



L'ARTE DI  
ADATTARSI



*Realizza il tuo sogno*

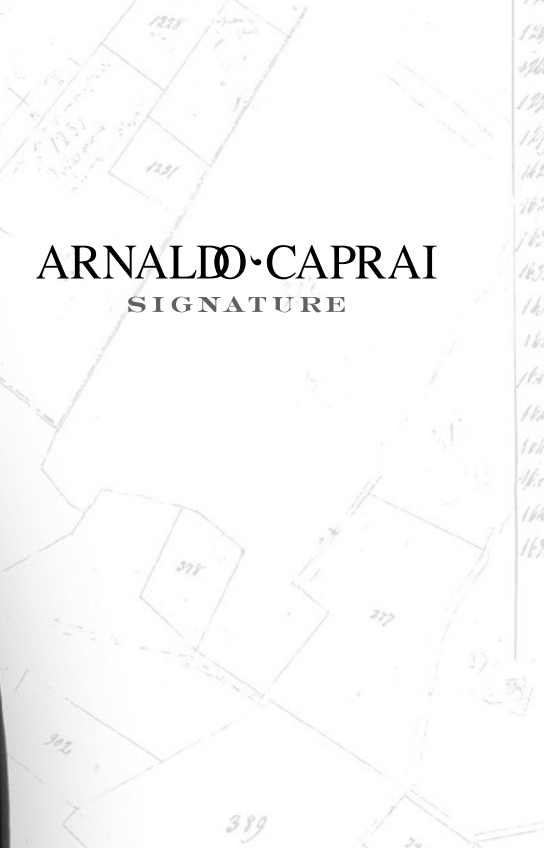


**MASERATI**

**SCEGLI LA TUA MASERATI  
E RIMANDA IL PAGAMENTO AL 2021**

**C.D.P. S.p.A. - Concessionaria De Poi**  
Via Gramsci, 162 - 06073 Ellera di Corciano (PG)  
Tel: +39 075 5178341  
infocdp@gruppodepoi.it  
www.gruppodepoi.it

**Gamma Maserati: Consumo di carburante in ciclo misto min - max (l/100km) 7,2 - 13,5; emissioni di CO2 in ciclo misto min - max (g/km) 189 - 313.**  
I valori indicativi relativi al consumo di carburante e all'emissione di CO2 sono rilevati dal costruttore in base alla normativa vigente (Regolamento UE 2017/1151) e aggiornati alla data del 01/2020.  
I valori più aggiornati saranno disponibili presso le Concessionarie Maserati in quanto gli stessi sono indicati a fini comparativi e potrebbero non riflettere i valori effettivi.



ARNALDO-CAPRAI  
SIGNATURE

  
arnaldocaprai.it

# MARZIOLI

G I O I E L L I

FOLIGNO  
PARCO COMMERCIALE SAN MAGNO  
VIA DANIELE MANIN, 22

SPELLO  
VIA CENTRALE UMBRA, 48



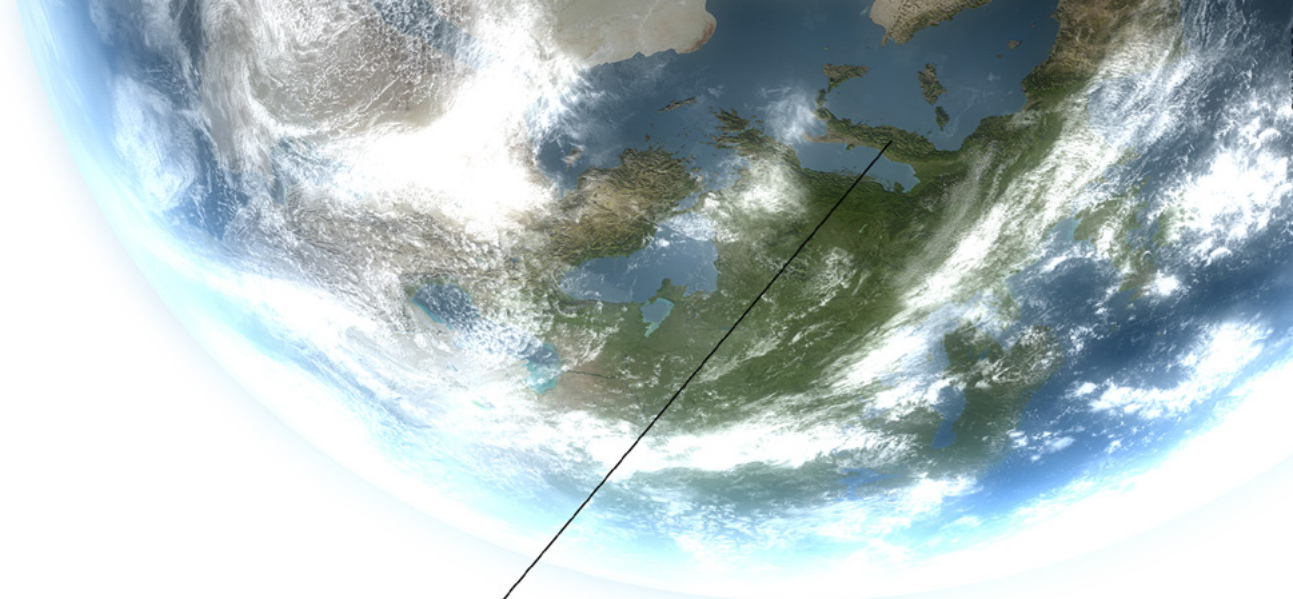
*Recarlo*

Il lato fresco dell'Amore



# Of

Occhiali  
VERSUS  
CLIMATE  
CHANGE!



VOI SIETE QUI.

# GAMMA TOYOTA HYBRID RIVOLUZIONE INARRESTABILE



TOYOTA

ALWAYS A  
BETTER WAY

Arriva la quarta generazione della tecnologia Toyota Full Hybrid Electric: ancora più potente, ancora più piacevole da guidare, grazie ai nuovi motori Hybrid Dynamic Force®. Scopri la miglior esperienza ibrida di sempre.

PER TE **HYBRID BONUS** FINO A € 6.000  
QUALUNQUE SIA IL TUO USATO.



**Toy Motor**

Moving generation

**Perugia**

Via Corcianese 30  
075 5270611

**Arezzo**

Via G.B. Vico 3  
0575 98951

**Foligno**

Viale Roma 38  
0742 342907

**Montevarchi**

Via di Terranuova snc  
0559 105221

**C. di Castello**

Viale Romagna 38  
075 8511228

Offerta Hybrid Bonus valida fino al 30/06/2020 in caso di permuta o rottamazione di un autoveicolo posseduto da almeno 5 mesi presso i concessionari che aderiscono all'iniziativa. Promozione valida solo in caso di prenotazione online dell'offerta effettuata fino al 30/06/2020 e contratto sottoscritto entro il 30/06/2020. Solo per vetture disponibili in stock. Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Immagini vetture indicative. Valori massimi NEDC correlati (per emissioni CO<sub>2</sub> e WLTP (per consumi) ed emissioni NOx) riferiti alle gamme dei seguenti modelli:  
Corolla Hybrid: consumo combinato 17,9 km/l, emissioni CO<sub>2</sub> 89 g/km, emissioni NOx 0,004 g/km, -93% rispetto ai livelli di emissione di NOx previsti dalla normativa Euro 6;  
C-HR Hybrid: consumo combinato 17,7 km/l, emissioni CO<sub>2</sub> 97 g/km, emissioni NOx 0,0049 g/km, -91,8% rispetto ai livelli di emissione di NOx previsti dalla normativa Euro 6;  
RAV4 Hybrid: consumo combinato 17,2 km/l, emissioni CO<sub>2</sub> 105 g/km, emissioni NOx 0,003 g/km, -95% rispetto ai livelli di emissione di NOx previsti dalla normativa Euro 6.  
(NEDC - New European Driving Cycle correlati e WLTP - Worldwide harmonized Light vehicles Test Procedure ai sensi del Regolamento UE 2017/1151). Maggiori informazioni su toyota.it

## L'editoriale

@matteograndi

**U**mbria bella e sicura. È questo lo slogan che scandirà il rilancio del territorio **post-emergenza**, che racconta di una terra che, per una serie di motivi, **ambientali**, in parte fortuiti e in parte indotti da una **gestione** puntuale della Fase 1, anche grazie a una **proficua collaborazione** fra **Regione** e **Università**, ha attraversato la tempesta senza mai piombare nell'abisso di numeri ingestibili.

A **rovinare** la festa del rilancio e soprattutto **l'immagine** di regione sicura ci ha però pensato a metà maggio il **Ministro Speranza** che con le sue **tabelle** (partorite da Ministero e ISS) sul **tasso di contagiosità** (Rt) ha piazzato l'Umbria fra le uniche 3 regioni italiane **"sotto osservazione"** insieme a **Lombardia** e **Molise**. Avete capito bene: l'Umbria come la Lombardia. Questo perché? Perché a inizio maggio **7 nuovi casi (S-E-T-T-E!!)** su un trend **prossimo allo zero** da settimane hanno fatto impennare i cal-

coli di quelle tabelle. Insomma un **dato decontestualizzato** che - dato in pasto all'opinione pubblica senza spiegazioni - può generare un **danno d'immagine** indescrivibile per il territorio.

Gli errori ci possono stare? **Assolutamente no**, considerando che il **Comitato di Supporto Tecnico Scientifico Università-Regione** aveva già segnalato a fine aprile al Ministero il **rischio di bug e paradossi** e aveva caldamente consigliato l'inserimento di un correttivo proprio per evitare che regioni piccole e virtuose venissero bollate come regioni a rischio per un aumento di due casi (cosa che nel caso dell'Umbria corrisponderebbe rispetto al trend paradossalmente a un aumento del **200%** facendo così scattare l'allarme legato al fattore Rt).

Ma dal Ministero **non** hanno raccolto l'invito; ed ecco la **frittata**. La regione più

**Bar e ristoranti che non sanno come riaprire.**

**Inail e sindacati che vorrebbero il penale per i datori di lavoro in caso di contagio dei dipendenti.**

**Annunci che non diventano decreti. Il vero problema non è stato entrare in quarantena. Sarà uscirne.**

**"sana"** d'Italia messa sullo stesso gradino della **Lombardia**. Per un territorio che sta cercando di risollevarsi dopo i danni generati dalla comunicazione **post-terremoto** è uno schiaffo in faccia al buonsenso non tollerabile. Anche perché quelle tabelle influiranno non solo sulla nostra immagine ma potranno anche determinare i **meccanismi di apertura o chiusura** dei confini.

E allora facciamo sentire la nostra **voce** e guardiamo avanti con la **forza** e l'**ottimismo** di chi sa di vivere in una regione che, fino a oggi, è risultata sicura. Siamo stati **più forti del terremoto**, stiamo tenendo testa come nessuno in Italia al **Coronavirus** e saremo ancora una volta più forti di una **comunicazione deviata e fuorviante**. L'Umbria è bella sicura, ma **anche gli umbri nel loro piccolo s'incazzano**. Quindi, per cortesia, non fatecele girare.

## PM 128 • contents



32

*Il racconto  
dell'emergenza dal  
Covid Hospital  
di Pantalla*



43

*Ne usciremo  
migliori*



64

*Massimiliano  
Gatti: l'uomo che  
sussurrava  
ai bisonti*



76

*L'analfabetismo  
fotografico  
di Zouhair  
Bellahmar*



96

*I Melancholia*



108

*L'edicola del  
futuro*

**PM • Piacere Magazine**  
Anno 16 n°128  
Marzo - Aprile - Maggio 2020

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

**Direttore Responsabile**  
Matteo Grandi

**Editore**  
Big Projects  
SEDE OPERATIVA:  
PM FACTORY  
Via L. Bonazzi, 11 - Perugia  
Tel/Fax 075 6975877  
piacere@piacere magazine.it

**Stampa**  
Arti Grafiche Paciotti  
Strada delle Fratte, 2 - Perugia  
T. 075 5279902  
www.artigrafichepaciotti.it

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

**11 •** L'editoriale  
**17 •** La Linea d'ombra  
**19 •** Fast Good  
**50 •** Smart & Tech

**58 •** Francesco Gatti  
**72 •** Beverly Pepper  
**113 •** The Good Doctors  
**122 •** Ristorazione: si riparte così

# NON VI DIAMO LE SPALLE. STIAMO GIÀ GUARDANDO AVANTI.

- Spazi ampi e confortevoli.
- Distanze interpersonali sempre garantite.
- Pannelli divisorii.
- Appuntamenti su prenotazione.
- Sanificazione delle postazioni e sterilizzazione delle attrezzature.
- Dal lunedì al sabato.
- Orario prolungato 8-20.

**NE USCIREMO  
PIÙ BELLI.**

**Vi aspettiamo**



Via Gigliarelli, 71 • (Case Bruciate) Perugia • T. 075 5007346 • [www.tostitotalbeauty.com](http://www.tostitotalbeauty.com)  
f@Tostitotalbeauty • i@tosti\_total\_beauty

**LE INSENSATE RICHIESTE  
DI INAIL E SINDACATI**  
Inail e sindacati vorrebbero  
responsabilità penale per il  
datore di lavoro se un dipen-  
dente contrae il Coronavirus  
al lavoro. Una risposta irricevibile perché il virus  
già ovunque e sarebbe impossibile determinare  
dove è avvenuto il contagio. È molto pericolosa  
per la tenuta economica del Paese. La soluzione è  
un'altra: controlli a tappeto e multe alle attività che  
non rispettano i protocolli.



**down**

**UN 2020  
SENZA UMBRIA JAZZ**  
Fra i tanti danni collaterali del  
Coronavirus ce n'è uno che  
agli umbri fa particolarmente  
male: lo siltamento di Umbria  
Jazz al 2021. In oltre 40 anni la manifestazione più  
amata della città non aveva mai saltato un giro.  
Questa sarà un'estate senza musica jazz, vera cifra  
identitaria di Perugia. Impossibile nascondere la  
malinconia.



**ADDIO  
PIETRO CROCCHIONI**  
Fotografo, fotoreporter e artista  
di razza. Pietro Crocchioni ha  
lasciato a Perugia un'impronta  
indelebile. Amato e apprezzato  
è stato per anni un punto di riferimento dell'in-  
formazione umbra; è stato i nostri occhi sulla vita  
di Perugia. Mancherà molto Pietro. Ai figli Gian  
Matteo e Tommaso vanno le condoglianze della  
nostra redazione.



**up**



## IL MEDICI E IL PERSONALE IN PRIMA LINEA

Medici e infermieri sono i nuovi eroi di questa fase storica. Ma, al di là della retorica sull'eroismo, a loro va un pensiero e un riconoscimento profondo. Perché insieme a farmacisti, operatori sanitari, addetti ai supermercati, essere stati in prima linea, in questo momento, significa esporsi al contagio per non venire meno al proprio fondamentale ruolo.



## IL MODELLO UMBRIA

Saremo stati fortunati, questo è probabile. Magari il nostro atavico isolamento può avere aiutato. Ma l'Umbria nella risposta e nel contenimento della pandemia si è dimostrata terra sicura in cui la Sanità ha saputo rispondere con prontezza: vedi i 2 ospedali Covid attivati in brevissimo tempo. Ora si punta ai 3000 tamponi al giorno. Giusto così: la capacità diagnostica in questa fase farà la differenza.



## LA BIBLIOTECA SANDRO PENNA INCORONATA DA NEWSWEEK

Un bel riconoscimento per Perugia e per l'Umbria arriva dalla rivista americana NewsWeek che incorona la biblioteca comunale Sandro Penna di San Sisto come una delle biblioteche più innovative del mondo. Per l'esattezza al quarto posto della classifica. "Nuvola Rosa" premiata per la sua capacità di mettere in rapporto la bellezza della lettura con le caratteristiche architettoniche della biblioteca.



# NATURA MIX ADVANCED

## IL Multinaturale

CHE RIATTIVA IL TUO POTENZIALE



per bambini  
e adulti

specifico  
per adulti

per adulti  
e ragazzi

L'organismo umano ha il potenziale per far fronte all'affaticamento dato dai periodi di intensa attività. Come riattivarlo? **Con il Multinaturale! Natura Mix® Advanced**, con centinaia di sostanze naturali che parlano lo stesso linguaggio dell'organismo, aiuta il fisiologico funzionamento di mente e corpo.

100%  
naturale

senza  
glutine  
gluten  
free

INTEGRATORI ALIMENTARI

IN FARMACIA, PARAFARMACIA ED ERBORISTERIA

Aboca S.p.A. Società Agricola Sansepolcro (AR)

www.aboca.com

Aboca  
Innovazione per la salute

# LA LINEA D'OMBRA

di Claudia Alfonso // [@claelly](#)

## → quel sorriso immutato



Questi mesi sono stati degni dei migliori film **distopici** in circolazione. **Contagion**, il film di Steven Soderbergh del 2011, aveva previsto quasi tutto. Quello che non ha raccontato, però, è il risvolto drammatico di un sistema economico in ginocchio, la disperazione di persone senza stipendio, la tristezza di famiglie separate dal **lock-down**. Ma in questa situazione di enorme difficoltà che ci ha obbligato a negare gli abbracci, c'è stato qualcuno che ha gioito, ha gioito come non mai guardando negli occhi una figlia appena liberata dopo un **rapimento** durato 18 mesi. **Silvia Romano**, cooperante milanese andata in Kenya per aiutare i più deboli, era finita nelle mani dei terroristi di al-Shabaab, rimanendoci per più di un anno e mezzo. Dalle indiscrezioni, non confermate dalle autorità governative, la sua liberazione sarebbe avvenuta dopo il pagamento di un riscatto di 4 milioni di euro. Silvia è tornata in Italia il giorno della festa della mamma e c'è stato davvero da festeggiare per quella madre che l'ha attesa

per mesi pregando che fosse viva. Atterrata a Ciampino, Silvia è apparsa in forma, sorriso immutato, identico a quello delle foto che circolavano ai tempi del suo rapimento, stessi occhi, ma **diversi abiti**. Silvia indossava i tipici vestiti delle donne islamiche e l'attenzione dell'opinione pubblica si è focalizzata solo su quello. Commenti, articoli, post sui social network, molti dei quali ricchi di parole spregevoli nei confronti di una ragazza che chissà cosa ha vissuto. Silvia è diventata facile bersaglio perché è andata via da italiana ma è tornata da italiana-islamica. Non mi interessa entrare nelle scelte religiose di una donna che ha deciso di sposare una nuova fede. Ma vorrei sottolineare quanto in questo paese tutti giudicano molto spesso senza conoscere. Giudicano senza sapere. Criticano e a volte insultano con tale faciloneria che mi spaventa. E che dovrebbe spaventare tutti. Morale della favola: neanche una sciagura come il coronavirus ci ha resi migliori.

*"Prima di giudicare la mia vita o il mio carattere, percorri il cammino che ho percorso io. Vivi i miei dolori, i miei dubbi, le mie risate. Vivi gli anni che ho vissuto io e cadi là dove sono caduto io e rialzati come ho fatto io."*  
**(Pirandello)**

La prima cosa che farò?  
Cambiare guardaroba.

## SHOPPING THERAPY



La migliore shopping therapy  
è al Centro Commerciale  
Collestrada! Ti aspettiamo!  
Scopri info e orari su  
[www.collestrada.it](http://www.collestrada.it)

# FAST GOOD

di Jacopo Cossater // [@jacopocossater](https://twitter.com/jacopocossater)

## → la ristorazione tra dubbi (molti) e certezze (poche)



La **distanza** tra un tavolo e l'altro, il numero di persone per metri quadri, i congiunti, l'**autocertificazione**, le **mascherine**. Chi più ne ha più ne metta. In queste ore il Governo sta discutendo gli ultimi dettagli di quello che sarà il decreto che guiderà gran parte delle nostre azioni per le prossime settimane, forse per i prossimi mesi. Per il mondo della ristorazione e in generale per tutto il settore **Ho.re.Ca.** (*Hotellerie, Restaurant and Café*) temi particolarmente urgenti per provare ad accennare una possibile ripresa.

Va bene discutere dei dettagli ed è giusto mettere tutti nelle condizioni di riaprire nel più breve tempo possibile. Non c'è alternativa, va fatto e anzi forse ci si sta muovendo con fin troppo ritardo, specie nella regolamentazione delle modalità. Al tempo stesso, dopo ben 2 mesi di chiusura totale, appare chiaro che le cose non cambieran-

no domani. Neanche dopodomani. Neppure la prossima settimana o il mese che verrà. Le persone, molto semplicemente, non torneranno al ristorante. O meglio: non con la frequenza e con l'entusiasmo che conoscevamo fino a poco tempo fa. Questa è la **stella polare** intorno alla quale iniziare a fare ogni possibile ragionamento. Si può provare a intervenire, a tamponare, a gestire l'immediato ed è giusto provare a farlo. Al tempo stesso bisogna avere ben chiaro che fino a quando il coronavirus sarà tra noi la **socialità** come l'abbiamo sempre conosciuta non sarà la stessa. Niente sarà come prima fino a che avremo paura di uscire e di ammalarci, con la speranza che questa smetta di essere un'ipotesi plausibile nel più breve tempo possibile. Ma appunto, la prospettiva temporale è quella di molti mesi, non di poche settimane. Tanti operatori della filiera saranno costretti a chiudere o a ridimensionarsi: non solo ristoranti ma anche diversi pezzi della filiera. Dai distributori fino ai produttori. Sarà tremendo. Sarà durissima.

O magari no, e l'**estate** spazzerà via tutto come fa il vento con le nubi, **la tempesta finirà** e il sole tornerà a risplendere prima di quanto si pensi. In fondo di **speranze** non è mai morto nessuno.

GRAFOX  
DIGITAL PRINT



A NEW SKIN



WRAPPING AUTOMEZZI | WRAPPING MOBILI | WRAPPING PARETI

www.gxi.it

FD  
FILOSOFIA DIGITALE

Q  
ACADEMY

GIUDOBALDI  
ALLESTIMENTI

WRAP X



Pròto~typo

MEMBER

www.prototypo.group

# COSMICAMENTE

di Sarah Cosmi // [www.sarahcosmi.it](http://www.sarahcosmi.it)

numero verde: 800 586794 • [info@sarahcosmi.it](mailto:info@sarahcosmi.it) • [www.neocoaching.academy](http://www.neocoaching.academy)

## → la paura dell'ignoto

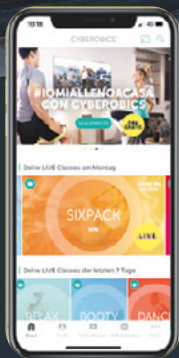


In questo momento storico, stiamo tutti vivendo un periodo epocale, ma complesso, che sta dando inevitabilmente luogo a nuove **problematiche emotive**. Una delle difficoltà più diffuse è senz'altro la **paura dell'ignoto**. Cosa accadrà nel nostro futuro e nel futuro dei nostri figli? Questo tipo di paura è sempre vissuta nella mente umana, ma mai come oggi sta prendendo il sopravvento, questo perché si ha la sensazione netta che tutto **ciò che abbiamo conosciuto fino ad oggi sta per cambiare**; e così è. Tuttavia, se ci pensi attentamente, si tratta solo del modo in cui percepisci la realtà. Di fatto, il futuro è, per sua stessa definizione, ignoto e nessuno è in grado di prevedere cosa accadrà. Persino un veggente, sempre che tu creda che ne esistano, potrebbe prevedere realmente il futuro e questo perché, andando a scomodare la fisica quantistica, **non esiste un solo futuro possibile**, ma sono le nostre scelte a determinare quale ramo di possibilità percorreremo. Quindi **l'ignoto c'è e c'è sempre stato**, anzi, dovrei dire che è l'unica certezza che abbiamo, è il modo in cui tu scegli di percepirlo che determina lo stato d'animo in cui ti senti. Prova a riflettere: se io ti parlassi di un pacco

regalo o di una festa a sorpresa o, ancora, di un magico incontro con una persona importante che ti cambierà la vita, ti sentiresti gioioso o spaventato? Sicuramente gioioso. Eppure, queste ipotesi sono tutte e tre eventi ignoti... per questo si chiamano **belle sorprese**. Ora è logico dedurre che l'ignoto porta con sé **eventi**, situazioni, persone, e come tu li giudichi dipende dal modo in cui tu scegli di vederli. Puoi quindi scegliere di essere eccitato dal fatto che tutte le cose che non funzionavano ora hanno l'**opportunità di cambiare**, che puoi far parte del **più grande cambiamento culturale della storia dell'umanità**, oppure puoi scegliere di restare a guardare in un angolo, spaventato dalle difficoltà. Se ci pensi un momento, tutti gli eventi più belli della tua vita, quelli pieni di emozione, sono arrivati **all'improvviso**, solo che in quel momento gli hai permesso di rivularsi a te per com'erano, senza giudizio. Quando giudichiamo gli eventi come negativi, mettiamo il nostro focus solo sugli aspetti negativi e non diamo loro l'opportunità di mostrarci il lato positivo. Ricordati che ogni moneta ha sempre due facce! E quando giudichi negativamente il tuo possibile **futuro** inizi ad immaginare i peggiori scenari possibili, attivando così un'altra legge universale: la **legge d'attrazione**, che attrarrà però tutto ciò di cui hai paura. Cosa ci sarà nel tuo ignoto dipenderà solo da te, **dalle scelte che farai**, dalle emozioni che sceglierai di provare e dalle immagini che creerai nella tua mente.

