



NIGHTMARE
BEFORE
CHRISTMAS



Performance Charged

C.D.P.S.P.A. - CONCESSIONARIA DE POI
Via Gramsci, 162
06073 Ellera di Corciano (PG)
+39 075 5178341
E-mail: infocdp@gruppodepoi.it
www.gruppodepoi.it



maserati.com



EXPERIENCE

ARNALDO-CAPRAI



SALVINI
ITALIAN CONTEMPORARY JEWELRY



COLLEZIONE MAGIA

MARZIOLI
GIOIELLI

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



VIENI A VISITARE IL NOSTRO NUOVO SITO
WWW.MARZIOLIGIOIELLI.COM



OTTICA
BLITZ
PHOTO



075 5140110



OtticaBlitz



www.otticablitz.it



TÊTE À LUNETTES



LINDERBERG



LINDERBERG



TÊTE À LUNETTES

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

GRAFICHEPACIOTTI PRESENTA KAPASITY®.

SCEGLI DI NON ESSERE UNO QUALUNQUE.



GRAFICHEPACIOTTI.COM

KAPASITY.IT

Boxes. Take away. Home. Lifestyle. Tutta la nostra esperienza e tutta la versatilità della carta la scopri sul nostro e-commerce. Dalla personalizzazione di pack e nuove idee per il food, a due linee tutte nuove, pensate per la casa e per il tuo stile quotidiano. Per essere anche tu sempre al passo con i tempi.

KAPASITY®



NUOVA TOYOTA YARIS HYBRID

ENERGIA INARRESTABILE



www.toyota.com

SCOPRI L'IBRIDO MIGLIORE DI SEMPRE

TECNOLOGIA FULL HYBRID ELECTRIC
DI 4ª GENERAZIONE

MOTORE HYBRID
DYNAMIC FORCE* DA 116 CV

HYBRID COACH, LA TECNOLOGIA
CHE MIGLIORA IL TUO STILE DI GUIDA

I PIÙ AVANZATI SISTEMI
DI SICUREZZA ATTIVA DI SERIE

STRISCE BLU ED
ACCESSO ZTL GRATIS
NEL COMUNE DI PERUGIA

Toy Motor

Perugia

Arezzo

Foligno

Montevarchi

C. di Castello

Moving generation

Via Corcianese 30
075 5270611

Via G.B. Vico 3
0575 98951

Viale Roma 38
0742 342907

Via di Terranuova snc
0559 105221

Viale Romagna 38
075 8511228

I sistemi di sicurezza attiva del Toyota Safety Sense sono progettati per cercare di assistere il guidatore in talune situazioni di potenziale pericolo, ma non coprono tutte le variabili che possono intervenire in occasione della guida. Tali sistemi non sono in grado di evitare i rischi di incidente né di costituirsi al conducente ed è necessario che quest'ultimo mantenga il controllo del proprio veicolo in ogni momento, senza distrazioni. Dovete pertanto guidare la vostra Toyota prestando la dovuta massima attenzione perché il Toyota Safety Sense potrà aiutarvi, ma sarete sempre e solo voi gli artefici principali della vostra sicurezza e di chi vi sta intorno. Valori massimi NEDC correlati (per emissioni CO₂) e WLTP (per consumi ed emissioni NOx) riferiti alla gamma Yaris Hybrid: consumo combinato 20,3 km/L, emissioni CO₂: 73 g/km, emissioni NOx 0,010 g/km, -83,3% 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). Immagine vettura indicativa.

L'editoriale

@matteograndi

Nightmare before Christmas. Abbiamo scelto un titolo forte, perché quello in cui siamo ripiombati è un incubo a tutti gli effetti. Con due aggravanti: ci eravamo **illusi** (ingenuamente) che il peggio fosse alle spalle e adesso, a **differenza di marzo**, abbiamo tutto l'inverno davanti. Ma è un titolo che vuole anche essere di buon auspicio, perché la speranza è quella di darci un orizzonte temporale, è quella di poterci svegliare dal brutto sogno entro Natale. Perché quello che stiamo vivendo, a **livello sanitario**, è davvero il peggiore degli incubi possibili: con tutto un **deja-vu** di medici e infermieri allo stremo, terapie intensive piene, conta quotidiana delle vittime, ospedali al collasso che speravamo davvero di non dover più rivivere.

E allora diamoci questa speranza: speriamo di **uscirne presto** (con tutte le ovvie e scontate limitazioni del caso che realisticamente ci accompagneranno, a prescindere dall'ottimismo, fino alla fine della pandemia). Ma in questo momento, anche psicologicamente, ci piace ragionare per obiettivi. E il primo, il più ravvicinato, è rappresen-

Si fa presto a dire "risarciremo i ristoranti". Oltre alla vacuità della promessa, c'è un'irritante ipocrisia di fondo. Dici "ristoriamo le attività colpite dal DPCM" e fingi di dimenticare la filiera a monte. Chi risarcirà agricoltori, produttori di vino e fornitori vari?

tato dalla **speranza di salvare il Natale**. Non per solidarizzare con **Santa Claus** e neanche per un'ingenua recrudescenza fanciullesca, ma perché l'indotto generato dalle feste natalizie, a questo punto, diventa ossigeno prezioso per tante **attività commerciali** che rischiano di morire. Perché dobbiamo fare di tutto per tutelare la **salute** ma non possiamo dimenticare che il **tessuto socio-economico** del Paese si regge sull'economia. Ed è proprio il **fragile equilibrio** fra esigenze diverse il vero obiettivo di questa fase.

Certo, poi bisognerà anche capire dove abbiamo sbagliato. Perché di errori ne sono stati fatti tanti e a tutti i livelli: **politici, comunicativi** ma anche **comportamentali**. Si è passati, nella più disinvolta schizofrenia, dal "**coronavirus è poco più di un'influenza**" al "**moriremo tutti!**" Ci siamo divisi in schiere di tifosi, dividendoci fra ridicoli **negazionisti** e terrorizzanti **allarmisti**. Il tutto mentre mancava una **leadership** capace di parlare chiaro alla gente, mentre si è cercato di **nascondere la testa sotto la sabbia** circa il ruolo avuto nella ripartenza del **contagio**

dalla **riapertura delle scuole** (con l'impatto su un sistema di **trasporti** assolutamente inadeguato), mentre le **posizioni anche più legittime** invece di essere messe in discussione dall'avanzare del virus sono diventate **intoccabili dogmi**.

Last but not least: una cosa il Covid ce l'ha insegnata. Pianificare in questo frangente storico è impossibile. Anche per questo motivo abbiamo deciso di uscire con questo numero a inizio novembre. Perché per noi resta sempre il caro vecchio "**numero di Natale**" ma vogliamo avere una forbice di tempo, la più larga possibile, per farlo circolare compatibilmente con decreti e restrizioni di cui al momento non conosciamo **entità e durata**. Ma noi ci siamo. E ci siete anche voi. Se state sfogliando questo numero nel suo **formato cartaceo** significa che stiamo vivendo una **pseudo-normalità**. Se lo state leggendo online a causa di qualche chiusura: abbiate solo un po' di pazienza. Appena potremo uscire di nuovo lo troverete la fuori ad aspettarvi. E speriamo che questo **incubo** possa dissolversi in fretta e magari a bordo di un **banco a rotelle**.

PM 131 • contents



30
Elettra
Rinaldi



54
Luca
Morganti



60
Diego
Cacciamani

PM 131 • contents

76
Liv
Ferracchiati



98
La nuova
Fontivegge

118
Natale in
Umbria



<p>PM • Piacere Magazine Anno 16 n°131 Novembre - Dicembre 2020</p> <p><i>Registrazione Tribunale di Perugia N° 50/2004 R.T. Tribunale di Perugia in data 03/12/2004</i></p>	<p>Direttore Responsabile Matteo Grandi</p> <p>Editore Big Projects SEDE OPERATIVA: PM FACTORY Via L. Bonazzi, 11 - Perugia Tel/Fax 075 6975877 piacere@piacere magazine.it</p>	<p>Stampa Arti Grafiche Paciotti Strada delle Fratte, 2 - Perugia T. 075 5279902 www.artigrafichepaciotti.it</p> <p>Progetto Grafico e Impaginazione Brainleaf Communication brainleaf.eu / info@brainleaf.eu</p>
---	--	---

44 • Gioielleria Cozzari

50 • Moving Digital
e il web del futuro

68 • Il futuro dell'auto è ibrido

86 • Shinto Perugia

88 • Il Segreto del The Circle

92 • Vito Scavo

106 • Caro Babbo Natale

114 • I Presepi
di Claudio Carletti

MAGIC MIRROR

touch here to start

7 - 13 DICEMBRE

Scatta la tua foto personalizzata, **condividila** sui tuoi social preferiti e **ritira la stampa gratuitamente!** Info e orari su **www.collestrada.it**

CHIUDE CESARINO?
La notizia è filtrata in concomitanza con il DPCM che ha disposto la chiusura del ristorante alle 18: forse la goccia che ha fatto traboccare il vaso. Fatto sta che Palmiero, il gestore dello storico ristorante del centro perugino, ha annunciato di voler gettare la spugna. Attimo di sconforto o proposito irrevocabile? In molti sperano in un ripensamento perché Perugia senza Cesarino sarebbe davvero più povera....



IL CASO SUAREZ
Se l'Università degli Studi ride, la Stranieri piange. O meglio: ancora si lecca le ferite per il danno (d'immagine e non solo) causato dal famigerato caso-Suarez. E mentre le indagini sono ancora in corso, resta tutta l'arezza per una vicenda che rischia di infangare il nome di una grande eccellenza della città.



IL RITORNO DEL COVID
La capacità di tracciamento è salata in tutta Italia, Umbra compresa. I numeri lievitano e la politica, mai come oggi, sembra inadeguata ad affrontare l'emergenza. Un'emergenza che era prevedibile, ma sulla quale in troppi hanno nascosto la testa sotto la sabbia, passando un'estate a dibattere di banchi a rotelle e amenità varie. E facendosi trovare totalmente impreparati di fronte alla prevedibile e temuta seconda ondata.



BOOM DI ISCRITTI ALL'UNIVERSITÀ DI PERUGIA

Un boom di iscrizioni nell'anno della pandemia per l'Università degli Studi di Perugia è un segnale doppiamente incoraggiante. Perché il +45% di iscritti premia il grande lavoro fatto dell'Ateneo e del Rettore Oliviero e lo fa in un momento difficilissimo. Per Perugia uno straordinario biglietto da visita.



SIR VOLLEY PERUGIA

In un autunno così cupo c'è anche qualche raggio di sole che tiene calda, se non altro, la passione di tanti amanti dello sport. Quel raggio di luce si chiama Sir Volley Perugia: la squadra di pallavolo maschile ha iniziato il campionato di A1 come uno schiacciasassi e veleggia sicura in testa alla classifica.



I MELANCHOLIA

Nel momento in cui andiamo in stampa il programma è ancora in corso, per cui non sappiamo quanta strada faranno i Melancholia. Ma quel che è certo è il talento cristallino di questa band umbra che sta incantando a X-Factor e di cui vi avevamo già parlato nel numero 128 di PM.





**BMW
MOTORRAD**



NON CHIAMATELA MOTO, GS È UNO SPIRITO.

Per chi non l'ha mai guidata GS è solo una moto. Per tutti gli altri invece è molto di più. È un'attitudine ad essere sempre pronti a partire, a cercare ovunque l'avventura, a esplorare il mondo in tutte le sue sfumature. Per questo oggi, a 40 anni dalla sua nascita, non celebriamo solo la GS ma anche lo spirito che porta chi la guida a spingersi ogni volta sempre più lontano. Tanti auguri a noi.

Dal 17 ottobre, scopri in Concessionaria la nuova R 1250 GS con livrea Bumblebee "Edition 40 Years GS".

#SPIRITOFGS

CONTATTA LA CONCESSIONARIA.

Palomba & Co.

Concessionaria BMW Motorrad

Via Cortonese, 67

Perugia (PG)

075 5002819

palomba-perugia.bmw-motorrad.it

LA LINEA D'OMBRA

di Claudia Alfonso // @claelly

→ per fortuna...



Per fortuna nel corso dell'estate scorsa i nostri rappresentanti **politici** si sono impegnati tanto.

Per fortuna non hanno smesso un attimo di lavorare alacremente sfornando idee geniali, ma sarebbero bastate anche soluzioni prag-

matiche, per questo inverno.

Per fortuna mentre davano dell'**irresponsabile** a chi (irresponsabilmente) sosteneva che il Covid fosse morto loro hanno agito come se fosse un pericolo presente e imminente.

Per fortuna hanno aumentato la **capacità diagnostica** e di tracciamento.

Per fortuna hanno accolto a braccia aperte il progetto di tamponi di **Crisanti** che avrebbe potuto metterci al riparo da questa seconda ondata.

Per fortuna hanno raddoppiato i posti in **terapia intensiva**.

Per fortuna hanno rafforzato il **trasporto pubblico**.

Per fortuna hanno garantito la sicurezza di milioni di studenti con i **banchi a rotelle**.

Per fortuna si sono presi le loro responsabilità, anche di fronte a decisioni impopolari, e hanno smesso di litigare e di impuntarsi, a suon di ripicche istituzionali a spese della gente.

Per fortuna hanno sfornato il **bonus monopattini e biciclette**, altrimenti la gente come farebbe a raggiungere le fermate dei mezzi pubblici per poi ammassarsi in metropolitana con il monopattino in spalla?

Tanto alla fine la scontiamo noi. Abbiamo sentito disquisire per settimane intere di banchi a rotelle che sarebbero stati la soluzione regina del contrasto al covid nelle scuole, ma poi nel pieno dell'anno scolastico, ci siamo resi conto che "forse" è stata tralasciata la questione mezzi per arrivare a scuola.

Forse è arrivato il momento di capire che governare significa avere il **coraggio di decidere**.

Perché noi, paternale a reti unificate dopo paternale a reti unificate, le nostre responsabilità ce le stiamo prendendo, ma chi governa deve dare una direzione ed essere chiaro con i cittadini.

Non si può rincorrere il consenso in un momento così drammatico.

Bisogna assumersi responsabilità. Altrimenti ha ragione **Andrzej Majewski** quando sostiene che "ogni governo è una società a *irresponsabilità limitata*".

shinto

A CASA TUA

TAKEAWAY

prenota chiamando al **348 9080358**
o tramite messaggio **whatsapp**
ordini fino alle 18.30
orario ritiro 18.30-23.00

DELIVERY

Fai il tuo ordine
tramite APP o nei siti

GRIFOOD



iDESIDERY



348 90 80 358



Servizi attivi dal martedì alla domenica.

info e prenotazioni **348 90 80 358** | **075 82 44 741**

FAST GOOD

di **Jacopo Cossater** // @jacopocossater

→ donne del vino, la strada è ancora lunga



«L'Umbria si conferma come uno dei laboratori enologici più vivaci e interessanti del nostro paese. Ormai distante da un periodo non molto avvincente, dominato dall'ipertecnicismo enologico, la piccola regione al centro dell'Italia si è resa protagonista di una progressiva acquisizione di identità che non pare arrestarsi». Così l'attacco dell'introduzione alle produzioni regionali su **Slow Wine 2021**, l'ultima edizione della famosa guida ai vini italiani curata da Slow Food.

Un dinamismo che negli anni è stato ampiamente raccontato anche su queste pagine e che è stato possibile grazie non solo a una nuova **generazione di vignaioli** ma anche a una rinnovata attenzione verso varietà e zone meno note. Sia cioè verso vitigni che fino a 20 anni fa erano considerati come minori (se non del tutto ignorati, penso un po' al sangiovese vinificato in purezza ma soprattutto ad autentiche bandiere regionali come il grechetto, il trebbiano spoletino, il cilieggiolo,

il gamay del Trasimeno) che verso aree lontane da quelle storicamente considerate come più importanti, Montefalco e Orvieto.

Tuttavia, anche io come giustamente ha scritto di recente la brava Maura Firmani «all'esultanza per questo **fermento regionale nuovo e rivoluzionario** sento di partecipare con un pizzico di rammarico perché a promuovere lo slancio innovativo e un po' ribelle del vino umbro non c'è alcuna protagonista femminile». Una mancanza che pare oggi più chiara che mai anche alla luce di un 2020 che ha visto i temi dell'inclusione come una delle grandi storie del mondo del vino a livello internazionale. Non solo uomini a guidare le cantine dell'Umbria, ci mancherebbe, certo però il numero delle sue protagoniste, delle **vignaiole**, appare in regione ancora esiguo, per quanto ben rappresentato in termini di talento e più in generale di energie positive.

Per non parlare di quanto quello del **vino** (italiano, non solo umbro) sia universo straordinariamente sessista, dimostrazione di una **strada** ancora tanto **lunga** quanto impervia, almeno a guardare nelle pieghe più nascoste della nostra bevanda preferita.



Convenienza e qualità tutti i giorni, senza compromessi.

Oltre 300 prodotti a marchio Coop a prezzi bassi,
tutto ciò che è indispensabile nella tua spesa quotidiana: questi sono i Bassi e Buoni.



