



NON MI
SFIORARE



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.



20
15

BELCOMPARE

Umbria Montal

INDICAZIONE
GEOGRAFICA

Territorio di Montefalco

Vocabolo Coltivazione Superficie Estimo

ARNALDO-CAPRAI

20
10

**SPINNING
BEAUTY**

Montefalco Sagrantina

DENOMINAZIONE

ARNALDO-CAPRAI
SIGNATURE

20
15

MALCOMPARE

Superiore

ARNALDO-CAPRAI

[v](#) [t](#) [i](#) [f](#) [u](#)
arnaldocaprai.it

1248		192.54	128.81
1260		170.54	74.94
1276		5.10	14.64
1278		8.88	1.70
1420	St. Baldo	18	20.49
1451	Chivari	2.6	50.77
1452		1.29	16.07
1453		1.78	24.97
1474		24.24	12.77
1474		8.77	37
1475		24.50	2.28
1476		15	25.34
1477		10	1.24
1478		2	29.28
1479		10	9.18
1480		9.24	1.24
1481		16.5	17.59

9.04

44

Scala 1:200



swatch[®]+

MARZIOLI

GIOIELLI

FOLIGNO
PARCO COMMERCIALE SAN MAGNO
VIA DANIELE MANIN, 22

SPELLO
VIA CENTRALE UMBRA, 48





CAROLINE ABRAM
PARIS



Via A. Tucci Rosselletti, 50 Castel Del Piano (PG)

 075 5140110

  OtticaBlitz

 www.otticablitz.it



TOYOTA

ALWAYS A
BETTER WAY

NUOVO TOYOTA C-HR HYBRID

Coupé. SUV. Ibrido.

• MOTORE HYBRID DA 122 O 184 CV

• HYBRID COACH, LA TECNOLOGIA CHE RILEVA IL TEMPO REALE PERCORSO IN ELETTRICO

TUO CON **HYBRID BONUS** FINO A **€ 5.500** QUALUNQUE SIA IL TUO USATO.

#ripartiamoinsieme



Offerta Hybrid Bonus valida fino al 31/07/2020 in caso di permuta o rottamazione di un autoveicolo posseduto da almeno 5 mesi presso i concessionari che aderiscono all'iniziativa. Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Maggiori informazioni su toyota.it. Immagine puramente indicativa. Valori massimi NEDC correlati (per emissioni CO₂) e WLTP (per consumi ed emissioni NOx) riferiti alla gamma C-HR Hybrid: consumo combinato 17,7 km/l, emissioni CO₂ 97 g/km, emissioni NOx 0,0049 g/km, -91,8% 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).

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

L'editoriale

@matteograndi

Qualcosa non torna. Perché è vero che oggi la **percezione diffusa** e comune, supportata anche dalle autorevoli posizioni di molti medici e scienziati, è che il **Covid** stia allentando la sua morsa sull'Italia. Ma è altrettanto vero che viviamo ancora in una **bolla di assoluta incertezza** in cui nessuno, né l'OMS (ecco, l'OMS forse è meglio che lasci stare anche le previsioni del tempo) né il **più autorevole epidemiologo del mondo**, né tantomeno **nostro cuggino** su Facebook è in grado di prevedere che cosa succederà nei prossimi mesi.

Se c'è una **certezza** che il **Coronavirus** ci sta consegnando è proprio l'**incertezza**. E allora, considerando che il virus (anche se in forma prevalentemente asintomatica) è ancora fra noi, e che le **incognite** in vista dell'**autunno** sono tantissime, perché i nostri **concittadini** continuano a comportarsi come se il problema fosse ormai superato? Perché le **mascherine** stanno diventando un **optional** e il **distanziamento** una **fisima da ipocondriaci**? Che cosa ci costa prendere qualche **precauzione**? E mi rivolgo pure ai negazionisti: se anche il Coronavirus fosse il **più grande**

Il Covid sulle superfici potrebbe durare da un minimo di 2 secondi a un massimo di 10 anni.

In autunno potrebbe esserci una seconda

ondata ma forse potrebbe sparire prima.

Gli anticorpi potrebbero dare una protezione duratura che potrebbe non durare.

Il vaccino arriverà entro l'inverno.

Ma potrebbe essere l'inverno del 2024.

Gli asintomatici con sintomi non sono più asintomatici.

Le mascherine sì, ma non troppo.

I guanti servono ma solo se giochi in porta.

Diciamo che l'OMS finora è stata utile alla causa di questa pandemia come Claudio Bisio a quella di uno shampoo.

complotto della storia dai tempi in cui l'Italia ha rivendicato l'**invenzione degli spaghetti**, che cosa vi costa, nel dubbio, rispettare tre regole in croce? Che poi, considerando quello che è accaduto a **Bolsonaro**, il virus più che **indebolito** sembra piuttosto **vendicativo** con chi ne nega l'esistenza. E allora cerchiamo, per una volta, di uscire dalle dinamiche **schizofreniche** della **polarizzazione** anche su temi come questi e anziché dividerci stupidamente fra **esagerati allarmisti** e **irresponsabili menefreghisti** proviamo a comportarci da persone assennate e attente, senza privazioni ma anche senza questo andazzo da **"tana libera tutti"** che alla lunga rischia di essere pericoloso.

Ovviamente esiste anche il rovescio della **medaglia** e vale per

chi continua a spargere **terrore**, a sparare **titoli sensazionalistici** e a **sputare numeri senza dare spiegazioni**: occorre un approccio che, nella prudenza, sia equilibrato. La **paura immobilizzante** non ci aiuta, il Paese deve andare avanti e cercare di **convivere** con il virus fin quando tutto non sarà alle spalle. E per farlo occorrono più **attenzione** da parte di molti (gli atteggiamenti spregiudicati potrebbero diventare un boomerang) e meno **allarmismo** da parte di altri (continuare a terrorizzare le persone in una fase moderatamente tranquilla non ha alcun senso).

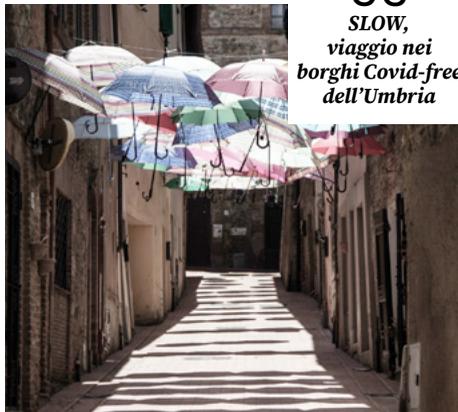
Ma se c'è una cosa totalmente **incompatibile** oggi con questa razionale prudenza, quella è la riapertura di **sagre** e **discoteche**. Occhio che **Darwin** ci osserva.

PM 129 • contents



36

Maurizio Oliviero



53
*SLOW,
viaggio nei
borghi Covid-free
dell'Umbria*



72

La moda secondo
Babini



84

Grazia Cucco



96

Federico
Montecchiani

128
*Finalmente
Eventi*



PM • Piacere Magazine
Anno 16 n°129
Giugno-Luglio-Agosto 2020

Immagine di copertina:
Zouhair Bellahmar

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@piaceremagazine.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

42 • Smart & Tech

48 • Spazio anche alle
buone notizie

50 • Dalle aziende alla
farmacia sociale

70 • LuxGiuly, Luxury Explained

76 • Giuliano Granocchia

116 • Luoghi di rinascita in Umbria

COLLESTRADA GIFT CARD

UN CAPOLAVORO DI REGALO!



ACQUISTALA PRESSO
L'INFOPAD DI COLLESTRADA!
TUTTE LE INFORMAZIONI
SU WWW.COLLESTRADA.IT.

FOTOGRAFIA/CREATIVITA.IT

**UN ALTRO INCENDIO
ALLA BIONDI RECUPERI**
Quali che siano le cause, due incendi a 15 mesi di distanza nello stesso stabilimento per il recupero di rifiuti urbani sono semplicemente inammissibili. Grave il danno che si è creato per la comunità circostante, nella zona di Ponte San Giovanni, in seguito alla nube che si è inalzata per il rogo.



SAGRE SÌ, SAGRE NO
Dicimocelo chiaramente: autorizzare le sagre quest'anno, nonostante il notevole indotto, non è buona cosa. Per quanto rigidi possano essere i protocolli, osservare le misure sarà dura e forse in un anno così disastroso per chi investe era meglio sostenere i ristoranti evitando forme di concorrenza non necessaria. In attesa di un dibattito serio su quali sagre abbiano valore e quali nessuna attinenza col territorio.



ADDIO HRISTO
Era uno dei più grandi artisti contemporanei. Hristo Vladimirov Yavachev si è spento a New York a 84 anni. In Umbria il suo ricordo resta indissolubilmente legato a Spoleto e all'impacchettamento della Fontana di piazza del Mercato e della torre sul Fortilizio dei Milini: "Wrapped fountain and Wrap-ped medieval tower". Un'opera che fu realizzata a distanza senza venire in Umbria.



UMBRIA META PIÙ RICERCATA PER LE VACANZE 2020

Con Sicilia, Sardegna e Puglia, l'Umbria è la regione più ricercata dagli italiani per le proprie vacanze. Il dato arriva dall'indagine di Marketing01, Google Premier Partner fra i più accreditati al mondo. Una bella soddisfazione con un ritorno concreto grazie alla riconversione in prenotazione del 50% delle ricerche. Evidentemente l'Umbria viene percepita oggi come terra non sono bellissima ma anche sicura.



IL RITORNO DEI GRANDI EVENTI UMBRI

Saranno edizioni ridotte, o in qualche caso delle non-edizioni (come nel caso dei concerti organizzati da Umbria Jazz) ma in ogni caso il messaggio di rilancio in tema di eventi che arriva dall'Umbria attraverso Spoleto Festival, Todi Festival, Festival delle Nazioni e, per l'appunto Umbria Jazz, è il miglior viatico sulla strada di ripresa e speranza che si potesse immaginare.



AZIENDA UMBRA PRIMA AGLI "OSCAR DELL'OLIO"

Con l'Ercole Olivario sono state premiate le migliori aziende produttrici di olio extravergine in Italia. La XXVIII edizione del concorso nazionale ha visto affermarsi anche un olio umbro. Gli oscar hanno infatti stabilito che il miglior fruttato leggero d'Italia è quello dell'Agraria Simona Ciarletti di Trevi: 1° posto nella categoria Dop Fruttato Leggero con il Dop Umbria "Il Notturmo Di San Francesco".





PROTEGGIAMO LA VOSTRA SPESA
CON PRODOTTI SICURI E CONVENIENTI.

A muoverci in questo periodo è la volontà di continuare a proteggere il potere di acquisto dei nostri soci e clienti. Per questo **abbiamo bloccato fino al 30 Settembre i prezzi di oltre 2000 prodotti industriali a marchio Coop**. Continuiamo a sostenere le filiere di produzione italiane con accordi chiari ed equi per chi produce e garantiamo ai nostri consumatori la sicurezza e la qualità dei prodotti Coop. Perché per noi una spesa è davvero buona, solo quando conviene a tutti.



UNA BUONA SPESA PUÒ CAMBIARE IL MONDO



LA LINEA D'OMBRA

di Claudia Alfonso // @claelly

→ il buonsenso al tempo della pandemia



Abbiamo trascorso più di due mesi in **lockdown**. Abbiamo provato, tutti, l'**ebbrezza** (si fa per dire) della reclusione.

Ci hanno proibito persino una

passeggiata.

Hanno inseguito **runner in solitaria**.

Sono state **chiuse le scuole**.

Ci hanno fatto capire in tutti i modi e in tutte le lingue che non potevamo abbracciarci, baciarci, **stringerci la mano**.

Che dovevamo mettere la **mascherina** e che gli **assembramenti** erano il male assoluto. E poi?

Poi non ho capito cosa è successo. Poi sicuramente mi sono persa qualcosa.

Un qualche passaggio che sancisse il "**liberi tutti**". Perché, di fatto, è così che sta andando.

Il **distanziamento sociale**, quello di cui abbiamo parlato per mesi, dimenticato.

Baci e abbracci come se pioveressero.

Le mascherine sono diventate un **optional**,

o nel migliore dei casi un accessorio che viene indossato per proteggere il **mento**, per proteggere il **gomito** ma quasi mai per proteggere bocca e naso, come dovrebbe essere.

Riaprono le **discoteche**.

Girano immagini di discoteche stracolme in barba al metro di distanza, ma nel frattempo i ristoratori vedono crollare il **fatturato** per far rispettare le **distanze**.

Nel mentre i **virologi** giocano a confonderci e lasciandoci viaggiare fra le **onde** dell'ignoto: "*il covid non c'è più*", "*prepariamoci a un'ondata terribile in autunno*", "*il covid è clinicamente morto*", "*no il covid è più vivo che mai*".

Forse il problema è proprio questo. Non siamo capaci di osservare le **regole**, né di elaborare una serie di **informazioni** con un briciolo di **buonsenso**. O sottovalutiamo o sopravvalutiamo. E così tutto quello che ci dicono, lo **usiamo** contro di **noi**.



DA UNA TERRA GENUINA,
UN UNICO LATTE
PER UNA MOZZARELLA UNICA.

100%

Latte dell'Appennino Umbro-Marchigiano.



Dal cuore verde dell'Italia, nasce un latte proveniente esclusivamente da allevamenti dell'Appennino Umbro-Marchigiano. Un latte garantito da Grifo: il Gruppo Agroalimentare che da oltre mezzo secolo porta la genuinità sulla tua tavola.



FAST GOOD

di Jacopo Cossater // @jacopocossater

→ più inclusività, adesso è il momento di parlarne



Quando si parla di **vino** una delle parole chiave che emerge con maggiore ricorrenza è **convivialità**. È normale, nella nostra cultura nessun'altra bevanda viene automaticamente associata alla condivisione. Di cibo, certo, ma anche di tempo e di spazio. Come se il vino riuscisse più e meglio di altre cose a fare da **collante sociale**, di generazione in generazione. Il vino nella sua veste di **ambasciatore della tavola** è poi quasi sempre presente nei **ristoranti**, luoghi privilegiati per parlare di condivisione, e quindi luoghi di dialogo, di confronto, di contaminazione. Luoghi che più di altri potrebbero (dovrebbero) essere al centro di ogni possibile ragionamento e conversazione sui **temi dell'inclusione**.

Invece no, nelle ultime settimane l'enorme dibattito americano intorno al movimento del **Black Lives Matter** ha solo sfiorato l'Italia e al tempo stesso è stato anche del

tutto assente dall'agenda di chi si occupa di ristorazione. Un peccato, anche alla luce di un'evidente discrasia: da una parte **tanti chef** e l'enorme circo mediatico che circonda tutto un mondo fatto di stelle e di stelline, dall'altra le loro cucine, in diversi casi luoghi fatti di nonnismo, di sessismo, di razzismo.

È passato ormai molto tempo dalle mie esperienze dirette in quel tipo di ristorazione, di cui ho un ricordo chiaroscurale per questo motivo: oltre le porte della cucina, i riflettori, all'interno le urla dello chef di turno, le lacrime di chi veniva redarguito in modo eccessivo, gli atteggiamenti un po' ostili nei confronti di tutti quelli che erano nuovi, ragazze in primis. Mi chiedo quindi se e come anche l'**industria del vino** oltre naturalmente a quella dell'accoglienza possa interrogarsi a partire da questo tema. Come possa migliorarsi dando a tutti le stesse **opportunità**, e se questa sia una questione di particolare urgenza.

La mia sensazione è che lo sia, ma al tempo stesso che nessuno di noi sia abituato a farci caso. Come se fosse qualcosa che non esiste anche se, evidentemente, non è così.



Nuova
JAZZ
e-HEV

L'ibrido
che non c'era



Honda e-TECHNOLOGY

Le auto nell'immagine sono la Jazz 1.5i-MMD Executive colore Platinum White Pearl e la Jazz Crosstar 1.5i-MMD Executive bicolor Surf Blue/Crystal Black Pearl. Gamma Jazz Hybrid: consumo di carburante (l/100km) ciclo urbano da 2,4 a 2,7; extraurbano da 4,3 a 4,6; combinato da 3,6 a 3,9 (NEDC). Emissioni CO₂ nel ciclo combinato da 62 a 69 g/km (NEDC).

CONCESSIONARIA UFFICIALE

F.lli PALOMBA

Perugia - Via Cortonese,67
T. 075 5051741
palomba@hondaauto.it

SUSTAIN.ABILITY

di Francesco Asdrubali //

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

→ i benefici dell'illuminazione a LED



Le lampade **LED (Light Emitting Diode)** sono lampade cosiddette di **terza generazione**, dopo le tradizionali **lampade a incandescenza** e le **lampade a scarica nei gas** (note comunemente come neon).

Si tratta di dispositivi optoelettronici, introdotti già negli anni '70 dello scorso secolo, ma affermatasi solo a partire dal 2000 grazie all'invenzione negli anni '90 del LED blu, che ha consentito di produrre **luce a LED di colore bianco** e ha assicurato agli inventori Nakamura, Akasaki e Amano il **Premio Nobel 2014 per la Fisica**.

Effettivamente l'ideazione del LED ha rappresentato una **svolta epocale nella tecnica dell'illuminazione**, in virtù dei numerosi vantaggi: **lunga durata** (fino a 100.000 ore), ridottissimi costi di manutenzione, **elevata efficienza luminosa** con conseguente **risparmio energetico**, assenza di radiazioni infrarosse e ultraviolette, **dimensioni ridotte**, alimentazione a bassa tensione, **resa cromatica elevata** e grande flessibilità per **molteplici applicazioni progettuali**.

Uno dei settori in cui si sta facendo sempre più ricorso alla tecnologia LED è quello della **pubblica illuminazione** e di quella **artistica-monumentale**.

Significativo in tal senso è l'intervento sistematico avviato ormai da qualche anno dal **Comu-**

ne di Perugia: dopo un **censimento puntuale degli impianti** - che ha interessato le strade, le aree verdi, il centro storico e i centri storici minori - sono state individuate le azioni per il miglioramento dell'illuminazione pubblica. Sono stati **sostituiti oltre 30.000 punti luce** con lampade a LED, e programmata la **sostituzione di 4.000 pali vetusti, non più sicuri**; gli interventi hanno riguardato anche la sicurezza elettrica, con l'**adeguamento dei quadri elettrici**. Gli investimenti complessivi sono stati pari a 15.800.000 € e hanno compreso anche **interventi di telecontrollo**, videosorveglianza e **illuminazione monumentale**.

A fine 2019 erano stati sostituiti oltre il 98% dei vecchi punti luce con nuovi corpi illuminanti a LED. La sostituzione è avvenuta nel rispetto dei corpi illuminanti tradizionali: **nel centro storico si sono mantenute le lanterne ed i lampioni storici** sostituendo solo le vecchie lampade con i LED, effettuando quello che in gergo tecnico è chiamato **"relamping"**. Numerosi sono stati anche gli interventi di **illuminazione monumentale** già realizzati o progettati e in corso di realizzazione: **Piazza IV Novembre**, via Maestà delle Volte, la **Torre degli Sciri**, **Piazza Matteotti** con il Palazzo del Capitano del Popolo, la Chiesa del Gesù e il Palazzo delle Poste. I **benefici energetici ed ambientali** sono significativi: la potenza installata è passata da 4.320 kW iniziali a 2080 kW attuali e il consumo di energia è passato da 17.114.448 kWh (dato del 2016) a 8.240.290 kWh (2019): il **risparmio energetico di circa 8.900.000 kWh all'anno** comporta una **riduzione di emissioni di circa 4.000 tonnellate di CO₂ all'anno**, pari a 4000 auto a benzina che percorrono 10.000 km all'anno ciascuna.

shinto

ROMA - NAPOLI - PORTO ROTONDO - PORTOFINO

N E X T O P E N I N G P E R U G I A

OTTOBRE 2020

C'ERA UNA VODKA

di **Lucrezia Sarnari** //  www.ceraunavodka.it

→ l'estate dopo la dad



Che questa non sarà un'e-**state** come tutte le altre ce lo siamo già detti: l'estate delle vacanze in Italia, degli incontri senza abbracci, della preoccupazione, mai messa via, di cosa succederà dopo, a settembre ma, per chi è genitore, sarà ricordata soprattutto per essere

l'estate dopo la **DAD**.