**„SIAMO PRONTI PER  
ACCOGLIERTI IN SICUREZZA  
NEI NOSTRI CENTRI FITNESS!“**

VITO SCAVO,  
CEO McFIT ITALIA



CYBEROBICS, LA FITNESS APP  
DI McFIT, È ANCORA DISPONIBILE  
**GRATUITAMENTE** \* PER TUTTI  
GLI ITALIANI.

\* Previa registrazione al sito [cyberobics.com](https://cyberobics.com)

[mcf.it](https://mcf.it)

# SUSTAIN.ABILITY

di **Francesco Asdrubali** //

*Professore ordinario di Fisica Tecnica Ambientale • Università degli Studi Roma Tre*

## → l'ambiente ai tempi del coronavirus



**Ambiente e coronavirus:** un binomio inscindibile.

Da un lato perché è probabile, come delineato nel proficuo bestseller del 2017 **"Spillover"** di **David Quammen**, che sia stato l'uomo a scatenare il coronavirus, con l'impatto delle attività antropiche sull'ambiente.

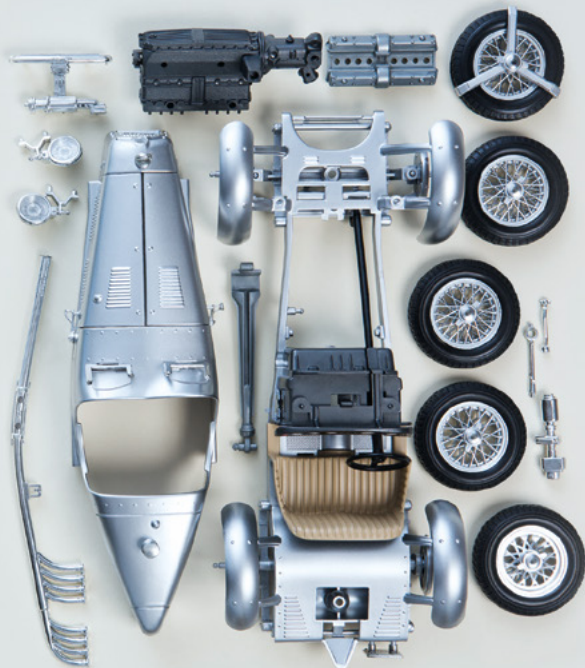
Spesso infatti le **zoonosi**, ovvero le malattie trasmesse dagli animali all'uomo, esattamente come il Covid-19, sono conseguenza di nostri comportamenti errati tra cui il commercio illegale o non controllato di specie selvatiche, la deforestazione e, più in generale, l'impatto dell'uomo sugli ecosistemi naturali.

Dall'altro perché numerosi studi scientifici mostrano che **il virus si sta dimostrando più aggressivo proprio laddove l'inquinamento atmosferico è più presente**. Una ricerca dell'Università di Harvard, condotta dalla professoressa Francesca Dominici e pubblicata sulla prestigiosa rivista *New England Journal of Medicine*, dimostra che un incremento di un microgrammo per metro cubo di polveri sottili aumenta il rischio di morte da coronavirus del 15%.

Altri studi italiani, tra cui uno condotto dalle Università di Siena e Tor Vergata di Roma, indicano che **le polveri sottili danneggiano le mucose del sistema respiratorio e gli alveoli polmonari**, rendendo chi è stato a lungo esposto allo smog più suscetti-

bile al virus. Questo, tra l'altro, spiegherebbe come mai i bambini non siano attaccati dal coronavirus, dato che il loro sistema respiratorio non ha ancora fatto in tempo a essere compromesso dall'inquinamento. Una ricerca condotta da un gruppo di scienziati di cui si è fatto portavoce Gianluigi De Gennaro dell'Università di Bari ha incrociato i dati delle Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale con le curve di contagio disponibili e ha scoperto che nelle zone come la Pianura Padana dove l'atmosfera è molto stabile, non c'è molto vento né dispersione delle sostanze, **le goccioline che emette una persona contagiata parlando o starnutendo si accompagnano alle polveri sottili e perdurano più a lungo nell'aria**.

Questi studi spiegherebbero perché il virus non sia riuscito a sfondare la "linea gotica", come dimostra l'impietoso confronto tra i numeri del contagio e dei decessi al Nord rispetto al Centro-Sud. Anche a livello mondiale, **le aree con maggiore letalità sono aree fortemente antropizzate**, ovviamente anche a causa della densità di attività e popolazione: Londra, Madrid, Parigi, New York. È auspicabile che **la ripartenza sia improntata a un Green New Deal**, un nuovo patto verde che permetta di ridurre la nostra impronta sul pianeta, produrre energia sostenibile, arrestare la perdita degli habitat naturali e delle specie viventi. **L'Umbria esce bene dall'esperienza del coronavirus**, con indici di contagio e di letalità tra i più bassi di tutte le regioni italiane, merito forse della sua qualità ambientale, dei ritmi più slow, del suo essere un po' appartata rispetto alle grandi vie di comunicazione. Facciamo di queste qualità della nostra regione un volano per ripartire!



## FAI VIAGGIARE LE TUE IDEE A UN'ALTRA VELOCITÀ.

Con **BRUNACCI & PARTNERS** trasforma i progetti in successi.



**BRUNACCI  
& PARTNERS**

From good ideas to good business

CONSULENZA IN PROPRIETÀ INDUSTRIALE E INTELLETTUALE

Modena | Milano | Perugia | Bolzano

[www.brunacci.eu](http://www.brunacci.eu)



te labirinto.net

# PAROLE, PAROLE, PAROLE

di **Isabella Zaffarami** //  @IsabellaZaffar

## → smart (?) working



Abbiamo spento e riacceso. Abbiamo fatto il riavvio e il ripristino. Abbiamo staccato il modem, contato 10, riattaccato il modem. Abbiamo lavorato **sulle scale o in bagno**. Abbiamo fatto videochiamate di lavoro girando il sugo e sistemando la biancheria, nel letto e sotto la doccia, mentre informavamo il pane o disinfettavamo la spesa. Qualcuna ha partecipato a uno Zoom meeting mentre **tagliava i capelli** al fidanzato. Qualcuno era in riunione via Google Meet e nel frattempo, con vaschetta e pennellino, si dava da fare per porre rimedio alla **ricrescita** della moglie. Abbiamo faticato così tanto a trovare la **concentrazione** che a metà mattinata di lunedì ci sembrava di essere già alle condizioni di un comune venerdì pomeriggio. Abbiamo raggiunto livelli di **produttività** che nemmeno alle 18.30 del 23 di dicembre o alle 8.45 del 16 di agosto. Abbiamo ricevuto chiamate di lavoro a qualsiasi ora del giorno e della notte. Abbiamo **lavorato** a qualsiasi ora del giorno e della notte. Ci hanno inviato mail urgenti il sabato di Pasqua e il pomeriggio del primo maggio. Abbiamo lavorato così tanto da non riuscire a partecipare a neanche uno dei **27 webinar** gratuiti che ci interessavano. Abbiamo dovuto rinunciare

anche alla diretta streaming di pilates e siamo perfino riusciti a fare tardi per l'**aperiskype** con gli amici. Ci siamo messi il golfino o la camicia, pettinati e truccate, ma senza riuscire a togliere i **pantaloni del pigiama** per settimane. Abbiamo discusso con i nostri conviventi: *"Da lunedì la postazione in terrazzo è la mia!"* *"Mi serve il mio computer, per la lezione di inglese puoi usare quello di tuo padre... o il tablet... o lo smartphone..."* *"Puoi staccare? Mi stai ciucciando tutto il wifi!"* *"Puoi evitare di **abbaiare** mentre sono in riunione?"*. Se insomma per alcuni sembra aver funzionato bene, portando addirittura a una qualità di vita migliore, per molti altri quello delle scorse settimane non è stato affatto lavoro agile. Perché lo smart working diventi un'alternativa credibile c'è bisogno di formazione e di strumenti appropriati, della messa in campo di risorse per l'adeguamento di aziende e lavoratori e ovviamente è fondamentale la **riapertura delle scuole**. Nel corso del lockdown abbiamo comunque fatto del nostro meglio, con i mezzi che avevamo e nelle condizioni in cui siamo piombati da un giorno all'altro e magari qualcuno sentirà pure la **nostalgia** di questi giorni di tragicomico lavoro da casa che odoravano di sugo e di spray disinfettante. Ma per la gran parte degli italiani è arrivato il momento di tornare in ufficio, di uscire, di ripartire. **Di spegnere e riaccendere**. Buona riaccensione a tutti noi!



NIKE AIR FORCE 1 **Real Estate**  
 VIA MAESTÀ DELLE VOLTE, 14 | PERUGIA | TEL 075 5720829

# LA PAROLA AL PROPERTY MANAGER

di Stefano Barzagna // [www.sbpn.it](http://www.sbpn.it)



## → una nuova avventura...



Da quando ho scritto il mio primo articolo su PM ne è passato di tempo (relativamente). E spero che le mie riflessioni siano state apprezzate. Ora sta per cambiare qualcosa. La mia professione mi ha portato a conoscere in giro per l'Italia brillanti professionisti legati al mio settore e, con uno di loro, dopo alcune esperienze collaborative, abbiamo deciso di dare vita a una nuova realtà: la **Orion Consulting Real Estate** che, per il futuro, toglierà un po' di tempo alla rubrica, anche se di tanto in tanto tornerò per raccontarvi esperienze e suggerimenti. **Orion Consulting Real Estate** è la mia nuova avventura nata dall'unione di **professionisti** che operano da anni nel settore **luxury real estate** in diversi ambiti. E che, grazie ai loro diversi background tecnici, culturali e settoriali, aggiungono **valore reale al business**. Forniamo **consulenza strategica** sia alle società con esclusivi patrimoni immobiliari sia agli investitori con un'assistenza completa per superare le criticità in ogni aspetto progettuale e gestionale. L'ampio **network internazionale** e la solida rete di partner ci permettono di seguire i nostri clienti dalle prime fasi di analisi della cessione delle società e di scelta dell'investimento, fino al **closing del deal** attraverso documentazione tecnica ed economica **tailor made**.

La pluriennale esperienza dei nostri partner ci permette di offrire ai clienti i migliori **servizi** e le migliori **soluzioni** disponibili. La nostra struttura è particolarmente flessibile e permette il massimo livello di personalizzazione per soddisfare le necessità sia dei **clienti 'private'** che dei clienti **'business'**. Il nostro **mercato di riferimento** è quello europeo (operiamo con uffici a **Londra**), con particolare focus sul **mercato italiano** (uffici a Roma, Milano e Firenze), ricco di proprietà uniche dal punto di vista storico, architettonico, artistico e paesaggistico. Ci concentriamo principalmente nei settori **alberghiero, socio-sanitario e logistico**, senza trascurare asset di valore storico. Assistiamo famiglie con **rilevanti patrimoni** e **gruppi finanziari internazionali** e collaboriamo in **outsourcing** con **investitori istituzionali** e family offices che condividono la nostra esperienza, la nostra visione e i nostri valori e che desiderano dismettere o ampliare il loro business nella massima riservatezza. La **base** del nostro focus di lavoro è quella di una profonda ed accurata analisi degli asset. Operiamo in collaborazione ma con elevati standard di **riservatezza** con l'obiettivo primario della conoscenza dell'aspetto umano. L'**Italia centro-settentrionale** è una delle nostre principali aree di interesse e costituisce una parte fondamentale delle nostre attività, oltre all'area europea centrale e settentrionale. Cerchiamo attivamente **nuove opportunità di investimento** in questo settore e siamo aperti a collaborare con qualsiasi partner per gli interessi dei nostri rispettivi clienti.

# L'IMMOBILIARE SECONDO ME

di David Andrea Orsini //  [www.orsinire.it](http://www.orsinire.it)

Perugia: via L. Bonazzi, 41 • Roma: Via Leonina, 16 • T. 075 3748369 • M. 349 1411515

→ questo difficile, quanto incredibile, momento di contingenza ha impattato a livello planetario anche sul mercato immobiliare



Le case che hanno subito maggiore svalutazione sono le **piccole unità immobiliari**, mentre invece si segnala un incremento delle **richieste** per case in **periferia e con giardino**. Anche gli **spazi abitativi richiesti** sono di maggiori dimensioni, **ambienti più ampi e confortevoli**. Con le misure restrittive, le **abitazioni tradizionali** hanno mostrato alcuni **limiti strutturali**, la necessità di spazi grandi, di **verde** e di **terrazzi**, è emersa in maniera preponderante. I **maggiori disagi** si sono riscontrati nelle **grandi città**: ambienti piccoli, scarsa illuminazione, mancanza di verde, ma anche l'isolamento acustico o quello termico.

Le **crisi economiche** rappresentano come sempre un momento di grande difficoltà per la maggior parte della persone, ma in molti casi rappresentano anche delle **grandi opportunità**. Prezzi di **acquisto** e **affitto calmierati**, mutui e prestiti agevolati e soprattutto gli

eco incentivi, che, come vedremo tra poco, rappresentano forse l'**unico sensibile e concreto intervento di questo governo**. Diversi clienti si sono rivolti alla mia agenzia, anche in piena pandemia, per **investire sul mattone**, che resta sempre uno dei più importanti **beni rifugio**. Magari per paura di subire **flessioni eccessive dei mercati finanziari**, di minare i propri investimenti finanziari, o addirittura, prevedendo ipotetiche misure di prelievo forzoso dal proprio conto corrente, cosa che speriamo non avvenga mai.

L'economia ha influito e continuerà a influire negativamente sui **valori immobiliari**, a vantaggio di chi acquista, ma secondo la stima di **Standard & Poor's** rispetto alla precedente **crisi del 2008**, la ripresa avverrà molto più rapidamente, già nel **2022** dovremmo tornare alla **normalità dei valori**. Siamo fiduciosi.

## BONUS AFFITTI

Per le **attività commerciali** (partendo dal presupposto che nessuno ci regalerà nulla) e per quelle rimaste **chiuse** così tanto tempo servirebbe **ben altro aiuto**. Il mio invito, è legato sempre al **buonsenso**: in un momento così difficile il rischio imprenditoriale deve essere condiviso dal **locatore** e dall'**affittuario** in egual maniera, altrimenti si rischia di conoscere la data in cui si chiuderà un'attività, ma di non sapere quando, e se se, ne riaprirà un'altra.

Il **Bonus** potranno richiederlo tutte le attività che sono state costrette a chiudere: **non solo locali C\1**, ma tutti gli affitti di locali utilizzati per l'esercizio dell'attività professionale e d'impresa potranno accedere al **bonus del 60%**, estendendo la platea anche ai **titolari di partita IVA**. Il bonus sarà riconosciuto per i **canoni d'affitto** pagati nei mesi di **marzo, aprile e maggio 2020**, il requisito è **diminuzione del fatturato** o dei corrispettivi di almeno il **50%** nel mese di riferimento, rispetto allo stesso mese dell'anno precedente. Il beneficiario del bonus affitti potrà cedere il **credito d'imposta** al locatore o al concedente, a fronte di uno sconto di pari ammontare sul canone da versare.

Per le **abitazioni** è differente, l'importante è che rispecchino tutti i requisiti richiesti, ovvero: **cittadinanza; residenza; contratto d'affitto; canone regolarmente pagato**; sono esenti affitti di edilizia popolare già agevolata; nessun diritto di proprietà, usufrutto, uso e abitazione su alloggio adeguato alle esigenze del nucleo stesso; nessun altro beneficio in corso per l'affitto dell'unità indicata. Gli importi sono stati stabiliti in base alle fasce di reddito:

### Affitto della prima casa:

300 euro in caso di reddito al di sotto di 15.493,71 euro;  
150 euro in caso di reddito compreso tra 15.493,72 e 30.987,41 euro

Con cedolare secca: 495,80 euro in caso di reddito non superiore a 15.493,71 euro;  
247,90 euro se il reddito complessivo è compreso tra 15.493,72 e 30.987,41 euro;  
Per giovani tra i 20 e i 30 anni: 991,60 euro se il reddito complessivo non supera 15.493,71 euro;  
Per lavoratori dipendenti fuori sede: 991,60 euro se il reddito complessivo non supera 15.493,71 euro;  
Per lavoratori dipendenti fuori sede: 495,80 euro se il reddito complessivo è compreso tra 15.493,72 e 30.987,41 euro.

La grande novità, ed anche la più grande opportunità sta nell'**ecobonus**.

**Ecobonus** al 110%, **Sismabonus** e cessione del credito: ristrutturare casa, praticamente, non costerà nulla.

Il Governo ha intenzione anche di introdurre un **Superbonus per le ristrutturazioni**. L'ecobonus, è ancora da definire ma potrebbe tradursi in un **credito di imposta** sugli **interventi di efficientazione energetica e di adeguamento antisismico al 110%**. L'agevolazione, è sempre sotto forma di **credito d'imposta** e potrebbe essere ceduta all'impresa costruttrice con uno **sconto in fattura** che consente di realizzare le **opere a costo zero**. Sarà la stessa impresa edilizia ad ottenere il beneficio. Le modalità sono ancora da definire.

Insomma, sintetizzando i punti da me indicati risulta che: **investire sul mattone è ancora una volta la scelta giusta**; la collaborazione tra i cittadini sarà l'arma più forte con cui scacceremo la crisi; nei momenti di crisi si aprono spesso **grandi possibilità d'investimento**, questo soprattutto se si attuerà l'eco/sisma/ristruttura bonus.

Non mi resta che fare un augurio: che si superi presto questo spiacevole momento, e che tutto ciò possa aprirci la strada per un futuro migliore e più consapevole.



## il blog del dott. lattanzi

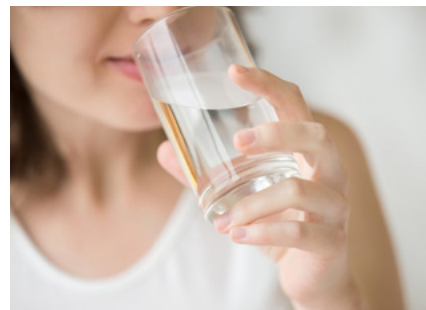
# MALEDETTA STITICHEZZA

Postato dal Dott. Lattanzi - Farmacista e Nutrizionista



Disturbo, fastidio, malessere: la **stitichezza** causa problemi a **13 milioni di italiani**, colpendo soprattutto donne e anziani. Tra le cause favoriti la **sedentarietà**, un'alimentazione priva di fibre e soprattutto di acqua, disordini metabolici e spesso un'importante disbiosi a livello intestinale. Non dobbiamo dimenticare poi la **componente psicologico-emotiva**, fondamentale nel regolare l'attività dell'alvo.

Spesso si parla di stitichezza, ma non sempre è vera e propria **stipsi**. Si può parlare infatti di questa patologia quando nell'ultimo anno e per almeno tre mesi si siano verificati e manifestati almeno due dei seguenti sintomi: **meno di due evacuazioni settimanali**, sensazione di costipazione con blocco, evacuazione con feci dure, feci caprine, difficoltà all'evacuazione nonostante sforzo. Ci si accorge quindi che la stitichezza vera e propria è meno frequente, molto spesso



è sufficiente **educare il proprio intestino alla regolarità** ad esempio cercando di ripetere alla stessa ora il meccanismo di evacuazione.

La giusta posizione può essere ottenuta utilizzando un **piccolo sgabello** dove appoggiare i piedi, consentendo alle ginocchia di essere più elevate rispetto ai glutei. Fondamentale è l'assunzione giornaliera di almeno **due litri acqua**, ricordando che le feci sono costituite del 70% di acqua, 15% fibre e rimanenti scorie. Molto importante è anche il movimento mentre il ricorso alle sostanze stimolanti come i lassativi deve

rappresentare l'ultima action, solo occasionalmente ed in caso di stipsi cronica.

Un aiuto benefico e particolarmente suggerito oggi dalla comunità scientifica internazionale ci viene dai **fermenti lattici** e dai **probiotici**. Il mio consiglio è quello di aumentare il più possibile le concentrazioni della nostra flora batterica, anche **con l'assunzione quotidiana di fermenti** quali lactobacillus o bifidobacterium, disponibili oggi in comode formulazioni e combinati spesso anche con probiotici. L'uso dei fermenti lattici è utile per una migliore digestione dei latticini, per combattere la stitichezza, la diarrea, le complicanze gastro-intestinali dell'influenza e il gonfiore addominale, tutto questo perché i fermenti lattici, promuovendo il **benessere dell'intestino**, organo da cui dipende un corretto funzionamento di tutto il nostro corpo, favoriscono indirettamente il benessere dell'intero organismo. Un ulteriore vantaggio nel prendere i fermenti lattici, anche se non si hanno infezioni o disturbi in corso che rendano necessaria una loro assunzione, è nel fatto che la regolazione della flora batterica intestinale consente di ottenere **una pelle luminosa e libera da impurità**. ©



### Farmacia "Le Fornaci"

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



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

**SEGUI IL BLOG:**

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

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

T. 075.8749453

[farmacia le fornaci](#)

[farmacia fornaci](#)





I GIORNI PIÙ DURI E LE SPERANZE PER IL FUTURO: INTERVISTA A FRANCESCO CIOCCA, PRIMARIO DI ANESTESIA E RIANIMAZIONE DELL'OSPEDALE DELLA MEDIA VALLE DEL TEVERE

# Il racconto dell'emergenza dal Covid Hospital di Pantalla

*“Quello che in questo periodo viene così spesso raccontato - i segni sul volto, l'impossibilità di bere o andare in bagno durante i turni, l'uscire dal lavoro stremati - riguarda anche noi ed è qualcosa a cui ormai possiamo dire di essere in qualche modo abituati, ma che era certamente inimmaginabile fino a qualche mese fa”*

Testo: Isabella Zaffarani - Brano: "Un medico" - Fabrizio de André

Una decisione inaspettata e in qualche modo piovuta dal cielo, una vera e propria **rivoluzione** da mettere in atto in pochissimi giorni, con l'emergenza sanitaria che incalza.

La paura, inevitabile, ma anche la voglia di **fare la propria parte**, per curare, salvare vite e arginare la pandemia, innanzitutto. Ma anche per riaffermare l'importanza del personale sanitario

in generale e la centralità e le **potenzialità** dell'ospedale della Media Valle del Tevere, inaugurato nel 2011 a Pantalla, nel Comune di Todi, e temporaneamente convertito, a partire dallo scorso 16 marzo, in **Covid Hospital**. Così **Francesco Ciocca, primario di Anestesia e rianimazione**, racconta le settimane trascorse a fronteggiare il coronavirus dalla prima fila.

**Dottore, come è stato apprendere che il nosocomio sarebbe stato interamente dedicato alla cura dei pazienti Covid?**

**Ve lo aspettavate?**

Non ce lo aspettavamo ed è stata quindi una decisione che ci è piovuta addosso in modo del tutto inatteso. Un fatto dipeso certamente anche dalle esigenze determinate da un evolversi repentino della situazione sanitaria, ma che comunque ha comportato un cambiamento radicale: l'ospedale è stato completamente riconfigurato, in particolare con la terapia intensiva che è andata a sostituire per intero il blocco operatorio e l'area di degenza tutta dedicata ai malati Covid. L'opera di riconversione è durata circa 15 giorni ed è stata particolarmente impegnativa e faticosa per tutti noi. Per quanto mi riguarda, avendo lavorato in Rianimazione anche nelle precedenti esperienze professionali, l'adattamento al nuovo status quo è stato poi relativamente semplice, ma per la gran parte del personale l'impatto è stato molto forte.

**È stata necessaria anche un'opera di formazione dei sanitari coinvolti?**

Sì, c'è stata un'attività di formazione presso il reparto di Malattie infettive dell'azienda ospedaliera di Perugia per la condivisione di protocolli e procedure e comunque il personale precedentemente in servizio a Pantalla è stato affiancato, o in alcuni casi sostituito, da sanitari specializzati.

**Quali sono stati i giorni più duri e quali le**

**principali complessità?**

I giorni più intensi per noi sono stati quelli tra la fine di marzo e i primi di aprile, quando siamo arrivati a circa 50 ricoverati. Ma difficilmente dimenticheremo anche il giorno del primo ricovero, il giorno del trasferimento del primo paziente in terapia intensiva e certamente quello del primo decesso. Le difficoltà sono innanzitutto nel relazionarsi con i malati che restano coscienti e quindi consapevoli delle proprie condizioni e dei rischi che corrono. Spieghiamo loro ogni passaggio, ma cercando sempre di rassicurarli e di fargli sentire anche la vicinanza e l'attenzione del personale ospedaliero. C'è tra l'altro anche l'aspetto della solitudine dei pazienti che, com'è noto, non possono ricevere visite. Un isolamento che è solo parzialmente alleviato dall'utilizzo di cellulari e tablet. E poi c'è la fatica dovuta soprattutto alle condizioni nelle quali siamo chiamati a operare: già solo le procedure di vestizione e svestizione dai dispositivi di protezione individuale sono lunghe e complicate, soprattutto la svestizione richiede particolare attenzione per evitare contaminazioni. Lavorare con tute, maschere e caschi protettivi è difficile e faticoso. Quello che in questo periodo viene così spesso raccontato - i segni sul volto, l'impossibilità di bere, mangiare o andare in bagno durante i turni, l'uscire dal lavoro stremati - riguarda anche noi ed è qualcosa a cui ormai possiamo dire di essere in qualche modo abituati, ma che era certamente inimmaginabile fino a qualche mese fa.



**Dal punto di vista psicologico come si affrontano questi momenti?**

La componente emotiva è certamente uno degli aspetti più importanti da gestire: nessuno di noi era pronto a tutto questo. Siamo preoccupati, è ovvio, per noi stessi e per i nostri cari: molti sanitari hanno deciso di isolarsi dalle proprie famiglie per tutelare chi vive con loro.