Scopri tutti i Bassi e Buoni nei nostri punti vendita, sul sito www.coopcentroitalia.it o www.superconti.eu



Iniziativa valida fino al 13 gennaio 2021 in tutti i punti vendita del Gruppo Coop Centro Italia.

SUSTAIN.ABILITY

di **Francesco Asdrubali** //

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

→ l'avanzata della green economy



Nel numero 128 di *Piacere Magazine* auspicavo che la ripartenza dopo il lockdown fosse improntata ad una maggiore sostenibilità. A queste conclusioni si giunge pure leggendo l'**undicesimo Rapporto Greenitaly**, redatto da Fondazione Symbola e Unioncamere a ottobre 2020. Il Rapporto rappresenta un **autorevole fotografia della situazione della Green Economy** in Italia, e riporta, oltre a dati statistici aggiornati, una serie di storie imprenditoriali di successo. Sono oltre 432 mila le imprese italiane dell'industria e dei servizi che hanno investito negli ultimi 5 anni in prodotti e tecnologie green: il 31,2% dell'intera imprenditoria extra-agricola. Nel 2018 il numero dei **green jobs** in Italia ha superato la soglia dei 3 milioni, il 13,4% del totale dell'occupazione complessiva: l'occupazione nel settore green è cresciuta con un incremento del +3,4% rispetto al +0,5% delle altre figure professionali. Il settore green è più resiliente: il 16% è riuscito ad aumentare il proprio fatturato, contro il 9% delle imprese non green. **Per le aziende sostenibili la crisi si è fatta sentire di meno:** la quota di imprese green il cui fatturato è

sceso nel 2020 di oltre il 15% è dell'8,2%; quasi il doppio (14,5%) tra le altre imprese. Questo anche perché **le aziende green innovano di più** (73% contro 46%), **investono maggiormente in ricerca e sviluppo** (33% contro 12%) e sono più caratterizzate da **imprenditoria giovanile**. Le **eccellenze del nostro Paese** in ambito green che emergono dal Rapporto sono numerose e significative: con il taglio del 20% nell'uso dei pesticidi nel periodo 2011-18 abbiamo l'**agricoltura più sostenibile d'Europa**; abbiamo **la più alta percentuale di riciclo sulla totalità dei rifiuti**; rappresentiamo un **eccellenza nella chimica verde e nelle bioplastiche**; il settore tessile guida la **conversione sostenibile della moda**. Il Rapporto presenta alcune **storie di successo di imprese umbre sostenibili**: **Meccanotecnica Umbra**, che soddisfa i consumi aziendali con impianti innovativi a fonti rinnovabili; **Castello di Montalera**, che lascia il 10% della superficie agricola a campi perenni per gli insetti utili; **Polycart**, che produce imballaggi, film ed etichette biodegradabili e compostabili per alimenti; **Rampini**, tra le prime in Europa a progettare e realizzare un autobus elettrico con elevata autonomia; **Manini Prefabbricati**, che ha presentato il primo bilancio di sostenibilità e collabora con l'ateneo di Perugia sulla riduzione dei propri impatti; **Novamont**, leader nel settore delle bioplastiche, che collabora con Coldiretti per valorizzare aree abbandonate.

Ricette gustose e semplici da realizzare,
basate su corrette combinazioni alimentari



PIER LUIGI ROSSI
**LE RICETTE
DELLA BUONA SALUTE**
IL PIACERE DI UN'ALIMENTAZIONE CONSAPEVOLE

Aboca | EDIZIONI

IDEE PER PROMUOVERE **CULTURA, SALUTE, NATURA**

BACK TO MONO

di **Angela Giorgi** // @angie_backtomono

→ art only real when shared



350mila spettatori in quasi 3mila spettacoli monitorati, dal 15 giugno all'inizio di ottobre. **Un solo caso** di contagio da Covid-19. Oggi 22 ottobre, mentre scrivo queste righe, lo **spettacolo dal vivo** sembra il "luogo" più sicuro del mondo. Eppure, quando

tu leggerai queste stesse righe, l'incertezza a cui è condannato dal fenomeno epocale che stiamo attraversando potrebbe di nuovo congelare quell'intero universo come qualche mese fa.

Mesi in cui le "attività non essenziali" sono state le prime a doversi fermare. E abbiamo letto libri, guardato film, ascoltato musica in perfetta solitudine. Mentre gli altri scrivevano, si esercitavano, suonavano, nella stessa immobilità solitaria. La **condivisione** era improvvisamente diventata la principale minaccia per la salute collettiva. Quando lo spettacolo dal vivo ha provato a ripartire, gli addetti ai lavori – dalle maestranze agli artisti – portavano sulle proprie spalle una responsabilità gigantesca, che hanno saputo onorare e che il pubblico ha compreso. Il primo concerto dopo mesi e non me ne

rendo neanche conto, nel calore che sembra ancora timido di quel luglio abituato alla frenesia di Umbria Jazz. Anche a noi, che dovremmo catturare immagini e momenti del live, non è concesso di muoverci liberamente e veniamo confinati ai piani alti, ma dalle finestre del Rettorato quella che sembrava una limitazione diventa una prospettiva privilegiata: siamo **faccia a faccia con i musicisti** abbarbicati sui rami del cedro secolare e finalmente realizzo che sto di nuovo ascoltando e guardando altri esseri umani che fanno la cosa che amo di più, la musica.

E l'estate è un breve diario di momenti irripetibili in cui la magia è stata sempre imbrigliata dal controllo. È difficile tenere a bada un dj che da sei mesi non incendia le folle, ma il mio padrino spirituale e io restiamo seduti ligi al dovere nel buio della Rocca di Fano, mentre lasciamo che **una giungla di suoni** ci avvolga e ci scuota anche se immobili. Nessun obbligo di mascherine all'aperto ancora ad agosto, ma arriva Enrico Rava nel soundcheck rovente delle tre del pomeriggio perugino e per tutelare il maestro tutti si fanno trovare a volto coperto, come un manipolo di banditi che all'improvviso decidono di rigare dritto.

Mascherati, distanti, sanificati, il popolo dello spettacolo dal vivo ha comunque saputo vivere la condivisione, tra chi dà l'arte e chi la riceve, che in questi momenti difficili ha avuto anche il significato di rispetto reciproco.



“Dietro ogni problema
c'è un'opportunità.” *Galileo Galilei*

Da oggi studi e sostieni gli esami online.



NOI CI METTIAMO LA FACCIA

COSMICAMENTE

di Sarah Cosmi // www.sarahcosmi.it
numero verde: 800 586794 • info@saracosmi.it • www.neocoaching.academy

→ “quando ti senti spento”



Hai **poca voglia di alzarti la mattina**; fai fatica a prendere decisioni; non sai cosa vuoi e ti ricordi a malapena cosa ti piace veramente. Queste sono alcune delle caratteristiche tipiche di chi si sente spento, **scarico**, con poca voglia di andare avanti nella propria vita, ciò può accadere anche a chi vive una vita piena di aspetti favorevoli e che ha realizzato le proprie aspirazioni.

Come si arriva a questo punto?

Tutto gira intorno al focus. Il nostro cervello ha un meccanismo (attivazione reticolare), che ti permette di focalizzare la tua attenzione su ciò che ti **interessa**, ad esempio, quando andiamo a cercare i funghi o gli asparagi, questo meccanismo ci permette di concentrarci esclusivamente su ciò che ha forma e colore simile a quello che stiamo cercando. Allo stesso modo, quando vivi la tua vita, l'**attivazione reticolare** ti costringe a concentrarti su ciò che ritieni più importante e, di solito, la vita stessa non è tra gli aspetti a cui tutti noi diamo priorità. Poggerai, quindi, il focus sul lavoro, sui problemi da risolvere quotidianamente, sui tuoi figli, sul rapporto con il partner

e così via. Molti di noi, inoltre, pongono **molta attenzione al passato**, mentre altri a ciò che deve ancora accadere, come probabili eventi che creano paura oppure obiettivi troppo lontani da raggiungere. È quindi evidente che, in tutto questo, è facile **dimenticarsi di vivere**. Vivere veramente significa **essere consapevoli dell'energia vitale** che ci scorre dentro, significa respirare correttamente e profondamente, significa accorgersi dei profumi, dei colori, della sensazione tattile nell'accarezzare la pelle, di tutte le **percezioni** prodotte dai nostri sensi, della magia di un tramonto, della poesia che c'è in un passero. E vivere veramente significa lasciare il passato nel passato, godere del momento presente e considerare il futuro come un bel mistero da scoprire. Quando ti senti spento non stai dando spazio e amore a te stesso, non stai godendo delle piccole cose e non hai fatto spazio nella tua quotidianità a ciò che ti fa felice e che ti dà piacere. Stai vivendo **una vita di doveri, di apparenza e di routine**. **Cosa puoi fare per uscire da questo meccanismo deleterio?** Anzitutto di a te stesso che vuoi e puoi stare bene, evita ogni scusa e giustificazione mostrandoti **sincero con te stesso** e poi fai una lista di cosa non vuoi più nella tua vita e cosa vuoi invece inserire. Ricordati che sognare è gratis, che la felicità è una carrozza e che tu ne sei il cocchiere!




GRUPPO
GRIFO
agroalimentare

Quest'anno a Babbo Natale
regala le nostre strenne!

strenne@grifolatte.it – 075.5970285



Gruppo Grifo Agroalimentare s.a.c.

Strada dei Loggi, 59 - 06135 Ponte San Giovanni (PG) | Tel. 075 59 70 227 - Fax 075 59 90 689 www.gruppogrifo.it | www.gruppogrifo.it/shop | strenne@grifolatte.it

C'ERA UNA VODKA

di Lucrezia Sarnari //  www.ceraunavodka.it

→ mi contraddico (come madre) ergo sum



Da quando sono diventata **madre** mi sono domandata moltissime volte se ci fosse un modo più giusto per esserlo. L'unica risposta che sono riuscita a darmi è che non ne esiste uno più sbagliato degli altri, perché a modo loro lo sono un po' tutti. La cosa che più mi ha stupita del confronto con altre donne, mamme e non, che in questi anni di blog è avvenuto più o meno quotidianamente, è che più scrivo di quanto io mi sentissi inadeguata a ricoprire il ruolo di **genitore** perché non riesco a trascurare del tutto me stessa, tanto più mi arrivavano risposte da chi provava il medesimo senso di inadeguatezza perché invece si era annullata come donna. In quel momento ho capito che il tranello in cui cadiamo un po' tutti di giudicare gli altri genitori, gli altri in generale, è il modo subdolo della nostra coscienza, probabilmente l'unico che conosce, per assolverci. Tante volte, prima che mio **figlio** nascesse, ho preso come esempio le altre madri per spiegare quello che non sarei mai diventata, per poi contraddirmi al minuto

uno della mia **maternità**, venendo meno a tutti i più solenni giuramenti. Ho sparato sentenze sul mondo fino ad una manciata di anni fa, poi sono diventata mamma e ho smesso. Non l'ho fatto perché mi sono improvvisamente disinteressata agli altri, ma perché sto provando a nascondermi dietro al mio non **giudizio**. Io non giudico voi, voi non giudicate me, nella speranza che funzioni. Lo faccio perché ogni volta che punto il dito verso le **disattenzioni** degli altri, a muovermi è solamente la **paura** di essere giudicata io per prima, a mia volta. Lo faccio soprattutto perché nelle mie **contraddizioni di donna**, mi sono riconosciuta per la prima volta come madre. Perché la verità è che siamo disposte a passare sopra a tanti gravi errori commessi come donne e nessuna di noi può soprassedere nemmeno sulla più piccola disattenzione, o leggerezza, commessa da noi o dalle altre in qualità di genitori. Come se, davvero, nell'attimo in cui diventiamo madri acquisissimo tutte le risposte e pure un lieve sentore di perfezione. Saremo in grado di assolverci veramente, attraverso il nostro **sguardo** e non quello degli altri, solo quando impareremo a guardare al nostro percorso di madri come ad una parte del tutto, a pensare che esserlo non è né più né meno difficile dell'essere compagne, professioniste, amanti, amiche, una moglie.



A 4 ANNI DAL SISMA

IN CANTIERE IL FUTURO DEL CENTRO ITALIA

Elettra Rinaldi, capo della Segreteria tecnica del Commissario Legnini, racconta a PM sfide e obiettivi della ricostruzione

Testo: Isabella Zaffarani
Brano: "Back home" - Pino Daniele

A **4 anni** dal terribile terremoto che ha colpito Abruzzo, Lazio, Marche e Umbria, il processo di recupero di questi territori sembra arrivato a un punto di svolta. A guidarlo è **Giovanni Legnini**, dallo scorso febbraio Commissario straordinario per la ricostruzione, affiancato da un gruppo dirigente tutto al femminile in cui opera **Elettra Rinaldi** che il centro Italia, prima ancora che per lavoro, lo ha scelto per la vita: originaria di Trieste, nel 2008 si è trasferita ad Anversa degli Abruzzi dove ha messo radici insieme alla sua famiglia. Da aprile è a capo della Segreteria tecnica del Commissario e a PM racconta priorità e obiettivi della ricostruzione puntando l'attenzione su un aspetto fondamentale, in grado di fare la differenza: **l'ascolto e il dialogo costante** con chi in questa terra ha le proprie origini e la propria vita, con chi abita e lavora in queste zone, con chi in queste case e in questi borghi intende tornare.



Elettra, ci spiega in modo semplice e sintetico a che punto è la ricostruzione post sisma 2016?

Vorrei iniziare ricordando che è imminente, al 30 di novembre, la scadenza del termine per fare domanda per edifici con danni lievi di immediata riparazione. Per non perdere il diritto al contributo è fondamentale aprire la pratica presso gli Uffici speciali della ricostruzione. Per quanto riguarda il punto sulla ricostruzione, le domande depositate sono ancora poche (circa 15mila sulle 80mila attese) per questo è fondamentale informare sulla scadenza del 30 novembre. L'ordinanza 100 ha impresso una forte accelerazione, i cui effetti si iniziano a vedere: 65 giorni in media per una pratica, a fronte di oltre un anno con le vecchie procedure. Nel 2020 sono stati erogati 316 milioni di euro per la ricostruzione privata, cioè più della metà dei 617 milioni erogati dal 2016 ad oggi. Tra luglio e ottobre si sono conclusi i lavori in più di mille cantieri, permettendo il rientro a casa di altrettante famiglie. Per quanto riguarda la ricostruzione pubblica, che sconta procedure molto complesse, delle 1.405 opere pubbliche programmate sono state concluse 109, per 80 sono in corso i lavori e 351 sono in fase di progettazione. Il Governo ha garantito un nuovo stanziamento per la ricostruzione pubblica nella Legge di Bilancio 2021, dato che le risorse inizialmente disponibili, pari a 2,5 miliardi di euro, sono in gran parte impegnate. Anche il recovery plan ricomprenderà misure che avranno impatto sullo sviluppo e la ricostruzione delle aree del cratere.

Qual è la sfida più grande da fronteggiare per riportare in vita e in sicurezza il centro Italia colpito dal terremoto?

Riuscire a dare risposte concrete alle esigenze di questi territori, alle richieste dei cittadini, degli im-



In fase avanzata i piani attuativi di Norcia e Preci, si accelera anche sulla progettazione per la Basilica di San Benedetto

prenditori, dei Comuni. La ricostruzione non si può fare “a tavolino”: è un processo che va realizzato insieme a chi sul territorio vive, lavora, produce.

E il principale traguardo da raggiungere?

Il primo che ci siamo posti è di rimuovere gli ostacoli che finora hanno impedito alla ricostruzione di partire. Il lavoro sulla semplificazione è quasi concluso: entro fine anno avremo anche il testo unico sulla ricostruzione privata. Le norme nazionali approvate in questi mesi hanno soste-

nuto il processo di semplificazione. Nonostante le difficoltà della pandemia, ci aspettiamo l'apertura di migliaia di cantieri per la primavera 2021.

Quali sono gli interventi più importanti e le peculiarità per quanto riguarda la ricostruzione in Umbria?

L'Umbria è una delle poche realtà dove sono in fase di avanzata proposta ben 11 piani attuativi, 8 per Norcia e 3 a Preci. Stiamo lavorando sui programmi speciali di ricostruzione che saranno lo strumento centrale per definire le priorità nei comuni più colpiti. Per la Basilica di San Benedetto abbiamo avuto l'importante disponibilità di ENI a contribuire al progetto e stiamo coordinando le attività con il Ministero dei beni culturali e le altre istituzioni coinvolte per accelerare

l'avvio della progettazione. A Sant'Eutizio a Preci, abbiamo concluso un'intesa con il Comune e l'Ufficio ricostruzione per procedere in modo integrato nella ricostruzione, che intreccia elementi pubblici e privati.

Oggi ci troviamo a fronteggiare un altro terribile evento: la pandemia. Quanto e in che modo il COVID-19 ha influito sulla ricostruzione?

