

PiM

PIACERE MAGAZINE
Marzo-Aprile 2024

piaceremagazine.it

150



IL FUTURO È VERDE

Matteo Giambartolomei e
la grande scommessa tecnologica
per l'agricoltura umbra



*Nuovo Grecale Trofeo.
Everyday Exceptional*



C.D.P

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

C.D.P Concessionaria De Poi

Via Antonio Gramsci 162, Ellera di Corciano, Perugia

infocdp@gruppodepoi.it

www.gruppodepoi.it

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

VISITE IN CANTINA
DEGUSTAZIONI
ESPERIENZE
ESCLUSIVE

EXPER

WWW.ARNALDOCAPRAI.IT



Scopri qui tutte
le nostre esperienze



VINO

ARNALDO-CAPRAI

T+
TISSOT



MARZIOLI

G I O I E L L I

WWW.MARZIOLIGIOIELLI.COM

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

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



okkio

OTTICA & CONTATTOLOGIA

FOLIGNO

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

BASTIA UMBRA

Viale Roma 103 - T. 075 3769320

NOCERA UMBRA

Piazza Umberto I - T. 0742 81446

GUALDO TADINO

Via Flaminia Nord - T. 075 9108200



Okkio Occhialeria



345 0397426

otticaokkio.it





il
Nuovo
Sole!

VIENI A SCOPRIRE LE NUOVE COLLEZIONI!



UMBRIA

INTERNATIONAL AIRPORT

SAN FRANCESCO D'ASSISI

**IT'S TIME
TO FLY**

MILANO 
MILANO
LINATE

DA
25*€

BERGAMO 

DA
25*€

LAMEZIA T. 

DA
60*€

OLBIA 

DA
60*€

CONSULTA IL NETWORK COMPLETO SU airport.umbria.it

*Tariffa a disponibilità limitata e condizioni, consultabili su www.aeroitalia.com

 RYANAIR

 BRITISH
AIRWAYS

 transavia

 Wizz

 Aeroitalia

 HelloFly

L'EDITORIALE

Di Matteo Grandi

SARÀ L'EFFETTO AEROPORTO, MA L'UMBRIA HA PRESO LETTERALMENTE IL VOLO.

Ci siamo. L'Umbria adesso ha definitivamente **preso il volo**. Con la tratta **Perugia-Milano** che da **fine marzo** collega tutti i giorni Perugia con la Lombardia (dal lunedì al venerdì su Orio al Serio, il sabato e la domenica su Linate) l'aeroporto di Sant'Egidio dopo fa il definitivo salto di qualità dopo che i numeri record ne avevano già sancito il salto di quantità.



Un'ottima notizia (sia **Bergamo** che **Milano** possono fungere anche da **hub** per raggiungere altre numerose mete in Europa, Nord-Africa e Medio Oriente) che aiuta la nostra regione e sentirsi sempre più collegata con il resto del mondo. In attesa, certo, che anche il **trasporto** su **rotaia** faccia il definitivo step in avanti. E da questo punto di vista chi è solito spostarsi per lavoro sa quanto preziosa sarebbe la fermata dell'Alta Velocità **Medio-Etruria**,

la soluzione ideale per collegare la nostra regione con il **Nord** ma anche per collegare più agevolmente il nord dell'Umbria con **Roma**. Staremo alla finestra in attesa di auspiciabili sviluppi positivi.

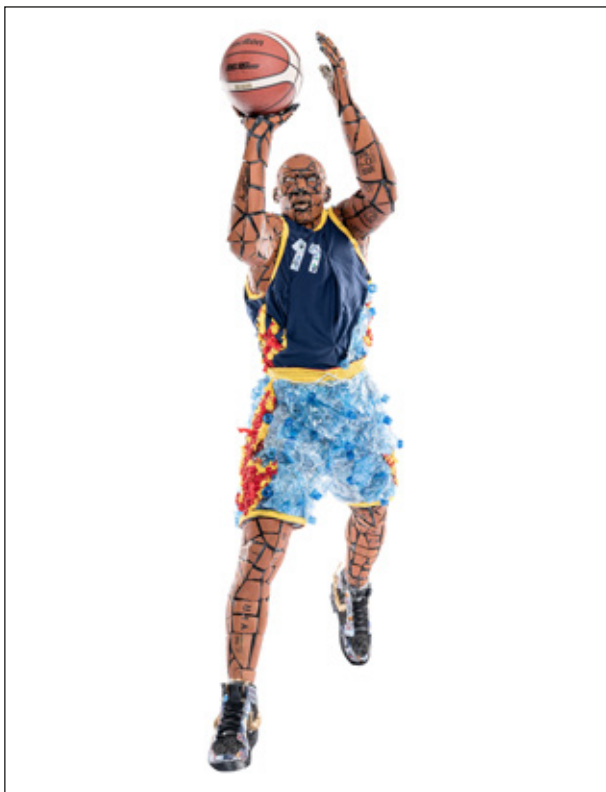
Volà come di consueto anche il **volley maschile**, con la **Sir Perugia** che, dopo essersi laureata per il secondo anno di fila **campione del mondo**, è ora alle prese con la semifinale dei playoff, cullando il sogno della Superlega. Ma a volare è anche il **volley femminile** con la **Bartoccini Fortinfissi Perugia** che si è prima aggiudicata la Coppa Italia femminile di A2 per poi riconquistarsi il posto in A1 perso l'anno scorso, dopo una cavalcata epica.

Volano i **nostri canali social** che nell'ultimo anno hanno avuto un incremento organico di follower del 60%. Una piccola grande impresa che ci sta regalando enormi soddisfazioni.

Volano tutti tranne le **dichiarazioni dei redditi** di una serie di **super-influencer** per i quali ai **numeri vertiginosi** sui social corrispondono guadagni davvero "miseri". Così miserì che la Guardia di Finanza di Bologna mettendo al setaccio le attività online con i redditi dichiarati ha portato alla luce un giro di **evasione** pari a **12 milioni** di euro. È l'Italia, bellezza.

IN QUESTO NUMERO...

32



**RIGENERA/RENEW
IN MOSTRA A
PERUGIA E GUBBIO**

Editore
Big Projects

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

Direttore Responsabile
Matteo Grandi

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

Per info e pubblicità:
T. 075 8426396
piacere@piacere magazine.it

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

GRAN TOUR PERUGIA	24
LA SECONDA ONDA	26
SMART NEWS	38
GENERALI: LIVE THE COMMUNITY	52
PERUGIA COCKTAIL WEEK	76
I BENEFICI DEL COMPOSTAGGIO DOMESTICO	84
L'ENIGMA DEL MAESTRO DI FRANCESCO POST IT	86
	103

56

ANIMALI FANTASTICI
(E DOVE TROVARLI)



42



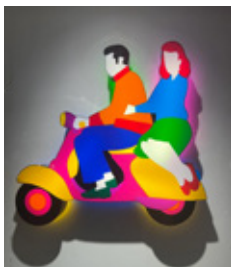
MATTEO
GIAMBARTOLOMEI

66

ELEGANZA
SENZA TEMPO



46



STARSDECO

LBX

FULL HYBRID

EVERYDAY EXTRAORDINARY



VIENI A PROVARLA

TM TOY MOTOR Via Corcianese, 30 - Perugia

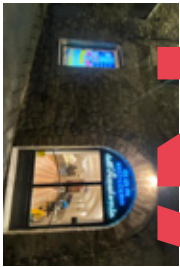
LEXUS
EXPERIENCE AMAZING

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Maggiori informazioni su lexus.it. Immagine vettura indicativa. Valori medi WLTP riferiti a Lexus LBX Full Hybrid: consumo combinato 4,6 (2WD) - 4,8 (4WD) l/100 km; emissioni CO₂ 104 (2WD) - 109 (4WD) g/km (WLTP) - Worldwide harmonized Light vehicles Test Procedure ai sensi del regolamento UE 2017/1151.



MARCO CAPRAI, UFFICIALE DELL'ORDINE AL MERITO

Il Presidente della Repubblica Sergio Mattarella ha conferito l'Ordine al Merito della Repubblica Italiana all'imprenditore Marco Caprai per essersi distinto nell'imprenditoria etica: negli ultimi anni, infatti, Caprai, grazie a un progetto iniziato nel 2016 con la Caritas di Foligno, ha dato lavoro nella sua azienda a più di 200 richiedenti asilo.



RIAPRE L'ACCADEMIA

Il Bar Pasticceria dell'Accademia per Perugia è una vera e propria istituzione. La sua chiusura aveva creato tristezza. Ora però, grazie alla tenacia di Giulia e Giorgio Casciari già titolari di Turano e Turan, l'amato locale di via dei Priori riapre in veste rinnovata: belle sale interne e splendido bancone. E, naturalmente, prosegue anche la dolce tradizione dell'amato "Satellite".



IL VOLO PERUGIA-LINATE

Avevamo già celebrato l'arrivo del volo Perugia-Milano (in partenza da fine marzo) nel numero scorso. Tecnicamente la tratta quotidiana effettuata da Aeritalia col- legherà Sant'Egidio con Orto al Serio. Ora l'ulteriore novità: da fine aprile il collegamento, sempre operato da Aeritalia, nel weekend unirà direttamente Perugia con Linate. Molto bene.

UP

&

DOWN



INCHIESTA DOSSIERAGGIO

Parte da Perugia uno dei più grandi scandali giudiziari degli ultimi anni, un'inchiesta che ha sollevato un inquietante copercchio su un caso di dossieraggio che sta agitando mezzo paese. Anche perché i timori del Procuratore Antimafia Cantone sono che dati e segreti carpati dai protagonisti possano finire in mano ai servizi segreti stranieri.

MEDIO ETRURIA, SE IL FUTURO È FRENATO DALLE POLEMICHE

Non hanno dubbi ANCE Umbria e Confindustria: "la stazione Medio Etruria è un'opera prioritaria, essenziale e strategica". La fermata è infatti considerata l'ipotesi più funzionale per superare l'isolamento infrastrutturale. Parole di buon senso che si scontrano con le resistenze dei NO a oltranza a un progetto di vitale importanza.

ADDIO PIERLUIGI, CHE LA TERRA TI SIA LIEVE

Un dramma più grande di noi. Morire a 17 anni mentre si va a scuola è una tragedia troppo dolorosa per essere accettata. L'incidente che ha strappato Pierluigi dalla sua vita e dai suoi cari nel cuore di Perugia in una mattina di marzo segnerà per sempre la nostra comunità.



La tua firma, insieme alle nostre.

Giuseppe Abbagnale (Presidente Federazione Italiana Canottaggio), **Roberto Barbieri** (Direttore Generale Oxfam Italia), **Giulia Blasi** (Scrittrice e attivista), **Marzia Camarda** (Divulgatrice culturale), **Eva Vittoria Cammerino** (Cofondatrice Prime Minister), **Lorenzo Cirino** (Scomodo), **Giovanna Cosenza** (Professoressa Università di Bologna), **Valentina Dolciotti** (Direttrice Divercity Magazine), **Elisa Ercoli** (Presidente Differenza Donna), **Valentina Lucia Fontana** (Presidente Eva in Rosso), **Maura Gancitano** (Filosofa e scrittrice), **Lorenzo Gasparrini** (Filosofo femminista), **Vera Gheno** (Sociolinguista), **Lella Golfo** (Presidente Fondazione Marisa Bellisario), **Eleonora Graffione** (Presidente Donne del Retail), **Girolamo Grammatico** (Scrittore e formatore), **Elena Granata** (Urbanista Politecnico di Milano), **Carola Gullino** (Presidente Associazione Donne Ortofrutta), **Rebecka Hallencrutz** (Cofondatrice MENSEN), **Paolo Iabichino** (Direttore creativo), **Maurizia Iachino** (Presidente Fuori Quota), **Lucrezia Iurlaro** (Presidente Tocca a Noi), **Loredana Lipperini** (Scrittrice e attivista culturale), **Natascia Maesi** (Presidente nazionale Arcigay), **Daria Majidi** (Presidente Associazione Donne 4.0), **Monica Martinelli** (Editrice, formatrice e attivista femminista), **Michela Marzano** (Filosofa e scrittrice), **Valentina Melis** (Attrice e attivista), **Anna Messina** (Vicepresidente Errante APS), **Alessia Mosca** (Professoressa aggiunta Università Bocconi), **Andrea Notarnicola** (Global Inclusion Art 3), **Amedea Pennacchi** (Presidente Professional Women's Network Roma), **Gabriele Piazzoni** (Segretario Generale Arcigay), **Ludovica Pimpinella** (Attrice e attivista), **Alessandra Ravaioli** (Presidente Dinamica scarl), **Azzurra Rinaldi** (Economista), **Paola Rini** (Country Manager Freeda), **Luisa Garribba Rizzitelli** (Presidente Associazione Nazionale Atlete), **Emilia Romano** (Presidente Oxfam Italia), **Linda Laura Sabbadini** (Statistica ed editorialista), **Yvan Sagnet** (Presidente Associazione No Cap), **Andrea Scotti** (Founder e CEO Freeda), **Cinzia Spanò** (Attrice e attivista), **Gabriella Stansfield** (Presidente Donne dell'Olio), **Annamaria Testa** (Consulente), **Vittoria Tola** (Responsabile Nazionale UDI - Unione Donne in Italia) **hanno raccolto l'appello di Coop per ridurre nuovamente l'IVA sugli assorbenti igienici.**

Non è solo una questione di numeri, ma di diritti.