**In molti vi chiamano eroi...**

Oggi tutti si ricordano dell'importanza di medici e infermieri, ma il nostro lavoro è da sempre indispensabile. La nostra professio-

ne richiede in ogni contesto di spendersi per curare e salvare vite, ma prima dell'emergenza troppo spesso nei confronti dei sanitari sono mancati la dovuta attenzione e a volte anche il rispetto.

**In questa situazione tuttavia avete potuto contare su importanti manifestazioni di supporto e solidarietà, anche da parte della comunità locale, non è così?**

Assolutamente sì, abbiamo ricevuto tanti attestati di vicinanza e gratitudine e gesti, piccoli e grandi, di sostegno. Tra tutti tengo in modo particolare a ringraziare l'amministrazione comunale di Todi e in particolare il sindaco Antonino Ruggiano e il vicesindaco Adriano Ruspolini per la disponibilità estrema che ci hanno dimostrato. Sorprendente è stata anche la raccolta fondi in favore dell'ospedale che ha raggiunto un risultato davvero importante: queste risorse ci hanno permesso di acquistare alcuni macchinari necessari oggi per fronteggiare l'emergenza, ma che risulteranno fondamentali anche in futuro, quando si riprenderà con la gestione ordinaria. Voglio sottolineare come l'ospedale della Media Valle del Tevere sia riuscito, in questa situazione, a dimostrare quali siano le sue reali potenzialità, rispondendo in modo esemplare ad una sfida certamente non facile. Spero che questa sia l'occasione per una nuova affermazione, a livello non solo locale, ma regionale, di questa struttura che negli anni ritengo non abbia goduto di un'adeguata valorizzazione e del giusto riconoscimento.

# IL NUOVO CORSO DI AFAS

## CE LO RACCONTANO I PROTAGONISTI DEL NUOVO CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE: IL PRESIDENTE, ANTONIO D'ACUNTO IL VICE PRESIDENTE, FRANCESCO DIOTALLEVI E LA GARANTE DEL CODICE ETICO DEL CDA, CRISTINA MERLI

Un nuovo corso, in equilibrio tra un'identità consolidata e le sfide che l'attualità non smette mai di porre. A pochi mesi dal rinnovamento del Cda, guidato dall'**Avvocato Antonio D'Acunto**, Afas ha visto rafforzarsi il suo ruolo di "farmacia sociale": da un lato, grazie alle azioni di potenziamento dei servizi pianificate e poste in essere dal nuovo direttivo; dall'altro, attraverso l'impegno in prima linea nell'emergenza sanitaria Covid-19. Un vero e proprio **punto di riferimento sul territorio**, quindi, che conferma la farmacia nella sua funzione di presidio sanitario più vicino all'utenza, anche ai tempi del Coronavirus.

«Nessuna rivoluzione – spiega il **Presidente D'Acunto** - ma piuttosto una nuova impostazione che, senza uscire da una strada già tracciata (di efficienza e qualità), grazie anche alla professionalità e dedizione del direttore **Dott. Raimondo Cerquiglini**, segnerà un passo in avanti, deciso



IL PRESIDENTE ANTONIO D'ACUNTO

e strategico, per l'azienda».

Continuità con la tradizione e sguardo rivolto al futuro: «Le parole chiave della fase che si è aperta sono "più servizi", "massima efficienza", "più comunicazione"», prosegue il neo Presidente.

«Afas è una farmacia sociale, che si pone sul mercato come tante altre ma con un occhio al territorio per soddisfare le esigenze della cittadinanza, attraverso la sua rete di 14 farmacie (undici nel comune di Perugia, una a

Città della Pieve, una a S. Feliciano e una a Todi)». Farmacie sempre più efficienti e vicine al cittadino, professionalità e cortesia di farmacisti e dipendenti: questi gli elementi distintivi dell'Azienda. «Il farmacista è presente 24 h su 24, 365 giorni l'anno: l'unico professionista con il quale non è necessario prendere appuntamento».

Decisivo è stato il contributo di Afas, con il suo ruolo di presidio sociale, nel corso dell'emergenza sanitaria. Dal servizio di consegna farmaci a domicilio, realizzato grazie all'appoggio del



IL VICE PRESIDENTE FRANCESCO DIOTALLEVI

Sovrano Militare Ordine di Malta (riservato ai residenti del Comune di Perugia) e della Croce Rossa Italiana – Comitato di Perugia, alle misure straordinarie disposte per garantire la sicurezza dei dipendenti. «Nell'affrontare l'emergenza sanitaria, ci siamo posti con la responsabilità di sempre: il farmacista deve rappresentare un prezioso punto di riferimento per la cittadinanza», conclude D'Acunto.



LA GARANTE DEL CODICE ETICO CRISTINA MERLI

Gli obiettivi di efficienza e qualità nei servizi di Afas si fondano innanzitutto sulla stabilità economica.

«Una stabilità dimostrata dai numeri dell'ultimo bilancio, chiuso con oltre 200mila euro di utile, e che vuole essere il solco in cui si muove il nuovo direttivo», dichiara il **Vice Presidente, Dott. Francesco Diotallevi**. «La sostenibilità economica è un elemento inscindibile dalla mission di farmacia sociale di Afas. L'obiettivo principale è la crescita sostenibile, mantenendo il trend fino a oggi consolidato». Farmacia sociale come presidio pubblico, innanzitutto in virtù della sua afferenza al Comune. Il rapporto con l'Amministrazione Comunale si concretizza sia in una costante azione sinergica

nelle scelte strategiche e negli obiettivi condivisi, sia nella funzione dell'Azienda rispetto al tessuto economico del territorio. «Afas sostiene il Comune corrispondendo un canone di affitto importante e mettendo in campo una serie di strumenti sociali», prosegue Diotallevi. «È fondamentale garantire il soddisfacimento dei bisogni del territorio, in termini di servizi messi a disposizione, mantenendo costante la sostenibilità economica. Poter contare su un bilancio solido e in attivo ci consente anche di sbloccare in autonomia e velocemente nuovi investimenti: dobbiamo essere pronti anche a cogliere eventuali opportunità offerte dal mercato».

Una stabilità economica assicurata in primis dalla trasparenza della gestione: il monitoraggio costante delle attività aziendali è attuato attraverso il Codice Etico, adottato nel 2011 e rinnovato nel 2018. «Il Codice Etico esprime con chiarezza e fermezza gli ideali, la cultura e i valori posti alla base dei comportamenti degli organi aziendali, del management, dei quadri e di tutto il personale», dichiara la **Dott.ssa Cristina Merli, Garante del Codice Etico** nell'ambito del nuovo Cda. «Come Garante, il mio compito è quello di difendere la professionalità e l'impegno che ogni farmacista profonde attraverso il lavoro di ogni giorno. Un impegno dimostrato soprattutto in questo periodo così difficile, sempre in prima linea a gestire l'emergenza». Trasparenza, correttezza, professionalità: principi che vanno dunque a tutelare sia l'azione concertata di Afas e Amministrazione Comunale, sia l'intera collettività nel suo diritto alla salute. «Correttezza, buona fede, trasparenza e professionalità sono un impegno costante da parte di tutti, per prevenire ed eliminare ogni discriminazione o corruzione e per cercare continuamente di migliorare il servizio rispetto al crescente bisogno di salute e benessere dei cittadini».

# Focus sulle mascherine

**IL DR. GIULIO LATTANZI  
CI AIUTA A FARE UN PO'  
DI CHIAREZZA SUL LORO USO**



**LE MASCHERINE SONO UTILI?  
E QUANDO BISOGNA INDOSSARLE?**

L'OMS raccomanda di indossare le mascherine solo ai malati, agli operatori sanitari e agli assistenti dei pazienti malati. Recentemente, la diffusione del contagio da COVID-19 ha richiesto in alcuni casi di modificare le norme.

Virologi ed epidemiologi consigliano di indossarle, per evitare di contagiare gli altri, in caso di elevata contagiosità e in ambienti affollati, dove non è possibile rispettare la distanza di un metro e mezzo.

La grandezza del virus è di nanomicon e nessun presidio, in caso di goccioline di saliva emesse direttamente, può preservarci: ma l'impiego è importante per evitare di trasmettere il virus se fossimo portatori sani asintomatici.

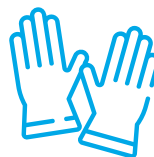


**COME SI INDOSSANO LE MASCHERINE? QUALI CONSIGLI  
PER CONSERVARLE? È POSSIBILE IGIENIZZARLE?**

Nelle passeggiate con il cane, all'aria aperta, in auto se si è da soli, non occorre indossare la mascherina e soprattutto non bisogna contaminarla, né mettendola sotto il mento o appoggiandola ovunque.

La mascherina va conservata in apposita bustina poi, al momento di indossarla, va toccata esclusivamente tramite gli elastici e gettata sempre tramite quest'ultimi smaltendola in busta chiusa tra i rifiuti indifferenziati.

Tutte le mascherine sono monouso ma, vista la particolare carenza, il consiglio è di averne almeno due, indossandole quando utili a giorni alterni, lasciandole dopo l'impiego se possibile per un giorno al sole (i virus non gradiscono i raggi UV), o spruzzarla con soluzione alcoliche.



**• E I GUANTI?**

Gli operatori sanitari ovviamente devono indossarli, ma in generale sono sconsigliati, perché sono probabilissime le comuni contaminazioni. Meglio quindi lavare frequentemente le mani con sapone, anche comune, o con liquidi ad alta disinfezione, e utilizzare gel contenenti soluzioni alcoliche al 75% in ogni occasione di rischio contaminazione.



**Farmacia "Le Fornaci"**

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



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

**SEGUI IL BLOG:**

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

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

T. 075.8749453

[farmacia le fornaci](#)

[farmacia fornaci](#)



# Spazio anche alle buone notizie

Testo: Angela Giorgi

## Bentornata Silvia! Dopo 18 mesi di prigionia in Kenya, la volontaria è stata finalmente liberata ed è tornata in Italia



Ce l'ha fatta **Silvia Romano**, rapita quasi due anni fa in Somalia dove lavorava come cooperante per una Ong, impegnata soprattutto per i minori. Trasferita poi in Kenya, è stata **liberata** vicino Mogadiscio lo scorso

9 maggio grazie a un'operazione dell'Aise, l'intelligence italiana per le operazioni al di fuori del territorio nazionale. «*Sto bene per fortuna, fisicamente e mentalmente, sono felicissima, ora voglio stare solo con la mia famiglia*»: queste le parole di Silvia al suo arrivo a Ciampino, quando ha potuto riabbracciare, tra le lacrime, i genitori e la sorella. «*Grazie alle istituzioni*», ha anche aggiunto poco dopo l'atterraggio.

## Il paniere solidale in Via della viola a Perugia

Bellissima iniziativa dell'Associazione **Fiorivano le Viole**: il paniere solidale. Chi ha la possibilità può lasciare viveri, possibilmente a lunga conservazione, nell'apposito cestino, mentre chi ha necessità può prendere ciò di cui ha bisogno. Questo progetto testimonia la grande solidarietà di cui Perugia si sta rendendo protagonista. Un segno importante che racconta quanto la comunità si stringa attorno a chi è meno fortunato.

Foto da FB



## Per la stampa britannica è l'Umbria la meta ideale delle vacanze post-Covid: parola di Telegraph e Guardian



La **destinazione perfetta** per ricominciare a viaggiare dopo il lockdown? È **l'Umbria**, recentemente salita alla ribalta dei media internazionali. Il quoti-

diano londinese **The Telegraph** ha dedicato alla nostra regione un articolo intitolato 'Perché la vostra prima vacanza dopo l'isolamento dovrebbe essere in Umbria, alternativa poco affollata alla Toscana' a firma del giornalista Andy Lynes. Nel mese di marzo, **The Telegraph** aveva già fatto conoscere le eccellenze della nostra terra con altri due articoli: 'Le 10 migliori città dell'Umbria e le cose più belle da fare in ognuna di esse' e 'Nove favolosi ristoranti in Umbria'. **The Guardian** invece ha pubblicato un articolo sui libri ambientati in Italia, tra cui un giallo che ha come location Perugia, città visitata dalla giornalista e autrice dell'articolo Liz Boulter.

## Sharper - Notte europea dei ricercatori: torna l'evento internazionale con coordinamento a Perugia

Dalla Commissione Europea arriva l'ok per la **Notte Europea dei Ricercatori**, uno dei principali eventi internazionali dedicati al dialogo tra ricerca e cittadini. Quest'anno l'appuntamento si sposta dal tradizionale ultimo venerdì di settembre al 27 novembre per l'emergenza Covid-19. Tra i progetti approvati dalla Commissione c'è anche **SHARPER**, coordinato in 12 città italiane dalla società di comunicazione della scienza Psiquadro, con sede a Perugia, e classificato tra le eccellenze con il massimo del punteggio tra i 100 progetti presentati in tutta Europa.





Stile Gioiello  
perugia

VIA FANI, 12 - PERUGIA - T. 075 7971259 - WWW.STILEGIOIELLO.COM

📍 GIOIELLERIA STILE GIOIELLO PERUGIA

LE INIZIATIVE PER AFFRONTARE LA CRISI

# NE USCIREMO MIGLIORI



Un pensiero di ottimismo a cui aggrapparci per la fase post-emergenziale. Lo raccontiamo attraverso due belle storie: il Manifesto dell'Incertezza lanciato da un'artista umbra che vive a San Francisco e il rilancio del Centro Storico di Perugia che ha coinvolto i commercianti dell'Acropoli aderenti a Perugia Futura

Testo: Matteo Grandi - Brano: "Good Times" - Ghali  
Immagine di Banksy

A chi continua a ripetere che **ne usciremo migliori** verrebbe da rispondere che in fondo i segnali non sono così incoraggianti: dagli orribili insulti social a **Silvia Romano** a **Inail e sindacati** che chiedono la responsabilità penale per il datore di lavoro di fronte a un contagio sul posto di lavoro assolutamente indimostrabile, dalle **posizioni isteriche** sull'Europa nel dibattito pubblico a uno Stato che, al di là degli **annunci**, fa fatica a mantenere le promesse. Eppure, si dice, siamo italiani e nelle **difficoltà** diamo sempre il meglio di noi. Aggrappiamoci alla **speranza**, sperando di non passare per illusi, e facciamo raccontare due storie che hanno il sapore della positività. Una riguarda l'iniziativa di **Elena Mencarelli**, artista perugina di stanza a **San Francisco** che in questo periodo ha scritto il **Manifesto dell'Incertezza**; l'altra riguarda la grande operazione di rilancio delle attività commerciali del centro storico "**Al Centro di Nuovo**": titolo dei video voluti e realizzati da **Perusia Futura**, associazione di commercianti, artigiani e cittadini del **centro storico di Perugia**. Un'iniziativa che si concentra su due aspetti, il "**Centro**" (come cuore pulsante della vita cittadina) e il "**Nuovo**", (in termini di fruizione e funzione) in gradi di rilanciare il tessuto **sociale, culturale ed economico** dell'Acropoli.

“Qual è il ruolo dell’arte oggi?” è la prima delle domande sollevate da **Art Seeds**, un progetto artistico che si pone come piattaforma di connessione sociale e come strumento di riflessione intorno all’assurdo momento storico che stiamo vivendo. Individui in tutto il pianeta si trovano a condividere un isolamento che porta al limite la condizione dell’esistenza umana. Si pongono domande le cui risposte appaiono molto sfocate: che ne è stato della mia vita prima del Covid-19? Che ne è ora, e che ne sarà dopo?

In questa dimensione d’incertezza fare Arte è un atto urgente e necessario, equivale a reinterpretare in chiave positivo-creativa l’insensatezza dell’esistente. Ne “La volontà di Potenza” **Nietzsche** scrive: “La verità è brutta. Noi abbiamo l’arte per non perire a causa della verità”. Fra gli obiettivi di questo testo vi è dimostrare la validità della dichiarazione nietzschiana attraverso la descrizione dell’arte da produrre durante e a seguito del Covid 19; l’atto creativo compiuto nella cornice storica attuale propone nuove prospettive sulla “verità brutta”.

Il produrre Arte e Cultura rappresenta la preghiera di chi non si accontenta delle promesse e dei dogmi del mondo, di chi soffre, di chi pensa, di chi trova carente il vocabolario

## IL MANIFESTO



della lingua comune per dar voce al proprio Io. Fare Arte ora ci salva dalle rovine del mondo che cedono rumorosamente, e l’opera d’arte realizzata fra queste macerie è un talismano che protegge la speranza. L’Arte che vale la pena realizzare nel e per il futuro è un’arte sincera e carica di significati, simbolica e dal senso collettivo, che consoli la comunità mostrandole la bellezza enunciata da **Alda Merini**: “La bellezza non è che il disvelamento di una tenebra caduta e della luce che ne è venuta fuori”.

Credo che la mancanza di senso sia uno degli elementi destabilizzanti più difficili da gestire, al momento. Credo

anche che la parola “**gestire**” riveli la falla della civiltà contemporanea, ovvero ritenere di essere in grado di controllare l’**incontrollabile**, vincere l’**invinibile** e comprendere l’**incomprensibile** —la convinzione della superiorità intellettuale e fisica dell’uomo nell’universo. Il ruolo dell’arte nella società di domani sarà dunque quello di ridefinire le certezze ed incertezze dell’esistenza umana, e di celebrare i valori che si mostreranno vincenti in questo momento storico.

L’arte del domani conserverà l’insopportabile dell’oggi e lo trasformerà in una **testimonianza della vittoria della vita sulla morte**, della **speranza**

## DELL’INCERTEZZA di Elena Mencarelli

sulla **paura**. L’opera d’arte del domani sarà per i reduci cimelio da ammirare, per la generazione futura ricchezza da tutelare, per l’umanità monito da ricordare.

“Qual è il luogo dell’arte”, ci chiediamo. Le misure restrittive che ci costringono reclusi e fra di noi **distanti** o, come nel mio caso, lontani da casa (home), stanno costruendo una nuova architettura e con essa una nuova concezione di luogo. Il luogo che ci sta ospitando (parola più appropriata di “casa” per indicare le diverse condizioni di isolamento) è diventato il nostro mondo. La città si è spostata dentro le case, musei e gallerie propongono una fruizione online, come pure le palestre. Le università e le scuole hanno chiuso le porte e si sono trasferite su **Zoom** e su **Skype**. Le nostre stanze accolgono gli **aperitivi virtuali** con gli amici. I balconi son diventati **piazze**, gli ospedali monumenti agli eroi.

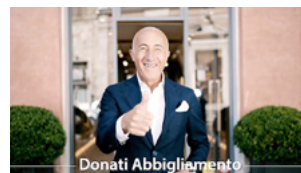
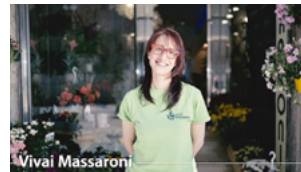
È stato così dimostrato che il concetto di “spazio adibito” è molto più malleabile di quanto si pensava. In questo modo il luogo dell’arte è un luogo nuovo; non più lo studio d’artista o i musei e le gallerie, non più le piazze, le accademie o le chie-

se. Il luogo dell’arte si è interiorizzato, si è fatto piccolo quanto un monolocale di 20 metri quadri e grande quanto l’universo che ci portiamo dentro. In qualità di **curatrice e operatrice culturale** sento il dovere di facilitare la ricerca di senso in questa dimensione profondamente incerta, stimolando la creazione di opere che aprano nuove prospettive sulla “brutta verità” e che trasformino i disagi della collettività in memorabilia. Durante la Prima e la Seconda Guerra mondiale gli artisti si riunivano in circoli che avrebbero scritto la storia dell’arte: Futurismo, Dadaismo, Surrealismo, Espressionismo... Noi non abbiamo il privilegio di incontrarci, ma possiamo continuare a scrivere questa storia a distanza divulgando l’urgenza di realizzare il tipo di arte sin qui descritta. Il mio contributo ad Art Seeds consiste nel diffondere tale urgenza nella mia rete artistica in Australia, Stati Uniti e in Europa. Spero in questo modo di riuscire, insieme ai miei collaboratori, a promuovere i valori che davvero si mostreranno vincenti per il futuro: empatia, relazioni umane, creatività. Inoltre, offrirò un contributo materiale realizzando delle

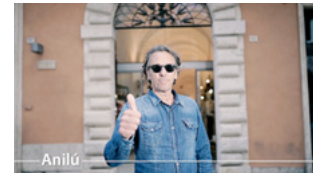
opere che riflettono sullo spazio ridefinito dall’emergenza sanitaria: **“Possibilità”**. Esse rappresenteranno il disagio e le potenzialità insite nel confinamento spaziale, insieme ai significati che emergono da momenti di solitudine, di speranza, di nostalgia, di solidarietà e di spaesamento in esso vissuti; significati individuali e allo stesso tempo universali. Ogni opera raccoglierà le voci della mia comunità, fungendo da luogo d’incontro e di confronto collettivo e ricontestualizzando la condizione dell’individuo in una dimensione corale. Una volta terminate le misure d’emergenza sanitaria collezionerò le opere in punti strategici di San Francisco; in questo modo saranno fruibili a chiunque le noterà e vorrà fermarsi a riconoscerli il proprio vissuto.

“La sola parola libertà è tutto ciò che ancora mi esalta. La credo atta ad alimentare, indefinitamente, l’antico fanatismo umano. Risponde senza dubbio alla mia sola aspirazione legittima. Tra le tante disgrazie di cui siamo eredi, bisogna riconoscere che ci è lasciata la massima libertà dello spirito. Sta a noi non farne cattivo uso”, **André Breton**.

# AL CENTRO di nuovo

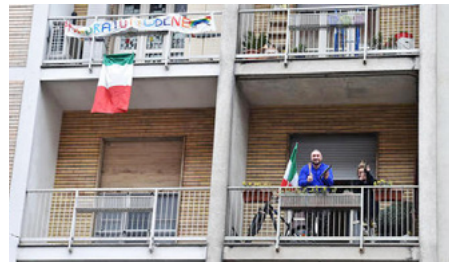
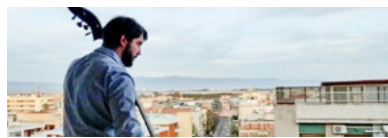


*Il progetto lanciato con un video e con una gallery fotografica dei commercianti dell'Acropoli. Ecco una selezione*





**Ne usciremo migliori - Ne usciremo migliori - Ne usciremo migliori - Ne usciremo migliori -**



**Ne usciremo migliori - Ne usciremo migliori - Ne usciremo migliori - Ne usciremo migliori -**

# SMART & TECH



il futuro  
è già qui

A cura di Claudia Alfonso

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

## termoscanner smart helmet

### Una grande novità nell'aeroporto di Fiumicino

Il covid 19 ha investito tutti gli ambiti delle nostre vite. Sempre più importante diventano quindi tutte quelle misure atte a inibire il contagio. È fondamentale fare uno screening nei luoghi in cui si verificano intensi flussi di persone, come per esempio stazioni o aeroporti, ed è così che è nata l'idea di un **casco termoscanner**, già in uso nell'aeroporto di **Fiumicino**, primo hub europeo a utilizzarlo. Questo "elmetto" è in grado di rilevare la temperatura corporea a distanza fino a 7

**metri e a più persone** nello stesso momento, comprese quelle in movimento, questo tipo di dispositivo è davvero importante perché agevola le azioni di controllo senza implicare una perdita di tempo, cosa che invece succede con l'impiego dei termometri a distanza a infrarossi.

Quindi l'operatore che indossa il casco verifica in tempo reale se il soggetto ha temperatura alta o meno, nel primo caso il viaggiatore verrà sottoposto a controllo medico.



foto da bodytermoscanner.it

## un self desk contro il virus

### A Trevi un'azienda di giocattoli si reinventa durante la pandemia

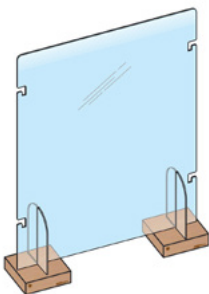


Immagine dal sito dell'azienda

e inizia così la produzione di **self desk**. Si tratta di **barriere in plexiglass** che si poggiano su basi di legno, strumenti utilissimi per chi in questo periodo deve continuare a lavorare e quindi ad avere relazioni con il pubblico. La barriera aiuta a mantenere la distanza di sicurezza, a evitare contatti diretti tra gli utenti e garantisce quindi la loro protezione da eventuali contagi che possono avvenire nei luoghi di lavoro. **Il Pianeta delle idee**, così si chiama la falegnameria in questione, oltre a rendersi socialmente utile ha, con questa nuova produzione, salvaguardato il lavoro dei suoi **otto dipendenti**.

Succede anche questo durante l'emergenza coronavirus. Un'azienda di giocattoli e complementi d'arredo di **Trevi** decide di usare il proprio *know-how* per essere utile durante l'emergenza



La **salute** legata al **food** è sempre più argomento all'ordine del giorno. Quello del dott. Pier Luigi Rossi,

medico specialista in scienze dell'Alimentazione e Igiene e Medicina Preventiva, è un libro pratico e funzionale per favorire un'alimentazione sana e completa.

All'interno idee originali, ricette equilibrate per tutte le abitudini alimentari, suggerimenti per i pasti fuori casa, ma tutte le proposte seguono le corrette combinazioni alimentari. Rossi si sofferma soprattutto sul **picco glicemico** spiegando il meccanismo della concentrazione del glucosio nel sangue dopo un pasto. Un libro utile dal quale poter imparare davvero tante cose funzionali per la salute.