La pandemia ha rallentato e rischiato di bloccare i cantieri, che sono stati sospesi per qualche mese. Abbiamo messo in campo tutte le risorse che avevamo per dare liquidità al sistema: anticipi ai professionisti, liquidazione alle imprese per i lavori svolti, bando INAIL per le misure di contenimento del Covid-19. L'insieme di queste misure, insieme ai protocolli nazionali, alla collaborazione con Regioni, uffici della ricostruzione, comuni, Prefetture, e con i sindacati, con i quali stiamo sottoscrivendo un protocollo su sicurezza e legalità, hanno dato e daranno i loro frutti, consentendo di lavorare alla ricostruzione con tutte le doverose garanzie.

Con quale approccio e con quale spirito si lavora quando si ricopre un incarico così importante e delicato?

Con la consapevolezza che si tratta di un compi-

Un canale telefonico diretto con i sindaci e la pagina Facebook: “Intendiamo creare le condizioni perché nessuno si senta abbandonato e si abbia la possibilità di dialogare con noi e con le altre istituzioni che operano per la ricostruzione”

to delicatissimo, che richiede capacità di ascolto ed attenzione nei confronti di un territorio ferito ma ricco di risorse e possibilità. Con tanta energia, per superare le difficoltà e raggiungere, insieme a tanti altri che quotidianamente lavorano per questo, l'obiettivo di ricostruire un tessuto di speranze, sviluppo, futuro per questi territori.

Il centro Italia è anche il luogo in cui lei ha scelto di vivere ed è quindi un territorio a cui è particolarmente legata. Qual è un posto in particolare a cui tiene, per il valore simbolico o affettivo che ha, e che sogna quindi di vedere rivivere dopo il sisma, grazie anche al suo contributo?

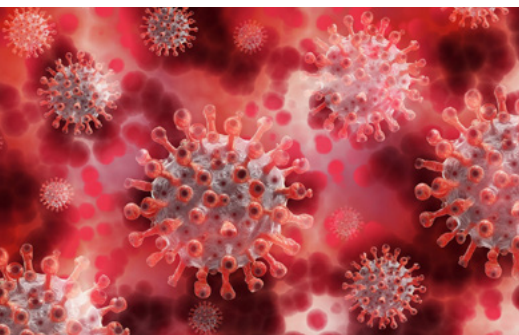
Sarebbe impossibile dire un posto in particolare, con un territorio così vasto, ricco di storia, con un ambiente vario e meraviglioso, dove tocchiamo costantemente la profondità delle storie di vita delle persone che qui lavorano ed abitano. L'aspetto che più mi ha colpito sin dall'inizio è stato quello dei rapporti personali e della necessità di comunicare: abbiamo aperto da subito un cellulare dedicato ai sindaci, a cui risponde direttamente il Commissario. Con il Servizio assistenza sisma abbiamo dato uno strumento ai tecnici e professionisti per inviare quesiti specifici su qualsiasi dubbio interpretativo. In occasione del quarto anniversario del sisma che ha colpito Norcia, abbiamo aperto la pagina Facebook - Commissario Straordinario Ricostruzione Sisma 2016 - per avere un altro spazio di relazione diretta con i cittadini. Ciò a cui più tengo, in ogni luogo dove il sisma ha colpito, è creare le condizioni perché nessuno si senta abbandonato, e abbia la possibilità di dialogare con noi e con le altre istituzioni che operano per la ricostruzione, per cercare insieme di risolvere i problemi di questo territorio e costruire quel futuro che qui può nascere.



il blog del dott. lattanzi

COVID-19, FACCIAMO CHIAREZZA SU COME INDIVIDUARLO ATTRAVERSO DEI TEST

Postato dal Dott. Lattanzi - Farmacista e Consulente nutrizionale



Senza alcun dubbio il risultato più preciso si ottiene con il tampone classico, **test molecolare** che, grazie ad un prelievo ottenuto tramite un bastoncino di cotone nella mucosa naso-faringea ricerca il materiale genetico (RNA) del virus; la sua sensibilità si attesta sul 100%, anche se, seppure rarissimamente, si possono verificare **falsi positivi o negativi**. Il problema è il costo a carico del SSN; è possibile eseguirlo in alcuni laboratori privati, ma debbono essere certificati e riescono a dare una risposta in massimo 24 ore.

Altri test ricercano gli **antigeni**, cioè le proteine del virus e non il suo RNA: eseguiti anche questi

con tampone naso-faringeo, possono fornire in pochi minuti una risposta. Questa **velocità** del test rapido ovviamente non presenta solo vantaggi, ma anche una minore sensibilità, attestabile sull'85% rispetto al test molecolare. Sono comunque test molto utili, ad esempio negli aeroporti dove è importante valutare persone che provengono da Paesi a rischio.

Ovviamente **il test molecolare va preferito** in ogni occasione in cui il paziente presenti sintomatologia respiratoria, quando la ricerca va eseguita random possiamo impiegare il test rapido in



quanto facilmente eseguibile anche in assenza del medico e vantaggioso in ambienti quali scuola, luoghi di lavoro, fiere.

Altri test sono quelli **sierologici**, effettuati con il sangue e capaci di mostrare la presenza di anticorpi nei confronti del virus, le classi più importanti sono le IgM, capaci di comparire rapidamente dopo l'infezione, e le IgG che si manifestano più tardivamente, ma restano più a lungo in circolazione. Il test sierologico va eseguito tramite **prelievo del sangue venoso** e l'esame, molto attendibile, dà risposta in 5 ore; è possibile eseguirlo anche **capillarmente**

attraverso test rapido con una goccia di sangue ottenuta da una puntura sul polpastrello: si ottiene una risposta in 15 minuti e risulta sensibile al 95% rispetto al classico.

Attraverso questi test sierologici, è possibile scoprire se si è stati infettati di recente, in quanto le IgM compaiono **tra il 4° e 6° giorno dall'infezione** e permangono in circolo per alcune settimane, non riusciamo invece a scoprire se possiamo, in caso di positività, ammalarci di nuovo, infatti esistono sottopopolazioni di anticorpi definiti neutralizzanti capaci di renderci immuni, ma i test sierologici usati fino ad oggi non li evidenziano, di conseguenza **non sappiamo se tutti quelli che hanno avuto l'infezione hanno sviluppato anticorpi**, se ci sono anche i neutralizzanti e per quanto rimarranno.

Per ogni dubbio o per sottoporsi al test più adatto il mio consiglio è sentire il parere del proprio medico soprattutto se si è in contatto con soggetti fragili o a rischio, compresi gli anziani. ©



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

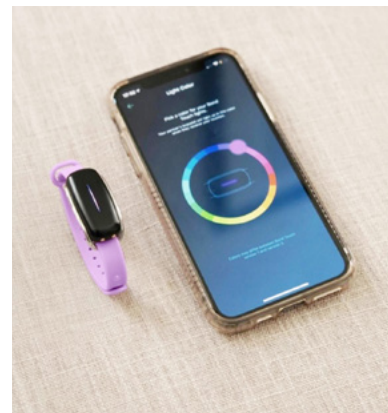
SMART & TECH



il futuro
è già qui

A cura di Claudia Alfonso

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



Immagini da Instagram ufficiale @bondtouch

⚙️ digital love

I nuovi orizzonti dell'amore

L'**amore 2.0** non è solo quello che si vive con gli smartphone in mano, ma è anche quello dei bracciali! Si proprio così! Se prima, indossare al polso il bracciale regalato da una persona amata, poteva essere un modo per sentirla più vicina, adesso con la tecnologia è possibile quasi toccarla.

Una coppia di **braccialetti smart**, come quelli *Bond Touch*, alleviano le

pene dell'amore a distanza. Con un **click** l'altro riceve al polso una **leggera vibrazione** che diventa una manifestazione d'amore a distanza, un modo per sentirsi vicini e per dimostrare i propri pensieri, se, magari, in quel momento si è impossibilitati a usare il telefono o altri mezzi di comunicazione.

Insomma... romantici 2.0.

⚙️ smart locker

Quale futuro per le mense aziendali?

L'esperienza che stiamo vivendo, in qualche modo sta rimodulando anche il futuro più prossimo. Che cosa ne sarà per esempio delle **mense aziendali**?

La prospettiva più verosimile sarebbe quella secondo la quale negli uffici comparirà lo **smart locker**, un frigorifero intelligente dove all'interno si troveranno **i pasti** da riscaldare, confezionati precedentemente in luoghi protetti e che avremo ordinato tramite app.

Anche il futuro della ristorazione collettiva sarà a portata di click!



⚙️ iPhone mini

Il nuovo arrivato in casa Apple

Nuovo arrivato in casa Apple, **iPhone 12 mini**!

Pesa 133 grammi, è alto 131,5 mm, è largo 64,2 mm, ha uno spessore di 7,4 mm, super resistente a schizzi, gocce, polvere. **Velocissimo** e 4 volte più resistente alle cadute, grazie alla protezione Ceramic Shield. Si tratta del telefono 5G più piccolo, sottile e leggero del mondo.

Apple ci sorprende sempre... e lo fa guarda caso, sempre a Natale... Buon Natale **#applelovers**.



Immagini da Sito ufficiale Apple

#trend&topic

A cura di *Claudia Alfonso*

*Fashion, design, lifestyle, libri, musica, cinema e molto altro.
Tutti i trend dal mondo raccontati da PM.*

il trend

zaino discovery louis vuitton

Lo zaino della maison **Louis Vuitton** è perfetto per chi è in cerca di eleganza e praticità! Un **backpack** dalla morbida tela Monogram Eclipse che coniuga meravigliosamente stile e versatilità.

Non mancano i dettagli distintivi come la comoda tracolla e la tasca frontale con chiusura magnetica.



Per lei

a natale il rosso di valentino

Il regalo perfetto per lei? Semplice! Una piccola tracolla **Rockstud** di **Valentino Garavani**! Il rouge per eccellenza!





per lui

parka dries van noten

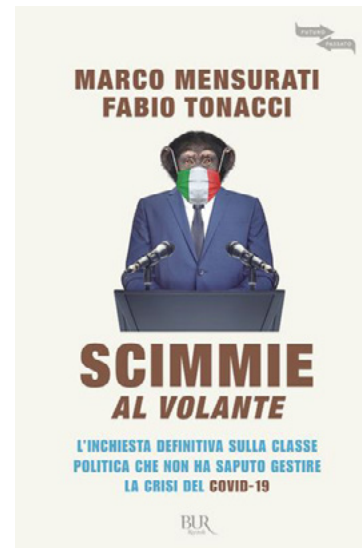
In questa stagione il **parka** non può assolutamente mancare nell'armadio! Questo del brand **Dries Van Noten** ha orlo elasticizzato, chiusura doppia con zip e bottoni e tasche applicate arricciate.

Il saggio da non perdere

scimmie al volante

Marco Mensurati e **Fabio Tonacci**, due reporter di Repubblica, sono gli autori di un libro davvero interessante legato alla pandemia da covid 19 in Italia. Si tratta di un libro inchiesta in cui, documenti alla mano, si ricostruiscono le mosse degli attori politici durante la pandemia e nella fase 2. Esiste davvero un "modello Italia"? È solo propaganda politica?

Scimmie al volante è una lettura che stimola numerose riflessioni.



#trend&topic



UNA STORIA DI PERSONE
CHE “BRILLA” ANCHE ONLINE

GIOIELLERIA COZZARI

La contemporaneità entra a negozio. Ecco i segreti di un'impresa al passo con i tempi che punta sui suoi punti vendita (che a breve saranno 4) e sull'e-commerce

Testo: La Redazione
Brano: “Lucy in The Sky With Diamonds” - The Beatles

Quella della **Gioielleria Cozzari** è una storia imprenditoriale che parla di **tradizione**, di **serietà** e di espansione costante (oggi la gioielleria vanta tre negozi “fisici” a Pierantonio, Umbertide e Città di Castello ed è in procinto di aprirne un quarto nel cuore di Gubbio), ma che racconta soprattutto la lungimiranza di **Luigi** e **Antonella Cozzari**, fra i primi a comprendere che essere imprenditori del *retail* oggi è molto diverso che in passato. Soprattutto se quel passato, con la velocità dei tempi che corrono, è dietro l'angolo. Ne abbiamo parlato con Luigi e Antonella.

Stare al passo con i tempi oggi significa sapersi muovere con tempestività...

Ci dobbiamo muovere in modo tempestivo e costante. Oggi siamo di fronte a scenari diversi rispetto a quelli non di 5 o 10, ma di un anno fa. E siamo consapevoli che quanto facciamo ora sarà rimesso in discussione nuovamente a breve. L'evoluzione

è costante e a 360 gradi: sono cambiati i nostri clienti, sia dal punto di vista anagrafico che culturale e sono cambiate le abitudini; penso al modo di informarsi, di emozionarsi e di fare acquisti.

Qual è il vostro obiettivo?

Il nostro obiettivo, che è anche la nostra sfida, è quello di accogliere questo cambiamento migliorando costantemente a tutto campo. Stiamo intervenendo sia sulle aree *off-line*, e quindi sulle boutique, sia sulla nostra identità *online*, puntando molto sulla comunicazione social, curando il sito come un contenitore di cultura e informazioni, che intrattengono la nostra audience digitale, e potenziando l'e-commerce per offrire un servizio globale ai nostri clienti.

Con che spirito animate la vostra comunicazione digitale?

Cerchiamo di trasferire i nostri valori e di raccontare le storie che ci emozionano. E cerchiamo di fornire un contributo concreto al servizio dei desideri, dei bisogni, dei capricci e dei momenti più importanti che da tanti anni, attraverso la nostra ricerca, siamo attenti a soddisfare.

Oggi chi si rivolge a voi puoi scegliere fra il negozio tradizionale e quello digitale...

Esatto: può venire in negozio ed essere servito in maniera esclusiva e dedicata, oppure navigare sul nostro sito, visitare le info quotidiane dei nostri social, visitare il nostro e-commerce e poi completare l'acquisto online, oppure contattarci magari per riservare l'acquisto, o solo per gestire meglio il tempo di permanenza in boutique, che in questo periodo delicato non è da trascurare. Senza dimenticare un altro plus: la possibilità di ricevere la consegna a casa direttamente attraverso un membro dello “Staff Cozzari” per usufruire di un servizio ancora più esclusivo legato al territorio, sempre improntato ai criteri di massima sicurezza che questi tempi impongono.

Qual è il vostro marchio di fabbrica?

L'esperienza e la qualità del servizio sono da sempre centrali nella nostra strategia. Ora li mettiamo al servizio degli obiettivi che vogliamo raggiungere, i quali hanno bisogno di upgrade continui. Ed è per questo che stiamo investendo molto sulla formazione: dal 2019 abbiamo iniziato un percorso di crescita personale e manageriale affiancati ad un giovane coach che ha maturato una esperienza di 25 anni in importanti aziende di respiro internazionale.

Questo implica anche un upgrade nel rapporto con i brand?

Esatto. Abbiamo avviato da luglio il progetto Brand Experience, dedicato alle aziende che vogliono fare attraverso di noi uno Storytelling a 360 gradi, sia *off-line* che online, per elevare a un livello più profondo il dialogo con il nostro pubblico. Fra questi alcuni brand di Swatch Group come Rado e Tissot, poi Raspini e Recarlo.

Progetti a breve termine?

Per noi il modello *off-line* merita ancora grande attenzione, e per questo stiamo per aprire il nostro quarto punto vendita in Umbria, nel cuore di Gubbio. Si tratta di una boutique progettata dall'Architetto Fabrizio Milesi, che ospita alcuni tra i nostri brand storici, più qualche nuova azienda da poco entrata nella nostra distribuzione, compresi un paio di progetti emergenti sui cui abbiamo scelto di puntare.

Cosa vi lega al vostro lavoro?

Siamo da sempre guidati dalla passione e dall'amore per la nostra attività, che cerchiamo di trasferire a chiunque interagisca con noi, sia ai nostri collaboratori che ai nostri clienti che ringraziamo per continuarci a scegliere, sempre e comunque, da oltre 70 anni.

GIOIELLERIA COZZARI
www.cozzari.it

Spazio anche alle buone notizie

Testo: Angela Giorgi

Via libera all'amore

Le **unioni civili** approvate anche dal **Papa**. Parole che hanno subito fatto il giro del mondo, quelle con cui Francesco riconosce agli omosessuali il diritto di formare una famiglia: «*Ciò che dobbiamo creare è una legge sulle unioni civili. In questo modo, gli omosessuali godrebbero di una copertura legale*». Tratto dal documentario 'Francesco', presentato all'ultimo Festival di Roma, il messaggio risuona su scala nazionale e internazionale ma anche - e forse è il primo interlocutore - al dialogo interno alla Chiesa.



La solidarietà si vede dal mattino

Un nuovo progetto per combattere la solitudine e l'isolamento delle persone anziane: è "**Servizio Buongiorno**", lanciato dall'**Auser Perugia** anche alla luce delle esigenze emerse durante la pandemia. Non sarà più l'anziano a chiamare per cercare compagnia e aiuto, ma Auser lo contatterà per sapere se sta bene o se ha bisogno di qualcosa, per invitarlo a eventi di socializzazione e inclusione nella propria zona, così da ricostruire il legame con il proprio "pezzo di città". Un servizio "attivo" quindi, in cui è l'Associazione a muoversi verso il soggetto fragile. Il servizio è totalmente gratuito e per accedervi basta contattare Auser al numero 075 5005666.



