la qualità e la trasparenza dei processi di trasformazione del cacao per assicurare ai piccoli produttori una migliore visibilità e una più equa remunerazione.

Tornerà inoltre la dolcissima e imponente **Italia del Cioccolato lunga oltre 13 metri**, dedicata ai principali protagonisti del cioccolato Made in Italy. Non mancheranno gli spazi dedicati alle grandi firme del cioccolato. Anche il Padiglione

**Funny Chocolate** infatti, attraverso la creativa presenza di Costruttori di Dolcezza, si rinnova e, accanto alle attività più amate, tra cui l'avvincente Choco Arrampicata e i laboratori Choco in Casa e Mont-Maitre, troverà spazio il nuovo

Teatro dedicato al popolarissimo protagonista della prossima edizione: **Albert Einstein**. Tutti i giorni il celebre scienziato si cimenterà in esilaranti spettacoli, con esperimenti che ne ripercorreranno l'affascinante storia coinvolgendo grandi e piccini.

Le prevendite per l'acquisto online dei biglietti sono attive sul sito ufficiale del Festival **[www.eurochocolate.com](http://www.eurochocolate.com)**. Tutti i possessori di un biglietto intero potranno ritirare in evento il goloso omaggio di quest'anno: un doppio cubetto di cioccolato firmato Costruttori di Dolcezza e Icam di ben 200 grammi, il doppio del peso dei precedenti



# DOLCI D'ITALIA

IL FESTIVAL PIÙ GOLOSO D'ITALIA



epta



28 OTTOBRE  
1 NOVEMBRE 2023

[WWW.DOLCIDITALIA.IT](http://WWW.DOLCIDITALIA.IT)

SPOLETO CENTRO STORICO

Regione Umbria



Provincia di Perugia



Città di Spoleto



EMAS



CAMERA DI COMMERCIO  
DELL'UMBRIA



CONCOMMERCIO  
LAVORARE PER L'ITALIA  
UMBRIA



Regione Umbria



MINISTERO DELLE POLITICHE  
AGRICOLE, ALIMENTARI E RURALI  
2014-2022



VALLE  
UMBRA  
e SIBILLINI

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

Spoletto - Dal 28 ottobre al 1 novembre

# DOLCI D'ITALIA

I dolci tipici italiani si riprendono la scena nell'evento più goloso del territorio umbro

Dal 28 ottobre al 1 novembre 2023 torna a Spoletto Dolci d'Italia, **Festival Nazionale dei Dolci Tipici Italiani** fra *cooking show*, degustazioni, laboratori, appuntamenti culturali e intrattenimento. Tanti gli incontri organizzati da Epta Confcommercio, fra cui i laboratori

con prenotazione gratuita e online. Tutti a scuola con la Sweet Academy: al Chiostro di San Nicolò dalle 11 alle 18 Pastry chef e cioccolatieri insegneranno le tecniche di lavorazione per realizzare capolavori di bontà. **Laboratori di Cake design** invece all'ex Museo Civico con la docente Arianna Sperandio, per creare decorazioni e golose torte in pasta di zucchero. Con **Piccoli pasticceri crescono** al Chiostro di San Nicolò tra gioco e didattica i piccoli da 6 a 12 anni saranno protagonisti degli eventi a cura dell'associazione Il Filo Rosso. Non solo 'fare' ma anche assaggiare nell'**Area degustativa** all'ex museo civico, dove i prodotti dolciari saranno protagonisti di gustose mini sessioni formative. Importante momento di approfondimen-



to a Palazzo Mauri con il **convegno dedicato alle Intolleranze alimentari** in pasticceria, per rispondere ad ogni esigenza di salute e benessere. Diversi i mercati: lo Sweet show al Chiostro di San Nicolò; in Piazza Pianciani Non solo dolci; a Palazzo Mauri Dolce Umbria.