Quella iniziata un attimo dopo aver disinstallato dai pc *Classroom* e altre diavolerie affini che hanno avuto l'ingrato compito di averci introdotto a quella bestemmia che è la didattica a distanza

E pensare che la prima volta che ho letto l'acronimo ho pensato che se la stessero prendendo con i **papà** di tutto il mondo per qualche ragione che, secondo me, aveva pure un fondamento.

Quando, poi, ho capito cosa si intendesse c'ero già dentro fino al collo, e voi con me, in quella nuova routine che secondo me potrebbe tranquillamente essere annoverata, a pieno diritto, tra le **Piaghe d'Egitto**.

Una nuova routine fatta di caffè, apri le e-mail, scarica i compiti, stampa i compiti, controlla che il figlio faccia i compiti, oddio

a che ora era la video lezione oggi, alle 15 passami il **computer**, no, oggi serve a me, dagli il tuo, collegati, scollegati, guarda in su, guarda in giù, dai un bacio a chi vuoi tu. E poi, cucina, lava, stira, apparecchia, sparecchia e ancora e ancora e ancora senza soluzione di continuità mentre, ricordiamocelo, c'era anche (e per fortuna) un lavoro, il nostro, da mantenere.

La verità è che le **Olimpiadi della genitorialità** le abbiamo gareggiate in questo momento, né prima né, speriamo, dopo e che ora che ne siamo uscite, ammaccate ma intere, ci guardiamo intorno increduli non sapendo bene come organizzare il tempo ritrovato, né sappiamo, e questa è la cosa peggiore, se gioirne o esserne affranti.

Perché, è vero, ci siamo persi progetti per strada, lavori, possibilità.

Ci siamo persi la speranza che tutto possa tornare come prima, ma abbiamo capito che ci sono altre modalità di vita, altre **forme di socialità**, altre opportunità.

Ci siamo persi cene al ristorante, viaggi, baci. Ci siamo persi tutto questo, ma abbiamo guadagnato per la prima volta la possibilità di essere genitori presenti. E adesso?

Ora che è finita la DAD, anche l'estate da affrontare con i figli a casa ventiquattr'ore al giorno ci sembra una passeggiata e quindi c'è da stare allegri. *O forse no.*

Summer TESTONE



MAGNATESTONE.IT |   MAGNATESTONE | #MAGNATESTONE

100
icr18.it

COSMICAMENTE

di Sarah Cosmi //  www.sarahcosmi.it

numero verde: 800 586794 • info@sarahcosmi.it • www.neocoaching.academy

→ è arrivato il momento di scoprire il tuo karisma



Quante volte hai ammirato il **Karisma** di qualcuno pensando di non poter essere mai definito carismatico e ammirato a tua volta? È tempo di sfatare i **falsi miti** sul karisma e fare finalmente chiarezza, perché ciò che devi sapere sull'argomento è fondamentale ai fini della tua **realizzazione personale**.

Ognuno di noi nasce già con un suo **karisma naturale** e questo si evince dal significato originale della parola **Karis** che, in greco antico, significa **"dono di Dio"** e che è arrivata a noi attraverso le sacre scritture. Quindi anche tu hai un Karisma speciale che rappresenta **la tua unicità** in questo mondo e che se manifestato nella tua vita, e per il **benessere comune**, può portarti alla tanto agognata realizzazione e a diventare una vera e propria calamita per persone eventi positivi e per le esperienze che desideri vivere.

Cosa impedisce, allora, al **Karisma di emergere**? Tutti noi nasciamo estroversi, ossia con la capacità di mostrare, vivere e comunicare noi stessi e le nostre emozioni, ma le esperienze dolorose che viviamo da bambini, soprattutto nei **primi 5 anni di età**, ci segnano particolarmente, generando in noi le così dette "maschere", create dal nostro cervello ad hoc per proteggerci dalle ferite emotive e che nascondono i nostri lati mi-

gliori. Il guaio è che quando nascondiamo bene qualcosa per **paura** che ci venga portato via, finiamo per dimenticarci di averlo. Ecco perché dimentichiamo di avere attitudini particolari, talenti e qualità e viviamo nell'**insicurezza** e nella **bassa autostima**.

Come puoi quindi riprendere contatto con il tuo Karisma Naturale?

Usando la **"Sequenza di Odòs"**, il metodo unico al mondo, elaborato da me al fine di esplorare, manifestare e potenziare il tuo Karisma naturale. La Sequenza di Odòs, è un **viaggio all'interno di te stesso**, e poi fuori nel mondo, che attraversa 9 passaggi evolutivi che vanno eseguiti in un preciso ordine:

FASE 1 di Esplorazione (Estrapolazione - Consapevolizzazione - Separazione)

FASE 2 di Manifestazione (Equilibrio - Volontà - Purificazione)

FASE 3 di Potenziamiento (Armonia - Evoluzione - Unione).

Il **6 Settembre** daremo il via a **Naturalmente Carismatici**, (3° edizione), in cui ogni partecipante potrà **scoprire il proprio Karisma**.

Quest'anno ho deciso di dare a un lettore di PM, la possibilità di **VINCERE** un biglietto per 2 persone scrivendo a info@sarahcosmi.it la frase: **"IO LEGGO PM E VINCO IL KARISMA!"** La prima e-mail che arriverà con la frase scritta **correttamente** riceverà un biglietto Gold, che include ingresso, prima fila, registrazione evento, slide e la possibilità di pranzare al mio tavolo durante l'evento.

Per info e biglietti www.naturalmentecarismatici.it

C'È SEMPRE **SPAZIO** PER LE COSE BELLE



UBERTO CANTARELLI

Corso Vannucci, 45 • Perugia • Tel. 075.57.25.315
info@ubertocantarelli.com • www.ubertocantarelli.com

BACK TO MONO

di **Angela Giorgi** //  @angie_backtomono

→ i'm (still) with the band



Inizi a scrivere di **musica** perché le pentatoniche sono troppo difficili e poi **Kurt Cobain** le avrà mai studiate? Inizi a scrivere di musica perché passi interi pomeriggi a farti venire i calli alle dita ma le parole ti vengono sempre prima. Prima anche delle note. Perché sai che **'i'm with the band'** per te significa stare dalla parte di chi suona e che renderai un **servizio migliore** alla musica scrivendo degnamente di chi la fa. O almeno provandoci.

Inizi a scrivere di musica perché hai divorato le pagine di Michael Azerrad, di Lester Bangs, di Legs McNeil. Perché un amico ti ha regalato **'Apathy for the Devil'** e quando lo hai letto hai pensato «*Se Nick Kent ha seguito gli Stones in tour nei '70s scrivendo i reportage più lucidi e insieme lirici dell'intera critica musicale, forse posso farlo anch'io*». Perché un'amica ha prestato la sua macchina fotografica ai tuoi **deliri**, perché un altro amico ti ha dato spazio su una fanzine – quelle di

carta, in bianco e nero, autoprodotte con sangue, sudore e lacrime – e perché alcuni ti hanno letto, qualcuno anche apprezzato.

Inizi a scrivere di musica perché sei fuori tempo massimo per fare la **groupie** – alla tua età potresti abbordare uno dei Pooh – e perché sei molto più credibile se avvicini un artista con degli **argomenti**, oltre che con un vestitino corto. Perché ai **musicisti** piace parlare di musica, ma anche parlare di sé. Perché le interviste strappate a **personaggi impossibili**, i sorrisi celati tra un aneddoto e l'altro, le confessioni intime, quel poster regalato dagli altri membri della band *«perché David, almeno, lo avete fatto stare bene»*, ti hanno dato ragione.

KAPASITY

Il nuovo shop per packaging personalizzato
by Grafiche Paciotti

kapacity.it

Ciao Nando



Manca e mancherà tanto il sorriso di **Nando Placidi**, titolare della storica **Boutique Buonumori** di Corso Vannucci a Perugia, gestita fin dal 1972 insieme alla moglie **Lizia**. Nando era una persona gentile e acuta, un amante dell'arte, un uomo perbene dai modi garbati. Era un compagno piacevole di conversazione e un amico di PM.

Il vuoto lasciato dalla sua scomparsa non si riempirà: di questo siamo consapevoli. Ma il suo **ricordo** continuerà a vivere nei nostri cuori e in quelli di chi gli voleva **bene**. Ed erano davvero in tanti. Nando era una persona speciale, una mente attiva e brillante che ha saputo donare bellezza e valore, grazie alla sua visione cosmopolita del mondo e alla mostre da lui organizzate, alla nostra città. Con Nando se ne va un pezzo di Perugia e della **Perugia migliore**. È difficile lasciar scorrere le parole di fronte alla sua perdita. Speriamo solo, con questa pagina, di poter tributare un piccolo ma necessario omaggio a una persona cara alla quale eravamo legati e a cui volevamo bene.

Ciao Nando, ti porteremo per sempre nel cuore



www.orsinire.it
www.orsinire.com
Via Luigi Bonazzi, 41
06123 Perugia
Roma

Phone: +39 075 3748369
Mobile: +39 349 1411515
orsinire@live.it

L'IMMOBILIARE SECONDO ME

di David Andrea Orsini //  www.orsinire.it

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

→ è tempo di occasioni.
tante le novità per
trasformare la crisi
in opportunità



Sul fronte immobiliare continuano a emergere novità importanti da tenere in grande considerazione.

Le domande (entrate in vigore dal 1 luglio scorso) resteranno a disposizione fino al 2021.

Per le sole **case popolari** ci sarà la possibilità di arrivare fino ai primi sei mesi del 2022. Una novità importantissima riguarda la possibilità dell'**estensione degli interventi anche sulle villette a schiera e delle case singole** dove si aggiunge anche la possibilità di installare con lo sconto fiscale del 110% le caldaie a biomassa.

Il limite di spesa di interventi ammonta a **50.000 €** per le unità immobiliari situate all'interno di edifici pluri-familiari che hanno ingresso indipendente. Per gli edifici composti da due a otto unità immobiliari il limite di spesa passa dalle 60.000 alle **40.000 €**, questo decremento era già stato preannunciato. Il limite di spesa invece per le unità immobiliari nei condomini passa a **30.000 €**

moltiplicati per ogni unità presente. Per la sostituzione di impianti di climatizzazione, caldaia a pompa di calore, la stima del **110%** è calcolata sull'ammontare complessivo delle spese non superiore comunque a **20.000 €**, se si superano le 8 unità immobiliari, il limite è di **15.000 €** per unità. L'**agevolazione** riguarda anche lo **smaltimento** e la **bonifica dell'impianto sostituito**: la sostituzione della caldaia dovrà essere con un massimo di spesa pari a **30.000 €**.

L'unica **incognita** rimane il superamento delle due **classi energetiche** guadagnate con il lavoro di **efficientazione**; il **calcolo preventivo** fatto da specialisti servirà proprio a verificarne la **fattibilità**. Il **sisma bonus** rimane invariato con in aggiunta il **90%** di detrazione sulla stipula di un'assicurazione contro rischio sismico. Altra novità importantissima: il **110%** di **trazione Irpef** sarà spendibile anche su **due unità immobiliari** dello stesso proprietario.

Nessun incentivo è previsto per le **categorie** cosiddette "**lusso**" ovvero: A1, A8 e A9, nelle quali si trovano case di lusso, ville, castelli. È compreso nella **detrazione** anche il sistema di **accumulo del fotovoltaico**. Come anche l'installazione di **colonnine per la ricarica di veicoli elettrici**: in tal caso l'intervento dovrà essere eseguito congiuntamente a quelli di supporto termico e di sostituzione delle caldaie.



il blog del dott. lattanzi

ANGURIA (CITRULLUS LANATUS)

Postato dal Dott. Lattanzi - Farmacista e Consulente nutrizionale



L'anguria è uno dei frutti più leggeri e meno calorici che abbiamo a disposizione durante l'estate: caratteristiche dovute alla sua ricchezza d'acqua e alla **completa assenza di grassi**. La normale composizione dell'anguria vede la presenza del 92% di acqua e dell'8% di zuccheri comunemente presenti nella frutta.

L'anguria è un **frutto energetico**: una semplice porzione di questo frutto può aumentare i livelli di energia del 23%. Volendo specificare i valori nutrizionali dell'anguria, possiamo dire che si tratta di uno schema che può essere così suddiviso, per ogni 100 grammi: acqua (95,3 grammi), carboidrati (3,7 grammi), proteine (0,4 grammi), fibre (0,2 grammi), **assenti i grassi**.



Il sapore dolce di questo frutto, appartenente alla famiglia delle cucurbitacee - la stessa di cetrioli, zucchine, zucca e melone - è dato, oltre che dal modesto quantitativo di zuccheri, dalla presenza di particolari **sostanze aromatiche**. Se consumato al termine dei pasti il cocomero non è ben digeribile, in quanto il suo elevato contenuto d'acqua tende a rallentare la digestione diluendo i succhi gastrici; quindi il suo consumo è sconsigliato a chi soffre di cattiva digestione ed è invece meglio mangiarlo **lontano**

dai pasti: da suggerire l'impiego come **"spezza fame" a metà giornata**.

L'anguria è fonte di minerali, in particolare potassio, fosforo e magnesio, e di vitamine, soprattutto la **Vitamina C**. Essendo povera di sodio **contrasta inoltre la cellulite**.

Favorisce la **perdita di peso** per l'alto contenuto di acqua che conferisce un elevato senso di sazietà. L'anguria mantiene il benessere della pelle grazie al contenuto di beta-carotene e il suo consumo ne ritarda l'invecchiamento, mantenendola così elastica grazie all'elevata presenza di Vitamina C, indispensabile per la produzione di collagene.

A questo punto via libera al consumo, anche perché la modica quantità di sali minerali e vitamine rappresenta un **utile rimedio naturale contro stati di stanchezza, affaticamento fisico e stress**, tipici dei mesi estivi. ©



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
farmacialefornaci@gmail.com
T. 075.8749453

farmacia le fornaci
 farmacia fornaci

“BONUS FACCIATE 2020” CREDITO DI IMPOSTA PARI AL 90%



OUTDOOR CLEANING DI ASSOLUTO SUCCESSO E 100% ECO-FRIENDLY



PRIMA



DOPO

Via Fani, centro storico (Perugia)

Fralic H2O è un'azienda che si occupa di riqualificazione urbana attraverso tecnologie di lavaggio idrodinamico ecosostenibili. Gli interventi che questi professionisti attuano regalano a tutte le superfici nuova vita, riportandole allo splendore iniziale. **L'avanguardia delle strumentazioni** e una precisa analisi sulla consistenza e sullo stato dei materiali sui quali intervenire sono i presupposti fondamentali oltre a essere quelli che caratterizzano la grande professionalità e la tecnologia di Fralic H2O nei suoi interventi. Fralic è al servizio di tutti: i privati cittadini, le pubbliche amministrazioni e le aziende, con l'obiettivo di riscoprire l'antico splendore del patrimonio artistico e culturale delle città. Queste **operazioni sono rapide ed efficaci** e i settori d'intervento sono numerosissimi.

SERVIZI DI SANIFICAZIONE E PULITURA

- Lavaggio e sanificazione aree pertinenza di: scuole, uffici pubblici, municipi e ospedali, scalinate pubbliche, accessi metro e stazioni ferroviarie, sottopassi, portici e colonnati, fabbriche, aziende private, centri commerciali, condomini, comprese aree soggette a forte e costante presenza di volatili o di deiezioni animali.
- Cancellazione graffiti e lavaggio monumenti
- Lavaggio percorsi e piazze con pavimentazioni di pregio, arredi urbani, giochi per bimbi all'interno di parchi.
- Lavaggio cestini gettacarte, cestini per deiezioni animali, posacenere, ecc.



PRIMA



DOPO

- Lavaggio pannelli fotovoltaici, fontane e distruzione caditoie, griglie, bocche di lupo e pozzetti.
- Eliminazione chewing-gum dalle pavimentazioni stradali.

SERVIZI DI PRONTO INTERVENTO

Fralic H2O è disponibile anche per servizi di pronto intervento come:

- Cancellazione scritte ingiuriose e/o razziste;
- Ripristino decoro percorsi per visite istituzionali;
- Ripristino sicurezza e viabilità post incidenti con automezzo specifico (h24);
- Ripristino funzionalità di caditoie e griglie a seguito di nubifragi o forti temporali;

- Lavaggio aree, in caso di particolari eventi. Fralic H2O sanifica anche gli ambienti di lavoro quale misura di contenimento del contagio da Covid19. È possibile richiedere un preventivo gratuito.
- **“Bonus facciate 2020” credito di imposta pari al 90%.**

Le immagini raccontano più di ogni altra parola i **grandi risultati** che questa azienda raggiunge grazie a competenza, scrupolosità e tecnologie di ultima generazione. Con Fralic h2o riscopriamo le nostre ricchezze.

FRALIC H2O

Via Gramsci 6, Ellera / Perugia / T. 340 4684395
www.fralich2o.it / [f](#) @FralicH2O / [i](#) fralic_h2o



PRIMA



DOPO

Rimozione graffiti Liceo Classico “C. Tacito” (Terni)



**IL RETTORE DIVENTATO VIRALE GRAZIE AL VIDEO IN CUI PARLA COMMOSSO AGLI STUDENTI NEL CORSO DEL LOCKDOWN:
"L'AUTOREVOLEZZA SI CONQUISTA ATTRAVERSO LA SOMMA DELLA RAGIONE CON L'ANIMA"**

MAURIZIO OLIVIERO LA MIA UNIPG (POST CORONAVIRUS)

"Uno dei miei intenti principali è quello di riportare l'ateneo fuori dalle mura, abbiamo iniziato a farlo nel corso dell'emergenza e questo ci rende ancor più orgogliosi"

Testo: Isabella Zaffarani - Brano: "Another brick in the wall (Part Two)" - Pink Floyd

"Vi vogliamo bene, siete la nostra risorsa più importante quindi forza, vi voglio determinati, ottimisti e convinti che se siamo tutti insieme a combattere questa situazione, credetemi, ne usciremo presto".

La voce rotta, la commozione evidente: così Maurizio Oliviero, rettore dell'Università degli Studi di Perugia, incoraggiava gli studenti durante il lockdown, dopo essere intervenuto a sorpresa nel corso di una lezione online. E poi la celebre promessa: **"Organizzerò una festa pazzesca, vi voglio tutti ubriachi a pomiciare sui pratini, sarò ubriaco anche io, ve lo prometto, saremo migliaia di persone, penseremo a questi momenti e diremo che ce l'abbiamo fatta"**. Un video "rubato" perché solo dopo, il numero uno di Unipg, scopre di essere stato registrato. Il filmato, grazie anche all'entusiasmo degli studenti, si diffonde in rete a grande velocità e travalica ben presto i confini regionali e nazionali diventando oggetto di articoli e interviste da parte di media di tutto il mondo e arrivando a superare i **5 milioni di visualizzazioni**. Dopo una vita dedi-

cata allo studio e alla ricerca e avendo ricoperto incarichi di grande prestigio in Italia e all'estero, diventare "famosi" per un video diventato virale può sembrare assurdo. Forse tuttavia non lo è così tanto, perché un messaggio di così grande portata emotiva ed empatica è quasi **rivoluzionario** se arriva da una figura tradizionalmente percepita in modo molto più istituzionale e per di più in un periodo così particolare.