Sharing mobility: i veicoli "leggeri" alla conquista delle città

Scooter, bici e monopattini condivisi: la **micro-mobilità** è ormai diffusa in tutta Italia, con oltre 65mila mezzi in condivisione. Agili, facilmente parcheggiabili e a **basse emissioni inquinanti**, questi veicoli sono sempre più apprezzati dai cittadini, soprattutto nei capoluoghi di provincia. In testa alla classifica delle città che preferiscono la sharing mobility c'è Milano, seguita da Roma e Torino. In combinazione con il trasporto pubblico e gli spostamenti a piedi, consentono di ridurre l'uso della propria auto per gli spostamenti urbani, abbattendo l'inquinamento dei trasporti anche del 20-30%.



È nata una stella

Neanche il lockdown ha fermato la sua passione per la ginnastica ritmica. **Miriam**, 8 anni, esce da scuola e con guanti e mascherina sceglie di esibirsi su un palcoscenico speciale: la Galleria Umberto I di Napoli, dove il padre lavora come portiere in uno dei palazzi storici. Volteggi, ruote, piccole acrobazie: Miriam è stata notata da Stéphane Lissner, il soprintendente del **Teatro San Carlo**, che ha deciso di ammetterla nella scuola dello storico teatro napoletano. Il sogno di Miriam è diventato realtà!



EVOLUZIONE DIGITALE

DALL'E-COMMERCE ALLO SHOP ONLINE, DA GLOBAL A LOCAL: MOVING DIGITAL E IL WEB DEL FUTURO

Testo: Angela Giorgi - Brano: "Golden Hours" – Brian Eno

Trasformazione, innovazione, creazione: Moving Digital, agenzia di digital e web marketing di base a Perugia, è pronta ad affrontare tutte le sfide future del digitale. Con un approccio dinamico e in costante evoluzione, guida i clienti verso un utilizzo consapevole degli strumenti web, che li coinvolga in prima persona nel processo di marketing. Michele Spigarelli, fondatore e "anima" di Moving Digital, ci racconta il presente e il futuro del mondo del web.

Un'istantanea del presente da chi vive in prima persona la "digital transformation".

Stiamo attraversando un periodo di passaggio, accelerato anche dalla particolare situazione generata dalla pandemia: stiamo inconsapevolmente sostituendo il concetto di sito e di e-commerce con il concetto di negozio online. Il piccolo imprenditore non punta più all'e-commerce, innanzitutto perché il suo raggio d'azione e la sua sfera di competitor non possono essere su scala nazionale. Inoltre, il catalogo online dei prodotti consente anche al negozio medio-piccolo di superare le restrizioni fisiche di accesso o di permanenza dei clienti nel punto vendita.



Anche l'Umbria sta vivendo questa fase di evoluzione?

La realtà umbra è molto complessa: molti venditori non hanno nemmeno mai avuto il sito internet, altri hanno siti obsoleti mentre chi ha già un e-commerce è restio a passare allo shop online. Adesso invece – anche grazie all'interazione con i social e a strumenti immediati come Shopify – le aziende si stanno orientando a convertire i grandi business online.

Come si colloca Moving Digital in questa ennesima rivoluzione del digitale?

Moving Digital – come suggerisce il nome stesso – nasce dalla volontà di stare al passo con l'evoluzione del web e con la digital transformation: il nostro obiettivo è rendere consapevole l'utente di quelle che sono le possibilità del web, non dando pacchetti preconfezionati, ma condividendo con il cliente il processo decisionale. Stando vicino al consumatore, siamo in grado di dare supporto tecnico e strategico alle esigenze che mutano con il tempo.

Il web dopo (e durante) il Covid-19. Come è cambiata l'esperienza online?

Da un lato, il Covid ha incrementato l'alfabetizzazione digitale degli utenti – pensiamo allo smart working – mentre parallelamente molte attività vengono interrotte per una parte della giornata, se non del tutto, nella loro componente offline. Lo shop online si inserisce in questo quadro, dando al consumatore la tranquillità di poter prolungare la sua attività di acquisto anche durante un eventuale lockdown. Moving Digital oggi cerca di rispondere a queste esigenze innanzitutto tramite il negozio online. Pensiamo ad esempio alle aziende agrarie che riforniscono i ristoranti: possiamo metterle in condizione di lavorare con più attori e dare all'utente la possibilità di entrare in contatto

con produttori di vini, oli e con tutto un settore strategico in Umbria. Anche le attività di consulenza giovane del web: chi prima faceva il personal trainer, chi fa coaching e corsi, chi fa psicologia. Il negozio online è vendita di prodotti a distanza a 360 gradi. Il "miracolo" è coniugare la strategia di local marketing, che ti posiziona localmente creando una competizione plausibile, con una grande elasticità di fasce orarie.

Quali sono le caratteristiche che distinguono Moving Digital?

Moving Digital cresce stando al passo con le esigenze del mercato che mutano sempre più velocemente, conservando però il suo approccio ai siti che non è standard ma artigianale, sartoriale. Il vero punto di forza di Moving Digital è che sono i fondatori a comparire in prima persona. Io mi sono formato e ho lavorato fuori dall'Umbria con i big del web marketing e, quando sono tornato con il mio bagaglio



d'esperienze, è stata una sfida per cercare di innovare la mia città e la mia regione. E oggi abbiamo ricevuto anche dei premi per alcuni siti realizzati per i nostri clienti, spesso non convenzionali e customizzati: obiettivi che si raggiungono ascoltando e interpretando le esigenze del cliente, quasi "innamorandoti" del prodotto che vai a promuovere. Una cosa che tante agenzie hanno rinunciato a fare da tempo.

Previsioni sul futuro del web?

Ci sono molti aspetti che stanno cambiando: innanzitutto, la ricerca vocale. Coniugando gli strumenti, più gli smartphone evolvono, più devono evolvere i contenuti e il marketing. Questo oggi sfocia in un'utilizzo dei cellulari con una tecnologia di assistenti vocali che devono interpretare quella che una volta

era la query online. Ma questo non è il futuro, è il presente. L'agenzia dovrebbe far capire all'utente che è venuto il momento di investire su sistemi di posizionamento tramite ricerca vocale. Il web ha avuto un'espansione e una contrazione allo stesso tempo: da grandi aperture verso il nazionale si ritorna a lavorare sul locale. Per questo consiglio strategie che facciano diventare il web un elemento decisivo per primeggiare in questo settore. La vera rivoluzione sarà l'e-commerce legato a strategie di posizionamento vocale, in interazione con tutti i social media, e organizzato su una strategia local. Anche la figura classica del "commesso" di negozio dovrebbe andare sempre più nella direzione di uno "shop assistant" che sia anche online: è arrivato il momento per le aziende di fare una rivalutazione del personale – anche ad esempio con i corsi organizzati da Moving Digital – verso una professionalizzazione finalizzata alla gestione dell'e-commerce. Dal piegare una t-shirt a caricarla online: occorre fare una trasformazione culturale, non solo tecnica.

Come si inseriscono secondo voi i mezzi di comunicazione "tradizionali" – pensiamo alla carta stampata – in questa rivoluzione che parla il linguaggio del digitale?

Il vero futuro è il connubio tra strumento cartaceo e strumento digitale, tra agenzia di stampa e web agency. E in questa prospettiva si inserisce la nostra collaborazione con *Piacere Magazine*, soprattutto in linea con la riconversione sul piano locale di cui parlavamo: veicolare il contenuto localmente anche sul cartaceo aiuta a far esplodere il sito web. E oggi, in una fase in cui il web è immagine, essenziale è anche il rapporto con il fotografo. Un sito web deve lavorare sulla qualità delle immagini e lo shop online deve essere curato tanto quanto il negozio fisico.

Riflettori accesi su un creativo umbro

LUCA MORGANTI FRA ILLUSTRAZIONI, ARTE E INSETTI

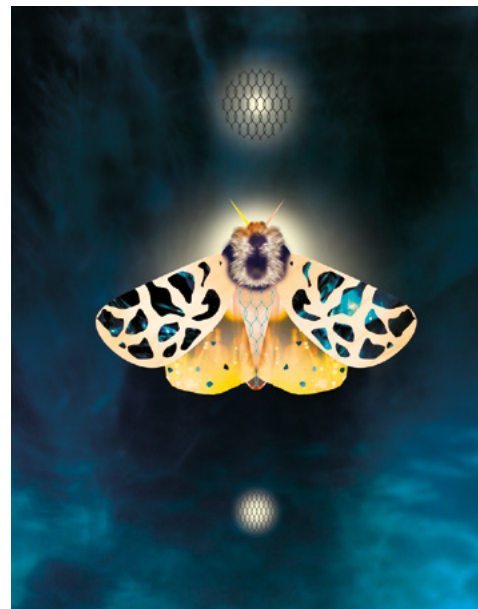
**Le opere, gli inizi,
le intuizioni di
un giovane talento
partito dall'Umbria**

Testo: Norma Judith Pagiotti
Brano: "Hypnotized"
Purple Disco Machine



Colori, natura e luce. Sono queste le prime tre cose che ci arrivano in testa vedendo i lavori di **Luca Morganti**, umbro doc, che negli anni si è fatto largo con dedizione e pazienza nel campo dell'**illustrazione** e della **grafica**. Oggi Luca può vantare collaborazioni di tutto rispetto che spaziano dal **Corriere della Sera** (di cui ha curato alcune prime pagine di 'La Lettura') a **Despar**. Un altro lavoro a cui tiene molto è **schizzincina.com**, un blog creato da lui stesso non troppo tempo fa, in cui è riuscito ad unire lo storytelling e l'illustrazione con un'altra sua grande passione: il cibo. Ma prima dei traguardi c'è stata la gavetta. Importante e formativa: la sua strada l'artista l'ha fatta partendo dall'**Accademia di belle arti di Perugia** e passando anche per il Nid, uno dei migliori istituti di design presenti in Italia. Abbiamo deciso di incontrarlo per fare quattro chiacchiere con lui, per conoscerlo meglio e per chiedergli che cosa lo ispira nel suo lavoro artistico.

Luca, la prima domanda sorge spontanea dando un'occhiata al tuo profilo Instagram, che ormai è a tutti gli effetti un biglietto da visita nel tuo campo: come mai proprio gli insetti ti ispirano così tanto?



In realtà tutto è nato da un'intuizione. Non ero mai stato un appassionato di insetti ma un giorno me ne è caduto uno addosso e ho iniziato a disegnarli... ho capito quanto un insetto fosse speciale, bello e pieno di spunti per fare arte. Un essere così piccolo ci vuole attenzione per comprenderlo in tutte le sue parti. Noi non abbiamo più attenzione verso le cose più piccole e più delicate, andiamo a duemila tutti i giorni e per vedere le cose dobbiamo sbatterci

contro. Quindi, in un certo senso, è diventato una dimostrazione di come io stia attento a queste piccolezze della vita.

La tua vita si divide tra Umbria e Veneto, due luoghi in cui la natura sicuramente non manca, anche questo per te è fonte di ispirazione?

Assolutamente sì! Le radici sono fondamentali, quindi la natura essendo nato in Umbria è molto importante per me. Quando sono a Padova mi mancano amici e famiglia, ma mi manca tantissimo il paesaggio e le colline. Ma comunque anche quando sono al nord ho ottimi spunti e luoghi dove riesco a ritagliarmi degli spazi di silenzio.

Nel campo artistico chiaramente il talento è molto importante, ma in un momento come questo dove l'istruzione vive sicuramente un momento complesso, il tuo percorso scolastico quanto credi sia stato importante?

Il mio percorso scolastico è stato fondamentale, è vero il talento serve molto nell'ambito artistico però la scuola ha creato un background per poter capire come canalizzare nella maniera giusta il mio estro. Sicuramente nella strada intrapresa all'Accademia di Belle Arti ho costruito il mio bagaglio culturale, poi con il Nid c'è stato un lavoro molto mirato per capire come iniziare ad applicare tutto ciò che avevo imparato. Il metodo è essenziale, è vero, c'è anche una componente di genio e sregolatezza ma c'è una disciplina da seguire senza la quale si fa molto poco. Io comunque ripeto, sono molto grato al mio percorso scolastico.

Sei giovane ma hai già alle spalle delle collaborazioni belle e importanti con il Corriere della Sera e ora con Despar... ma all'inizio è sempre difficile farsi conoscere e prendersi il proprio spazio?

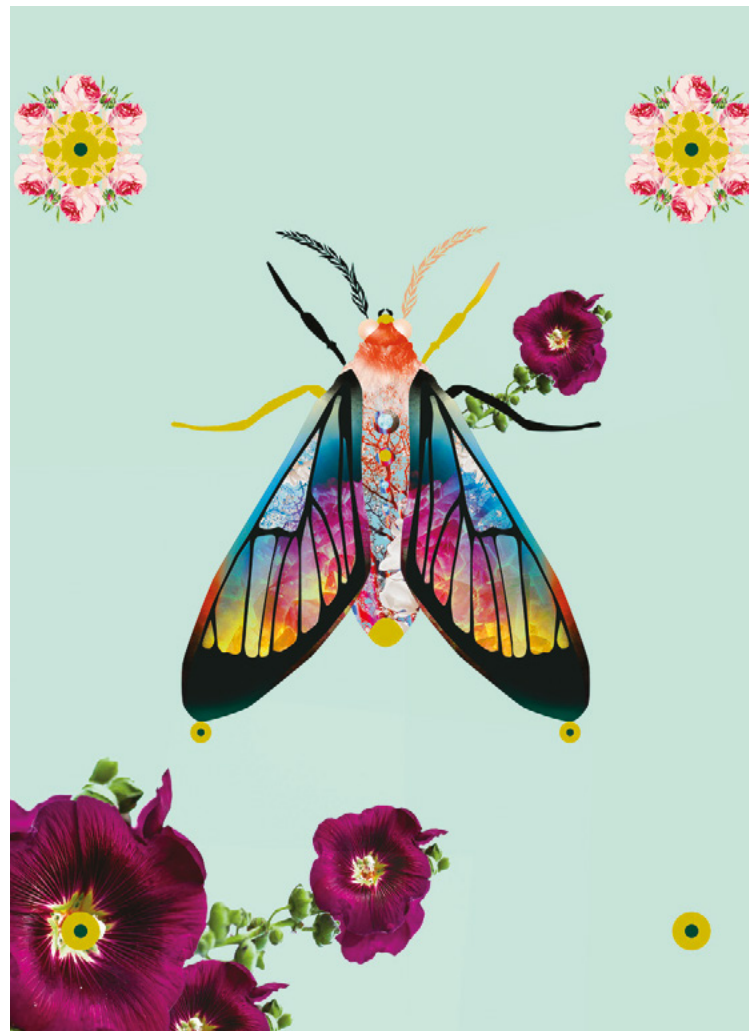
Difficilissimo! Perché occorre muoversi tanto, spedire tante email, sapere che si riceveranno pochissime risposte, impegnarsi tanto a farsi conoscere che è la parte più complessa. Essere



bravo non solo a fare ma anche a vendere bene ciò che fai. Uno quando è ragazzo ed è alle prime esperienze a volte si sopravvaluta e magari si pensa subito di poter lavorare con il Corriere della Sera ma la realtà è che certe cose arrivano dopo qualche anno e un po' di sbattimento. Nulla arriva dal cielo. Solo una volta è successo che gli altri mi cercassero, quando ho realizzato la locandina per il Teatro Nazionale di Roma, ma nella maggior parte dei casi devi essere tu a sbatterti e ad avere una buona dose di faccia tosta.

Finora senti di aver lavorato su cose totalmente nelle tue corde o pensi che a volte sia necessario scendere a compromessi?

La risposta è sì e no... credo che sia necessaria



una capacità di adattamento e a volte è importante accettare le sfide. È molto stimolante accettare, a volte, lavori che magari non sono totalmente nelle tue corde ma possono essere valorizzanti e farti crescere. Nel caso sia totalmente fuori dal mio campo declino l'offerta da professionista e provo ad essere totalmente sincero. Ogni tanto comunque uno deve uscire dalla propria comfort zone.

Per concludere se dovessi dirci un tuo desiderio per il tuo futuro lavorativo quale sarebbe?

Il mio desiderio è poter continuare a vivere di questo, già sarebbe tantissimo. Se devo pensare invece a progetti futuri su cui mi piacerebbe lavorare dico su tutti in ambito musicale e nell'editoria. Sicuramente sarebbe bellissimo mixare la mia arte con quella di altri.

LA CUCCIA SOSPESA

LA CAMPAGNA DI **AFAS** ED **ENPA**
IN FAVORE DEGLI AMICI PELOSI
CHE HANNO BISOGNO DI AIUTO

Presso le 14 farmacie AFAS è attiva
una raccolta di prodotti per animali

Puoi acquistare per loro:

➔ **ALIMENTI** (secchi o umidi)
➔ **ANTIPARASSITARI** ➔ **ANTIELMINTICI**

ENPA raccoglierà i prodotti donati e li distribuirà agli enti del territorio
che si occupano degli animali meno fortunati.

