PM

#149

L'UOMO DELLE STELLE

Andrea Sfascia

PM - **PIACERE MAGAZINE**
Gennaio - Febbraio 2024

www.piaceremagazine.it

Nuovo Grecale Trofeo.
Everyday Exceptional

Maserati

C.D.P

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

C.D.P Concessionaria De Poi

Via Antonio Gramsci 162, Ellera di Corciano, Perugia

infocdp@gruppodepoi.it

www.gruppodepoi.it

Grecale Trofeo. Consumo di carburante in ciclo misto max (l/100km) 11.2; emissioni di CO_2 in ciclo misto max (g/km) 254. I dati corrispondono ai test eseguiti in conformità al regolamento (UE) 2017/1151, tuttavia l'omologazione definitiva non è ancora stata ultimata, di conseguenza i dati possono essere soggetti ad ulteriori adeguamenti.
I dati definitivi saranno presto disponibili sul sito Maserati e presso i concessionari ufficiali Maserati.

VISITE IN CANTINA
DEGUSTAZIONI
ESPERIENZE
ESCLUSIVE

EXPER

WWW.ARNALDOCAPRAI.IT

Scopri qui tutte
le nostre esperienze

ARNALDO·CAPRAI

Recarlo

Anniversary More

**STILE, MODERNITÀ
E AMORE PER I DETTAGLI.**

MARZIOLI

GIOIELLI

WWW.MARZIOLIGIOIELLI.COM

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

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

I CENTRI FITNESS
N°1 IN EUROPA

ISCR
OP

McFIT PERUGIA | Piazza del Bacio | 06124 Perugia

McFIT
IVITI
RA
VISITA IL SITO MCFIT.COM

La perfezione dell'innovazione! L'orologio **Montblanc 1858 Geosphere Chronograph** è più di un semplice orologio, è un compagno di viaggio per gli spiriti liberi e gli amanti dell'avventura.

cozzarishop.com | @cozzari.gioielleria

L'EDITORIALE

di *Matteo Grandi*
@matteograndi

Capisci che è arrivato il momento di fermarsi a riflettere quando la folla inferocita perché "non si mettono le persone alla gogna" sfoga la sua indignazione mettendo i responsabili alla gogna

Ci siamo lasciati nel segno delle **stelle** nel **2023** e riapriamo parlando di stelle questo **2024**.
Non soltanto quelle degli chef stellati a cui diamo risalto con un approfondito servizio (da pag. 54 a pag. 67), ma anche quelle di **Borgobrufa**, splendida struttura a cinque stelle che dà lustro al turismo umbro, o a quelle raccontate dal regista **Andrea Soldani** nel suo documentario "La Bussola – Il collezionista di stelle".

Perché la verità è che, comunque la si guardi, l'Umbria ha davvero iniziato a **splendere** sotto tutti i punti di vista. Lo certificano i **numeri record** del **turismo**, quelli **record** dell'**aeroporto** e i numerosi **attestati ricevuti** da **media** e **riviste del settore** di mezzo mondo in chiave turistica.
Questo a dimostrazione che vivere nella **nostra regione** significa abitare un **patrimonio prezioso** che aveva soltanto bisogno di essere valorizzato.

In era di **intelligenza artificiale**, la **bellezza naturale** ci salverà. Del resto, se usciamo dal mondo **reale** e ci addentriamo in quello **virtuale** (che per chi non l'avesse ancora capito sono di fatto la stessa cosa, se non altro perché gli effetti prodotti dal cosiddetto mondo virtuale impattano sulla vita reale e la cronaca di queste ultime settimane ce lo ha raccontato fin troppo bene) non possiamo sottrarci a qualche **osservazione**.

Oggi l'**AI** diventa controllabile solo se riusciamo a trasformare i **rischi in opportunità**, a cavalcarne il buono normando ciò che c'è di inquietante. Che poi dei punti oscuri continueranno ad annidarsi in ogni nuova forma di **comunicazione**. Ma questo lo sapevamo e lo avevamo pevisto anche prima che iniziassero ad allungarsi lunghe e inquietanti ombre sul mondo degli **influencer**.

Sui social d'ora in poi esisterà un **mondo pre e post scandalo beneficienza di Chiara Ferragni**. Un **turning point** che determina una svolta nel rapporto di fiducia fra utenti e influencer e che ribadisce quanto sia importante aspettarsi un approccio **responsabile** da chi pubblica sui social.

COME NASCE UNA STELLA 54

Direttore Responsabile
Matteo Grandi

Stampa
Ragusa Grafica Moderna S.r.l.
Via dei gladioli, 6 - Lotto G6.
70026 Modugno (Bari)

Editore
Big Projects

Come Trovarci
Piacere Magazine è un mensile free press.
Potete trovarlo all'interno di alberghi, negozi ed esercizi commerciali di qualità

Per info e pubblicità:
075-8426396 /piacere@piaceremagazine.it

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

GRAN TOUR PERUGIA 24

“IO SONO SALUTE”, NICOLA GARDINI 26

SMART NEWS 34

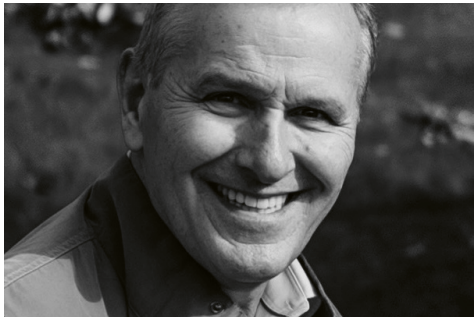
GENERALI ITALIA 48

ANITA CIANI 72

ANDREA SOLDANI 78

AUGUSTA PERUSIA IN CORSO VANNUCCI 90

POST IT 105



ANDREA SFASCIA 36

PINEYE 44

NUOVO **TOYOTA C-HR**

OGNI SCELTA CONTA

TM TOY MOTOR

Perugia (PG) - Via Corcianese, 30 - Tel 075 5270611 | www.toymotor-toyota.it

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Maggiori informazioni su toyota.it. Immagine vettura indicativa.
Valori massimi WLTP riferiti a Nuovo Toyota C-HR: consumo combinato 5,1 l/100 km, emissioni CO_2 115 g/km, emissioni NOx 0,003 g/km (WLTP - Worldwide harmonized Light vehicles Test Procedure ai sensi del Regolamento UE 2017/1151).

UP

L'AEROPORTO DEI RECORD

Sono numeri da capogiro quelli che hanno scandito il 2023 per l'aeroporto San Francesco dell'Umbria. Mezzo milione di passeggeri (record di sempre), +143% sul 2019 e + 44% sul 2022 (che era il precedente anno record). Numeri che fino a qualche tempo fa erano pura utopia ma che sono il meritato risultato di una strategia vincente. E la sensazione è che siamo solo all'inizio.

UN NATALE DA SOGNO PERUGIA SOTTO NATALE

non era mai stata così bella. Quest'anno il capoluogo umbro ha brillato di luci e di bellissime iniziative: mercatini, giostre, stella cometa gigante... il tutto per un risultato davvero fantastico che ha richiamato grandi e piccini da tutta l'Umbria e da tutta Italia.

IL VOLO PERUGIA-MILANO

Tecnicamente sarà un volo Perugia Orio al Serio, che è però ormai considerato il terzo aeroporto di Milano. Lo scalo bergamasco sarà dunque la nuova porta d'ingresso per chi vorrà volare direttamente dall'Umbria alla Lombardia con un volo quotidiano che partirà a fine marzo partenza da Perugia tutti i giorni alle sette di mattina e rientro da Orio su Perugia tutti i giorni Alle 20.

DOWN

CIAO ANTONIO

Trovare le parole giuste per esprimere il dolore e lo smarrimento per la morte di Antonio Becchetti è semplicemente impossibile. Solare, positivo, propositivo: Antonio era un amico di Piacere ed era soprattutto una persona di valore. Quanti shooting, quante copertine, quanti eventi organizzati insieme. Mancherai tanto Antonio.

PRONTO SOCCORSO, TROPPE AGGRESSIONI

Si sta trasformando in una piccola emergenza sociale il fenomeno delle aggressioni a medici e infermieri del Pronto Soccorso di Perugia. Addirittura, 150 nel 2023. Un'emergenza che richiede contromisure immediate per permettere al personale sanitario di lavorare in modo sicuro e nella massima serenità.

ADDIO MIMMO, CAPO DEGLI ULTRA'

La scomparsa di Mimmo storico capo ultra della Curva Nord del Perugia ha lasciato un vuoto enorme nella comunità sportiva non solo locale ma di tutta Italia. Mimmo era un mito, un personaggio rispettato e conosciuto a cui tutte le tifoserie d'Italia hanno reso omaggio dopo la scomparsa. La curva senza il capo non sarà più la stessa.

Firmiamo e fermiamo un'ingiustizia.

Le donne subiscono ancora: il governo che a gennaio 2023 aveva abbassato l'IVA sugli assorbenti igienici al 5%, dal 2024 l'ha alzata al 10%. Non è solo una questione di numeri, ma di diritti. Ecco perché la nostra battaglia continua. Intanto, dal 1° gennaio fino al 30 aprile 2024, nei nostri negozi neutralizziamo l'aumento dell'IVA negli assorbenti igienici a marchio Coop, come se fosse al 5%. E chiediamo il tuo aiuto per eliminare questa tassa iniqua:
vai su change.org e sottoscrivi la petizione di Onde Rosa.

CLOSE THE GAP
RIDUCIAMO LE DIFFERENZE

coop

ONDE ROSA

Ferma un'ingiustizia.
Vai su Change.org/StopTamponTax
o inquadra il QRcode e firma anche tu.

Linea d'ombra

Di ***Claudia Alfonso***

UN ANTIDOTO AL REGNO DELL'EFFIMERO

Ma la sentite anche voi tutta questa rabbia che dilaga?
La gente è spietata e frustrata. Ha bisogno di spazi in cui scaricare tutto questo veleno e spesso li trova sui social.
Ed è così che in brevissimo tempo, questi meravigliosi e tanto osannati spazi di condivisione, sono diventati dei ring. Luoghi con poche regole, in cui ognuno dice la propria, ognuno è detentore di verità assolute e tutti si insultano senza troppe remore, come se poi una brutta parola detta sui social ferisse di meno.
C'è una rabbia sociale che incalza. Una povertà di contenuti che fa paura. Una volatilità di sentimenti che preoccupa. Persone che fino a ieri occupavano un ruolo di rilievo insieme agli dei dell'Olimpo, oggi si ritrovano improvvisamente negli inferi insieme ai demoni.
Non ci sono vie di mezzo. A nessuno è consentito sbagliare. Un errore può costare caro, credibilità, follower e contratti commerciali.
Il regno dell'effimero e dell'ostentazione comincia a manifestare più di uno scricchiolio. Non saprei dire se effettivamente stia cascando un intero sistema ma da quello che posso constatare, mi sembra evidente che siamo tutti un po' stanchi di questa cultura dell'ostentazione a ogni costo, della perfezione fisica assoluta, della chirurgia plastica omologata e della continua televendita online. Anni fa, forse qualcuno ancora esiste, c'erano quei canali privati di televendite h24. Oggi c'è Instagram, regno di realtà alterate.

Forse è arrivato il momento di un cambio di algoritmo. Ma non c'è alcun algoritmo che tenga se prima non arriva un cambio di mentalità, una nuova educazione digitale, una presa di coscienza diffusa. Motivo per cui la stupidità naturale continuerà a fare molta più paura dell'intelligenza artificiale.

MAGNA COME PARLI!

TESTONE®
L'ORIGINALE

L'UNICA E VERA TORTA AL TESTO FATTA COME DA TRADIZIONE CENTENARIA UMBRA

Fast
Good

di ***Jacopo Cossater***

BIRRA DELL'EREMO E LA VITALITÀ DI TUTTA UNA REGIONE

Enrico Ciani di Birra dell'Eremo è Birraio dell'Anno 2023, l'importante premio annuale organizzato da Fermento Birra che coinvolge oltre 100 giurati e giurate da ogni regione d'Italia. Un riconoscimento tutt'altro che improvviso, che dimostra la costante crescita del birrificio di Assisi degli ultimi anni. Basti pensare che in occasione dello stesso concorso, nel 2020, raggiunse la diciottesima posizione. L'anno successivo entrò nei migliori dieci per finire l'anno scorso terzo, il gradino più basso dell'ambito podio.

Andare a Capodacqua, la piccola frazione in cui si trovano stabilimento e taproom, permette di toccare con mano la varietà di una produzione che non cede mai niente in termini di qualità, capace di sfornare con impressionante costanza novità di assoluta caratura. Era stato così anni fa per il progetto "lieviti non convenzionali", avanguardistica linea di birre che aveva contribuito ad accendere i riflettori su Eremo, ed è così ancora oggi per l'ultimo, almeno in termini cronologici: si chiama "bootleg" ed è una linea di sour la cui maturazione avviene in botti di rovere.

Allargando lo sguardo è poi impossibile non notare quanto il comparto sia cresciuto, in questi ultimi anni. A birrifici ormai storici e consolidati come appunto Eremo, Perugia, Altotevere si sono affiancate realtà capaci di affermarsi come assolute protagoniste in pochi anni, penso per esempio a La Gramigna e Amerino (e altri ancora si affacciano sulla scena, tra gli altri Osiride, a Foligno). Ne scrivevamo su PM 138: un progresso reso possibile da una lunga serie di fattori che si intrecciano tra loro, basti pensare allo straordinario contributo dato negli anni al tessuto territoriale dal Cerb, il CEntro di Ricerca per l'eccellenza della Birra dell'Università degli Studi di Perugia da cui ogni anno escono professionalità nuove. Non solo birrifici: il gran lavoro di Luppolo Made in Italy, azienda che promuove una filiera del luppolo tutta italiana, e la qualitativamente rilevante malteria di Mastri Birrai Umbri hanno contribuito a disegnare i contorni di una regione dal punto brassicolo più vivace che mai.

Aeroitalia

Vola tra

PERUGIA e BERGAMO

A partire dal 25 marzo 2024
tutti i giorni della settimana

www.aeroitalia.com

UMBRIA
INTERNATIONAL AIRPORT
SAN FRANCESCO D'ASSISI
In the heart of Italy

Chiave di G

*Chiave di G è la rubrica di **Giorgia Bazzanti** in collaborazione con il **G StudioLab** di cui è fondatrice e direttrice.*
Una playlist di sette canzoni per un piccolo viaggio tra voci, generi e stili diversi.
Buon ascolto!

MYTHOS

1) "Orfeo", Carmen Consoli
Amori impossibili.
Convinzioni, tentazioni e distrazioni.
Risvegli e cure verso la luce. Senza voltarsi.

2) "Euridice", Roberto Vecchioni
Destini crudeli tra bellezza e giovinezza.
Paura e consapevolezza tra dolcezza e rabbia. I canti delle ultime volte.

3) "Ulisse ricoperto di sale", Lucio Dalla
Ritorni irreali.
Viaggi sofferti tra mancanze e sofferenze.
Sentimenti che scandiscono le tappe.

4) "Una storia di amore e vanità", Morgan
Rovesciare le storie rendendole catartiche.
Tormenti e ricordi.
Voci, fiori e riflessi di piaceri mortali.

5) "L'uomo che viaggiava nel vento", Murubutu feat Amelivia
Scelte e sete di scoperta e di conoscenza.
Melodie intrecciate tra inquietudine, curiosità e audacia.
Correnti e metamorfosi.

6) "Le sirene", Vinicio Capossela
Celebrazioni delicate.
Creature diverse da te che però ti conoscono e ti cantano.
Il rischio come una risorsa tra memoria, simboli e realtà.