Da parte del rettore e di tutta l'Università di Perugia uno spirito positivo e propositivo ha caratterizzato tutto il periodo dell'emergenza, nel corso del quale, dopo aver messo in sicurezza dal punto di vista sanitario sia gli studenti che il personale, l'obiettivo primario è stato **mettere l'ateneo a disposizione della comunità**. Ecco allora, da parte dei laboratori universitari, la produzione di reagenti a tempo record in grado di incrementare la disponibilità di tamponi e poi il traguardo di aver isolato e stabilizzato il virus SARS CoV2 da campioni biologici di pazienti umbri da parte della Clinica di Malattie Infettive di Perugia. Il **Comitato Tecnico Scientifico Sanitario** di Unipg è stato un fondamentale punto di riferimento nella ricezione e applicazione a livello locale dei protocolli nazionali e internazionali di contrasto al coronavirus mentre grazie all'iniziativa delle **Mascherine Social** gli imprenditori umbri che hanno voluto o che vogliono avviare la produzione di questi dispositivi possono richiedere proprio ai laboratori dell'ateneo un controllo di qualità sul prodotto. E questo solo per fare alcuni esempi.



*"Uno dei miei intenti principali è quello di **riportare l'ateneo fuori dalle mura** - spiega Oliviero - abbiamo iniziato a farlo nel corso dell'emergenza e questo ci rende ancor più orgogliosi".*

Per quanto riguarda invece l'attività interna dell'università, si può dire che non si sia mai fermata tra lezioni a distanza, discussioni di tesi online, webinar di approfondimento e open day virtuali. Come e in quali tempi si tornerà alle modalità tradizionali?

Dal mese di luglio stiamo riprendendo con gli esami in presenza, attraverso però una modalità mista: lo studente può scegliere se svolgere l'esame in facoltà oppure se optare ancora per la modalità online. Da settembre invece si tornerà stabilmente a svolgere esami e lezioni in presenza, riapriranno le biblioteche universitarie e gli altri spazi e le attività dell'ateneo, ovviamente sempre nel rigoroso rispetto delle misure di sicurezza.

Come sono cambiati progetti e prospettive a causa dell'emergenza sanitaria?

C'è stato inevitabilmente un rallentamento, ma gli obiettivi che ci siamo dati dal mio insediamento restano invariati e non abbiamo mai smesso di lavorarci. Sul tema della salute in particolare abbiamo portato a casa un traguardo importantissimo, quello dell'unificazione dei tre dipartimenti di medicina in un'unica struttura: una riforma elaborata e attuata in pieno periodo Covid. Per i prossimi mesi intendo iniziare l'opera di ringiovanimento e quindi di reclutamento di nuovo personale universitario e tra le priorità c'è anche quella della riorganizzazione dei rapporti tra università e sanità.



Cosa si aspetta dal punto di vista delle iscrizioni al nuovo anno accademico?

Le prospettive non sono incoraggianti, basti pensare che a livello nazionale si prevede un calo di circa il 10% di iscritti rispetto allo scorso anno. Da questo punto di vista tuttavia l'Università di Perugia intende fare molto e farà molto. Innanzitutto va affermato con forza che oggi in

La ricerca non si è mai fermata e da settembre si tornerà stabilmente a svolgere esami e lezioni in presenza, riapriranno le biblioteche universitarie e gli altri spazi e le attività dell'ateneo

Italia, per uno studente universitario, non esiste habitat migliore di Perugia e dell'Umbria. Il nostro è un ateneo diffuso da sempre, per ragioni di distribuzione fisica degli spazi sul territorio e anche per ragioni culturali: noi siamo quindi naturalmente predisposti ad evitare gli assembramenti. L'Umbria è inoltre stata molto fortunata e anche molto virtuosa nella gestione dell'emergenza e oggi è sostanzialmente covid-free. Per quanto riguarda il tema economico infine, viste le particolari contingenze, abbiamo deciso di erogare agevolazioni e borse di studio non sulla base del reddito del 2019, ma tenendo in considerazione quello dei primi sei mesi del 2020. Inoltre garantiremo l'erogazione del 100% delle borse di studio, aderiremo all'iniziativa della no tax area fino a 20mila euro di Isee e ai sussidi speciali fino a 30mila euro. Insieme al Comune abbiamo elaborato una serie di facilities per mobilità e locazioni di studenti universitari. Insomma il mio obiettivo è che neanche un giovane debba rinunciare a studiare per ragioni economiche e ogni ragazzo in difficoltà deve sapere che sarà ben accolto in Umbria: lo ritengo un obbligo morale prima ancora che un dovere istituzionale.

Qual è la sfida più importante che l'università in generale e l'Unipg in particolare si trovano ad affrontare oggi?

Senza dubbio quella di conquistare sempre di più una dimensione internazionale. Sembra assurdo in un momento come quello che stiamo vivendo, ma adottando politiche e soluzioni adeguate è assolutamente possibile percorrere questa strada. Per questo sto lavorando ad un protocollo di garanzia sanitaria volto ad adottare



“Tra i miei obblighi c’è quello di mantenere le promesse, come quella, ormai famosa, della festa: si farà, si farà certamente, e sarà bellissimo”

tutele per gli studenti nell’ambito di un programma di scambi universitari internazionali. Sottoporro questo protocollo a rettori europei e, quando sarà possibile, anche extraeuropei: questa estate non farò vacanze e mi dedicherò anche e soprattutto a dare attuazione a questo progetto. Con chi vorrà adottare il documento, facendolo proprio e quindi garantendo ai nostri studenti le stesse tutele che noi siamo pronti a garantire a quelli esteri, sarà possibile stabilire degli accordi bilaterali finalizzati alla riapertura dell’internazionalizzazione universitaria, in piena sicurezza.

Quali prospettive ci sono invece per quanto riguarda la ricerca?

Sostengo da sempre che in Italia c’è bisogno di ricerca giovane e quindi mi auguro che, anche a livello nazionale, si prendano in tempi rapidi delle misure in grado di rendere i nostri ricercatori orgogliosi del proprio Paese. Su questo argomento dobbiamo tuttavia finirla con la retorica. Ai nostri nonni che con i loro sacrifici hanno conquistato la democrazia e il benessere, dobbiamo essere molto grati. Per questo ai giovani di oggi dico: non andate via, credete in questo Paese che ha molto bisogno di voi, siate generosi e responsabili, non ci lasciate soli e non siate arrabbiati. Un giorno saranno le generazioni future a ringraziare voi per il vostro sforzo.

Sembra di risentire il tono del famoso video diventato virale: cosa la spinge a parlare in questo modo agli studenti e in generale alla comunità universitaria?

Nel corso del lockdown vedevo un male invisibile,



ma allo stesso tempo temibile, serpeggiare tra i giovani, un male non fisico, ma psicologico. Vedevo spegnersi l’energia nei ragazzi, li percepivo in preda alla rassegnazione, alla voglia di lasciarsi andare. È stata una reazione istintiva, per scuotere e dare un segnale di fiducia, dimostrare che da questa parte non c’è solo un ermellino, ma un uomo con un’anima che ha fortemente a cuore le loro sorti. Ho cercato in tutti i modi di trasmettere coraggio e positività, anche chattando con i ragazzi e presenziando ogni giorno in ufficio, a testimoniare che l’università non ha mai chiuso. Oggi invece voglio ringraziare i miei studenti perché abbiamo una comunità di 20mila iscritti che, anche nei momenti più duri dell’emergenza, non ha creato un problema: bravi, responsabili, comprensivi, maturi. Per tornare

alla sua domanda, penso che l’autorevolezza, anche per un rettore universitario, scaturisca dalla somma di ragione e anima. Un ateneo cresce se tutta la comunità universitaria è in grado di camminare insieme. Ogni volta che entro negli ambienti che ospitano il rettorato sento la responsabilità di portare avanti un’istituzione che ha più di 7 secoli di storia e anche questo mi spinge a farlo al meglio, utilizzando ogni risorsa a mia disposizione. E questa responsabilità comporta anche l’obbligo di mantenere le promesse, come quella fatta ai laureati di questi mesi: organizzeremo una grande cerimonia per la consegna degli attestati, nessuno dovrà riceverlo virtualmente o per posta. E come quella, ormai famosa, della festa: si farà, si farà certamente, e sarà bellissimo.

SMART & TECH



il futuro
è già qui

A cura di Claudia Alfonso

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



iD SCAN by slope

Quando il check-in in albergo diventa smart

Slope è un'azienda tutta made in Umbria che si occupa di **software** che garantiscono altissime performance ma che sono facili da usare. La pandemia da Covid 19 ha cambiato gran parte del nostro modo di vivere e di conseguenza tante abitudini quotidiane devono essere rimodulate in relazione a questo. Un esempio su tutte, **la fila all'arrivo al check-in** negli alberghi. Per velocizzare le operazioni di ingresso in hotel, Slope ha creato **iD SCAN by Slope**: un'applicazione che

riduce notevolmente i tempi di attesa per la registrazione dei documenti. Questa app, disponibile per iOS e Android, trasforma un semplice smartphone in un lettore di documenti elettronici. Le procedure di check-in diventeranno più **rapide**, il receptionist non dovrà più inserire manualmente i dati dei documenti, ma con un semplice click questi compariranno direttamente nel gestionale Slope della struttura. Si guadagna tempo, si evitano errori ma, soprattutto, niente più lunghe attese o file infinite all'arrivo in hotel, cosa che in tempi di Covid, non è poco.

Per info: www.slope.it

⚙️ narvalo urban mask

La mascherina supersmart



Le **mascherine protettive** stanno diventando le nostre compagne di viaggio in tantissimi momenti della nostra quotidianità. Abbiamo imparato a conoscerle e a distinguerle: chirurgiche, FFP2, FFP3, lavabili. In molti casi siamo riusciti anche a farle diventare fashion, abbinandole agli outfit e addirittura personalizzandole.

Ma la **mascherina smart** era proprio quella che ci mancava. Ed è così che nasce Narvalo Urban Mask: un dispositivo protettivo con capacità filtrante superiore a una FFP3.

La **Narvalo Mask** è una mascherina intelligente: ti avvisa se è necessario sostituire il

filtro ed è collegata a un'app (verrà rilasciata a Luglio) che informa l'utente delle condizioni ambientali. Sono cinque gli strati che compongono il filtro di questa mascherina, e sono in grado di filtrare il 99.9% di agenti inquinanti, virus, batteri, polveri e odori. Narvalo Urban Mask è realizzata con tessuto 3D traspirante, **lavabile e idrorepellente**. Il design e la produzione sono interamente made in Italy.

Per info: narvalo.design

Immagini dal sito ufficiale

⚙️ tik tok è davvero solo un'app per adolescenti?

Chiedetelo a Trump

Tik Tok un'app che sempre più sta prendendo il sopravvento sulle altre. Usata da milioni di utenti, spesso considerata una piattaforma per adolescenti con la quale questi si divertono a fare mini montaggi, oppure video divertenti e doppiaggi simpatici.

Ma che cosa succede quando la potenza del mezzo viene utilizzato dai **TikToker** per fini che vanno oltre il mero intrattenimento? Succede che, il grande comizio post covid di Trump che doveva rilanciare la sua immagine si è rivelato un incredibile fallimento.

Infatti, tantissimi utenti di Tik Tok, in un'azione super virale, hanno prenotato i **biglietti gratuiti** per assistere all'incontro per poi non presentarsi, lasciando la grande location in cui era previsto l'incontro ricca di posti vuoti!
Morale della favola?

TikToker: molto più che adolescenti.

Immagine by Gage Skidmore



UN SISTEMA PERFETTAMENTE RODATO DI SERVIZI AUTOMOTIVE,
RIBATTEZZATO THE HUMAN MACHINE

BALLSYSTEM, LE LEVE DEL CAMBIAMENTO: *rivoluzione Made in Umbria*

**LA MIGLIOR SOLUZIONE DI RIPRISTINO DELLA CARROZZERIA,
ALTERNATIVA AL METODO TRADIZIONALE:
SENZA STUCCHI NÉ VERNICIATURE, UN METODO BREVETTATO
DALL'AZIENDA UMBRA, CHE STA CONQUISTANDO L'EUROPA**

Testo a cura della Redazione



Una **realtà internazionale** che parte dall'**Umbria** e deve il suo successo a un **metodo rivoluzionario**. Ballsystem è innanzitutto questo. 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**. Una **novità rivoluzionaria**, frutto di un'intuizione nata nel 1997, con cui l'azienda ha letteralmente stravolto il modo di pensare il **ripristino della carrozzeria**: un set di leve, punteruoli

Il metodo Ballsystem è un sistema che ripristina a freddo ammaccature di piccola-media entità, danni da circolazione e auto grandinate senza bisogno di intervenire sulla verniciatura. Un metodo che unisce l'eccellenza artigianale e una visione innovativa.

e tirabolli sviluppati e **brevettati** da Ballsystem con lavorazione completamente manuale. Dall'intuizione iniziale di trovare metodi di riparazione alternativi a quelli tradizionali, lo **spirito evolutivo** di Ballsystem non si è mai fermato. Con un metodo basato su **artigianalità, formazione, strumenti brevettati e sostenibilità**, Ballsystem ha trasportato il modo di pensare il ripristino della carrozzeria in una nuova dimensione, e su questo **core business** ha costruito la **macchina perfetta**. Come azienda di **servizi automotive** ha abbracciato la filosofia e la sfida di occuparsi delle **necessità di clienti e partner** in maniera globale, assumendo il ruolo di **interlocutore unico per tutte le esigenze di filiera**. 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. Agevolare e snellire gli aspetti logistici e tecnici per ogni realtà oggi fa oggi di Ballsystem un'azienda sempre proiettata verso il futuro e ancora più **performante**.

BALLSYSTEM S.p.A

Via S. Penna, 39
S. Andrea delle Fratte / Perugia
T. 075 5272396 / info@ballsystem.it
www.ballsystem.it

Spazio anche alle buone notizie

Testo: Claudia Alfonso

Le nascite di Cremona

La città lombarda si è distinta nell'ultimo periodo per essere stata, purtroppo, tra i territori più duramente colpiti dal contagio del nuovo coronavirus. Ma tra il 26 e il 27 giugno è balzata alle cronache per un lieto evento, anzi per **15 lieti eventi**: all'ospedale di **Cremona** sono nati **15 bambini in 24 ore**. Quindici nuove vite, quindici messaggi positivi, quindi buone notizie!



Storia di straordinaria educazione

È successo in Italia. Un bimbo colpisce mentre gioca con un **pallone da calcio** una pianta di un vicino di casa. Risultato: vaso rotto. Lo stesso bimbo lascia un **biglietto di scuse** firmato e 5 euro per il danno causato. Ovviamente il vicino non ha accettato i 5 euro, ma apprezzato enormemente il suo gesto di onestà. Il bambino ha **11 anni** e ha dato a tanti adulti una grande lezione di educazione. Grazie!



Le campane della Basilica di San Benedetto di Norcia

Tutti conosciamo la splendida **Basilica di San Benedetto di Norcia**. La conosciamo anche perché, quando nel 2016 quel territorio fu colpito dal terribile terremoto, quello che rimase della Basilica fu praticamente la facciata e poco altro. Da pochi giorni, a distanza di quasi quattro anni dal sisma e dopo una pandemia imprevedibile, sepolte sotto metri di macerie, sono state ritrovate le campane **simbolo del luogo di culto**. Un segno di speranza, di forza, di resilienza e resistenza. Ne avevamo bisogno.



L'Umbria tra le 4 regioni più cliccate per le vacanze

Da un'indagine condotta da **Marketing01**, agenzia leader nel campo del web marketing nel settore del turismo, tra le regioni più cliccate sul web come meta per le vacanze c'è proprio **l'Umbria**, in buona compagnia insieme a Sardegna, Puglia e Sicilia. Ottimo riscontro per il nostro cuore verde d'Italia!



DALLE AZIENDE ALLA FARMACIA SOCIALE

INTERVISTA A FRANCESCO DIOTALLEVI, VICEPRESIDENTE DI AFAS

Testo: Angela Giorgi - Brano: "Insieme" - Mina

Un manager al servizio delle Farmacie Afas: si tratta di **Francesco Diotallevi**, Vicepresidente di Afas con un background nel **management**, attualmente membro del cda dell'azienda. A poco più di sei mesi dall'insediamento del nuovo Consiglio d'Amministrazione e dopo aver attraversato un'**emergenza sanitaria senza precedenti**, Francesco Diotallevi può già stilare un quadro della situazione...

Dall'esperienza del management alla farmacia sociale: ci parli del suo ruolo in Afas..

Come Vicepresidente, il mio ruolo è quello di supportare il Presidente e affiancarlo all'interno del Cda. Accanto a questo aspetto istituzionale, svolgo anche un compito operativo, come figura preposta a tutti gli aspetti legati al controllo e all'andamento delle farmacie in senso numerico, proprio in virtù delle mie skill riconducibili all'ambito del management. Le attività dell'azienda su cui è focalizzato il mio impegno vanno dal monitoraggio delle vendite al confronto con l'Amministrazione Comunale.



Ci racconti qualcosa di più del suo background manageriale. In che misura questo ha saputo mettere la sua formazione professionale al servizio di Afas?

In realtà nasco come agronomo, ma mi sono specializzato nel campo dell'economia agroalimentare, iniziando a occuparmi di bilanci di economia e gestione delle imprese agroalimentari industriali. Dopo alcune esperienze di livello in aziende come Barilla e Parmacotto, attualmente seguo alcune importanti realtà locali. Grazie a questo background, posso mettere la mia esperienza al servizio degli aspetti gestionali.

L'avventura del nuovo Cda è iniziata in modo decisamente inaspettato. Come descriverebbe questi primi mesi?

Sono stati mesi molto critici per tutti, segnati in particolare dall'emergenza coronavirus. L'assunzione dell'incarico è stata senza dubbio faticosa: per ovvi motivi di sicurezza, non era possibile andare in sede e sono state imposte regole e restrizioni per garantire la salute di tutti. Nonostante questo contesto così complesso, siamo comunque riusciti a gestire l'emergenza, a prendere le decisioni necessarie e a mettere in sicurezza tutti i nostri farmacisti.

Veniamo appunto alla gestione del lavoro durante la pandemia. Come si è comportata Afas in questo frangente?

Grazie alle moderne tecnologie, come Cda siamo riusciti a portare avanti le nostre attività in videoconferenza. Le difficoltà ci sono state, ma siamo riusciti comunque a portare avanti il lavoro con continuità e credo anche nel migliore dei modi. Ora che la fase più calda della pandemia è finita, ci stiamo riavvicinando ai vecchi equilibri ma

è fondamentale non abbassare la guardia: è indispensabile gestire le problematiche in maniera sempre molto oculata.

In linea con la sua vocazione di Farmacia Sociale, Afas mette in campo diverse attività a sostegno della popolazione del territorio. Come interviene la sua figura in queste iniziative?

Si tratta di iniziative sempre ideate e realizzate di concerto all'interno del Cda. Per quanto mi riguarda, ci sono alcune attività su cui mi sto focalizzando: abbiamo per esempio in cantiere un grande evento a settembre. Stiamo inoltre ripensando il progetto 'Perugia cresce' – un kit di benvenuto ai nuovi nati della città, che contiene tutto il necessario per la cura del bebè – in veste totalmente nuova, più ampia, più sviluppata, per far sentire la farmacia sociale ancora più vicina alle famiglie.