Ecco perché la nostra battaglia continua. Aggiungi anche il tuo nome.

Superiamo il milione di firme: **vai su [change.org](https://www.change.org) e sottoscrivi la petizione di Onde Rosa.**



La tua firma, insieme alle nostre,
ferma un'ingiustizia.
Vai su [Change.org/StopTamponTax](https://www.change.org/StopTamponTax)
o inquadra il QRcode e firma anche tu.

**CLOSE
THE GAP**
RIDUCIAMO LE DIFFERENZE

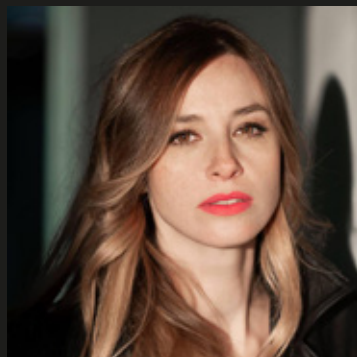
coop



LINEA D'OMBRA

Di Claudia Alfonso

Là fuori c'è un mondo iperconnesso. In cui siamo costantemente online. Raggiungibili h24, mentre saltiamo con disinvoltura dalla mail a Instagram, da Facebook a Whatsapp, da TikTok a Canva. Inseguiti dalla velocità di una connessione no stop o che ci avvolge e scandisce ogni



momento della nostra giornata, braccati dalle chat di whatsapp che scandiscono scadenze sempre più incalzanti e pressanti, che generano la pericolosa illusione che, lavorativamente parlando, ogni richiesta debba essere evaso in tempo reale nel nome di un tutto e subito amplificato dalla perversa congestione di dati che si scaricano in un unico device, lo smartphone. Ed ecco l'apoteosi di questo circuito: tutti finisce in tempo reale sotto ai nostri

occhi, lavoro, documenti, richieste e svago (se svago si può chiamare lo scrollare compulsivo sulle nostre bacheche social). Una commistione che ci fa zigzagare senza soluzione di continuità dalla visione Reel a una mail, dalla lettura di un post a una riunione di gruppo su whatsapp. E così cade ogni argine fra lavoro e tempo libero. Non esiste più un luogo fisico destinato a noi stessi e uno alla nostra attività lavorativa. Siamo risucchiati in un caleidoscopio di input senza senso spazio e senza tempo. Soprattutto senza tempo per noi stessi. Ne conseguono livelli di stress incontrollabili e una forma di esaurimento da iperconnessione che sta diventando a tutti gli effetti una patologia del presente.

Per questo i nostri momenti liberi in futuro saranno sempre più scanditi da fasi di disconnessione. Da un digital detox che è il solo modo per disconnetterci dallo stress e riconnetterci con noi stessi

UB BEER

 1^a edizione



26-28
Aprile 2024
Barton Park - Perugia



FAST GOOD

Di Jacopo Cossater

I FORSE NON COSÌ INASPETTATI SPUMANTI REGIONALI

Dopo tanti anni è arrivato per questa rubrica il momento di parlare della piccola percentuale della produzione vinicola regionale occupata dai vini spumanti. È una questione anche numerica: la produzione vola, nel 2023 sono state 936 milioni le bottiglie di vino spumante prodotte in Italia. Una quantità impressionante, che vede l'area del Prosecco con le sue denominazioni assoluta protagonista. Basti pensare che il solo Consorzio Prosecco



DOC ha registrato nel 2023 la produzione di oltre 616 milioni di bottiglie, pari a un valore che si attesta attorno ai 2,8 miliardi di euro. Ai numeri del trevigiano si affiancano poi la storicità e la tradizione di denominazioni quali Trento, Franciacorta, Alta Langa, Oltrepò Pavese con vini che ambiscono a un prezzo medio (e quindi a un posizionamento) ben più alto. Non è un caso, è da queste zone che provengono alcuni dei migliori metodo classico italiani.

Non solo però, se in passato in molte regioni era infatti piuttosto raro imbattersi in vini prodotti in questa maniera oggi le cose sono molto diverse, fenomeno che ha seguito un trend di consumo - nazionale e non solo - in costante crescita.

Oggi è insomma possibile imbattersi in ottimi spumanti in quasi tutte le regioni, Umbria compresa. Ne segnaliamo tre, vini che dimostrano tutta l'attenzione e il talento delle persone che li hanno prodotti. Il primo lo produce Enzo Barbi: fu suo padre, nel 1978 e in omaggio alle sue radici bresciane, a realizzare nelle grotte etrusche sotto la collina di Decugnano dei Barbi, poco lontano da Orvieto, il primo spumante della zona. Oggi sono due e quello che preferisco è il Dossaggio Zero, vino di grande finezza, slancio, definizione. Le prime annate di oltre dieci anni fa sono ancora oggi strepitose. Il secondo lo fa quello che è forse il più noto produttore di spumanti, in Umbria: Stefano Grilli da decenni sforna dalla sua cantina di Stroncone, Terni, vini di impressionante consistenza e ancora oggi dopo tanto tempo continua a sperimentare, provare, variare. Di tutta la sua produzione mi tengo però stretto quello che è il suo metodo classico più famoso e diffuso: La Palazzona Gran Cuveé in versione Brut, da uve pinot nero e chardonnay (come il precedente). Quella di Giovanni Cenci a Perugia è invece una produzione recente, limitata nei numeri e ambiziosa nel prezzo che si affianca alla ben più nota linea di vini bianchi e rossi. Il suo Pas Dosé 2019 nasce da solo uve di trebbiano e colpisce per sapidità oltre che profondità.



IT'S TIME TO FLY

airport.umbria.it

UMBRIA
INTERNATIONAL AIRPORT
SAN FRANCESCO D'ASSISI

ROTTERDAM 

LONDRA 
STANSTED

BRUXELLES 
CHARLEROI

LONDRA 
HEATHROW

CRACOVIA 

BERGAMO 
NEW!

MILANO 
LINATE
NEW!

PERUGIA

BUCAREST 

TIRANA 

BARCELONA 

BRINDISI 

OLBIA 

LAMEZIA T. 
NEW!

CAGLIARI 

CATANIA 

PALERMO 

MALTA 

LAMPEDUSA 
NEW!

SUMMER 24

CHIAVE DI G

Di Giorgia Bazzanti

METAMORFOSI E RINASCITE

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



① “L’amore è una metamorfosi”, Claudio Lolli, Paolo Capodacqua → Unirsi e plasmarsi. Esserci, in qualche modo. Tra suoni e silenzio, lenzuola e respiri. E poi, tra luce e buio, cambiare pelle... E buona fortuna...

② “Se questo sono io”, Paolo Benvegnù → Navigare senza trovare, inseguendo solo l’infinito. Perché perdere e sbagliare in realtà sono conquiste. Stasi, quiete, assenze e

attese. Insieme a cieli pronti a cambiare e pronti ad accoglierci.

③ “Stato di calma apparente”, Paola Turci → Il movimento esiste anche se non si vede. Fuori e dentro. Fuochi che si accendono anche al buio. Con una forma d’amore costante e necessaria.

④ “La rabbia non ti basta”, BigMama → Trasformazione e rinascita. Che suona anche come un riscatto. Non si può tornare indietro ma solo andare avanti. Credendo nei sogni, quelli in alto.

⑤ “Cenere”, Lazza → Se il paradiso è una bugia esiste solo la nostra verità. Si può andare in fumo. Si può però rinascere dalla cenere. Come un’araba fenice, come un amore bruciato, come ricordi confusi.

⑥ “Vivo”, Levante → Un nuovo equilibrio che si ritrova dentro un pianto e nuove possibilità. E che diventa un sogno erotico. Un atto di liberazione, magico. Riappropriarsi del corpo e della mente, amandoli.

⑦ “The Awakening Of A Woman”, The Cinematic Orchestra → Un tempo sinuoso. Quello del risveglio. Una miscela di sound che ci fa esplorare nuovi mondi. Con nuovi occhi e nuove mani.

IL BLOG DEL DOTTOR LATTANZI



L'INFERMIERE IN ESCLUSIVA PER TE

Dott. Giulio Lattanzi
farmacista, nutrizionista
Farmacia C. Le Fornaci
Via F.lli Briziarelli 17
06055 Marsciano
FB @farmacia le fornaci
YT farmacia fornaci
farmacialefornaci.it
T. 075 8749453



Dal Medioevo e fino all'età moderna, l'assistenza infermieristica era generalmente dispensata da religiosi annoverando anche tra gli adepti famosi personaggi come Caterina da Siena membro del terzo ordine domenicano, che nel XIV secolo in Italia curava i malati di peste.

L' infermiere è il professionista sanitario responsabile della pianificazione e gestione dell'assistenza infermieristica, ossia, l'attività terapeutica, palliativa, riabilitativa, educativa e preventiva rivolta all'individuo, alla comunità o alla popolazione, svolta su soggetti sani o malati.

Dal mese di marzo 2020 presso la Farmacia C. Le Fornaci è possibile avvalersi di questa importante figura professionale, a disposizione della popolazione, con dispensazione di Prestazioni per la maggior parte Gratuite.

Il paziente che desidera evitare le lunghe attese al Pronto Soccorso per un banale problema sanitario può recarsi presso la Farmacia C. Le Fornaci e troverà tutte le mattine, dal lunedì al sabato, dalle 9.00 alle 12.00 un Infermiere professionale a sua completa disposizione. Tra le prestazioni offerte sono presenti importanti servizi gratuiti quali iniezioni sottocutanee, intramuscolari, medicazione e misurazione dei parametri vitali,

compresa la rimozione dei punti di sutura; ma la presenza professionale non si ferma a questi servizi, è possibile ovviamente effettuare auto-analisi del sangue con misurazione di molteplici parametri che vanno dalla semplice glicemia, fino al test di gravidanza con prelievo ematico; spirometria, rimozione di tappi di cerume ed il sabato mattina tamponi orofaringei per individuazione di infezioni da streptococco. Il servizio è completo e continuativo, unico per il suo genere, e soprattutto particolarmente utile per chiunque presenta un' emergenza.

Ovviamente la figura professionale dell'infermiere oltre a svolgere la propria attività presso la Farmacia C. Le Fornaci, nelle rimanenti ore può recarsi a domicilio dei pazienti che ne faranno richiesta, eseguire prestazioni a pagamento, secondo il tariffario nazionale dell'Ordine degli infermieri, quali medicazione piaghe da decubito, iniezioni ed infusioni endovenose, tutte quelle prestazioni che possono esser il sollievo ed aiuto alla popolazione del territorio.

Ci piace esserVi vicino, ci piace esser un presidio di salute a disposizione del territorio, ventiquattro ore su ventiquattro.

Lattanzi dr. Giulio

GRAN TOUR PERUGIA



COME MAI A PERUGIA SI MANGIA IL PANE SCIAPO? TUTTA COLPA DELLA GUERRA DEL SALE.

Vi siete mai chiesti come mai il pane che consumiamo a Perugia è rigorosamente sciao?

La tradizione vuole che il pane sciocco sia diventato un baluardo della storia cittadina, simbolo di rivendicazione di autonomia dal giogo papale e assurge a simbolo dell'orgoglio cittadino quasi come il grifo o la Fontana Maggiore.

Ma veniamo ai fatti. Facciamo un salto temporale al 1539. Perugia è una fiorente città al centro di scambi commerciali e culturali con le altre città italiane (Siena, Firenze, Bologna, Milano), formalmente sotto lo Stato pontificio, nella realtà governata dalla nobile casata dei **Baglioni**, che in Collelandone aveva il suo prestigioso ed esclusivo quartiere di rappresentanza.

L'Erario pontificio si era trovato a far fronte a una crescita vertiginosa delle spese militari e alla situazione si cercò di porre rimedio con una tassazione via via crescente con imposte straordinarie, un aumento della pressione fiscale indiretta, in particolare sui generi di prima necessità, tra cui, per l'appunto, il sale.

Lo Stato Pontificio infatti impose a Perugia di acquistare il sale non più dalle saline di Siena ma da quelle pontificie e ad un prezzo raddoppiato.

La comunicazione ufficiale dell'aumento del sale arrivò in città il 20 febbraio 1540. A marzo un messaggero pontificio recapitò la

bolla di scomunica della città e della popolazione perugina, contro le quali il papa si riservava il diritto di rappresaglia. In città fu eletta una magistratura straordinaria composta da 25 cittadini: misero guardie alle porte cittadine con l'incarico di intercettare tutta la corrispondenza in entrata e in uscita, ma soprattutto dovevano reperire le risorse economiche necessarie alla difesa militare. Già agli inizi di aprile l'esercito pontificio composto da 8000 italiani e 400 lanzicheneccchi entrò in Umbria iniziando a devastare il territorio: a guidare l'armata era Pier Luigi Farnese, il figlio di **Paolo III**, il "**bastardo del papa**" come lo definiva la nobiltà romana.