7) "Sysyphus", Richard Wright | Pink Floyd
Interpretazioni personali e movimenti.
Fatiche cupe e lente. Tormento e calma. Cicli assurdi ed eterni.
Così assurdi da essere ridicoli. Così ridicoli da essere felici.

open.spotify.com/playlist/0GqBXTPQcPMZESIoXf4dRm

IL BLOG DEL DOTT. LATTANZI

IL GINEPRO (JUNIPERUS)

Postato dal Dott. Lattanzi - Farmacista e consulente nutrizionale

Il ginepro comune (Juniperus communis) è un arbusto o alberello della grande famiglia delle conifere, presente in Europa fino a 2.500 m d'altitudine; le foglie sono di colore verde-azzurro, a forma di ago, con l'apice acuto e pungente. I frutti, detti coccole, sono quasi perfettamente sferici e ricoperti di una patina opaca. La loro maturazione si compie in 2 anni e perciò sulla pianta sono presenti, contemporaneamente, i frutti maturi, di colore blu, e i frutti acerbi, di colore verde.
Il ginepro era molto amato già al tempo dei Romani e Apicio lo indicava come spezia indispensabile nella cucina di un cuoco e ottimo sostituto del pepe. La tradizione popolare ha sempre attribuito al ginepro il potere di tenere lontane streghe e spiriti maligni, per questo i suoi rami venivano appesi alle porte delle stalle per preservare la salute del bestiame, venivano posti sul tetto delle case appena costruite e Greci e Romani li bruciavano come fossero incensi per purificare l'aria.
Le bacche di ginepro costituiscono la parte della pianta più impiegata in medicina: l'olio essenziale in esse contenuto ha ottime proprietà espettoranti, tossifughe e antiasmatiche. Il ginepro ha numerose virtù: è stomachico e masticarne le bacche facilita la digestione, è un antisettico naturale per le vie urinarie e respiratorie (utile per la cura della calcolosi urinaria, per sedare la tosse o come espettorante) e ha proprietà antireumatiche, spesso infatti l'olio essenziale di ginepro viene usato per massaggi. È anche molto utile per aiutare un fegato in affanno a decongestionarsi, aiuta nelle digestioni lente e difficili come anche per la disinfezione delle vie urinarie e dell'apparato respiratorio. Da questa pianta medicamentosa ne traggono beneficio anche i diabetici, in quanto fa abbassare la glicemia. Poiché le bacche

facilitano l'eliminazione dell'acido urico, hanno dato ottimi risultati nella cura della calcolosi urinaria, dei reumatismi, della gotta, della albuminuria e di molte altre diffuse patologie. Reperibile in Farmacia come tintura madre, olio essenziale, estratto secco per infusi o decotti, in bacche da utilizzare anche per uso alimentare.©

Poi per dilettarci in cucina, vi consiglio un modo veloce, semplice e gustoso per assaporare questo Nostro prezioso frutto di stagione

Lenticchie saporite al GINEPRO

Ingredienti:

Lenticchie 500 gr-Cipolle1-Alloro (2-3) foglie-Chiodi di garofano n°5 – Ginepro n° 6 bacche-Olio extravergine di oliva 5 cucchiai-Pancetta affumicata 80 gr-Brodo vegetale 1 litro-Vino rosso 80 ml.

Per preparare le lenticchie saporite agli aromi fate soffriggere, in una pentola antiaderente, la cipolla tritata finemente con poco olio, a fuoco basso, quindi aggiungete le foglie di alloro, le bacche di ginepro e i chiodi di garofano. Tagliate finemente la pancetta affumicata, a striscioline o a dadini, quindi aggiungetela alla cipolla. Quando la cipolla sarà appassita, aggiungete le lenticchie secche e fate loro assorbire, per qualche istante, il condimento. Lasciate cuocere il tutto per qualche minuto, sempre a fuoco dolce; aggiungete quindi il vino rosso e lasciate sfumare. Bagnate le lenticchie con il brodo, a filo, e continuate la cottura per almeno 45/60 minuti, a seconda dalla grandezza delle lenticchie, a pentola coperta. Ottime da servire con l'aggiunta di peperoncino o di curcuma © Al prossimo appuntamento.

Dott. Giulio Lattanzi
farmacista,nutrizionista
Farmacia C. "Le Fornaci"
Via F.lli Briziarelli n°17
06055 Marsciano
0758749453

@farmacia le fornaci / farmacia fornaci
www.farmacialefornaci.it
T. 075.8749453

FABBRICHE IN CITTÀ

Gran Tour Perugia

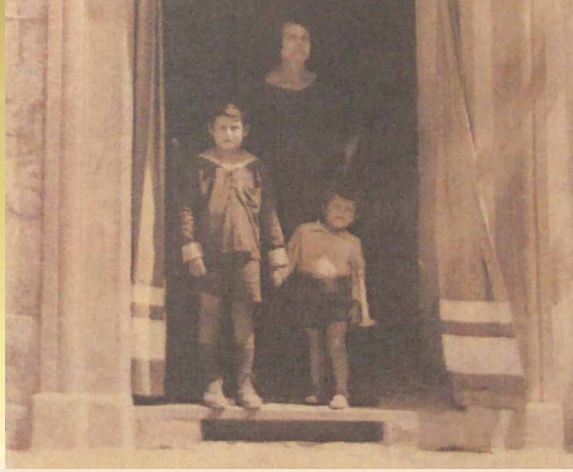
Di ***Maria Elisa Giulietti***

Oggi sembra impossibile, eppure fino a qualche decennio fa nei vicoli del centro storico, dentro la cerchia delle mura medievali, operavano diverse aziende che davano lavoro a centinaia di dipendenti: ancora fino agli anni Sessanta, i lavoratori si spostavano a piedi da un borgo all'altro, arrivando la mattina e ripartendo a fine turno.

Con il tempo le vecchie sedi diventano insufficienti e si decide in molti casi di spostare la produzione in periferia dove nasceranno nuovi quartieri che si sviluppano proprio in seguito allo spostamento dal centro città di masse di lavoratori: Ellera, Ponte San Giovanni, San Sisto, Fontivegge.

Con l'Unità d'Italia e lo spirito intraprendente della borghesia liberale e soprattutto con l'installazione della prima **centrale termoelettrica a carbone** in via XIV Settembre che porta corrente in centro, si fondano le prime sedi di questi opifici negli scantinati dei palazzi signorili o nelle ex chiese e conventi dismessi.

Iniziamo il nostro racconto da Ellesse, perché il primo insediamento della gloriosa azienda tessile fondata da Leonardo Servadio che ha portato il nome di Perugi alla ribalta internazionale, si trovava tra via Pellas e via Fiume nell'edificio che fino agli



anni Novanta ha ospitato il cinema Lilli. Rimarrà qui fino al 1966, anno in cui l'azienda si sposta nello stabilimento di Ellera di Corciano. Qui, l'azienda si specializza nell'abbigliamento sportivo e diventa in poco tempo una dei marchi italiani più conosciuti nel settore dello sport e avvia e avvia sponsorizzazioni internazionali: nello sci con la Valanga Azzurra e poi la Valanga Rosa, Corrado Barazzutti, Boris Becker Chris Evert con il tennis, la Nazionale di calcio del 1978 e del 1982.

Proseguiamo con la **Perugina**. In via Alessi, in una targa che campeggia su Palazzo Ansidei, si ricorda la nascita della più importante industria della città che vide la luce proprio nello scantinato di questo palazzo nel 1907. Francesco Buitoni, Leone Ascoli, Francesco Andreani e Annibale e Luisa Spagnoli creano un laboratorio artigianale denominato Società Perugina per la produzione di confetti. La svolta avviene quando la società è affidata al diciottenne Giovanni Buitoni, figlio di Francesco, che la porta ad essere una delle più importanti aziende italiane del settore dolciario. La Perugina crebbe così rapidamente che già nel 1915 si dovette trovare una nuova sede e si trasferì fuori città, accanto alla stazione di Fontivegge.

Per essere informato sulle nostre attività, seguici su:

@grantourperugia / Gran Tour Perugia

www.grantourperugia.it

oppure chiama o scrivi al T. 371 3116801

Isitituto Superiore Leonardi News

L'EVENTO:

Il 10 febbraio si chiudono le iscrizioni online al primo anno di superiori tramite il portale del Ministero dell'Istruzione e del merito. Sul portale è possibile scegliere anche i 3 indirizzi dell'Istituto Leonardi di Perugia. L'iniziativa "Studente Leonardi per un giorno" permette di trascorrere un giorno tra i banchi dell'istituto per immergersi in questa realtà e conoscerla meglio prima della scelta

IL PUNTO DI FORZA:
Per l'Istituto Leonardi le iscrizioni sono sempre aperte. È possibile scegliere di iscriversi all'Istituto Leonardi anche dopo il 10 febbraio. Per le famiglie che hanno bisogno di più tempo per prendere una decisione sul futuro educativo dei propri figli, l'Istituto Leonardi permette di iscriversi successivamente al 10 febbraio rivolgendosi direttamente alla segreteria della scuola.

Anche chi ha già scelto un'altra scuola con poca convinzione o con dei riscontri non del tutto positivi può decidere di trasferirsi all'Istituto Leonardi in qualsiasi momento dell'anno.
Per prendere una decisione consapevole, informata e serena si invitano gli studenti a trascorrere un giorno tra i banchi dell'Istituto, partecipando all'iniziativa personalizzata di "Studente Leonardi per un giorno".

LE DICHIARAZIONI DELLA DOTT.SSA NICOLETTA UTZERI:
"***Studente Leonardi per un Giorno*** *non è solo un evento"*, spiega la dott.ssa Nicoletta Utzeri, Direttrice dell'Istituto, *"ma un viaggio educativo che lascia un'impronta duratura nelle menti e nei cuori di tutti coloro che vogliono conoscerci*".

“IO SONO SALUTE” UN LIBRO INTENSO E NECESSARIO CHE RISCRIVE L’EQUILIBRIO FRA SALUTE E MALATTIE

IL VOLUME È EDITO DA ABOCA EDIZIONI

PM HA INTERVISTATO L'AUTORE NICOLA GARDINI

Un libro **intenso** e **necessario**, una lettura che tiene inchiodati e fa riflettere, una **perla preziosa** che rimette in prospettiva l'approccio soggettivo alla **malattia**, ma anche il ruolo delle **parole** e della **letteratura** rispetto ai temi della salute.
"Io sono salute" dello scrittore Nicola Gardina, piccola gemma pubblicata da Aboca Edizoni, parte dall'assunto che la ricerca medica e la scrittura letteraria siano arti sorelle fin dall'antichità.

Nicola Gardini, che nel libro dosa pensieri e parole con tocco leggero e incredibile profondità di pensiero, ha deciso di indagare la salute e la malattia condividendo con i lettori il percorso fatto negli ultimi vent'anni, in privato e in pubblico, non solo come marito, ma anche come **figlio**, come **amico** e come **scrittore**, con l'intenzione di aggiungere qualche spunto utile a concetti troppo spesso elusivi e controversi, nella speranza di essere di conforto per qualcuno e magari di ispirazione per altri. Un racconto in cui confluiscono **esperienze personali**, vita vissuto e un nuovo approccio, per certi aspetti, filosofico alla condizione della persona malata.

Ne abbiamo parlato con l'autore.
In che modo la letteratura contemporanea si inserisce nel discorso sulla salute? Vuole citare dei titoli esemplificativi?
La letteratura da sempre si occupa di malattia. La nostra storia letteraria comincia con un racconto di peste, non dimentichiamolo. Mi riferisco all'*Iliade*. E la letteratura ha indagato il dolore fisico e psichico in qualunque epoca, in qualunque cultura, creando una rappresentazione complementare a quella della trattatistica medica, che tende alla descrizione del generale e non dello specifico. Nel mio libro, *Io sono salute* (pubblicato da Aboca), di questo do conto. Noi abbiamo bisogno della letteratura anche per parlare di malattia, anzi per parlare di malati, di vite singole, che hanno sempre una loro unicità, fino alla fine. La letteratura ce lo ricorda, contrastando le spersonalizzazioni dei procedimenti burocratici, delle terminologie scientifiche e dei protocolli ospedalieri, che, se da una parte vogliono aiutare il malato, dall'altro lo esautorano e lo disperdono nelle statistiche. Anche in questi anni appaiono numerosi libri sui malati. Mi vengono subito in mente *Riparare i viventi* di Maylis de Kerangal (Feltrinelli) e *Una casa in fiamme* di Laura Forti (Guanda) Mi permetto di ricordare anche un mio romanzo, *Nicolas* (Garzanti), dove racconto la vita e la morte del mio com-

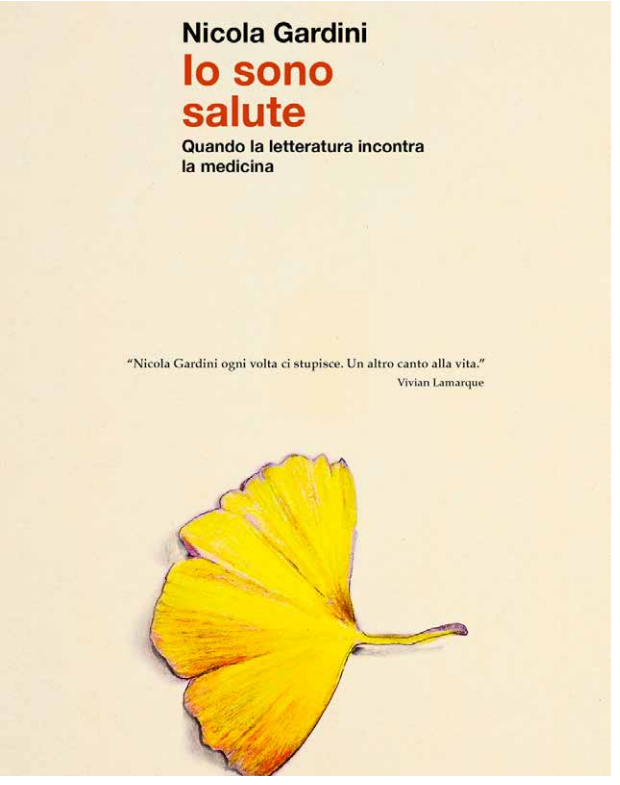
pagno.

Le parole possono essere uno strumento di cura?
Certo. Anche su questo mi soffermo nel mio *Io sono salute*. Anzi, il mio libro è fondamentalmente su questo: persa la salute, il malato potrà ancora essere padrone della sua vita e quindi potrà ancora trovare una salute, fosse anche destinato a non guarire, attraverso il racconto della sua vicenda. Raccontare la propria malattia è un modo di governarla. Questo è sempre possibile, specie quando si è assistiti da un buon medico. Talvolta, quando la malattia non ha cura, non si riesce a cambiare la cartella clinica. Si riuscirà però cambiare la storia che ci raccontiamo, e a trasformare i dati nudi e crudi di un referto in un percorso personale, dove la nostra libertà e la nostra capacità di decidere per noi stessi non risultino diminuite.

In un passaggio del tuo libro scrivi che "tutta la vita è (anche) una costruzione linguistica, che ci sia malattia o no". Un tema affascinante che merita di essere approfondito...
La vita fa parte delle storie che raccontiamo di noi stessi, anche se la vita è poi più grande delle storie, così come in un libro la storia è più importante della trama. Noi in realtà ci raccontiamo delle trame e dei frammenti che poi diventano quello che pretendiamo gli altri sappiano di noi. Però queste storie non sono mai definitive, innanzitutto perché le esperienze continuano ad allargarle, e quindi siamo continuamente portati ad ampliare la nostra stessa storia; e poi a un certo punto la grande novità che, nel caso di chi si ammala, dovrebbe essere la malattia fa sì che la nostra storia si risolva e sembri distrutta per sempre. Mentre è proprio qua che possiamo intervenire. Ovviamente la guarigione è il grande obiettivo di tutti i malati e della medicina, ma la medicina non deve solo mirare a questo. Perché noi possiamo curarci continuando ad ampliare la nostra storia, inglobando anche l'inatteso che può sembrare mortale. Dobbiamo essere sempre padroni del nostro racconto, sia che siamo sani sia che siamo malati. Del resto è una cosa che già andiamo a fare inconsapevolmente.

Dovremmo in questo senso diventare narratori di noi stessi?
Esattamente. Nel momento in cui diventiamo consapevoli del ruolo stupendo, artistico e poetico che abbiamo allora sì, grazie alle parole, diventiamo narratori di noi stessi.

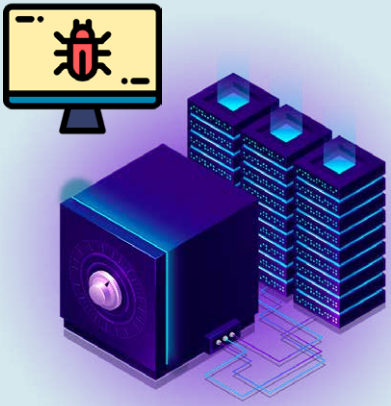
L'ultimo premio Strega è stato vinto da un libro che parla di malattia e dolore: pensa che autori e romanzi che abbiano questa tematica possano aiutare a vivere meglio la malattia?
Più si conoscono i malati, meglio stiamo tutti. Vede che parlo di "malati" e non di "malattia". Anche questo è un punto essenziale di *Io sono salute*. Qualunque malattia è un'astrazione. A me importa la



realtà di ciascuno. Le società soffrono di più se, per stigmatizzazioni, per vergogne e per paure ataviche, non vogliono guardare i malati che la compongono. Malati, prima o poi, siamo tutti. Perché ignorarlo? Perché impedirci di conoscerci l'un l'altro? Quando si capisce che malattia e salute non sono in antitesi e che, pertanto, anche un malato può ancora avere una salute, se è aiutato a sentirsi pur sempre padrone della sua vita, fosse anche ridotta a pochi mesi, molta censura svanirà, e cresceranno al suo posto la solidarietà e la fiducia reciproca.