### Il piacere di un'alimentazione consapevole

## le ricette della buona salute

## lunii

### La fabbrica delle storie

Dagli **Studi della Società Italiana di Pediatria** è evidente il fatto che i bambini sin dai primi mesi di vita utilizzano i device frequentemente. Addirittura già dal secondo anno di età la frequenza diventa giornaliera. Quest'uso così massiccio degli schermi porta a **effetti devastanti sulla salute dei più piccoli**: problemi sullo sviluppo neurocognitivo, disturbi dell'apprendimento, della vista dell'udito, delle funzioni metaboliche e cardiocircolatorie. Sempre più spesso i genitori utilizzano i cellulari, le televisioni e più in generale gli schermi per calmare o comunque distrarre i bambini.

Per ovviare a questa cattiva abitudine è nata Lunii, una piccola scatola magica che racconta storie per i bambini. **Lunii** è un **piccolo apparecchio** senza onde né schermo, che racconta **bellissime storie** su richiesta e che coinvolge i bimbi nella narrazione. Da una **libreria digitale** sotto forma di app, si possono poi scaricare nuove storie, filastrocche o giochi presenti nel catalogo che viene sempre aggiornato, fermo restando che 48 storie sono comprese nel prezzo del prodotto. **Lunii stimola la fantasia e la creatività dei bambini**, allontanandoli dai pericoli e dalle insidie scaturite dall'uso dei device digitali.



RIAPERTURA TRA IMPERDIBILI NOVITÀ E LE TANTE  
AMATISSIME ATTRAZIONI DI SEMPRE

# WE MISSED YOU GHERLINDA

TAGLIO DEL NASTRO PER RELOAD WELLNESS CLUB



Finalmente possiamo tornare a concederci il **food** particolare e sfizioso dei suoi tanti ristoranti, a sbirciare le sue vetrine e fare **shopping**, a incontrarci e passeggiare tra le sue spaziose gallerie e la Food Court e anche ad andare in **palestra** al Gherlinda. Il centro di intrattenimento perugino, riaperto in tutta sicurezza, ci è

mancato davvero tanto, con la sua **atmosfera piacevole e rilassata** e il divertimento che ci riserva da sempre. Con la riapertura prende il via, in seguito al trasferimento da Corciano, l'attività di **Reload Wellness Club**: più che una palestra un vero centro fitness completo, coinvolgente e molto innovativo. Qui istruttori preparati ed

esperti seguono ogni utente in modo continuo e attento, sia di persona che per mezzo di una **app**, realizzata in esclusiva per Reload, che consente l'accesso a schede di allenamento interattive, piani di fitness personalizzati, video tutorial e il proprio diario delle attività. Tra le opzioni proposte dal fitness club ci sono anche i **corsi**, tutti di alto livello e nelle discipline più gettonate: spinning, walking, fun-



ctional training, group boxing e pilates. Corsi tra l'altro ancor più accessibili grazie alla presenza, nelle sale dedicate, di **istruttori virtuali**, nei momenti in cui non sono previste lezioni dal vivo. 1.200 mq di spazio, un **parco macchine rinnovato** e una proposta ancora più ampia e articolata in termini di abbonamenti - e quindi in grado di attrarre un pubblico più esteso e trasversale, puntando anche su **giovani e giovanissimi** - sono gli elementi distintivi di Reload Wellness Club. Novità importanti per il Gherlinda arrivano anche dalla **sala giochi Antares** - pronta a riaprire in sicurezza - che tra **Laser Game e Adventure Room**, realtà virtuale e Foot Bowl, bowling e aree gioco per i più piccoli, si conferma una realtà all'avan-

guardia nel suo settore e un luogo di divertimento per tutta la famiglia. Poi il **cinema**, altro protagonista della vita del centro di intrattenimento, anch'esso in attesa di riprendere la propria programmazione con tutti i necessari adeguamenti, ma senza rinunciare ai comfort e alla **piacevole accoglienza** di sempre. E ancora il restyling di locali e negozi e **tanti nuovi progetti e iniziative** attendono i visitatori di Gherlinda: il **#centrodifelicitàpermanente** vi aspetta.

## GHERLINDA

Via Pierluigi Nervi / Corciano (PG)  
T. 075 5173401 / [www.gherlinda.it](http://www.gherlinda.it)

**f** @gherlinda.perugia / **ig** @gherlinda\_perugia

LE NUMEROSE OFFERTE DI UN **GRUPPO ALL'AVANGUARDIA** CHE NON SI È FATTO TROVARE IMPREPARATO

## ILARIO LOSITO DIRETTORE DIDATTICO ITALIA DI CEPU E GRANDI SCUOLE

Tra gli **effetti collaterali** della pandemia che stiamo vivendo, ce n'è uno che potremmo definire persino **virtuoso**: quello relativo a una grande spinta verso la digitalizzazione. Forse per la vera accelerata serviva il cosiddetto "scossone". Eppure ci sono delle realtà, come il gruppo **Cepu**, con l'**Università eCampus** e **Grandi Scuole**, che non si sono fatte trovare impreparate. Anzi, erano decisamente all'avanguardia. Ne abbiamo parlato con il direttore didattico Italia di Cepu e Grandi Scuole, **Ilario Losito**.

**Dott. Losito, possiamo dire che eravamo un Paese un po' indietro sui temi del digitale?**

Io direi che noi siamo ancora un Paese indietro, però ce ne siamo accorti solamente oggi di fronte a un'emergenza. Purtroppo il Covid 19 è stato un acceleratore troppo forte per far adeguare il Paese, soprattutto dal punto di vista formativo e dell'istruzione, a una necessità digitale comunque impellente. Noi partivamo già in vantaggio per un semplice motivo: utilizzavamo il digitale e l'e-learning affiancandolo alla nostra didattica individuale personalizzata in presenza. Dal 4 di marzo abbiamo dovuto riconvertire al 100% le nostre lezioni in online, ma per noi è stato più facile.

**Dunque questo è il momento per cambiare passo? Dobbiamo. Perché la tecnologia non può fare passi**



da gigante in tutti gli ambiti tranne che in quello della formazione. Prima dell'inizio del prossimo anno scolastico, abbiamo alcuni mesi a disposizione: dobbiamo utilizzarli bene per non rischiare di arrivare in ritardo. Noi da questo punto di vista ci stiamo già attrezzando. Vogliamo prendere tutto il buono della didattica online, che abbiamo già denominato 3.0, e lo vogliamo riportare a settembre, magari integrandolo con la didattica presenziale secondo le normative vigenti.

Testo: **Claudia Alfonso** - **Branco**: "Rapide" - **Mahmood**

**Un tema importante, rispetto a questo tipo di didattica, è anche quello legato all'alternanza scuola lavoro...**

Noi i Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO, ex percorsi di alternanza scuola-lavoro, ndr) li svolgiamo già da un paio di anni in modalità online, utilizzando la piattaforma del consorzio CONFAO, riconosciuto dal MIUR, e questo ci ha permesso di portarli avanti regolarmente. I ragazzi costruiscono un'impresa formativa simulata utilizzando per l'80% del loro lavoro la piattaforma online, aiutati dal nostro tutor e, soprattutto, supportati da un'azienda reale che affianca i ragazzi nell'intero percorso. Non è solo un'attività utile ma anche divertente: i ragazzi fanno il business plan coadiuvati dai docenti di economia, ne comprendono l'utilità, poi progettano il sito internet con gli studenti del perito informatico che aiutano quelli di ragioneria a sviluppare il sito. A questo punto intervengono i ragazzi del liceo che si occupano dei contenuti del sito; a sua volta esso va tradotto in inglese, compito assunto dagli studenti di lingue. In questo percorso i ragazzi imparano divertendosi.

**Crede che sia un cambiamento di mentalità anche da parte degli studenti?**

Sì senz'altro. Lo posso dire con certezza perché in tanti ci stanno chiedendo di mantenere la didattica online anche dopo l'emergenza.

**Esiste un metodo, con la didattica a distanza, per tenere alta la soglia dell'attenzione dei ragazzi?**

---

***"La spinta verso la digitalizzazione è un'opportunità per la didattica e non solo"***

---

Non c'è una ricetta specifica, ma è necessario formare i docenti. Noi siamo fortunati perché abbiamo un corpo docente molto preparato, molto flessibile e anche molto propositivo.

**In questo senso uno degli approcci più innovativi è quello delle lezioni di storia dell'arte attraverso i tour all'interno di musei virtuali...**

Un nostro tutor ha iniziato a fare lezione di Storia dell'Arte attraverso la visita di musei virtuali. L'idea mi è subito piaciuta, ho voluto assistere in prima persona a una delle lezioni e ho seguito quella in cui il docente guidava i suoi studenti a lezione nel museo d'Orsay di Parigi. La visita cominciava dall'esterno, con una veduta di Parigi, per poi snodarsi all'interno, nelle sale del museo fra i quadri di Van Gogh, Renoir, Gauguin ... Gli studenti lo seguivano quasi fosse un Cicerone ed erano talmente rapiti da questa lezione immersiva da non accorgersi di essere interrogati costantemente man mano che passavano da una sala all'altra.

**Al di là dell'emergenza, qual è la motivazione forte su cui puntate?**

Ancora una volta la flessibilità totale. La capacità di personalizzare al massimo la didattica sulle esigenze del singolo studente. Più sei flessibile nella tua offerta formativa più sei appetibile.

**Orgogliosi di essere stati i primi a proporre percorsi così attuali?**

Sì, perché raccogliamo i frutti di un grandissimo lavoro, di sacrificio, di tanti anni in cui dovevamo motivare la validità di un metodo online. Oggi la crisi ha fatto capire a tutti che la didattica online non è un metodo di studio di serie b, ma, se erogato con competenza, è uno strumento efficace ed efficiente che utilizza una metodologia differente e tecnologicamente avanzata.

DALL'EREDITÀ RACCOLTA ALLE SFIDE  
DEL FUTURO

# FRANCESCO GATTI

IL NUOVO PRESIDENTE DEL POST



TUTTE LE IMMAGINI SONO STATE SCATTATE PRIMA DELL'EMERGENZA  
DEL CORONAVIRUS E DEI CONSEGUENTI DPCM



Testo: Claudia Alfonso  
Brano: "The scientist" - Coldplay

All'interno di un ex monastero domenicano, nel 2003 fu inaugurato uno dei luoghi più vivaci e stimolanti di Perugia: il POST, un museo per la scienza e la tecnologia che da allora ha attirato numerosi visitatori.

Il 25 ottobre scorso si è insediato il nuovo Cda della Fondazione Post che gestisce le attività museali: alla presidenza l'**Avvocato Francesco Gatti**, alla vicepresidenza la **Dott.ssa Irene Biagini** e nelle vesti di consigliere il **Prof. Giacomo Giorgi**. Tra passato, presente e futuro, noi di PM abbiamo fatto quattro chiacchiere con il nuovo Presidente Francesco Gatti.

**Francesco qual è stata l'eredità che hai raccolto?**

Un'eredità faticosa e stimolante allo stesso tempo. Faticosa perché in tanti sappiamo della crisi finanziaria importante che nel 2019 il POST ha dovuto fronteggiare, visto che lo stanziamento del MIUR relativo all'anno 2018 è arrivato poco tempo dopo il mio insediamento. Stimolante invece, perché è veramente bello essere parte integrante di una realtà dinamica e in continua evoluzione come questo museo.

**Quali sono gli obiettivi che stavi cercando di perseguire prima che sopraggiungesse il covid a cambiare i nostri equilibri?**

Il POST è il punto di riferimento per la scienza e la tecnologia. Ma sempre in continuità con il passato e la sua storia, uno degli obiettivi che mi sono posto è stato quello di arricchirlo senza snaturarlo. Ampliare l'offerta, proponendo nuovi servizi culturali senza però perdere di vista la natura scientifica del POST. Proprio in relazione a questo allargamento, prima che tutto si fermasse per il coronavirus, abbiamo dato vita a tantissime attività collaterali, ne cito alcune: il planetario in Piazza Matteotti, le attività del Natale nel centro servizi Galeazzo Alessi, un laboratorio con i più piccoli durante San Costanzo sulla storia del torcolo. Inoltre come Post noi eroghiamo il servizio DiGiPASS.

**Vuoi dirci di più sul DiGiPASS.**

Si tratta di un servizio pubblico di prossimità digitale. Un esperto è a disposizione di tutti quei cittadini (o anche imprese) che hanno bisogno

di un supporto per l'uso dei servizi digitali pubblici e privati, o di indicazioni per l'uso dei social media, o per coloro che hanno semplicemente bisogno di un device per la navigazione internet. Il servizio DiGiPASS cerca di contribuire all'inclusione favorendo un processo di alfabetizzazione digitale. Ovviamente i nostri facilitatori digitali, prima del covid, lavoravano in presenza, adesso nel rispetto delle norme derivanti dai DPCM, continuano a prestare i loro servizi da remoto, ma anche se distanti restano sempre a disposizione dei cittadini.

#### Com'è cambiato il Post in relazione all'emergenza sanitaria?

Inizialmente abbiamo cercato di portare avanti il servizio Scuola Online aiutando quegli studenti sprovvisti di idonei device per accedere alle piattaforme scolastiche, ma in seguito alla chiusura dei musei non abbiamo più potuto svolgere questo importante compito. Comunque

## Il Post, tra passato, presente e futuro



tivi di protezione medica. Tutto quello che è stato creato grazie alle nostre professionalità è stato donato e siamo molto felici di questo.

#### Qual è il futuro del POST?

In programma c'è la nostra partecipazione al percorso espositivo *Perugia celebra Raffaello* fornendo dei servizi culturali e scientifici collegati al maestro per i più piccoli. Inoltre, spero di poter prorogare la nostra mostra "*Un inverno bestiale. Strategie animali per sopravvivere al freddo*"; interrotta per il covid almeno fino al 21 giugno, è un viaggio nel mondo animale e sulle strategie che adottano per superare la stagione più dura, in esposizione gli animali gentilmente concessi dalla Galleria di Storia naturale di Casalina del CAMS. Per l'estate, se sarà consentito dalla legge e seguendo le modalità previste, vorremmo realizzare dei campus estivi per i più piccoli, non all'interno del museo ma usufruendo di spazi all'aperto, ma lo ribadisco, sempre nel pieno rispetto delle norme.



#### Francesco salutiamoci con un po' di speranza.

Bisogna fidarsi della scienza adesso più che mai. E spero di riavervi presto al Post!

# MOBILI PAOLO

RIPARTE L'AZIENDA STORICA DI ARREDAMENTI



Testo: Claudia Alfonso - Brano: "Spirit" - Beyonce



Per arredare casa ci vuole passione, creatività e stile. Ma è molto importante anche recarsi nel posto giusto per scegliere tutto quello che riguarda il mobilio e i complementi d'arredo.

**Mobili Paolo** è il luogo ideale per questo tipo di occasioni. Un negozio a conduzione familiare e dalla grande storia.

Il rinomato store di Grutti di San Terenziano, dopo lo stop dovuto all'emergenza sanitaria, riapre finalmente al pubblico.

L'azienda, diretta da Andrea, Gianluca, Luigi e Antonio, con Ilenia PR del gruppo, riprende la sua attività puntando sull'artigianalità, sul valore del made in Italy e sulla qualità dei suoi prodotti. Nello **showroom di San Terenziano** tante idee per **l'arredamento classico e moderno e per rendere unica la tua casa**: si possono trovare cucine, soggiorni, camere e tutto quello che riguarda gli arredi. Ovviamente è possibile anche la realizzazione di **prodotti su misura** in relazione

a ogni tipo d'esigenza; e, all'occorrenza, vengono servite anche grandi forniture.

**Affidabilità, qualità dei prodotti e serietà** del servizio sono le caratteristiche principali di Mobili Paolo: gli ingredienti che lo rendono una mossa bianca all'interno di un settore sempre più in mano a logiche industriali e spersonalizzanti. Acquistare da Mobili Paolo, inoltre, significa godere di complementi d'arredo creati da **artigiani**: il miglior sigillo di qualità che garantisce una lunga durata del prodotto nel tempo.

Mobili Paolo: ***i mobili come una volta!***



## MOBILI PAOLO

Grutti di San Terenziano / Perugia  
T. 0742 98499

f Mobili Paolo / @mobilipaolo





# MASSIMILIANO GATTI L'UOMO CHE SUSSURRAVA AI BISONTI

**A PANICALE IL PRIMO ALLEVAMENTO DI BISONTI ITALIANO,  
HI-TECH E ALLO STATO BRADO**

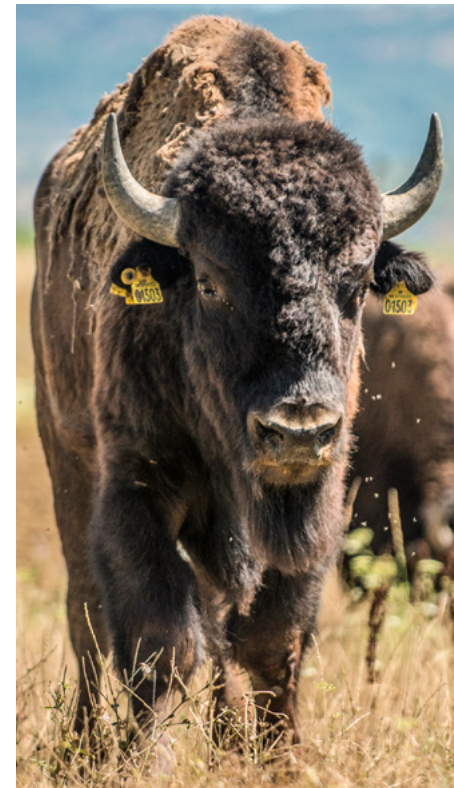
Testo: Isabella Zaffarami - Brano: "Tomorrow" - Mika

*"Il bisonte è emozione, è spiritualità, è saggezza, è vita".* Più che una storia di imprenditoria di successo, quella che ha come protagonisti **Massimiliano Gatti** e i suoi bisonti è una **storia d'amore**. La scintilla è scoccata nel 2015, grazie a un primo assaggio che il giovane umbro ha fatto della pregiata carne di questo leggendario mammifero. Da quel momento sono iniziati lo **studio** e la **ricerca**: a New York un secondo assaggio ha segnato questa straordinaria vicenda, l'assaggio di carne di bisonte, ma questa volta non di importazione.

*"Tutto un altro sapore, tutta un'altra consistenza, ancora più sorprendenti e unici - spiega Massimiliano Gatti - così ho capito che la mia strada doveva essere quella di allevare bisonti in Italia".* Il suo, oggi, è il primo allevamento hi-tech di bisonti italiani.

Si trova a Panicale dove a maggio 2018 sono arrivati i **primi 17 colossi**. Animali impressionanti da tanti punti di vista: corrono fino alla velocità di 60 chilometri orari, saltano oltre a un metro e mezzo di altezza, pesano fino a **6 quintali** l'uno. Irrequieti, indomabili, con una spiritualità profonda e una storia importante. Per conoscerli fino in fondo Gatti ha studiato il loro rapporto con i **sioux**, un popolo la cui vita è girata per millenni intorno a quella dei bisonti.

Illuminante è stato l'incontro con Alessandro Martire, delegato della Nazione Lakota Sioux in Italia e presso l'Alto Commissariato dei Diritti dell'Uomo di Ginevra. *"Per i nativi americani - commenta l'allevatore - questo splendido bovide*



*rappresentava davvero tutto: il cibo, ma anche la protezione, grazie alla sua pelle, e il calore, con la lana ricavata dal suo vello. Ho imparato da loro quanto possa essere prezioso il bisonte e mi sono ispirato al loro stile di vita nell'impostare la mia attività".*



**Una carne eccezionale, che si scioglie in bocca, ma anche la pelle, la lana, le ossa: tutto nel bisonte è prezioso e viene utilizzato dando vita a prodotti artigianali di alta qualità**

### **E così finalmente il bisonte è tornato in Umbria...**

Sì, quando si parla di bisonte si pensa alle praterie del Nord America, ma in pochi sanno che, tra il 2011 e il 2013, proprio a Corciano sono stati rinvenuti reperti fossili dell'età pleistocenica, appartenuti a bisonti, oltre che a mammoth, ipopopotami, cervidi ed equidi. Il bisonte che oggi alleviamo nei pascoli lungo il lago Trasimeno è il Bison Bison, legato a quel Bison Priscus già presente nel territorio migliaia di anni fa: una bella storia di resilienza insomma.

### **Hai dichiarato che la tua filosofia è di allevare bovini felici, spiegaci...**

L'amore che ho nei confronti del bisonte mi impone un profondo rispetto per questo animale pertanto tutte le nostre azioni sono volte a riprodurre inalterato il rapporto ancestrale tra uomo e bisonte e tra bisonte e natura. Da qui la scelta di un allevamento allo stato brado: i bisonti vivono completamente liberi su un terreno sufficientemente ampio e senza la presenza dell'uomo. Maschi, femmine e piccoli conducono insieme la propria esistenza, quindi la monta è spontanea, i nuovi nati restano con la madre e vengono allattati naturalmente e nessun capo viene abbattuto prima dei 30 mesi. Si nutrono prevalentemente di erba del pascolo e dove non può arrivare la natura arriva la tecnologia a garantire una gestione accurata dell'animale, ma senza causare interferenze e tensioni.

### **Il tuo allevamento è infatti dotato di tecnologie avanzate e studiate ad hoc...**

Esatto. L'alimentazione viene integrata con fieno coltivato localmente, minerali e cereali. Le dosi giornaliere vengono erogate dalla nostra mangiatoia intelligente sulla base del peso che questa rileva automaticamente nel momento in cui l'animale si avvicina per mangiare. Il monitoraggio delle condizioni di salute avviene anch'esso evitando indebite intrusioni dell'uomo: ogni bisonte è dotato di microchip che registrano tutti i parametri utili ad accertarne il benessere.

### **L'amore e il rispetto verso questo animale si manifesta anche nell'utilizzo che ne fate in seguito all'abbattimento, non è così?**

Sì, facciamo in modo che il sacrificio di un animale possa portare maggiore beneficio possibile: anche in questo ci rifacciamo alla cultura dei nativi d'America. Quasi ogni parte del bisonte viene quindi utilizzata, la percentuale di utilizzo è di circa il 98%. Le sue pelli vengono conciate per realizzare scarpe, giacche e accessori belli e praticamente indistruttibili. La lana, che naturalmente perdono in estate, viene raccolta a mano ciuffo per ciuffo e trasformata in capi di alta maglieria. Le ossa diventano pregiate montature di occhiali, gioielli, bottoni oppure oggetti di design. Il grasso viene destinato alla produzione di sapone e shampoo solido. Il tutto attraverso lavorazioni artigianali, di alto livello e realizzate nel massimo rispetto dell'ambiente.

**Sostenibilità, etica, rispetto** sono quindi le parole chiave dell'azienda che pone un'attenzione particolare anche alla **promozione e alla salvaguardia del territorio** e che punta ad **eliminare**



**L'etica, la sostenibilità, il rispetto e l'amore verso i suoi animali guidano l'opera di questo giovane imprenditore di successo**

gli sprechi fino all'ultima fase della gestione dell'animale: ogni bisonte viene abbattuto solo dopo che è stato completamente venduto. Non è quindi un caso se l'interesse destato da questa iniziativa imprenditoriale è in continua crescita e solo pochi mesi dopo l'avvio dell'attività è già



## **MASSIMILIANO GATTI CARNI PREGIATE**

La tenerezza e la grana sono simili a quelle del **tonno rosso**, le proprietà nutrizionali si avvicinano a quelle del **salmone norvegese**. Fa strano associare la carne di un animale imponente e selvaggio come il bisonte a quella di un pesce, eppure anche questo aspetto fa parte della particolarità di questo bovino. La carne di bisonte è **ipocalorica e molto nutriente**, contiene il 70%

di ferro in più rispetto al manzo, omega3 e omega6 e poi fosforo, rame, zinco e le vitamine B6 e B12. Questa carne è imbattibile anche dal punto di vista del **gusto** e della **tenerezza**: si scioglie in bocca e ha un sapore rotondo, elegante, persistente al palato e con una punta di dolcezza. Eccellente sia alla griglia che per le tartare, ottima anche per le lunghe cotture a bassa temperatura, è amatissima dagli chef per **preparazioni gourmet**.

arrivato un riconoscimento molto importante: il premio **"Impresa 4.Terra"** nell'ambito degli Oscar Green di Coldiretti Giovani Impresa. Tante le idee e i progetti per il futuro del giovane imprenditore umbro, tra questi c'è l'intenzione di **espandere l'attività** e di puntare anche sul **turismo di settore**. Il tutto senza mai perdere di vista l'idea fondante, ben riassunta da un vecchio adagio indiano che Massimiliano Gatti ha efficacemente fatto proprio: **"Tutto quello di cui**

**abbiamo bisogno per vivere serenamente è il bisonte: dà tutto alla nostra tribù, a parte acqua e pali per le tende"**.

### **AZIENDA AGRARIA MASSIMILIANO GATTI**

Via Santa Maria, 14 / Macchie  
Castiglione del Lago

T. 347 4964100 / [www.carnipregiate.it](http://www.carnipregiate.it)

**f** @mgcarnipregiate / **f** @bisonshoes

**@** @carni\_pregiate

# GESENU NON SI FERMA

COMUNICAZIONE E DIDATTICA  
OLTRE IL COVID-19

Le attività di **comunicazione** di GESENU non conoscono sosta e se già dalle prime fasi dell'emergenza COVID-19, l'azienda ha lavorato instancabilmente per garantire i servizi di igiene urbana, una grande attenzione è stata riposta anche nella volontà di portare avanti i progetti di comunicazione, sempre di più fiore all'occhiello di una realtà che oltre al fare, ha ben recepito l'importanza della divulgazione e della **formazione** dei cittadini sulle tematiche connesse alla sostenibilità e corretta gestione dei rifiuti. Così anche l'attività didattica, svolta da GESENU in collaborazione con GSA, non è stata interrotta nemmeno in questo momento di difficoltà. L'intero team di lavoro si è infatti organizzato in tempi rapidi sia per promuovere una serie di video lezioni sulla raccolta differenziata nelle classi, sia portando



a termine il progetto didattico 2019/2020 dal titolo **"OPERAZIONE 00SECCO: Licenza di riciclo"**, con le premiazioni, pianificate sempre online. Gli alunni coinvolti - sono oltre 1.000 quelli che parteciperanno alle video premiazioni - hanno risposto con entusiasmo alla sfida di trasformarsi in agenti ecologici e, in questi mesi, hanno controllato che in classe, così come nelle case, venissero rispettate le buone regole di riciclo e raccolta differenziata. Ma non finisce qua, GESENU in collaborazione con GEST ha infatti organizzato nelle scorse settimane un webinar interamente gratuito, dal titolo **"Il nuovo metodo tariffario del Servizio Integrato di Gestione dei Rifiuti"** che ha visto un'ampia adesione di tecnici, esperti nel settore rifiuti e nel settore della politica tariffaria dei Comuni e al quale hanno preso parte ben sedici Amministrazioni Comunali, oltre a rappresentanti della Regione Umbria, AURI ed altri enti territoriali.