Alla popolazione non restava che perseverare nei preparativi della difesa e affidarsi alla protezione celeste. La città fu donata a Cristo che ne fu nominato patrono e signore nonchè primo difensore. Il 5 aprile 1540 un crocefisso venne collocato sopra la porta laterale della cattedrale di San Lorenzo, quella che dà verso la Piazza Grande: il **Crocifisso** ligneo opera di Polidoro Ciburri è ancora quello posto dai perugini nel 1540. Di fronte al crocefisso conveniva a ogni ora del giorno e della notte "gran moltitudine di persone scalze". Questo rito aveva il suo scopo primario nel sostenere il morale della cittadinanza.

I Venticinque individuarono in **Ridolfo Baglioni** il condottiero che doveva condurre alla vittoria l'esercito perugino che schierava circa 2000

uomini. Nel mentre però le armate di Pier Luigi Farnese devastavano e saccheggiavano le campagne avvicinandosi sempre più alla città. La situazione perugina era assai più difficile di quanto si era prospettato. I papalini tentarono un attacco a sorpresa direttamente contro la città, ma il contrattacco dei perugini mise in fuga gli assediatori che lasciarono sul campo morti e feriti.

Dopo un inizio tutto sommato positivo, la situazione per Perugia si compromise e Rodolfo decise di scendere a patti con i Farnese. La capitolazione venne conclusa la mattina del 3 giugno. Le condizioni erano che Ridolfo Baglioni con i suoi soldati potesse lasciare la città in assetto da battaglia e con le insegne spiegate, che la città venisse risparmiata ma sarebbe dovuta tornare sotto il dominio ecclesiastico. Ridolfo Baglioni lasciò Perugia seguito da moltissimi cittadini che non si fidavano di rimanere in città e Pier Luigi Farnese fece il suo ingresso trionfale in Perugia andando a prendere alloggio direttamente nel Palazzo dei Priori.

Pier Luigi Farnese, su espressa volontà del padre, papa Paolo III varò una serie di misure umilianti per Perugia: la cittadinanza venne immediatamente disarmata, i Venticinque dichiarati ribelli, la magistratura dei Priori venne abolita e la città costretta a provvedere ai bisogni delle truppe di occupazione. La sanzione più pesante fu quella di essere privata del controllo sul contado, finendo di fatto sottomessa al diretto dominio pontificio e privata di ogni tipo di magistratura autonoma.

Il nuovo governatore della città, Bernardino Castellari della Barba vescovo di Casale, si fece promotore di un'iniziativa di penitenza collettiva volta ad ottenere il perdono del pontefice per i perugini, ma nei fatti un'**umiliazione pubblica per la città sconfitta**: un'ambasciata partì da Perugia alla volta di Roma per implorare la misericordia di Sua

Santità e, recatisi in San Pietro vestiti di nero in segno di penitenza, al passaggio del pontefice i Perugini si gettarono a terra gridando misericordia. Sua Santità promise loro l'assoluzione ma, dall'Archivio Segreto Vaticano, una lettera scritta probabilmente dal cardinale Alessandro Farnese al fratello Pier Luigi riferisce la vera volontà del papa: a Perugia doveva mantenersi una guarnigione di 1000 uomini con altri 3/4000 nel contado e quant'altro fosse stato necessario per garantire la sicurezza del territorio veniva demandato al Farnese.

La rivendicazione di Paolo III nei confronti dei Baglioni fu feroce. Vennero umiliati e cacciati dalle proprie abitazioni ed esiliati dalla città e dallo Stato Pontificio. In difesa della supremazia del papato sulla città, come simbolo del potere pontificio, Paolo III ordina la costruzione di una fortezza militare realizzata sulle macerie del Colledandone, il quartiere di rappresentanza dei Baglioni (le fonti ci raccontano di palazzi e case torri eleganti e raffinate, alla stregua del Palazzo ducale di Urbino) che venne completamente raso al suolo.

La fortezza incomberà cupa e possente sulla città fino all'Unità d'Italia, momento in cui i Perugini la abbattono per fare posto agli eleganti edifici che abbelliscono Piazza Italia.

Da questa circostanza nasce, secondo una leggenda che non trova fonti storiche, la panificazione priva di sale a Perugia e dintorni. Seppur sconfitti, i Perugini - **il popolo più bellicoso che vi fusse in Italia** a detta di Paolo III - rinunciarono a mangiare il pane salato, privandosi così di un piacere pur di non pagare le tasse al Papa invasore.

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

UNA SCUOLA DINAMICA E PROPOSITIVA

- ▷ LICEO SCIENTIFICO
- ▷ Istituto Professionale - Servizi per la Sanità e Assistenza Sociale
- ▷ Istituto Tecnico Economico - Amministrazione Finanza e Marketing

ISTITUTO SUPERIORE LEONARDI NEWS

L'INCONTRO CON MISTER LORENZETTI

Tante le attività organizzate dall'Istituto per coinvolgere attivamente gli studenti in un percorso scolastico dinamico e propositivo. Sicuramente fra le iniziative dell'ultimo periodo spicca l'incontro con Mister Angelo Lorenzetti, allenatore della Sir Safety Perugia, considerato uno dei più grandi allenatori di volley di tutti i tempi. I ragazzi hanno potuto dialogare con il Mister in un clima di grande entusiasmo, palpabile fin dalle prime battute. Alcune domande molto pertinenti preparate dagli studenti hanno così acceso una bella conversazione, trasfor-



mando l'incontro in un vero e proprio momento di coaching di gruppo. "L'unione in una squadra, come nella vita, nasce dalla comprensione reciproca e dal rispetto delle differenze" ha spiegato Mister Lorenzetti, rispondendo a una delle domande. E ancora: "Ciò che più conta per affrontare le difficoltà è la motivazione: bisogna capire che il valore di una squadra va oltre la singola vittoria o la singola sconfitta". Ma il Mister non si è tirato indietro neppure quando gli è stato chiesto quale sia il modo migliore per affrontare gli esami: "L'esame non è la fine del mondo. La cosa più importante è concentrarsi sulla performance, eliminando le interferenze negative". Una giornata indimenticabile.



PROGETTO EMOZIONI 2.0

Un progetto nato per lavorare sull'educazione affettiva, oggi ritenuta un perno dell'interazione interpersonale da esperti, pediatri e sociologi. La prima iniziativa dell'Istituto si è legata al cinema. Anche in questo caso un modo per coinvolgere gli allievi in un contesto attuale, per sollecitare partecipazione e riflessione con la proiezione della pellicola di Paola Cortellesi, "C'è ancora un domani", un film sulla condizione delle donne in Italia negli anni del primissimo dopoguerra. Per l'occasione gli studenti, accompagnati dai docenti, dopo la visione in sala si sono confrontati sulle tematiche della pellicola. Ora il progetto prosegue con un nuovo appuntamento. È infatti previsto a breve un incontro con la docente di storia e filosofia Paola Ducato, conosciuta come la "Prof Zoomer", youtuber dell'attualità declinata nella sua visione di docente di storia, filosofia e educazione civica. Gli obiettivi di Emozioni 2.0 sono: promuovere la consapevolezza emotiva; potenziare le relazioni interpersonali; sviluppare competenze di autoregolamentazione.



COINVOLGERE CON I SOCIAL

Ma le iniziative dell'Istituto sono davvero a 360 gradi. È delle settimane scorse infatti la realizzazione di un reel, pubblicato poi sui canali social della scuola, che ha visto il coinvolgimento attivo di tanti ragazzi, diventati protagonisti per un giorno di questo racconto video finalizzato a raccontare la scuola. È la filosofia dell'Istituto in chiave 2.0: i ragazzi sono infatti da sempre i protagonisti delle campagne della scuola, nelle quali si esprimono con i loro volti pieni di soddisfazione.

A CURA DI ABOCA

IL SOCIOLOGO ARTHUR C. BROOKS
IN QUESTO LIBRO USCITO IL 22 MARZO
CI SPIEGA COME TROVARE
LA FELICITÀ NELLA SECONDA METÀ
DELLA NOSTRA VITA

LA SECONDA ONDA



Come siamo disposti a comportarci per inseguire il **successo**? Molti di noi **nella prima metà della vita** si concentrano con **determinazione**, lavorando instancabilmente, non fermandosi mai. Spinti dalla ricerca di una **gratificazione** e dall'ap-pagamento di quello che stiamo costruendo. Ma non può durare per sempre. Ed è su questo che si concentra il saggio pubblicato da Aboca Edizioni. La nostra **seconda metà della vita** ha infatti regole diverse, che ci fanno scoprire come il successo diventi sempre **più difficile** da raggiungere e le ricompense siano **meno soddisfacenti**.

Per reagire ed evitare questo cambiamento si inizia a lavorare di più, cercando una strada per **negare i cambiamenti** intellettuali e fisici sempre più evidenti. **Il risultato? Delusione, paura e rabbia** in un momento in cui pensavamo che la nostra vita fosse soddisfacente e piena di gioia. Anche l'autore **Arthur C. Brooks** ha attraversato una fase simile: **al culmine della sua carriera**, alla vigilia dei cinquant'anni, dopo aver raggiunto tutti gli obiettivi che si era prefissato, si è **reso conto di non essere appagato**. Questo lo ha spinto ad intraprendere un **percorso** per scoprire come mutare le delusioni future in opportunità di **crescita personale**, elaborando un **progetto** per vivere una seconda metà della vita **più felice e significativa della prima**.

Dopo aver approfondito biografie, teorie sulle scienze sociali, filosofie, neuroscienze, teologia e saggezza orientale, nel libro **La Seconda Onda (Aboca Edizioni)** Brooks raccoglie un **piano strategico** in grado di mostrarci come la felicità **sia alla portata di tutti, a tutte le età**. Basta infatti solo **rifocalizzare** le nostre priorità e abitudini distaccandosi coscientemente dalle ricompense materiali. **Arthur C. Brooks** aiuta le persone analizzando i **cambiamenti sociali e culturali** avvenuti negli ultimi decenni, concentrandosi sull'evoluzione dei valori e delle **priorità della società moderna**. Esplora come la nostra percezione del successo e della realizzazione personale sia cambiata nel tempo, evidenziando i **nuovi obiettivi** che guidano le nostre scelte e azioni. Attraverso approfondite ricerche e riflessioni, l'autore ci invita a riflettere sul mondo che ci circonda e a **valutare criticamente** il futuro che stiamo costruendo.

La **Seconda Onda** è un libro dedicato alla Felicità e **Arthur Brooks**, il suo autore, è docente ad Harvard, conferenziere, editorialista. Negli Usa è stato un successo clamoroso. Forse perché rompe l'illusione per cui, dopo i 40 anni, per continuare a rimanere sulla cresta dell'onda sia necessario lavorare sempre più, a ritmi sempre più frenetici, e di come sia possibile ripensare le nostre giornate (i nostri lavori, le nostre vite).

SCART

IL LATO BELLO E UTILE DEL RIFIUTO

Progetto
Artistico
Gruppo Hera



FONDAZIONE
PERUGIA

gruppohera.it



info e orari:

fondazioneperugia.it

In collaborazione con:



ACCADEMIA
DI BELLE ARTI
DI FIRENZE



NE
A

PERUGIA
Palazzo Lippi Alessandri
Corso Vannucci, 39

GUBBIO
Logge dei Tiratoi della lana
Piazza 40 Martiri, 48

RIGENERA / RENEW

NON $\frac{\text{SONO}}{\text{SOLO}}$ UN RIFIUTO

28 MARZO - 8 SETTEMBRE 2024

Ingresso gratuito

Con il patrocinio di:



Fondazione Perugia
e Gruppo Hera



**RIGENERA
A PERUGIA
ARRIVA
NASCE**

**/ RENEW:
E GUBBIO
L'ARTE CHE
DAI RIFIUTI**

A Palazzo Lippi Alessandri e alle Logge dei Tiratoi in mostra le opere SCART, progetto artistico del Gruppo Hera che trasforma gli scarti in opere d'arte. Apertura fino a domenica 8 settembre, con ingresso gratuito

Una mostra per immaginare un mondo davvero circolare

Nasce dalla collaborazione fra Fondazione Perugia e Gruppo Hera la nuova mostra che attraverserà l'Umbria fra Perugia, Gubbio e Assisi. Si tratta di Rigenera/Renew – Non sono/solo un rifiuto, dove si potrà ammirare una vasta galleria di opere d'arte realizzate interamente da rifiuti, per immaginare un mondo in cui i consumi rispondano esclusivamente a logiche di circolarità. La mostra, che gode del patrocinio di Regione Umbria e dei Comuni di Perugia e Gubbio, sarà distribuita fra Palazzo Lippi Alessandri a Perugia e le Logge dei Tiratoi a Gubbio.