Mi "Fido"

**AFAS, LA FARMACIA
AMICA DEGLI ANIMALI**

www.afas.it ⓘ



Con il patrocinio del



Comune di Perugia



Ente Nazionale Protezione Animali



afas
LA FARMACIA SOCIALE

FARMACIE
COMUNALI
PERUGIA

LA CUCCIA SOSPESA DA AFAS LA RACCOLTA IN FAVORE DEGLI ANIMALI

Grazie alla collaborazione con **ENPA** un'iniziativa per raccogliere
alimenti e medicinali senza obbligo di ricetta per gli amici a 4 zampe

Un'iniziativa **solidale** in favore degli
animali attiva presso tutte le **14 sedi
AFAS**; una raccolta di prodotti di pri-
ma necessità da destinare agli amici
a quattro zampe che sono meno for-
tunati di quelli che abbiamo nelle no-
stre case.

"La Cuccia Sospesa": è questo il nome
della campagna che ha come obiet-
tivo quello di procurare a cani e gatti
bisognosi quello di cui necessitano di
più: alimenti e medicinali. La raccolta
è rivolta quindi agli animali che non
hanno la fortuna di avere una famiglia
che li accudisca: l'intento è quello di
far sì che anche loro possano trovare
cure adeguate e cibo, proprio come
all'interno di una cuccia domestica.

L'iniziativa è di **AFAS**, l'Azienda Specia-
le Farmacie del Comune di Perugia, e
realizzata in collaborazione con **ENPA**,
l'Ente Nazionale per la Protezione deg-
li Animali. Grazie alla solidarietà di

chi vorrà donare sarà possibile rac-
cogliere tre tipi di prodotti: alimenti di
tipo secco o umido, antiparassitari e
antelmintici.

Partecipare alla raccolta è **semplice**:
basta recarsi in una delle 14 farmacie
AFAS e acquistare uno o più prodotti
da donare per lasciarli poi negli **appo-
siti contenitori destinati alla raccolta**.
L'iniziativa andrà avanti fino alla fine
dell'anno e della distribuzione di quan-
to raccolto si occuperà la sezione di
Perugia di Enpa.

La raccolta "La Cuccia Sospesa" ri-
entra nella più ampia campagna "*Mi
Fido*" messa in campo da AFAS in favo-
re degli animali e che prevede diverse
iniziative rivolte anche agli animali do-
mestici e ai loro proprietari. Tra queste
l'accesso a consulenza e consigli su
cura e benessere dell'animale, a servi-
zi mirati e a prezzi calmierati su un'am-
pia selezione di prodotti in particolare
alimenti e medicinali veterinari.

A portrait of architect Diego Cacciamani, a man with a shaved head and a beard, wearing a dark blue crew-neck sweater. He is looking directly at the camera with a neutral expression. The background is a plain, light-colored wall.

IMMAGINARE CON IL CUORE

**L'architetto Diego Cacciamani si racconta a PM:
dalle esperienze internazionali all'amore per l'Umbria**



*Testo: Angela Giorgi
Brano: "Picking Words" - Stella*

Perugino, classe 1982, **Diego Cacciamani** arriva da un percorso formativo e professionale fulminante: laurea in tempi record tra l'Italia e Lisbona, esperienze lavorative all'estero appena ventenne, riconoscimenti internazionali. Un background di ampio respiro che, però, non gli ha fatto dimenticare l'**Umbria** e **Perugia**, dove una decina di anni fa ha aperto il suo studio **A25design**.

Giovanissimo ma già con un percorso personale definito. Raccontaci la tua esperienza, dalla formazione al lavoro.

La mia fase accademica è iniziata nel 2001 con l'iscrizione alla facoltà di Architettura di Firenze. Per il quarto anno di studi sono andato in Portogallo: è stato un anno di Erasmus un po' atipico, non la classica parentesi di "sbronze serali", ma un periodo molto produttivo in cui ho lavorato e

viaggiato. Dopo essere tornato a Firenze, dove ho concluso il mio percorso di studi diventando anche cultore della materia nell'ambito del corso di Rilievo, ho iniziato a collaborare con uno studio che era un po' un punto di riferimento nella città. Ero laureato, parlavo correntemente due lingue e avevo già una buona esperienza in ambito lavorativo: sono sicuramente partito un po' avvantaggiato.

Studiare in Italia, studiare all'estero. Quali differenze hai notato?

C'è un abisso. Fortunatamente, grazie ai miei risultati accademici, a Lisbona ho potuto scegliere in quale Università andare a studiare e l'Università Lusófona di Lisbona è ottima nelle discipline di progettazione: quello che qui in Italia facevo in una settimana di corso, lì si faceva in una giornata. È stata una grande palestra, un'esperienza molto formativa: sono partito con aspettative e idee che si sono poi concretizzate.



WINTER
2020-21
3 NUOVE
ROTTTE
RYANAIR!

Vola da
9,99*€
a tratta!

*Tariffa di andata, soggetta a disponibilità e condizioni consultabili su ryanair.com

ACQUISTA SUBITO SU RYANAIR.COM

CAGLIARI 

LAMEZIA T. 

PALERMO 

 **PERUGIA**

UMBRIA
INTERNATIONAL AIRPORT
SAN FRANCESCO D'ASSISI

In the heart of Italy

Com'è stato approcciare al mondo del lavoro all'estero?

Sono entrato nel mondo del lavoro come l'ultimo dei disegnatori dello studio: all'inizio è stato difficile, ho lavorato prima 4 mesi part time. Entrare in uno studio di architettura non italiano è stata però una bellissima esperienza e il contesto umano positivo che ho trovato lì è stato un valore aggiunto.

Quali sono stati i momenti per te più significativi del tuo percorso?

La mia velocissima carriera universitaria è dovuta non solo all'impegno personale, ma anche ad alcune vicende familiari che in quella fase hanno inevitabilmente indirizzato il mio percorso. In generale, credo molto nella passione, sia in senso romantico che in senso emozionale. È l'unica condizione veramente democratica che ci caratterizza. Ho avuto sempre un rapporto molto diretto, pieno e appunto passionale con il mio lavoro. Condizione che, fortunatamente, ha sempre accompagnato e caratterizzato la mia vita lavorativa. Se dovessi sintetizzare con un atteggiamento il mio approccio al lavoro, è quello di una persona innamorata di quello che fa. Tra i miei progetti, forse non saprei indicarne uno che ha rappresentato una vera e propria svolta, negli ultimi anni ne sono venuti fuori molti con grande velocità: proprio ora sto lavorando a due progetti ancora più avvincenti. Nel 2015 sono stato menzionato a Londra nell'ambito di un concorso internazionale per giovani architetti, ma il mondo della concorsistica è molto strano: puoi ottenere gratificazioni ma essere del tutto sganciato dalla realtà. Credo che pesino di più i progetti costruiti.





Parlaci del tuo studio, A25design. Qual è l'idea che ti ha spinto a intraprendere questa avventura perugina?

Sono architetto dal 2007 e ho aperto lo studio qualche anno dopo, a partire da un'esigenza concreta: iniziavo ad avere sempre più lavori e collaboratori. Al momento la persona con cui lavoro a più stretto contatto è Alex Bellucci, un collega più giovane che sta crescendo molto e che ho al mio fianco da tanti anni, che sta investendo su questo progetto e nella causa con grande impegno.

Come sta cambiando il mondo dell'architettura?

C'è un grande distacco tra nostra realtà umbra e quella non umbra. Soprattutto nell'architettura, paghiamo molto lo scotto del confinamento – e non intendo il distanziamento dovuto al Covid.



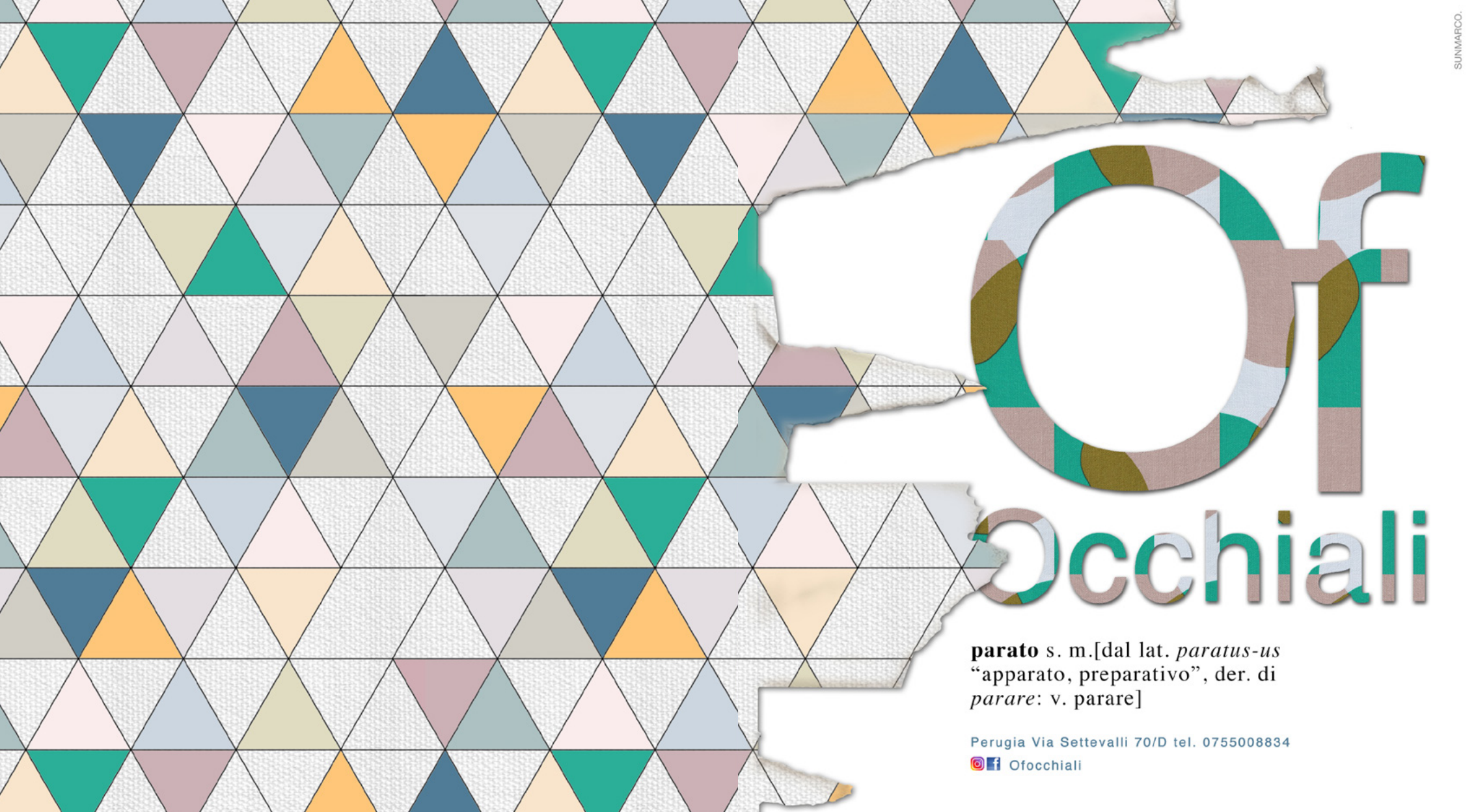
Abbiamo un'architettura non ricca, ma che ci dà grandi opportunità. Mi dispiace però vedere in tanti colleghi che lavorano sul territorio un atteggiamento troppo autoreferenziale e poca passione. Noi siamo una categoria che costruisce, non che parla. Ho un rapporto bellissimo con i colleghi Fabrizio Milesi e Stefano Menichetti, nato dalla passione vera: siamo tre competitors legati da un'amicizia costruita all'ombra della passione per il nostro lavoro e distante da possibili invidie, un rapporto intellettuale schietto e onesto che ho faticato ad avere con altre persone. Se posso fare una critica alla categoria è la mancanza di volontà di aprirsi al confronto, al dialogo in e out dall'architettura. Nel panorama dell'architettura non umbra, invece, finalmente stiamo parlando una lingua che non è più legata alla brutale voglia di essere pionieri senza guardare i risultati. La sperimentazione è fondamentale, ma con il dovuto rispetto della realtà che abbiamo davanti e se è in grado di proiettarci verso una crescita e un miglioramento. Stiamo recuperando un rapporto con la ricerca molto più efficace. Come architetti italiani, dovremmo tornare a vedere quello che eravamo, per tornare ad aver cura del progetto puntando tutto sulla coscienza del suo valore come unica risposta alla perdita di contenuti.

Quali consigli daresti ai ragazzi – quelli ancora più giovani di te per intenderci – che vogliono intraprendere una carriera in questo settore?

Se volessi essere populista, direi non intraprendete questo percorso, perché è molto faticoso. Da passionale, invece direi: per prima cosa, fate-lo solo per amore; poi, accettate e capite che la gavetta e il lavoro vero mal retribuito sono l'unica strada iniziale per capire cosa si fa. Anche io quotidianamente ingoio sempre bocconi amari, ma rimanere con i piedi per terra è fondamentale. Il mio consiglio è anche di essere aperti al fato, avere tanto spirito di sacrificio e pensare che i risultati arrivano tardi, ma quando arrivano sono grandi. Per me i risultati sono arrivati presto solo perché ho iniziato a lavorare presto. Lavorare all'estero? Perché no, è un'esperienza. Chi ha goduto del favore dell'architettura nascendo in Italia ha una sensibilità innata che difficilmente i nostri colleghi stranieri hanno; l'essere assuefatti e abituati al bello che ci circonda è un'inclinazione difficile da sradicare, tornare a essere parte di un flusso credo sia qualcosa di obbligatorio per noi.

Veniamo alla domanda più classica – che per un architetto ha duplice valenza. Progetti per il futuro?

I progetti architettonici a cui sto lavorando al momento – e che mi legano alla mia città – sono top secret. Vorrei anche una progressiva crescita per lo studio senza la perdita di attenzione nei confronti della qualità architettonica. Ma il mio più grande progetto è sul piano personale: vorrei raggiungere il traguardo di una vita serena, forse il progetto più avvincente di tutti.



of Occhiali

parato s. m. [dal lat. *paratus-us*
“apparato, preparativo”, der. di
parare: v. parare]

Perugia Via Settevalli 70/D tel. 0755008834

  Ofocchiali

HONDA RISCRIVE LE REGOLE DELLA
TECNOLOGIA IBRIDA

IL FUTURO DELL'AUTO È IBRIDO

**GABRIELE PALOMBA CI SPIEGA LA DIFFERENZA
FRA MILD HYBRID E FULL HYBRID**



In un momento in cui l'**ibrido** è sulla bocca di tutti e mentre è ormai evidente che il futuro prossimo della mobilità sia hybrid abbiamo deciso di approfondire l'argomento con **Gabriele Palomba**, della concessionaria **Honda di Perugia** che insieme alla casa madre incarna sempre di più il concetto di mobilità green e all'avanguardia. E in questa fase è importante capire e orientarsi, compren-

dendo le **differenze** e le **peculiarità** delle automobili caratterizzate da questa tecnologia.

Gabriele, partiamo dalle differenze fra una Mild Hybrid e una Full Hybrid: puoi spiegarci con parole semplici in che cosa consistono?

Negli ultimi mesi, l'attenzione del mercato automobilistico si è spostata rapidamente verso tec-



nologie a minor impatto ambientale, e, tra tutte, quella che sta monopolizzando il palcoscenico è sicuramente quella ibrida. Questa grande accelerazione verso il futuro della mobilità ha portato le case automobilistiche a lanciare sul mercato una grande quantità di vetture dichiarate "ibride" ma con una tecnologia molto semplificata rispetto alle due leader di questo speciale mercato Honda e Toyota.

E questo ci porta al cuore della nostra domanda...

Esatto. La presenza di due diverse tecnologie (Mild e Full Hybrid), non sempre spiegate in maniera chiara dalle case automobilistiche, sta creando una enorme confusione nella percezione dei clienti, che non riescono a comprendere a pieno il reale vantaggio sia ecologico che economico dell'una o dell'altra....

E questi in che cosa consistono?

Le vetture **Mild Hybrid** sono quelle dotate di una tecnologia più semplice, nelle quali, il motore termico aziona un alternatore "rinforzato" che genera energia elettrica, accumulata in piccole batterie agli ioni di litio (generalmente da 12, 24 o 48 Volt), non capace però di dare trazione al veicolo ma solo di supporto al motore termico

in fase di accensione ed accelerazione. Con questi motori si riesce ad ottenere un piccolissimo risparmio nei consumi, valutabile nella scala di un 10-15%. Le vetture **Full Hybrid** al contrario, accumulano energia elettrica in grandi batterie (circa 300 Volt) e sfruttano un potente motore elettrico, applicato in parallelo o in serie al motore termico, capace di dar trazione alla vettura anche in modalità totalmente elettrica. Questa tecnologia risulta quindi essere molto più ecologica

ed economica dell'altra in quanto, per molti tratti, le vetture riescono a circolare ad emissioni e consumo zero.