BACKUP IMMUTABILI:
LA SVOLTA PER LA TUA IMPRESA!

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



BACKUP IMMUTABILI

25,00 €/MESE a TB

Traffico illimitato!!

LEVITA
ADVANCE SERVICES

veeam CLOUD PROVIDER

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

SMART & TECH

Testo: *Claudia Alfonso*

LG TRANSPARENT OLED

Il primo televisore OLED trasparente wireless al mondo. Quando acceso, funziona come un televisore normale, ma una volta spento diventa trasparente, permettendo di visualizzare contenuti mentre si vede cosa c'è dietro il pannello, che assomiglia a una lastra di vetro.

Foto da Sito LG

OCCHIALI NUANCE AUDIO DI ESSILORLUXOTTICA

Questi occhiali innovativi sono progettati per le persone con problemi di udito. Integrano microfoni e piccoli altoparlanti che facilitano l'ascolto degli interlocutori. Sono facili da usare e possono essere controllati tramite app, smartwatch o telecomando, offrendo una soluzione discreta per chi ha problemi di udito.

HOOLY DI GANIGA

Un cestino smart creato da una startup toscana che differenzia automaticamente i rifiuti e crea statistiche e dati utili tramite l'intelligenza artificiale. Questo cestino utilizza aria compressa e movimenti meccanici per smistare i rifiuti nella giusta categoria, riconoscendoli tramite intelligenza artificiale e apprendimento automatico.

PM INCONTRA ANDREA SFASCIA

Testo: *Matteo Grandi*
Canzone: *Tutti - Calcutta*

DA BORGOBRUFA ALLA MICHELIN CON IL RISTORANTE ELEMENTI, PARLA L'IMPRENDITORE VISIONARIO CHE HA TRASFORMATO UN ANGOLO DI UMBRIA IN UN'ECCELLENZA DEL BENESSERE E DEL LIFESTYLE

L'UOMO DELLE STELLE

In Umbria brillano tante **stelle**. A **Brufa**, sulla vetta di una dolce collina che domina a 360 gradi tutta la vallata, ne splendono addirittura sei. Le **cinque** di **Borgobrufa SPA Resort** e la stella **Michelin** del ristorante **Elementi**, collegato alla struttura. Un risultato figlio della tenacia e della lucida visionarietà di **Andrea Sfascia**, l'imprenditore proveniente dal mondo del tabacco che dal 1997 in poi ha deciso di trasformare gradualmente questo angolo di paradiso. Coinvolgendo nel suo progetto anche la **famiglia**. E a ben vedere quella di Borgobrufa è a tutti gli effetti la **storia di un amore**. Un amore che si traduce in una struttura splendida che si dipana fra infinito verde, infinite piscine e infinita bellezza. Un luogo incantato di 40.000 metri quadri, con 3000 metri quadrati di spa, nel cuore di uno **scenario magico** fatto di tramonti, colline e vigneti umbri.

Abbiamo incontrato Andrea Sfascia, per fare un bilancio, dopo l'arrivo della stella Michelin su questa avventura così ricca di fascino e soddisfazioni.

Come e quando nasce l'intuizione di Borgobrufa?
Nasce nel 1997 dopo il terremoto. Io e mia moglie Ivana avevamo un terreno con un fabbricato principale, dove alloggiavano i miei collaboratori addetti alla coltivazione del tabacco, e altri fabbricati che avevano subìto delle forti lesioni, divenendo inagibili. Questo ci pose davanti alla questione di decidere che cosa fare di questo luogo. Decidemmo nel 1998 di ristrutturarlo per trasformarlo in una casa vacanze con due appartamenti.

Poi che cosa succede?
Succede che - ispirati dal suggerimento di una persona che aveva visitato il luogo e ne era rimasta affascinata dalla posizione e dal panorama - decidemmo di cambiare l'idea iniziale, e di fare un agriturismo. Era il 2000. Trasformammo i due appartamenti in una struttura con 14 camere e un piccolo ristorante. Così, nel 2002, abbiamo inaugurato il nostro agriturismo, che aveva anche una piscina esterna, una piscina interna riscaldata ed una sauna. Puntammo molto sulla qualità: era una struttura arredata finemente con stile tradizionale umbro, pensata in ogni dettaglio. Così nasce Borgobrufa.

Ma non siamo ancora alla vera svolta...
Quella probabilmente arriva nel maggio 2003, quando l'allora sindaco del comune di Torgiano mi fece presente che nel nuovo piano regolatore che stavano definendo, ci sarebbe stata la possibilità di trasformare l'agriturismo in hotel, e nonché la possibilità eventuale di un importante ampliamento della struttura. A Brufa non c'erano strutture ricettive oltre la nostra, l'amministrazione comunale aveva il desiderio di incentivare l'incoming turistico. I lavori partirono a fine anno

2004 e nel 2006 abbiamo aperto il Relais Borgobrufa, con 50 camere, sale congressi per grandi eventi, 2 sale ristorante, e una piccola SPA.

Poi la SPA da piccolissima è diventata un po' più grande...
Sì, da 400 metri quadrati iniziali, nel 2011 abbiamo quasi triplicato gli spazi portando la SPA a 1.500 metri quadrati con piscina interna-esterna riscaldata, numerose cabine massaggi, un'area saune, una piscina salina, 3 Private SPA, zone relax e palestra. La struttura è diventata una *destination* SPA, e per questo abbiamo abbandonato l'organizzazione di matrimoni e congressi e ci*siamo concentrati esclusivamente sulla nostra nuova identità: Borgobrufa SPA Resort*.

Ma l'evoluzione è continuata...
Proprio così: dal gennaio 2015 siamo diventati un Adults Only resort. Nel 2019 siamo passati da 4 a 5 stelle dopo una totale ristrutturazione e un importante ampliamento, che ha praticamente interessato tutte le zone comuni interne ed esterne, 48 su 50 camere e la SPA, passata da 1.500 a 3.000 metri quadrati. A fine anno 2020, durante la chiusura causata dal Covid, con le 2 camere rimaste non ristrutturate, unendole, abbiamo dato vita all'*Imperial Emo-*

-tion Suite & SPA, una camera di 200 metri quadrati con servizi esclusivi, una SPA con piscina interna riscaldata, bagno turco, sauna, doccia sensoriale, un giardino e patio privati, una vasca idromassaggio esterna per 4 persone, il tutto a uso privato ed esclusivo degli ospiti della suite.

Prima di buttarsi in questa avventura lei veniva dal mondo del tabacco. Esperienza chiusa?
Sì. Nel 2011, per l'ampliamento della SPA detto sopra, avevamo investito ulteriori 3 milioni di euro, il resort era in crescita ed eravamo nel pieno della crisi dei mutui *subprime* com-inciata nel 2007. Poiché dovevo dedicare totalmente il mio tempo al resort, la mia avventura nel mondo del tabacco a malincuore terminò a fine 2011, dopo 35 anni.

Osservando le costanti evoluzioni di Borgobrufa dobbiamo aspettarci altre novità?
Credo che la dimensione attuale della struttura sia quella giusta, almeno per il momento. Poi in futuro vedremo. In questa fase, abbiamo raggiunto un equilibrio e siamo arrivati ad un livello, costruito nel tempo, che ci ha portato ad ottenere la Stella Michelin con Elementi, il nostro ristorante *Fine Dining*. Fermar-

-ci non è nella nostra indole: ci piace esplorare nuove strade e innovare, come abbiamo già fatto. Ora dobbiamo studiare e capire quali saranno le nuove tendenze ed eventualmente programmare l'evoluzione. Ma visto il livello che abbiamo raggiunto, il primo obiettivo è quello di mantenerlo alto. Per noi oggi tutto ciò che ruota intorno a Borgobrufa deve essere all'altezza di questo percorso, di questi risultati e delle aspettative che ha il cliente quando arriva da noi.

Concentriamoci per un attimo sul ristorante. Un'idea, quella di puntare sul fine dining, che parte a cavallo tra il 2019 e 2020, e che, nonostante il rallentamento dovuto alla pandemia, nella vostra testa ha sempre avuto un percorso a fuoco. Un progetto di alta cucina, attento al territo-

-rio, con l'obiettivo, fin da subito, di entrare nel Gotha della ristorazione...

Quando abbiamo parlato con il nostro chef Andrea Impero, che fino a marzo 2019 stava vivendo un'esperienza professionale in Russia e in seguito ci ha raggiunto a Borgobrufa, abbiamo condiviso quelli che avrebbero dovuto essere i tre punti del progetto: alzare il livello del ristorante Quattro Sensi, adibire un'area destinata a un ristorante Fine Dining, e iniziare e costruire un rapporto con piccoli produttori locali che sarebbero diventati i fornitori di eccellenze regionali. Su questo progetto abbiamo basato il nostro rapporto di collaborazione. Prendere la stella così velocemente è stata una splendida consacrazione.

I piccoli produttori sono per voi una vera e

propria filosofia. Un tratto distintivo che parla di qualità, ma anche di etica di filiera...

È un approccio nel quale crediamo fermamente che contraddistingue sia il fine dining Elementi sia il ristorante Quattro Sensi. Come detto sopra, con lo chef Impero prima di iniziare il nostro rapporto ci siamo confrontati e incontrati su questi temi, che significano anche valorizzare i prodotti di qualità di tante piccole aziende "nascoste" che producono vere e proprie eccellenze ma che poi hanno difficoltà ad emergere perché è difficile per loro farsi conoscere. Quello che noi facciamo è raccontare e trasmettere ai nostri ospiti i valori, la storia e i sacrifici di queste realtà. In questo modo abbiamo creato e sviluppato un'economia circolare sul territorio.

In questi 22 anni di attività qual è stato il momento più difficile?

Ce ne sono stati due: nel 2011, dopo l'investimento nella SPA, perché non avevamo la certezza di aver fatto una scelta giusta, e durante la pandemia, iniziata tre mesi dopo il nostro ampliamento e la ristrutturazione del 2019.

E il momento più bello? Quello che vi ha regalato le emozioni maggiori?

Be', l'arrivo della Stella Michelin recentemente è stata sicuramente una grandissima emozione. Un premio prestigioso per tutti noi. E mi ha fatto immensamente piacere vedere l'entusiasmo e l'emozione con cui tutti i nostri collaboratori hanno apprezzato e condiviso questo traguardo. Siamo tra i 395 ristoranti stellati in Italia: è un immenso orgoglio.

ELEMENTI

FINE DINING

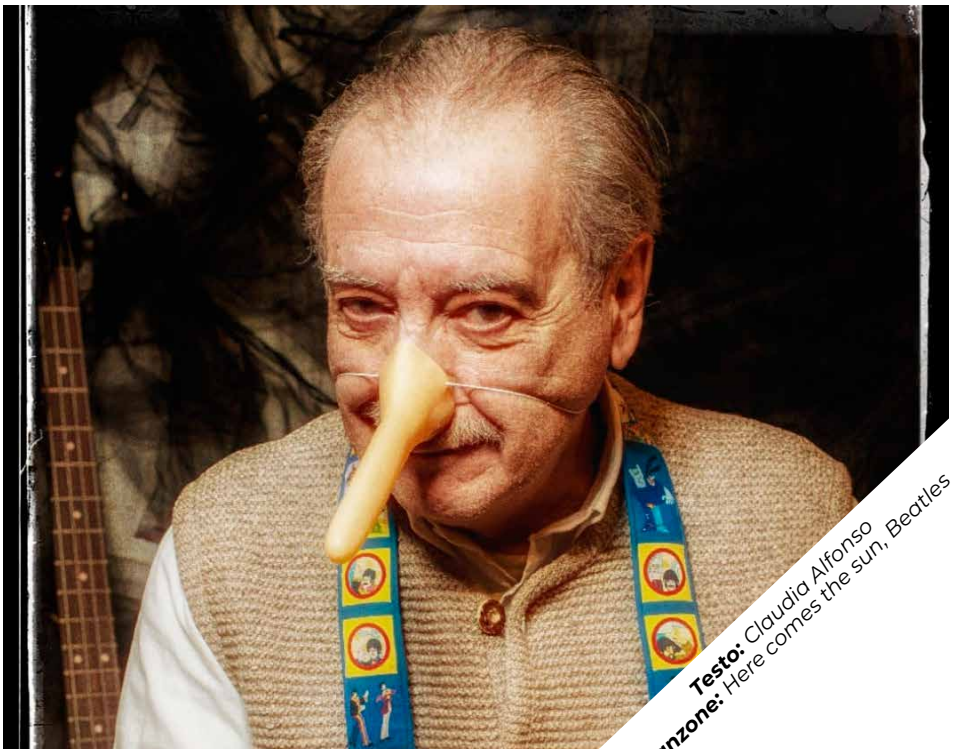
ELEMENTIFINEDINING.IT

MICHELIN
2024

C'è qualcuno che si sente di ringraziare per le soddisfazioni e i traguardi raggiunti in questi anni di attività?

Assolutamente sì. Un ringraziamento particolare va a tutta la mia famiglia, a mia moglie Ivana e a mia figlia Francesca che lavorano insieme a me in struttura e danno l'anima per Borgobrufa. E poi un grande grazie mi sento di rivolgerlo a tutti i nostri collaboratori con i quali condividiamo i nostri progetti, obiettivi e giornate. Credo sia anche e soprattutto merito loro se tanti nostri clienti, anche con le loro recensioni, sottolineano la professionalità, la gentilezza, il sorriso e l'impegno nel risolvere ogni richiesta: è questo il mood che si respira a Borgobrufa SPA Resort.

PINEYE, QUANDO I BEATLES INCONTRARONO PINOCCHIO



Testo: *Claudia Alfonso*
Canzone: *Here comes the sun, Beatles*

PERUGIA, EX CHIESA DI S.MARIA DELLA MISERICORDIA DAL 9 AL 26 FEBBRARIO

UNA MOSTRA SUGGESTIVA NATA DALLA MENTE VISIONARIA DI FRANCO PREVIGNANO

Franco Prevignano, fotografo perugino geniale ed eclettico, ci ha già abituati in passato a forme espressive audaci, divertenti, innovative e non convenzionali. Spesso, particolare non secondario, coinvolgendo la gente della sua città. Ora l'ultimo **sforzo creativo** di Franco va in scena a Perugia in un'imperdibile mostra che si terrà a Perugia dal 9 al 26 febbraio 2024 presso la sala espositiva dell'Ex Chiesa di S.Maria della Misericordia in via Oberdan, ovvero in pieno centro storico a Perugia. La mostra si intitola "**PINEYE – Quando i Beatles incontrarono Pinocchio**", si compone di 26 immagini e celebra la band più famosa della storia insieme al burattino per eccellenza, uno dei figli più celebri della cultura narrativa italiana. Un effetto-crash che apre a mondi immaginifici e immaginari e che non la consueta dose di ironia e talento, come fu per il progetto "Rock Faces", proietta il visitatore in un viaggio a metà fra l'onirico e il reale, lasciandolo in equilibrio fra le **note dei Beatles** e i **colori** della macchina fotografica di Franco.

Pineye è un progetto originale che parte

dall'idea che i Beatles avessero in mente di dedicare un disco a Pinocchio. Ne prendono così forma alcuni **personaggi** noti della fiaba di Collodi, alcuni riveduti e corretti e altri ancora di pura **fantasia**. Inoltre, a ogni personaggio è abbinato un testo e una musica originale composta appositamente. La genesi dell'idea ce la spiega lo stesso **Franco Prevignano**: "*A questo punto della mia vita mi sono chiesto che cosa sarebbe accaduto se i Beatles avessero incontrato Pinocchio. E ho provato a raccontarlo. Mi sono così inventato la figura di Gian Maria Lampredotto, il più grande studioso di Pinocchio. È lui a scoprire che i Beatles stavano lavorando ad un'opera rock sul famoso burattino, trasformando a modo loro alcuni dei personaggi di Collodi ed aggiungendone altri di loro fantasia. Un progetto che a causa dello scioglimento prematuro del gruppo, non andò a buon fine. Ho così scritto i testi delle canzoni che i Beatles avevano già scritto e dedicato a Pinocchio e ideato alcune possibili copertine di quest'album di fantasia. Aggiungendo anche altro materiale. Quindi, ispirandomi a quei testi ho realizzato le 26 foto presenti in mostra. In ogni foto ho voluto nascondere un elemento che riconduce al mondo dei Beatles. Ritenevo così il progetto concluso senonché un amico mi ha convinto sulla necessità di accompagnare ad ogni testo una musica originale, cosa tutt'altro che sempli-*

-ce. Ho così coinvolto due bravissime amiche musiciste, ***Fulvia Di Carlo*** *ed* ***Eleonora Poloni****, che sono entrate magnificamente nello spirito del progetto, scrivendo musiche bellissime, prodotte e arrangiate splendidamente da* ***Japan***".