Un'attività multicanale e multitarget quella portata avanti dall'azienda, anche grazie alla creazione di **GESENU LAB**, un contenitore di idee legate ai temi della comunicazione ambientale e sostenibile, che si sta rafforzando in questi

mesi: non solo Gesenu ha concretizzato gli sforzi dando una spinta sempre più tecnologica ai progetti, ma ha messo in campo strategie e capacità di *problem solving* in un momento di grave difficoltà. Impegno che in primo luogo si è tradotto in una migrazione massiva dei contenuti anche legati alla customer care di Gesenu verso la pagina Facebook aziendale che, in queste settimane, è diventata il primo strumento di comunicazione, affiancando l'ufficio clienti che ha continuato a funzionare tramite numero verde, con una copertura dei post di oltre **60.000** persone e una fanbase raddoppiata (oltre **4.000**) dall'inizio dell'emergenza ad oggi. Facebook, per sua natura, si è infatti prestato alla comunicazione dei cambi e rimodulazioni di servizi avvenuti in queste settimane, rivelandosi un prezioso alleato di cittadini e operatori. Che cosa succederà nei prossimi mesi? Gesenu continuerà a lavorare su più fronti affiancando il servizio che verrà svolto con lo stesso immutato impegno ad attività legate alla comunicazione che sempre di più avranno declinazioni smart e tecnologiche. Entro la fine di giugno uscirà il bando per la realizzazione di tre opere d'arte che racconteranno i temi della sostenibilità e del rispetto dell'ambiente per celebrare i quaranta anni dell'azienda. Inoltre, va segnalata la partecipazione di Gesenu nelle prossime settimane ai **"Dialoghi della Speranza"** per parlare delle nuove prospettive della gestione dei rifiuti nell'era pre e post Covid.

TRIBUTO A  
BEVERLY PEPPER

# L'ARTISTA DEL CORAGGIO

**Il ricordo del suo staff di Todi:  
"Beverly ci ha un po' forgiati, come si forgia l'acciaio"**

Testo: Isabella Zaffarami - Brano: "She's A Rainbow" - The Rolling Stones - Foto: Fondazione Progetti Beverly Pepper



ASCENSIONE ASSISI

"Il coraggio di **seguire me stessa** nel creare opere d'arte mi ha permesso di sperimentare moltissimo: materiali, forme, dimensioni. Quando lavoro mi metto 'dietro' la mia opera e ascolto cosa ha da dirmi. Non ho mai seguito le tendenze, ho sempre seguito me stessa, il mio lavoro e ciò che ispira la mia arte. Ci vuole coraggio, ma **funziona!**" L'anno scorso, **Beverly Pepper** raccontava questo proprio a **PM**, all'interno di un'intervista fatta in occasione delle celebrazioni a lei dedicate e tenutesi nel corso di tutto il 2019.

La sua scomparsa, il 5 febbraio 2020, ha lasciato un grande vuoto, ma le sue opere continuano a parlare di lei e della sua **arte coraggiosa e visionaria**. Un patrimonio inestimabile, proprio come quello che ha lasciato nei suoi più stretti collaboratori e in particolare in **Michele Ciribifera** che è stato suo assistente per circa 30 anni e che oggi è anche presidente della Fondazione Progetti Beverly Pepper. A loro abbiamo chiesto un ricordo di Beverly Pepper: con le parole del suo staff e alcune immagini particolarmente significative, anche **PM rende omaggio** a questa grande artista che ha fatto di Todi e dell'Umbria la sua casa.



PARCO DI TODI



BEVERLY - FABBRICA IRON ASSISI



## Progetti e iniziative in Umbria e nel mondo

La Fondazione Progetti Beverly Pepper insieme alla Beverly Pepper Foundation negli Stati Uniti è al lavoro su un ricco programma di **eventi e iniziative** che si terranno a livello nazionale e internazionale. Si partirà dall'**Umbria**, con la progettazione di un **Circuito regionale di arte contemporanea**: l'obiettivo è quello di collegare i numerosi luoghi nei quali sono già presenti opere di Beverly Pepper, terminare i progetti incompiuti, come quello della **Fontana-scultura di Terni** e includere nel percorso **nuove installazioni** in città come Perugia e Gubbio. Due **mostre itineranti**, una nelle maggiori città italiane e l'altra che avrà luogo negli Stati Uniti e in Gran Bretagna, includeranno inoltre **opere inedite degli anni '50** e i modelli preparatori dei più importanti lavori di land art realizzati dalla scultrice.

Le due fondazioni intendono anche attivare una partnership con alcune delle più importanti **università americane e italiane** per realizzare progetti formativi e workshop sull'arte contemporanea e sulla scultura: tutte iniziative che avranno tra gli obiettivi anche quello di veicolare un interesse internazionale su Todi e sull'Umbria.



### "COME RICORDARE QUALCUNO CHE RIMANE PER SEMPRE DENTRO DI TE

*Più che ricordare, va celebrato ogni giorno il "modus vivendi" che Beverly ci ha trasmesso con la sua forza e la sua **energia implacabile**, e che ha cambiato la vita di ognuno di noi, noi che abbiamo avuto la fortuna di lavorare al suo fianco. Quando una persona **ti cambia la vita** non guarderai più al mondo nello stesso modo e, quando sarai in difficoltà, o nella necessità di trovare una soluzione, penserai a questa persona, a come lei avrebbe affrontato quel problema o semplicemente a come sarebbe andata avanti senza porsi limiti o paletti. **"Niente è impossibile"** questa è la colonna sonora degli innumerevoli anni passati al suo fianco, come anche "prima di tutto decidi cosa vuoi e affermalo, e poi trova i mezzi per raggiungerlo". Non è un banale ottimismo, ma un **pragmatismo***

*innato unito al coraggio di affrontare le sfide della vita, una fiducia nelle proprie possibilità e... un po' di **"faccia tosta"** come le piaceva descriversi. Ci piace pensare che Beverly ci abbia un po' forgiati, come si forgia l'acciaio, e noi come le sue opere monumentali, guardiamo in alto e la ringraziamo con tutto il cuore per averlo fatto".*

#### TESTO A CURA DI

**Michele Ciribifera / presidente Fondazione Progetti Beverly Pepper**

**Elisa Veschini / Fondazione Progetti Beverly Pepper**

**in rappresentanza di tutto lo staff del suo studio di Todi**

#### FONDAZIONE PROGETTI BEVERLY PEPPER

**f** @ProgettiPepper

**@** @beverly.pepper



# L'ANALFABETISMO FOTOGRAFICO DI ZOUHAIR BELLAHMAR

PM • FOTOGRAFIA • 77

**Ogni scatto racchiude una parte di se stesso: un elemento, un segno è sempre presente a richiamare l'autore**

Testo: Isabella Zaffarami - Brano: "A Sky Full of Stars" - Coldplay



**Utilizza la macchina fotografica per esprimere le sue emozioni e la sua creatività, senza mai accettare di ingabbiarla in schemi precostituiti**



Egocentrico, determinato, ma anche sensibile, appassionato e con una storia e una personalità particolari e complesse. Per raccontare le sue foto basta raccontare lui, **Zouhair Belahmar**, giovane tuderte che in ogni scatto mette un pezzettino di se stesso e che nel fotografare non sopporta imposizioni, vincoli e confini. Utilizza la macchina fotografica per sfogare le sue emozioni e la sua **creatività**, ma senza accettare di ingabbiarla in schemi precostituiti. Zouhair si è avvicinato alla fotografia dopo un episodio molto particolare e intenso.

Figlio di genitori separati, non ha ricordi di quando la madre e il padre stavano insieme. Circa 10 anni fa, per caso, ritrova una loro **vecchia foto** e questo provoca in lui un'emozione fortissima, incontenibile.

*"Era una foto scattata senza un motivo particolare - spiega - e fatta anche abbastanza male, ma nonostante questo è stata in grado di colpirmi, di **sconvolgermi**, di farmi piangere. Questo evento mi ha permesso di sperimentare quale sia il potere delle immagini: anche una foto bruttina e che nel momento in cui viene scattata non ha un significato particolare, può trasformarsi in un oggetto prezioso e straordinariamente importante. Nella fotografia ho trovato il mio metodo espressivo e il canale giusto per sfogare la mia energia. Fare una bella foto **mi appaga** - racconta Zouhair - è qualcosa che faccio innanzitutto per me stesso, per dar vita a qualcosa di personale ed esclusivo".*







**Tra Italia e Marocco, il suo punto di vista è così particolare anche perché è il frutto della contaminazione tra la sensibilità e la cultura occidentali e quelle mediorientali**



“Analfabetismo fotografico dalla z alla a”, così definisce il suo modo di fotografare: “il processo inverso dell’alfabeto, dalla fine all’inizio, perché sono una persona partita dal basso e che si sta facendo da sola, senza l’aiuto di nessuno”. La z e la a sono anche le lettere con le quali inizia e finisce il suono del suo nome, un nome che si traduce in “fiore che sboccia”. Ed ecco quindi i fiori che così spesso compaiono nei suoi scatti: un elemento, un segno, per ri-

chiamare l’autore. Zouhair ha iniziato a scattare da **autodidatta**, senza conoscere quasi nulla di teoria e tecnica della fotografia. In mano quella Nikon D5000 tanto desiderata e acquistata non senza qualche sacrificio.

“Allenavo l’occhio alla **bellezza fotografica** - spiega - Un giorno in piazza a Todi c’era un signore che vendeva palloncini. Mi sono avvicinato e gli ho chiesto di poter fare qualche foto di lui

e dei suoi palloni. Mi ha detto di sì e così ho fatto diversi scatti. Riguardandoli ho notato una cosa che per me è stata straordinaria: in un’immagine c’era una nuvola che sembrava disegnare un sorriso. Ho letto questa cosa come un segno, uno stimolo ad andare avanti per questa strada e quella foto, ancora oggi, è molto importante per me”.

In seguito sono arrivati anche i corsi, lo studio, la formazione e le esperienze in Italia e all’estero. Tra i viaggi più importanti certamente quelli in **Africa**, terra di origine del padre: qui si definisce e si forgia la sua identità. Tra **Italia** e **Marocco**, il suo punto di vista è così particolare anche perché è il frutto della **contaminazione tra la sensibilità e la cultura occidentali e quelle mediorientali**. “Metà pizza, metà cous cous” ironizza Zouhair. Poi due anni trascorsi a **Parigi** a cercare di conoscere i fotografi più famosi e a fare esperienze in affermati studi di fotografia, ma facendo allo stesso tempo lavori di ogni tipo per potersi mantenere.





## LA STORIA E LE STORIE DI ZOUHAIR

*“Le storie, quelle belle, hanno traiettorie imprevedibili che nessuno mai potrà comprendere. Le storie quelle belle le riconosci perché al mattino, quando apri gli occhi, la prima cosa che pensi è che **hai una storia da raccontare**. Le storie, tutte, sono le finestre da cui scappare quando le quattro mura della nostra vita diventano troppo strette. Questo spazio è dedicato alle nostre e alle vostre storie affinché diventino le storie di tutti”.* Così nel 2013 Zouhair firmava una sorta di suo primo **manifesto**, una pubblicazione sponsorizzata da commercianti e imprenditori tuderti e che raccoglieva alcuni dei suoi scatti più significativi. Negli anni successivi ha esposto in occasione di **“Diritti a Todi - Human Rights International Film Festival”**: le sue foto hanno dato vita alla mostra presso “Unu - unonell’unico” dal titolo **“Una fotografia, un giorno, un diritto”**. Oggi, tra le altre cose, Zouhair collabora alle attività della galleria **Space Mater** di Todi dove, fino alla fine di luglio è visitabile una **mostra fotografica tutta dedicata ai suoi scatti**.



**“La fotografia è una forma d’arte e un mezzo rivoluzionario, in grado di mascherare e smascherare, di far cambiare idea alle persone, di raccontare storie”**

E ancora le esperienze a Nantes, Berlino, Bruxelles. I **ritratti** e le **architetture** sono i soggetti immortalati più di frequente, ma è difficile racchiudere le opere di Zouhair in uno o più generi fotografici.

*“Amo tutti i tipi di fotografia - racconta - e soprattutto amo fotografare quello che mi appassiona nel momento in cui lo faccio, senza schemi e imposizioni. La fotografia per me è questo, un **mezzo rivoluzionario**, in grado di mascherare e smascherare, di far cambiare idea alle persone, di raccontare **storie**. Questo ultimo aspetto mi piace soprattutto: ogni foto per me racconta una storia diversa e allo stesso tempo racconta la mia storia. Ogni scatto racchiude una*



*parte di me e **c’è ancora molto da scoprire e da svelare**. Non so come sarà il mio futuro - continua Zouhair - ma so che sarà con una macchina fotografica in mano: non ho un piano B insomma. Oltre alla fotografia amo l’arte e interpreto ogni mio scatto proprio come una **forma di arte**. Per questo desidererei collaborare un giorno con artisti acclamati, i miei punti di riferimento sono Maurizio Cattelan e Banksy: se devo sognare voglio farlo in grande”.*

## ZOUHAIR BELLAHMAR

[zuer41.wixsite.com/zouhairbellahmar](http://zuer41.wixsite.com/zouhairbellahmar)

**f** Zouhair Bellahmar / **@** @zouhair\_bellahmar

L'ANNUNCIO DI MATTEO FORTUNATI, RESPONSABILE  
DELLE SEDI DI PERUGIA E ASSISI

# UNIVERSITÀ TELEMATICA PEGASO ARRIVANO GLI ESAMI DA REMOTO

**NON SOLO LEZIONI, STUDIO ED ESERCITAZIONI: ORA ANCHE  
I COLLOQUI D'ESAME POSSONO ESSERE SOSTENUTI A DISTANZA**



MATTEO FORTUNATI

Oggi più che mai è evidente l'importanza di poter svolgere **da remoto** ogni tipo di attività e quindi anche lo **studio** e la **formazione**. Una consapevolezza da sempre alla base della proposta dell'**Università Telematica Pegaso** che, in seguito alle nuove esigenze emerse nei mesi scorsi, ha deciso di fare un passo ulteriore, annunciando l'avvio degli **esami online**. UniPegaso conta oltre 100mila studenti e ben 92 sedi in tutta Italia. Tra queste sono due quelle presenti in provincia di Perugia, una proprio a **Perugia** e l'altra ad **Assisi**, alle quali, a livello regionale, si aggiunge la sede di Terni. L'avvio degli esami da remoto costituisce un'importantissima novità che permette agli studenti di svolgere praticamente tutta l'attività universitaria da remoto. Per approfondire i dettagli di questa vera e propria

rivoluzione **PM** ha intervistato **Matteo Fortunati**: avvocato e consulente giuridico per importanti società, con esperienza come funzionario dell'Università degli Studi di Perugia e come dirigente Fiavet, dal 2018 è responsabile delle sedi Pegaso di Assisi e Perugia.

**Matteo, chi è che sceglie Pegaso e perché farlo conviene?**

Come dice il presidente di UniPegaso, Danilo Iervolino, con il nostro lavoro promuoviamo una "democratizzazione del sapere" perché lo rendiamo accessibile a chi è davvero motivato. Con Pegaso le video-lezioni sono disponibili online in ogni momento e da qualsiasi supporto così come lo sono testi e appunti, elaborati puntando al massimo della chiarezza e semplicità. Gli iscritti possono quindi studiare ovunque si trovino e in ogni momento della giornata, nell'ambito di una sorta di percorso guidato, con la continua vicinanza di docenti e staff tecnico. Per tutte queste ragioni a sceglierci sono anche quelle categorie che diversamente avrebbero difficoltà a intraprendere un percorso universitario: chi lavora, chi ha figli piccoli da accudire, donne incinte.

**E i costi?**

Sono certamente equi: la retta annuale è di circa 2.000 euro, con sconti speciali per le donne

***"Rendiamo l'istruzione accessibile a chiunque sia davvero motivato"***



in attesa - 1.700 euro annui - e per i giovanissimi - 1.000 euro fino ai 20 anni.

**A Perugia e Assisi, che tipo di riscontro avete in termini di iscritti e di legame col territorio?**

Le nostre sedi ci fanno registrare numeri ed entusiasmo crescenti. In due anni siamo passati da circa 100 a

quasi mille iscritti. Il rapporto col territorio poi è fondamentale: abbiamo convenzioni in atto con strutture ricettive e ristorative per l'afflusso di studenti da tutta Italia in occasione delle sessioni di esame e sosteniamo e sponsorizziamo realtà sportive, eventi e manifestazioni locali. Cosa cambierà con l'avvento degli esami online? Si tratta di un'importante opportunità in più che offriamo agli iscritti in questo momento così delicato. Per il futuro ci auguriamo comunque di poter riprendere in modo regolare anche le sessioni di esame in sede che sono, tra l'altro, una fondamentale occasione di contatto e socializzazione.

Oltre ai 10 **corsi di laurea** Pegaso offre **master** di primo e di secondo livello, perfezionamenti, alta formazione, la possibilità di svolgere esami singoli e di ottenere i **24CFU obbligatori per l'insegnamento**. Tutti i percorsi sono **riconosciuti dal Miur**.

**UNIVERSITÀ TELEMATICA PEGASO  
ASSISI - PERUGIA**

Via San Paolo, 36 / Assisi / T. 075 816773  
www.unipegaso.it / **f** @UnipegasoAssisi

FINALMENTE RIAPRE

# LO SPAZIO VINTAGE DI ILENIA

**Il punto di riferimento dello shopping di qualità a Perugia è pronto ad accogliervi con tante novità**

Nel periodo difficile della piena pandemia che ci ha travolti, **Lo Spazio Vintage** non ha mai lasciato sole le sue clienti e in tutto questo tempo, **Ilenia Votini**, una donna piena di passione, un vero e proprio vulcano di idee, non ha mai smesso di creare. Il suo shop di articoli **vintage, luxury** di prima e seconda mano, e brand esclusivi, col tempo è diventato lo store più cult di Perugia, un punto di riferimento per le appassionate dello **shopping** ma anche per chi ha voglia di rilassarsi e prendersi del tempo per sé stessi staccando dalla routine quotidiana e immergendosi in un clima familiare in cui ci si sente sempre a proprio agio.

Durante l'emergenza sanitaria, quando è stata disposta la chiusura di tutte le attività, Ilenia ha continuato a essere presente sui social intrattenendo e regalando un po' di spensieratezza, proponendo i suoi prodotti e



Testo: Claudia Alfonso - Brano: "Ma il Cielo è sempre più Blu" - 50 artisti della musica italiana



attivando e rinforzando il **servizio di vendita online** con spedizione a casa. Iniziativa che ha avuto un grande successo e che proseguirà anche dopo la riapertura del negozio. Insieme ai noti brand come Chanel, D&G, Prada, Jimmy Choo e tanti altri, in vendita si possono trovare anche i prodotti della **Capsule Collection Ilenia Votini**: abiti con mascherine in pendant, per un outfit curato nei minimi dettagli e accessori (borse e clutch) realizzati artigianalmente con pelli di scarto e riciclo luxury. Questa linea in poco tempo ha raggiunto un tale successo da sbarcare

**Dal luxury di prima mano al vintage, passando per una capsule collection tutta made in Umbria: lo Spazio Vintage di Ilenia è molto più di un semplice store**

oltreoceano in uno store di Miami, **The Madness Cage**: una storia che testimonia quanto la passione, la professionalità e l'impegno siano le carte vincenti per raggiungere alti livelli. Ma *The Madness Cage* non sarà l'unico rivenditore, infatti Ilenia sta lavorando per ampliare la rete di distribuzione negli States.

Dal 18 Maggio Lo Spazio Vintage è pronto ad accogliervi, garantendovi la massima sicurezza, provvedendo alla sanificazione e alla pulizia degli ambienti e degli articoli in vendita: gel igienizzante e mascherine saranno sempre a disposizione della clientela per uno shopping sicuro e sereno.

**LO SPAZIO VINTAGE DI ILENIA**  
T. 334 5459700

**f** @spaziovintageperugia

**@** @lospaziovintagedi\_ilenia



# PAPERMASK UNA MASCHERINA AL GIORNO...

L'INIZIATIVA DI ARTI GRAFICHE PACIOTTI



Durante il periodo del Covid 19, tante sono le aziende che a proprio modo hanno dato e ancora danno il loro contributo. È questo il caso della tipografia **Arti Grafiche Paciotti** che ha creato il progetto *PaperMask - Una mascherina al giorno...*

In un momento storico come questo in cui l'emergenza sanitaria ha destabilizzato ogni aspetto delle nostre vite sia dal punto di vista personale che da quello lavorativo, ogni tipo di scintilla creativa può fare la differenza ed essere di aiuto. Indossare le mascherine protettive e spesso il loro reperimento è diventato un problema quotidiano, per questo l'azienda Arti Grafiche Paciotti facendo leva sul suo know-how e in linea con il suo dinamismo e la sua creatività ha dato il via all'iniziativa **PaperMask - Una Mascherina Al Giorno**.

Si tratta di mascherine realizzate in cartoncino alimentare, compostabile e biodegradabile al

100%, personalizzabili e realizzate con inchiostri ipoallergenici. Non si tratta di dispositivi medici, ma per **uso** esclusivamente **civile**. Le mascherine sono acquistabili online sul sito [www.papermask.it](http://www.papermask.it) in kit da 10 per i privati, ma è possibile anche fare ordini personalizzati per aziende.

Questa bellissima idea, ha permesso a tutti i dipendenti di Arti Grafiche Paciotti di continuare a lavorare, impiegando le loro conoscenze per una buona causa, infatti sono state donate più di 30000 mascherine a vari enti, comuni e fondazioni.

**PER INFO:** [www.papermask.it](http://www.papermask.it)

Welcome to the sun

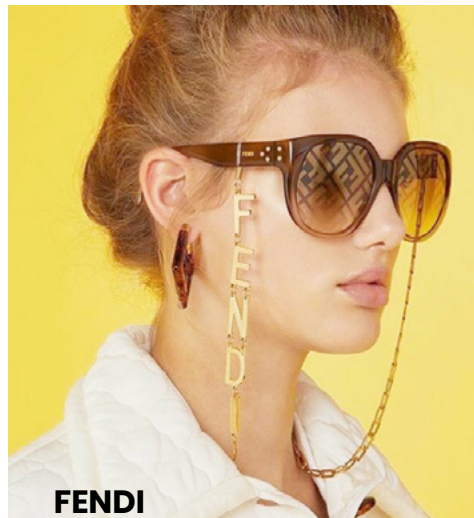
# OKKIO

Uno store ancora più chic  
per un eyewear al top  
dell'avanguardia  
e della ricercatezza

Oliver Peoples, Moscot, Tom ford, Dior, Fendi, Gucci, Celine, Saint Laurent, Givenchy, Jimmy Choo, Stella McCartney, Alain Mikli: ecco i **top brand** di **OKKIO** che fanno di questo store il paradiso umbro dell'eyewear. Il recente intervento di **restyling** ha reso il centro ottico ancora più accogliente e chic e per i più appassionati ed esigenti **sunglasses-lover** lo staff di OKKIO seleziona i modelli più cool ed esclusivi. In queste pagine un piccolo assaggio delle collezioni Summer 2020 con alcune **chicche** presenti in store.

## DIOR

I Dior 30Montaigne sono stati presentati alla sfilata primavera-estate 2020: stile audace per una forma quadrata oversize.



## FENDI

Che classe i Fendi Dawn!  
Occhiale da sole sfumato  
con logo FF.



## VALENTINO

Iconici ed esclusivi  
questi Valentino:  
occhiali tondi in  
metallo con lenti  
imprescindibili da 32  
cristalli a forma di  
borchia.



## OKKIO

**FOLIGNO:** Via Garibaldi, 31/33  
Viale Firenze, 148  
Via delle Industrie, 12  
Centro Light (Zona Decathlon)  
**NOCERA UMBRA:** Piazza Umberto I  
**GUALDO TADINO:** Via Flaminia Vecchia, 189  
[www.okkiofoligno.com](http://www.okkiofoligno.com)  
f @okkio.occhialeria / i @okkio\_occhialeria



## OLIVER PEOPLES

La nuova icona, Oliver, è la prima  
montatura a portare il nome del brand.  
Chi è Oliver? Oliver siamo noi.