Honda come si sta muovendo in questo senso?

Honda, uno dei due leader nel settore ibrido, dal 1997 sta affinando la tecnica in modo da garantire ai consumatori vetture sempre all'avanguardia. Con l'uscita di CR-V e Jazz ha riscritto la tecnologia ibrida per l'ennesima volta. È l'unico produttore ad applicare il motore elettrico in serie con quello termico, che, in questo caso, non è più dedicato alla trazione della vettura ma alla generazione di corrente elettrica. Si può quindi affermare che, le nostre vetture non sono più "auto a benzina, con un motore elettrico di supporto", ma bensì "auto elettriche, con un generatore di corrente a benzina".

Veniamo infine a un tema molto caro a chi guarda al mondo delle auto: quello economico: gli econtinentivi statali ci sono ancora?

Sì, la nostra Honda Jazz e Honda Crosstar con i loro bassi consumi di CO₂, inferiori a 90 mg, rientrano negli Ecobonus statali. E con rottamazione lo stato riconosce 1.750,00 euro senza 1.000 euro più lo sconto del Concessionario pari a € 2.000+ IVA.



*Abbigliamento e accessori uomo e donna | Vintage luxury
Seconda mano selezionato | Nuovi prodotti*

LO SPAZIO VINTAGE DI ILENIA
Via della Pallotta, 14 - Perugia - T. 075-32506



ILENIAVOTINI
design

La **linea luxury ecosostenibile** di borse e clutch
interamente artigianale e **made in Umbria**



ILENIA VOTINI
Capsule collection

Via della Pallotta, 14 - Perugia - T. 075-32506

ISTITUTO PARITARIO LEONARDI

DaD potenziata, formazione mirata e percorsi individuali



**COME SI RICREA ON LINE
UN'ESPERIENZA DI SCUOLA
E DI APPRENDIMENTO EFFICACE**

Una nuova tecnologia avanzata e di alta qualità per agevolare la Didattica a Distanza (DaD), formazione continua e specifica per gli insegnanti e il costante **dialogo con le famiglie**: sono questi i principali strumenti attraverso i quali l'Istituto

Paritario Leonardi sta affrontando al meglio l'anno scolastico.

L'Istituto si è dotato innanzitutto di uno **strumento tecnologico estremamente potente e innovativo** - a cura di PCS Group, fornitore su piattaforma Webex - che integrato alla piattaforma e-learning consente di rendere la DaD particolarmente semplice e di garantire una connessione di alta qualità, stabile e sicura.

I docenti ricevono inoltre una **formazione specifica ed un'assistenza immediata da parte del reparto tecnico della scuola**: tutto questo permette loro di affrontare la Didattica a Distanza con la giusta preparazione e quindi in modo consapevole e sereno. Mezzi e soluzioni per far sì che, anche in questo difficile contesto in cui studenti e professori si trovano a operare, si possa **ricreare online un'esperienza di scuola e di apprendimento immutata rispetto a quella in presenza**.

Sia in modalità "Hybrid learning" - la didattica mista con professore e studenti in presenza e simultaneamente altri studenti collegati da remoto - che in caso di DaD al 100%, i docenti riescono a gestire la classe in modo ottimale, tenendo sempre aperto il dialogo con i ragazzi, stimolando l'interazione e ottenendo un atteggiamento proattivo.

Il Collegio Docenti dell'Istituto Paritario Leonardi, per venire incontro alle esigenze dei ragazzi e delle loro famiglie ha distribuito le lezioni online nell'arco della giornata, comprendendo le ore **pomeridiane**. In questo modo le lezioni diventa-

no vere e proprie sessioni personalizzate di potenziamento della didattica, rese possibili grazie anche alla disponibilità del corpo docente, che consentono di raggiungere i più ambiziosi obiettivi formativi.

Anche in DaD si conferma l'ormai ben noto impegno dell'Istituto a realizzare **Percorsi Didattici Personalizzati** modulando l'organizzazione di tempi e modi della didattica sulla base di un dialogo costante con i genitori.

Inoltre per tutte le attività in presenza si può sempre contare su ampi e adeguati spazi che consentono di applicare il distanziamento e le necessarie **misure di prevenzione e sicurezza**.

"Da noi - spiega Nicoletta Utzeri, responsabile dell'Istituto Paritario Leonardi - la DaD è stata colta come opportunità per potenziare ulteriormente strategie e iniziative per il perseguimento del successo formativo. La DaD incentiva i ragazzi ad usare strumenti a loro familiari, come le app, per elaborare con creatività le verifiche assegnate. Da sempre concepiamo l'insegnamento-apprendimento come un processo che parte dall'interesse e dalle inclinazioni del singolo studente. In un percorso educativo dove lo studente è costruttore del proprio sapere, la DaD contribuisce a centrare l'obiettivo della conoscenza di sé e del riconoscimento delle proprie capacità".

ISTITUTO PARITARIO LEONARDI

Via Mario Angeloni, 59 / Perugia
T. 075 5008668 / www.istitutoparotarioleonardi.it

I Istituto Paritario Leonardi

LE FUTURE GENERAZIONI A SCUOLA DI SOSTENIBILITÀ CON GSA

Testo: La Redazione - Brano: "Elephants Pink" - Green Planet



È convinzione sempre più radicata che il **futuro del nostro pianeta** passi anche (e soprattutto) dai **piccoli gesti**. E dall'**educazione culturale**. Naturale, dunque, che un'attenzione crescente si stia sviluppando intorno alla didattica am-

biennale svolta in maniera sempre più puntale e mirata. In questo scenario, si inserisce **GSA**. La società, che opera nel **settore della sostenibilità ambientale**, è specializzata in **campagne di comunicazione, didattica ambientale, proget-**

tazione di servizi, formazione, gestione social e customer care. Inoltre, GSA da oltre 25 anni **entra nelle scuole per sensibilizzare le giovani generazioni** e le loro famiglie sui temi della sostenibilità, l'ecologia e la raccolta differenziata.

L'**educazione ambientale** ha infatti assunto negli ultimi anni un ruolo basilare nelle scuole, tanto da essere riconosciuta a pieno titolo materia scolastica obbligatoria dall'infanzia sino alla maturità. Le **future generazioni** hanno un'importante responsabilità nei confronti dell'ambiente e la **scuola** ha un **ruolo fondamentale** nell'educare gli alunni a coltivare una coscienza ecologica: è per questo che la sostenibilità ambientale è diventata un requisito indispensabile di ogni moderno curriculum scolastico. In tal senso, **GSA** contribuisce da anni alla creazione di una **solida cultura ambientale**, grazie alla professionalità di **comunicatori accreditati nella formazione**, in grado di elaborare ogni anno con formule nuove ed originali, un ampio programma di progetti didattici, iniziative e manifestazioni di sensibilizzazione alle buone pratiche di riciclo e raccolta differenziata dei rifiuti e cura dell'ambiente, rivolte alle scuole di ogni ordine e grado. Inizialmente rivolta al solo territorio del Comune di Perugia, l'attività della società si è estesa rapidamente **oltre i confini regionali** fino a coinvolgere nel corso de 2020 oltre 14mila studenti. L'impegno concreto è quello di rendere le **tematiche ambientali accattivanti e d'attualità**,

oltre che comprensibili agli alunni di tutte le età, attraverso progetti sempre diversi e mirati. Ogni anno GSA entra nelle scuole, con un **nuovo progetto** pensato per informare in maniera giocosa le nuove generazioni avvalendosi spesso della collaborazione di una rete di partner importanti a livello nazionale come i consorzi di filiera che garantiscono la gestione del ciclo dei rifiuti da imballaggi (Cial, Coreve, Corepla Comieco).

Sono così nate, nel tempo, interessanti azioni di comunicazione per le scuole come **"Green Factor"** per raccontare la differenziata attraverso la musica, **"Fate i Secchioni"** un progetto di sensibilizzazione ambientale per mezzo dell'arte, **"Green Defender"** che ha permesso agli alunni di trasformarsi in veri e propri supereroi della differenziata, **"Mastergreen"** con focus sul rifiuto organico per arrivare al progetto didattico pensato per l'anno scolastico 2019/2020 **"00Secco Licenza di Riciclo"** col quale gli alunni sono diventati dei veri e propri agenti ecologici in missione per ridurre la quantità di rifiuto secco residuo prodotto a scuola. Un'attività di progettazione e comunicazione che non è stata fermata nemmeno dall'emergenza COVID-19: GSA ha infatti continuato a lavorare instancabilmente per portare avanti l'**impegno con le scuole** e gli alunni attraverso **nuove modalità di comunicazione online** e interattive che hanno permesso, in questi ultimi mesi, di portare avanti il dialogo formativo con studenti e docenti.



Testo: Isabella Zaffarami - Brano: "Via della povertà" - Fabrizio De André

DRAMMATURGO E REGISTA: INTERVISTA
A LIV FERRACCHIATI

QUANDO IL TEATRO FUNZIONA

“Il teatro funziona se agisce sul pubblico, se riesce a dar vita a quella che io chiamo una dialettica energetica tra attori e spettatori; a teatro deve avvenire un incontro fra esseri umani, deve verificarsi un evento: quando questo succede ti può davvero cambiare la vita”

Un lungo, approfondito, **complesso** e molto intenso lavoro di scrittura che regala in modo **immediato**, accessibile, emozionale e convincente una particolare lettura della realtà. È questo uno degli elementi che caratterizza la produzione di **Liv Ferracchiati** e che gli viene riconosciuto anche nelle motivazioni che hanno accompagnato la menzione speciale ricevuta nell'ambito della Biennale di Venezia 2020 con **“La tragedia è finita, Platonov”** - riscrittura del classico di Cechov prodotto dal Teatro Stabile dell'Umbria - di cui l'artista umbro è autore e regista e in cui è presente anche sul palco come **Letto**, con l'obiettivo di portare se stesso e i suoi pensieri autobiografici a servizio dell'opera.

"A Liv Ferracchiati - si legge nella menzione - per aver reso attuale il repertorio nel modo più intelligente possibile: non solo rendendolo attuale, ma avviando anche una riflessione che parte dal qui e ora, gettando una nuova luce su ciò che dobbiamo fare per vivere una vita significativa, come dobbiamo relazionarci con il mondo, come dobbiamo agire, tutte questioni che oggi sono urgenti. Grazie Liv".



Liv, quando e come nasce la passione per il teatro?

Nasce in modo del tutto spontaneo come passione per la scrittura, ma che ben presto mi sono reso conto fosse una scrittura che doveva avere un seguito sulla scena, che andava rappresentata e quindi che era un tipo di scrittura drammaturgica. A dodici anni ho scritto una sceneggiatura che volevo fosse recitata dai miei compagni di classe, era tutto un gioco, ma il gioco è un elemento fondamentale del teatro, come ho scoperto più tardi.

Quando lo hai scoperto in particolare?

Prendendo parte al laboratorio teatrale del mio liceo - lo Jacopone di Todì - diretto da Francesco Torchia e Silvia Bevilacqua, ho iniziato ad apprendere il mestiere comprendendo che il teatro è gioco, ma anche rigore, un gioco in cui le regole sono fondamentali.

Quali sono le complessità maggiori che hai incontrato nel tuo percorso formativo e poi professionale?

Una fase particolarmente complicata è stata quella successiva all'università: ho frequentato a lungo laboratori e accademie, ma senza riuscire a trovare qualcosa che facesse davvero per me. Trovavo le accademie di approccio omologante. Sono stato un po' un dissidente quindi: ho fondato una mia compagnia e ho iniziato a lavorare, ma quasi da autodidatta. Eravamo tutti poco formati e quindi anche completamente liberi e questo è stato per molti aspetti fondamentale per la nostra crescita professionale, anche semplicemente dal punto di vista tecnico



e organizzativo: fare i conti con i tempi, con le strumentazioni, con luci, costumi e scenografie è stato importante. Poi ho conosciuto l'Accademia Paolo Grassi di Milano con il suo approccio variegato, libero, plurale, anche dal punto di vista delle discipline trattate: alla Paolo Grassi ho preso un diploma in Regia teatrale. Più in generale le complessità in questo settore sono molte, dalle difficoltà nel trovare progetti forti su cui lavorare al trovare le risorse economiche. Quello che conta però è avere una motivazione forte che ti spinge a scegliere un dato progetto.

L'artista umbro ha ricevuto una menzione speciale della Biennale di Venezia con il suo spettacolo "La tragedia è finita, Platonov" prodotto dal Teatro Stabile dell'Umbria

Per te quali sono le motivazioni alla base della scelta di un progetto e, più in generale, cosa ti spinge a fare teatro?

Fare teatro mi permette di indagare la realtà, approfondire e capire, conoscere meglio l'essere umano. Ogni progetto che si porta avanti in questo settore necessita di tantissimo studio, spesso di anni di ricerca e approfondimento, è quindi un lavoro lungo e impegnativo, ma che consente anche di andare a fondo nell'esplorazione di un argomento. Per quanto mi riguarda ho avuto anche la fortuna di sentire sempre in modo forte la necessità di portare un determinato tema sul palco. È stato così per tutte le mie opere. E poi c'è la bellezza del processo creativo che si sviluppa a partire dalla scrittura fino alla regia e al lavoro con gli attori, che per me è come una sorta di riscrittura.

Perché Platonov?

Perché la lettura di quest'opera mi ha influen-

LIV FERRACCHIATI

Si laurea in Lettere e Filosofia indirizzo Letteratura, Musica e Spettacolo a La Sapienza di Roma e in regia teatrale alla Scuola d'Arte Drammatica "Paolo Grassi" di Milano. Nel 2015 fonda la Compagnia "The Baby Walk" e inizia la sua collaborazione con il Teatro Stabile dell'Umbria per il quale, nel 2016, scrive e dirige "Todi is a small town in the center of italy", al contempo, lavora alla sua **Trilogia sull'Identità**. Nel 2017, "Todi is a small town in the center of italy", "Peter pan guarda sotto le gonne" e "Stabat Mater" (che si è aggiudicato il Premio Hystrio Nuove Scritture di Scena 2017) sono stati selezionati da Antonio Latella per la **Biennale Teatro 2017**. Il terzo e ultimo capitolo della Trilogia sull'Identità, "Un eschimese in Amazzonia", Premio Scenario 2017, ha debuttato nella sua prima versione compiuta a Bologna, nel dicembre 2017, per Scenario. Il suo "**La tragedia è finita, Platonov**" ha ricevuto una menzione speciale nell'ambito della Biennale Teatro 2020.



zato molto e il personaggio mi ha indotto alla riflessione: ho dialogato a lungo con Platonov tanto che ho riportato questi dialoghi sul palco. Ho letto l'opera quando avevo 27 anni che è anche l'età di Platonov - anche se quando l'ha scritta Cechov aveva 17 anni - ed è un personaggio con il quale ho trovato delle affinità, in particolare nel suo essere nichilista e in qualche modo non del tutto organico rispetto alla società in cui vive. In realtà alla fine emergerà un'interpretazione diversa, ma questo lo scoprirà chi vedrà lo spettacolo.

Cosa dobbiamo aspettarci quindi dalla tua opera in generale cosa dobbiamo chiedere oggi al teatro? Svolge ancora una funzione sociale e quindi può davvero influenzare la vita delle persone, un po' come Platonov ha influenzato la tua?

Io ritengo di sì o almeno può farlo quando funziona davvero. Mi spiego meglio: il teatro funziona se agisce sul pubblico, se riesce a dar vita a quella che

"Fare teatro mi permette di indagare la realtà, approfondire e capire, conoscere meglio l'essere umano e poi c'è la bellezza del processo creativo che per me si sviluppa a partire dalla scrittura fino alla regia e al lavoro con gli attori"

io chiamo una dialettica energetica tra attori e spettatori. A teatro deve generarsi un'atmosfera, deve avvenire un incontro fra esseri umani, deve verificarsi un evento, uno scambio tra chi è sul palco e chi assiste allo spettacolo. Quando questo succede, ti può davvero cambiare la vita.

Cosa rappresenta per te questa menzione della Biennale?

Questa menzione arriva su un progetto che ha comportato tre anni di studio e di lavoro, arriva anche in un momento particolare della mia vita, tra l'altro nel corso di una pandemia e come menzione speciale che non era prevista. Quest'opera è il frutto di un percorso intenso e molto forte, per me, ma anche per il gruppo di persone che ha collaborato con me nella sua realizzazione. Non credo molto alle gare nell'arte perché ritengo che le opere siano incomparabili tra di loro, ma questo riconoscimento mi fa particolarmente piacere anche e soprattutto per la motivazione che lo ha accompagnato, in particolare nel passaggio sull'attualità e sull'esigenza di una riflessione nuova sul modo di vivere e di relazionarci: parole che centrano in pieno il mio lavoro e che mi fanno capire come sia arrivato e anche in modo potente.