Così Franco, con l'aiuto di tanti amici ha portato a termine il suo progetto più ambizioso visionabile dal **9 febbraio 2024**. La mostra resterà aperta fino al 26 febbraio e sarà a ingresso libero. Ad ogni foto è abbinato un **QR code** accedendo al quale si sentirà la musica dedicata al personaggio in foto.

Pineye
Quando i Beatles incontrarono Pinocchio
di ***Franco Prevignano***
Musiche di Fulvia Di Carlo ed Eleonora Poloni
Perugia, Ex Chiesa S. Maria della Miserircordia
Dal ***9 al 26 Febbraio***
Ingresso libero

GENERALI ITALIA

Testo: *Claudia Alfonso*

L'AZIENDA CHE METTE AL CENTRO LE PERSONE GRAZIE ANCHE AL SUO HUB DI FORMAZIONE E RECLUTAMENTO GENERALI ACADEMY

Tre diverse voci, tre donne che ricoprono in Generali posizioni diverse, che ci raccontano ognuno a proprio modo, l'esperienza, le opportunità di crescita e il sistema valoriale di un'azienda che mette al centro le persone.

MARTINA - Consulente Famiglia e Professionisti di II Livello

Generali Academy: che cosa rappresenta per te?
Generali Academy è nata due anni fa con lo scopo di reclutare e formare consulenti assicurativi con vari profili. La considero un'opportunità di crescita professionale ma anche personale, legata esclusivamente al fattore meritocratico.

Qual è stata la motivazione che ti ha spinto a scegliere Generali per il tuo percorso professionale?
Sicuramente trovare un lavoro che mi permettesse di sentirmi realizzata ma allo stesso tempo capace di darmi la possibilità di crescere. Generali Italia è la prima compagnia, nel nostro paese, ad aver conseguito la certificazione relativa alla parità di genere introducendo politiche di gender equality e di empowerment femminile.
Che cosa vedi nel tuo futuro?
A oggi ricopro il ruolo di consulente famiglia e professionisti di secondo livello, affiancando anche le nuove risorse ma spero di contribuire in modo significativo allo sviluppo e alla crescita dei miei colleghi condividendo con loro le mie conoscenze, andando così a occupare una delle posizioni manageriali.

IRENE - Frequentatrice del percorso di formazione

Generali Academy: che cosa rappresenta per te?
Pur essendo entrata da poco tempo in questo percorso di formazione ho subito compreso che entrare in Generali Academy offre la possibilità di avere una preparazione completa relativa a un settore complesso e in continua evoluzione, quale quello delle assicurazioni.

Qual è stata la motivazione che ti ha spinto a scegliere Generali per il tuo percorso professionale?
Dopo aver lavorato diversi anni in un settore completamente diverso, Generali mi ha dato la possibilità di rimettermi in gioco partendo da zero. Questa è un'azienda capace di accogliere le persone valorizzando il loro background e le loro doti.

IN FOTO DA SINISTRA MARTINA E IRENE

Che cosa vedi nel tuo futuro? Affronterò ogni sfida che si presenterà con il massimo impegno, convinta che questo sia il motore che alimenta la mia costante ricerca di miglioramento. Lo scopo è quello di accrescere sempre di più il mio bagaglio professionale e le mie competenze anche con esperienze in diversi ambiti, mettendo il massimo della passione in tutto quello che faccio.

JESSICA - Tutor

Generali Academy: che cosa rappresenta per te?
Per me l'Academy è un ambiente stimolante pieno di positività, di ambizione e dinamicità dove ogni persona può sentirsi a proprio agio e trovare la propria strada di crescita.

Qual è stata la motivazione che ti ha spinto a scegliere Generali per il tuo percorso professionale?
Entrare nel mondo di Generali è stata un'opportunità capitata per caso, però già dai primi mesi mi sono resa conto di tutte le prospettive di crescita che avevo davanti e la solidità della compagnia. La cosa che mi ha affascinato di più è stata la possibilità di lavorare in una delle più grandi multinazionali d'Italia a due passi da casa!

Che cosa vedi nel tuo futuro? Vedo un consolidamento importante del gruppo che attualmente seguo e una mia continua crescita professionale, così da poter apportare e trasmettere sempre di più le mie competenze agli altri!

IN FOTO JESSICA

Le selezioni per i due inserimenti di maggio 2024 sono aperte!

Se ti senti pronto alla sfida manda il tuo cv a

agenzia.perugiastazione.it@generali.com

PER INFO

Agenzia Generali di PERUGIA STAZIONE
VIA SICILIA 17/D, 06128, PERUGIA (PC)
Tel: 075-5000338
Fax: 075-5005046

ALLA SCOPERTA DI TERRE MARGARITELLI

A FEBBRAIO UNA SERIE DI APPUNTAMENTI PER CONOSCERE MEGLIO L'AZIENDA E I SUOI VINI

Alla fine degli anni '40, la **famiglia Margaritelli** decide di sviluppare a **Torgiano** la propria azienda agricola. Fernando Margaritelli inizia così a dedicarsi esclusivamente alla sua **passione per il vino** e lascia la gestione dell'azienda forestale, da lui fondata, ai suoi tre figli che la sviluppano industrialmente nel campo della produzione di traversine ferroviarie in legno prima e del **parquet** poi.

Oggi i **nipoti di Fernando** seguono l'azienda con la stessa passione del nonno facendo tesoro anche della conoscenza, nel campo del legno e della gestione forestale, acquisita negli anni in Francia da dove arriva fin dai primi anni 60 gran parte della materia prima lavorata.

Oggi **Terre Margaritelli** è un'azienda che fa della **sostenibilità** e del **biologico** i suoi fiori all'occhiello.

Un'azienda dove non si compra né uva né

SOSTENIBILITÀ E BIOLOGICO I FIORI ALL'OCCHIELLO DI UNA REALTÀ ANIMATA DALLA PASSIONE E DALL'AMORE PER IL PROPRIO TERRITORIO

vino, dove si **produce solo** ed **esclusivamente** trasformando le **proprie uve** nella **propria cantina**.

Un'azienda che usa **barriques** prodotte da **Atelier Centre France Tonnellerie**, anch'essa facente parte del gruppo Margaritelli e sita nella Valle della Loira. Anche qui direttamente dalla **foresta alla cantina**.

Nulla viene lasciato al caso, dedizione, sperimentazione, sostenibilità sono alla base del progetto aziendale. Tutto parte dalla **Terra**, Terra di Torgiano, nel cuore dell'Italia, per le Uve e Terra di Francia per il legno di rovere. Terre Margaritelli è sicuramente una realtà che in questi anni sta suscitando un grande **interesse** sul **panorama vitivinicolo regionale** e non solo.

Premiati con i **3 bicchieri** e come **azienda sostenibile per il 2024** dal **Gambero Rosso** ma anche da Slow Food con il premio Top Wine, così come dall'Associazione Italiana Sommelier.Insomma, un'azienda o meglio delle Terre tutte da scoprire.

Nel **mese di febbraio**, soprattutto a Perugia, ma non solo, diverse saranno le occasioni per **incontrare le "PERSONE"** di Terre Margaritelli e per meglio conoscere l'Azienda ed i suoi vini. Vi rimandiamo ai **canali social di PM** per essere aggiornati sui vari appuntamenti.

TERRE MARGARITELLI
Starda San Rocco
Torgiano
T. 075 7824668

6 STELLE PER 6 CHEF

COME NASCE UNA STELLA

Testo: *Claudia Alfonso*
Brano: *Welcome to Gusteau's - Ratatouille*

ABBIAMO INCONTRATO I FUORICLASSE DELLA CUCINA UMBRA CHE HANNO ACCESO I RIFLETTORI SU UNA REGIONE CHE HA TANTO DA RACCONTARE IN AMBITO CULINARIO

Quest'anno è sicuramente l'Umbria la regione rivelazione in ambito culinario.

Lo dice anche la guida Michelin che assegna tre nuove riconoscimenti ad altrettanti ristoranti

Così a Casa Vissani, Vespasia e l'Acciuga si aggiungono Une, Elementi e Ada Gourmet

Spesso ci ritroviamo con il naso in sù a godere dello spettacolo delle stelle che illuminano la notte.

Ma ci sono stelle che splendono anche per le strade delle città e dei borghi umbri. Stelle particolari che ci inebriano di magnifici profumi e di sapori indimenticabili, ma soprattutto ci fanno vivere esperienze uniche e indimenticabili. Sono quelle della famosa guida Michelin.

Per un ristorante niente può eguagliare il ricevimento di una stella Michelin, il massimo conferimento a cui si può ambire.

È stato un anno emozionante per l'Umbria gastronomica. Un anno che non si dimenticherà facilmente. La guida Michelin non solo ha confermato le stelle già presenti in regione, ma ne ha attribuite di nuove.

E così insieme agli storici Casa Vissani con lo chef Gianfranco Vissani, Vespasia con gli chef Fabio Cappiello e Fumiko Sakai e L'Acciuga con lo chef Marco Lagrimino, ecco che si aggiungono le nuove stelle del Ristorante Une con lo chef Giulio Gigli, di Elementi Fine Dining con lo chef Andrea Impero e di Ada Gourmet con la Ada Stifani.

Noi di PM abbiamo incontrato gli chef di questi gioiellini gastronomici incastonati nel cuore verde d'Italia.

Le domande di PM agli chef

1. Ci racconti da dove è partito e come è stata la strada che l'ha portato fino a qui.

2. Che cosa ha rappresentato per lei il ricevimento della stella?

3. I suoi piatti sono il frutto di?

4. Il piatto a cui è più affezionato e perché?

5. Che cosa vuol dire per lei "cucina"?

6. La Stella Michelin è uno spartiacque? Più prestigio o più responsabilità? Che cosa vede quindi nel suo futuro?

CHEF ANDREA IMPERO “ELEMENTI FINE DINING”

1. Sono partito da una grande passione e da una lunghissima gavetta che mi ha portato prima in Umbria, poi a Londra, poi in Russia, e che mi ha permesso di formarmi vicino a grandi maestri come lo chef Guido Tagliaboschi del ristorante Lo Schiaffo di Anagni e lo chef della Taverna del Capitano in costiera amalfitana, Alfonso Caputo che considero tuttora il mio padrino. Durante la gavetta che ho anche conosciuto Martina, mia moglie che lavora con me da Elementi come Restaurant Manager.

2. Ricevere la stella è stato qualcosa di unico. Qualcosa che nel nostro percorso, fatto di costanza e passione, avevamo immaginato potesse arrivare. Ma al di là della gratificazione personale, la stella deve rappresentare per noi tutti un punto di partenza.

3. I miei piatti sono frutto di tante ispirazioni... presenti, passate, future, momenti di vita quotidiana e vissuta, momenti di condivisione con le persone che hanno rappresentato qualcosa di importante nel mio percorso. Sono piatti che raccontano anche il rapporto con i miei oltre 50 fornitori: perché io non acquisto materia prima, io acquisto la loro storia, mi faccio coinvolgere, vado a casa loro, mangio con loro, vivo con loro. Da qua prendono forma i miei percorsi "visione" e "ispirazione".

4. Questa è una domanda che odio perché non ho un piatto preferito. Di base sono legato a tutti i piatti che cucino, dai viaggi del "Quattro Sensi" ai piatti del ristorante "Elementi".

5. Il termine cucina per quanto mi riguarda contiene un mondo e racchiude tutto: hobby, passione, famiglia. Mia moglie lavora con me, e io cerco di rendere tutti i ragazzi partecipi di quello che si fa. Quindi la cucina si trasforma in un luogo familiare. Non a caso mi appassiona una cucina fatta di memoria, perché la memoria è qualcosa di unico e universale, che ti lega a ricordi e radici.

6. Forse sì, la stella è uno spartiacque, se non altro perché hai più attenzioni e più luci puntate addosso. C'è la responsabilità per aver ricevuto un'etichetta che implica ancor più attenzione da parte nostra nei confronti dei clienti e maggiori aspettative nei nostri confronti da parte dei clienti. Fa parte del gioco ed è giusto così.

CHEF ADA STIFANI
“ADA GOURMET”

1. Il mio è un percorso partito quasi per caso. Io studiavo Chimica e tecnologie farmaceutiche all'Università e per mantenermi gli studi ho iniziato a fare la lavapiatti. Poi son passata agli antipasti e poi a tutto il resto. Ho fatto proprio la gavetta.

2. La stella per me è il sogno di una vita. L'ho voluta e cercata per anni. E quando quasi mi sembrava irraggiungibile è arrivata.

3. I miei piatti sono frutto di un mix di ricordi, stagionalità, gusto personale e di un'attenta lavorazione delle materie prime.

4. Il piatto a cui sono più affezionata è topinambur. Il topinambur è un ingrediente che mi piace moltissimo e tramite la cottura con dei malti sono riuscita a renderlo protagonista di un piatto.

5. Cucina per me vuol dire pazienza, ricerca, comprensibilità di quello che si mangia e divertimento.

6. Per me la stella Michelin è l'inizio di un altro livello. E porta con sé sia prestigio che responsabilità. Per questo nel mio futuro vedo un grande lavoro per continuare a crescere, questa è l'intenzione di tutta la squadra.

CHEF GIULIO GIGLI “UNE”

1. Ho iniziato frequentando l'alberghiero ad Assisi. Finito l'iter scolastico ho girato tantissimo. Sono andato a lavorare a Roma, a Parigi. Poi la cucina mi ha portato in Argentina, dopo a San Francisco, e infine Barcellona dove ho vissuto una delle esperienze più lunghe. Fino a quando poi, dopo il covid, ho deciso di aprire questo ristorante a Capodacqua.

2. La stella è stata una soddisfazione immensa. Sono stato felicissimo. Un riconoscimento molto importante per me perché coerente con tutta la formazione di tutti questi anni. Ha un valore maggiore perché ce l'ho fatta con i miei mezzi: una piccola struttura, una piccola squadra di lavoro. Tutto questo è una soddisfazione incredibile.

3. I miei piatti sono una sintesi di tutte le mie esperienze che mi hanno permesso di avere un linguaggio per potermi esprimere. Un mix tra tecniche, idee, gusti, sapori uniti a tutti i prodotti del territorio.

4. Uno dei piatti a cui sono più affezionato è sicuramente il piccione. Carne che proviene da un piccolo allevamento di Capodacqua, grande valore aggiunto. Il piccione è una carne di prima qualità che nei miei piatti cambia forma e aspetto che in base alla stagione.

5. La cucina per me è un atto culturale. Una delle cose che mi piace di più di questo lavoro è poter dare un piacere, una gioia immediata al cliente. Intorno a un tavolo succedono spesso le cose più importanti della vita. Quindi valorizzare questo gesto ha un grande valore per me.

6. Vorrei continuare a migliorare sempre di più, insieme alla squadra. Aver ricevuto questo riconoscimento infonde fiducia e ci mette in risalto a livello nazionale. Ne siamo felici.

CHEF MARCO LAGRIMINO “L’ACCIUGA”

1. Io sono partito frequentando la scuola alberghiera a Viterbo, poi ho lavorato intorno alla zona di Orvieto. Successivamente decido di andare a Londra dove trascorro quasi 5 anni, facendo esperienze molto formative. Poi Cipro e infine torno in Toscana tra Firenze e il Chianti. Poi arriva L'Acciuga: un progetto che ho abbracciato sin da subito.

2. La stella è una grande soddisfazione, la ricompensa dei tanti anni di lavoro. Ma anche un orgoglio per l'intera città.

3. I miei piatti sono il frutto di un'attenta ricerca della materia prima locale, unita all'intero bagaglio di esperienza che ho costruito in tutti questi anni.

4. Sicuramente il piatto a cui sono più affezionato è riso e rafano: risotto cotto nella centrifuga di sedano, mantecato con burro affumicato e rafano. L'ho creato nel mio ristorante di Firenze. È stato un po' il piatto della svolta della mia cucina, il click che ha fatto scattare in me quello che a oggi è la mia

5. Cucina vuol dire passione. E anche magia... quella che ci vuole per trasformare un ingrediente in un piatto. In un certo senso siamo dei maghi, degli alchimisti. Trasformiamo un ingrediente in un'esperienza. Ma nei piatti non c'è solo magia, ma anche una storia, un racconto.

6. La Stella Michelin è forse uno spartiacque anche per la città. Una sorta di motivazione, di spinta anche per tutti gli altri che fanno questo lavoro. Sicuramente significa prestigio ma che responsabilità: prenderla è difficile, mantenerla ancora di più e quindi aumentano le responsabilità. Per quanto riguarda il futuro vedo continuare a lavorare per un miglioramento costante, cercando di rendere sempre più completa e indimenticabile l'esperienza a l'Acciuga.