Un progetto artistico con 25 anni di vita

La doppia esposizione, aperta al pubblico fino all'8 settembre con ingresso gratuito, consente di toccare con mano una selezione delle oltre mille opere realizzate in 25 anni da SCART, la piattaforma artistica della multiutility Hera, che trasforma gli scarti industriali in opere d'arte con la collaborazione di prestigiose accademie di belle arti e altre importanti istituzioni culturali italiane.





La mostra di Perugia

Nel Capoluogo, all'interno del salone che ospitò i clienti della Cassa di Risparmio di Perugia, accoglie i visitatori la collezione di statue Donne e uomini business, figure professional, in posture dinamiche, ognuna realizzata con materiali diversi. Oltre il bancone sportelli, si può ammirare una collezione di ritratti in grande formato, dove attraverso la manipolazione e l'accostamento dei rifiuti industriali sono state riprodotte immagini di personaggi internazionali dello sport, della cultura e della vita politica. Completa la mostra una rassegna di altre statue, questa volta di sportivi in azione: un ciclista, un cestista, una pallavolista e una ginnasta. A voler rafforzare il messaggio di circolarità, ogni opera è realizzata con rifiuti tipici di quella disciplina sportiva.



La mostra di Gubbio

Gli animali ospitati a Gubbio, seguono il filo della vicenda francescana, proponendo la riconciliazione con il lupo come metafora della più ampia armonia che l'uomo è chiamato a costruire con il Creato attorno a sé. Nelle Logge sono esposti oltre venti animali o gruppi di animali a grandezza naturale. Anche in questo caso, ogni pezzo è realizzato da artisti della community SCART o studenti delle Accademie di Belle Arti di Firenze, Ravenna e Rimini, nei laboratori SCART, in cui esiste una meterioteca di migliaia di tipologie di scarto, costantemente rinnovate, in relazione ai rifiuti trattati da Hera.





Il Gruppo Hera in Umbria

Il Gruppo Hera è presente in Umbria con i servizi di fornitura energetica (sportello in zona Ponte San Giovanni), illuminazione pubblica (fra cui i comuni di Orvieto e Città di Castello) e la rigenerazione della plastica (stabilimento Aliplast di Gualdo Cattaneo). Inoltre, dal prossimo 1° luglio, attraverso Hera Comm, il Gruppo diventerà il gestore del Servizio elettrico a tutele graduali, l'attuale Maggior tutela, per l'intera regione Umbria.

SMART & TECH





I PORTALS



Sculture d'arte tecnologica. Si chiamano Portals e si collegano a una rete di sculture identiche fra loro in tutto il pianeta. Ogni Portale si trova in uno spazio pubblico, e fornisce uno streaming live in tempo reale e non filtrato 24 ore su 24, 7 giorni su 7, in cui si alternano le immagini che arrivano dagli altri Portali posizionati nei vari luoghi del pianeta.

I portali sono un invito a incontrare altri esseri umani al di sopra di confini e pregiudizi e a vivere la nostra casa - la Terra - così com'è: unita e una. I portali si trovano in città e punti di riferimento selezionati in tutto il mondo dove sono liberamente accessibili al pubblico. Solitamente sono frutto di una collaborazione con comuni, ONG e organizzazioni private per finanziare e sviluppare quest'opera d'arte globale unica.



LA LAVASCIUGA SLIM

Per chi vive in pochi metri quadrati o ha intenzione di allestire in un piccolo spazio una zona lavanderia, non c'è elettrodomestico più utile e funzionale di una lavasciuga slim. Le lavasciuga classiche misurano normalmente 85 cm di altezza per 60 cm di larghezza e 60 cm di profondità, ed è proprio la profondità a marcare la differenza più significativa con i modelli slim che non sono mai profondi più di 50 cm. La più performante sul mercato è la Samsung Crystal Clean con una profondità di appena 45 cm.



LG LANCIA IL TELEVISORE AVVOLGIBILE

Oled R di LG è il primo e unico TV arrotolabile al mondo. Una tecnologia rivoluzionaria destinata a cambiare il design delle nostre abitazioni e anche il modo di fruire la tv. La qualità eccellente delle immagini, combinata con la nuova straordinaria tecnologia arrotolabile, consente di entrare nel futuro ogni volta che si usa questo televisore straordinario. Un vero concentrato di tecnologia e bellezza.



**BEASOUND A9 DI BANG & OLUFSEN:
QUALITÀ DEL SUONO E BELLEZZA**



L'inconfondibile linea di Beosound A9, la cassa audio firmata Bang & Olufsen, è fatta per essere ammirata. Osservata da lontano è un capolavoro di minimalismo e di qualità del suono. Da vicino, risaltano i dettagli. Spicca in ogni stanza, proprio come un vero e proprio pezzo di arredamento. Ma volendo può anche essere appesa "a parete". Design scultoreo e suono di altissima qualità con il marchio di fabbrica Bang & Olufsen.

IL FUTURO
DELL'UMBRIA
È VERDE

Brano: Nelle tue mani - Andrea Bocelli

Testo: La Redazione



**UN'INTELLIGENZA
SEMPRE PIÙ GREEN**

UNA PRATICA CHE SE PORTATA A REGIME PERMETTERÀ DI RISPARMIARE FINO AL 40% DEL NOSTRO BENE PIÙ PREZIOSO: L'ACQUA.

Applicare la robotica all'agricoltura: grazie all'intuizione dell'Amministratore Unico di Umbraflor, Matteo Giambartolomei e alla tecnologia di un'eccellenza umbra come Eagleprojects la sperimentazione è realtà.

Umbraflor abbraccia l'intelligenza artificiale. Grazie allo spirito imprenditoriale e allo sguardo avanguardistico dell'Amministratore Unico, **Matteo Giambartolomei** e agli studi e la ricerca di una vera eccellenza umbra nel campo delle nuove tecnologie come la **Eagleprojects** di **Perugia**, azienda leader nel campo dei **software intelligenti** e della **robotica avanzata**, i vivai regionali stanno per diventare un **avamposto** per **innovazione** e capacità di ottimizzare le **risorse**.

Per adesso è soltanto un prototipo, ma grazie a uno straordinario **modello robotizzato**, un po' felino e un po' robot, destinato all'irrigazione intelligente, in Umbria si stanno per spalancare le porte del **futuro**; merito, come detto, anche del grande lavoro sulla robotica della Eagleprojects di **Giovacchino Rosati**. Un'innovazione che in ambito agricolo si può tradurre in un enorme **vantaggio** di cui è destinato a beneficiare l'intero sistema. Il tutto a partire proprio dell'irrigazione, che è un tema molto sensibile perché investe un aspetto come **l'acqua**, bene fondamentale per **l'umanità**.

L'esperienza **informatica** e dell'intelligenza artificiale sono destinate ad avere un impatto enorme sul settore **agricolo** e **vivaistico**. E saper gestire e ottimizzare una risorsa come l'acqua significa prendersi cura sì dei vivai, della terra e del territorio, ma anche e soprattutto del **planeta**.

Ne abbiamo parlato con l'amministratore unico di Umbraflor, l'Avvocato Matteo Giambartolomei, dopo aver assistito alla camminata del robot progettato dall'azienda umbra che - se tutto andrà in porto - potrebbe curare l'irrigazione dei vivai Umbraflor...

Dobbiamo imparare a sfruttare le risorse del pianeta in maniera migliore, ottimale – spiega l'Avvocato Giambartolomei -. E in questo senso sono certo che sia l'intelligenza artificiale che la robotica giocheranno un ruolo cruciale nei prossimi anni. E sta soltanto a noi, all'uomo, all'industria e alla politica saper orientare e gestire al meglio questa grande opportunità e questo enorme potenziale.

Per Umbrafior è un vero e proprio passo nel futuro...

Dopo aver dedicato i primi anni alla ristrutturazione dell'azienda e al perseguimento di una situazione di equilibrio, oggi finalmente la nostra realtà può guardare al futuro e concentrarsi su quelle che sono, fra l'altro, le finalità ECM indicate dallo stesso Statuto e riguardanti la promozione di nuovi progetti, sperimentazione e ricerca.

E il progetto sull'irrigazione come nasce?

È un progetto strategico che prende forma anche grazie all'incontro con una importante realtà del nostro territorio che ha saputo fare dell'innovazione il proprio marchio di fabbrica, la Eagleprojects. Con loro abbiamo iniziato a guardare a quelle che potrebbero essere le applicazioni della robotica nel mondo dell'agricoltura e del vivaismo.

E che cosa è emerso?

Abbiamo cercato di comprendere come due mondi apparentemente così lontani come l'agricoltura, che è il lavoro più antico del mondo, e la robotica possano sposarsi nel segno dell'innovazione tecnologica più avanzata.

Dove vi hanno condotto queste riflessioni?

Per il momento abbiamo posto la nostra attenzione sul risparmio della più importante fra le risorse: l'acqua. Attraverso il progetto a cui stiamo lavorando potremmo portare nel mondo del vivaismo, grazie alla robotica, un risparmio fino al 30% forse addirittura fino al 40% di acqua, andando a incidere in un modo senza precedenti sullo spreco. In un secondo step, poi, potremmo aggiungere una sperimentazione sull'uso di concimi e fertilizzanti estremamente mirata.



Ma questo progetto tecnicamente come è reso possibile?

È possibile attraverso una serie di sistemi complessi, come il robot che stiamo sperimentando. Ed è reso possibile grazie allo studio di complicati algoritmi che permettono di individuare le necessità specifiche di ogni singola pianta, andando così ad agire in modo mirato su ogni singolo arbusto con il quantitativo di acqua necessario e solo se necessario.

Insomma una vera rivoluzione...

Si decisamente. Presto porteremo questo progetto al tavolo degli assessori regionali Fioroni e Morroni per capire se partire con una vera e propria fase di sperimentazione insieme alla Regione Umbria e a Eagleprojects. Sperimentazione che potrebbe determinare un passaggio epocale nel rapporto fra robotica e agricoltura. Una sintesi perfetta fra innovazione e tradizione.

Risparmio di risorse idriche ma non solo...

Quello è il primo passo. Ma, come detto, stiamo già guardando oltre, ovvero al minor spreco e ai minori effetti prodotti da fitofarmaci e concimi che poi, finendo al suolo, inevitabilmente contribuiscono all'inquinamento dei terreni. Questi strumenti, come la sensoristica e le tecnologie applicate serviranno per rendere mirato ogni intervento: dalle irrigazioni alle concimazioni fino ai trattamenti specifici. Il tutto con un obiettivo preciso e certo: un risvolto positivo in termini ambientali ed economici.

A rendere tutto più futuristico, poi, c'è il modello meccanizzato protagonista di questa rivoluzione.

Devo ammettere che vederlo all'azione è stato emozionante e, al tempo stesso, sorprendente.



Vedere un prototipo così complesso e così pieno di tecnologia muoversi in maniera autonoma, addirittura con la capacità di riconoscere il tipo di terreno, il tipo di pianta e via dicendo è stato letteralmente sbalorditivo. Anche perché si percepiva la sua “capacità di pensare” e scegliere il comportamento più adatto a seconda della pianta. Vedere queste tecnologie applicate in un settore che ha una vocazione estremamente tradizionale in cui l'innovazione non si è mai stata davvero protagonista ci fa sentire custodi di un enorme potenziale.



STARSDECO

FOCUS SULLO SPAZIO VIVACE E STIMOLANTE
CREATO DA VIVIANA TESSITORE CON LA
COLLABORAZIONE DI CRISTINA ANZIDEO

A Ponte San Giovanni la galleria d'arte
contemporanea che porta a Perugia
il meglio del panorama artistico italiano

Testo – La Redazione
Brano – K. – Cigarettes After Sex

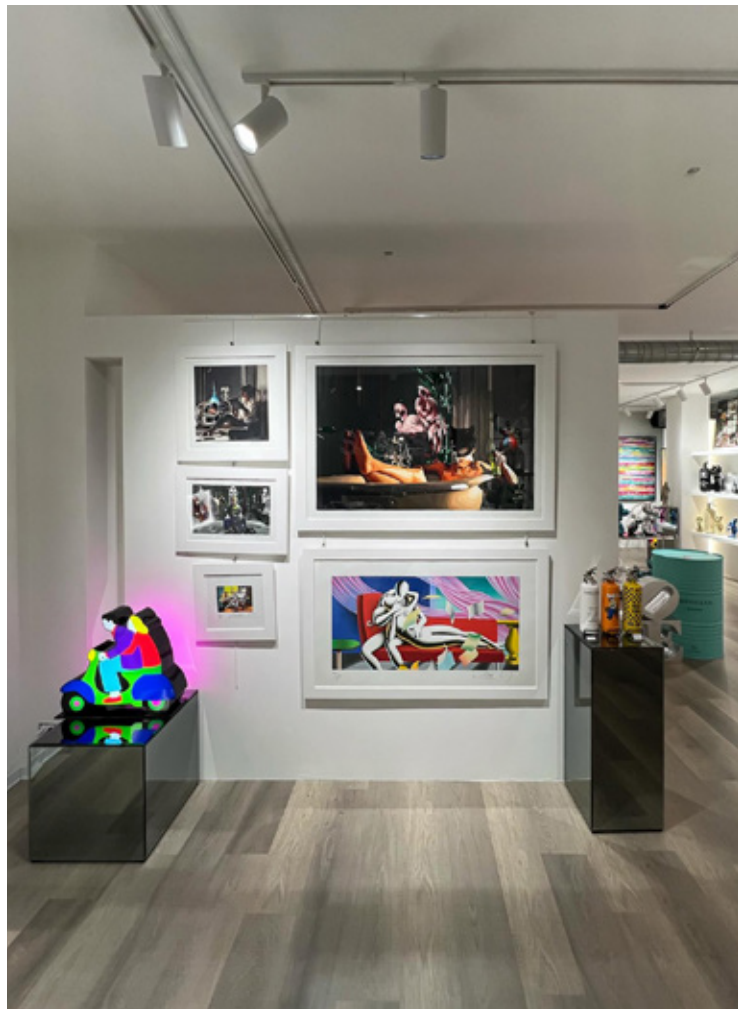
Dopo un interessante **avvio** orientato nel settore delle **Arti decorative**, La **Galleria Starsdeco** ha ora diretto il suo percorso verso l'Arte Contemporanea, disponendo di un'ampia ed interessante selezione di opere del panorama artistico italiano.