Su quali nuovi progetti stai lavorando?

Con la mia compagnia "The baby Walk" stiamo



FOTO DI MIRCO BACCALILE

completando il lavoro tra scrittura e danza a partire da "Morte a Venezia" di Thomas Mann, con Alice Raffaelli, e quello su un testo originale di Irene Petra Zani "Il bambolo", con l'attrice Linda Caridi. Per il futuro sto pensando di affrontare il tema della genitorialità, magari con un'altra trilogia (dopo la Trilogia sull'Identità dedicata all'identità di genere ndr).

L'ENERGIA
IN CUI CREDO.



ÈneLight nasce dal sogno di creare un'alternativa affidabile nel mondo della fornitura di gas e luce per imprese e utenze domestiche di tutto il territorio italiano. Per questo da noi, l'energia green non è un optional da pagare extra nella bolletta, ma il pilastro centrale della nostra filosofia. Tutta l'energia ÈneLight rispetta l'ambiente.

ènelight
luce e gas

**Scegli un'energia ecologica
con ÈneLight!**

- ☀ L'energia ÈneLight rispetta l'ambiente
- ☀ Nessun costo di attivazione
- ☀ Consulenza telefonica gratuita
- ☀ Promozioni per ogni abitudine di consumo
- ☀ Pagamenti personalizzati
- ☀ Tutto il valore dell'energia del futuro



ènelight
luce e gas

**LA MIGLIORE OFFERTA
LUCE E GAS
DI SEMPRE**

STORE ÈNELIGHT

Via Martiri dei lager, 94/A - Perugia

Via Franco Sacchetti, 5 - Perugia

Tel. 075.9665097 - 375.62.98.246 - 379.16.73.031

LE MIGLIORI ETICHETTE SELEZIONATE
CON CURA E PASSIONE

LA BOTTEGA DEL VINO

L'ENOTECA DI FABRIZIO BASTIANELLI

La Bottega del Vino di Fabrizio Bastianelli è un'enoteca curatissima e ricca di prodotti ricercati e selezionatissimi per gli amanti del vino e non solo. Per gli amanti del frutto di Bacco, La Bottega del Vino è presente a Perugia con due punti vendita,

uno in Via Settevalli e l'altro a Ponte San Giovanni, all'interno dei quali è possibile acquistare del buonissimo vino sfuso dei migliori vigneti veneti. Infatti, la scelta è tra **20 tipi di vini sfusi veneti, bianchi, rossi, fermi, frizzanti o secchi**, che



Testo: Claudia Alfonso - Branco: "Vivere la vita" - Alessandro Mammario

possono essere versati direttamente in bottiglia; i vini bianchi fermi e frizzanti vengono persino spillati freschi, alla giusta temperatura. È importante sottolineare il fatto che questi **vini siano non pastorizzati**, poco filtrati, a **basso contenuto di solfiti** e privi di sostanze antifermentative, il che vuol dire che sono vivi e assolutamente **salubri**. Le etichette proposte in quest'enoteca sono selezionate con estrema cura e tanta passione dallo staff stesso, proprio per garantire ai clienti un'altissima qualità dell'offerta. Al vino sfuso, si affianca poi un'ampia scelta di **vini in bottiglia, proseccchi e spumanti** provenienti da **cantine familiari**, non sociali, ma soprattutto non appartenenti al circuito della grande distribuzione, oltre a **vini naturali e biologici in Bag in Box**, una speciale confezione ecologica e pratica, dotata di rubinetto per la spillatura.

La Bottega di Fabrizio Bastianelli però non è solo vino, ma anche bollicine, prosecco (in vendita anche sfuso), birre artigianali per gli amanti del

Il vino è poesia imbottigliata.
(Robert Louis Stevenson)

genere e grappe di diverso tipo, giovani, barricate e aromatizzate.

Dulcis in fundo, un ricco assortimento di specialità gastronomiche legate alla tradizione umbra, quali olio, farina macinata a pietra, miele, salse, tartufo, legumi, cerali, per portare nella vostra tavola proprio il gusto sano e genuino del nostro territorio e magari, accompagnati proprio da un buon calice di vino.

La Bottega del Vino, diventerà in breve tempo la vostra enoteca di fiducia, perché è il luogo perfetto per riscoprire sapori e profumi autentici e originali.



**LA BOTTEGA DEL VINO
DI BASTIANELLI FABRIZIO**

Via Settevalli, 421/A / Perugia

Via Pontevecchio, 74 / Ponte San Giovanni / Perugia

www.labottegadelvinooperugia.it

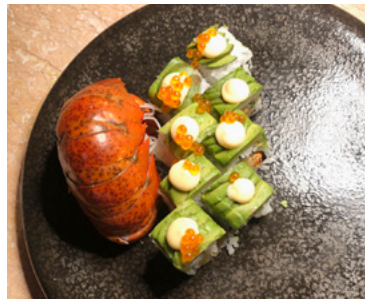
f La Bottega del Vino di Bastianelli Fabrizio

ALL'INTERNO ANCHE LA CELEBRE PASTICCERIA
NAPOLETANA "GIOVANNI SCATURCHIO"

SHINTO PERUGIA

Finalmente l'attesa è finita

IN VIA MAZZINI SI È ALZATO IL VELO SULLA NUOVA GRANDE
ESPERIENZA DEL GUSTO: IL FUSION RESTAURANT, CHE PORTA
IN TAVOLA LE ECCELLENZE NIPPONICHE, VALORIZZANDO ANCHE
GRAZIE A UN ORIGINALE CONNUBIO CON I SAPORI UMBRI E C'È ANCHE
LA PASTICCERIA NAPOLETANA DI FAMA MONDIALE



**Tutte le specialità di Shinto
potranno essere assaporate
grazie a delivery e takeaway**

Roma, Napoli e ora Perugia, negli storici spazi di **Via Mazzini**: uno dei luoghi più amati della città – che ha ospitato per decenni il Caffè di Perugia – rivive grazie all'originale connubio targato Shinto tra **cucina giapponese** ed **eccellenze del territorio**: veri must della cucina nipponica come il **Kobe** e il **Black Code** incontreranno i sapori che rendono l'Umbria famosa in tutto il mondo, come **olio EVO** e **tartufo**. Questo è Shinto: gusto ed eleganza, innovazione e ricerca del dettaglio per un'esperienza sensoriale capace di soddisfare i palati più esigenti. Tra innovative assonanze di sapori e nuovi concept di food design, ogni piatto porterà la firma inconfondibile di un team d'eccezione, guidato da **Alfredo Versetto** (Executive Chef) e formato dagli chef de cuisine Orlando Rasamel Araya Saez, Fabiola Cordoval e Matteo Loiacono. E in questa delicata fase, che segue il DPCM del 25 ottobre, nessuno dovrà rinunciare ai sapori di Shinto, neanche all'ora di cena, grazie all'efficiente servizio di **asporto** e **consegne domicilio**.

Punto fermo resta l'**apertura a pranzo**, tutti i giorni dalle 12.30 alle 15.00 con una serie di **sorprese per il weekend: cucina non stop dalle 12.30 alle 17.30**, possibilità di **aperitivo a pranzo** e speciali **lunch events** con accompagnamento **musicale**. Senza dimenticare la grande tradizione della **pasticceria napoletana**: nella sede Shinto di Perugia, accanto a sushi gourmet e noodles al tartufo, sarà possibile assaggiare le inimitabili creazioni di **Giovanni Scaturchio**, marchio partenopeo che ha conquistato tutto il mondo arrivando fino alla **Casa Bianca**.

Una parola, infine, la merita l'incredibile restyling che ha trasformato questi spazi in un tempio della contemporaneità, imprimendo un'atmosfera completamente nuova. Il concept porta la firma di **Francesca Faraone**, architetto di grido internazionale, inserito dalla rivista AD tra i migliori del 2019. Accanto all'area ristorante e alla caffetteria, Shinto prevede anche **sale private** e un piccolo **club underground**, predisposto per serate musicali di qualità non appena sarà possibile.



SHINTO PERUGIA

Via Mazzini, 10 / Perugia / T. 075 8244741
shintoperugia.it



Nel locale più **cool** di Perugia

IL SEGRETO DEL THE CIRCLE?

PERSONE APPASSIONATE E PIENE DI ENTUSIASMO

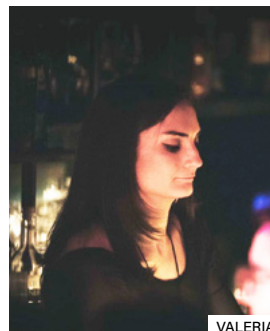
Un progetto nato nel 2018 e che oggi è una vera e propria realtà del capoluogo umbro.

The Circle non si può descrivere in poche semplici parole, perché **il The Circle è un concetto**. Tutto nasce da un'idea: dare a Perugia un lu-

ogo in cui ritrovare e ritrovarsi, in cui ascoltare e ascoltarsi, in cui prendersi il proprio tempo come e quanto si vuole. Un luogo in cui la **musica** è il *fil rouge* che unisce **buon cibo, buon bere, amicizia, bella compagnia e famiglia**. Famiglia sì, proprio così. Perché questo posto è soprattutto famiglia. Quella che **Andrea Brughini** si porta dietro da quando il The Circle era ancora un piccolo pensiero in cerca della sua identità. Famiglia perché ci sono persone che hanno messo il cuore in questo posto, che hanno impiegato tutto il loro impegno per far sì che crescesse, che diventasse una realtà solida e affermata.



Testo: Claudia Alfonso - Brano: "Californication" - Red Hot Chili Peppers - Foto: Karen Righi, Samuele Ercolanelli e Andrea di Valvasone



VALERIA

Federico Grazini è la prima persona da citare. Federico è DJ, produttore e remixer di fama internazionale, dalla lunga e importante carriera. Vive tra Italia e Ibiza e ha suonato nei club più cool ed esclusivi di tutto il mondo. Sin dalla nascita del The Circle, Federico è stato presente con la sua musica con il **Fede's Living Room**, una specie di salottino privato, in cui Federico lasciava entrare gli ospiti in un suo spazio musicale intimo e ricercato. Altre due persone da menzionare sono **Valeria** e **Ivan**. Valeria è cresciuta di pari passo con il The Circle diventandone nel tempo non solo la responsabile di sala, ma una delle sue colonne portanti. Ivan invece è il volto della nostra pizzeria. Persona appassionata, che ha fatto della



FEDERICO

ricerca della materia prima una missione. Non è un caso, infatti, che la pizza del The Circle sia super: realizzata con una farina di grani umbri e toscani di altissima qualità e lievitata per 72 ore. Federico, Valeria e Ivan sono solo alcune delle persone che hanno contribuito a rendere il The Circle quello che è oggi. Si tratta di persone che hanno sposato l'idea da zero, quando ancora non si sapeva bene che veste dargli. Persone diverse, ma accumulate dalla voglia di creare qualcosa di grande, accumulate dalla **passione** che rende unico un progetto che poi ti rimane nel cuore.

Il segreto del The Circle è nelle persone che lo vivono.



PRENDI LA TUA PIZZA D'ASPORTO AL THE CIRCLE

- Al The Circle puoi ordinare la tua **pizza d'asporto!**
- Il servizio è attivo 7 giorni su 7, dalle 19 alle 22.30!
- Chiamaci per il tuo ordine ai numeri 344 1646741 e 340 7282678

THE CIRCLE CLUB

Via Francesco Baracca / Perugia / T. 340 7282678

f The Circle CLUB / **@** thecircleclub_perugia



IL BISTROT.

Punto di riferimento per chi non vuole assolutamente mollare

**“È NECESSARIO ARMARSI DI SANGUE FREDDO E FANTASIA”
GIANNI SEGOLONI**

“La situazione non è certo semplice, ma come dico sempre a tutto il mio staff: insieme, ce la faremo”. È con queste parole che inizia il nostro viaggio alla scoperta di come il Bistrot, sia, ancora di più, diventato un punto di riferimento per chi non vuole assolutamente mollare. A parlare in

prima linea, come sempre, è Gianni Segoloni. Un “guerriero del centro storico” che trova sempre il modo per continuare a investire in questa città, in questa acropoli, che per molti (troppi) è ancora una scommessa persa. Mollare non è un verbo del mio vocabolario - continua Segoloni - farò di

tutto perché non si vada incontro a decisioni e misure ancora più drastiche... è necessario armarsi di sangue freddo e fantasia.

E proprio a proposito di fantasia: Gianni che cosa hai in mente per rendere questa situazione, nonostante tutto, sostenibile?

Prima di tutto, possiamo contare su una clientela fidelizzata. Non smetterò mai di ringraziare tutti i nostri ospiti che ogni giorno, con un caffè, una colazione, un pranzo o una cena ci dimostrano costantemente il loro affetto. E poi, un'idea: le tapas delle 10!

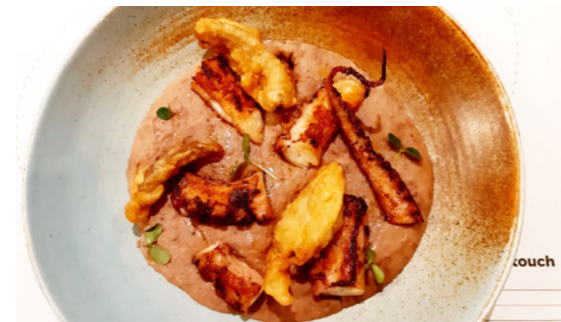
Di che cosa si tratta esattamente?

Da tempo, nel nostro locale proponiamo un menù tapas: arrosticini di carne, salmone affumicato con burro al timo, patatas bravas, ciuffetti di calamari fritti... il tutto, in abbinamento ai nostri cocktail dei quali, ormai, tutta la città riconosce la qualità e la maestria nella preparazione.

Una sorta di preparazione al pranzo, quindi.

Esattamente. Un modo per aprire le danze delle papille gustative... per poi trattenersi anche a pranzo. Il menù è, come sempre, molto vario. Spaziamo dall'irrinunciabile cacio, pepe e mazancolle al risotto, burrata, crudo di scampi e tartufo bianco. Dalle short ribs di suino all'orata alle erbe con crema di asparagi. Insomma, la nostra sfida è proporre sempre un menù di qualità... con un po' di sacrificio in più. Inoltre, abbiamo anche deciso di proporre il servizio al tavolo gratuito. Un modo per dimostrare la nostra riconoscenza a chi viene a trascorrere parte del suo tempo da noi.

È, ovviamente, scontato che tutte le regole in vigore sul tema sanitario e di sicurezza siano ampiamente rispettate.



Da sempre siamo attenti a questi aspetti. Ancor prima di questa emergenza. Certo, ora lo siamo e lo saremo ancora di più.

Dalla colazione al pranzo, quindi, il Bistrot, ci apre le sue porte con passione e fantasia: *“Fin quando avremo fantasia, avremo storie da raccontare”* - Gianni Segoloni.



IL BISTROT.

Piazza Matteotti, 32 / Perugia / T. 075 5731752
ilbistrotperugia.it / [f](#) @ilBistrotperugia

VITO SCAVO

Ceo McFIT Italia: le palestre sono luoghi sicuri

IL NUMERO UNO DEL GRUPPO DI PALESTRE PIÙ GRANDE D'EUROPA, CON UNA SEDE ANCHE A PERUGIA, FA IL PUNTO SULLO STATO DEL SETTORE DOPO IL DPCM CHE NE HA DISPOSTO LA CHIUSURA. "OLTRE L'EMERGENZA, IN ITALIA C'È UN PROBLEMA DI CULTURA DELLO SPORT INTESO COME FORMA DI BENESSERE E DI PREVENZIONE".



Il DPCM del 25 ottobre di Giuseppe Conte, oltre al limite delle ore 18 per bar e ristoranti, ha sancito la **chiusura totale fino al 24 novembre di cinema, teatri, piscine e palestre**. Una scelta quella del Premier che non ha mancato di scatenare polemiche in ogni settore. Perché oltre a un forte **danno economico** (che, promettono dall'esecutivo, verrà ristorato con dei fondi ad hoc), resta anche la difficoltà nel comprendere il perché si vadano a colpire **settori fondamentali per il benessere dell'anima** (cinema e teatri) e **del corpo** (le palestre).

Ma se sulla chiusura dei primi **indignazione popolare** è stata pressoché unanime, anche alla luce di luoghi percepiti come sicuri in virtù di misure di distanziamento rigide e contingentamento degli accessi, sulle **palestre il dibattito** è rimasto **sospeso a metà**: nonostante si tratti di un settore che dà lavoro a migliaia di persone e che era stato chiamato a fare degli **investimenti im-**

portantissimi nell'ottica del contrasto al Covid. Abbiamo cercato di approfondire meglio il tema con uno dei personaggi più influenti dell'ambiente: **Vito Scavo**, ex campione europeo di Karate, e attualmente a **capo di McFIT Italia**, la realtà italiana della più grande catena di palestre d'Europa.