# ISTITUTO PARITARIO LEONARDI

## La didattica che non teme la distanza

### L'IMPEGNO PER GARANTIRE CONTINUITÀ DIDATTICA E FORMATIVA PER IL FUTURO DEI RAGAZZI VA OLTRE IL DISTANZIAMENTO

*"Le finalità educative improntate al successo formativo dello studente rimangono tali nonostante l'emergenza. Già dal primo*

*giorno di didattica a distanza, all'Istituto Paritario Leonardi si è lavorato con rinnovata determinazione e grande senso di re-*

*sponsabilità. Abbiamo a cuore il futuro dei nostri ragazzi e su questo non possiamo accettare compromessi".*



Così **Nicoletta Utzeri**, responsabile dell'Istituto Paritario Leonardi, spiega la linea tenuta dalla scuola in questo particolare momento.

La didattica a distanza, se condotta in modo strutturato e professionale, garantisce continuità nell'apprendimento e consente di raggiungere gli obiettivi formativi programmati per ogni studente. Infatti, la preparazione e l'acquisizione della consapevolezza di sé e delle proprie capacità, che la scuola si propone di fornire a ciascuno studente, per affrontare al meglio il percorso universitario o lavorativo, non sono state pregiudicate e non lo saranno nemmeno in futuro. *"La nostra forza sta nella capacità di guardare sempre avanti - aggiunge Nicoletta Utzeri - e infatti siamo pronti e ben organizzati al rientro in aula secondo il protocollo di sicurezza ministeriale, per affrontare gli esami orali della maturità oltre che per il ritorno tra i banchi a settembre.*

***"Siamo pronti per il rientro in aula per l'esame di maturità e per l'inizio delle lezioni del nuovo anno scolastico, in piena sicurezza"***

*Ampi spazi, ambienti a norma, strumenti e risorse di ultima generazione ci permettono di poter fronteggiare con serenità ogni situazione, garantendo continuità didattica sia in presenza che a distanza, grazie al supporto continuo della piattaforma e-learning e a videoconferenze live. A settembre saremo in grado di accogliere tutti quegli studenti che, provenienti da altre istituzioni scolastiche, avranno la necessità di un supporto tramite un Piano di apprendimento individualizzato. Tali studenti potranno così recuperare le insufficienze presenti a giugno in pagella per poi affrontare serenamente il nuovo anno scolastico."*

L'Istituto ha in programma, sempre per settembre, una serie di incontri multidisciplinari da tenersi in orario pomeridiano, ritenuti indispensabili per consolidare e potenziare gli obiettivi didattici e formativi non svolti e non raggiunti a causa del covid19.

L'Istituto ha saputo quindi preservare ciò che più di tutto lo distingue e lo rende un'eccellenza nel campo dell'Istruzione Secondaria Superiore: **l'ambiente di apprendimento stimolante** oltre che rassicurante, il sup-

porto costante allo studente e una didattica fortemente personalizzata.

Quella dell'Istituto Paritario Leonardi è una missione educativa a tutti gli effetti che si manifesta in gesti concreti come la recente **donazione a sostegno dell'Azienda Ospedaliera di Perugia**: un contributo che vuole essere testimonianza della sensibilità e del senso civico che, da sempre, si infonde nei ragazzi.

Una scelta in linea, tra l'altro, con quella originaria di essere Scuola Paritaria **che svolge un servizio pubblico senza beneficiare di sovvenzioni statali.**

Per qualsiasi informazione la segreteria è a disposizione dal lunedì al venerdì con orario continuato dalle 8,30 alle 19. Prima di recarsi in sede si consiglia di prendere un appuntamento telefonico.

ISTITUTO PARITARIO  
**LEONARDI**

**ISTITUTO PARITARIO LEONARDI**

Via Mario Angeloni, 59 / Perugia  
T. 075 5008668

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

**f** Istituto Paritario Leonardi

ATTIVATO ANCHE IL SERVIZIO  
SU PRENOTAZIONE

# LA RIVOLUZIONE FIRMATA BALLSYSTEM: *un'eccellenza umbra nel settore della riparazione auto*



## UN METODO UNICO PER I DANNI ALLA CARROZZERIA, SENZA STUCCHI NÉ VERNICIATURE, BREVETTATO DALL'AZIENDA UMBRA, CHE STA CONQUISTANDO L'EUROPA

Testo a cura della Redazione

Una piccola grande rivoluzione, nata in **Umbria** ma proiettata sul **mercato internazionale**. Ballsystem è stata la prima azienda in Italia ad aver perfezionato e innovato la tecnica della riparazione a freddo: grazie a strumenti brevettati e manodopera professionale, il "**metodo Ballsystem**" consente di eliminare i danni da grandine e da circolazione con interventi mirati dall'interno dei pannelli della carrozzeria, senza l'uso di stucchi e senza verniciatura. Un'intuizione nata nel **1997**, con cui Ballsystem ha rivoluzionato il modo di pensare il ripristino della carrozzeria: un set di leve, punteruoli e tirabolli sviluppati e brevettati dall'azienda, con lavorazione completamente manuale. Un metodo basato su **artigianalità, formazione, strumenti brevettati e sostenibilità**, che garantisce vantaggi sia per il cliente che per il carrozziere: risparmio del tempo e dei costi di riparazione, riduzione del fermo tecnico del veicolo e ripristino delle sue condizioni originali senza l'interruzione della garanzia di fabbrica. Ballsystem oggi agevola e **snellisce gli aspetti logistici e tecnici** per ogni realtà, dai noleggi e rent, case automobilistiche e assicurazioni, fino alle più grandi reti concessionarie, avvalendosi dei migliori partner del settore e di una rete dinamica sempre pronta all'azione. L'Hail Team, composto da squadre di specialisti, si sposta rapidamente in Italia e in Europa per risolvere il danno in tempi record grazie all'impianto di officine mobili, coordinate da un'infrastruttura logistica e informatica che monitora e traccia in real time lo stato di avanzamento del cantiere.



BallSystem ha attivato un servizio **pick and drop** da e verso le zone più "isolate" di Perugia, continuando così a offrire il servizio ai propri clienti ma preservando l'incolumità dei propri dipendenti. Si seguono, infatti, tutti i protocolli di sicurezza e sanificazione ante e post, dei veicoli su cui operare!

Lo spirito evolutivo di **Ballsystem** però non si arrende neanche in tempi difficili: nel periodo di **lockdown** durante l'emergenza **Coronavirus**, l'azienda ha infatti attivato un **servizio di prenotazione delle riparazioni**, per consentire al cliente di assicurarsi l'intervento in tempi ottimali, non appena possibile. Programmando in modo razionale le riparazioni imminenti, Ballsystem garantisce, insieme alla **sicurezza**, la **rapidità** e l'**efficienza** di sempre.

### **BALLSYSTEM S.p.A**

Via S. Penna, 39 / S. Andrea delle Fratte / Perugia  
T. 075 5272396 / [info@ballsystem.it](mailto:info@ballsystem.it)  
[www.ballsystem.it](http://www.ballsystem.it)





**PM HA INCONTRATO LA BAND RIVELAZIONE DI FOLIGNO  
CHE DOPO AVER TRIONFATO ALL'EMERGENZA FESTIVAL  
È PRONTA ALLA CONSACRAZIONE**

# I MELANCHOLIA

**Passione, sacrifici e una nuova visione della musica:  
"Siamo stati un anno in studio a lavorare, sperimentando  
e spingendoci verso nuovi orizzonti. Non vediamo l'ora di tornare"**

*Testo: Alessandro Cascianelli - Brano: "Venom" - Melancholia*

Se la musica fosse un cocktail, il loro sarebbe composto da tanti ingredienti: una base di pop, un po' di rock e un pizzico di rap, per rendere il gusto inconfondibile. Si chiamano **Melancholia** e sono una band che si sta facendo strada nel **panorama musicale italiano e internazionale**, partendo da Foligno, il centro del mondo e, in questo caso, anche della buona musica. Il progetto musicale è nato nel **2015** dall'unione di tre menti: quella di **Benedetta Alessi** (voce), **Fabio Azzarelli** (tastiera) e **Filippo Petruccioli** (chitarra). In poco tempo la formazione folignate ha attirato l'attenzione di molti addetti ai lavori, grazie anche alla partecipazione a diverse rassegne molto rilevanti su scala nazionale e non solo, come l'**Emergenza Festival** dove si sono imposti davanti a 1700

band provenienti da tutto il mondo. Ora, dopo un anno di lavoro in studio, stanno per ritornare sulla scena con un **disco** che li descrive perfettamente e che racconta il sogno di tre ragazzi di provincia, che amano la musica in tutte le sue sfumature.

## **Come è nato il vostro progetto musicale?**

È nato dalla voglia di realizzare alcune cover tastiera e voce, all'inizio le facevamo in modo molto artigianale in un piccolo corridoio con una vecchia tastiera e una chitarra acustica. Poi fare musica ci piaceva sempre di più e abbiamo deciso di comprare degli strumenti più professionali e di creare un piccolo studio, la nostra "caverna", che tuttora usiamo per provare e concepire nuove idee.

**Il nome Melancholia evoca un immaginario molto scuro, perché l'avete scelto?**

È il messaggio che è nascosto in ogni pezzo, è quella parola che non viene mai detta, ma che c'è sempre. È un'evocazione rappresentativa del nostro essere, significa "umore nero" ed è un po' il mood dei nostri brani e del nostro sound. La cosa buffa è che l'abbiamo scelto in un modo piuttosto casuale e simpatico: un giorno sfogliando il libro di filosofia delle superiori l'abbiamo letto e da lì ce lo siamo cuciti addosso.

**La vostra musica è un mix di vari generi, quali sono le vostre influenze musicali?**

Veniamo da tre mondi musicali molto diversi, sicuramente la linea che ci ha uniti è stata la passione per i Twenty One Pilots, un gruppo statunitense che in ogni album ha fatto della contaminazione di generi la propria arma vincente. Guardando i nostri ascolti, si trova di tutto: c'è chi va sul classico e ascolta il cantautorato italiano come Venditti, chi invece ama la musica internazionale e preferisce i Muse o i Red Hot Chili



Peppers e chi, infine, è più legato all'underground e spazia dalla black music all'elettronica pura.

**Finora avete sempre pubblicato pezzi in inglese, cosa c'è dietro a questa scelta?**

Scrivere i testi in inglese nasce da un'esigenza prettamente artistica: è più semplice, soprattutto se si pensa agli aspetti più tecnici, come ad esempio la metrica. Poi la lingua inglese si sposa benissimo con il nostro sound e con l'emozioni che vogliamo trasmettere, ormai la usiamo con grande naturalezza.

**Avete mai pensato in un'ottica futura di scrivere qualcosa in italiano?**

Certamente, ci piace sperimentare e metterci in discussione. L'inglese, a livello artistico, è il nostro habitat ideale, ma siamo aperti a tutto e, probabilmente, in futuro proveremo a mettere nei testi anche qualche strofa in italiano.

**Il vostro ultimo brano risale al 2018, come mai siete stati fermi per tutto questo tempo?**

Dopo aver pubblicato i primi pezzi del nostro progetto, abbiamo deciso di prendere il lavoro più seriamente per migliorare e per proporre qualcosa di ancora più innovativo. Ci siamo rinchiusi in studio e ci siamo affidati ai grandi professionisti di Urban Records e alla preziosa supervisione di Mauro Formica per costruire un album che rappresentasse al meglio il nostro percorso.

**Siete partiti da una città di provincia, che ostacoli avete incontrato?**

La difficoltà principale è farsi notare al di fuori



**“Siamo partiti da un piccolo studio, ora con il nuovo disco sogniamo in grande”**

dei confini umbri: trovare le opportunità giuste è tutt'altro che scontato e spesso serve molto tempo per crearle. Noi, ad esempio, sin da subito abbiamo puntato molto sui live, suonando tramite dei festival sia a Roma che a Milano e questo, con il passare del tempo, si è rivelato un punto di forza.

**Invece, c'è qualche lato positivo?**

Assolutamente sì, partiamo dalla dimensione live: in estate in Umbria ci sono molti piccoli festival in cui si può suonare, anche se si è degli emergenti. C'è molto fermento, proprio perché d'inverno è più difficile trovare eventi con tanti artisti live e quindi tutto si riaccende, con gli occhi puntati sulla musica. Un'altra grande fortuna è che la provincia è uno stato mentale perfetto per creare: la quiete ti permette di riuscire ad esprimerti, tirando fuori tutte le tue particolarità.

**Siete in tre, qual è la chiave per mettere d'accordo tre visioni della musica diverse?**

I nostri pezzi nascono dall'arte dell'improvvisazione: in sala prove è una costante jam session, un bombardamento continuo di idee. Ormai abbiamo trovato un nostro metodo: suoniamo per ore, finché non arriva l'incastro giusto tra parole, sound e melodia. In questo sicuramente conta molto anche l'amicizia che ci lega, siamo tutti sulla stessa lunghezza d'onda e tra di noi



c'è molta sincerità: quando qualcuno propone qualcosa, non abbiamo paura di dire “fa schifo” e questo fa la differenza.

**Che cosa dobbiamo aspettarci dal vostro futuro?**

Abbiamo un disco pronto e non vediamo l'ora di farlo uscire. Il nostro sogno più grande è riuscire

a vivere di musica, in particolare ci piace molto suonare dal vivo, perché ci fa proprio stare bene. Esibirci davanti ad un pubblico, viene prima di qualsiasi cosa, anche dei soldi e del successo: vedere tante persone che capiscono cosa vuoi esprimere con le tue parole, è sempre un'emozione fortissima, soprattutto quando sei davanti ad un microfono a fare ciò che ami.

BASTA UN TOCCO PER DARE NUOVA VITA  
AI VECCHI MOBILI

# TOCA VINTAGE

PEZZI DI ARREDAMENTO UNICI E ORIGINALI NASCONO  
DALL'INCONTRO TRA ARTIGIANALITÀ E RIUSO CREATIVO



La **vetrina della nonna** a cui siamo molto affezionati, ma che in casa nostra davvero non sta bene; quel **vecchio armadio** che è comodo e spazioso, sì, ma accidenti quanto incupisce l'ambiente; il tavolinetto in legno pregiato che conserviamo in soffitta, ma che è così usurato da non stare più in piedi; quella deliziosa poltroncina che abbiamo visto al **mercato**, ma che va completamente risistemata. In tutti questi casi la risposta è **Toca Vintage**, il laboratorio nato a Perugia dall'iniziativa di **Tommaso Sbirrazzuoli**, falegname e restauratore.

Tutto ha avuto inizio anche grazie ai **social network**: nel tempo libero Tommaso - che da anni lavorava come falegname, dipendente di

un'azienda privata - si dedicava a **recuperare vecchi mobili di famiglia** o complementi di arredo di amici e conoscenti. Una passione che lo ha portato a creare **pezzi davvero particolari** alcuni dei quali, fotografati e pubblicati sui suoi profili social, hanno ricevuto un interesse e un apprezzamento oltre ogni aspettativa.

Le richieste per Tommaso sono diventate sempre più numerose e così questa attività è diventata la sua occupazione principale, con l'apertura di **Toca Vintage**. Laboratorio artigianale e show-room, all'interno della zona industriale di Ponte Felcino, è il luogo in cui i vecchi mobili rinascono a nuova vita: non solo riqualificati e recuperati, ma anche **rivisitati** secondo lo stile e le caratteristiche desiderate dal cliente.



**C'è il valore affettivo,  
l'importanza  
del recupero  
e l'opportunità di avere  
un pezzo di arredo  
personalizzato  
e con una storia  
tutta da raccontare:  
ecco perché scegliere  
Toca Vintage**

Senza dover affrontare la spesa per l'acquisto di un nuovo pezzo di arredamento, è possibile arricchire la propria casa di un **mobile unico e personalizzato** che ha una storia tutta da raccontare e magari anche con un importante **valore affettivo**. La ristrutturazione può essere tra l'altro non solo estetica, ma anche strutturale: è possibile **riconvertire** un mobile anche dal punto di vista funzionale oppure modificarlo in riferimento alle **dimensioni** e adattarlo al meglio agli spazi ai quali è destinato. Spazi domestici, ma non solo: Toca Vintage è infatti la soluzione ideale anche per arredare **esercizi pubblici, attività commerciali o uffici**.



## **Il laboratorio ha realizzato anche una parte del mobilio della nuova sede perugina dell'azienda Nohow di Mariano Di Vaio**

A rivolgersi a Tommaso e al suo laboratorio è stato ad esempio, nei mesi scorsi, l'imprenditore e influencer **Mariano Di Vaio** che ha commissionato a Toca Vintage la realizzazione di parte dell'arredamento della nuova sede perugina della sua azienda **Nohow**. La **sostenibilità** è un altro elemento fondamentale del lavoro svolto da Tommaso Sbirrazzuoli: innanzitutto la scelta di recuperare vecchi mobili già di per sé va nel senso della **tutela ambientale**, inoltre i materiali utilizzati per il restauro sono selezionati facendo particolare attenzione all'aspetto green.

*"Tra i mobili sui quali mi capita più spesso di lavorare ci sono **le vetrine anni '50 delle nonne** e poi comò, comodini e in generale camere da letto - spiega Tommaso - lo stile che più spesso*

*mi viene richiesto invece è lo **shabby chic**, ma anche l'**industrial** è sempre più apprezzato. Tra i restyling più particolari che ho realizzato invece c'è una vetrinetta anni '40 proveniente da una piccola bottega di paese dove era utilizzata come porta pane: una ragazza l'ha trasformata in un **armadietto a vista per riporre le sue borse**. In generale - continua Tommaso - da Toca Vintage ridiamo nuova vita e nuovo colore ai mobili, li reinventiamo adattandoli al meglio all'ambiente in cui andranno inseriti, conferendogli un tocco di originalità e freschezza, ma senza cancellare l'importanza e il fascino della loro storia".*

### **TOCA VINTAGE**

Via del Rame, 32 / Perugia / T. 346 7404494

**f** @tocavintageofficial / **@** @tocavintage\_official



## IN COMUNE LA MAGGIORANZA APPROVA IL RENDICONTO 2019, OPPOSIZIONE NON PERVENUTA

Sono migliorati i conti con un +99 milioni di euro. In poche parole diminuisce in termini economici l'indebitamento del Comune di Perugia rispetto al 2014 e questo significa che sulle spalle dei perugini dovrebbero ricadere meno tasse con un passaggio da circa 800 euro pro capite a 500 all'anno. Questo dato a fronte ovviamente di qualche servizio tagliato non grave. Da sottolineare come l'opposizione continui ad essere praticamente non pervenuta...

## UMBRIA JAZZ ALZA BANDIERA BIANCA E... RESTITUISCE I VOUCHER



Arrivederci al 2021. Così con una nota ufficiale Umbria Jazz comunica che l'edizione 2020 è annullata. Ci abbiamo sperato

fino all'ultimo sapendo però che c'era poco da fare soprattutto dopo la disdetta di alcuni concerti in cartellone. Cambiare periodo sarebbe stato infattibile anche se ci è piaciuto fantasticare su un'edizione autunnale-invernale, ottimo traino verso l'appuntamento di UJ Winter ad Orvieto. Oltre la comunicazione della cancellazione definitiva, Umbria Jazz ha precisato che i biglietti dei concerti riprogrammati restano validi e che per quelli non riprogrammati sarà emesso un voucher di pari importo utilizzabile per l'acquisto di ingressi per gli eventi di UJ 21. Insomma... ricordate la famosa scena fuori dalla farmacia in Bianco, Rosso e Verdone?

## SCANDALO SANITÀ, IL CORONAVIRUS NON SPEGNE LE INDAGINI



Chiuse le indagini e inviati 45 avvisi agli indagati tra cui risultano anche l'ex presidente della Regione Catuscia Marini, l'ex sottosegretario, Gianpiero

Bocci e l'ex assessore alla sanità, Luca Barberini, ai quali viene contestato il reato di associazione a delinquere. Insieme a loro, restano accusati dello stesso reato l'ex direttore generale dell'ospedale di Perugia, Emilio Duca, e gli ex direttori, Maurizio Valorosi e Diamante Pacchiari. Insieme agli 'apicali' anche manager, medici, accademici, sindacalisti e imprenditori. Insomma acqua fresca.



## PIÙ SPAZIO ESTERNO PER TUTTI... E GRATIS! E CHI NON LO HA RISPARMIERÀ?

Il Comune di Perugia ha deciso. Dove sarà possibile verrà raddoppiato gratuitamente lo spazio esterno di bar e ristoranti, senza spese aggiuntive, per garantire le misure della Fase 2. Un piano speciale per l'acropoli è in fase di studio visto che gli spazi in centro storico sono limitati. La domanda sorge spontanea: se in una via del centro storico non si ha modo di raddoppiare lo spazio, la tariffa che l'esercente deve pagare sarà ridotta? Chi ben inizia è a metà dell'opera. Op! Op! PS. Corso Vannucci non è infinito, anche se un tavolo accanto alla Fontana non sarebbe male...

## EMERGENZA COVID... UMBRIA PROMOSSA, MA LA CRISI ECONOMICA SI FA SENTIRE

L'Umbria sembra essersi rimessa in marcia verso la normalità. Il tutto fra schermaglie istituzionali e punti di vista non sempre allineati fra Regione e Governo. Intanto, però, la crisi economica si fa sentire: sono molti i settori produttivi in difficoltà. Fra le tante polemiche anche quella sulla gestione della Cassa Integrazione. La Regione ha fatto sapere che tutto ciò che andava fatto è stato fatto, potenziando addirittura il personale per la gestione delle pratiche, accordandosi anche con le banche per l'anticipo della CIG. Fatti o parole?



UN SETTORE IN CRISI CHE PUÒ ESSERE  
RILANCIATO DALL'INNOVAZIONE

# 7 IDEE PER L'EDICOLA DEL FUTURO

**CLUB URBANO, AMAZON LOCKER, PORTIERE DI QUARTIERE:  
CON IDEE E VISIONI INNOVATIVE LE EDICOLE POTRANNO ANCORA  
GIOCARRE UN RUOLO SOCIALE IMPORTANTE. PER IMMAGINARE QUALE  
ABBIAMO CURIOSATO FRA SETTE PROGETTI INTERNAZIONALI**



Testo: *Beatrice Anselmi*  
Brano: "Good Time Girl" - *Sofi Tukker*

A Perugia sulla **chiusura delle edicole** si fa da tempo un gran parlare. Chi in modo **appassionato**, chi in modo **strumentale**, in molti cercano di tenere **viva l'attenzione** sulla crisi del settore. E fra **proposte strampalate** e **visioni miopi** (in Italia purtroppo chiudono 2 edicole al giorno ma per gli amanti della polemica a tutti i costi sembra che questo sia un **problema tutto perugino**) in pochi sembrano voler accettare l'idea che quella delle edicole è una delle **grandi criticità dell'era contemporanea**. A Perugia con il 2019 se ne sono andate anche quella storica in **Via delle Sorgenti** e quella in **piazza Matteotti**, e così in centro ne rimangono **soltanto cinque**.

Un amaro riflesso dell'**epoca** e del **trend nazionale**. Basti pensare che dalle **36.000 edicole** sul territorio nazionale del **2006** siamo passati alle **11.000 del 2019** (fonte AGI). L'onda lunga di una simile crisi investe tanti settori: da quello **occupazionale** a quello **sociale**.

Come se ne esce? La formula magica non esiste. Ma **progetti** e **innovazione** (magari reinventando il ruolo delle edicole) trainati dalle **idee giuste** possono aprire una **nuova strada**.

A Perugia, per esempio, ha avuto successo il rilancio dell'edicola di Via Sant'Ercolano, attraverso "**edicola 518**", un **bookshop** che ha rinnovato la concezione di questo punto vendita. Qui, infatti, non si compra solo il giornale, ma sono disponibili anche prodotti di **editoria di qualità**, in soli quattro metri quadrati.



Questa è la strada del **cambiamento** e dell'**innovazione**, l'unica percorribile affinché una realtà storica non diventi parte del passato, ma si evolva coi tempi.

Il **mondo** si sta già muovendo in questo senso. E noi siamo andati a curiosare fra le proposte di **sette studi di architettura internazionali** che sono scesi in campo con delle idee originali per rilanciare il settore e renderlo nuovamente protagonista della vita cittadina.

La nuova edicola deve saper vivere attivamente in un mondo dominato dalla tecnologia e le nuove abitudini di consumo, quindi, pur mantenendo la sua essenza, deve rispondere a nuove esigenze. Il primo progetto è stato chiamato **Edihub** e appartiene a Gary Chang, di **Edge Design Studio**. È composto da moduli in acciaio e vetro assem-



blabili, in modo che ogni edicolante possa dare l'aspetto che più si addice al proprio punto vendita. Le pareti sono composte da schermi e monitor LED, in continuo divenire nel corso della giornata. Lo spazio, tradizionale e tecnologico, risponde a diverse esigenze, dalla vendita dei giornali, all'area relax.

Il secondo progetto è ideato dallo studio colombiano **El Equipo Mazzanti** e prende il nome di Time for Play. È un elemento di arredo urbano applicabile all'interno e all'esterno che può essere uno spazio per eventi e aree gioco, oltre che edicola.

**Rotative** è il progetto di **Benedetta Tagliabue, Embt**, in cui si ripropone la storica meccanica



della stampa per creare un centro di incontro, di lettura, di riposo e di acquisto.