LUCA VISSANI
“CASA VISSANI”

1. Il nostro percorso nasce con il ristorante Vissani, nel 79. In oltre 40 anni sono cambiate molte cose. Noi siamo partiti in un'epoca in cui l'approccio alla ristorazione era diverso, in cui si andava al ristorante per sfamarsi e la cultura del cibo era agli albori. Un tempo la stella era una celebrazione di quello che il cliente cercava. Oggi sembra essere diventata più una celebrazione dello chef, ma ci sta i tempi cambiano.

2. Per noi la Stella è da sempre un incentivo a migliorare e a perseguire un percorso all'insegna della qualità, fatto di valorizzazione del territorio nel nome del "made in Italy", che oggi è il brand più copiato al mondo.

3. I nostri piatti sono il frutto di una grandissima ricerca della materia prima e di tanta creatività. Ma sono anche provocazione... una sana provocazione fa sì che il piatto ti faccia saltare sulla sedia. Un piatto di livello deve arrivare alle papille gustative, alla mente, al corpo e all'anima. Deve essere un piatto che ti avvolge e che ti fa sognare nella sua totalità.

4. Per nostra filosofia non abbiamo cavalli di battaglia. Abbiamo sempre interpretato la ristorazione come una costante evoluzione. Il cosiddetto "piatto storico" è sempre stato un concetto lontano dall'idea di "Casa Vissani", perché il piatto storico racconta una fermata, mentre chi viene da noi arriva per provare sempre cose diverse. Sostanzialmente è come se avessimo aperto un nuovo locale ogni anno e quel locale avesse preso sempre i massimi punteggi con pietanze, combinazioni e servizi completamente differenti.

5. La cucina per noi è serietà, dedizione, voglia di fare, di crescere e di sacrificarsi. Poi è anche ridere, scherzare, fare squadra intorno a un progetto condiviso. Ed è un'anima sola con la sala perché lo spirito della cucina deve arrivare come una palla di fuoco al cuore di ogni nostro cliente attraverso le persone di sala.

CHEF FABIO CAPPIELLO “RISTORANTE VESPASIA”

1. Sono partito da Bitonto, in provincia di Bari ho frequentato l'istituto alberghiero di Molfetta dove mi sono diplomato nel 2010 mentre facevo esperienze fra sale ricevimenti e pasticceria. Sono arrivato a Norcia, grazie ad uno stage, e qua mi sono guadagnato la fiducia dei colleghi e della famiglia Bianconi. Poi il terremoto del 2016 ha messo in ginocchio la Valnerina. Ne è conseguito un ridimensionamento dello staff e nel 2017 sono stato inserito nella brigata dello chef Valentino Palmisano. Nel 2020, sono diventato co-chef con la chef Fumiko Sakai. Nel 2023 abbiamo raggiunto l'obiettivo della Stella Verde e la conferma della Rossa per il terzo anno di fila. Mentre in questo 2024 sarò soltanto io alla guida del ristorante Vespasia ...

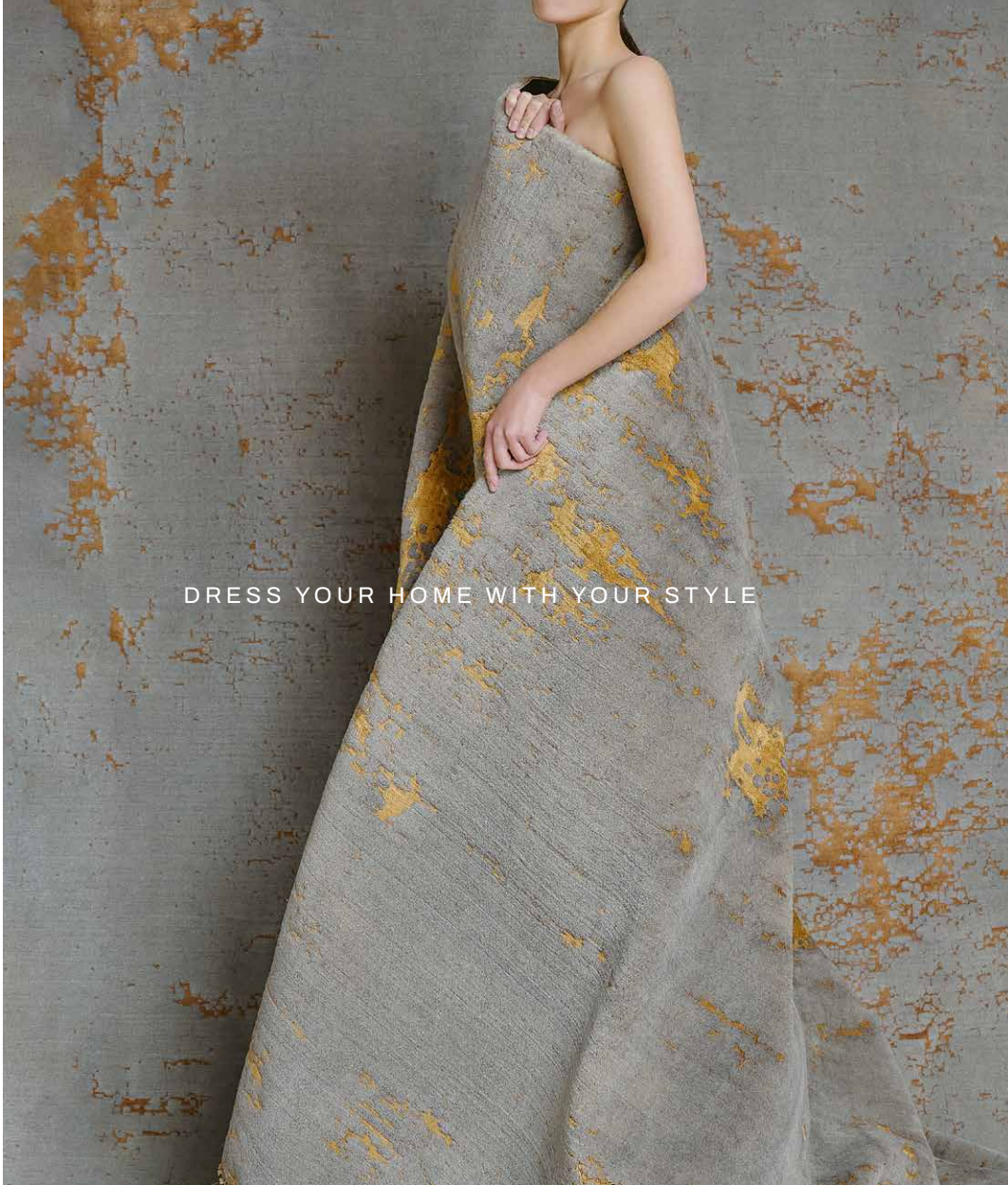
2. Per noi la Stella ha significato uno straordinario risultato frutto di sacrifici, lavoro di squadra e investimenti fatta dalla proprietà,

3. I nostri piatti sono frutto di esperienze e contaminazioni della chef Fumiko Sakai e mie. Ognuno con il suo bagaglio personale come nel caso del piatto Ramen Nursino dove c'è la fusione della cultura giapponese con un brodo fatto con le ossa di prosciutto.

4. Il piatto a cui sono più affezionato è il maialino morbido e croccante con chutney di mele e salsa di mele dei monti Sibillini perché il maiale proviene dall'azienda Agricola Urbevetus di Alfredo Angeli di Orvieto che cresce e alleva i maiali allo stato brado come vuole la tradizione e nel piatto si sente tutto il suo sapore.

5. Per me cucina significa trasmettere una storia, una tradizione, un'emozione in un piatto. Far viaggiare l'ospite dando voce a piccoli produttori e agricoltori che spesso vengono ignorati o nascosti dalle grandi distribuzioni.

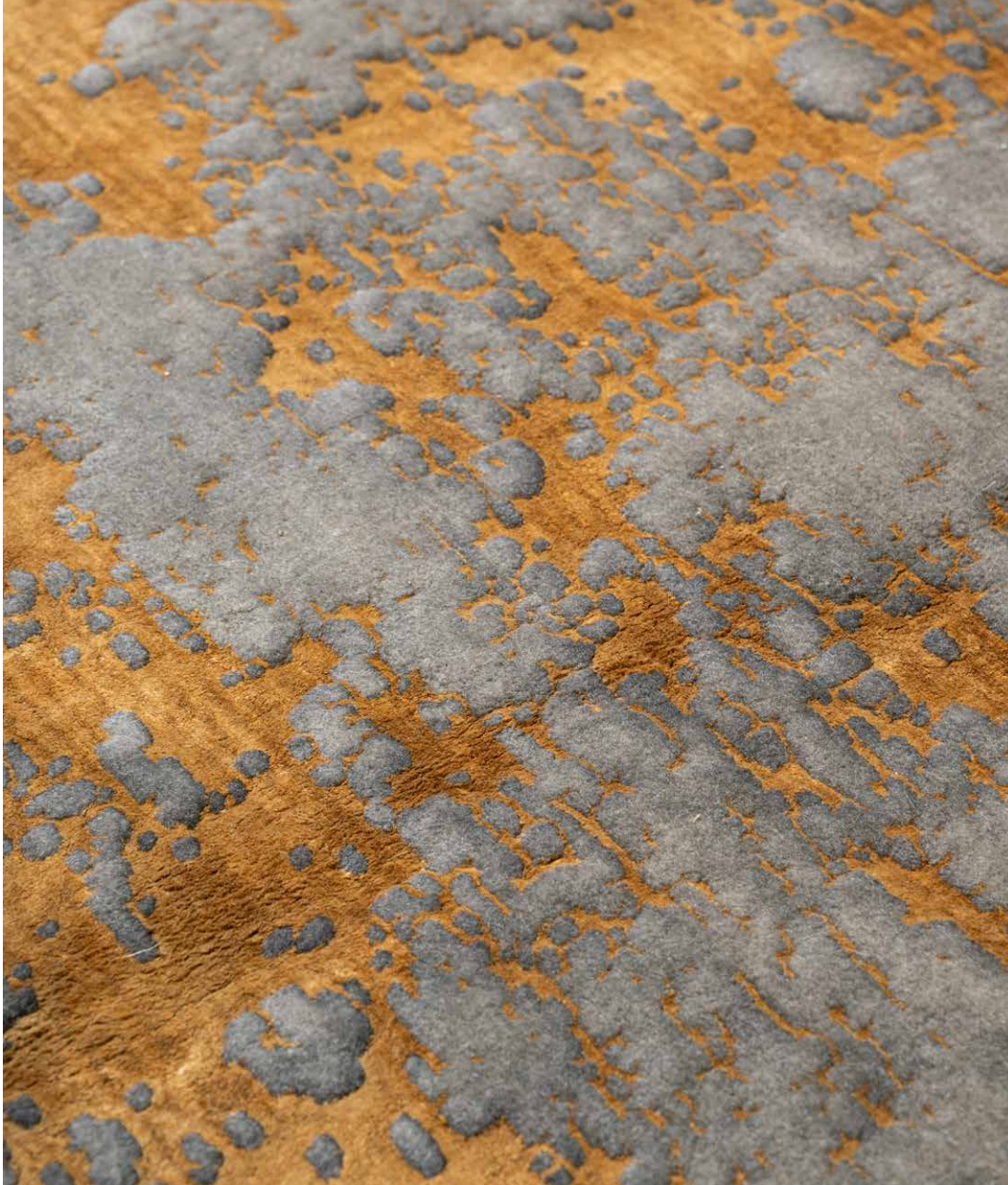
6. La Stella non è uno spartiacque: noi continueremo sulla rotta voluta dalla proprietà. Con il massimo della passione dell'impegno, perseguendo territorialità e stagionalità dei prodotti.


DRESS YOUR HOME WITH YOUR STYLE

EKBATAN

THE ART OF CARPETS

ekbatancarpets.com



EKBATAN

THE ART OF CARPETS

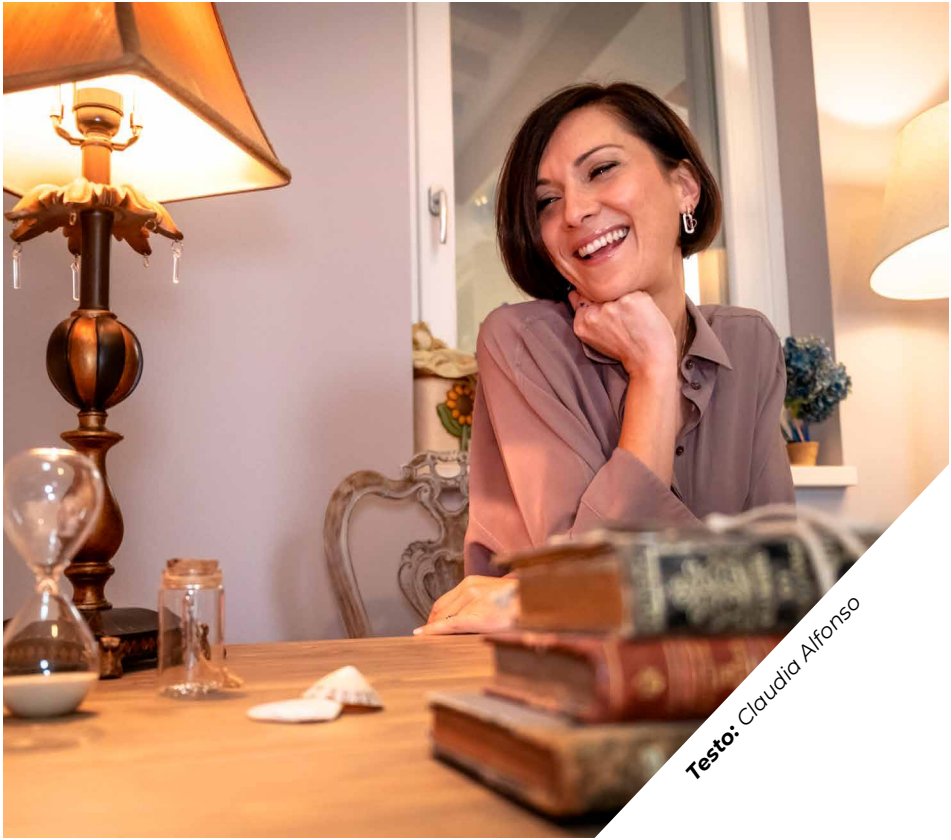
Un tappeto veste il tuo spazio di calore e colore. È una presenza ricercata che aggiunge carattere ai tuoi luoghi.

È quello che accade con i tappeti della collezione **Royal Persia**, prodotti di ultima generazione creati con un telaio semi manuale chiamato Handloom, trattati, lavati e rifiniti completamente a mano.
Un Royal Persia ti seduce con la sua estetica accattivante.

Ti incanta con bellissimi e raffinati disegni astratti dalle cromie a contrasto che esaltano la lucentezza e la contemporaneità del tappeto.
Altre volte lo fa rileggendo in chiave moderna motivi tradizionali dando vita a prodotti di inedita eleganza.

Via della Pallotta, 2/B Perugia lun_sab 9.15 -13 | 15.30 - 19.30

A TU PER TU CON ANITA CIANI



Testo: *Claudia Alfonso*

CON IL SUO PROGETTO GERMOGLI, LA COUNSELOR PROFESSIONALE PER LA COPPIA E PER LA FAMIGLIA, CI ACCOMPAGNA IN UN BELLISSIMO VIAGGIO CHE CI CONDUCE ALL'AMORE PER SÉ STESSI E PER GLI ALTRI

Pugliese di nascita e perugina di adozione. **Anita Ciani** nasce come insegnante di scuola dell'infanzia e diventa poi Counselor Professionale. Una figura che sta acquisendo sempre più spazio nella società attuale. Noi di PM l'abbiamo incontrata in occasione della seconda edizione di Germogli, un ciclo di incontri da lei ideato che mira al benessere e all'amore per sé stessi.

Anita presentati ai lettori di PM.
Insegno nella scuola dell'infanzia e contestualmente, seguendo la mia vocazione di sempre, divento Counselor Professionale, specializzandomi in counseling per la coppia e la famiglia. Il mio è un lavoro che abbraccia e non tralascia l'interezza della persona: corpo-anima- mente.
Grazie alla collaborazione ormai decennale come cultrice della materia con l'Università di Perugia, Facoltà di Scienze e Tecniche psicologiche, il mio sguardo attento alla ricerca scientifica, mi tiene aggiornata con costanza sulle evoluzioni teoriche sempre in materia di relazione di aiuto, educazione, prevenzione. Collaboro con il comune di Perugia e il CSB all'interno del progetto "Benvenuti Genitori" messo a punto per dare un maggiore sostegno alla genitorialità e alla famiglia.

Cresce nel tempo, l'intuizione e la consapevolezza di quanto sia necessario creare e costruire spazi di prevenzione e benessere, in cui le persone possano ritrovarsi, guardarsi e prendersi cura di sé, con i propri tempi e a seconda dei propri bisogni, peculiarità e necessità.