Quali sono le sue aspettative per il futuro dell'azienda, anche nel suo rapporto con la città di Perugia?

Il mio obiettivo primario è salvaguardare il bilancio sociale in un'ottica che sia di crescita costante. La sostenibilità economica è un elemento imprescindibile dalla mission di farmacia sociale di Afas: sia il bilancio economico di previsione 2020 sia il piano di sviluppo mostrano numeri importanti. Afas deve continuare a crescere come azienda: non con alti e bassi ma con un trend costante. Solo la sostenibilità economica può garantire che i servizi per i cittadini siano erogati in modo efficiente, rispondendo quindi al compito sociale di Afas. Per Perugia, l'azienda in prospettiva deve diventare una risorsa primaria. Nell'orizzonte di una crescita sempre maggiore, abbiamo in programma nuove aperture strategiche ed eventi a carattere social.



BRIZIARELLI



Rosso Mattone
Montefalco DOC
Rosso Riserva



www.cantinebriziarelli.it

  Cantine Briziarelli

SLOW

VIAGGIO NEI BORGHI COVID FREE DELL'UMBRIA

Foto: Valeria Pierini - Testi: Angela Giorgi
Brano: "No Words" - Dotan

*"Arrivando a ogni nuova città il viaggiatore ritrova
suo passato che non sapeva più d'averne: l'estraneità
di ciò che non sei più o non possiedi più
t'aspetta al varco nei luoghi estranei e non posseduti."
Italo Calvino, Le Città Invisibili*

Una terra di storia e di silenzi, di strade e di volti: l'**Umbria**, un luogo dove il distanziamento è naturale prima ancora che sociale e dove le persone hanno imparato a fare dei tanti borghi isolati scrigni di pace e lentezza. Sui **92 comuni umbri**, **26** sono sempre stati completamente **Covid-free**: com'è stato vivere l'esperienza del lockdown per gli abitanti di questi centri, dai più piccoli a quelli di medie dimensioni, da quelli arroccati tra le colline a quelli adagiati nelle vallate? Sellano, Cannara, Tuoro e Isola Maggiore, Valnerina, Paciano. **'Slow'** è un viaggio per immagini, parole e

soprattutto suggestioni nella vita sospesa di quanti hanno fatto esperienza della pandemia attraverso uno stravolgimento del vivere quotidiano che è forse sembrato ancora più straniante, con una minaccia di cui si sentiva parlare ma che, in questi luoghi, non è mai direttamente arrivata. **'Slow'** vuole però essere anche un racconto di un territorio che ha fatto dell'isolamento geografico e della quiete dei suoi spazi dei punti di forza, non solo per attraversare una crisi epocale, ma anche per tramandare nella **storia** una dimensione dello spirito unica.



"Da noi la percezione del Coronavirus è stata molto diversa: la vita in campagna ci ha protetto."



Sellano



Sellano e Cannara



*"Siamo stati fortunati.
Anche se quello che ci è mancato di più è stato il contatto umano."*

Cannara

Cannara



Cannara

Tuoro



"Chi viene qui, viene per vivere un'esperienza diversa."

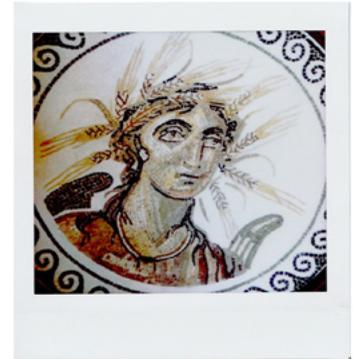




Tuoro e Isola Maggiore



Tuoro e Isola Maggiore





Isola Maggiore

Valnerina



“Non è cambiato molto. Abbiamo vissuto l'emergenza con grande tranquillità.”



Valnerina

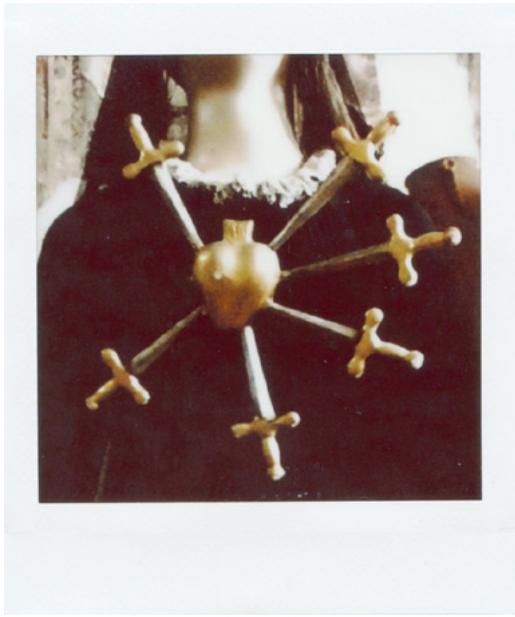


***"Noi veniamo da Roma.
Abbiamo scoperto per caso
questo borgo bellissimo:
il paesaggio e la cordialità delle
persone ci hanno conquistato."***

Paciano



Paciano



Paciano





Perugia Via Settevalli 70/D tel. 0755008834

  Ofocchiali



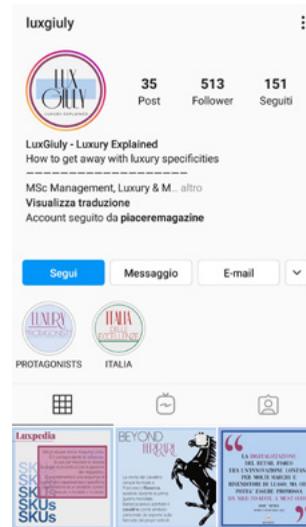


L'INIZIATIVA DELLA GIOVANE PERUGINA
(E BOCCONIANA) GIULIA CAMILLONI

LUXGIULY LUXURY EXPLAINED (on Instagram)

**UN CANALE PIACEVOLE,
FRUIBILE E SMART PER
APPROFONDIRE TEMATICHE E
NEWS SUL MONDO DEL LUSSO**

Quello del **lusso** è un comparto che in Italia vale 115 miliardi di euro e che equivale a più di 6 punti percentuali del PIL nazionale e a circa 400mila lavoratori diretti e indiretti. Un settore che da sempre attira la **curiosità** del pubblico e quindi costantemente al centro delle attenzioni dei media. Tuttavia non sempre l'argomento viene trattato con la giusta **serietà** e approfondendo davvero i fatti e le tematiche ad esso connessi.



Anche dall'osservazione di questo nasce l'idea che ha portato alla creazione di **Luxgiuly**, un account Instagram dedicato ad approfondimenti sulle dinamiche del **luxury italiano e mondiale**. Autrice è **Giulia Camilloni**, giovane perugina, **bocconiana** che sta per concludere il master in "Management - Major: Fashion, Luxury and Made in Italy".

"Il comparto del lusso è molto importante e non solo per il suo peso economico, ma anche per l'interesse storico, culturale e sociale di cui è portatore - spiega Giulia - per questo è fondamentale comunicarlo in modo serio e adeguato". E Giulia, grazie anche alla sua formazione univer-

sitaria, specifica e orientata proprio al settore, è in grado di farlo nel migliore dei modi. Luxgiuly è nato da pochi mesi, ma ha già destato **interesse e curiosità**, crescendo in modo significativo sia in termini di follower che di interazioni. Contenuti semplici e di appeal, ma anche molto curati, **grafiche** mirate e molto esplicative, citazioni, curiosità, notizie, **rubriche e approfondimenti** attirano l'attenzione, diffondendo allo stesso tempo conoscenza rispetto a un mondo che ha certamente molto da raccontare.

A conferire un valore ancora maggiore a questo canale social sono poi i **video postati su IGTV**, l'app tv di Instagram: in questi video Giulia spiega, in modo chiaro e sintetico, alcuni aspetti delle tendenze luxury o del luxury business. Per il futuro l'obiettivo è di crescere ancora, coinvolgendo nell'iniziativa due amiche, anch'esse bocconiane, **Carlotta Permunion** e **Carlotta Pavan**, e facendo rete con esperienze simili presenti sul celebre social network.

Solo uno dei tanti ambiziosi progetti professionali della giovane e promettente perugina che di recente ha raggiunto anche l'importante traguardo di rientrare tra le quattro italiane selezionate dalla **maison Dior** nell'ambito del programma di **mentoring Women@Dior** che accompagna le giovani studentesse per valorizzarle nel mondo del lavoro e promuovere l'empowerment femminile.





LA MODA SECONDO BABINI

PASSIONE, RICERCA, STUDIO E SPERIMENTAZIONE
SONO I SEGRETI DELL'ESCLUSIVO STORE DELL'ACROPOLI PERUGINA

Testo: Claudia Alfonso - Brano: "C'est la ouate" - Caroline Loeb

Passione è la parola chiave. *Il fil rouge* di una boutique che racconta di moda, di arte, di armonia e di bellezza nella sua accezione più ampia e più alta.

Rita e Stefano si conoscono da oltre 20 anni e hanno fatto della moda il loro mondo e di **Babini** la loro preziosa creatura. Un luogo magico dedicato alle donne, un vero e proprio **paradiso per il genere femminile** dalle sembianze di un enorme guardaroba, una grande cabina armadio in cui muoversi con agio e disinvoltura.

Lo stile dello store è minimal ed è subito evidente che ogni singolo dettaglio sia stato scelto con accuratezza e intenzione. *"Babini nasce dall'amore"* afferma Rita, *"amore per questo lavoro che sia io che Stefano abbiamo da sempre e amore per la nostra meravigliosa Perugia, non è un caso infatti che la boutique si affacci proprio sulla splendida Piazza IV Novembre, luogo simbolo della città."*



Babini è il frutto di tanto studio sia dei **brand** che degli **stilisti** e di tanta ricerca, perché la volontà è quella di proporre un'offerta esclusiva, diversa, unica, infatti insieme ai noti marchi di successo si potranno trovare anche designer emergenti attraenti e dal grande potenziale.

Rita Babini e Stefano Merli non sono due improvvisati del settore, il loro background racconta di **due grandi professionisti** che sanno bene di che cosa parlano quando si dice "moda" e "moda" è una parola che racchiude un mondo, ricca di contenuti, vuol dire studio, ricerca, sperimentazione, dinamismo e continua evoluzione proprio come Babini, uno store che riserva sorprese.



BABINI

*Piazza IV Novembre, 30
Perugia*

f Babini Perugia

@ Babini Perugia

GIULIANO GRANOCCHIA

A TU PER TU CON IL PRESIDENTE DI CONFESERCENTI, FRA POST-EMERGENZA, PROGRAMMI E RILANCIO

Testo: Matteo Grandi - Brano: "Watermelon Sugar" - Harry Stylese



Marscianese, già assessore provinciale, imprenditore da sempre molto impegnato sul territorio è **Giuliano Granocchia**, l'uomo al timone di **Confesercenti** con l'obiettivo di riorganizzare il sindacato di categoria a livello regionale. Insediatosi a novembre, dopo gli ovvi e inevitabili rallentamenti causati dal lockdown, ora il nuovo Presidente è pronto a rilanciare una realtà associativa dal grande potenziale.

Giuliano, perché si è lanciato in questa sfida?

Conoscevo e avevo frequentato dall'interno Confesercenti per ragioni di lavoro legate alle mie società. Avevo pertanto avuto modo di constatare che si trattava di una realtà associativa dal grande potenziale inespresso. Così ho iniziato a partecipare a una serie di incontri dettati dalla necessità di rafforzare la presenza dell'associazione sul territorio. E con molti associati ci siamo trovati d'accordo sulla necessità di dare un nuovo impulso alla vita associativa nel settore del commercio e dei servizi. In quella fase mi hanno chiesto se ero disponibile a valutare un mio impegno diretto, e

la cosa mi ha fatto piacere anche perché avevo abbandonato la mia vita politica/partitica e l'idea di lavorare per qualcosa di concreto e per costruire un percorso mi ha immediatamente coinvolto.

Ha parlato della necessità di un nuovo impulso. Per quale motivo?

Perché Confesercenti aveva attraversato una crisi interna nella sua organizzazione, e forse era diventata un'associazione di persone poco coinvolte in attività commerciali o nel terziario, e questo stava snaturando l'attività. Il tutto nonostante il notevolissimo impegno del presidente uscente Italo Federici, che ringrazio sinceramente per l'ottimo lavoro svolto e che anzi ha permesso di mantenere, in virtù del suo grande impegno, un'importante presenza sui territori.

E adesso quale sfida vi aspetta?

Quella di riportare nel cuore centrale di Confesercenti la capacità di erogazione di servizi e di rappresentare le esigenze degli associati. Quella di costruire un'associazione che sia non semplicemente rappresentativa delle categorie, ma anche la loro vera espressione. Magari mettendo a capo di ogni istanza di rappresentanza (penso, per esempio, alle categorie del turismo) persone che vivono quotidianamente le necessità del proprio mondo di riferimento.

Non dobbiamo cadere nella trappola di un'associazione automatizzata, ma dobbiamo trasformare in punto di forza la grande rete presente sul territorio regionale insieme alle straordinarie professionalità che ci sono.

Come ha risposto l'Associazione a questi primi input?

Posso dire, con grande soddisfazione, di avere

già raccolto un grande entusiasmo che si sta rispecchiando nella riorganizzazione delle categorie.

Il tutto nonostante la Pandemia e il lockdown. Che conseguenze ci sono (e ci saranno) sul commercio e come pensate di ripartire?

Il commercio è fatto di tante diverse realtà. Va tenuto conto di situazioni molto articolate e specifiche. L'attuale crisi post-pandemica arriva in una fase in cui alcuni settori merceologici erano già in sofferenza e stavano subendo il cambiamento dei modelli del commercio a livello planetario; mi riferisco alle grandi catene online, alla loro potenza di fuoco e a forme di concorrenza sleale. Ricostruire un mercato che possa giocare con le stesse armi, pensando quindi al tema dei costi di gestione delle attività commerciali, è un punto molto delicato. Bisogna poi intercettare e cogliere i suggerimenti - non necessariamente di natura economica - rivolti alle nostre città e ai nostri centri storici; tornando ad animarli di attività culturali e ricreative.

Infine dovremmo fermare la proliferazione della grande distribuzione che in Umbria ha spersonalizzato il commercio mettendo in difficoltà tante realtà del territorio. Ma attenzione perché la bolla dei centri commerciali negli Usa era già esplosa da anni. E se non si pensa fin da subito a delle soluzioni rischiamo di ritrovarci con un doppio problema: un piccolo commercio impoverito e colossi che non sono più capaci di rispondere alle dinamiche del mercato.

A questo proposito dovremmo anche aprire un dibattito sulle liberalizzazioni, analizzandone, lucidamente e senza pregiudizi, gli effetti positivi e le conseguenze negative per poi andare a intervenire su queste ultime.



HANGAR MAMO

UN MONDO PARALLELO PER ARTE, EVENTI E NON SOLO...

Testo: La Redazione - Brano: "Liberi" - Danti faet. Raf e Rovazzi

Dalla creatività di un artista geniale ed eclettico come MaMo non poteva che prendere forma uno spazio innovativo e non convenzionale, unico nel suo genere. E **Hangar MaMo** è esattamente questo: a Milano lo chiamerebbero **spazio contemporaneo**. In realtà si tratta di un **luogo polifunzionale** e ricco di suggestione, particolare e **inedito**. L'**Hangar** è, innanzitutto, uno spazio da vivere, un grande contenitore che può diventare la sede ideale per infinite possibilità, un cubo **declinabile** a seconda delle esigenze del suo fortunato ospite. Spazio per **esposizioni**, set per **shooting fotografici**, **studio televisivo**, ma anche **location per eventi privati**. Tutto è modulabile fra queste pareti in cui si respira contemporaneità.



Insomma **MaMo**, artista eclettico come il suo nuovo progetto, continua a sorprendere. Un anno fa l'artista firmava il manifesto di **Umbria Jazz**, oggi, sempre immerso nella sua verve creativa ha creato un mondo che a Perugia mancava e che già si pone come **poliedrica officina** per eventi di **respiro internazionale**. Uno spazio che farà della cultura di Perugia un'inedita città figlia del mondo.

HANGAR MAMO

Perugia / info@mamodart.com
www.mamodart.com

f Massimiliano Mamo Donnari / **@** @mamodart

~~school~~campus
~~institute~~class
~~academy~~
~~master~~course

Da settembre
scegli tu

start-2020.it

Bando di concorso per illustratori



Quest'anno *Gesenu festeggia il suo quarantesimo* anniversario di attività e in occasione di questa ricorrenza, organizza il concorso **"Raccolta d'Autore! - 40 anni Special Edition"**.

Un concorso per illustratori per l'ideazione e la realizzazione di elaborati grafici e illustrati destinati a celebrare i 40 anni e diventare espressione e sintesi dell'identità e dei valori dell'azienda.

ARTE E RIFIUTI: "LA RIVOLUZIONE" DI GESENU

Chi lo ha detto che arte e igiene urbana, bellezza e rifiuti, non possano andare d'accordo? È proprio questa la **"rivoluzione"** alla quale **GESENU** ha dato avvio lo scorso anno con il progetto **"Raccolta d'autore"** e che ora prosegue con un bando aperto a grafici e illustratori.

L'obiettivo del bando è quello di ideare e realizzare **un'opera d'arte** per festeggiare i **40 anni di GESENU**, che celebri la ricorrenza e diventi espressione e sintesi dell'identità, della **mission** e dei valori dell'azienda. L'opera avrà per oggetto le **tematiche connesse alla sostenibilità**, raccolta differenziata, economia circolare, tutela dell'ambiente urbano e salvaguardia del territorio. In questi 40 anni, l'impegno di GESENU è andato ben oltre la semplice gestione dei rifiuti, ampliando il proprio sguardo sulla cura della città e dei cittadini con un'attenzione crescente rivolta alla comunicazione, all'informazione e alla for-

mazione in particolare delle nuove generazioni. Proprio in questo contesto si inserisce il progetto **"Raccolta d'autore"**, dal quale nasce il bando, che ha l'intento di comunicare i valori aziendali anche attraverso la personalizzazione della propria flotta di mezzi aziendali che fanno parte della quotidianità dei cittadini e del paesaggio ed in quanto tale lo caratterizzano. Il progetto ha già coinvolto in passato quattro illustratori molto apprezzati a livello nazionale (**Camilla Falsini, Marta Pantaleo, Giordano Poloni e Daniele Pampanelli**), che hanno sviluppato altrettante illustrazioni che, ormai da mesi, ogni giorno "circolano" nei Comuni gestiti da GESENU: mezzi che sono diventati opere d'arte viaggianti che contribuiscono ad aggiungere arte e bellezza alle città. Le opere vincitrici verranno utilizzate per la **personalizzazione di altri mezzi aziendali** e per realizzare omaggi di rappresentanza. A valutare gli elaborati, sarà una commissione giudicatrice che vedrà la partecipazione di componenti con conoscenze in campo artistico, oltre che rappresentanti dell'Azienda e le tre opere vincitrici saranno premiate con un riconoscimento in denaro. Le opere dovranno essere trasmesse, entro e non oltre il **30 settembre 2020** con comunicazione inviata via mail a **raccoltadautore@gesenu.it** avente come oggetto: **partecipazione "Concorso Raccolta d'autore Gesenu"**. Alla mail dovrà essere allegata la documentazione richiesta o un link per scaricarla da un servizio di trasferimento file online. È possibile scaricare il bando all'indirizzo **www.gesenu.it**.