**Fabio Novembre Studio** con la sua idea "**Arcade**" si immagina un'edicola che richiama il passato, in quanto si presenta come una galleria con l'ingresso ad arco. Una galleria che oltre a pas-

saggio, è uno spazio multimediale che offre una mappa della città, **Amazon Locker**, e vetrine luminose. Il tutto alimentato da pannelli fotovoltaici.

C'è poi un progetto che pensa all'edicola come a un **club urbano** dove poter trascorrere anche qualche ora. È **The Newsclub**, di Gambardella Architetti, una struttura modulare pensata per offrire il massimo comfort. Comprende i servizi igienici, l'area bambini e ampi spazi per leggere, conoscere, discutere.

Il progetto di **Lina Ghotmeh Architecture, Vital New Stand**, è componibile e personalizzabile.

Composto da micro architetture, ognuna con una propria funzione: info point, bar, libri, raccolta rifiuti, edicola.

La designer francese **Matali Crasset** si ispira ai padiglioni ricreativi francesi del XIX secolo per il suo progetto "**Edicola Belvedere**". Uno spazio fra il pubblico e il privato, con un'area vendita al piano terra e un belvedere dove leggere e riposare. C'è spazio anche per la socializzazione sulle scale esterne, che poggiano su una parete vegetale.

L'idea migliore sarà realizzata e presentata alla **Milano Design Week 2020**.







HIGH  
QUALITY  
PRINT

# the good doctors

Veniamo da settimane in cui ci siamo dimenticati la normalità della vita e delle esigenze mediche non urgenti. Quanti di voi hanno messo in secondo piano o rimandato responsabilmente una visita oculistica o un trattamento di medicina estetica o una pulizia dei denti?

I professionisti e il mondo delle piccole e medie aziende su cui si basa l'economia italiana si sono messi a riposo per arginare un'emergenza sanitaria internazionale mai vissuta prima.

Lentamente ci auguriamo che tutto possa tornare alla normalità e che si possa gradualmente uscire da questo momento di crisi in cui la nostra tenuta morale (e non solo) è stata fortemente messa alla prova.



## TEMI MEDICI IN PRIMA LINEA

Approfondimenti e informazioni, attraverso lo sguardo di professionisti qualificati.  
Parte così il nuovo viaggio di PM nel mondo della medicina.

# Luigi Maria Lapalorcia



MEDICINA ESTETICA E  
CHIRURGIA PLASTICA



**Le regole fondamentali per ridurre al minimo i rischi legati a trattamenti estetici, medici e chirurgici**

Luigi Maria Lapalorcia è specialista in Chirurgia plastica ricostruttiva ed estetica. **PM**, circa 10 anni fa, raccolse una sua testimonianza e promosse una **raccolta di fondi** legata a una sua missione umanitaria in Indonesia per una onlus che si occupava di riparazione di labiopalatoschisi (nota anche come "labbro leporino").

## **Dottore, oggi di cosa si occupa più frequentemente?**

Gli interventi che eseguo di più sono la mastoplastica additiva, la rinoplastica, la blefaroplastica e la chirurgia del tessuto adiposo ovvero liposuzione e lipofilling. Lavorando anche in ospedale ho maturato inoltre notevole esperienza in tutto quello che riguarda la chirurgia mammaria e il percorso che i pazienti affrontano quando per ragioni oncologiche occorre effettuare la rimozione della mammella.

## **Cosa è successo negli ultimi 10 anni e come è cambiata la medicina estetica?**

Anche in questo settore medico sono emerse numerose, diverse figure poiché si va sempre di più nel senso di una "super spe-

cializzazione". Analizzando le statistiche si evince inoltre che a livello italiano il numero di prestazioni di medicina estetica è molto elevato e non sto parlando soltanto di trattamenti mini invasivi – in particolare botox e filler, a base di acido ialuronico, spesso eseguiti su zigomi, rughe, naso e labbra – ma anche di veri e propri interventi chirurgici. Ad esempio nel 2017 sono stati effettuati circa 300mila interventi chirurgici e circa 650mila trattamenti non invasivi.

## **Ci parla di un vero e proprio boom, ma quali sono i rischi per la salute dei pazienti?**

Con numeri di questo tipo possono certamente insorgere complicanze più o meno gravi pertanto è evidente l'importanza di rivolgersi a professionisti qualificati.

## **Ci dà qualche consiglio per ridurre al minimo i rischi legati a trattamenti estetici medici e chirurgici...**

In primo luogo è fondamentale verificare le credenziali del professionista e possibilmente della casistica operatoria, valutando immagini di interventi simili. In certi casi il passaparola può essere una buona soluzione, ma esistono i siti internet delle associazioni di categoria che prima di inserire un medico si accertano che sia laureato in medicina, iscritto a un ordine dei medici provinciale e che abbia ultimato un corso universitario di specializzazione: parliamo di un periodo di formazione di circa 11-12 anni. Con internet e social media può essere facile amplificare la propria reputazione online pertanto non sempre il numero di follower o il posizionamento su Google corrispondono a una pre-

parazione tecnica commisurata. In secondo luogo: accertarsi che i materiali utilizzati siano di prima qualità e prodotti da aziende serie che possano assistere in qualche modo il professionista in caso di insorgenza di effetti avversi. Terzo: eseguire i trattamenti in studi medici o centri chirurgici dove possano essere eseguite prestazioni nel rispetto delle più basilari regole igieniche di una corretta pratica medica. Quarto: eseguire interventi chirurgici in anestesia generale o in sedazione dove possa essere garantito un periodo post-operatorio di osservazione adeguata. Già rispettando queste quattro semplici regole si riduce consistentemente il numero dei problemi. Inoltre solo uno specialista serio avrà la capacità anche di dissuadere dall'effettuare un certo tipo di trattamento, magari per la presenza di controindicazioni o semplicemente perché si rende conto che le aspettative della persona non potranno essere attese. E un paziente contento è alla base del successo in tutte le professioni.

## **DOTT. LUIGI MARIA LAPALORCIA**

Via dei Narcisi 61/R / Perugia  
Via Polonia, 44 / Ferrara  
presso *Aesthemedica*  
Via Flaminia, 94 / Spoleto  
presso *centro Flaminia*  
Via Filippo Antonio Gualterio, 127 / Roma  
presso *Villa Salaria*

luigi.lapalorcia@gmail.com  
T. 349 6672320 /  +39 349 6672320

# Marco Badolato



CHIRURGIA GENERALE  
E CICLO BREVE



**La crisi della chirurgia italiana e la calcolosi della colecisti**

In Italia si stimano circa 7.000 chirurghi ospedalieri, con 3.500 pensionamenti previsti entro il 2025, a fronte di circa 2.000 assunzioni. Una profonda **crisi di organico** che ha indotto le amministrazioni e le direzioni sanitarie dei grandi ospedali a **razionalizzare l'attività**, cercando di salvaguardare gli interventi in regime ordinario a scapito della cosiddetta **chirurgia a ciclo breve** ossia quella che richiede regimi di ricovero ambulatoriale (assenza di ricovero), day surgery (un giorno di ricovero) o week-surgery (tre o quattro giorni di ricovero). Di questo e di altro **PM** ha parlato con **Marco Badolato**, specialista in Chirurgia Generale con dottorato in Scienze Chirurgiche e Radiologiche.

**Dottore, che conseguenze ha tutto questo sul lavoro di voi chirurghi?**

La mia esperienza personale può essere considerata, in un certo senso, una valida testimonianza: tra la fine della specializzazione nel 2009 e il conseguimento del dottorato nel 2011, mi sono dedicato alla ricerca,

ma in modo completamente separato dalla pratica chirurgica che rappresenta invece la vera linfa vitale di questo mestiere. Fortunatamente alla fine del 2010 c'è stata la mia rinascita professionale grazie all'ingresso in una struttura convenzionata col sistema sanitario nazionale. Aiutato da specialisti chirurghi ho maturato una vasta esperienza e negli ultimi quattro anni ho dedicato l'80% della mia attività alla chirurgia a ciclo breve, cercando in questo modo di rispondere alla crescente domanda conseguente alle difficoltà connesse allo smaltimento di liste di attesa degli ospedali pubblici.

**Di quale tipo di interventi si tratta principalmente?**

Si tratta soprattutto di interventi relativi a patologie della parete addominale e delle vie biliari e a patologie proctologiche. A tal proposito ho eseguito, negli ultimi 4 anni, una media di circa 200 interventi all'anno in convenzione con il sistema sanitario nazionale. Tra questi uno dei più diffusi è il trattamento della calcolosi della colecisti che ha una prevalenza di circa il 15% nella popolazione.

**Quando è necessario questo intervento e cosa comporta per il paziente?**

La colecisti rappresenta una sorta di sacchetto contenente bile che viene svuotato periodicamente nell'intestino. Ci sono diversi fattori predisponenti alla formazione di calcoli nella colecisti: colesterolo, familiarità, età, sesso femminile, stile di vita, obesità

o dimagrimento rapido, gravidanza, assunzione di contraccettivi orali, malattie genetiche. Il trattamento della calcolosi della colecisti prevede l'asportazione di tutto l'organo colecisti con i calcoli al suo interno. Il ricovero prevede una degenza di una o due notti. L'intervento si esegue con tecnica laparoscopica, salvo controindicazioni.

Tale tecnica si basa sull'accesso all'addome per mezzo di 3 o 4 mini-incisioni dai 3 ai 10 mm attraverso le quali si introducono delle cannule entro cui passano degli strumenti operatori e la telecamera ad alta risoluzione che proietta le immagini su uno schermo di 40 pollici. La colecisti viene poi asportata attraverso l'incisione da 10 mm all'interno di un sacchetto. Per ottenere un'ancora più rapido recupero post-operatorio, anche in termini di dolore, il chirurgo esegue un'anestesia intraoperatoria loco-regionale. Il paziente nel post-operatorio è in grado di alzarsi dopo poche ore e può iniziare a bere e ad alimentarsi per essere dimesso dalla seconda giornata.

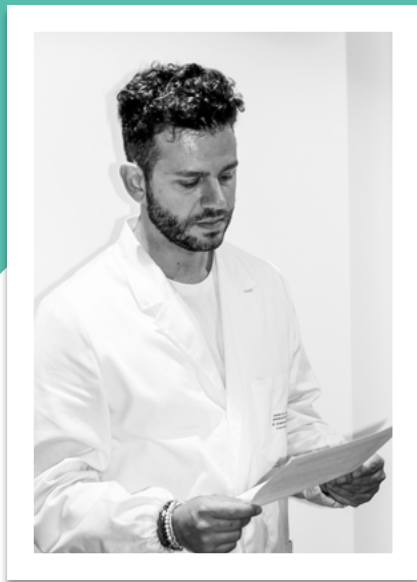
**DOTT. MARCO BADOLATO**

Istituto Clinico Porta Sole  
T. 075 575999  
marco.bado@hotmail.it

# Emanuele Scarponi



UROLOGIA  
E ANDROLOGIA



**La disfunzione erettile: una patologia che colpisce circa il 15% dei maschi italiani. Un problema sottovalutato di cui si fa fatica a parlare**

**Disfunzione erettile: un argomento troppo spesso considerato tabù. Di cosa parliamo esattamente?**

La disfunzione erettile (DE) viene definita come l'incapacità di raggiungere o mantenere un'erezione sufficiente per avere un rapporto sessuale soddisfacente.

La potenza sessuale è purtroppo una parabola discendente: più si va avanti con l'età e più questa parabola tende a declinare. In linea generale, dopo i 45/50 anni, il maschio medio non è più soddi-

sfatto della propria erezione. Questa parabola chiaramente si può spostare indietro o in avanti con gli anni a causa di fattori di rischio, quali patologie vascolari, patologie neurologiche, malattie metaboliche come la dislipidemia o il diabete mellito, obesità, patologie urologiche (come stati infiammatori cronici della prostata) tipiche dell'ipertrofia prostatica, malattia di Le Peronie, fumo di sigarette, assunzione di alcuni farmaci.

Oltre a questi fattori di rischio ci sono anche problematiche individuali legate, per esempio, all'attività sessuale di base del soggetto: più il paziente ha "allenato" il proprio organo, migliore è la funzione, più testosterone circola, più erezioni spontanee ci sono.

Altra frequente causa non spesso quantificabile e oggettivabile è quella psicogena. Il maschio che nota una differenza nella propria erezione si preoccupa e può alimentare una sindrome ansiosa che peggiora sempre più il quadro clinico.

**Cosa fare allora?**

**Quali sono gli step da seguire per affrontare questo problema?**

Come si evince da tutto quanto detto, il deficit erettile è una patologia multifattoriale e come tale va approcciata: va valutata con uno specialista la presenza dei fattori di rischio e, se possibile, provare a intervenire anche di propria iniziativa in quei fattori modificabili.

Scorrette abitudini alimentari, scarsa attività fisica, fumo di sigarette: insomma tutti

i comportamenti che possiamo cambiare. Dopo un opportuno colloquio si procede alla diagnostica: esame fisico clinico, accertamenti ematochimici e manovre strumentali.

**È possibile quindi curare la disfunzione erettile?**

Iniziamo con l'eliminare gli eventuali fattori di rischio. Se non si riscontrano cause organiche, consigliamo di ricorrere a una consulenza psicosessuologica. Di fatto, tuttavia, la maggioranza delle cause è su base vascolare: da qui la terapia consta di inibitori delle fosfodiesterasi (sildenafil, tadalafil, avanafil e vardenafil), prostaglandine iniettate nei corpi cavernosi, fisioterapia con onde d'urto focali ESWT.

Nei casi più severi si può ricorrere anche alla chirurgia con impianti di protesi peniene, con ottimi risultati in termini di recupero della funzione e di soddisfazione per il paziente.

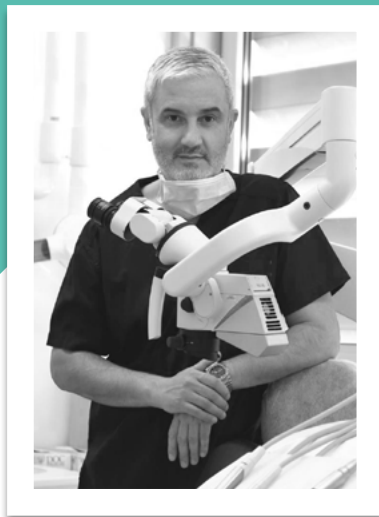
**DOTT. EMANUELE SCARPONI**

Via G. Savonarola, 58 / Perugia  
info@emanuelescarponi.it  
www.emanuelescarponi.it

# Francesco Ferrari



ODONTOIATRIA



L'odontoiatria  
al tempo  
della pandemia

Anche l'attività odontoiatrica, nel periodo dell'emergenza, è stata limitata ai soli trattamenti indifferibili, ma dal 18 maggio è ripresa secondo parametri più ampi: abbiamo quindi chiesto al dottor **Francesco Ferrari**, odontoiatra, cosa cambia per operatori e pazienti.

## È rischioso, in questo momento, andare dal dentista?

No, a patto però che le misure di protezione e le strategie preventive vengano applicate in modo scrupoloso.

## Sono stati necessari importanti adeguamenti per gli studi odontoiatrici?

Gli studi odontoiatrici da sempre eseguono rigorose procedure di decontaminazione delle superfici e sterilizzazione degli strumenti per cui la maggior parte delle misure erano già applicate: sono state integrate e potenziate in virtù della particolarità delle vie di trasmissione di questo virus.

## Quali sono le principali novità?

Innanzitutto i pazienti sono sottoposti a un

## Regole e consigli per andare dal dentista in sicurezza



triage telefonico, una sorta di questionario per l'individuazione di pazienti a rischio positività da Covid19. All'ingresso viene inoltre rilevata la temperatura, si evitano affollamenti in sala d'aspetto, vengono forniti detergenti

per le mani, copriscarpe e, se necessario, guanti e mascherine, si esegue inoltre un'igiene accurata e continua di tutte le superfici e vengono arieggiati spesso i locali. L'operatore utilizza mascherine ffp2 o ffp3, camici e cuffia monouso o lavabili, schermi o occhiali protettivi, copriscarpe e anche la diga ogni volta che sia possibile. Esistono poi ulteriori sistemi per abbattere i rischi che non è obbligatorio mettere in atto, ma che alcuni studi compreso il nostro hanno deciso di adottare: purificatori di aria in sala d'attesa; utilizzo di apparecchiature da usare ogni cambio paziente per un trattamento sanificante continuo e omogeneo che non tralascia micropazi in cui normalmente i microorganismi tendono a proliferare; aspiratori supplementari dotati di filtri particolari.

**È consigliabile andare dal dentista solo per emergenze o si può ormai riprendere la normale esecuzione di controlli e interventi di routine, magari sospesi o rimandati in seguito al diffondersi della pandemia?**

Si possono riprendere i normali trattamenti odontoiatrici, ovviamente in sicurezza. Ricordiamo che fatta eccezione per i trattamenti estetici, si tratta quasi sempre di manovre necessarie per ripristinare o mantenere la funzione masticatoria e la salute orale del paziente: non eseguirle o rimandarle in modo eccessivo non può essere fatto senza correre dei rischi.

## Quando andiamo dal dentista quali precauzioni dobbiamo prendere per la sicurezza nostra e delle altre persone?

Indossare una mascherina e tenerla fino a che non si entra nella sala operativa, toglierla solo per la durata del trattamento e rimetterla prima di uscire dalla stessa stanza. Usare i guanti e avere una igiene scrupolosa delle mani, ma soprattutto, se abbiamo sintomi o abbiamo avuto contatti con infetti o potenzialmente tali, rimanere a casa e contattare il personale sanitario per gli opportuni accertamenti.

### FERRARI ODONTOIATRIA

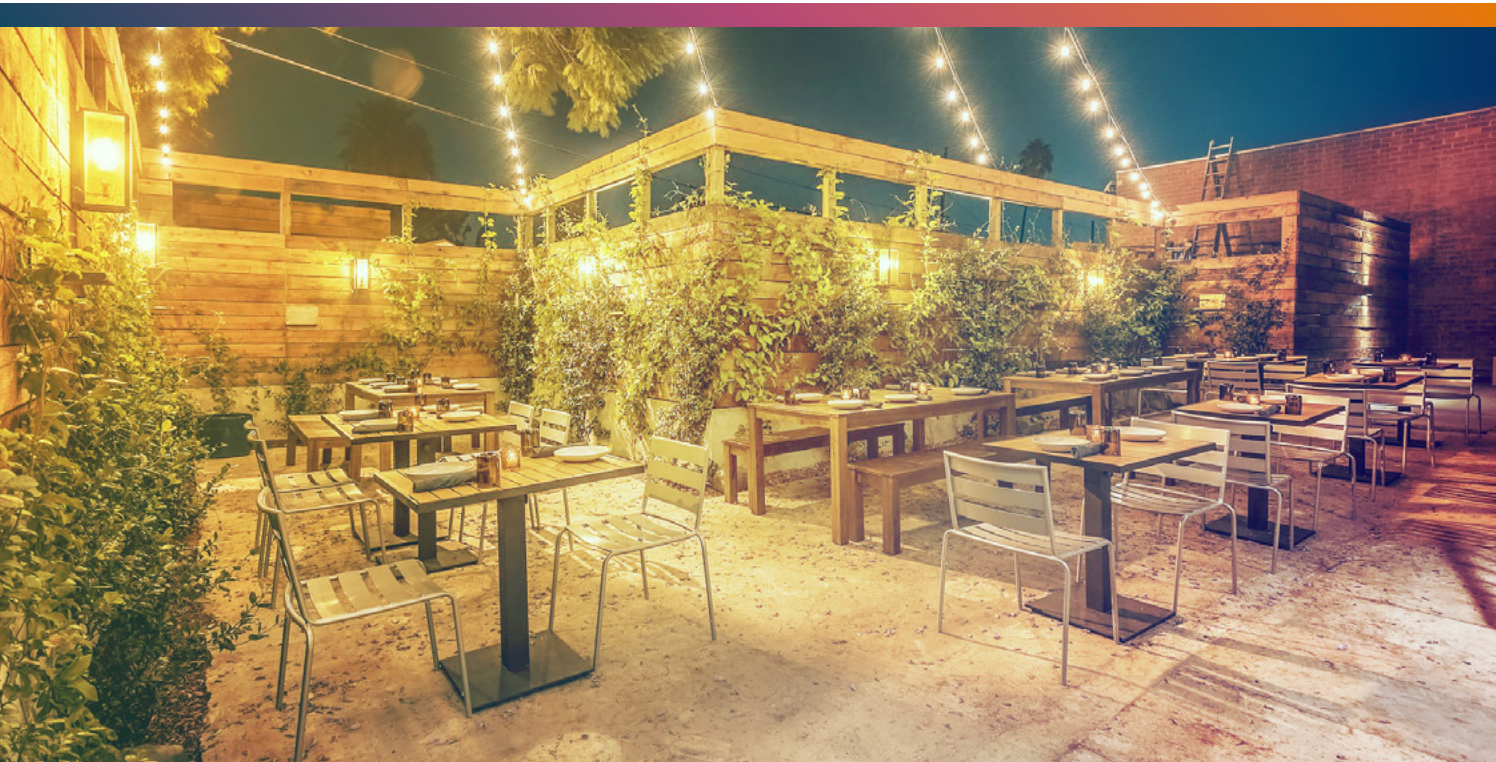
Strada Trasimeno Ovest, 5 / Perugia  
T. 075 5178809 / 331 3000400  
dotfrancescoferrari@gmail.com  
www.studiofrancescoferrari.it

I RISTORANTI AL TEMPO DEL CORONAVIRUS

# SI RIPARTE COSÌ

**Proposte dedicate all'asporto, menù digitali, distanziamento, sicurezza, tavoli all'aperto e cucina a domicilio: la ristorazione umbra si prepara a raccogliere la sfida**

Testo: La Redazione  
Brano: "It's Not Usual" - Tom Jones



La **ristorazione** (insieme al turismo) è indiscutibilmente uno dei **settori più colpiti** dalle conseguenze del Coronavirus. Dopo aver tenuto le saracinesche abbassate per oltre due mesi ed essere ripartiti a **singhiozzo** prima con le **consegne a domicilio**, poi con l'**asporto** ora i ristoranti sono attesi dalla **sfiga più difficile**: quella di tornare a una **pseudo-normalità** cercando di convivere con il Coronavirus. Bisognerà fare i conti non soltanto con i timori della gente, magari psicologicamente non ancora pronta per tornare a mangiare fuori, ma anche con le **nuove misure per garantire la sicurezza**, fatte di **pannelli, igienizzazione**, in alcuni casi **materiali usa e getta e distanziamento sociale**.

Messa così può sembrare l'anticamera della catastrofe per un comparto che fa della **convivialità** il proprio **punto di forza**. Ma forse il **futuro può essere meno nero** di quanto non sembri. In primo luogo perché fra le tante sfortune abbiamo la fortuna di essere attesi dalla

**stagione estiva**, che potrà innanzi tutto essere un **vitale sfogo di spazi** (e relativo distanziamento) grazie ai tavoli all'**aria aperta**, in secondo luogo perché l'**essere umano**, anche l'**essere umano-avventore**, per sua natura si adatta a tutto, e probabilmente **ci adatteremo anche a queste nuove regole** per quanto all'inizio potranno sembrarci strane. Fra l'altro stiamo pur sempre parlando di un **periodo transitorio** verso un ritorno alla vera e propria "**normalità**" di cui, prima o poi, ci riappropriremo. Per questo abbiamo cercato di **capire e raccontarvi** come si stanno strutturando per questa fase transitoria alcuni **ristoranti del territorio**. La scommessa riguarda sia loro che noi come clienti: per **vincere la battaglia e superare la tempesta** dovremo navigare tutti dalla stessa parte ben sapendo che la nostra società e il nostro tessuto socio-economico non possono permettersi un'emorragia di ristoranti. Nelle pagine che seguono cerchiamo di capire perché **potremo fidarci** e quali sono le **grandi novità** che ci aspettano.



# IL BISTROT.

## DAL LOCKDOWN ALLA RIAPERTURA

*“Questi tre mesi di stop forzato sono stati uno shock da tutti i punti di vista. Per questo, la ripartenza rappresenta per noi una nuova inaugurazione!”* Esordisce così **Gianni Segoloni**, imprenditore umbro, patron de “il Bistrot.” di Piazza Matteotti a Perugia.

**Come avete reagito alla notizia del lockdown del 9 marzo?**

Io ho aperto il Bistrot. per assecondare la mia indole so-

cievole, “giocherellona”. Amo stare in mezzo alla gente, assecondare i desideri dei miei clienti e strappargli un sorriso. Quell’annuncio, quindi, è stato una batosta non indifferente. Per me, ma anche per tutto il mio staff. Il mio primo pensiero, infatti, è andato a ciascuno di loro. Da subito mi sono attivato con comunicazioni interne per poter tranquillizzare tutti, nel limite del possibile. È stato davvero uno shock.

**Quali sono state le attività che avete intrapreso in questi tre mesi di chiusura forzata?**

Noi non eravamo attrezzati per le consegne a domicilio. Il nostro locale è, da sempre, improntato su una cucina nuova, con gusti e accostamenti sempre da sperimentare. Quindi, non mi ero mai posto il problema di dover portare le pietanze a casa. In questi tre mesi, però, non ho voluto affrettare processi

logistici e di sicurezza che avrebbero pregiudicato la qualità dei piatti e del servizio. Quindi, ho preferito dedicarmi all’organizzazione della riapertura che, comunque, dagli inizi di maggio ha incluso anche il pranzo d’asporto.