In questa nuova forma di pensiero nasce prima uno spazio dedicato alla genitorialità, poi spinta dal desiderio di poter lavorare con la persona intesa come essere umano, germoglia un nuovo spazio dedicato alla prevenzione, al benessere e al prendersi cura di sé: Germogli.

Un progetto giunto alla seconda edizione. Raccontaci cos'è e da dove nasce.
Germogli è un progetto che nasce dal riconoscimento di una parte interna e profonda della mia crescita e consapevolezza personale e professionale. Ho raccolto tutto quello che ho seminato durante la mia vita e poi ho deciso di condividerlo. Germogli è una possibilità, un'opportunità che possiamo darci per stare nel benessere.

Due anni fa la prima edizione, con incontri itineranti, in luoghi del cuore, con l'idea di creare uno spazio di condivisione autentico e non giudicante. Il desiderio è di dare la possibilità alle persone di conoscere e sperimentare luoghi del prendersi cura, professioni e strumenti, mettendoli poi nella valigia degli

attrezzi della vita personale, così da poterne attingere al bisogno. Un viaggio dentro sé stessi che porta inevitabilmente a uno sguardo verso l'altro di accettazione e accoglienza, per riconoscere e costruire relazioni sane.
Creare benessere, genera benessere, amplifica benessere.

Ho scelto tre momenti/strumenti di esplorazione di sé attraverso la lettura e la scrittura, la danzamovimentoterapia, la poesia, che in qualche modo rispettano e toccano le sensibilità profonde dell'essere umano. Durante gli incontri non sono sola ma affiancata da tre professioniste, Lorella Marini, Francesca Sacchi, Barbara Pinchi.

Ho l'impressione che gli anni che viviamo, siano caratterizzati da una continua frenesia che spesso ci toglie la leggerezza, tempo per sé stessi, per la famiglia e più in generale, benessere. Cosa stiamo sbagliando secondo te? E perché diventa così importante far crescere i germogli che abbiamo dentro?
Parto da quella che è l'immagine di Germogli per me che arriva dalla terra da concimare, dai semi, sempre diversi da piantare, dal tempo lento e di cura da dedicare. Le persone sono come i germogli, diversi e hanno i loro tempi.
Per germogliare ognuno di noi ha bisogno di riconoscersi diverso sia nei tempi che nelle modalità. Ha bisogno di sentirsi accolto e di accogliere, di dare e ricevere. Forse non c'è nulla di sbagliato ma tutto diventa dannoso e malsano quando iniziamo a sentire che ciò che viviamo e che facciamo, non è più giusto per noi ma continuiamo a subirlo. Germogli si colloca consapevolmente in quel tempo di cura dedicato alla prevenzione, in quello spazio emotivo dove c'è la potenza del costruire con regolarità il benessere, iniziando a occuparci di noi.

Durante la conferenza stampa di presen-

tazione di Germogli hai detto "è oggi che possiamo scegliere il nostro futuro". Bellissimo, ma come si fa? In che modo adesso possiamo scegliere il nostro domani?
A questa domanda rispondo con una parola: Villaggio.
Per crescere un bambino serve un villaggio è una frase che molti genitori si sentono dire fin da subito e che io ho preso in prestito e alla quale ho aggiunto "Persona": per crescere una persona serve un villaggio.
Quando diventiamo grandi non siamo arrivati, siamo sempre in continua evoluzione. Per questo abbiamo bisogno di punti di riferimento, di persone, luoghi, amici che si allineano ai nostri cambiamenti, bisogni, alle nostre evoluzioni. Di avere spazi in cui ritrovarsi per condividere e sentirsi ascoltati ed accolti. Questo ha ricadute positive sul futuro che intendiamo costruire, partendo proprio dalle scelte consapevo che facciamo nel presente. Stare nel presente ci da la possibilità di evitare che domini il passato, facendo scelte consapevoli e che possano restituirci valore.
Gli incontri che Germogli propone aspirano a questo: renderci consapevoli per radicare competenze, abilità e capacità, e renderle risorse.

Anita, quali sono i prossimi appuntamenti di Germogli?
Il nuovo percorso di Germogli è partito il 16 novembre, il prossimo appuntamento sarà l'8 febbraio "Danazomivimentoterapia" con me e Francesca Sacchi, ma tantissimi altri sono in programma. Prendiamoci cura di noi stessi!

Il calendario degli altri incontri

28 febbraio "Il luogo delle parole" Anita Ciani e Lorella Marini

14 marzo "Danazomivimentoterapia" con Anita Ciani e Francesca Sacchi

27 marzo "Il luogo delle parole" Anita Ciani e Lorella Marini

11 aprile "Danazomivimentoterapia" con Anita Ciani e Francesca Sacchi

23 aprile "poetry.on" Anita Ciani e Barbara Pinchi

9 maggio incontro di chiusura con la partecipazione della LaAV.

E AL QUADRATO

IL TUO RIFERIMENTO, IL TUO RISPARMIO

SPECIALE FOTOVOLTAICO

SUN ENEL X

2 kWp

- 5 Moduli fotovoltaici di potenza >400 Wp REC
- Inverter Solaredge con sistema di monitoraggio integrato
- Strutture di sostegno in alluminio
- Ogni accessorio per l'installazione a regola d'arte
- Assicurazione All Risks di durata 10 anni

€ 4.600
IVA INCLUSA

SUNSTORAGE ENEL X

3 kWp

- 8 Moduli fotovoltaici di potenza >400 Wp REC
- Enel X Storage ibrido con inverter da 3kW, batteria 5 kWh, 1 smart meter
- Strutture di sostegno in alluminio
- Ogni accessorio per l'installazione a regola d'arte
- Assicurazione All Risks di durata 10 anni

€ 9.990
IVA INCLUSA

SUN BLACK

4 kWp

- 10 Moduli fotovoltaici di potenza >400 Wp REC
- Inverter Huawei con sistema di monitoraggio integrato
- Strutture di sostegno in alluminio
- Ogni accessorio per l'installazione a regola d'arte
- Assicurazione All Risks di durata 10 anni

€ 9.990
IVA INCLUSA

Autoproduci energia sul tuo balcone e risparmia il 20% sui consumi.

Consegna, supporto pratica ENEA e IVA sono inclusi nel prezzo.

Fotovoltaico da appartamento
Enel X Sun Plug&Play

SENZA INSTALLAZIONE
SENZA PERMESSI
LO COLLEGHI E INIZI A RISPARMIARE

SPECIALE CONDOMINIO

539€

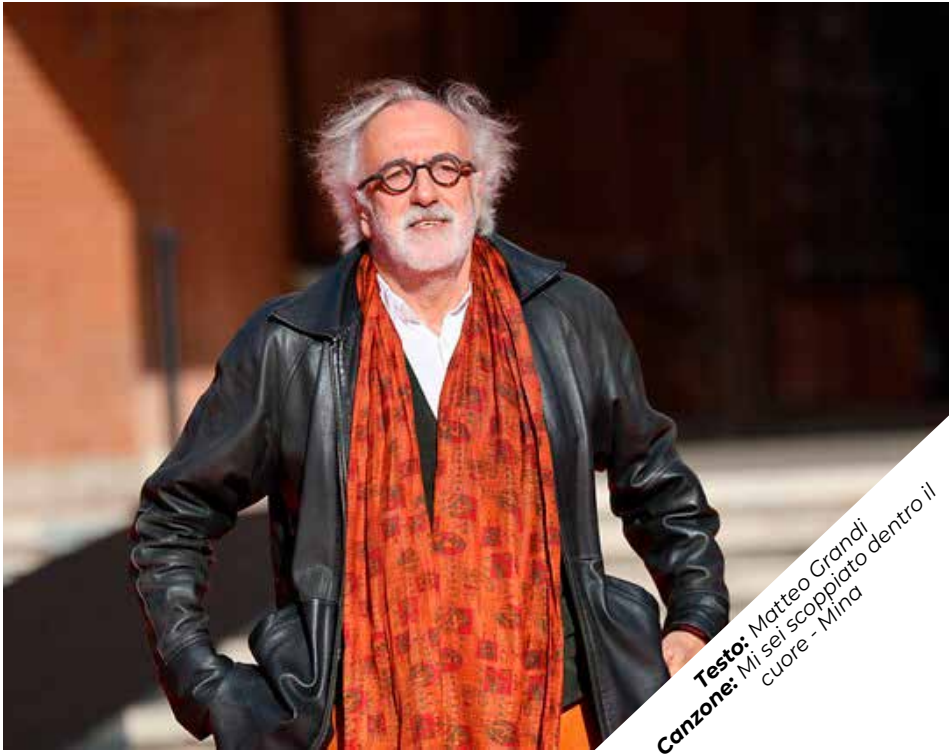
Recuperi il 50% della spesa in detrazioni fiscali.

CONTATTACI SU WHATSAPP PER SCOPRIRE L'OFFERTA SU MISURA PER TE!

+39 345.5124177

enel x

IL COLLEZIONISTA DI STELLE



Testo: *Matteo Grandi*
Canzone: *Mi sei scoppiato dentro il cuore - Mina*

ANDREA SOLDANI: "LA MIA BUSSOLA AL CINEMA"

IL REGISTA TRAPIANTATO IN UMBRIA CI HA RACCONTATO LA SUA ULTIMA FATICA, UN OMAGGIO AL CELEBRE LOCALE VERSILIANO E AL SUO FONDATORE SERGIO BERNARDINI

In un numero dedicato alle stelle non poteva mancare un'intervista ad Andrea Soldani , regista trapiantato in Umbria in uscita proprio in questi giorno con il suo ultimo documentario "La Bussola – Il collezionista di Stelle". Un'opera accurata, prodotta da Lux e Rai Cinema, che racconta Sergio Bernardini e il celebre locale sulla costa versiliana che ha scandito le notti, la musica, la storia e l'immaginario collettivo dell'Italia del dopoguerra, in particolare a cavallo fra gli anni '60 e '70. Soldani, che in Umbria è anche direttore artistico del Gecko Fest di Spina, sarà a Perugia per l'anteprima del film a metà febbraio.

Come nasce l'idea del documentario?
Gli step e le date significative sono essenzialmente due. Nel 1995 vengo chiamato da Gianni Minà per fare una serata commemorativa del Premio Sergio Bernardini insieme al figlio Mario Bernardini, chiedendomi di fare la regia. In quell'occasioni strinsi una bella amicizia con Mario anche perché eravamo entrambi convinti che la storia di Sergio era una storia così incredibile che andava assolutamente raccontata e proviamo scriverci un

progetto. Lo portai in giro per un po', a parole piaceva a tutti, ma poi, come spesso accade non se ne fece nulla.

Poi cosa succede?
Succede che nel 2022, quasi 25 anni dopo, ri-tiro fuori il progetto dal cassetto e lo presento alla casa di produzione Lux. Il progetto ancora una volta piace molto ma questa volta si fa. Per me una soddisfazione doppia anche perché alla Bussola sono legato da dei ricordi personali. A metà degli anni '60, infatti, i miei avevano una casa al mare che affittavano d'estate proprio a 500 metri dalla Bussola. E io passavo le estati là con mia nonna e il pomeriggio andava alla Bussola per intrufolarmi alle prove dei cantanti, per vedere gente del calibro di Mina e Celentano...

E così parte il racconto di un locale e del suo fondatore, che sono anche stati un pezzo di storia del nostro Paese...
Sì, ed è quello che abbiamo cercato di raccontare con gli autori. Uno è proprio Mario Bernardini; gli altri sono Simone De Rita e Giuseppe Scarpa. Abbiamo cercato di lavorare su doversi livelli: la Bussola, Sergio Bernardini, l'epoca a cavallo fra gli anni '60 e gli anni '80, la Versilia e la musica.

Versilia che in quel periodo si intreccia con la storia d'Italia, culturale e non solo...
È stato lo specchio di un paese che usciva dalla guerra con il boom economico, ma anche con la contestazione del '68 che ebbe come bersagli proprio la Bussola e la Scala di Milano. Nel documentario ho cercato di raccontarlo perché da qua è veramente transitata la storia della musica, dello spettacolo, ma anche del costume di quell'Italia.

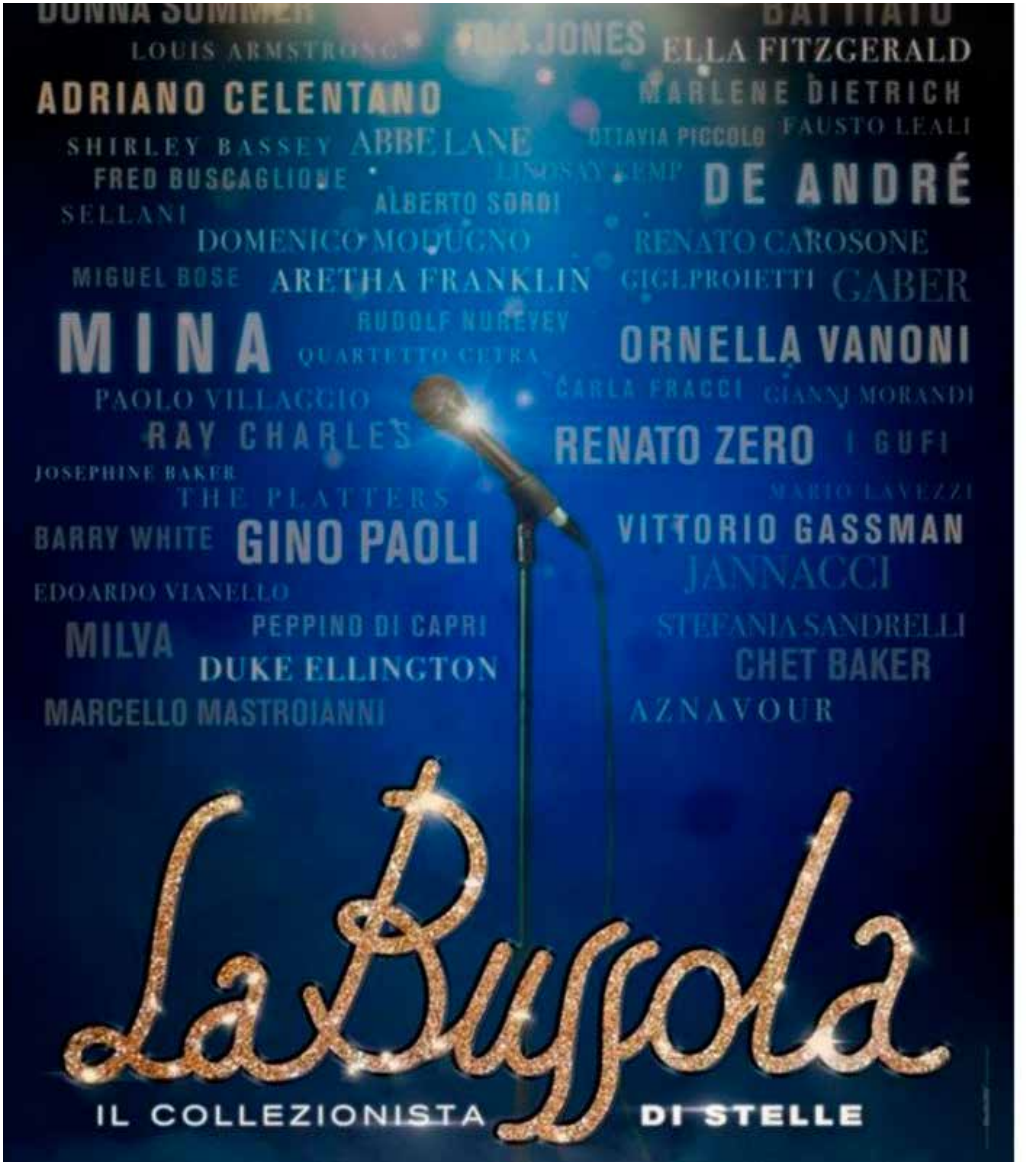
Da regista che cosa hai cercato di trasmettere?
Se parliamo di messaggio ci sono le ultime parole che ho messo in bocca alla speaker radiofonica che fa da narratrice dell'intero racconto che suonano più o meno così: è stato è stato molto bello stanotte raccontare questa storia perché forse all'ascolto c'è ancora qualcuno che aspetta soltanto una scintilla. Di base quelli sono statu anni irripetibili e ho cercato di centrare il racconto sul locale e sul periodo, Sergio Bernardini lo faccio vedere soltanto alla fine dei titoli di coda. Ho fatto una scelta precisa in segno di rispetto: lui si definiva un bottegaio dello spettacolo, amava stare dietro le quinte e mettere gli artisti nelle condizioni migliori per potersi esibire. Inoltre, li pagava molto di più di quanto pagavano gli altri, per cui erano tutti molto felici di lavorare con Sergio.