Presso la Galleria Starsdeco sono presenti infatti **Opere uniche** e **Opere multiple** Originali d'autore dei **Maestri italiani**. Nelle sale della Galleria sarà possibile ammirare splendide sculture luminose di **Marco Lodola**, Opere Uniche e Prove d'Artista del Maestro **René**, Grafiche d'Autore in Tiratura Limitata di **Gianni Moramarco**, Serigrafie e Litografie di **Francesco Musante**, per fare qualche esempio significativo. Ogni Opera sarà sempre corredata di Certificato d'Autenticità.



Un'esplosione di **colori, creatività** e linguaggi pop che trasporta **Perugia nel cuore dell'arte contemporanea** grazie a uno spazio dal sapore metropolitano, tutt'altro che scontato in una realtà di provincia. Merito di chi ha avuto il coraggio di rendere concreta questa visione.

Viviana Tessitore, validamente fiancheggiata da **Cristina Anzideo**, entrambe Storiche dell'Arte, offrono una consulenza totale con passione ed esperienza, per supportare nelle scelte e nell'orientamento dei linguaggi dell'arte contemporanea. In uno spazio luminoso e ampio, sarà possibile coltivare il proprio piacere estetico, con il fine di offrirlo ad un pubblico più ampio possibile.







La Galleria si distingue anche per un innovativo servizio di rendering fotografico che permette di visualizzare in modo realistico come si inseriranno le opere all'interno della propria abitazione.

Molto utile la realizzazione di **rendering fotografici**, un servizio messo completamente a disposizione, per avere una visione precisa e realistica delle opere d'arte inserite nella propria casa e nei propri spazi e per aiutare il cliente o la cliente a trasformare un'idea in un'immagine.

Un luogo per godere dell'Arte, per assecondare il nostro bisogno di Arte. Perché l'Arte è necessaria. Per tutti.

Galleria Starsdeco

Dal martedì al sabato
9:30 - 13:00
16:00 - 19:30

Per info +39 340 48 13 979
IG @starsdeco-umbria
FB Starsdeco Umbria

UNA SCELTA ETICA

I VALORI DI GENERALI ITALIA: LIVE THE COMUNITY



Testo: Claudia Alfonso
Branco: Another Day of Sun - Mina

L'AGENZIA DI PERUGIA STAZIONE È AMBASSADOR
DI FIDAS UMBRIA, PERCHÉ DONARE IL SANGUE È
UNO DEI GESTI PIÙ RESPONSABILI

Tra i valori di Generali Italia ce n'è uno **fondamentale, LIVE THE COMUNITY**. Un approccio etico portato avanti con convinzione che rende Generali un'agenzia diversa, radicata nel presente e nel **tessuto sociale** e, soprattutto, orgogliosa di aver costruito un gruppo che opera nella nostra **Società** con **legami forti, duraturi** e con attenzione ai temi di **responsabilità** ed etica **sociale**.

Non è un caso che uno dei temi fondanti del Gruppo sia quello della **condivisione** e che cosa c'è di più nobile che condividere il proprio sangue? Si tratta di una pratica che permette di aiutare il prossimo e di salvare vite.

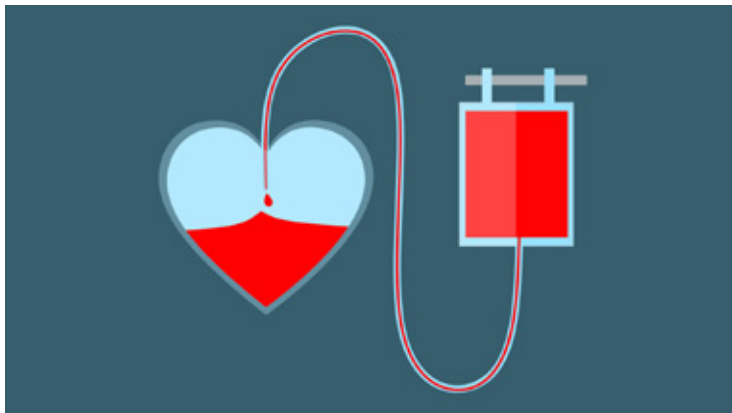
Per questo l'Agenzia Generali di Perugia Stazione Via Sicilia ha deciso di diventare uno degli **ambassador** di **FIDAS UMBRIA** con l'obiettivo di sensibilizzare

verso la preziosa pratica della donazione del sangue, cercando di raccontarne l'utilità e l'importanza a chi non lo ha mai fatto prima.

L'**Umbria** non è ancora autosufficiente circa la produzione di **emocomponenti** e **plasmaderivati** e le donazioni sono negli ultimi anni, purtroppo, in **calo**.

Da qui nasce l'impegno dell'Agenzia per donare in prima persona e coinvolgere amici e clienti in questo gesto che fa **bene** a chi **riceve** ma anche a chi **dona**, un vero e proprio rapporto **win-win**.

L'**appoggio** a FIDAS nasce così in maniera naturale e spontanea, quasi fisiologica: una **giovane associazione** composta da giovani **donne** e **uomini** che per spirito di servizio portano ogni giorno il tema della donazione al centro dell'attenzione e del dibattito pubblico.



Chi dona sangue ama la vita

Uno degli **obiettivi fondamentali** che ci si è posti con questa attività è quello di creare **generazioni di NATURAL BORN GIVER**, donatori per natura, che vivano questo gesto sin da **piccoli nelle loro famiglie** acquisendo l'importanza della donazione tramite l'esempio datogli dai propri genitori. Per far sì che la donazione venga sempre più percepita come una cosa naturale, in cui tutti possano sentirsi spontaneamente coinvolti. È anche una nuova forma di **approccio educativo** nel quale bisogna essere fermamente convinti.

Da qui nasce anche il progetto **UN ALBERO PER LA VITA** che preve-

de la **piantumazione** di un **albero** per ogni **bimba** o **bimbo** nato o nascituro i cui **genitori** abbiano donato sangue o plasma.

L'**Academy di Generali** vuole essere un **esempio** per dimostrare che **donare è semplice**, salutare e rafforza la filosofia dell'**healty** e dei corretti **stili di vita** che Generali Italia promuove con i suoi servizi dedicati alla salute ed al benessere. Un altro tema è il coinvolgimento della **platea femminile**, su 10 donatori in Italia solo 3 sono donne e qui di certo, grazie all'Academy, si può decisamente alzare la media!

Hai deciso di donare per la prima volta?

Chiama il numero 351 8183565 e i **volontari FIDAS** penseranno a tutto, prenderanno l'appuntamento nel giorno e l'ora prescelti, ti accompagneranno al centro prelievi e ti assisteranno in questa piacevole esperienza che durerà una mezza mattina!

La donazione del sangue in Italia è parte integrante del Servizio Sanitario Nazionale e si basa sulla collaborazione tra il Ministero della Salute, le Autorità Sanitarie Regionali, i Centri Regionali di Sangue, gli stabilimenti ematici e le associazioni dei donatori di sangue. L'obiettivo è garantire la qualità e la sicurezza del sangue e dei suoi componenti, tuttavia la pandemia da COVID-19 ha ridotto le donazioni nel mondo, mettendo a rischio l'approvvigionamento di derivati del sangue essenziali per curare molte persone.

In Italia, le donazioni di sangue sono diminuite del 2% a causa delle preoccupazioni legate al contagio e per alcuni farmaci plasma-derivati (immonoglobuline, albumina, ecc), si è ancora dipendenti dall'importazione di plasma dall'estero.

Una data da segnare sul calendario: la donazione del sangue e i suoi emocomponenti deve quindi diventare un tema importante da sensibilizzare e promuovere tra la popolazione. Per questo si celebra, il 14 giugno, la Giornata Mondiale del Donatore di Sangue. L'obiettivo è di ringraziare i donatori di sangue per il loro gesto altruistico e di incoraggiare le persone sane a donare regolarmente il sangue e il plasma. Inoltre, si vuole far conoscere i benefici per la salute del donatore e della comunità.



Agenzia Generali di Perugia Stazione
Via Sicilia 17/D, Perugia
T. 075 5000338
F. 075 5005046



SIDE

LO's

ANIMALI FANTASTICI E DOVE TROVARLI

Testo: Elisa Giulietti

Brano: Un altro Mondo – Tanani feat. Marracash

PERUGIA, UNA FAUNA
INASPETTATA...
A CURA DI
GRAN TOUR PERUGIA



Il titolo di questa caccia al tesoro si ispira alla saga fantasy di J K. Rowling per andare alla scoperta degli animali fantastici che fanno bella mostra di sé nei palazzi e nelle vie di Perugia.



Gli **animali fantastici** che troveremo in questo percorso sono tantissimi e il più delle volte gli passiamo vicino **ignari della loro presenza** che incombe sulla nostra città.

Iniziamo il nostro racconto dall'**animale fantastico per eccellenza** in cui la città si identifica e che campeggia praticamente ovunque, nei palazzi del potere civile ma anche nelle nostre case private, è il simbolo della nostra squadra di calcio, addirittura lo si trova sulle buste del latte: il **Grifo**, animale alato **mitologico** fantastico dalla testa di uccello e dal corpo di leone.

Ma come mai il grifo è il simbolo di Perugia? La leggenda narra che un grifone imperversasse nella nostra regione e che Perugia e Narni coalizzate lo sconfissero. A Perugia toccò il corpo, Narni si accaparrò il vello. Il grifone che prendiamo ad esempio è quello che campeggia in **piazza IV Novembre**, sopra il portale della **Sala dei Notari** accanto al **Leone**.

In realtà queste due sculture bronzee sono delle copie, quelle originali si trovano all'**interno dell'atrio del Palazzo dei Priori** e sono il primo esempio di fusione a tutto tondo del Medioevo, dopo l'abbandono di questa tecnica scultorea dal periodo classico. Accanto al grifo campeggia un leone: è considerato il **re degli animali**, ed

è molto diffuso nell'araldica. Nella simbologia medievale, nel Grifo e nel Leone, si scorge la duplice **natura umana e divina di Cristo**. Ricollegandosi all'antichità, il Leone esprime vigore e rinnovamento, alludendo alla resurrezione di Cristo e alla vita eterna. Col significato di prudenza e temperanza sorveglia i portali delle **Cattedrali**. Ha funzione antitetica rispetto al drago, che è raffigurato come forza del male e che ritroveremo durante la nostra caccia.

Proseguiamo rimanendo sempre in Piazza IV Novembre, è rivolgendo l'attenzione verso un altro simbolo della città, uno degli esempi più fulgidi di scultura medievale: la **Fontana Maggiore**, il simbolo della potenza civica e del nostro orgoglio cittadino. La Fontana Maggiore venne commissionata dal Comune a **Nicola e Giovanni Pisano** per celebrare la costruzione dell'acquedotto che da Monte Pacciano avrebbe portato l'acqua in città.

È una vera e propria enciclopedia medievale a cielo aperto ed è piena di animali rispecchiando la cultura del Medioevo, i cui si affastellano simboli di potenze buone e cattive. Nella Fontana troviamo formelle che narrano le **favole di Esopo: il lupo e la gru, il lupo e l'agnello**. Ma girandogli intorno troviamo **maiali, la lupa di Roma**, i segni zodiacali, i **pesci del lago, delle aquile** e immancabili, il **grifo e il leone**.