**Quali sono stati gli step a cui hai prestato più attenzione?**

Prima di tutto, ovviamente, l’igiene. La mia attenzione più grande è sulla salute del mio personale e dei miei ospiti. Poi sicuramente, ho dovuto ottimizzare magazzino, celle e tutto quello da cui posso ricavare il margine necessario per investire nelle nuove procedure di sicurezza che si stanno via via delineando.

**Cambierà qualcosa ne Il Bistrot. post covid?”**

Beh probabilmente tutto. Ma con una costante: la mia passione e di tutto lo staff. A iniziare dal menù fino al bancone è tutto diverso: il menù

“fisico” sarà sostituito da uno digitale per limitare ancor di più la contaminazione tra tavoli. Sui banconi ho voluto apporre degli adesivi che delimitino bene le zone per l’asporto: caffetteria, brunch, drink e pranzo da asporto. E non solo, ho identificato anche un semplice “percorso anti covid”: entrata e uscita assolutamente separate (per fortuna, l’architettura del locale me lo può permettere) e adesivi con sagome che delineano il metro di distanza tra un cliente e l’altro. Ero molto scettico, non mi piaceva l’idea di fare percorsi, mettere limiti... E invece, devo dire, che con creatività siamo riusciti a rendere questo “dovere” forse anche un “divertimento” per tutti gli ospiti.

**A proposito di creatività. Il vostro motto è sempre stato “finché la fantasia ci accompagnerà avremo storie da raccontare”. Il covid ha cambiato anche questo?**

Il giorno che qualcuno o qualcosa riuscirà a cambiare questo, sarà il giorno in cui chiuderemo. Credo troppo in questa “filosofia” che ha



ispirato la nascita de “il Bistrot.”. Sicuramente, questo è il momento più difficile da affrontare da quando siamo “nati”. Ma questo non deve abbatterci. Anzi, deve darci ancora più fantasia per avere ancora più storie da raccontare.

**Un pensiero da dedicare a chi vorrà finalmente tornare al Bistrot.**

Vi aspettiamo. Io spero che tornerete perché vi manchiemo. I nostri caffè, cappuccini a regola d’arte. Gli abbinamenti, i cocktail, le pietanze... e i nostri sorrisi. Certo, è vero, saranno coperti dalle mascherine, *ma un sorriso vero lo si riconosce dagli occhi*. Vi aspettiamo!

**IL BISTROT.**

Piazza Matteotti, 32/ Perugia  
T. 075 5731752

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

[f @ilBistrotperugia](https://www.facebook.com/ilBistrotperugia)

[i ilbistrot.pg](https://www.instagram.com/ilbistrot.pg)





All'Etruscan Chocohotel

# BUONE NUOVE

## TUTTA LA MATERIA PRIMA A KM 0: QUESTA È LA STRATEGIA DELLO CHEF ANTONELLO ORLANDI

**Buone Nuove** dello **Chef Antonello Orlandi**, gestito insieme a sua **moglie Silvia**, non è mai stato un semplice ristorante ma un laboratorio del gusto e della tradizione,

in cui la storia della cucina umbra si fonde con la modernità, dando vita a creazioni dai sapori indimenticabili. Buone Nuove si trova all'interno dell'**Etruscan Cho-**

**cohotel** ma gestito separatamente da Orlandi da ormai dieci anni e in tutto questo periodo in tanti hanno potuto apprezzare le **proposte gastronomiche** dello Chef

**Dai primi di giugno la location per aperitivi e cene diventa la splendida terrazza dell'hotel**



che da sempre lavora con cura, passione e grande professionalità. Anche questo ristorante, ha subito l'inevitabile battuta d'arresto che è scaturita dal coronavirus, ma tutto lo staff si sta preparando al meglio per essere pronto a riaprire le porte, nel pieno rispetto delle direttive che verranno comunicate. Il locale, dotato di ampi spazi, potrà garantire percorsi differenziati di entrata e uscita e il mantenimento delle distanze di sicurezza tra i tavoli. **Per pranzo**, il servizio verrà effettuato nel ristorante al piano terra, mentre la sera dai primi di giugno si sposterà al quinto piano, nel grande **roof garden** dell'albergo, dove si partirà alle 18

con l'**aperitivo** (stuzzichini, norcinerie e salumi tipici umbri), per poi proseguire, per chi lo vorrà, con la **cena**: primi espressi (non mancheranno le tagliatelle fatte a mano), tartufo, piatti estivi, tartare, filetti alla lampada, **carne alla griglia** (da sempre punto forte del ristorante) sono soltanto alcune delle proposte del menu à la carte. Con la riapertura sarà attivato anche il servizio a domicilio, mentre per la consumazione in loco sarà **obbligatoria la prenotazione**. Lo Chef Antonello Orlandi ci tiene molto a sottolineare che verranno utilizzati solo **prodotti tipici a km 0** provenienti da produttori umbri, così da rafforzare il rapporto con i **fornitori locali** e per dare spazio e lustro alle



materie prime regionali, in un momento storico in cui la ripartenza passa, senza ombra di dubbio, anche dalla solidarietà, dall'aiuto e dal sostegno reciproci.

**BUONE NUOVE**

Via Campo di Marte, 134  
Perugia

T. 075 32719 / 338 2233591

[f](#) @buonenuoveperugia

[i](#) @buonenuove\_pg







BRACERIA

LIGHT  
BRUNCH

BORDO PISCINA

LIVE MUSIC  
DJ SET

AFTER DINNER  
bordo piscina



APERITIVO

Dalle ore 18.30

UN BRINDISI  
BORDO PISCINA

TAKE  
AWAY

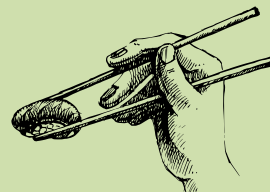
AFTER DINNER  
bordo piscina

GELATERIA  
FRUTTERIA  
COCKTAIL BAR

da giovedì a domenica



SUSHI



Cesare  
» A SPELLO «

RISTORANTE, BRACERIA, SUPER PIZZA, POOL & SUSHI BAR  
VIA NAVELLO, 26 - SPELLO (PG) - CESARE T. 335 396804 / 380 6449699



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



PLAYA  
MAPEPA

POOL &  
FRIENDS



SERVIZIO  
DOMICILIO  
ASPORTO  
gratuito



VENERDI'

CENA IN  
PISCINA

menù fisso



# CRUDO

## NOVITÀ, OTTIMISMO E SUSHI DI QUALITÀ.

Da quando **Crudo** ha fatto il suo ingresso sulla scena di **Perugia**, il suo **sushi** è diventato un imprescindibile punto di riferimento: **qualità, freschezza, e proposta** sono stati i fattori che han-

no dato slancio fin da subito a questa **start-up** made in Umbria. E ora che si riparte il team di Crudo non si tira indietro: *“Per quanto purtroppo ancora non si hanno certez-*

*ze abbiamo il dovere di farci trovare pronti per la partenza di un auspicabile ritorno alla realtà”*, ci fanno sapere con **lucido ottimismo**.

Con un'**identità giovane e fresca** Crudo ha nel suo **dna**

**Si riparte da qua: tavoli all'aperto, delivery sempre più potenziato e area cocktail**



la **positività** ed è animato dalla **costante ricerca di opportunità** anche di fronte alle **difficoltà**. Paradossalmente anche il **lockdown** ha confermato tutte le potenzialità del **servizio di delivery** che era già attivo da due anni con numeri molto interessanti, e che nelle ultime settimane è stato potenziato arrivando a coprire attraverso campagne di local delivery tutta la regione.

E adesso la **grande sfida dell'estate** e della **riparten-**

**za**. Giugno è alle porte e l'estate per Crudo è sinonimo di un **must** imprescindibile per ogni amante della città: quello dei **tavolini all'aperto** lungo **Corso Vannucci**. Per ovvie ragioni quest'anno saranno di meno, in osservanza delle nuove misure di sicurezza, ma comunque saranno **presenti** insieme a qualche novità. E così i classici **rolls**, saranno affiancati da miscele della nuova **area cocktail** a cui Crudo darà vita.

In collaborazione con chi? *“sarà con una realtà con la*

*quale condividiamo attitudine e vision, ma il nome lo sveleremo a tempo debito”,* fanno sapere.

Ovviamente **delivery** e **asporto** continueranno: anche grazie a un servizio a domicilio che viene gestito con **driver propri** in modo tale da controllare a 360° la trafila e soddisfare al massimo il cliente.

E poi, ancora una novità: in questi giorni saranno introdotte delle novità come il **box aperitivo** da gustare **camminando** per **Perugia** e altre **prelibatezze**.



### CRUDO

Corso Vannucci, 72 / Perugia  
T. 075 5720082  
crudo.perugia.it  
f crudo.perugia



*Non solo take away e delivery*

# RISTORANTE DA LUCIANO

IL RINOMATO RISTORANTE DI PESCE  
DI PASSIGNANO SUL TRASIMENO  
RIPARTE CON NUOVE PROPOSTE

## Chef a domicilio: l'iniziativa che porta #daLucianoACasaTua

Tutto è partito nel lontano 1949, quando i genitori di Luciano aprirono questo ristorante a **Passignano sul Lago Trasimeno**. Crescendo, Luciano manifesta tutta la sua **passione per la cucina**, che lo porta anche all'estero, esperienza che lo formerà incredibilmente. Al suo ritorno in Italia, unisce alla genuinità della cucina della madre l'arte culinaria che aveva appreso nelle brigate francesi. Ed è così che nel 1978 questo diventa il primo ristorante umbro a ricevere una **stella Michelin**. Oggi dopo anni, il ristorante da Luciano è ancora **uno dei ristoranti più rinomati di pesce** del centro Italia, ma alla guida troviamo **Enrico**, figlio di Luciano. Dati i tempi che corrono, anche il Ristorante da Luciano si è organizzato per portare avanti



la sua attività. Oltre ai servizi di **take away e**

**delivery** con menù dedicati, in cui si possono trovare crudi, tartare, risotti, carpacci, da sempre punti di forza del locale, Enrico sta portando avanti anche una nuovissima iniziativa: lo **chef a domicilio**. Uno chef e altre due persone dello staff, dotati di tutti i presidi sanitari previsti, cucineranno, direttamente a casa vostra, un **menù ad hoc** concordato con il cliente, la prerogativa, però, è che l'abitazione sia dotata di ampi spazi per permettere lo svolgimento del lavoro nel migliore dei modi.

Nel frattempo Enrico, in vista del 18 maggio, si sta già attrezzando per riaprire le porte del ristorante nel pieno rispetto dei tempi e dei modi previsti dalla legge: i locali saranno sanificati, saranno presenti colonnine



per l'igienizzazione e soprattutto saranno effettuati test sierologici al personale, in modo che tutto si svolga nella totale sicurezza dei clienti e di tutti i dipendenti. A breve si potrà scaricare anche una **app per prenotazioni**, consultazione del menu e della carta dei vini per l'ordine al tavolo; anche il pagamento potrà avvenire tramite app, una soluzione pratica e sicura per limitare al massimo tutti i contatti. Il ristorante da Luciano non aspetta altro che accogliervi!

  
LUCIANO  
RISTORANTE

**RISTORANTE DA LUCIANO**  
Via Nazionale, 11  
Passignano sul Trasimeno  
T. 075 827210 / 340 6241634  
ristorantedaluciano.com  
f @dalucianopassignano  
@ristorante\_da\_luciano\_





# GASTRONOMIA URBANA

## IL NUOVO MODO D'INTENDERE LA RISTORAZIONE

Anche in tempo di crisi e di **incertezze**, come quelle, enormi, che avvolgono il futuro prossimo del mondo

della ristorazione, c'è chi ha il **coraggio** e la forza di rimboccarsi le maniche e tuffarsi in una **nuova avventura**.

È il caso di **Simone Ragni**, noto e apprezzato ristoratore della città, che si prepara a ripartire con un **proget-**



**to originale e innovativo.** Grazie a una visione mai banale della gastronomia il talentuoso chef ha deciso di sfidare l'attuale situazione con coraggio e, soprattutto, con una **nuova idea** di ristorazione declinata in base alle **nuove esigenze di socialità.**

La filosofia di **Gastronomia Urbana**, che sorgerà nel **cuore di Perugia** in via della Luna, ma con i tavoli all'aperto affacciati su **corso Vannucci** sarà proprio quella di far convivere in modo coerente **due anime**: quella pensata per chi vuole **mangiare sul posto** e quella pensata e ottimizzata appositamente per **asporto e delivery**. Da questa idea, seppur seguendo un'impostazione coerente, prenderanno forma anche **due di-**

**versi menù**, uno per la sala e uno per il **domicilio.**

Il tutto in un contesto estremamente attento a ogni **misura di sicurezza**, dai presidi sanitari all'utilizzo di **materiale mono-uso**. Fra le innovazioni anche un menù che, grazie a un **QR code** posizionato sul tavolo, si potrà **sfolgiare** direttamente sul proprio **smartphone** evitando il passaggio di mano in mano del **menù cartaceo.**

Infine a fare da comune denominatore sarà la **qualità della proposta gastronomica**, da sempre il vero **fiore all'occhiello di Simone Ragni**. Imprinting in stile

**tapas bar di qualità**, attraverso una scelta che spazia fra piatti ispirati al **territorio**, piatti di **terra** e di **mare**, **hamburger**, **prodotti ittici**, **salumi e affettati**, **formaggi e gelati artigianali**. O l'intrigante idea del **Cestino Urbano**, che all'interno prevede **bottiglia di vino**, **norcineria**, **verdure sott'olio** e **formaggi freschi.**

Insomma, la **fantasia** non manca. La **qualità** neppure. E il **coraggio** di rilanciare men che meno. Gastronomia Urbana parte con il **piede giusto.**

**GASTRONOMIA URBANA**  
Via della Luna, 9 / Perugia  
T. 075 5097214





# LIEVITO

**ALTA QUALITÀ, DELIVERY E ASPORTO E GIARDINO ALL'APERTO: SONO I PUNTI DI FORZA DI LIEVITO IL LOCALE PRONTO A CONQUISTARE PERUGIA CON LA FILOSOFIA INNOVATIVA DELL'ABBINAMENTO PIZZA & COCKTAIL**

Lievito aveva iniziato la sua avventura un paio di giorni prima del **lockdown**. Chiunque al posto di **Simone Tesorini**, il giovane proprietario che si è lanciato in questa in-

trigante **avventura**, si sarebbe abbattuto. Ma qua, forti di un **progetto lungimirante** improntato sulla **qualità** delle **materie prime** e su un'idea di **locale contemporaneo**,

fresco e **molto innovativo**, non si sono dati per vinti. Era troppa la voglia di portare in città la formula inedita e molto intrigante dell'abbinamento **pizza & cocktail**.

Ma nel frattempo, non appena è stato possibile, c'è stato un rapido e sapiente riposizionamento, sulle **consegne a domicilio**. Consegne che, merito anche della bontà del prodotto, hanno subito premiato lo sforzo e la passione. E ora che si riparte e ci si ravvicina alla normalità, Lievito ha parecchie **frecce al suo arco** per proporsi come punto di riferimento anche in un momento delicato come quello che stiamo attraversando. Ma andiamo con ordine. Il locale, nato all'interno degli spazi che un tempo ospitavamo la pizzeria Napule, è, ora sapientemente rivisitato, il frutto di anni di **sogni e progetti**.

E anche la filosofia non sarà quella della **classica pizzeria**. Perché se è vero che al centro



del progetto c'è proprio la **pizza**, frutto di **farine scelte, tempi di lievitazione lunghi**, ingredienti di **alta qualità** e **accostamenti gourmet**, il locale proporrà anche **cocktail ricercati** e una vasta scelta di **bollicine**, in un'estasi **culinaria** di combinazioni alchemiche. Così l'ospite potrà vivere una vera e propria esperienza sensoriale in un percorso che propone e valorizza il **cocktail di qualità** in abbinamento alla **pizza d'autore**. Il tutto insieme ad antipasti, dessert e qualche intrigante sorpresa. Ed eccoli allora i **punti di forza per ripartire in sicurezza**. La **qualità di una proposta innovativa**, destinata oggi più che mai a fare la differenza. Il piacevole **giardino esterno** nel retro del locale, dove protetti dal verde si potrà cenare tranquilli, all'aria aperta



e nel rispetto delle distanze interpersonali e infine i **servizi di asporto e consegna a domicilio**. Molto efficienti, rodati e già apprezzatissimi. Insomma, anche in una **fase storica** senza precedenti, come quella che stiamo vivendo, i sogni si possono realizzare se nell'impasto ci sono **passione, serietà, qualità** e un pizzico di... **Lievito**. Soprattutto se a muovere le iniziative oltre alla passione c'è il cuore: "*Questo progetto - spiega Simone - è dedicato a mio zio Massimo Tesorini, venuto a mancare un anno fa*".



**LIEVITO**  
Via Bruno Buozzi, 26/28  
Ellera di Corciano (PG)  
T. 351 7511980  
f lievito pg



*Il locale che mancava*



## LA PECORA NERA POLPETTE & CO

UNA POLPETTERIA NEL CENTRO DI PERUGIA

Quando Leonardo Casaioli e Massimo Tozzuolo hanno deciso insieme di aprire un locale, sono partiti da un presupposto importante: creare qualcosa di nuovo, qualcosa a cui nessuno aveva ancora

pensato. Era importante trovare l'idea giusta ed è così che nasce **La Pecora Nera - Polpette & Co.** Il concept si basa sull'unicità della formula e sulla bontà della proposta.

La prima **polpetteria** dell'Umbria, una "pecora nera" della ristorazione.

Un'apertura in piena pandemia, perché il locale di Leonardo e Massimo sarebbe stato inaugurato il 19 Marzo

scorso, ma, con la sopraggiunta emergenza sanitaria, è saltata la tappa dell'inaugurazione e dal 2 aprile ha preso il via il servizio di **consegne a domicilio**, a cui poi si è aggiunto il **take away**. La proposta ha una grande protagonista: la polpetta! Polpette di **carne**, con la macinatura di tagli interi di prima qualità, ma anche di **pesce** realizzate solo con pescato fresco. Non mancano inoltre le polpette **vegetariane** fatte solo con verdure del giorno. Particolare attenzione è dedicata alla ricerca delle **materie prime**, preferendo quelle a **Km 0** provenienti da aziende locali, che risaltano le tipicità gastronomiche del territorio.



Il **menù** è così **invitante** che immediatamente si ha l'imbarazzo della scelta: dalle polpette più classiche come quelle di vitello, di riso con cacio e pepe o di mortadella con caprino in crosta di pistacchio, a quelle più elaborate come quelle di baccalà e pesto di pomodorini secchi



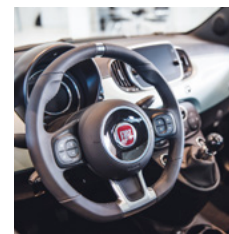
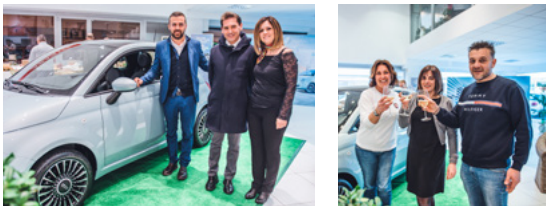
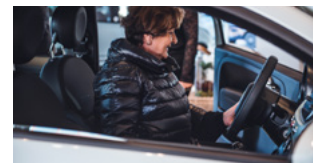
o di melanzane con burrata. Assolutamente da provare sono le Hot Balls, panini da hot dog ripieni di polpette. Ma non mancano anche aperitivi, antipasti, insalatone e dessert.

**Dai primi di giugno** *La Pecora Nera* sarà pronto anche ad accogliervi nei suoi locali, a cui si aggiungerà un suggestivo dehors sulla storica Via Baldeschi. Nel frattempo però si potrà continuare a usufruire del servizio take away e delivery sulla piattaforma Eat In Time.

**LA PECORA NERA  
POLPETTE & CO**

Via Baldeschi 5 / Perugia  
T. 075 5722739

@lapecoraneraperugia  
 lapecoraneraperugia



**La Concessionaria MARCHI AUTO di Bastia Umbra ha presentato la nuova FIAT 500 HYBRID in un'anteprima di due giorni dedicati a eco-laboratori per i più piccoli e momenti di approfondimento "green", per uno stile di vita eco-friendly.**  
 15 febbraio 2020 / Foto di Carolina Paoletti



## TRAINING HUB / CORSI 2020

### ADOBE CC AVANZATO

ADOBE: PHOTOSHOP | ILLUSTRATOR | INDESIGN  
LABORATORIO AVANZATO

### MODELLAZIONE E STAMPA 3D BASE

RHINOCEROS 3D | STAMPA 3D  
LABORATORIO BASE

### FOTOGRAFIA BASE

FOTOGRAFIA  
LABORATORIO BASE E PRATICA OUTDOOR

CORSO  
3D BY

E A D

CORSO  
FOTOGRAFIA  
BY

OFFICINE  
CREATIVE  
ITALIANE  
CREATIVE  
PHOTOGRAPHY



POWERED BY  
**GRAFOX**  
DIGITAL PRINT

PARTNER  
**Med Store**

**FD** FILOSOFIA DIGITALE

**A** C A D E M Y

**GUIDOBALDI**  
ALLESTIMENTI

**WRAP X**



**Pròto~typo**  
GROUP

MEMBER

www.prototipo.group

SEGRETERIA INFO 075 517 1532

www.gxi.it

POSTIT



DAL 18 MAR. AL 28 GIU. // **LA PELLE DEL MONDO**

**LA MOSTRA DI FIORUCCI E GALLI  
AL CENTRO PER L'ARTE TREBISONDA**

Da lunedì 18 maggio torna a essere aperta al pubblico la mostra **'La pelle del mondo'**, di Danilo Fiorucci e Benedetta Galli, inaugurata il 28 febbraio scorso e poi chiusa a causa del Covid-19.

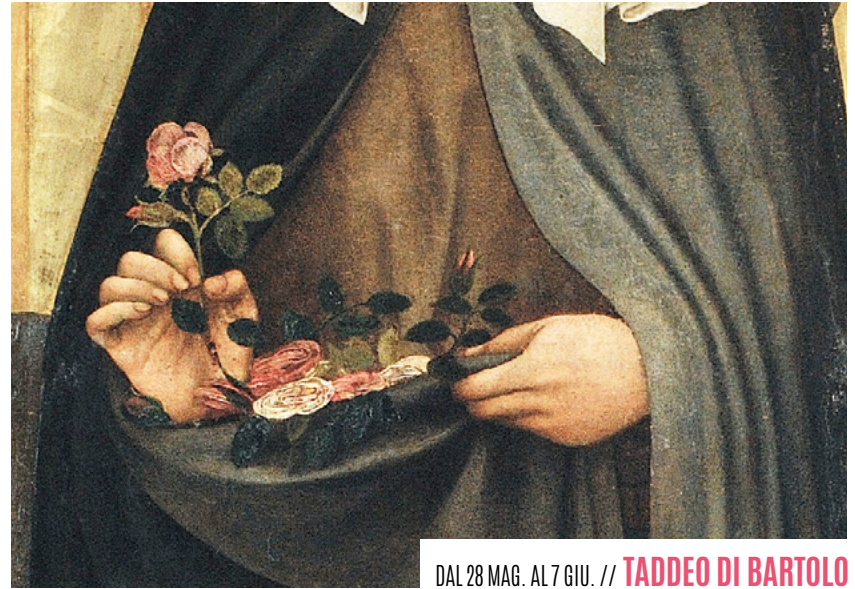
La mostra apre una rassegna di cinque esposizioni curata da Trebisonda e inserita all'interno del progetto articolato Diversoinverso.

A causa delle misure di distanziamento per l'emergenza sanitaria ancora in atto, la visita è solo su appuntamento, contattando i numeri 3315793797 o 3381593981.

**Centro per L'arte Contemporanea Trebisonda  
Via Bramante, 26 - Perugia**



ARTART



DAL 28 MAG. AL 7 GIU. // **TADDEO DI BARTOLO**

**RIPRENDE LA MONOGRAFICA DEDICATA  
ALL'ARTISTA SENESE**

Non è il 18 maggio ma il 28 il "grande giorno" per la Galleria Nazionale dell'Umbria. Oltre al consueto percorso di visita, torna visitabile anche la mostra monografica su **Taddeo di Bartolo** chiusa pochi giorni dopo l'inaugurazione a causa del Covid-19. Le **misure speciali per la fruizione**: articolazione delle code in ingresso al fine di permettere la presenza di un solo visitatore in biglietteria/bookshop. No prenotazione obbligatoria. Mascherina obbligatoria. Sanificazione delle mani all'ingresso. Misurazione della temperatura tramite termoscanner all'ingresso. Contingentamento dei visitatori con numero massimo di compresenza per ogni sala.

**Galleria Nazionale dell'Umbria - Corso Vannucci, 19 - Perugia**

# TUTTO IL BUONO CHE È IN NOI

PASTICCERIA - GELATERIA ARTIGIANALE  
PIZZERIA - RISTORANTE - LUNCH - HAPPY HOUR

Via Daniele Manin, 22 · Foligno · [www.sanmagnocaffe.it](http://www.sanmagnocaffe.it)

**IL BUON GELATO È IL NOSTRO CAMPO**

La gelateria artigianale con ingredienti  
di qualità e lavorazioni tradizionali



Seguici su

**SANMAGNO**  
CAFFÈ

*Il locale con la vita dentro*

# GUIDA ORA

PAGHI DA SETTEMBRE

Scegli il NOLEGGIO  
tutto incluso

Le prime 3 rate te le  
REGALIAMO noi

Autocentri Giustozzi



Scopri tutte le nostre  
vetture nuove ed usate su

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