Un bando per ideare e realizzare un'opera d'arte per festeggiare i 40 anni dell'azienda e proseguire l'esperienza di raccolta d'autore





AMATA DA MOGOL E ANCHE
DA SGARBI, CON LA SUA
“LA RICCHEZZA DEL MONDO”
HA RAPPRESENTATO L’UMBRIA
A EXPO MILANO 2015

GRAZIA CUCCO FRANCEScana IRRIVERENTE

**Opere ironiche e in certi casi anche sfrontate traggono ispirazione
dalla formazione rigidamente cattolica dell'artista**

Primogenita di ben nove figli, è nata e cresciuta ad **Amelia** a stretto contatto con la natura e con gli animali e frequentando assiduamente chiese e monasteri, suore e prelati. Un background di esperienze e formazione che influenza moltissimo le sue opere, ma che emerge in esse in modo tutt'altro che scontato, celebrativo od ossequioso. Anzi, in alcune delle sue creazioni Grazia Cucco supera il limite e non di stretta misura, sfociando nel **sacrilego**, pur senza sconfinare mai nel volgare. Presi di mira sono soprattutto proprio quei **religiosi** dai quali è dipesa la sua formazione cattolica giovanile, ma nelle intenzioni dell'artista non ci sono ostilità né rifiuto, tutt'altro.



La natura è un altro elemento fondamentale: piante e animali sono protagonisti della sua arte e della sua vita

*"Molto spesso dipingo su **tavole antiche francescane** che riesco a reperire dai conventi che ancora frequento con assiduità e con gioia - racconta - Traggo inoltre grande ispirazione dai frati francescani e dal Francescanesimo in generale. Il mio intento è solo quello di fare **ironia**, di far ridere, e spesso accade anche con i religiosi ai quali mostro le mie creazioni".*



A spiegare e riassumere in modo particolarmente efficace la sua arte è un episodio che le capitò da piccolissima. Aveva appena tre anni quando all'asilo fu **punta da un insetto** e alla suora che le chiese quale fosse la causa del gonfiore disegnò l'animaletto con così tanta bravura e precisione da permetterle immediatamente di riconoscerlo. Da quel momento tutti iniziarono a incoraggiarla e a spingerla a coltivare il suo talento e lei ha continuato ad approfondirlo, sempre e solo come **autodidatta**.

La svolta c'è stata nel 1991 grazie all'incontro con **Mogol**. Un incontro del tutto casuale, ad Amelia: il celebre autore la osserva a lungo mentre l'artista è al lavoro su un dipinto e ne rimane fortemente colpito, così nasce un forte legame di amicizia e anche di lavoro.

Proprio in quel periodo Mogol stava per inaugurare il **CET, Centro Europeo di Toscolano** di Avigliano Umbro - la sua scuola per autori e musicisti - e sceglie la pittrice umbra come autrice delle opere da esporre in diversi ambienti della struttura.



**Tra allegorie e surrealità
quello di Grazia Cucco
è un racconto verace
e raffinato che sorprende,
affascina e induce
alla riflessione**



Qualche anno dopo, proprio a casa di Mogol, Grazia Cucco conosce anche **Vittorio Sgarbi** il quale resta a sua volta affascinato dal suo talento e dalle sue creazioni.

Numerose opere di Grazia Cucco entrano a far parte della collezione personale del critico d'arte e sarà poi proprio Sgarbi a commissionare e a presentare il dipinto esposto, in rappresentanza della Regione Umbria, all'Expo di Milano 2015.

"La ricchezza del mondo", così l'opera è stata chiamata da Mogol: un olio su tela potente e lu-

minoso, dalle dimensioni imponenti, 3 metri per 2, in cui si manifesta l'alto livello pittorico dell'artista, la tecnica raffinata - nonostante sia stata appresa autonomamente - la straordinaria precisione e la cura del dettaglio, ma anche la rappresentazione di un mondo fantastico, surreale e fortemente allegorico, quel mondo interiore di Grazia Cucco in cui la pittrice sa far viaggiare chiunque osservi le sue creazioni.

RISTORANTE LAST MINUTE
E NON SOLO

SQUISY *è anche delivery e take away*

**LA RISTORAZIONE PIÙ DIVERTENTE E INNOVATIVA
ORA ARRIVA ANCHE A CASA**



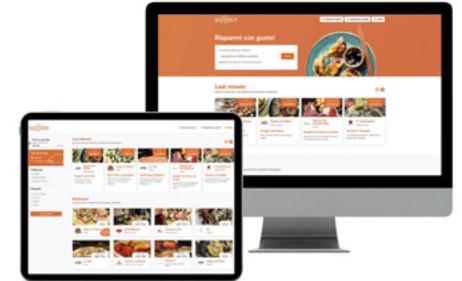
Il portale che dal 2013 ha come missione quella di **portarti a pranzo o a cena fuori** si rinnova e si trasforma per riuscire anche a **portare il tuo pranzo o la tua cena a casa o dove vuoi tu**. La piattaforma ha infatti recentemente implementato i due servizi **delivery** e **take away**: l'obiettivo è quello di adeguarsi alle esigenze sia dei clienti che dei ristoratori, esigenze che si sono almeno in parte modificate nel particolare periodo che stiamo vivendo.

Il funzionamento è molto semplice: basta collegarsi al sito **squisy.it**, inserire il proprio indirizzo ed effettuare l'acquisto online, scegliendo tra i **menù d'asporto** e **consegna a domicilio** dei ristoranti aderenti. È inoltre possibile usufruire delle speciali **Promo Squisy** aggiornate quotidianamente mentre per quanto riguarda il pagamento è possibile effettuarlo online oppure al ritiro in ristorante o alla consegna a casa, a seconda della preferenza del cliente.

Un'importante evoluzione quindi per Squisy che, nato da un'idea divertente e innovativa, già dal suo avvento, ormai 7 anni fa, ha portato una vera **rivoluzione** nella ristorazione locale. Il tradi-



zionale servizio last minute prevede la scelta di un'offerta tra quelle presenti sul sito e sulla app e variabili di giorno in giorno. In questo caso basta **prenotare telefonicamente** e gustare direttamente al ristorante il menù a prezzo speciale pre-scelto. Il territorio di riferimento, per tutti i servizi Squisy, è quello di **Perugia e provincia**.



Delivery e take away al momento sono prenotabili solo dal sito web, ma entrambe le opzioni verranno a breve integrate anche nella app. E tra gli ulteriori step in programma per il futuro c'è quello di **attivare il servizio di consegna a domicilio effettuato direttamente da Squisy**: servizio quindi da offrire anche al ristoratore che sarà così ancor più incentivato ad aderire e allo stesso tempo sollevato dalla gestione delle consegne. I vantaggi, per i ristoranti Squisy, sono numerosi oggi più che mai: tra questi la possibilità di farsi conoscere da un **pubblico più ampio** e di estendere il proprio target e quindi il proprio **business**.

SQUISY

T. 075 5002827 / www.squisy.it

f Squisy / **@** @squisyapp

CUBE DRIVE EVENT

presents

COMING

**SPETTACOLO
AL CUBO³** { sicurezza
innovazione
intrattenimento

SI VIVE "D'ISTANTI"

SOON

QUOSOR
VILLAGE

   
www.quosarvillage.it

DERATTIZZAZIONE
E NON SOLO

BIOSOLUTION DISINFESTAZIONI

Professionisti specializzati e tecniche all'avanguardia per mettere fine alla presenza di insetti e parassiti. Ora anche per pulizie aziendali e condominiali e sanificazioni tramite nebulizzazione.

Biosolution è un'azienda che si occupa di disinfestazione, derattizzazione, sanificazione, pulizia e disinfezione.

Accade spesso che in casa ci possano essere infestanti e parassiti che potrebbero mettere a rischio anche la salute delle persone. Ma proprio per questo **i professionisti** di Biosolution sono pronti a intervenire con azioni mirate, eseguite nel rispetto delle norme di sicurezza previste dalla legge, liberando gli spazi dagli ospiti indesiderati. Biosolution si avvale di **professionisti del settore**, tecnici specializzati e in costante aggiornamento per operare metodologie di disinfestazione all'avanguardia e personalizzate e per offrire sempre la migliore soluzione.

La disinfestazione operata da Biosolution **agisce su tutto il ciclo biologico dell'infestante**



e questo assicura l'eliminazione completa degli sgraditi insetti. Tutto questo fa di Biosolution **la soluzione ideale** per liberarsi, specie in questa stagione, di ospiti poco graditi.

Biosolution si occupa della disinfestazione di:

- **Blatte e scarafaggi:** spesso accedono nelle case attraverso le reti fognarie, prediligono ambienti riscaldati e con presenza di cibo.
- **Zanzare:** incubo in questi mesi estivi.
- **Vespe e Calabroni:** si vedono spesso in estate e a volte costruiscono il loro nido proprio all'interno delle abitazioni.
- **Tarli:** nutrendosi del legno li troviamo spesso nei nostri mobili.
- **Pulci:** l'animale domestico è di solito il mezzo mediante il quale questi parassiti entrano nelle nostre case.
- **Mosche:** con l'innalzamento delle temperature sono sempre più presenti.
- **Cimici da letto:** attaccano sia le persone che gli animali e proliferano in posti bui quali divani e letti.
- **Zecche:** parassiti per antonomasia.

Fiore all'occhiello per Biosolution sono poi le **derattizzazioni** per risolvere in maniera definitiva il problema di topi e roditori.

Sanificazione ambienti

L'azienda è anche specializzata nella **pulizia condominiale e aziendale** e, in questa fase, anche nelle richiestissime e necessarie **sanificazioni ambientali**. La **sanificazione degli ambienti** è un modo per **disinfettare, pulire e igienizzare i nostri locali domestici o commerciali**. In particolare questa pratica serve per eliminare tutti i



batteri e virus presenti e rendere **perfettamente pulito** ogni ambiente. Il processo avviene attraverso un sistema di **nebulizzazione** con presidi medici chirurgici con attività biocida autorizzati dal **Ministero della Salute**.

Per informazioni e preventivi:

BIOSOLUTION DISINFESTAZIONI

info@biosolutiondisinfestazioni.it

T. 327 3521500 / disinfestazioni-umbria.it

f @biosolutiondisinfestazioni

DA TODI AD ABU DHABI PASSANDO PER ROMA, MILANO,
MALTA, SIDNEY E DUBLINO

FEDERICO MONTECCHIANI COMPOSITORE DI GUSTO

LA SUA CUCINA
HA CONQUISTATO
ENNIO MORRICONE,
MA ANCHE MOLTI
ALTRI CELEBRI
MUSICISTI, ATTORI,
CAPI DI STATO
E SPORTIVI



Testo: Isabella Zaffarami
Brano: "L'estasi dell'oro" - Ennio Morricone

Sono **due** i piatti che hanno contrassegnato in modo particolare la vita di **Federico Montecchiani**. Il primo è quello delle origini, che richiama le tavole italiane dei giorni di festa: si tratta del **pollo fritto** che preparava sua nonna, "non un pollo fritto qualsiasi, ma una pietanza che richiede almeno due giorni di preparazione e che ti fa letteralmente piangere dalla gioia". L'altro è il suo "**L'estasi dell'oro**", pensato e preparato per **Ennio Morricone**: un raviolo dorato di pasta all'uovo e zafferano con ripieno di crème di risot-

to allo zafferano. Un piatto con cui ha conquistato **la stima e l'affetto** del celebre compositore che è stato più volte ospite dell'Intercontinental di Dublino, dove lavorava il giovane chef, e che ha anche personalmente invitato Federico e sua moglie ad assistere in prima fila a uno dei suoi concerti.

Federico Montecchiani, tuderte, classe 1987, è in grado di combinare sapori e materie prime con una sapienza e una naturalità davvero sorprendenti. Ad attestarlo è anche il suo curriculum che, tra le esperienze più significative, riporta la **Sidney Opera House**, il Four Seasons di Milano, il già menzionato InterContinental di Dublino - dove c'è stata una parte fondamentale della sua crescita professionale, in un ambiente lavorativo diventato ben presto una seconda famiglia - e un'esperienza di un anno come Head Chef presso **Microsoft**. Proprio il periodo in Microsoft è stato il più stimolante per lo chef umbro: "*Ero ai vertici di un sistema che contava 5 ristoranti di altissimo livello, 25 chef e 2mila persone al giorno per le quali preparare colazione e pranzo.*"



Ha 33 anni e lavora come Italian Chef al Four Seasons di Abu Dhabi, ma nel curriculum ha, tra l'altro, l'InterContinental di Dublino e un'esperienza da Head Chef presso Microsoft

Ho seguito il progetto dall'inizio, occupandomi anche dell'inaugurazione: dar vita e portare avanti una struttura simile è stato davvero complesso, ma è stato anche molto bello ed estremamente eccitante. In quel periodo ho imparato moltissimo. Ogni 15 giorni cambiavamo tipo di cucina e ospitavamo uno chef esperto per dar vita a piatti e sperimentazioni. Siamo passati dalla cucina giapponese a quella indiana, dalla cinese alla thailandese fino alla messicana e ancora molto altro.

E di tutte qual è il tipo di cucina che ti entusiasma di più?

Amo ogni categoria culinaria e mi piace ancora e sempre di più la ricerca e l'esplorazione di nuovi sapori e di nuove ricette, anche per quanto riguarda la cucina italiana, che è così vasta e meravigliosa che non si finisce mai di scoprirla. Fondamentale per me è creare piatti in grado di regalare emozioni sia a chi li prepara che, ovviamente, a chi li mangia.



Dopo Microsoft, circa due anni fa, sei tornato a lavorare per Four Seasons, ma questa volta ad Abu Dhabi: avresti immaginato una simile carriera?

Sì ho ricevuto un'offerta importante ed ho accettato. Ai tempi della scuola – sono diplomato all'Istituto Alberghiero di Spoleto – sicuramente non avrei mai immaginato niente del genere, oggi sono molto soddisfatto di essere arrivato dove sono, anche se, forse per il mio carattere e per il mio modo di essere, vorrei sempre poter fare di più e meglio.

A parte Morricone per quali personaggi famosi ti è capitato di cucinare?

Tantissimi, per citarne alcuni: Monica Bellucci, Donatella Versace, Bruce Springsteen, i Blink-182, Lady Gaga, Robbie Williams.



FEDERICO MONTECCHIANI
CON ENNIO MORRICONE



E ti è capitato di ricevere richieste assurde dai clienti? Se sì quali?

Una richiesta molto impegnativa è stata proprio da parte di Morricone che nel corso di un soggiorno di 4 giornate ha voluto 8 diversi menù con caratteristiche particolari anche dal punto di vista dell'apporto calorico e addirittura dei colori presenti nei piatti: complesso, ma stimolante. Molto peggio quando qualcuno mi ha chiesto il pollo con gamberi e porcini o il parmigiano sul filetto di salmone (ride).

Hai solo 33 anni: cosa vuoi fare da grande?

Continuare a coltivare le mie passioni, in particolare il trekking e la montagna. Il mio sogno, da molto tempo, è anche quello di aprire un ristorante in Italia con il mio migliore amico: spero che un giorno avremo le risorse e la forza per farlo.

A MONTEFALCO

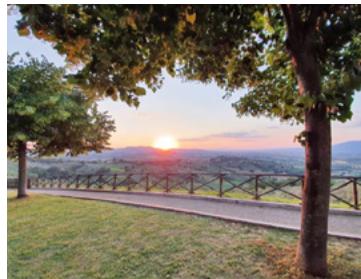
OSTI_NATI

IL NUOVO LOCALE PER LASCIARSI CULLARE DAI SENSI, FRA VINI, BUON CIBO E TRAMONTI

Testo: La Redazione
Brano: "Ain't No Reason"
Brett Rennen

Osti_nati è un luogo nuovo e magico che nasce a **Montefalco** dalla passione e dalla voglia di fare qualcosa di diverso pensato per il momento più bello della giornata che volge al termine, ovvero l'**aperitivo**.

La squadra di Osti_Nati lavora con il **sorriso**, sono tutti **giovani** impegnati nel condividere anche momenti lavorativi divertendosi e nel gruppo si percepisce immediatamente una grande **intesa** e un bell'**affiatamento**. Un entusiasmo e una sintonia che si trasmettono spontaneamente sui clienti. Sono queste le (intriganti) premesse su cui si fonda questo nuovo locale nato dalla



passione dei suoi **due soci**, appassionati di lungo corso di **buon cibo** e **ottimi vini**. Dal loro amore per il settore è nata l'idea di investire il proprio tempo in un qualcosa di **piacevole**, proponendo un qualcosa di nuovo con il connubio di vini di grande qualità e cibi di alto livello qualitativamente ricercati nei prodotti tipici umbri.

"Chi si siede da noi, nel nostro giardino – raccontano – deve sentirsi coccolato, deve poter ammirare il panorama degustando un buon vino e degli appetizer veloci ma ricchi di gusto".

Il tutto sempre accompagnato da una piacevole musica soft di sottofondo.

La cucina propone **taglieri di salumi tipici** e **formaggi selezionatissimi, primi piatti express** e **menù dinamici** nuovi ogni settimana il tutto accompagnato da oltre **100 cantine vinicole** con una particolare attenzione per la selezione di vini umbri, e per l'esattezza principalmente del **terroir di Montefalco**.

Vini, sì, ma non solo. *"La bevanda più richiesta? Da noi è il Gin tonic! Abbiamo una vasta scelta di gin accompagnati da acque toniche selezionate e ricercate di vari gusti".*

Anche lo spin-off sul **gin** nasce da un'approfondi-

ta conoscenza e da una passione storica dei soci per il prodotto...

Insomma Osti_Nati è un luogo **piacevole**, dove il **tempo** passa **dolcemente** e dove ci si può abbandonare a momenti di **puro gusto** e **assoluto relax**, di fronte a un magnifico **panorama**. Difficile desiderare di più.

Un ultimo pensiero, però, da parte dei fondatori è per chi li ha aiutati a trasformare il sogno in realtà: *"Vorremmo cogliere l'occasione per ringraziare i nostri amici artigiani che ci hanno dato una mano nel costruire il nostro locale: Fabrizio, Roberto, Mauro, Ezio, Fabio, Angelo e tutti quelli che in qualche modo ci hanno supportato e ultimamente anche supportato".*



OSTI_NATI

Via Ringhiera Umbra, 40 / Montefalco
T. 348 2530582 /  Osti_Nati-Winebar

NEL CUORE DI MONTEFALCO

LA CUCINA DI RE TARTÙ

TARTUFO, MATERIE PRIME, PIATTI UNICI E VISTA MOZZAFIATO

Testo: La Redazione - Brano: "People Help The People" - Birdy



La cucina di **Re Tartù** è una **fucina di sapori**, il cuore di un luogo incantato, nella splendida cornice del Borgo di Montefalco. Qua prende forma, in un **ambiente semplice** ma **elegante**, un **ristorante** davvero **speciale**, capace di conquistare tutti i **sensi** grazie ai **sapori** dei **propri piatti** e alla **vista** che si può godere attraverso le **vetrate** della sala e dallo **splendido giardino**.

Ma andiamo con ordine e partiamo del **nome**: Re Tartù. Non si tratta di una scelta casuale: rifacendosi a un classico della letteratura epica

e cavalleresca, il **Tartufo** viene elevato in modo simpatico a **Re**, e diventa Re Tartù: perché con giusta ragione è considerato un **prodotto prezioso e regale**, un protagonista assoluto della cucina internazionale. Ed è proprio intorno a questo prezioso ingrediente che **Ilaria** e **Andrea**, i proprietari, hanno dato vita al loro locale. Con la volontà di diffondere conoscenza e passione nella preparazione di questo splendido alimento proponendolo in tutte le sue possibili **declinazioni**.