Ora, come Newt Scamander a New York, il protagonista dei libri della saga della Rowling, seguiamo la nostra passeggiata alla ricerca di animali in giro per la città e ci spostiamo di fronte al portale del Palazzo dei Priori, dove scorgiamo i **leoni raffigurati a guardia della porta** e a sostegno dei pilastri, decorati con le virtù umane. Il leone fa da guardiano per chi entra e lo invita a varcare l'ingresso in modo consapevole. Ma alzando lo sguardo verso l'ottava ghiera dell'arco e verso il pilastro di sinistra si scorge una scena ambientata in un bosco di querce dove dei **maiali selvatici** al pascolo mangiano ghiande e delle capre mangiano foglie di quercia. Allungando lo sguardo troviamo la raffigurazione di una caccia agli uccelli con la balestra e con l'arco e la cattura dei falchi con lo scoiattolo. Accanto a queste attività sono raffigurati gli animali che popolano la

foresta (**gufo, picchio, lucertola**) e le creature immaginarie del bosco: il satiro, le creature silvestri maschili e femminili che appaiono fra le fronde degli alberi, le scimmie.

Continuiamo il nostro percorso scendendo in **via dei Prori** e ci fermiamo al n°24 perché cattura la nostra attenzione il portale di Palazzo Pasini dove due **draghi in pietra** ci accolgono all'ingresso. I draghi non sono portatori di messaggi positivi nella cultura occidentale, sono forieri di fatti nefasti e nella Bibbia il drago si identifica con il Demonio. Il palazzo è di origine medievale ma il portale è riconducibile alla ristrutturazione del Seicento, e vi campeggia la dicitura latina "Avaritia turbat Domus" cioè l'avidità disturba la casa. Diciamo quindi che questo palazzo nasconde sicuramente dei significati reconditi che andrebbero approfonditi.







Procediamo verso **piazza Italia** e ci fermiamo alla prossima tappa, di fronte al **Teatro del Pavone**, in piazza della Repubblica, costruito nel Settecento dalla nobiltà perugina a scapito di altri luoghi vocati allo spettacolo che erano sorti in città. Il teatro deriva il nome dal bellissimo **uccello sacro a Giunone**, la dea che trionfa nel sipario dipinto dall'anconitano Francesco Appiani nel 1772.

Nacque come "**Teatro della Nobile Accademia del Casino**", tutto in legno, con quattro ordini di

palchi e a pianta quadrangolare, rivelatasi ben presto inadatta alle nuove esigenze del melodramma e della commedia. L'Accademia ne decise pertanto la demolizione (1765) affidandone la ricostruzione all'architetto Pietro Carattoli. La nuova pianta, ispirata al Teatro Argentina di Roma, fu a ferro di cavallo, struttura in muratura, 82 palchi distribuiti in 4 ordini (di cui quello inferiore, sostenuto da colonnine precedute da balausta, con ricca decorazione). La fronte dei palchi fu ornata con cammei in stucco da Carlo Spiridione Mariotti.

Ma avete mai notato che su **Palazzo Cesaroni**, in Piazza Italia, attuale sede del Consiglio regionale dell'Umbria, i volti in terracotta che decorano la facciata fanno le linguacce ai passanti? La leggenda narra che fu lo stesso **Cesaroni** a volere questi volti, a **scherno** dei Perugini che non avevano accettato il suo successo e invidiavano la sua ricchezza.





Ultima tappa della nostra caccia all'animale fantastico non poteva non concludersi in **via della Viola**, dove si trovano i **murales** del writer **Krap**, un turbinio di animali di fantasia che animano i palazzi del quartiere. Sono stati realizzati nel **2018** e nella lotta fra san Giorgio e il **Drago** un santo bambino cavalca una specie di grifo che colpisce un branco di lupi/iene che lo inseguono.

Questa è solo una parte degli animali fantastici che popolano e (chissà) si animano in città. Un racconto a parte andrebbe dedicato alla toponomastica e al motivo per cui molte vie sono dedicate ad animali: **via dello Struzzo**, **via del Cane**, **via del Canerino**, **via dell'Orso**. Chissà qual è il motivo recondito si cela dietro queste nomenclature?



BELLEZZA SENZA TEMPO

Foto by: Diego Peoli

Model: Martina Marchi

**Ekbatan Carpets, Le Tricot Perugia e
Baiocco Villas unite per un intenso viaggio
fra moda e design, in esclusiva per PM**

Un incontro senza tempo fra due realtà che affondano le proprie radici nella tradizione, quella millenaria dei tappeti e quella della manifattura tessile italiana. Due realtà che hanno saputo rendere contemporanea e attualissima la propria veste, in un immaginario fuori dal tempo e dallo spazio. Queste due realtà, Ekbatan Carpets e Le Tricot Perugia, si sono incontrate in un luogo a sua volta magico e sospeso, Baiocco Villas, l'elegante struttura di accoglienza diffusa che fa brillare l'Umbria nel firmamento dell'accoglienza.

Il tutto ripreso dall'occhio di un fotografo sensibile e attento in esclusiva per Piacere Magazine. Questo viaggio onirico d'autore prende forma così, nelle pagine che seguono.

















FOCUS SUL GRANDE EVENTO DI MIXOLOGY ATTRAVERSO
LE PAROLE DEI DUE IDEATORI DELLA MANIFESTAZIONE



PERUGIA COCKTAIL WEEK 2024, PAROLA AGLI ORGANIZZATORI

Abbiamo incontrato Marco Triani
e Christian Di Giulio

Testo: La Redazione
Brano: Bimba se sapessi – Sergio Caputo

La Mixology ha conosciuto negli ultimi anni un vero e proprio boom che a Perugia due imprenditori, appassionati della materia e soprattutto addetti ai lavori, hanno saputo interpretare e plasmare sotto forma di evento di grande qualità che quest'anno a giugno conoscerà la sua terza edizione. Il palcoscenico è quello di Perugia e l'obiettivo è quello di valorizzare l'arte della mixology nel segno del bere bene e responsabile. In

attesa che a giugno l'evento torni a vivacizzare l'acropoli abbiamo incontrato i due organizzatori. Loro sono Marco Triani e Christian Di Giulio, umbri di adozione, che, dopo anni di esperienza maturata nel settore (come direttore commerciale di un'azienda di importazione di distillati il primo, bartender prima e spirits specialist poi il secondo) hanno deciso di unire le proprie competenze dando vita a questo evento.

Come nasce l'idea della Perugia Cocktail Week?

Visto il boom della Mixology negli ultimi anni eravamo - e siamo tuttora - fortemente convinti che il settore del Bar in Umbria avesse bisogno di una manifestazione di riferimento che accendesse i riflettori sul bere bene e soprattutto di farlo in maniera responsabile. L'idea di creare una Cocktail Week a Perugia nasce nell'immediato post covid, la prima edizione infatti risale al giugno 2021, sulla scia delle ormai consolidate ed analoghe manifestazioni di Firenze e Venezia su tutte ma anche di altre città italiane; con un format tutto nostro, tagliato su misura per la nostra città.

Come vi siete appassionati alla mixology?

Lavorando in questo settore ad un livello più nazionale che cittadino, abbiamo avuto la possibilità di partecipare attivamente a grandi eventi: questo ci ha dato la possibilità di confrontarci con esperti del settore, visitare e respirare le atmosfere di cocktail bar di alto livello in diverse città italiane ed internazionali, tutto ciò ha contribuito a far crescere la nostra passione nel tempo ma anche i nostri standard.



Qual è oggi l'obiettivo dell'evento?

La Cocktail Week ha l'obiettivo di alzare il livello generale della Mixology a Perugia, cercando di colmare sempre di più il gap tra bar e ristorante, coltivando la cultura e soprattutto un certo tipo di approccio al bar. Perugia Cocktail Week è una vetrina per i nostri bar e bartenders, già di alto livello, e uno stimolo ad alzare sempre più l'asticella e rendersi protagonisti, trasferendo le loro competenze, consapevolezza, responsabilità e curiosità in materia "beverage" ai loro clienti; educandoli e coinvolgendoli sempre di più in una nuova esperienza enogastronomica.

Quali sono i punti di forza della manifestazione?

Crediamo fortemente che i punti fermi e di forza del nostro evento siano: contribuire a far crescere la cultura del bere nel nostro territorio, continuare a un'educazione all'ospitalità in generale ed aver creato una community di addetti al settore sempre più viva e partecipe, che grazie al confronto, allo scambio di idee ed esperienze reciproche contribuisce ad un miglioramento del settore.

È complicato combinare la cultura del buon bere e della mixology con l'etica del bere responsabile?

Possiamo affermare che oggi siamo arrivati ad un buon livello di cultura del bere, soprattutto nella fascia di età compresa tra i 25 e 40 anni, crediamo che sia già consolidato il concetto di qualità a discapito della quantità. Pensiamo solo al gran lavoro svolto nel mondo della birra o del vino a quanto si siano sviluppati negli ultimi anni. Perciò non ci resta che ringraziare gli eventi e le fiere di settore che ci hanno spianato la strada e contribuito a dar vita a questa rivoluzione.

Dove si svolgerà quest'anno l'evento e precisamente in che periodo?

Dal 17 al 23 di giugno, il format sarà sempre lo stesso, una manifestazione itinerante ed aperta a tutti. I bar partecipanti, durante la settimana, proporranno dei cocktail speciali appositamente studiati per l'evento ed una serie di appuntamenti formativi in location diverse del centro di Perugia. Vi consigliamo di seguirci sui nostri social per rimanere informati su tutti gli appuntamenti e soprattutto sulle novità di quest'anno che vi assicuriamo saranno molto interessanti.



Quali gli appuntamenti imperdibili di quest'anno?

Sicuramente tutto il programma di Masterclasses, le Guest Night che animeranno le serate ed una serie di eventi collaterali che coinvolgeranno anche il mondo della ristorazione. Vi consigliamo di seguirci sui nostri social per rimanere informati su tutti gli appuntamenti e soprattutto sulle novità di quest'anno che vi assicuriamo saranno molto interessanti.

AFAS, SEMPRE PIÙ FARMACIA DEI SERVIZI

GRANDI NOVITÀ CON IL DISEGNO DI LEGGE
SULLE SEMPLIFICAZIONI



Il Presidente Francesco Diotallevi: “La farmacia sarà sempre di più un trait d’union fra presidio sanitario e luogo di primo soccorso. Prevista un’alta formazione per i farmacisti”

Non solo farmaci, ma sempre più **servizi sanitari**: come, per esempio, i **vaccini** previsti dal piano nazionale delle vaccinazioni per gli over 12, oltre a quelli per influenza e Covid. E ovviamente i **tamponi diagnostici** salivari e orofaringei. E numerosi servizi di telemedicina quali elettrocardiogramma o holter pressorio e cardiaco e tanti altri.

È il volto della “**farmacia dei servizi**” che prende sempre più forma con le **nuove norme** contenute nel **disegno di legge sulle semplificazioni**. Così ora le farmacie dei servizi oltre ad aggiungere nuove prestazioni a quelle già disponibili (dagli esami come glicemia o colesterolo al controllo della pressione) potranno conquistare **nuovi spazi fisici** con tanto di insegna ad hoc “**FARMACIA DEI SERVIZI**” accanto alla tradizionale **croce verde**. Con la possibilità, addirittura, che - per **erogare** i servizi sanitari - i soggetti titolari di farmacia possano utilizzare **locali separati** da quelli in cui è ubicata la farmacia.

Una nuova tappa nel percorso delle farmacie che a livello nazionale è partito nel 2009, quando di fatto con il Dlgs 153 fu disegnato il **primo identikit** della farmacia dei servizi a cui seguirono tre decreti ministeriali con l’“elenco” delle prestazioni effettuabili in farmacia: dalle **analisi** (glicemia, colesterolo, emoglobina, urine ecc.) alla **misurazione della pressione** o della capacità polmonare con l’**auto spirometria** fino all’**elettrocardiogramma** in tele-cardiologia.

Oggi, il Presidente di Afas, **Francesco Diotallevi**, rivendica con orgoglio una visione che rende le farmacie pubbliche di Perugia una vera eccellenza in campo sanitario: “Afas da oltre due anni ha iniziato degli esperimenti riguardanti dei servizi all’interno della farmacia prendendo accordi con aziende e start up innovative del territorio italiano che hanno creato degli strumenti altamente user-friendly sia per chi li deve usare sia per chi



è l’oggetto dell’esame. Afas sempre di più vuole perseguire questa strada perché è convinta che la farmacia dei servizi sarà il futuro. La farmacia non sarà un contenitore di prodotti commerciali da vendere ma sarà sempre di più una cosiddetta piccola clinica che farà da trait d’union fra quelle che sono le necessità di primo soccorso le necessità che si possono espletare fuori dall’ospedale e appunto i presidi sanitari veri e propri. Sulla scorta di queste innovazioni inizierà anche un’attività importante di formazione per i nostri farmacisti proprio perché la figura del farmacista è una figura che va preparata davanti a quelli che sono gli espletamenti dei nuovi servizi. E Afas investirà le proprie risorse su questi aspetti formativi portando ad avere dipendenti molto formati e skillati sulle attività che si dovranno svolgere in farmacia. Inoltre, Afas prepara anche a uno sviluppo territoriale con nuovi presidi farmaceutici e nuove attività per allargare sempre di più le dinamiche di servizi che vuole offrire ai cittadini e il presidio sul territorio”.