Qual è il tuo legame con l'Umbria?
L'ho scelta come casa e mi piace vivere qua. Da qualche anno ho poi il piacere di avere la direzione artistica del Gecko Fest di Spina. Non a caso sarò a Perugia a presentare il documentario.

Il film sarà nelle sale il 12, 13 e 14 Febbraio.

A Perugia sarà programmato al Cinema Melies.

Il 12 Febbraio, sempre a Perugia, è prevista una presentazione alla presenza del regista all'interno del Love Film Festival


DONNA SUMMER
LOUIS ARMSTRONG
TOM JONES
BATTIATO
ELLA FITZGERALD
ADRIANO CELENTANO
MARLENE DIETRICH
SHIRLEY BASSEY
ABBE LANE
OTTAVIA PICCOLO
FAUSTO LEALI
FRED BUSCAGLIONE
LINDSAY KEMP
DE ANDRÉ
ALBERTO SORDI
SELLANI
DOMENICO MODUGNO
RENATO CAROSONE
MIGUEL BOSE
ARETHA FRANKLIN
GIGI PROIETTI
GABER
MINA
RUDOLF NUREYEV
ORNELLA VANONI
QUARTETTO CETRA
PAOLO VILLAGGIO
CARLA FRACCI
GIANNI MORANDI
RAY CHARLES
RENATO ZERO
I GUFI
JOSEPHINE BAKER
THE PLATTERS
MARIO LAVEZZI
BARRY WHITE
GINO PAOLI
VITTORIO GASSMAN
JANNACCI
EDOARDO VIANELLO
MILVA
PEPPINO DI CAPRI
STEFANIA SANDRELLI
DUKE ELLINGTON
CHET BAKER
MARCELLO MASTROIANNI
AZNAVOUR
La Bussola
IL COLLEZIONISTA DI STELLE

ECONEWS: NELLE CLASSI ARRIVA IL TELEGIORNALE DI GESENU PENSATO PER I RAGAZZI

Una finestra sull'informazione come un vero e proprio telegiornale che parli direttamente agli studenti. È questa l'idea che sta dietro al progetto di didattica ambientale di Gesenu di quest'anno, al centro del quale c'è l'informazione, tema sempre più caro all'azienda e che Gesenu ha declinato in maniera divertente e smart. Stiamo infatti parlando di un vero e proprio telegiornale che "entrerà" nelle scuole per affrontare il tema ambientale con gli strumenti propri del giornalismo e dell'informazione, in modo nuovo ed efficace. Prerogativa dell'azienda è infatti quella di spiegare a tutti gli studenti, con trasparenza e chiarezza, i processi propri dell'economia circolare e dello smaltimento dei rifiuti.

Un'idea che affonda le sue radici nel lavoro che Gesenu sta facendo a 360°, verso referenti disparati, affinché le buone pratiche in ambito ambientale vengano comunicate nei modi più appropriati, sia che ci si rivolga agli addetti ai lavori, sia che si parli ai cittadini. Mixando questa volontà con l'esperienza di oltre trentacinque anni in ambito di didattica è nato "**ECONEWS**" con lo scopo di promuovere nelle giovani generazioni i principi della cittadinanza consapevole e di facilitare l'apprendimento sul tema del riciclo dei rifiuti, per rendere ancora più consapevoli gli studenti sull'importanza di un'economia di tipo circolare ed ecosostenibile.

L'ecoreporter esperto **Mauro Casciari** che vanta una lunga e consolidata collaborazione con Gesenu e una conoscenza ampia del territorio, "entrerà" in classe collegandosi online per raccontare ai ragazzi in maniera coinvolgente e stimolante varie curiosità dal mondo dei rifiuti e notizie di attualità legate all'ambiente, avvalendosi anche del supporto di collegamenti esterni con **inviati speciali**, che faranno approfondimenti su alcuni dei principali argomenti che ci stanno a cuore riguardo il mondo del riciclo e dell'ecologia.

Come tutti gli anni verranno pensati percorsi specifici per l'infanzia e per le scuole primarie e secondarie, con linguaggi e contenuti pensati ad hoc a seconda del grado di scolarizzazione dei partecipanti. La forma ed i contenuti verranno diversificati in due percorsi diversi in base all'ordine e grado scolastico: previsto un percorso personalizzato per le **scuole dell'infanzia** con la mascotte Gigi Tg che racconterà curiosità e storie divertenti sul mondo dei rifiuti e un altro per le **classi delle scuole primarie e per le scuole secondarie di 1° e 2°** che comprenderà il collegamento con la redazione di un Tg

61 SCUOLE

248 CLASSI

4000 ALUNNI

ecologico creato per approfondire notizie e temi legati all'ambiente.
Al termine dell'incontro gli studenti che lo desiderano potranno cimentarsi anche nel ruolo di ecoreporter realizzando un video, un'intervista, un disegno o un breve racconto per documentare la realtà che li circonda o un argomento che riguarda il mondo dell'ecologia ambientale. I migliori elaborati verranno premiati in un momento di convivialità nel quale verrà dato spazio a tutte le scuole e alla creatività dei più giovani.

Grande soddisfazione per le iscrizioni nei territori serviti da Gesenu, nei comuni dell'Umbria, del Lazio e della Sardegna che al momento ammontano a **61 scuole, 248 classi** e quasi **4000 alunni** coinvolti.

o&p multiutility

DIRETTIVA CASE GREEN

Tutte le abitazioni dovranno raggiungere **la classe E**
Entro **Gennaio 2030**

Lenergy SpA
THINKING GREEN

READY FOR 2030

O&P
Via Franco Sacchetti 5,
Perugia
T. 3756298246
Mail:
multiutility.op@gmail.com

CASTELLO DI ROSCIANO

LA SPLENDIDA STRUTTURA DOMINA UNA VALLATA SUGGESTIVA ED EMOZIONANTE: UN PANORAMA CHE CONTRIBUISCE A RENDERE UNICO IL GIORNO DEL FATIDICO SÌ

Da sempre i castelli sono luoghi affascinanti. Incantevoli ambienti che racchiudono secoli di storia, racconti entusiasmanti, vite e amori appassionati. Il **Castello di Rosciano** ne è un esempio. Luogo meraviglioso, incanto e magia indiscussi.

Costruito su un sito prima etrusco e poi romano, fu distrutto nel 548 e poi considerato **inespugnabile** durante il Medioevo. La prima documentazione storica risale al 18 febbraio **1038**. Dagli **anni '90**, con grande passione, la **famiglia Granocchia–Ciotti** na ha iniziato il restauro completo, riportandolo al suo antico splendore.

Oggi il Castello è la location ideale per realizzare **ricevimenti** ed eventi, outdoor e indoor. In inverno, riscaldati da grandi camini e d'estate, nel fresco delle spesse mura, i **vari saloni** possono ospitare fino a **200 persone**, mentre il salone Tancredi, ubicato sulla vecchia cinta difensiva a cui si accede attraverso l'antico camminamento di guardia, accoglie oltre **300 ospiti**. Le caratteristiche, la grandezza e la varietà degli ambienti sia esterni che interni permettono di creare **allestimenti sempre diversi e particolari**.
L'ampiezza del **cortile**, del **prato** e del-

UNA LOCATION AFFASCINANTE CHE INNAMORA AL PRIMO SGUARDO

le **terrazze** permette molteplici utilizzi, dallo svolgimento delle **cerimonie civili** agli **aperitivi**, dalle cene all'aperto alle feste danzanti, fino all'emozionante taglio della torta nuziale associato a un goloso buffet di dolci.

La riuscita dell'evento è assicurata anche dal **favoloso e competente team** del Castello composto da **grandi professionisti** che, con un'esperienza ultradecennale e un vasto ventaglio di servizi offerti, sono a disposizione per aiutare nell'ideazione e nella realizzazione di eventi unici, personalizzati e indimenticabili.

La ciliegina sulla torta, che rende tutto indimenticabile, una delle peculiarità del castello di Rosciano, è l'**incantevole vallata** sulla quale si affaccia: uno **splendido panorama** che restituisce, se possibile, ancora più magia al fatidico e atteso giorno del sì.

CASTELLO DI ROSCIANO
info@castellodirosciano.com
Matteo Granocchia +39 347 35.16.247
Chiara Granocchia +39 347 35.16.253
Signoria di Torgiano – Torgiano (PG)

Credits: Giulia Corinti ph e Maurizio Rellini ph

AUGUSTA PERUSIA ORA È ANCHE IN CORSO VANNUCCI

Testo: *La Redazione*
Canzone: *Chocoalte Sauce – Rachel Portman*

CIOCCOLATO ARTIGIANALE DI ALTISSIMA QUALITÀ, PRALINE E DELIZIE ASSORTITE. SENZA DIMENTICARE I MUST STAGIONALI: DALLE CONFEZIONI PER SAN VALENTINO ALLE UOVA DI PASQUA INTERAMENTE DECORATE A MANO

L'arte cioccolatiera di **Giordano Mangano**, firma riconosciuta nel firmamento del cioccolato locale e nazionale, continua ad espandersi questa volta grazie alla bella **apertura** di **corso Vannucci** avvenuta alla fine del 2023. Con questo nuovo ed elegante boutique store del cioccolato il percorso della Cioccolateria Augusta Perusia prosegue rendendo ancora più golosa l'offerta del centro storico ma soprattutto ampliando il proprio palcoscenico.

Nei fatti si tratta del completamento di una **triangolazione** che è rappresentata da via Pinturicchio, ovvero la nascita del primo punto vendita e dell'azienda, da **via Piccolpasso** che nel tempo è diventato il motore dell'attività e per l'appunto dal **nuovo negozio di Corso Vannucci** che diventa l'immagine dell'azienda proprio nel salotto buono della città.

Come sottolinea però lo stesso **Giordano Mangano**. "*Aprire in lungo il corso è anche e soprattutto un atto d'amore verso la città. Per poter offrire ai tanti turisti che passano per i luoghi simbolo di Perugia un prodotto di altissima qualità*

LA CELEBRE CIOCCOLATERIA DI GIORDANO MANGANO SBARCA NEL SALOTTO BUONO DELLA CITTÀ

artigianale".

Vero che l'offerta di cioccolato in centro non manca, ma come spiega Mangano: "*Le offerte di prodotti di cioccolato ci sono senz'altro, ma pochissime riguardano i produttori artigianali del cioccolato, che ormai è diventato un prodotto simbolo non solo per la città ma anche per l'intera regione*".

Con **Augusta Perusia**, quindi, sbarca in corso Vannucci un prodotto di **altissima cioccolateria artigianale** che racconta anche un **pezzo di storia** della città: basti pensare che quella di via Pinturicchio è stata **la prima cioccolateria artigianale aperta a Perugia** a cavallo fra il **1999** e il **2000**.
Ovviamente non mancano nell'offerta prodotti legati alla stagione come le **bellissime confezioni** a tema **San Valentino**. Il tutto in attesa della **Pasqua** dove tutte le **uova**, in cioccolato artigianale, saranno decorate a mano e, per chi lo vorrà, completamente personalizzabili.

Qualità, **tradizione** e **firma d'autore**. Difficile chiedere di più a un brand del cioccolato.

AUGUSTA PERUSIA - CIOCCOLATO
Corso Vannucci, 93
via Piccolpasso, 1
via Pinturicchio, 2
T. 075 5008538

IG
cioccolatoaugustaperusia

L'OSTERIA DEL POSTO COMPIE SEI ANNI, MA HA ANCORA TANTA VOGLIA DI CRESCERE

UN ANGOLO DI PARADISO A CHIUGIANA

In questo spazio oggi non ci sono più la macina e le presse che all'inizio del 1900 inebriavano il borgo di **profumo d'olio**, non c'è più il **simpatico pizzicagnolo** che ha fatto da dispensa a tante case del piccolo borgo dal secondo dopoguerra, non ci sono più le interminabili **partite a carte nel circoletto** – incluse le luci al neon di ordinanza - che fino a qualche anno fa occupava questi locali e non suonano più le note del pianoforte della scuola di musica che per molti ha allietato i riposi dei bambini e degli anziani del borgo.
Ma dal 2018 quel **posto** ospita una delle migliori, lo dicono anche Slow Food e Michelin, osterie della nostra regione. E il nome, quando si doveva scegliere tra diverse proposte sul tavolo, non poteva che ricadere su **Osteria del Posto**, proprio a rimarcare l'idea di luogo che è tutt'uno con il suo borgo. Una pietra preziosa incastonata in quei paesaggi sospesi fra il bucolico e il medievale che solo l'Umbria sa offrire.

E in questo "posto", ad accogliervi, una volta oltrepassata la piccola saletta d'ingresso un po' art deco' e un po' baroc-

ROMANTICISMO, PASSIONE, ESTRO, ELEGANZA E GUSTO: SONO QUESTI GLI INGREDIENTI DI UN LUOGO CHE VALORIZZA LA BUONA TAVOLA E LE PICCOLE PRODUZIONI ARTIGIANALI

cheggiante, troverete un'**ariosa sala** con soffitto alto con archi in pietra e travi a vista, che rappresenta il cuore dell'osteria. Romanticismo puro declinato in fiori, colori pastello, pregiato rovere grezzo, lampade di ricercato design: è qui che **Anna Caloni** coordina con eleganza uno **staff attento** a garanzia di un servizio curato, che accoglie e mette a proprio agio senza eccedere in formalismi che qui non sono di casa.

In cucina la brigata è guidata un ragazzo del sud, venuto a studiare e rimasto invece, per fortuna del locale e dei suoi avventori, a cucinare. Tra pane e paste ripiene fatti in casa, carni locali e confortanti dolci, **Daniele Guglielmi** si dedica con grandissima passione a ideare nuovi piatti. Piatti che parlano certamente di **Umbria**, di **territorio**, di piccole produzioni artigianali che diventano insuperabili grazie a quel tocco di sud che rende i piatti più gustosi ed originali. Tradizione in chiave contemporanea, per una celebrazione assoluta del gusto, dei sapori autentici, delle inedite combinazioni che vi faranno di certo tornare in questo **posto**.

OSTERIA DEL POSTO
Via Calderini, 15
Chiugiana
T. 075 5173778
IG osteriadelposto

APERTURA
lunedì, giovedì, venerdì,
sabato 19,30 – 22,00
domenica 12,30 – 14,30

CRUDO FOOD FACTORY

CENE, PRANZI, APERITIVO E AFTER-DINNER

Crudo Food Factory un'esperienza culinaria che trasforma un capannone industriale in un'**oasi di sapori e stile**. Situato in via Settevalli, questo ristorante ridefinisce il concetto di locale fusion, unendo la cucina tradizionale giapponese con una scelta di piatti mediterranei.

Il **design minimal** del locale, con linee pulite e accattivanti, crea un'**atmosfera rilassante** ma sofisticata. L'uso sapiente di spazi, colori e materiali nel grande loft dona un senso di ampiezza e rispetto per l'ambiente, rendendo ogni pasto un'esperienza unica.

Per i **pranzi di lavoro**, "Crudo Food Factory" offre un menu veloce ma di alta qualità che soddisfa sia l'appassionato di **sushi** sia chi preferisce una **proposta più tradizionale**. I piatti sono preparati con ingredienti freschissimi, assicurando un'esplosione di gusto ad ogni assaggio. La presentazione dei piatti è sempre im-

L'ESPERIENZA DEL SUSHI PIÙ AMATO DI PERUGIA SI TRASFERISCE IN VIA SETTEVALLI

-peccabile.

Le serate sono animate da un'atmosfera vibrante, perfetta per un **aperitivo**, una **cena** o un **after dinner**. L'aperitivo è un'occasione di convivialità in un luogo dal retrogusto metropolitano, accompagnandosi con cocktail innovativi e di qualità. La **cena**, poi, è un viaggio attraverso diverse texture, con piatti che spaziano dal sushi classico a creazioni più audaci e contemporanee.

L'after dinner da "Crudo Food Factory" offre un'atmosfera rilassata ma elettrizzante, perfetta per godersi un **drink dopo cena**, chiacchierare con gli amici o semplicemente assaporare l'atmosfera unica del locale.

In sintesi, "Crudo Food Factory" non è solo un ristorante di sushi, ma un'esperienza gastronomica completa che unisce **cibo eccellente**, **design innovativo** e un'atmosfera piacevole, il tutto in un **ambiente unico** e ricco di fascino.

CRUDO FOOD FACTORY
Via Piccolpasso 145/147
Perugia
T. 320 3828927

IL GROTTINO, UN'HOSTERIA INSERITA NELLA GUIDA MICHELIN E MOLTO DI PIÙ

A GUALDO CATTANEO NEL CUORE DEL BORGO

Giorgiana Guidi e **Raffaele Tomaino** sono la coppia di sognatori che ha scelto, anzi si è fatta scegliere, dal borgo di **Gualdo Cattaneo**. Il sogno era quello di poter avviare una propria attività, viste le origini di Giorgiana che arriva da una famiglia di ristoratori storici romani, ma ben presto si è trasformato in qualcosa di più grande: riportare un **borgo storico** a essere di nuovo protagonista della scena sociale del territorio: "*Gualdo Cattaneo è un borgo magnifico e abbiamo fatto questa scelta imprenditoriale ma anche di vita, con l'obiettivo di farlo conoscere*".