Da questa idea ha così preso forma un luogo dove a farla da **padrona** è la qualità assoluta di **piatti impeccabili**, figli di una cucina che utilizza solo **materie prime di qualità**. Da questo connubio prendono forma proposte e uniche curate nei **minimi particolari**.

Altra componente fondamentale per Re Tartù è il vino da abbinare ad ogni piatto preparato dalla **chef Ilaria**. Una scelta di abbinamenti che grazie alla competenza di Andrea spazia fra una scelta di etichette di livello nazionale e internazionale.

Infine la magia del posto: con il suo **giardino pensile** e il suo **terrazzo panoramico** che scopre con una **vista mozzafiato** tutta la vallata sottostante questo luogo riesce a regalare **sensazioni** indelebili.

RE TARTÙ

Via Ringhiera Umbra, 47 / Montefalco
T. 0742 378263 / retartumontefalco.it

f ReTartuMontefalco



TRA RELAX E BUONI SAPORI

CESARE A SPELLO *benvenuti a casa!*

L'INCANTO DI UN LUOGO BELLISSIMO DALLE TANTE ANIME E DALLE MILLE PROPOSTE: COLAZIONE, LIGHT LUNCH, APERITIVO, CENA, BRACERIA, SUSHI, PIZZA GOURMET E AFTER DINNER. IL TUTTO INTORNO ALLE MAGICHE ATMOSFERE DELLA PISCINA

"Benvenuti a casa!": Così si riassume l'essenza del locale che Fabrizio, l'imprenditore e proprietario di "**Cesare a Spello**", ci presenta e invitandoci in questo ristorante, che in realtà è anche un angolo di Paradiso, ai piedi di Spello. E basta conoscerlo appena, **Cesare**, per scoprire che non esiste frase più azzeccata. Lo spirito con cui ci accoglie Cesare, va oltre il semplice luogo in cui poter gustare dell'ottimo cibo. È un luogo dove un'esperienza culinaria può trasformarsi in un momento di relax, declinato in tanti modi diversi. E se il ristorante è il **Re** di questo posto incantato, la **piscina**, con il suo magico giardino esterno, ne è la **Regina** indiscussa: riservata solo ai clienti del ristorante, regala un'**atmosfera estiva irrinunciabile**.

Una giornata di relax può partire dalla mattina: Cesare propone una **colazione** interamente *home-made* da gustare in giardino, magari dopo un tuffo in piscina; per iniziare la giornata dolcemente, ma in modo sano. Per il **pranzo** le possibilità si diversificano: ci si può accomodare in giardino per un pranzo fresco, oppure a bordo piscina per un light brunch. E magari con l'occasione si possono far incontrare dovere e piacere anche per veloci e ottimi **pranzi di lavoro**. E per un'esperienza davvero "rinfrescante" non si possono non provare frutta e **gelato** artigianale. Quando poi il sole inizia a calare, ecco prendere forma l'**aperitivo** a bordo piscina o, per gli amanti del **sushi**, in dei piccoli gazebo privati per assaporare le magie dello chef **Phichsinee Wiengnon**. Per cena ci si può sbizzarrire fra i percorsi di un menù ricco di sorprese che spazia dalla classica **cucina italiana**, alla **pizza gourmet**, fino al **sushi fusion**. In cucina la scelta predilige di ingredienti selezionati e a Km0, prodotti da aziende o distributori controllati. Infine, la **grande novità** della casa: da *Cesare* si può concludere la giornata con un allegro **after**



dinner, gustando un delizioso **cocktail** a bordo piscina con gli amici; un momento che il venerdì è accompagnato anche da un **dj set** per allungare la serata.

Sì, *Cesare a Spello* è decisamente più di un ristorante. È un luogo dall'**atmosfera magica** che può diventare casa per un giorno. Un posto dove poter unire la **prelibatezza** di un menù curato, il relax di un tuffo in piscina, e il piacere di una buona compagnia. Perché alla fine è il sentirsi coccolati, che ci fa venire voglia di tornare sempre a **casa**.



CESARE A SPELLO

Via Navello, 26 / Spello (Pg) / T. 335 396804

Per prenotazioni piscina: T. 393 3325856

f @cesareaspello / **ig** cesareaspello

IL RISTORANTE DEL GOLF SI FA IN 3, ANZI IN 4!!

MENÙ GOURMET, PIZZA, SUSHI... E BARRBECUE.
**Un locale ideale per vivere al meglio la bella stagione:
fra eventi, musica live e intriganti novità in mezzo al verde**



Il **Ristorante del Golf** cambia pelle e dà vita a una vera e propria rivoluzione che, per l'estate e le stagioni che verranno, ne farà un punto di riferimento delle serate perugine. Merito della tenacia e dell'intuito di **Luca Gatti** che, di fronte al momento di difficoltà, non solo non si è tirato indietro ma ha deciso di rilanciare e anzi di cercare gli stimoli per un vero e proprio nuovo corso, nel nome di una proposta accattivante e contemporanea.

"Il momento che abbiamo attraversato - ci spiega - ci avrebbe potuto abbattere e sconcertare. Invece abbiamo trovato la forza per buttarci in una trasfor-

mazione radicale e rivoluzionaria per il nostro concetto di ristorazione".

In che cosa consistono le novità comportate da questa svolta?

Abbiamo cercato di darci una nuova immagine, puntando sul potenziale del nostro giardino e della bella stagione, ma attraverso un cambiamento di pelle che è anche di sostanza. Abbiamo inserito una nuova figura professionale in cucina per un salto di qualità e messo una particolare attenzione su un menù innovativo che saprà sorprendere e

Testo: La Redazione - Brano: "Blinding Lights" - The Weeknd

accontentare ogni palato. Oggi abbiamo un vero e proprio team affiatato (vedi box nella pagina a fianco, *nda*) del quale non posso non menzionare Marco, il nuovo pizzaiolo che ha letteralmente stregato la clientela con le sue pizze e Cilia, il nostro jolly e supporto indispensabile.

E poi?

Abbiamo scelto la formula del 3. Ogni sera nel giardino del Ristorante del Golf si potrà scegliere fra il menù gourmet, fra selezionati piatti di terra e di mare creati dallo chef, il menù sushi (dove abbiamo deciso di anteporre la qualità assoluta alla quantità) e il menù pizza. Ad affiancare lo chef ci sarà Joseph, Sous chef, braccio destro e sushi man del locale.

Insomma ce ne sarà per tutti i gusti...

Esatto. Senza dimenticare la possibilità, sempre, di fare l'aperitivo in giardino con i nostri cocktail.

Ci saranno anche eventi o momenti particolari?

Quelli, da sempre, sono l'anima del Ristorante del Golf. Ma in particolare quest'estate abbiamo deciso di puntare sulla serata del mercoledì. Un appuntamento fisso, che ci auguriamo possa diventare cult per offrire ai più giovani, ma non solo, una serata in tranquillità ma di qualità. Avremo una postazione bar dedicata, un deejay modello juke-box e la possibilità di scegliere fra aperitivo, sushi, pizza o la formula grigliata. Insomma un format giovane e accattivante.

Si prospettano serate piacevoli...

Sì ma senza dimenticare il pranzo, dove continueremo a offrire la nostra proposta veloce con un menù light, piatti freschi, convenzioni aziendali e tutto il piacere di fare una pausa in un luogo rilassante e accogliente. E non dimentichiamo il contesto: il club del Golf. Invito chi legge a venire a provare questo bellissimo sport: abbiamo promozioni e maestri a disposizione per farvi vivere una nuova esperienza, unica e accattivante.

IL TEAM



LUCA (il titolare)

Titolare e anima del Ristorante del Golf. Grazie alla sua passione e alle sue intuizioni questo luogo è diventato un must per gli amanti della buona tavola e del tempo libero.



NAJAT (Nairobi)

Il volto del ristorante, il punto di riferimento in tutto e per tutto. È la persona di fiducia di Luca consigliera e figura imprescindibile per l'attività. Impeccabile con i clienti.



MARIO (Helsinki)

Mario Palumbo è lo chef del nuovo corso. Tornato a casa dopo vari anni all'estero, oramai artista della cucina consacrato e riconosciuto dalla critica di settore.



WAFAE (Murillo)

La cuoca nel vero senso della parola un mix tra professionalità e passione che ne fanno l'elemento della cucina che trasmette a tutto l'ambiente entusiasmo e amore per il proprio lavoro in continua evoluzione.

RISTORANTE DEL GOLF

Sushi e pizza anche da asporto

Santa Sabina / Perugia / golfclubperugia.it
T. 075 5178581 / ristorantedelgolf.luca@gmail.com
ristorantedelgolfperugia.it /   

UNA PROPOSTA INNOVATIVA

APERITIVO IN CENTRO: *con le tapas* *è tutto un altro sapore*

AL BISTROT UN'INTRIGANTE NOVITÀ, SFIZIOSA E DIVERTENTE



No, non siamo in **Spagna**...bensì in una delle piazze più belle d'Italia. **Piazza Matteotti**, Perugia. Pieno centro storico, dove storia, **innovazione e cultura** si incontrano sui tavoli accoglienti de **Il Bistrot**.

Dopo aver vissuto 10 anni a **Barcellona**, **Gianni Segoloni** ha portato un po' di tradizione spagnola a Perugia. E l'ha fatto nel migliore dei modi: consacrando l'**aperitivo** in pieno centro storico incentrato sulle famose **tapas** e l'abbinamento con **originali cocktail**.

"Ogni tapas ha una storia a sé" ci spiega Gianni *"grazie alla disponibilità e alla fantasia del nostro chef Riccardo Giri abbiamo fatto in modo che Spagna e Italia si sentissero ad ogni bocccone. Poi, con Matteo Allegrini il nostro barman di grande esperienza, abbiamo pensato di abbinare dei cocktail particolari, ricercati, sempre con ingredienti di massima qualità"*.

Ogni settimana, quindi, il Bistrot propone un **menù tapas sempre nuovo e aggiornato**. Si spazia dai **polipetti in frittura** alle **Patatas Bravas**. Dalle **Polpette fritte di baccalà mantecato allo zafferano** alle **Alici marinate, straciatella, cipolle caramellate, pane bruscato**.



Poi la proposta si arricchisce con il **food pairing** della settimana. *"Il concetto di food pairing mi sta molto a cuore - prosegue Gianni Segoloni - l'ho sperimentato nel tempo in diverse forme e devo dire che questo con le tapas è l'abbinamento migliore"*.

Ormai famosissimo l'**abbinamento del drink London Collins** con i **Gamberi, gel di arancia, straciatella, pistacchi**.

Ovviamente, il Bistrot propone un'offerta ad ampio raggio che parte dalle **colazioni** fino al **pranzo** e alla **cena**. Ma l'ora dell'aperitivo è il rito che si preferisce.

Sempre mantenendo un'attenzione molto alta, come questo periodo esige, tutti i **menù** de il Bistrot sono **consultabili online** per osservare responsabilmente le misure di sicurezza, diminuendo l'uso del menù cartaceo.

Tutti i menù si possono consultare a questo indirizzo, compreso quello di **Cocktail&Tapas**:
ecommerce.ilbistrotperugia.it/sfoglia-i-menu/

IL BISTROT.

Piazza Matteotti, 32 / Perugia
T. 075 5731752 / [ilbistrotperugia.it](https://www.instagram.com/ilbistrotperugia)

f @ilBistrotperugia

CUCINA MODERNA E CUORE
NELLA TRADIZIONE

OSTERIA DEL POSTO

**MOLTE NOVITÀ ESTIVE PER IL RISTORANTE DI CHIUGIANA,
A DUE PASSI DA PERUGIA**

Testo: La Redazione
Branco: "On se dit Tu?" - R. Wan

A pochi giorni dalla riapertura, Osteria del Posto si presenta con un **menu** totalmente nuovo, una nuova proposta di tantissimi **vini al calice** anche con etichette storiche e bottiglie "molto importanti", l'apertura della nuova piccola **terrazza estiva** e, solo per il weekend, la possibilità di cenare, con una serie di **piccoli antipasti** ogni volta diversi creati dai giovani cuochi Valentina, Riccardo e Margherita.

Le settimane di chiusura forzata non sono passate invano: il **giovane staff** guidato da **Alessandro Casciola**, ha infatti utilizzato questo periodo per studiare e migliorare sia sul fronte **cucina** sia sul fronte **vini** e **sala**. In cucina questa pausa ha portato molte novità nei piatti, frutto di una voglia di dimostrare che seppur giovani, questi talentuosi cuochi hanno già le idee chiare.



Il nuovo menu si apre infatti con la *charcuterie*, una proposta di salumeria fatta in casa che va ben oltre il classico prosciutto e salame: carne salada, pastrami, panadas, mazzafegato e coppa, tutto rigorosamente elaborato nelle cucine dell'Osteria partendo da materie prime locali.

Nuova la versione estiva del classico *risotto*, uno dei piatti forti del Posto, ora presentato con alloro e macis. E poi delle leggerissime *seppie* in porchetta, o un divertente e gustoso *cinghiale* in *due servizi*, portato appunto a tavola in due diversi piatti a contraddistinguere due diverse interpretazioni di questa rara carne. Immane il grande classico, il *gran piatto di agnello*, pura esaltazione di materia prima di qualità attraverso diverse tecniche di **cottura**, tutte in un piatto.

Ma se in cucina hanno studiato, in sala il sommelier Davide sotto la guida di Alessandro ha pensato ad una **carta dei vini al calice** sorprendente. Una quindicina di diverse etichette presenti al bicchiere tutte le sere. Un percorso degustativo che va dalle bottiglie di territorio meno note ed economiche per arrivare a grandi bianchi e rossi, quasi esclusivamente nazionali, conservati nella suggestiva cantina, per palati più esigenti o per chi, per una volta, ha voglia di togliersi lo sfizio di godersi un calice di un grande e pregiato vino, anche appartenente alla oramai affermata tendenza dei vini naturali. La possibilità è quella di scegliere tra Langhe o Montalcino, tra Chianti e Collio, tra Valpolicella e Mosella.

E poi la **suggestiva e intima terrazza esterna**, ricavata in un piccolo terrazzamento in pietra lungo le mura dell'antico borgo. Un *dehor* naturale ma curato, all'altezza degli interni dell'Osteria sempre molto apprezzati per la loro semplice eleganza.



IL VENERDÌ ED IL SABATO ... UN APERITIVO CHE DIVENTA CENA

Osteria del Posto apre ogni giorno, esclusa la domenica, dalle 19.30 a mezzanotte. Ma come per molti altri ristoranti, il fine settimana si pone evidente il problema di come accontentare le tante richieste, rispettando le misure sul distanziamento. Per questo gli ospiti sono accolti in due distinte fasce orarie, alle 19,30 ed alle 21,30. E per chi alle 19,30 non ha magari ancora un appetito da cena ecco la **nuova proposta di Osteria del Posto: una serie di assaggi estrapolati dagli antipasti** che, accompagnati da un buon calice di vino, diventano una cena. Non resta che provare.

OSTERIA DEL POSTO

Via Calderini, 15 / Chiugiana (Corciano, PG)
T. 075 5173778 / osteriadelposto.it

SI RIPARTE SOTTO
LE STELLE

LA COSACCA FUOCO & FIAMME

UNA PIZZERIA CHE UNISCE ALLA QUALITÀ DELLA SUA PIZZA
UN GIARDINO ESTIVO CONFORTEVOLE E SICURO



L'avventura di questa pizzeria, che si è subito ritagliata una fetta di popolarità dovuta alla **bontà della pizza** e alla qualità della **materia prima**, era stata prematuramente interrotta dal lockdown poche settimane dopo l'apertura.

Ma ora, dopo aver superato il momento in difficoltà senza perdersi d'animo, **Litterio Genovese** ha rimesso in moto il suo bellissimo locale, frutto di impegno, passione e di una lunga esperienza nel settore, con alcune novità che si sposano con la bella stagione. Ed ecco allora che le **serate estive** de **La Cosacca Fuoco & Fiamme** non saranno scandite soltanto dall'ottima pizza (per la cui realizzazione vengono usati **prodotti di altissima qualità**: mozzarelle fior di latte, bufale e salsa di pomodoro rigorosamente campane, come da tradizione) e dall'intrigante menù alla carta (legato alla freschezza dei prodotti declinati in base alla stagionalità), ma anche da un nuovissimo e confortevole **giardino esterno**.

Sarà così possibile passare **piacevoli serate sotto le stelle**, magari anche accompagnati dalla musi-

ca dal vivo in programma ogni **mercoledì** e ogni **sabato**. Il tutto gustando un'ottima pizza a bordo alto, con una lavorazione che segue il metodo napoletano, con lievitazione di 48 ore, per un prodotto finale non solo molto buono ma anche digeribile. Il tutto senza dimenticare il taglio più **business**, che riempie la **pausa pranzo** di lavoratori e professionisti, il menù di mezzogiorno che varia tutte le settimane.

E ovviamente il servizio di **consegna a domicilio e asporto**.

Un luogo bello, buono e piacevole. Un'esperienza da provare.

LA COSACCA

Via Canzio Pizzoni, 38 / Perugia / T. 075 3720521

f La Cosacca Fuoco & Fiamme / **@** lacosacca

SAVE THE CIRCLE

THE CIRCLE CLUB

IL NUOVO CUORE DELL'INTRATTENIMENTO A PERUGIA

**MUSICA, RISTORAZIONE, PIZZA, SUSHI E COCKTAIL:
IL GIARDINO METROPOLITANO DI MADONNA ALTA
PREPARA UNA GRANDE STAGIONE**

Testo: La Redazione - Brano: "Mamacita" - Black Eyed Peas, Ozuna, J. Ray Soul



Ci sarà la musica, come comune denominatore a scandire le **serate**, un enorme **parco con gazebo privati** che garantiscono il massimo **distanziamento** e il massimo **comfort**, i **cocktail** e una proposta culinaria che saprà spaziare dall'**aperitivo** alla **cena** fino al **dopo cena** grazie a un **menù eterogeneo** e al tempo stesso molto **sfizioso**, dove trovare **pizza, hamburger, piadina, porchetta, carne alla brace, spiedini di pesce, gelato e frutta fresca**.

Senza parlare dell'area sushi, operativa da metà luglio, in collaborazione con **Crudo**.

Ma The Circle è una ventata di aria fresca per tanti motivi: perché permette di passare piacevoli **serate in compagnia**, perché è uno **spazio ampio e confortevole** in cui regna la pace e, di questi tempi, anche una percezione di distanziamento e **sicurezza** che non guastano, perché si può ascoltare sempre **buona musica**, perché grazie alla programmazione artistica e ai **dj-set** il tempo vola, perché un posto così, capace di mixare la genuinità di una proposta culinaria verace e atmosfere trendy a Perugia mancava.



Insomma un luogo del **relax**, ma anche ideale per **famiglie** grazie alla presenza di una comoda **area bambini**. The Circle Club è il luogo che mancava. Un incantevole **giardino metropolitano** con vista sulla città, aperto tutti i giorni dalle **19 alle 2**.

THE CIRCLE CLUB

Via Francesco Baracca
Madonna Alta / Perugia
T. 392 5179834

f TheCircleClubPerugia



Spa, impianti termali,
centri benessere

Testo: La Redazione
Brano: "Caribbean Blue" - Enya

LUOGHI DI RINASCITA IN UMBRIA

Salute e **benessere** sono temi oggi più cari che mai. Così, nella speranza di poter superare le criticità legate all'emergenza sanitaria mondiale nel più breve tempo possibile, abbiamo deciso di scommettere su uno dei fiori all'occhiello dell'Umbria: le **spa**. Strutture ricettive specializzate nel perseguimento del **benessere psicofisico**. Perché oltre le difficoltà del periodo bisogna avere anche la lucidità di guardare in prospettiva e con ottimismo al momento della "**rinascita**". Quello in cui potremo finalmente depurarci e ricaricarci, insomma **rifiorire**. Nella nostra regione ci sono tante culle di **natura e relax**, pronte ad accogliere l'ospite con coccole di salute e bellezza. **Spa e centri wellness** per sperimentare le più innovative tecniche di **rigenerazione** della mente e del fisico e per immergersi nelle acque e nei trattamenti che custodiscono i segreti del benessere. Abbiamo raccolto nelle pagine che seguono le migliori dell'Umbria.