Tra gli eventi collaterali al Teatro Romano Dolci Note, performance musicale con il Conservatorio di Musica Francesco Morlacchi, accompagnata da degustazioni gratuite. Passeggiate in centro storico il 31 ottobre con **Trekking a colori**: visite guidate alla scoperta della città di Spoletto in occasione della giornata nazionale del Trekking Urbano.

Con la *Sweet card* in vendita all'Infopoint al costo di 5 euro si scopriranno la città, le sue attività commerciali ma anche musei e luoghi aperti in via straordinaria.

Dolci d'Italia è gratuito e ad ingresso libero, tutti i giorni dalle 10 alle 20.

Il programma aggiornato è possibile su [www.dolciditalia.it](http://www.dolciditalia.it).

**Vieni a cena  
in centro!**  
Il parcheggio  
lo paghiamo noi.

*il Bistrot.*





**MAMO LONDON EXHIBITION @School of Management, London**





**graphicmasters**

stampa e packaging per eccellenza!

# Soluzioni alle tue idee

Il nostro team creativo e i nostri tecnici sono sempre a disposizione per offrire soluzioni innovative sempre all'avanguardia. Nella stampa, nel mondo del packaging e nella digital communication, offriamo gestione rapida e di qualità per ogni tipo di progetto, dalla bozza al prodotto finito.

**Contattaci per scoprire  
le nostre infinite combinazioni.**

T. 075 52 70 268 // [graphicmasters.it](http://graphicmasters.it)

events

art

eatout

**POST IT**

umbria



**1 NOV. //**  
**LA LOCANDIERA**

Foto: teatrosabile.umbria.it

**Con Sonia Bergamasco**

Antonio Latella dirige *La locandiera* con Sonia Bergamasco nel ruolo di Mirandolina. Tra le più attese produzioni di TSU.

**Teatro Morlacchi / Perugia**

**24 OTT. //** **MASSIMO RANIERI**

**Tutti i sogni ancora in volo tour**

Massimo Ranieri torna dal vivo con uno straordinario viaggio tra canto, recitazione e danza. Tra brani cult e sketch divertenti il grande artista napoletano non delude il suo pubblico con uno show di altissimo livello.

**Teatro Morlacchi / Perugia**





**6 - 7 NOV. // LIGABUE  
DEDICATO A NOI**

### *Indoor Tour*

Anche Perugia tra le date del tour di Ligabue nei palazzetti. Luciano ci farà sognare con il suo repertorio d'autore a cui si aggiungeranno i nuovi brani dell'album di inediti in uscita a settembre "Dedicato a noi".

**PalaBarton / Perugia**

**DAL 18 AL 22 OTT. //  
RE LEAR**

### *Nuovo allestimento per la tragedia di Shakespeare*

Prima assoluta per Re Lear con una nuova produzione firmata Teatro Stabile dell'Umbria e Teatro dell'Elfo. Sul palco del Morlacchi la tragedia di uno dei più grandi autori mai esistiti, William Shakespeare, ci condurrà a una riflessione profonda sulla natura umana.

**Teatro Morlacchi / Perugia**



Foto: teatrостabileumbria.it



**FINO AL 7 GEN. 2024 //**  
**CONTEMPORANEAMENTE**  
**GUALDO TADINO**

*Festival in Umbria dell'arte contemporanea*  
Contemporaneamente Gualdo Tadino è il Festival in Umbria dell'arte contemporanea che accoglie, dal mese di agosto e fino a gennaio 2024, il pubblico nella città umbra con mostre temporanee, un cartellone di giornate studio nazionali, laboratori e attività didattiche, incontri con curatori e artisti, istituzioni culturali nazionali, collezionisti, percorsi tematici dedicati, attraverso i 6 musei del Polo Museale Città di Gualdo Tadino.