Così, dal 2020, Il Grottino ha iniziato il suo percorso di Hosteria con camere, occupando gli spazi che un tempo erano adi-

UN MODELLO DI ACCOGLIENZA DIFFUSA E DI ANIMAZIONE SOCIO-CULTURALE IN UNO DEI PIÙ CARATTERISTICI BORGHI DELL'UMBRIA

biti alla canonica del paese, sviluppando un modello di turismo sostenibile oltre che autentico e originale, dove la più accogliente ospitalità si coniuga perfettamente ad una cucina genuina dai sapori e profumi tipici dell'Umbria.
Quella del Grottino è un'**esperienza enogastronomica** completa e variegata: dalla colazione, all'aperitivo, ai pranzi più veloci serviti nel caratteristico **Bistrot** in piazzetta, fino a un'offerta di **cucina** più **elaborata**, all'interno dei locali del **Grottino Hosteria**, seppur sempre fedele alla rusticità e all'atmosfera calda e informale del posto. Il Grottino Hosteria, menzionato anche dalla prestigiosa Guida Michelin, può essere definito un'**osteria di pregio** dove ricerca della materia prima e creatività in cucina, offrono una proposta di livello. Il grande camino dove cuocere pregiati tagli nazionali ed internazionali di carne alla brace è infatti il cuore pulsante de Il Grottino. Lo **chef**, **Marco Micucci**, oltre a coordinare la cucina, si destreggia egregiamente tra tempi e modalità di cottura perfetti, esaltando al meglio la qualità della materia prima proposta. Nulla è lasciato al caso, la **brace** ad esempio viene prodotta da un **mix di legni diversi** e la carne viene **frollata** sapientemente anche per **60/70 giorni**, raggiungendo una morbidezza senza eguali. Il menù de il **Grottino Hosteria**, coniuga la **tradizione umbra** a contaminazioni che varcano i confini regionali.

IL GROTTINO HOSTARIA
Piazza Beato Ugolino, 5
Gualdo Cattaneo
T. 344 264 8124

IG hosteriailgrottino

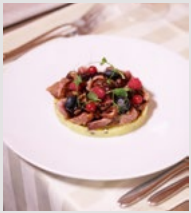
CAFFETTERIA

il Bistrot.

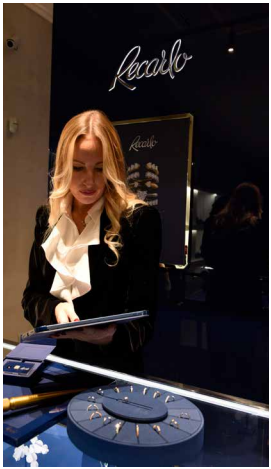
FOOD & DRINKS

Non abbiamo **bisogno** di **parole**

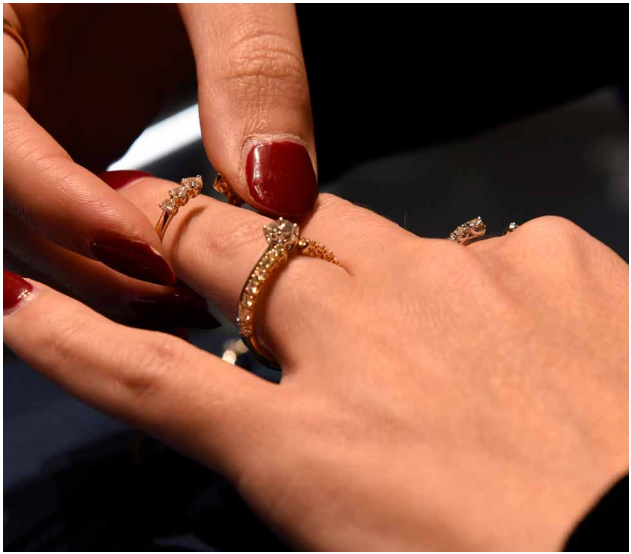
PIAZZA MATTEORTTI, 32 PERUGIA - ILBISTROTPERUGIA.IT

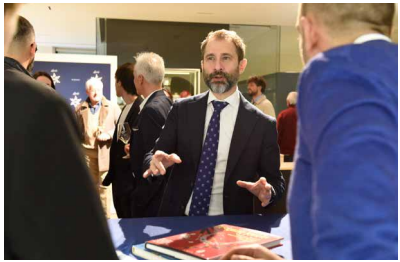


MARZIOLI
GIOIELLI
Recarlo


Recarlo

Recarlo





Evento ReCarlo Dicembre 2023

@Marzioli Gioielli

PM

economic challenge

economic challenge

Gran Galà delle Imprese
Dicembre 2023
Powered by ACACIA GROUP
@UmbriaFiere

CRUDO FOOD FACTORY Opening Party Photo: Michele Bordellini

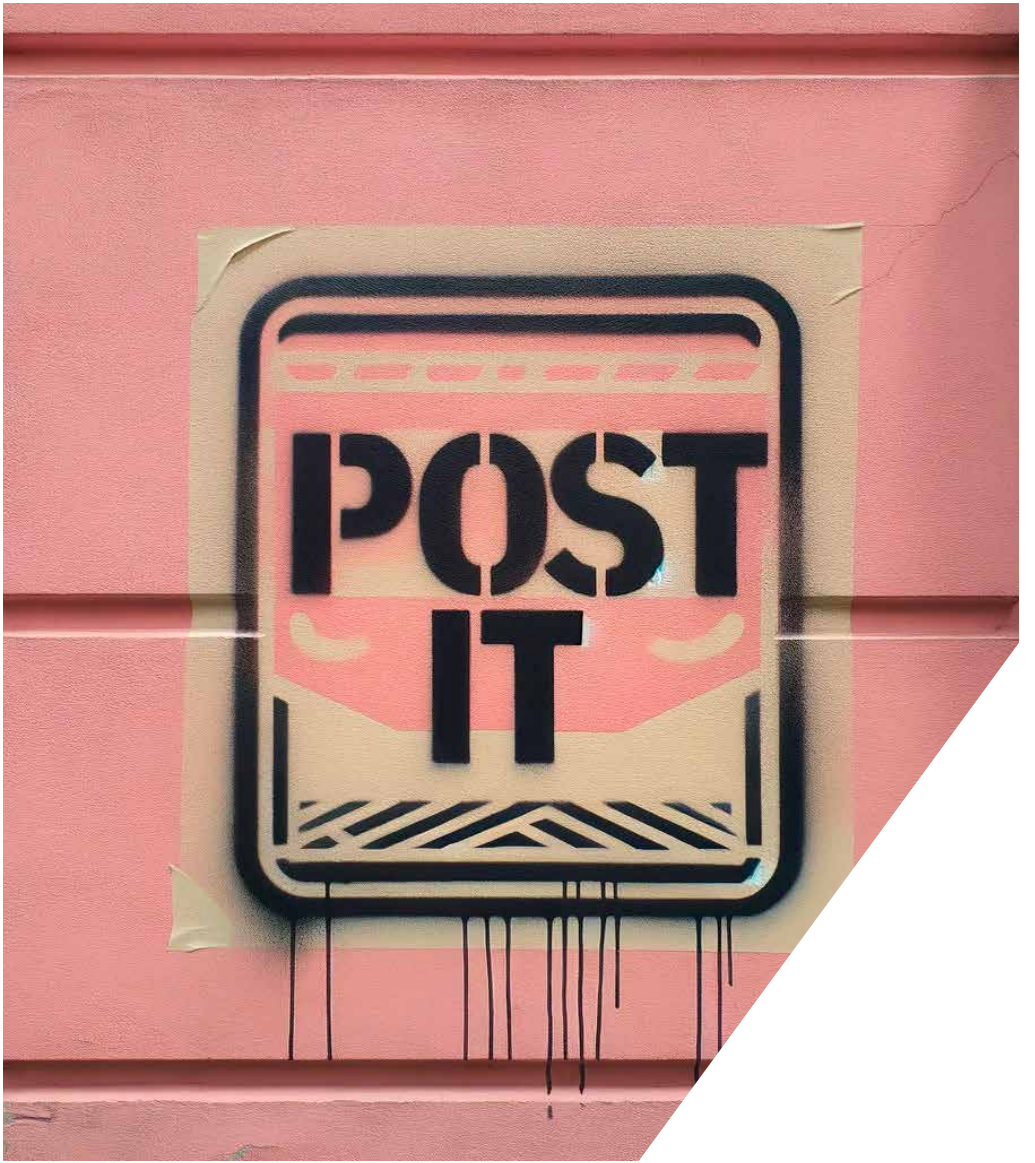
Le nostre carni a Km Ø sono lo spettacolare risultato di un allevamento radicale, quindi senza compromessi in nessuna fase di produzione. Solo razze locali allevate con foraggio a Km Ø (no OGM), in giusti spazi di vita nel rispetto degli animali e dell'ambiente, macellate e lavorate con esperienza e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

ETRUSCO

Cesare
A SPELLO

RISTORANTE, BRACERIA, PIZZERIA & SUSHI

Via Navello, 26 - Spello (PG) 348 8634496 cesareaspello.it


POST
IT

Uno dei musical più belli e avvincenti degli ultimi tempi.
Billy Elliot è un capolavoro che racconta una storia di coraggio, volontà, leggerezza, esattamente un paradigma di ciò che servirebbe oggi ad ognuno di noi.

Teatro Lyrick - Santa Maria degli Angeli

14 E 15 FEBBRAIO
BILLY ELLIOTT IL MUSICAL
CON GIULIO SCARPATI E
ROSSELLA BRESCIA

16 FEBBRAIO
L'ONESTO FANTASMA
CON GIANMARCO TOGNAZZI

Alternando momenti realistici a scene shakespeariane, la commedia è un modo originale di rileggere l'Amleto dal punto di vista del fantasma. Ma soprattutto è la storia di un'amicizia speciale, talmente forte da eludere anche la morte. E un atto d'amore verso il teatro, dove ogni conflitto diventa accettabile perché riscattato dalla poesia.

Teatro della Filarmonica - Corciano

La serie ti più amata degli ultimi tempi approda a teatro in una versione musical. La trasposizione teatrale di Mare Fuori è diretta da Alessandro Siani.

Teatro Lyrick - Assisi

20 E 21 FEBBRAIO
MARE FUORI IL MUSICAL
CON MARIA ESPOSITO

28 E 29 FEBBRAIO E 1 MARZO
GINGER E FRED
CON MONICA GUERRITORE

Monica Guerritore adatta e dirige per il teatro il film capolavoro Ginger & Fred di Federico Fellini interpretato nel 1986 da Giulietta Masina e Marcello Mastroianni.

Teatro Morlacchi - Perugia

Il MUVIT Museo del Vino ospita la mostra Infiniti Mondi che si snoda attraverso 61 opere, tra scultura, arte grafica e medaglistica, realizzate dall'artista romano Duilio Cambellotti tra il 1898-99 e la fine degli anni Cinquanta, a testimoniare la poliedricità dell'artista artigiano.

MUVIT Museo del Vino - Torgiano

FINO AL 1° MARZO 2024
INFINITI MONDI
DUILIO CAMBELLOTTI

FINO AL 3 MARZO 2024
UMBRIA. PATRIMONI
LA MOSTRA CHE RACCONTA
LA BELLEZZA DELLA REGIONE

Una suggestiva mostra fotografica dedicata al patrimonio culturale dell'Umbria, frutto del progetto editoriale firmato da Elvio Lunghi e Giovanni Tarpani. Una terra ricca di tempo, da vivere con esperienze autentiche. È un invito a viaggiare in Umbria alla scoperta di un patrimonio incredibilmente unico.

Complesso Museale di San Francesco - Montefalco

Da Monterrey a Monteluco, mostra personale di Calixto Ramírez, nasce a margine della residenza che l'artista messicano ha effettuato nell'estate del 2022 a Spoleto, in particolare nell'area di Monteluco, un'altura occupata da un fitto bosco che si erge proprio di fronte alla città. L'artista ha realizzato una serie di opere nate da un contatto diretto con la natura e il paesaggio circostanti.

Palazzo Collicola - Spoleto

FINO ALL'11 MARZO 2024
DA MONTERREY A MONTELUCO UN'ESPOSIZIONE DELL'ARTISTA MESSICANO RAMÍREZ

FINO ALL'11 MARZO 2024
ETERNITY, HER RESPONSIVE BODY AND OTHER STORIES LA PERSONALE DELL'ARTISTA SLOVACCA PETRA FERIANCOVÁ

Le sale dell'Appartamento Nobile di Palazzo Collicola ospitano Eternity, her responsive body and other stories, mostra personale dell'artista slovacca Petra Feriancová. Il progetto offre una visione ampia della ricerca dell'artista. L'inserimento di sculture, installazioni e opere sonore che dialogano con le opere della collezione raccontano i concetti quali metamorfosi, memoria e archivio, da sempre al centro della pratica di Feriancová.

SANMAGNO

paracucchiarmax.com

Ogni momento è buono.

pasticceria gelateria artigianale caffetteria
pizzeria ristorante lounge bar

SANMAGNO

paracucchiarmas.com

Ogni momento è buono.

Via Daniele Manin 22 Foligno
www.sanmagnocaffe.it

Il valore futuro della tua Audi è già scritto.

Audi Q4 e-tron.

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

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

TAN 6,50% - TAEG 7,30%

*Q4 45 e-tron S line edition a € 61.540 (chiavi in mano IPT esclusa - compresa estensione di garanzia "Audi Extended Warranty" 1 anno / 60.000 km, grazie al contributo di Audi Italia e delle Concessionarie Audi che aderiscono all'iniziativa pari ad € 2.440. Prezzo di listino IVA inclusa € 63.980) - Anticipo € 19.750,70 - Finanziamento di € 42.149,30 in 35 rate da € 575. Interessi € 6.960,04 - TAN 6,50 % fisso - TAEG 7,30 % - Valore Futuro Garantito pari alla Rata Finale di € 28.984,34, per un chilometraggio totale massimo di 45.000 km - In caso di restituzione del veicolo eccedenza chilometrica 0,07 euro/km, inclusi i seguenti servizi in caso di adesione: Manutenzione Premium Care 24/40.000 24 Mesi 40.000 Km € 0 - Spese istruttoria pratica € 360 (incluse nell'importo totale del credito) - Importo totale del credito € 42.149,30 - Spese di incasso rata € 2,25 / mese - costo comunicazioni periodiche € 3 - Imposta di bollo/sostitutiva € 105,37 - Importo totale dovuto dal richiedente € 49.298,71- Offerta valida per Cliente Privato - Gli importi fin qui indicati sono da considerarsi IVA inclusa ove previsto - Informazioni europee di base/Fogli informativi e condizioni assicurative disponibili presso le Concessionarie Audi. Salvo approvazione Audi Financial Services. Offerta valida sino al 29/02/2024. La vettura raffigurata è puramente indicativa. Audi Financial Services è un marchio per la commercializzazione dei servizi finanziari e di mobilità condiviso da Volkswagen Financial Services S.p.A., Volkswagen Mobility Services S.p.A. e dalle succursali di Volkswagen Bank GmbH e Volkswagen Leasing GmbH in Italia. Il prodotto Audi Value è realizzato da Volkswagen Bank GmbH ed intermediato da Volkswagen Financial Services S.p.A.

Audi Q4 45 e-tron. Consumo ciclo di prova combinato (WLTP): 16,2 – 19,2 kWh/100 km;
autonomia ciclo di prova combinato (WLTP): 456 - 545 km; emissioni CO_2 ciclo di prova combinato: 0 g/km.
I valori indicativi relativi al consumo di energia e alle emissioni di CO_2 sono rilevati dal Costruttore in base al metodo di omologazione WLTP (Regolamento UE 2017/1151 e successive modifiche e integrazioni).
I valori di emissioni CO_2 nel ciclo combinato sono rilevanti ai fini della verifica dell'eventuale applicazione dell'Ecotassa/Ecobonus, e relativo calcolo. Eventuali equipaggiamenti e accessori aggiuntivi, lo stile di guida e altri fattori non tecnici possono modificare i predetti valori. Per ulteriori informazioni sui predetti valori, vi invitiamo a rivolgervi alle Concessionarie Audi e a consultare il sito audi.it. È disponibile gratuitamente presso ogni Concessionaria una guida relativa al risparmio di carburante e alle emissioni di CO_2, che riporta i valori inerenti a tutti i nuovi modelli di veicoli.

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