Nuova silhouette per la ripartenza

BORGOBRUFA SPA RESORT

**RIMETTERSI IN FORMA NELLA SPA PIÙ GRANDE DELL'UMBRIA:
RELAX E MASSIMA SICUREZZA PER RISULTATI VISIBILI
DOPO LA PRIMA SEDUTA CON I MASSAGGI CALCO**

Borgo Brufa riparte. Ad accogliervi troverete lo staff e il luogo di sempre ma con qualche accortezza in più per rispettare le nuove raccomandazioni e vivere un soggiorno in **sicurezza** e senza pensieri. Gli ampi spazi verdi e la rigogliosa natura circostante permettono quel

naturale distanziamento per cui non dovrete preoccuparvi di nulla se non collezionare nuovi momenti e nuovi ricordi. E ora più che mai l'organismo sente il desiderio di disintossicarsi e depurarsi: e la **Spa più grande dell'Umbria**, la Borgobrufa Spa Resort di Torgiano, è il

luogo ideale per ritrovare il benessere di corpo e spirito.

CORPO TONICO E VISO DISTESO

Drenare e tonificare, sono queste le parole d'ordine per rimettersi in forma. Nella Spa Borgobrufa il corpo viene rimodellato grazie a tratta menti

specifici tra i quali ad esempio l'**Impacco decontratturante**, locale e auto-riscaldante, che distende la muscolatura e drena i tessuti (20 minuti - 39 euro). In alternativa l'**Impacco DDL**, drenante, detossinante ad effetto leggerezza. Il corpo viene avvolto in un piacevole senso di freschezza mentre le proprietà drenanti dell'edera, delle more e dell'ippocastano stimolano il microcircolo e drenano i tessuti (20 minuti - 39 euro). Tutti i trattamenti vengono effettuati sul lettino ad acqua riscaldato con cromoterapia personalizzata e risciacquo finale su materassino. E non solo il corpo, ma anche il viso ha bisogno di restyling. Il **Natural Lift-Shock**, classico ma innovativo, è un susseguirsi di trattamenti specifici su viso, trapezi e piedi che favoriscono l'auto-ossigenazione del viso e la distensione dei segni del tempo. Il tutto accompagnato da collagene, acido ialuronico, polifenoli del tartufo bianco e olio



d'oliva (50 minuti - 129 euro oppure 105 minuti - 179 euro). Per il trattamento completo si può provare anche il "**Perla nera**" una combinazione dei preziosi estratti della perla nera e del baobab per un'azione antiossidante; prodotti concentrati e una maschera rimodellante precederanno il massaggio che rilasserà la mente (75 minuti - 139 euro a persona).

RISULTATI SUBITO VISIBILI CON I MASSAGGI CALCO

Per un'azione ancora più efficace la Spa Borgobrufa suggerisce i **massaggi calco**, trattamenti personalizzati da scegliere a seconda dell'effetto desiderato, con risultati visibili già dopo la prima seduta. Tra questi, "**Silhouette**" combatte le adiposità localizzate su gambe e glutei e stimola il metabolismo, per un corpo rimodellato (80 minuti - 145 euro). "**Stop Cellulite**" è un trattamento d'urto localizzato nei glutei per sciogliere e donare tonicità: tecniche mirate e attivi di bergamotto e sale donano compattezza ed elasticità (50 minuti - 99 euro). Ideato per persone con forte perdita muscolare, "**Gambe Toniche**" è un massaggio localizzato sulle cosce: manua-



lità e attivi di avocado e bentonite donano tonificazione e compattezza (50 minuti - 99 euro). Pensato per l'uomo, "**Best Man**" assicura un addome libero da gonfiori, snello, tonificato e una schiena rilassata (80 minuti - 145 euro). Infine per un trattamento totale d'eccellenza si può scegliere il "**Calco Spa**" personalizzato, riducente e tonificante (105 minuti - 200 euro).



BORGOBRUFA SPA RESORT
Via del Colle, 38 / Torgiano (PG)
T. 075 9883
www.borgobrufa.it
f @borgobrufa



Sentirsi a casa al

NUN ASSISI RELAIS & SPA MUSEUM

DAL 26 GIUGNO IL RELAIS 5 STELLE DI ASSISI HA RIAPERTO LE PROPRIE PORTE CON UN SERVIZIO ANCORA PIÙ ESCLUSIVO E CON UNA RINNOVATA PROPOSTA GASTRONOMICA DEL NUOVO RISTORANTE BENEDIKTO CAPITANATO DALLO CHEF UMBRO ENEA BARBANERA

Comfort e riservatezza, che durante il confinamento tra le mura domestiche sono stati rassicuranti, trovano nuova espressione al **Nun Assisi Relais & Spa Museum** che dal 26 giugno è tornato ad accogliere gli ospiti nella privacy e nell'e-

clusività dei suoi ambienti dal fascino senza tempo. Il relais ricavato all'interno dell'ex monastero di suore benedettine, e **unica struttura 5 stelle nella città di San Francesco**, da sempre si contraddistingue per un concetto di ospitalità che va oltre l'al-

bergo tradizionale, e oggi più che mai diventa meta ideale per un **soggiorno rigenerante** all'insegna della storia e delle bellezze del territorio umbro.

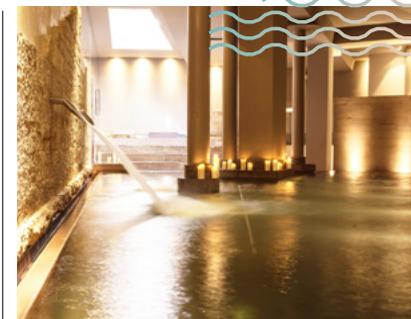
Avvolti da una **calda e confortevole atmosfera**, nel rispetto dei nuovi dettami di



sicurezza, si potrà scegliere di trascorrere la notte in una delle **18 raffinate camere e suite** in cui l'allure d'altri tempi si fonde armoniosamente con arredi contemporanei, e per qualche coccola di benessere basterà rifugiarsi nella suggestiva **NUN Spa Museum**.

Un vero e proprio museo privato tra i reperti dell'anfiteatro romano, risalenti al primo secolo d.c., per un'esperienza wellness personalizzata e riservata, grazie ad accessi esclusivi per ogni cliente o coppia. Qui si potrà beneficiare, in tutta sicurezza, di momenti unici di relax tra il **percorso Nun** - quattro zone, **Tepidario, Caldario, Sudatorio e Frigidario**, collegate tra loro, con differenti temperature e livelli di umidità -, la piscina multigetto e la vasca relax. Ampia scelta di trattamenti e rituali firmati 'Perlasium', dove erbe,

piante e fiori del territorio diventano preziosi elementi che avvolgono il corpo e lo spirito. E per una full immersion nella natura, imperdibile l'esperienza di un massaggio all'aperto nella quiete del giardino che conserva la natura tipica degli 'hortus conclusus' dei monasteri. Per trascorrere una giornata di relax in Spa con la comodità di una camera e sentirsi come a casa, l'offerta promozionale **SOGNO D'UN DI D'ESTATE** comprende i seguenti servizi: **Deluxe Room a disposizione** in alternativa all'uso degli spogliatoi co-



muni ad altri ospiti (upgrade in Suite previa disponibilità), **Percorso Nun Spa**: Tepidario, Caldario, Sudatorio, Frigidario, Vasca multi massaggio, Jacuzzi e la nostra Tisaneria (2 ore) a persona ed un **Massaggio rilassante** (50 minuti) a persona. La proposta è valida per tutto il mese di Luglio, dalla domenica pomeriggio al giovedì mattina (dalle 9:00 alle 13:00 o dalle 15:00 alle 19:00). La disponibilità della camera è da concordare con la Reception al momento della prenotazione. Prezzo a camera a partire da € 320,00.

NUN ASSISI RELAIS & SPA MUSEUM

Via Eremo delle Carceri, 1 Assisi (PG) / T.075 8155150 reception@nunassisi.com nunassisi.com

PACCHETTO PER LA RIAPERTURA 'SUMMER VIBES'

- **Due notti** in camera matrimoniale con colazione
- **Una cena** per due (menù degustazione, bevande escluse)
- **Percorso Nun Spa** e un **massaggio** sensoriale da 50 minuti
- **A partire da € 880** in camera matrimoniale Deluxe per due persone
- **Minimo due notti** Cancellazione gratuita fino a 3 giorni prima della data di arrivo



Il piacere del tempo ritrovato

BIOWELLNESS SPA DI POSTA DONINI

**TRATTAMENTI PERSONALIZZATI TRA RELAX, BENESSERE,
PURIFICAZIONE E REMISE EN FORME**

La **Biowellness SPA di Posta Donini** nasce dall'esigenza di creare uno spazio in cui ritrovare del tempo per se stessi: in un mondo sempre di corsa è fondamentale sa-

per ascoltare il proprio corpo e rispondere all'esigenza di dedicarsi dei **momenti di qualità** per il proprio benessere. La filosofia che si segue è ben precisa: **rispetto della**

persona, della pelle ed esaltazione del valore terapeutico e benefico della natura. La struttura ha attorno un **polmone verde** che rigenera chi lo vive, i due ettari di parco

che la circondano donano relax e benessere naturalmente e aiutano la mente a distendersi; l'utilizzo di una biocosmesi e di **prodotti 100% naturali** potenziano l'effetto benefico dei trattamenti.

Al centro viene posta la persona nella sua complessità; ogni trattamento, ogni percorso e ogni servizio viene **personalizzato** in base alle esigenze e all'obiettivo che si vuole raggiungere: **relax, tonificazione, purificazione o effetto snellente**.

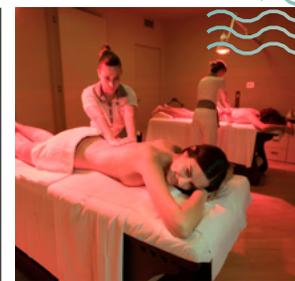
Ogni persona e ogni momento della vita necessitano di trattamenti specifici, per questo la proposta è studiata specificamente per l'uomo, per la donna, per gli **sportivi**, per l'uomo o la donna d'affari, per le donne in gra-

vidanza e per chi sente il bisogno di **programmi liftanti** o remise en forme.

Uno dei must della Biowellness SPA di Posta Donini è il massaggio **HATMA**, un vero e proprio trattamento tridimensionale che riesce a trasportare la persona in un'esperienza di relax unica.

Si può godere a pieno della spa usufruendo di una delle proposte di "Day spa" con massaggio e lunch nel parco oppure con l'**Aperispa**: trattamento e/o massaggio e aperitivo.

È possibile anche riservare la struttura in esclusiva in **notturna** e brindare, a bordo piscina o nella adiacente enoteca, con bollicine e finger food. Per chi ama condividere momenti di benessere



Immersa in un grande parco, consente di esaltare l'effetto rigenerante della natura

con la propria metà, la **suite spa di coppia** è infine l'ideale per creare momenti di puro relax e romanticismo.

Qualsiasi sia la motivazione - relax, benessere, remise en forme e cura del proprio corpo - Posta Donini Biowellness SPA è la soluzione: servizi spa ed estetica tutti i giorni dalle 10 alle 20 e su prenotazione dalle 20.30 alle 23.30.

POSTA DONINI

Via Deruta, 43
San Martino in Campo (PG)
T. 075 609132
info@postadonini.it
www.postadonini.it

f @postadonini
@ @postadonini





Il centro benessere di

ROCCAFIGLIORE

UNA LINEA COSMETICA CHE UTILIZZA I PRINCIPI ATTIVI DELLA NATURA E SERVIZI PERSONALIZZATI PER UN'ESPERIENZA DI PURO BENESSERE

Sempre immersi nello stress della vita quotidiana, l'idea di lasciarsi accarezzare da un ambiente sofisticato, dimostra di **puro relax**, sembra un sogno lontano. Ma il **centro benessere di Roccafiore** è il

luogo dove questa scena idilliaca è realtà di tutti i giorni, sette su sette. Un **percorso** che accompagna **mente e corpo verso l'armonia** e la tranquillità che comprende il **percorso Romano** e il **percor-**

so Aquam. Il Tiepidarium, il Claidarium e le docce aromatizzate potranno così essere seguiti dalla parte acquatica, inclusiva del percorso vascolare Kneipp. Per assicurare il massimo piacere la spa pre-

vede anche la sala relax e un angolo tisane, compresa la particolarissima **tisana al vin brulé** e un kit esclusivo di cappatoio e ciabattine.

Per le coppie che volessero vivere un'esperienza unica per condividere un momento speciale, il centro benessere Roccafiore da la possibilità di aggiungere alla giornata il romantico **massaggio in coppia a lume di candela**, con una colonna sonora personalizzata all'interno della cabina condivisa per gli amanti che la desiderano.

Dopo essersi rilassati nella serenità del centro benessere, con il pacchetto **Day Spa & Dinner** è possibile farsi trasportare dai sapori del territorio con una cena al **ristorante Fiorfiore**, comprensiva di tre portate a scelta. In estate i tavoli

nella terrazza garantiscono una visione magica del verde tutto intorno, per coronare l'esperienza con un'ulteriore momento incantevole.

Per i gruppi che volessero festeggiare **compleanni** o **addii al celibato** in un ambiente sereno, l'atmosfera si riscalda e il centro benessere può essere riservato dalle 21 alle 23 per godersi in **esclusiva** il percorso rigenerante. Il gruppo viene accolto con uno spumante di benvenuto per brindare a bordo piscina, e le tisane, insieme a un ricco banchetto di frutta secca, succhi e frutta fresca, viene messo a disposizione degli invitati. L'evento può essere accompagnato da un **soundtrack personalizzato** per ascoltare la propria musica preferita su tutta l'area della spa, ed inoltre la ciliegina



sulla torta di questa serata di puro benessere è il **ritual spa**, l'autotrattamento con scrub e maschera viso da fare tutti insieme nel Tiepidarium.

Roccafiore utilizza una **linea cosmetica italiana** sempre più affermata, che grazie a degli estratti naturali vanta alcuni principi attivi che garantiscono un'**ampia scelta di rituali**, fra cui il rituale del sonno, per un massaggio multisensoriale, il tibetan sound massage, ispirato al Ku Nye, il salt massage e il sacred nature.

ROCCAFIGLIORE

Località Chioano / Todi
T. 075 8942416
www.roccafigliorewines.com
f Cantina Roccafiore
@roccafigliore





TUTTI ALLA SAGRA... FORSE

La Regione Umbria dovrebbe concedere il via alla riapertura delle sagre dal 15 luglio ma con regole molto ferree. I protocolli saranno rigidi soprattutto a livello di ristorazione e le varie comunicazioni su date e modalità dovranno essere fatte con molto preavviso. Si parla di una durata massima di quattro giorni. In così poco tempo il cinghiale si cuocerà come deve? Chi vivrà vedrà...

UNA PILLOLA "AMARA"



La Regione Umbria a guida Donatella Tesi, con la scelta di cancellare la delibera regionale che permetteva di effettuare l'aborto farmacologico senza il ricovero

ospedaliero, si sta guadagnando la nomea di regione retrograda e poco rispettosa delle libertà delle donne. Ognuno può pensarla come crede, ma siamo convinti che (parere del Ministro o meno) questa decisione debba essere rettificata quanto prima. Nel frattempo il grande palcoscenico della politica non finisce mai di stupire... Tra chi si schiera a favore della decisione e chi contro come al solito in Italia si naviga a vista e con tanta confusione. Tutto diventa un pretesto per fare 'cagnara' social... ma c'è qualcuno che pensa al bene delle donne?

NORCIA RITROVA LE SUE CAMPANE MA NON LA DIGNITÀ



Suona come un bel presagio la notizia del ritrovamento di cinque campane sotto il cumulo di macerie nel cantiere per la ricostru-

zione della basilica di San Benedetto a Norcia. Dopo tutto questo tempo ancora si sta combattendo per la rimozione delle macerie e il ritrovamento delle campane coincide con la scadenza della gara per la progettazione degli interventi di ricostruzione della basilica. Tanti i proclami e le richieste di velocizzare i tempi per ridare dignità alle popolazioni colpite dal sisma. Parole nel vento come il suono di quelle splendide campane che non sentiremo ancora per molto.



ESTATE ANONIMA, FUTURO INCERTO...

La crisi non si arresta. Sono diverse le attività che a Perugia stanno chiudendo i battenti o che non stanno riaprendo dopo questo duro periodo di lockdown. E così pare che il centro storico stia per perdere un altro locale divenuto in poco tempo riferimento per la ristorazione e per la socialità. Sembra infatti che uno dei locali più noti e apprezzati dell'Acropoli, artefice della rinascita di via Bartolo, abbia deciso di prendersi una pausa e capire meglio se e come ripartire. Da sottolineare anche con enorme sforzo, durante queste mesi di 'clausura forzata', i ragazzi dell'attività non si siano mai fermati riuscendo nell'intento di portare la loro esperienza e il loro cibo nelle case dei perugini. Comunque vada è stato un successo, bravi! A presto.

PENSI ALLE VACANZE E DIGITI UMBRIA

Premessa doverosa che forse non è ancora chiara ai più. Il turismo (13% del PIL italiano) non sarà più come prima e in questo restante 2020 soffrirà una crisi importante. Per tornare ai valori pre-Covid dovremo probabilmente aspettare il 2023. Detto questo, una notizia importante per l'Umbria c'è: è una delle regioni più ricercate online per le vacanze insieme a Sicilia, Sardegna e Puglia. Certamente il quadro epidemiologico sotto controllo ci aiuta, se poi aggiungiamo che sicuramente in Umbria aziende e amministrazioni hanno avviato campagne di comunicazione e marke-



ting mirate il gioco è fatto. La strada è ancora lunga ma i segnali sono incoraggianti! Più umbritudine per tutti.

finalmente EVENTI

Testo: La Redazione - Brano: "The show must go on" - Queen

Eventi che **resistono**, che non rinunciano a donare cultura e intrattenimento al territorio e a chi lo sceglierà per le proprie vacanze. Eventi con una **storia importante** che non può essere sospesa né tantomeno interrotta. Finalmente e immancabilmente - seppure con modalità particolari e nella gran parte dei casi in forma ridotta - **gli eventi tornano ad accendere l'estate umbra**.

DANILO REA



STEFANO BOLLANI
FOTO DI VALENTINA CENNI

dal 7 al 10 agosto
JAZZ IN AUGUST • Perugia

Umbria Jazz nel 2020 non ci sarà. O almeno non come l'abbiamo sempre conosciuta. È una prova di coraggio quella dello storico festival, che da quasi cinquant'anni ha fatto della condivisione il suo marchio di fabbrica, dai sold out delle platee nei teatri alle piazze gremite dalla folla.

Dopo il primo, prevedibile annuncio dell'annullamento del festival di luglio - nella sua formula tradizionale, che avrebbe reso impossibile il distanziamento, e a causa del rinvio al 2021 di tutti i tour degli artisti internazionali - **Umbria Jazz** rilancia con un'edizione ridotta sotto molti punti di vista ma sicuramente non nella qualità. E allora, se è vero che il jazz italiano è secondo al mondo solo a quello targato USA, dal 7 al 10 agosto saranno i **jazzisti made in Italy** a riappropriarsi del

cuore della città: sul palco di Piazza IV Novembre si avvicenderanno nomi del calibro di **Stefano Bollani, Enrico Rava, Greta Panettieri**, oltre al felice connubio **Daniilo Rea - Gino Paoli** e ovviamente agli immancabili **Funk Off**.