**I CENTRI FITNESS
N°1 IN EUROPA**



**ISCR
OF**

McFIT PERUGIA | Piazza del Bacio | 06124 Perugia



McFIT

**IVITI
RA**



VISITA IL SITO MCFIT.COM

I BENEFICI DEL COMPOSTAGGIO DOMESTICO:



**GESENU ORGANIZZA
CORSI GRATUITI**

Il compostaggio domestico costituisce una buona pratica per la gestione dei rifiuti di casa finalizzata alla loro massima riduzione ed al miglior recupero. Ciò consiste nel differenziare i rifiuti organici di casa e del proprio giardino e nell'attivare la loro trasformazione in compost, mediante la compostiera. In tal modo possiamo replicare un processo che accade in natura per il quale le sostanze organiche, una volta terminata la loro vita, vengono decomposte dai microrganismi presenti nel terreno che le restituiscono al ciclo naturale sotto forma di humus. Tutti noi possiamo quindi fare del compostaggio domestico riciclando i nostri rifiuti verdi



ed organici. Sarà sufficiente avere a disposizione un giardino, orto o terreno che sia, ed utilizzare un apposito contenitore chiamato composter.

Gesenu, da diversi anni, organizza un'attività formativa propriamente rivolta al compostaggio domestico.

La promozione del compostaggio domestico nasce come idea virtuosa con lo scopo di rendere i cittadini più consapevoli sulle importanti tematiche della riduzione dei rifiuti in ingresso agli impianti di trattamento dei rifiuti organici e della

riduzione dell'impatto ambientale della raccolta dei rifiuti. Chi infatti ha la possibilità di prendere un composter in comodato d'uso gratuito può concretamente di realizzare un'efficace riduzione dei rifiuti, con evidenti benefici ambientali.

Il corso che Gesenu propone in maniera gratuita ai cittadini dei comuni serviti prevede anche il supporto di un esperto accreditato in materia di compostaggio.

Il compostaggio viene effettuato attraverso il composter: un contenitore in plastica dotato di



un'apertura superiore per l'inserimento dei rifiuti organici e di una apertura inferiore per prelevare il compost maturo. L'utilizzo di una compostiera in plastica, se effettuato in maniera corretta, risulta essere il modo migliore per realizzare il compostaggio domestico, anche in zone in cui la densità abitativa è relativamente elevata perché non genera infatti impatti sull'ambiente né produce cattivi odori, oltre che essere di facile utilizzo. Ciò che si ottiene è appunto il "compost" ovvero un fertilizzante ottenuto dalla stabilizzazione aerobica del rifiuto organico, che migliora la fertilità del suolo fornendo nutrienti preziosi alle colture.



L'ENIGMA DEL MAESTRO DI SAN FRANCESCO

UN ARTISTA MISTERIOSO FRA GIUNTA
PISANO E CIMABUE

Testo: Claudia Alfonso Brano: Ma Stasera – Marco Mengoni

Lo stil novo del Duecento umbro: alla Galleria Nazionale dell'Umbria va in scena una nuova straordinaria mostra curata da Andrea De Marchi, Veruska Picchiarelli ed Emanuele Zappasodi.

“L'enigma del Maestro di San Francesco. *Lo stil novo* del Duecento umbro”, visitabile dal 10 marzo fino al 9 giugno prossimo, è la nuova straordinaria mostra della Galleria Nazionale dell'Umbria.

Il suo nome è **perduto**, ma le sue opere dimostrano che fu un **pittore straordinario**, capace di contribuire alla diffusione dell'iconografia del Poverello di Assisi. Al misterioso **Maestro di San Francesco** Perugia dedica una mostra straordinaria di dipinti del **Duecento**. E così nello stesso blu che ricopre le volte della **Basilica inferiore di Assisi**, si va sulle orme di un enigma mai svelato: l'identità di un artista ignoto, autore, fra l'altro, delle prime pitture murali a narrare la **vita** di san Francesco. La **Galleria Nazionale dell'Umbria** espone gran parte delle principali opere mobili del Maestro di San Francesco, mettendole in relazione tra loro e con lo scenario dell'arte umbra della seconda metà del XIII secolo.



Il fulcro della mostra è costituito dall'abbina-mento tra la croce del Maestro di San Francesco e il dossale d'altare, entrambi provenienti dalla chiesa di San Francesco al Prato di Perugia. Mentre, per la prima volta, vengono riunite la grande croce e le parti del dossale disperse in vari musei, esponendole in un allestimento che richiama la zona absidale della chiesa per cui le opere furono concepite.

Si tratta di una mostra potente ed evocativa che oltre a portare con sé un racconto e un mistero, fa luce su uno spaccato d'arte del Duecento davvero ragguardevole, che, come ha osservato il curatore Andrea de Marchi, si pone tra **Giunta Pisano** e **Cimabue**.



L'esposizione si inerisce nelle **celebrazioni** per gli **800 anni** dall'impressione delle stigmate a San Francesco ed è curata da **Andrea De Marchi, Veruska Picchiarelli ed Emanuele Zappasodi**, e presenta, per la prima volta riuniti, **sessanta capolavori** provenienti anche dalle più prestigiose istituzioni museali al mondo, dal **Louvre** di Parigi alla **National Gallery** di Londra, dal **Metropolitan Museum** di New York alla **National Gallery** di Washington.

Dalla Galleria Nazionale dell'Umbria, che conserva il principale nucleo delle opere su tavola del Maestro di San Francesco, il percorso si estende idealmente al ciclo con **Storie del Cristo e storie di san Francesco** eseguito dal

pittore nella chiesa inferiore della Basilica di Assisi, ricostruito all'interno del percorso di mostra in una sala immersiva, anche in virtù dell'accordo di valorizzazione che lega il **Sacro Convento** al museo perugino.

L'enigma del Maestro di San Francesco.
Lo stil novo del Duecento umbro
Perugia, Galleria Nazionale dell'Umbria
(corso Pietro Vannucci, 19)
10 marzo - 9 giugno 2024
Orari: martedì – domenica 8.30 – 19.30
(ultimo accesso 18.30)
Biglietti: intero € 10 ridotto € 2
www.gallerianazionaledellumbria.it

A BASTIA, IMMERSA NEL VERDE

LA FAVORITA DIVENTA WINE AND FOOD RESORT

Un laboratorio di Gastro mixology a
impatto Zero e una struttura ricettiva di
alto livello per scoprire l'enogastronomia
da un punto di vista nuovo



Già punto di riferimento per i buongustai e gli amanti della tradizione culinaria emiliana, oggi L'**Hosteria La Favorita** di Bastia Umbra, si pone anche come laboratorio sperimentale della Gastro **mixology**, la nuova tendenza che fonde la cucina all'arte della Mixology. Un lavoro attento e raffinato che ha catturato l'attenzione del pubblico e della stampa di set-

tore, curiosa di scoprire gli interessanti cocktails messi a punto dal bartender **Alex Balestrieri**, con il pairing della cucina a cura dello chef **Umberto Bava**. Non a caso, ai recenti AWARDS della ristorazione promossi dalla testata enogastronomica **Il Forchettiere**, la Favorita è entrata nella rosa dei finalisti, confermandosi un punto di riferimento per la ristorazione in Umbria.

Cucina emiliana di altissimo livello, con materie prime ultra selezionate e lavorazioni artigianali dei grandi capisaldi come la giardiniera e la sfoglia tirata a mano, o il Turtlein e il Less (il bollito con 5 tagli), si intrecciano in maniera divertente ed intrigante ai cocktail proposti in abbinamento, tutti evocativi delle più famose ricette emiliane. Tra gli abbinamenti più riusciti il "Lambrusco Sour" servito con un grande classico: tigelle e gnocco fritto, accompagnate da una selezione di **salumi di Mora Romagnola**, prosciutto nero di Parma, coppa piacentina, salame budello gentile, mortadella presidio Slow Food, Giardiniera croccante fatta in casa e **Parmigiano Reggiano**, il Pesto di lardo fatto in casa aromatizzato al Rosmarino e lo squacquerone DOP di San Petignano. Non mancano poi i drink ispirati alla celebre torta Barozzi da accompagnare alla zuppa inglese preparata come una volta.

Ma cos'è la Gastro mixology?

Da una parte la tradizione più autentica, quella della "**Rezdora**", la reggitrice del desco familiare, la massaia-governante-cuoca che amministrava con oculatezza e sapienza le risorse alimentari di casa, dall'altra l'**anima rock emiliana dei cocktails**. Una fusione armonica tra mixology e cucina, dove la parola "recupero" diventa un drink elegante, innovativo e senza preparati artificiali. Tutto proviene dalla cucina, dalla lavorazione circolare dei prodotti, dal recupero di ogni parte della materia prima. Massimizzare le risorse culinarie, zero spreco, abilità e fantasia per far sì che ogni elemento residuo diventi la base di un drink unico.



Tradizione, Passione e Innovazione in un contesto di campagna rilassante e attento ai dettagli.

Il Food & Wine Resort

Una realtà completa e strutturata per il turismo enogastronomico in Umbria. Il Food and Wine Resort La Favorita è un rifugio esclusivo che si focalizza sulla creazione di un'esperienza dedicata alla scoperta delle filiere agroalimentari umbre, per un'immersione completa nella cultura alimentare locale. Una **ristrutturazione** attenta e particolarmente curata di un vecchio casolare in campagna ha dato vita ad alloggi di varie dimensioni (alcuni con SPA e Area Relax Privata in camera), che si integrano armoniosamente con

l'ambiente circostante, riflettendo il patrimonio della regione e offrendo viste sui paesaggi naturali. Cuore dell'esperienza del Food and Wine Resort La Favorita, sono una varietà di attività che arricchiscono l'esperienza degli ospiti. Queste possono includere tour guidati di vigneti e cantine, corsi di cucina con chef esperti, seminari sul vino, attività di mixology, esperienze con birre e gin artigianali e molto altro. Esperienze di benessere che integrano i prodotti locali, come trattamenti spa a base di vino olio d'oliva, completano l'offerta enoturistica de La Favorita.

Le iniziative sostenibili de La Favorita Food & Wine Resort

La struttura adotta una serie di pratiche eco-sostenibili al fine di ridurre il suo impatto ambientale. Nella sala colazioni, al bar e nelle camere, è stato eliminato l'uso di bottiglie di plastica, promuovendo così un ambiente plastic-free. Nel processo di selezione dei fornitori, viene data preferenza a coloro che adottano pratiche di produzione legate alla stagionalità, rispettando il territorio e la natura. Per evitare sprechi, tutti i rubinetti nel Resort sono dotati di riduttori di flusso, considerando l'acqua come una risorsa vitale.



**FAVORITA OSTERIA
EMILIANA**

**Via Costa, 18/20
Bastia
T. 075 8002832
IG osteria_favorita**

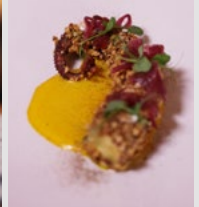
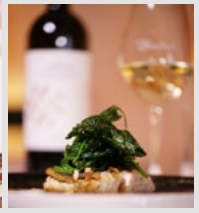
CAFFETTERIA

il **Bistrot.**

FOOD & DRINKS

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

PIAZZA MATTEORTTI, 32 PERUGIA - ILBISTROTPERUGIA.IT



A SAN MARCO UN LUOGO SPECIALE

PIADIDEA PIZZA E PIADINA, UN'ISTITUZIONE NEL SEGNO DEL GUSTO

Da 22 anni un punto di riferimento per gli amanti della pizza. Qualità e cortesia alla base del successo.

Amore per la pizza, un sentimento che va oltre il semplice gusto. Un sentimento che contraddistingue questa attività da 22 anni. È questo lo spirito alla base del lavoro quotidiano della Pizzeria Piadidea, locale entrato ormai nel cuore della città. Situata a San Marco, la pizzeria incarna la grande tradizione della pizza con le sue declinazioni: pizza al taglio e da asporto. Con i tavoli che permettono anche di mangiare sul posto. Un altro punto di forza di questo locale è rappresentato dalla qualità della materia prima scelta con cura da fornitori selezionati.

PIZZERIA PIADIDEA
Strada Perugia S. Marco, 81F
Perugia
T. 075 46738
FB Pizzeria Piadidea
IG: pizzeria_piadidea



Entrando da Piadidea l'occhio è subito rapito dal grande bancone, ricco di pizze al taglio, e dai diversi manicaretti che ogni giorno allietano il palato dei numerosi clienti. Si va dalle classiche pizze, al piatto, alla pala o al taglio, fino alle gustose piadine e tanto altro. Il profumo di pizza appena sfornata avvolge i sensi, anticipando una piacevole esperienza del gusto.

Il menù della Pizzeria Piadidea è vario e generoso. Le pizze sono il fiore all'occhiello del locale, preparate con ingredienti freschi e di alta qualità. Si va dalla classica margherita fino alle pizze gourmet, per arrivare a quelle personalizzate con gli elementi selezionato dal cliente. Ma non è soltanto la pizza a farla da padrona da Piadidea. Il locale offre anche una vasta selezione di piadine farcite, perfette per un pranzo veloce o uno spuntino sfizioso.