**Sedi varie / Gualdo Tadino**

**DAL 6 OTT. AL 14 GEN. 2024 //**  
**UN MARE TUTTO FRESCO**  
**DI COLORE**

*Sandro Penna e le arti figurative*

Dopo la grande mostra dedicata al Perugino la GNU celebra un altro importante concittadino: il poeta Sandro Penna, una delle voci più sensibili e profonde del Novecento. L'esposizione indaga il rapporto di Penna con il mondo dell'arte, mettendo a fuoco i gusti e le tendenze diffusi fra gli anni quaranta e gli anni settanta. L'esposizione è curata da Roberto Deidier, Tommaso Mozzati e Carla Scagliosi e presenta 150 opere di autori quali Pablo Picasso, Jean Cocteau, Alexander Calder e altri ancora.

**Galleria Nazionale dell'Umbria / Perugia**





**FINO AL 2 OTT. //**  
**NERO**

*Perugino Burri*

In occasione del Cinquecentenario dalla morte di Pietro Vannucci, detto il Perugino, Fondazione Perugia in collaborazione con Fondazione Burri presenta *NERO Perugino Burri*. La mostra 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. Un'esposizione che fa emergere i tratti comuni di due artisti pari per grandezza e solo apparentemente distanti.

**Palazzo Baldeschi / Perugia**

**FINO ALL'8 OTT. //**  
**GEORGE TATGE**

*Italia Metafisica*

La mostra fotografica "*Italia metafisica*" porta in luce le tracce che l'uomo genera, produce e talvolta abbandona. 66 immagini in bianco e nero del fotografo George Tatge. Segni, simboli e geometrie sacre, ispirate dall'Italia "costruita", marcata e modificata dall'intervento umano. Non solo architettura, ma anche edifici minori e manufatti di ogni tipo che l'uomo lascia dietro di sé. Metafore e misteri dell'abitare temporaneo nei luoghi, e dell'inevitabile passaggio oltre. Una sezione è dedicata a Foligno, con scatti fotografici originali realizzati da Tatge per l'occasione.

**Centro Italiano Arte Contemporanea / Foligno**





## UMBERTIDE // **SAN GIORGIO**

### *Un ristorante di livello che esalta il palato*

Siamo a Umbertide, in un locale segnalato dalla Guida Michelin, in pieno centro storico proprio sulla piazza principale. Qua, al posto di un antico convento, prende forma il ristorante San Giorgio pronto a stupire con una proposta legata a una cucina tradizionale verace e genuina. Il tutto grazie a un menù generoso esaltato dalla fantasia dello chef. Di valore la carta dei vini.

#### **Ristorante San Giorgio**

**Via Mancini, 3 / Umbertide (PG)**

**T. 075 9412944**

**ristorante-senagiorgio.it**

**📷 @ristsangiorgio / 📱 ristsangiorgio**

## ASSISI // **LA BUCA DI SAN FRANCESCO**

### *Una garanzia per gli amanti della buona tavola*

In un edificio del XII secolo, nel centro storico di Assisi, La Buca di San Francesco è un caratteristico e ben curato, a tavola si fondono tradizione regionale ed innovazione, puntando sempre sulla qualità delle materie prime utilizzate nella creazione dei piatti. All'interno della sala medievale si può scendere scoprendo grotte di epoca classica. Nella bella stagione si può mangiare in una piacevole terrazza ombreggiata da un pergolato.



#### **La Buca di San Francesco**

**Via Eugenio Birizi, 1 / Assisi / T. 075 812204 / 📱 Ristorante-Buca-di-San-Francesco**

**PERUGIA // BORGO 206**

*Proposta vivace, contemporanea e gourmet*

Locale fresco e informale nell'animata zona di Corso Cavour, a Perugia. Aperto dalla mattina alla sera, Borgo 206, arredato finemente con una commistione di ceramiche e metalli, è il luogo ideale in cui iniziare la giornata con la colazione o dove prendere un aperitivo, gustare pasti leggeri, insalate, focacce gourmet, salumi e formaggi, primi e secondi piatti, hamburger e proseguire fino a tardi con un drink.