Sopravvive all'uragano Covid una chicca per pochi: domenica 19 luglio il cortile del Rettorato dell'Università di Perugia, con il suo cedro secolare, ospita quello che avrebbe dovuto essere il concerto di chiusura del festival. Per un numero ristretto di persone, Paolo Fresu, Daniele Di Bonaventura e l'Orchestra da Camera di Perugia riproporranno *Two for Tree and Orchestra*, progetto speciale per tromba, bandoneon, orchestra e alberi realizzato in collaborazione con Unipg e Sharper - Notte Europea dei Ricercatori.



MONICABELLUCI
FOTO DI TOM WOLF

20-23 agosto e 27-30 agosto
FESTIVAL DEI DUE MONDI • Spoleto

È stato il primo tra i grandi "big" della regione ad aver lavorato per salvare l'edizione 2020 dopo lo stop forzato agli eventi imposto dall'emergenza Covid-19. Nonostante la formula necessariamente ridotta, il **Festival dei Due Mondi** ha saputo selezionare una serie di appuntamenti di altissimo livello, riuscendo a non deludere le aspettative di pubblico e addetti ai lavori. Otto spettacoli complessivi in due weekend, dal 20 al 23 agosto e poi dal 27 al 30 agosto.

L'apertura del festival è affidata all'"**Orfeo**" di Claudio Monteverdi (20 agosto, Piazza Duomo) per la regia, scene e costumi di Pier Luigi Pizzi, già previsto come appuntamento inaugurale del Due Mondi prima dell'epidemia.



RICCARDO MUTI
FOTO DI TODD ROSENBERG

Stessa location per Silvia Colasanti – in "**Arianna, Fedre e Didone. Tre monodrammi per attrice, coro femminile e orchestra**" (22 agosto), per il concerto in forma scenica "**Le creature di Prometeo**" – con costumi originali di Roberto Capucci e musica di Ludwig van Beethoven eseguita dall'Orchestra del Carlo Felice di Genova diretta da Andrea Battistoni (28 agosto) – e per il gran finale diretto dal maestro **Riccardo Muti** (30 agosto). E ancora al Teatro Romano, **Luca Zingaretti** (29 agosto) – impegnato nel reading de 'La Sirena' dal racconto 'Lighea' di Giuseppe Tomasi di Lampedusa –, **Emma Dante**, con lo spettacolo-concerto 'I messaggeri' (21 agosto), la giovane pianista Beatrice Rana (23 agosto) e **Monica Bellucci** nell'omaggio a Maria Callas (27 agosto).

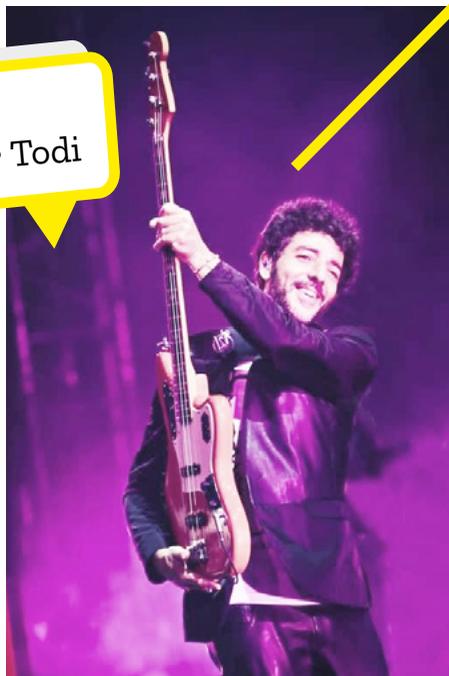
LUCAZINGARETTI
FOTO DI GIAN MARCO CHIEREGATO



dal 3 al 6 settembre
TODI FESTIVAL • Todi

Slitta di qualche giorno rispetto alle date degli anni scorsi, ma anche **Todi Festival** è tra gli eventi umbri che resistono. Il manifesto di questa edizione tutta settembrina della manifestazione fondata da Silvano Spada e oggi diretta da **Eugenio Guarducci** è particolarmente significativo: il Tempio della Consolazione avvolto nel cellophane di un lecca-lecca gioca sul tema estremamente attuale della protezione dai pericoli. A firmarlo sono due artisti tuderti di adozione, gli iperrealisti **Roberto Bernardi e Raphaella Spence** le cui opere saranno in mostra alla Sala delle Pietre a partire dalla prima giornata del Festival.

MAX GAZZÈ



La manifestazione è in programma dal 3 al 6 settembre e tra gli appuntamenti principali annovera l'evento di chiusura, il concerto di **Max Gazzè**, data numero otto del suo *#scendoinpalco tour*.

dal 1 agosto al 6 settembre
SUONI CONTROVENTO • Monte Cucco e Valnerina



21, 22, 23 agosto
MOON IN JUNE • Tuoro sul Trasimeno

il 23 agosto, per il gran finale, si esibirà la coppia **Paolo Fresu e Ramberto Ciammarrighi**: progetto esclusivo e in data unica per Moon in June visto che sarà in omaggio a Sergio Piazzoli.

Moon in June 2020 è una "**special edition**" tutta da scoprire: la sesta edizione dell'evento si tiene il 21, 22 e 23 agosto al **Campo del Sole** di Tuoro. Non all'**Isola Maggiore** quindi, come da tradizione, per l'impossibilità di attuare in quella location le necessarie misure di distanziamento sociale. L'isola tuttavia ospiterà delle **installazioni** site specific per i visitatori. Tra gli appuntamenti in programma,

DANIELE SILVESTRI



Nuove location e più di un mese di eventi per **Suoni Controvento**, il festival estivo legato ai suggestivi paesaggi del Monte Cucco e della Valnerina, organizzato dall'Associazione Umbra della Canzone e della Musica d'Autore. Annunciati due degli eventi in cartellone per la **quarta edizione**, in programma dal 1 agosto al 6 settembre: il 9 agosto l'Eremo di Serrasantà a Gualdo Tadino ospiterà 'Face to Face', progetto di Fabrizio Bosso alla tromba e Luciano Biondini alla fisarmonica. Il 13 agosto a Cortigno (Norcia) farà invece tappa il 'La cosa giusta TOUR2020' di **Daniele Silvestri**. Attesa per le date degli altri protagonisti del festival: Giovanni Guidi e Francesco Bearzatti, Brunori, Raphael Gualazzi, Motta, Stefano Massini.



FOTO DI MONICA RAMACCIONI

dal 22 al 29 agosto
FESTIVAL DELLE NAZIONI • Città di Castello e
 Alta Valle del Tevere

La **musica post-romantica** di **Rachmaninov**, il **simbolismo** di **Skrjabin e Medtner**, il **modernismo** di **Prokof'ev**. Sono solo alcune delle proposte musicali del cinquantatreesimo **Festival delle Nazioni**: un omaggio alla **Russia**, che si svolgerà a **Città di Castello** e nell'**Alta Valle del Tevere** dal **22 al 29 agosto 2020**.

Forte di un **management rinnovato** ai suoi vertici – con **Leonardo Salcerini** neo-eletto **Presidente** e **Pier Giorgio Lignani** **Vicepresidente** – l'associazione tifernate

confirma la sua presenza e la sua vitalità e propone una programmazione di **alto livello**, seppur limitata a **una settimana di eventi** (otto su nove giorni di spettacolo più diversi eventi collaterali) e nel pieno rispetto delle norme anti-Covid.

«L'edizione di quest'anno – spiega il **direttore artistico Aldo Sisillo** – prenderà in particolare considerazione il periodo della cosiddetta dell'età d'argento della Russia che comprende circa trent'anni a cavallo fra Ottocento e Novecento;

anni formidabili per i fermenti culturali e artistici che si verificarono in Russia, così come nel resto d'Europa, dove ribollivano le premesse che porteranno alla grande tragedia della prima guerra mondiale che metterà termine all'ordine politico ottocentesco. In una scorsa edizione dedicata alla Russia – continua il direttore artistico – abbiamo esplorato la formazione della scuola nazionale, delle istanze culturali che portarono alla creazione di un'identità nazionale, a partire dalla nascita della capitale Pietroburgo, di questo grande e complesso Paese che nel suo periodo di massima espansione toccò tre continenti. Abbiamo accennato poi alla straordinaria e importante presenza di musicisti italiani fino ad arrivare a Čajkovskij massima espressione del percorso di creazione di un linguaggio, che pur non rifiutando forme e stili dell'esperienza sinfonica europea, si caratterizza per un uso del timbro e del ritmo assolutamente legati alla tradizione russa».

«Quest'anno – conclude Sisillo – 'viaggeremo' nelle correnti musicali che si svilupparono tra la fine dell'Ottocento e i primi vent'anni del Novecento: i cosiddetti post-romantici come Taneev o Rachmaninov a Mosca, i simbolisti come Skrjabin o Medtner e il modernismo che vede protagonisti Prokof'ev e altri compositori a Pietroburgo».

Come di consueto, il Festival delle Nazioni non dimenticherà di omaggiare i **'giganti'** della musica di tutti i tempi – e di tutti Paesi – celebrando gli **anniversari più**

significativi. Quest'anno sarà la volta di **Ludwig van Beethoven**, di cui nel 2020 ricorre il **duecentocinquantesimo anniversario della nascita**: al grande musicista di Bonn sarà dedicato uno degli appuntamenti del programma.

Per ulteriori informazioni:
www.festivalnazioni.com



FOTO DI MONICA RAMACCIONI



confesercentiumbria.com

L'ora del rilancio



DÀ VOCE
ALLE AZIENDE

Tesseramento 2020 - ISCRIVITI ORA

I VOSTRI EROI
MASCHERATI
(poco eroi...
molto mascherati)



Matteo



Isabella



Angela



Daniilo



Claudia



Valeria



Patrizia

QUESTI SIAMO NOI DI **PM**:
una squadra affiatata,
un gruppo ancora più unito.

PIN-UP
Stars



LA CALZA

Via Umberto I, 22 | Foligno | Tel. 0742 350997

POSTIT

LA PECORA NERA
POLPETTE & CO.

ARTART



DAL 27 GIU. AL 13 SET. // **SURFING
WITH THE ALIEN**

LA MOSTRA DI GIANNI ASDRUBALI
Dopo l'emergenza covid riapre Palazzo Collicola e lo fa con Surfing with the Alien ovvero l'arte di Gianni Asdrubali, un innovatore dell'arte contemporanea. Saranno esposte le sue opere più rappresentative ed enigmatiche, dipinti che raccontano la sua visione artistica e la sua pittura dinamica.

Palazzo Collicola
Piazza Collicola, 1 • Spoleto

**LA MOSTRA DI
ZOUHAIR BELLAHMAR
A TODI**

Noi di PM abbiamo dedicato ampio spazio al talentuoso artista Zouhair Bellahmar e alle sue opere d'arte. Fino al 31 Luglio si potrà ammirare la sua personale alla Space Mater Gallery di Todi. Non mancheranno anche due opere incentrate sul Covid 19 e sull'esperienza difficile che tutti stiamo vivendo.

Space Mater Gallery
Via Valle Inferiore, 6 • Todi

FINO AL 31 LUG. // **DALLA ZETA ALLA A**





Stile Gioiello
perugia

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

📍 GIOIELLERIA STILE GIOIELLO PERUGIA

ARTART



DAL 27 GIU. AL 13 SET. // **CREATIVITY**

DA GATTUSO A SCHIFANO ALLA TRANSAVANGUARDIA

A Palazzo della Corgna grandi nomi della storia dell'arte in mostra. "Creativity, da Guttuso a Schifano alla Transavanguardia, linee d'arte contemporanea del secondo Novecento", un titolo simbolo che vuole raccontare un messaggio di rinascita che fa leva sul potere delle idee. L'esposizione attraversa alcuni dei movimenti artistici più importanti degli ultimi 70 anni.

**Palazzo della Corgna
Castiglione del Lago (PG)**

DAL 4 AL 26 LUG. // **MOSTRA FOTOGRAFICA DI RELITTI SPIAGGIATI**

DI STEFANO BENAZZO

Presso la Sala delle Pietre, nel Palazzo comunale di Todi, sarà possibile ammirare la mostra di Stefano Benazzo sulle immagini fotografiche di relitti spiaggiati. Benazzo ha fotografato più di 400 relitti in giro per il mondo ed è per questo che la sua ricerca racconta storie di coraggio e passione ma anche di dolore e paura verso tutte quelle persone che non compaiono sui libri di storia ma che la storia l'hanno fatta.

**Sala delle Pietre • Palazzo Comunale di Todi
Piazza del Popolo • Todi**





SPELLO // **LOCANDA DEL BORGO ANTICHI ORTI**

ESPERIENZA DEL GUSTO, COSTRUITA INTORNO AI PRODOTTI DEGLI ORTI

Cresce e si perfeziona sempre di più il viaggio esperienziale della Locanda del Borgo Antichi Orti. Qua ci si può abbandonare a un'esperienza enogastronomica che rivisita la tradizione della cucina territoriale a base di prodotti locali, valorizzando al massimo la materia prima direttamente dagli orti del borgo. Una visione lucida della cucina che regala momenti unici.

**Località S. Pietro Campagna, 2 • Assisi
T. 392 9049625 • borgoantichiortiasisi.it**
f borgoantichiortiasisi

TODI // **POGGIO BRICO**

L'AGRITURISMO CON I TAVOLI SUGLI ALBERI...

Provate a immaginare una degustazione su terrazza sospesa fra alberi, in un bosco di noci, a 5 metri di altezza. In Umbria si può. È la magia di Poggio Brico, agriturismo vicino Todi, che offre un menù a km 0 (ortaggi, farro, carni, frutta, uova ed erbe selvatiche dell'azienda biologica), preparati secondo tradizione, dagli antipasti fritti al dolce fatto in casa.

Servizio senza contatto e covid-free: si prenota online, si comunica con un walkie-talkie e i piatti vengono issati con un elevatore.

Cecanibbi, 17 • Todi



EAT
O
U
T
E
A
T
O
U
T



FASANO // **GALA MASCIOLA**

LUOGO MAGICO: UN PO' RISTORANTE E UN PO' PESCHERIA PUGLIESE

Non solo Umbria: in un'estate che per molti sarà italiana abbiamo selezionato un luogo incantato in Puglia. Cala Masciola, il beach club di Borgo Egnazia: la fusione tra un ristorante e una vera e propria peschiera pugliese. Gli ospiti possono ordinare i piatti dal menù o scegliere il pesce direttamente dal bancone. Paradiso per occhi e palato, fra profumo di mare e suono delle onde.

Savellettri di Fasano • Brindisi • T. 080 2255889 • calamasciola.it



PERUGIA // **LIEVITO**

PIZZA GOURMET E COCKTAIL D'AUTORE

Progetto nuovo e lungimirante improntato sulla qualità delle materie prime e su un'idea di locale contemporaneo, fresco e molto innovativo. Lievito porta un tocco di brio nel panorama della ristorazione perugina. Molto intrigante, oltretutto inedita, la formula dell'abbinamento pizza & cocktail. Davvero imperdibili le pizze gourmet.

**Via B. Buozzi, 26/28 • Ellera di Corciano (PG)
T. 351 7511980 • f lievito**

TUTTO IL BUONO CHE È IN NOI



IL BUON GELATO È IL NOSTRO CAMPO

La gelateria artigianale con ingredienti
di qualità e lavorazioni tradizionali

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

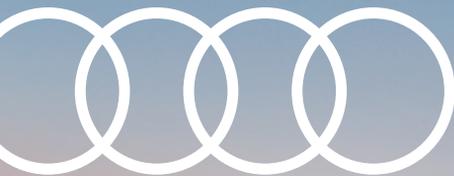
Via Daniele Manin, 22 · Foligno · www.sanmagnocaffe.it



Seguici su

SANMAGNO
CAFFÈ

Il locale con la vita dentro.



Nuova Audi A3 Sportback. Il viaggio verso il domani inizia adesso.

Scopri nuova Audi A3 Sportback, ora disponibile anche con Audi Value e le prime tre rate incluse: insieme al valore futuro garantito, puoi avere l'esclusiva versione Audi A3 Sportback 1.5 TFSI S tronic Business Advanced da 199 euro* al mese con sistema di navigazione MMI plus da 10,1*, Audi virtual cockpit, Audi smartphone Interface, le più evolute funzioni di assistenza alla guida e il sistema mild-hybrid che garantisce efficienza e grandi performance. La rata mensile include 1 anno/60.000 km di estensione di garanzia e 2 anni/30.000 km di manutenzione Audi Premium Care. Ti aspettiamo nel nostro Showroom e su audi.it

TAN 3,19% - TAEG 4,28%

*A3 Sportback 35 TFSI S tronic Business Advanced a € 33.081,59 (chiavi in mano IPT esclusa - compresa estensione di garanzia "Audi Extended Warranty" 1 anno / 60.000 km, grazie al contributo delle Concessionarie Audi che aderiscono all'iniziativa. Prezzo applicato solo nel caso di acquisto della vettura con finanziamento Audi Financial Services. Prezzo di listino IVA inclusa € 36.280) + Anticipo € 10.484 + Finanziamento di € 22.997,59 in 23 rate da € 199 comprensive dei seguenti servizi in caso di adesione: Premium Care 24/30.000/24 Mesi 30000 Km Eur. 0; Interessi € 1357,52 - TAN 3,19% fisso - TAEG 4,28% - Valore Futuro Garantito pari alla Rata Finale di € 19.678,11 - Spese istruttoria pratica € 300 (incluse nell'importo totale del credito) - Importo totale del credito € 22.897,59 - Spese di incasso rata € 2,25/mese - costo comunicazioni periodiche € 2. Imposta di bollo/sostitutiva € 57,24 - Importo totale dovuto dal richiedente € 24.368,35. La promozione commerciale denominata "PCP a rate rimborsate" prevede, a titolo di ulteriore sconto sull'acquisto del veicolo, il rimborso al Cliente da parte della stessa Volkswagen Group Italia S.p.A. delle prime tre rate del Contratto di Finanziamento, posto che esse siano state pagate integralmente e con puntualità. Informazioni europee di base/ fogli informativi e condizioni assicurative disponibili presso le Concessionarie Audi. Salvo approvazione Audi Financial Services. Offerta valida sino al 31/09/2020. L'immagine è da intendersi puramente indicativa. A3 Sportback 35 TFSI S tronic Business Advanced. Consumo di carburante (l/100 km) ciclo combinato (WLTP): 5,6 - 6,2. Emissioni CO₂ (g/km) ciclo combinato: (WLTP) 128 - 142; (NEDC) 109 - 115. I valori indicativi relativi al consumo di carburante e alle emissioni di CO₂ sono rilevati dal Costruttore in base al metodo di omologazione WLTP (Regolamento UE 2017/1151 e successive modifiche e integrazioni). Eventuali equipaggiamenti aggiuntivi, lo stile di guida e altri fattori non tecnici, possono modificare i predetti valori. Per ulteriori informazioni sui predetti valori, vi invitiamo a rivolgervi alle Concessionarie Audi. È disponibile gratuitamente presso ogni Concessionaria una guida relativa al risparmio di carburante e alle emissioni di CO₂, che riporta i valori inerenti a tutti i nuovi modelli di veicoli.

Audi Zentrum Perugia

Via Pievaiola, 207- Perugia
Tel. 075 528 3400
www.giustozziauto.com