La lievitazione e la panificazione sono altri punti di forza della pizzeria che offre anche opzioni per vegetariani e persone con intolleranze alimentari. Ognuno avrà la possibilità di scegliere tra diverse soluzioni come l'utilizzo di farine integrali, senza glutine e persino prodotti senza lattosio. E per chi desidera accompagnare la propria pizza o piadina con una birra artigianale, la carta offre una selezione accurata di birre di qualità. Una parola la merita infine il personale della Pizzeria: cortese, attento e sempre pronto a soddisfare le esigenze dei clienti. Il tutto grazie a un servizio sempre rapido ed efficiente, garantendo una piacevole esperienza culinaria anche per il servizio d'asporto.

Piadidea è un locale per tutte le età, aperto ogni giorno dalle 10 alle 22 dotato do un comodo parcheggio proprio di fronte al locale.





SUSHI, RISTORANTE, BRACERIA, PIZZERIA

scopri

Assenzio privé

*Riservati il privé
per le cene aziendali
o per festeggiare
con i tuoi amici*

Via Navello, 26 - Spello (PG)

☎ 348 8634496

📱📷 cesareaspello.it

A smiling male chef with a beard and goatee, wearing a white chef's hat and a white short-sleeved chef's jacket. He is holding a light green plate with five pieces of sushi: two salmon nigiri, two salmon maki, and one tuna maki. The plate is garnished with a green leaf and a small orange and green garnish. The background is a stone wall with a dark archway.

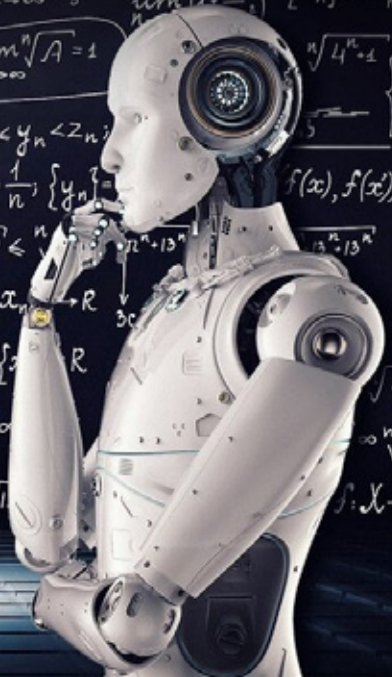
SUSHI
time!

CORSO ONLINE

INTELLIGENZA ARTIFICIALE 10 ORE

ESPLORA L'IA CON NOI: DAI FONDAMENTI
ALLE APPLICAZIONI AVANZATE!

Che tu sia semplicemente curioso o un'azienda desiderosa di innovare, unisciti a noi e preparati ad affrontare il futuro digitale con abilità e competenza.





SCOPRI IL FUTURO CON IL NOSTRO CORSO SULL'IA:
TRASFORMA LA TUA MENTE, RIVOLUZIONA IL TUO MONDO

ACQUISTA O REGALA A CHI
VUOI IL NOSTRO CORSO

10 ORE / ONLINE

PROMOZIONE VALIDA FINO AL 15/05/2024
A SOLI

~~€ 390,00~~

€ 290,00

LEVITA GROUP / STR. MARSCIANESE 239, 06132, PERUGIA
075 900 2020 / 335 549 9424 / INFO@LEVITAGROUP.COM

PERUGIA PRATICHE

Agenzia Pratiche Auto

Passaggi di proprietà

Pagamento bolli

Rinnovo patente

Targhe per ciclomotori



SEDE DI SAN SISTO (PERUGIA)
Via G. Dottori, 90 (accanto a AD Motor)
 Tel. 075 5453060
agenziaperugia@perugiapratiche.it



SEDE DI PONTE FELCINO (Perugia)
Via L.Mastrodicasa, 168
Tel. 075.5919336 - 075.5918534
perugiapratiche@perugiapratiche.it

Aperta dal lunedì al venerdì 9-13 • 15-19 | Sabato 9-13

www.perugiapratiche.com

POST

IT



30 Marzo

FAR AWAY

L'attore Filippo Timi con il musicista jazz Emanuele Cisi

Un progetto che nasce da una profonda riflessione sul momento storico che stiamo vivendo, con protagonista la lontananza: quella fisica, all'interno delle relazioni umane, dell'isolamento spirituale, della fuga verso la libertà. Perfetto dunque, l'incontro e la sinergia artistica e umana tra Filippo Timi e Emanuele Cisi, che ha dato vita a racconti poetici scritti e recitati da Timi sulle musiche firmate da Cisi.

Auditorium San Francesco al Prato - Perugia

POST IT POST IT POST IT

3 e 4 Aprile

AMANTI

Il primo lavoro teatrale di Ivan Cotroneo

Il debutto teatrale di Ivan Cotroneo, celebre autore di serie televisive di grande successo, avviene con questo spettacolo a Perugia. L'autore continua a dare spazio al confronto tra il maschile e il femminile, alla rottura degli stereotipi di genere, nel tentativo di raccontare l'evoluzione della società attraverso le relazioni amorose.

Teatro Secci - Terni





17 e 18 Aprile

SCUSA SONO IN RIUNIONE... TI POSSO RI-CHIAMARE? Con Vanessa Incontrada

Pignotta dipinge il ritratto della sua generazione, quella dei quarantenni di oggi, abbastanza cresciuta da poter vivere inseguendo il successo e la carriera ma non abbastanza adulta da poter smettere di ridere ed ironizzare su se stessa. Questo spettacolo è un'attuale e acutissima commedia degli equivoci che, con ironia, ci invita a riflettere sull'ossessione della visibilità e sulla brama di successo che caratterizzano i nostri tempi. Una commedia geniale, travolgente assolutamente da non perdere!

Teatro Lyrick - Santa Maria degli Angeli

POST IT POST IT POST IT

28 Aprile

VENERE NEMICA

Con Drusilla Foer

Venere, la dea immortale, quindi tutt'ora esistente, vive lontano dall'Olimpo e dai suoi odiati parenti. Dopo aver girovagato per secoli, abita attualmente a Parigi fra i mortali. Non essendo gli Dei più creduti, la dea della bellezza e dell'amore finalmente può permettersi di vivere nell'imperfezione dell'umano esistere.



Teatro Nuovo Gian Carlo Menotti - Spoleto



Fino al 5 Maggio 2024

RINASCIMENTO IN BOTTEGA

Perugino tra i grandi della storia

La mostra sceglie di proporre ai visitatori una lettura inedita della vicenda peruginesca, incentrando la riflessione sul tema della “bottega dell’artista”, che si inizia a delineare in epoca medievale.

Il percorso espositivo ripercorre la maniera in cui i pittori ottocenteschi, in pieno periodo romantico, rivisitarono l’opera dei grandi maestri rinascimentali, ricostruendo una storia per immagini che evidenzia non solo le capacità tecniche ma anche le loro umane debolezze.

Palazzo della Penna - Perugia

POST IT POST IT POST IT

Fino al 9 Giugno 2024

L'ENIGMA DEL MAESTRO DI SAN FRANCESCO

Lo stil novo del Duecento umbro

Un'altra prestigiosa iniziativa che farà scoprire al grande pubblico, la figura del Maestro di San Francesco, uno degli artisti più importanti del Duecento, dopo Giunta Pisano e prima di Cimabue. 60 capolavori provenienti anche dalle più prestigiose istituzioni museali al mondo, dal Louvre di Parigi alla National Gallery di Londra, dal Metropolitan Museum di New York alla National Gallery di Washington.

Galleria Nazionale dell'Umbria - Perugia





Fino al 7 Aprile

AMARSI

L'amore nell'arte da Tiziano a Banksy

La mostra, un omaggio a San Valentino, protettore degli innamorati e patrono di Terni, propone un affascinante percorso attraverso le diverse rappresentazioni artistiche di questo sentimento universale. Circa 40 opere, tra dipinti, sculture e ceramiche, racconteranno la metamorfosi dell'Amore, dalle rappresentazioni mitologiche dell'Antichità alla sua espressione nel Barocco, nell'Ottocento e fino alle sfide e ambiguità del Novecento.

Palazzo Montani Leoni - Terni

POST IT POST IT POST IT

Fino al 15 Maggio

#ENDGENDERSTEREOTYPES

La mostra fotografica all'UniStraPG

In mostra foto realizzate dagli studenti e dalle studentesse dell'Università per Stranieri di Perugia in occasione del concorso fotografico #EndGenderStereotypes con la finalità di produrre immagini dirette a smontare e decostruire gli stereotipi di genere. Un tema importante affrontato con un mezzo potentissimo: la fotografia.

Università per Stranieri di Perugia





BOCCONE

Perugia

Il gusto elegante delle monoporzioni. Locale intimo e dall'atmosfera soft, il ristorante Boccone a Perugia si distingue per la sua offerta innovativa. Il cuore del suo menù è infatti rappresentato dai "bocconi", monoporzioni realizzati con prelibate materie prime. Per garantire un'esperienza culinaria completa la proposta del locale si estende anche ad alcuni piatti più tradizionali. Ciò che rende speciale il Boccone è l'attenzione ai dettagli: dalla scelta dei vini e dei digestivi esposti vicino ai tavoli, perfettamente abbinati ai piatti.

Viale S. Sisto, 90, Perugia PG

T. 331 800 8897

IG: @boccone.perugia / FB: @boccone.perugia

POST IT POST IT POST IT

DELICATO

Contigliano

Fine dining a misura d'uomo tra natura, stagionalità e famiglia. Il ristorante "Delicato" è un'autentica gemma culinaria, al confine fra Umbria e Lazio, che fonde la passione di una giovane chef, Carlotta Delicato, per la tradizione familiare e l'uso di ingredienti stagionali, con un tocco di influenze latine. Ne nasce un menu coinvolgente e ricco di sapori unici, in un ambiente accogliente e raffinato. Un luogo che incanta i commensali con piatti sinceri e ingredienti locali di alta qualità, che gli sono valsi anche l'ingresso nella prestigiosa Guida Michelin.

Via Umberto I, 2, 02043 Contigliano RI
T. 0746249202 / IG: @ristorantedelicato





MACAONE

Perugia

Gusto e tradizione nel cuore di Perugia.

Il Macaone, in via dei Priori a Perugia, incarna la fusione perfetta tra modernità e tradizione. La posizione centrale nel cuore della città aggiunge un tocco di fascino a un'esperienza culinaria davvero interessante. Il menù offre una selezione di piatti tipici di cacciagione e pesce di lago, accompagnati da una variegata scelta di vini locali. Ottimo il rapporto qualità-prezzo.

Via dei Priori, 105 / Perugia (PG)

T. 075 3721209

IG: @macaoneristorante

FB: @Macaone ristorante

POST IT POST IT POST IT

LA TAVOLA ROSSA

Sellano

Dal castello alla tavola: il fascino della cucina gourmet. La Tavola Rossa, il nuovo ristorante gourmet guidato dallo chef Vincenzo Guarino, regala un'esperienza davvero speciale nel castello di Postignano. La cucina, un mix tra tradizione umbra e campana, trasmette passione e amore, offrendo degustazioni di alta gastronomia accompagnate da selezioni di vini eccellenti e un servizio impeccabile. Un'autentica rivelazione.

Castello di Postignano / Sellano (PG)

T. 074 3788911 / latavolarossa.it

IG: @la_tavolarossa

FB: La Tavola Rossa di Vincenzo Guarino



SANMAGNO

pasticchiarma.com



Ogni momento
è buono.

pasticceria gelateria artigianale caffetteria
pizzeria ristorante lounge bar

SANMAGNO



patriciochiarmas.com

Ogni momento è buono.

Via Daniele Manin 22 Foligno
www.sanmagnocaffe.it



SKODA

Nuovo Kamiq



Il City SUV

skoda-auto.it     

Skoda Financial: Servizio finanziario in vostra Skoda

Autocentri Giustozzi

PERUGIA - FOLIGNO - TERNI

www.giustozziauto.com

La vettura raffigurata è indicativa della gamma Kamiq e può contenere equipaggiamenti opzionali a pagamento. Consumo di carburante di prova combinato (Min-Max) (l/100 km) 5,7 - 6,0. Emissioni CO2 ciclo di prova combinato (Min-Max) (g/km) 129-137. Dati riferiti a Skoda Kamiq Monte Carlo 1.5 TSI 110kW (150 CV). I valori indicativi relativi al consumo di carburante e alle emissioni di CO2 sono rilevati dal Costruttore in base al metodo di omologazione WLTP (Regolamento UE 2017/1151 e ss.mm.ii.). Eventuali equipaggiamenti aggiuntivi, lo stile di guida e altri fattori non tecnici, possono modificare i predetti valori. Per ulteriori informazioni sui predetti valori, vi invitiamo a rivolgervi ai Concessionari Skoda, dove è disponibile gratuitamente presso ogni concessionaria una guida relativa al risparmio di carburante e alle emissioni di CO2, che riporta i valori inerenti a tutti i nuovi modelli di veicoli.