**Borgo 206**  
**Corso Cavour, 206 / Perugia**  
**T. 075 9664335**  
**@borgo206 / Borgo206**



**CORCIANO // LONGEVIA**

*Cucina salutare e lieviti doc*

Longevia sta per "Lunga Vita": questo è il concept di un locale che nasce da una ricerca che ha per oggetto i consumi di cibo in Italia. Uno studio che sottolinea l'aumento dei consumi per i prodotti salutari (con un +59,7%). Da qui la creazione di una linea di farine, panini e basi pizza che sposassero questa filosofia. Il locale, a Corciano, offre una vasta selezione di piatti sia classici che senza glutine, tra cui hamburger, crescita umbra, panini, pizza e molti altri. È possibile scegliere tra diversi tipi di impasto.

**Longevia Perugia**  
**Via Ponchielli, 6 / Corciano (PG) / T. 075 9470796**  
**f longeviaperugia**

# SANMAGNO

pasticceria.com



---

pasticceria gelateria artigianale caffetteria  
pizzeria ristorante lounge bar



Ogni momento  
è buono.



**Audi Q4 Sportback e-tron 100% elettrica.**  
Con tecnologia Plug & Charge,  
per una ricarica più semplice e immediata.  
Scopri ora grazie alla formula Audi Value Noleggio.  
Personalizzabile, flessibile e all-inclusive.

Audi Financial Services finanzia la vostra Audi.

Da **575 euro\*** al mese.

Sali a bordo della mobilità del futuro con Audi Q4 Sportback e-tron e la formula Audi Value Noleggio: oltre ad avere manutenzione, RCA e soccorso stradale inclusi, puoi variare il canone mensile in base alle tue esigenze, personalizzando durata, chilometraggio e franchigie, e attivare quando vuoi il servizio di vettura sostitutiva e di gestione pneumatici.

Scopri di più nel nostro Showroom e su **audi.it**

\*Canone applicato solo nel caso di noleggio della vettura con Audi Financial Services. Il canone comprende: Copertura assicurativa RCA massimale di € 25.000,000 senza franchigie – Tutela conducente con massimale di € 77.500 – Limitazione di responsabilità per Incendio/Furto con penale del 3% min. € 250 - copertura Danni, Atti vandalici ed Eventi naturali con penale a € 1.000 – Immatricolazione e messa su strada – Manutenzione ordinaria e straordinaria presso tutta la rete Ufficiale Audi – Soccorso stradale e traino 24/24 in Italia ed Europa – Sistema di recupero del veicolo rubato dispositivo a radio frequenza – Accesso al portale dedicato ai nostri Clienti, Anticipo di € 13,921,311. I prezzi sono da intendersi IVA inclusa. Noleggio di 36 mesi e 45.000 km totali, salvo approvazione Volkswagen Leasing GmbH. Dati riferiti alla versione Q4 Sportback 40 e-tron Business Advanced. Offerta valida per Cliente Privato sino al 30/09/2023 salvo variazioni di listino, grazie al contributo di Audi Italia e delle Concessionarie Audi che aderiscono all'iniziativa pari a € 10,571,67. L'immagine è da intendersi 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 Noleggio è realizzato ed intermediato da Volkswagen Leasing GmbH.

Q4 Sportback 40 e-tron Business Advanced. Consumo ciclo di prova combinato (WLTP): 16,2 – 19,0 kWh/100 km;

autonomia ciclo di prova combinato (WLTP): 446 – 540 km; emissioni CO<sub>2</sub> ciclo di prova combinato: 0 g/km.

I valori indicativi relativi al consumo di energia e alle emissioni di CO<sub>2</sub> 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<sub>2</sub> 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<sub>2</sub>, che riporta i valori inerenti a tutti i nuovi modelli di veicoli.

**Audi Autocentri Giustozzi**

PERUGIA - FOLIGNO - TERNI - AREZZO

[www.giustozziauto.com](http://www.giustozziauto.com)