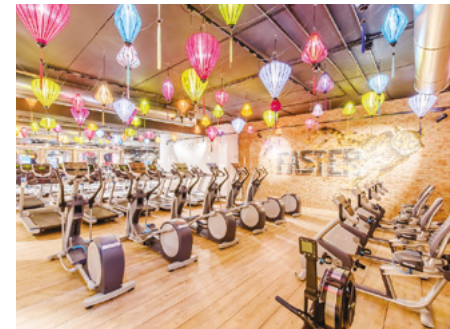
Vito, come avete preso questa nuova chiusura?
Non bene. Siamo perfettamente consapevoli di attraversare un momento estremamente delicato, ma noi come palestre abbiamo la sensazione di scontare colpe non nostre. Ci sono stati dati dei protocolli per aprire in sicurezza, li abbiamo rispettati alla lettera, abbiamo fatto un investimento ingente per rendere sicure le nostre 35 palestre in Italia e poi, una volta investito e messo a norma, ci sentiamo dire "adesso chiudete". Ecco, la frustrazione c'è. Inutile negarlo.

Ma le palestre sono davvero un posto sicuro?
Le palestre McFIT, e tutte le palestre che rispettano i protocolli, sono molto più sicure di tanti altri luoghi aperti al pubblico. Sanifichiamo, prendiamo le generalità di chiunque entri, segniamo ora di entrata e di uscita. Quanti altri posti seguono alla lettera pratiche così virtuose?

Dicevi prima che avete la sensazione di pagare colpe non vostre. In che senso?

Perché il messaggio che passa in questo modo è che chi poteva organizzarsi per prevenire e affrontare questa seconda ondata non l'ha fatto. Se da un lato la politica chiedeva a noi di metterci in regola con le misure anti-covid, dall'altro non faceva niente per farsi trovare pronta di fronte alla recrudescenza dell'epidemia.

In molti hanno visto nella chiusura delle palestre non soltanto un alt a dei luoghi sicuri, ma anche un segnale negativo nei confronti della pratica sportiva...



Esattamente. E forse questa è la cosa più spiacevole dell'intera situazione. Il messaggio che passa rischia di essere fuorviante, perché non si valorizza l'importanza della pratica sportiva, non solo come forma di benessere ma anche in chiave di prevenzione. Lo sport è salute. Ma da questo punto di vista credo che il nostro paese sconti una mancanza di cultura dello sport. Anche a differenza di tanti altri paesi. Basti pensare che in Germania gli iscritti nelle palestre sono il doppio che in Italia. In questo senso c'è ancora molto da lavorare.

Resta il fatto che sul piano sanitario oggi la situazione è davvero complicata...

E ne siamo consapevoli. Per questo abbiamo deciso di non alzare la voce, pur convinti di essere chiamati a scontare errori di altri. Sappiamo che questo è il tempo della responsabilità e pur non condividendo la gestione del quadro generale, accettiamo questo nuovo sacrificio. Anche se un pensiero non può non andare all'intero settore e a realtà meno strutturate della nostra. Perché se è vero che un gruppo come McFIT ha le spalle larghe penso anche alle tante palestre medio-piccole e all'enorme difficoltà che incontreranno adesso dopo gli sforzi e i sacrifici già fatti nei mesi scorsi.

Testo: Matteo Grandi - Branco: "Lemonade" - Internet Money



Dorico, la storica boutique di calzature e accessori di Ponte San Giovanni, oggi giunta alla terza generazione sotto la gestione dei fratelli **Fabio, Silvia e Laura Capuccella**, è, prima di tutto, una lunga **tradizione di famiglia**. Un'azienda che grazie alla **ricerca** è da sempre al passo con i tempi. E in ogni ambito dell'azienda. Sia nella scelta del prodotto che nell'immagine del negozio, ora rinnovato in un ambiente elegante e ricercato, che nella proiezione verso la contemporaneità. Una **contemporaneità** che non è fatta soltanto di scelta del prodotto ma anche di comunicazione social, vetrine digitali ed e-commerce. Abbiamo incontrato i titolari per farci raccontare gli ultimi cambiamenti.

UNA TRADIZIONE DI FAMIGLIA AL PASSO CON I TEMPI

DORICO, SEMPRE PIÙ CONTEMPORANEO

Dalla scelta del prodotto al nuovissimo sito online doricocalzature.it, la celebre boutique di calzature è sempre più vicina alla propria clientela

Oggi stiamo attraversando una fase storica estremamente delicata. Questo ha influito nelle vostre strategie?

Gli ultimi mesi hanno ingenerato una grande sofferenza nel commercio, è inutile negarlo. Noi abbiamo risposto cercando di capire le nuove necessità della clientela e dando una risposta

tempestiva a un mercato che cambia alla velocità della luce. Oggi l'interesse dell'acquirente non è più volto in maniera significativa alla scarpa da cerimonia elegante, ma è più indirizzato verso una scarpa da uso quotidiano. Ovviamente sempre improntata alla qualità seguendo la moda e le nuove tendenze.



E ora per stare più vicini ai vostri clienti, siete anche online anche con un sito completamente rinnovato....

Il nostro è un negozio storico, nato nel 1961, ma la storia si perpetua soltanto se si è capaci di vivere il presente e di anticipare il futuro. Ed è con questi riferimenti che abbiamo dato vita al nostro nuovo sito online. Per essere presenti sul mercato in modo attuale: non soltanto per il potenziale dell'e-commerce, ma anche per la possibilità di consultare il catalogo online e poi arrivare in boutique con le idee chiare e magari rendere breve la permanenza all'interno del negozio.

Cosa significa essere contemporanei nel vostro settore?

Per noi la contemporaneità implica l'idea di essere sul mercato con un prodotto attuale e con delle chiavi per raggiungerlo che abbinino la fruizione tradizionale del negozio fisico con il potenziale dell'online.

Puntate molto anche sui social...

Sì, sui canali social stiamo facendo un lavoro dedicato da tempo. Abbiamo deciso di metterci la faccia grazie a Silvia e abbiamo creato uno

spazio in cui diamo piccoli consigli di moda e spieghiamo le peculiarità del nostro prodotto, suggerendo con quali outfit e quali accessori indossarlo nell'ottica di una fruizione del guardaroba che, pur partendo dalla scarpa, è a 360 gradi.

Qual è la cosa che vi rende più orgogliosi?

Sicuramente il nostro percorso e l'idea di essere arrivati quasi alla quarta generazione. Ma ci piace molto anche la sinergia che si è creata con i

negozi della via. Come per lo shooting di queste pagine in cui Sofia, la figlia di Silvia, indossa i capi di un nostro vicino, il negozio "I Love Abitini". Collaborare con chi ci è vicino e valorizzare il luogo in cui siamo per noi è fondamentale.



DORICO CALZATURE

Via Manzoni, 117/125 / Ponte San Giovanni (PG)
T. 075 394697 / doricocalzature.it



Prenditi cura della tua auto...

Le migliori soluzioni Ballsystem per la pulizia e la sanificazione dell'auto, scelte dai più grandi marchi di noleggio nazionale, da oggi disponibili anche per i privati.

...e della salute dei tuoi passeggeri!

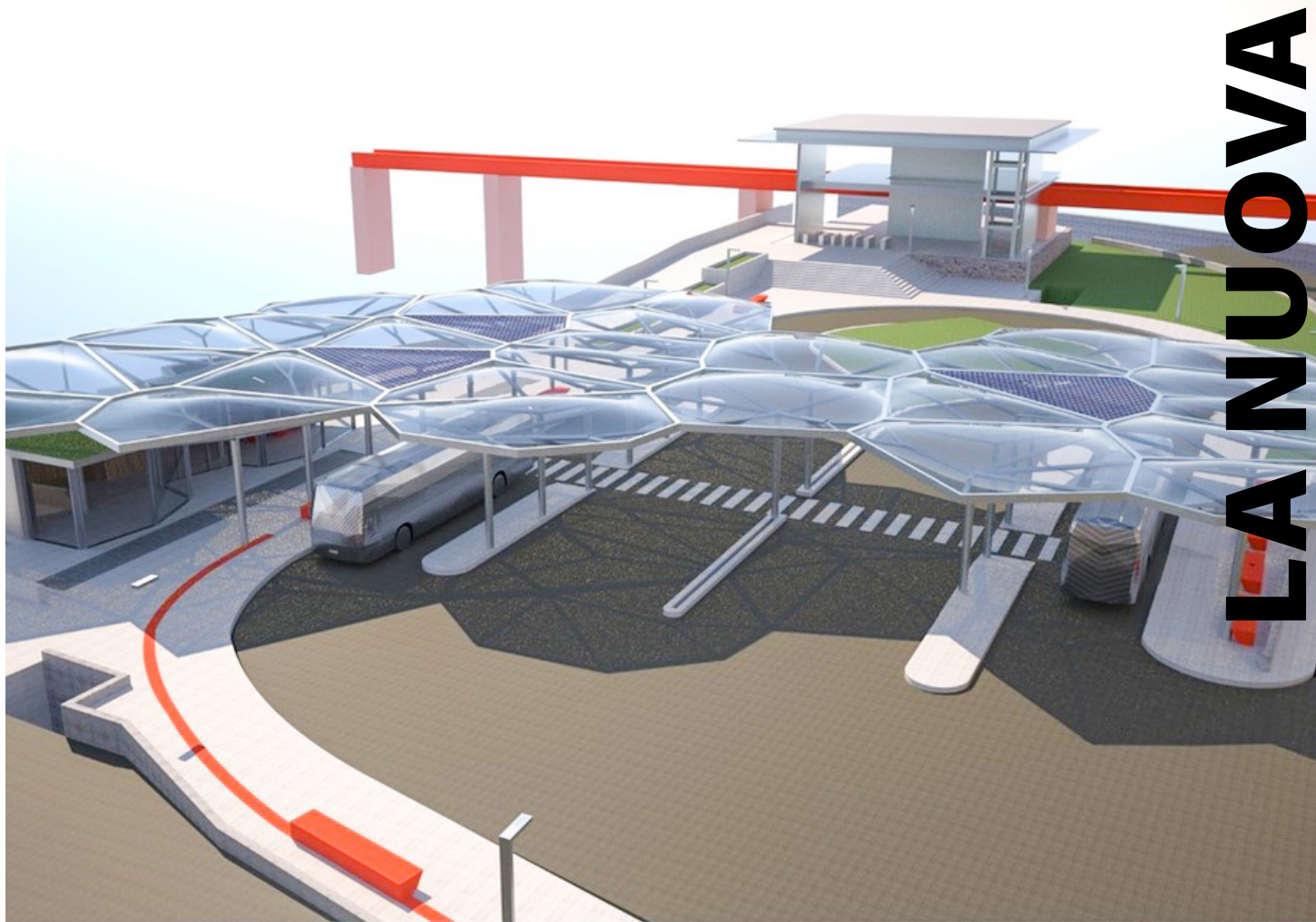
Il trattamento di sanificazione del circuito di areazione con spray ad azione battericida libera l'abitacolo da virus, batteri e pollini, oltre che da acari e cattivi odori.

Via S. Penna 39 / Sant'Andrea delle Fratte - Perugia (PG)

Numero Verde
800-109-006

www.ballsystemgroup.it

BALLSYSTEM



LA NUOVA FONTIVEGGE

Una fotografia della città che cambia

Fontivegge è un quartiere di Perugia salito alla ribalta per le criticità che lo caratterizzano: spaccio, delinquenza, mancanza di decoro e cose simili. Ed è proprio per questo che è sempre stato al centro dell'attenzione politica. L'area è stata già la centro di **numerosi interventi**, tra cui possiamo citare la riqualificazione dell'ex Upim, la realizzazione del coworking, la riqualificazione dell'area sportiva di via Diaz, la nuova pista di skate, la riqualificazione dell'area verde del parco della Pescaia, la partenza degli interventi al parco delle Foibe, nonché di quelli del nuovo centro di quartiere in via Diaz. Da quanto annunciato dal Comune di Perugia, a breve partiranno i cantieri per gli interventi più corposi che davvero cambieranno il volto a quest'area della città, rendendola più decorosa, meno pericolosa e più vivibile, perché è inutile negare che quanto più un luogo è curato meno questo diventerà roccaforte di personaggi discutibili. Andando nello specifico, di seguito gli interventi che partiranno a breve.



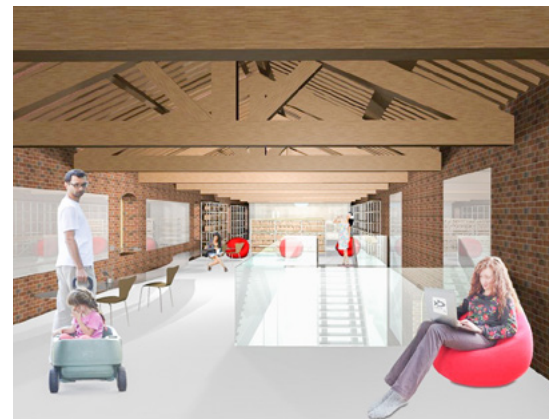
PIAZZA VITTORIO NUOVE PENSILINE, PAVIMENTAZIONE E PEDONALIZZAZIONE

Si parte con la riqualificazione di **Piazza Vittorio** e la realizzazione delle nuove pensiline di attesa dell'auto-bus che uniranno il fronte della stazione, al bus terminal del **Minimetrò**. A questo seguirà la pavimentazione e la conseguente pedonalizzazione della piazza stessa.



AREA RESTROSTANTE LA STAZIONE

Partiranno entro la fine del 2020 i lavori per la riqualificazione del sottopasso di **via del Macello**, con un nuovo ingresso alla stazione dal quartiere. Questo intervento prevede la creazione di una piazza inclinata collegata al sottopasso esistente e una pista ciclope-donale che collegherà la stazione fino al parco **Chico Mendes**. Infine, una **Zona 30** tra la stazione stessa e il parco **Vittime delle Foibe**.



WIFI, VIDEOSORVEGLIANZA E SCUOLA PESTALozzi

A quanto detto si aggiungono gli interventi già in atto per la **rete wifi** e l'installazione delle **telecamere di videosorveglianza**. Inoltre, entro la fine del 2020 prenderanno il via anche i lavori per la ristrutturazione e l'adeguamento antisismico della scuola Pestalozzi.

ACQUISIZIONE DEGLI IMMOBILI DELL'EX SCALO MERCÌ E DELL'EX RFI

Formalizzata il 29 Ottobre la cessione al **Comune** degli immobili di proprietà di RFI e di FS Sistemi Urbani; questi edifici verranno presto recuperati e diventeranno nuovi spazi a disposizione della comunità.



Un vero e proprio restyling per Fontivegge che restituirà a Perugia un quartiere interamente riqualificato e molto più vivibile per i cittadini.

UX DATA ANALYSIS
MKTG AUTOMATION
E-COMMERCE SOCIAL
MEDIA MANAGEMENT
DIGITAL ADV DIGITAL
MKTG GRAPHIC
DESIGN 3D (...)

Qualsiasi scenario vedi nel tuo futuro,
Latte+ ti prepara a conquistarlo.

SCOPRI I NOSTRI DIGITAL TRAINING

latte+



Centro Intrattenimento
Gherlinda

lattepiu.online

Via Nervi 6, Corciano

O P E N I N G S O O N





MONTEFALCO SALTA... VERSO IL BUCO

Anno bisesto, anno dissesto! Sembrano non esserci altre strade per Montefalco che prendere atto del 'rosso' da 4,2 milioni di euro. Eppure in campagna elettorale, forse complice il buon vino, si lasciava trasparire sicurezza nell'affermare che di buchi all'orizzonte non ve ne fossero. Da 'palazzo' ovviamente al momento tutto tace... Partita chiusa o colpi di scena in arrivo?

SE IL PARCHEGGIO NON C'È CREALO DAL NULLA



Che praticamente non esistano parcheggi liberi a Perugia è risaputo. Quando però si decide di usurpare un luogo di ritrovo come quello del parchetto di Piazza Grimana per ricavarne un parcheggio c'è qualcosa che non torna. Ma indefessa prosegue la lotta di residenti e commercianti della zona per salvaguardare quello che era un semplice luogo d'incontro all'ombra degli alberi. Qualche decina i posti auto ricavati per soste di 30 minuti. Era davvero necessario?

IL SOLE (24 ORE) NON BACIA L'UMBRIA

Dalla cima alla punta dello stivale la situazione è davvero critica, se non tragica. L'ultimo DPCM (26 ottobre, ndr) ha ulteriormente messo in difficoltà molte attività e i casi di Covid-19 stanno aumentando esponenzialmente. Ma l'Umbria si è adeguata in tempo per affrontare l'emergenza sanitaria? Secondo la classifica del Sole 24 Ore è una delle regioni più indietro per quanto riguarda le terapie intensive. Ma da Palazzo Donini bollano le polemiche come fake news e annunciano un aumento graduale e programmato delle T.I. Certo, l'escalation del virus non lascia tranquilli.



SCARICA BARILE CONCORSOPOLI. MARINI VS ZINGARETTI

Che l'ex presidente della Regione Catuscia Marini non sia stata tenera con il PD è cosa nota ma che ora affermi addirittura di essere stata scaricata dal segretario del PD Nicola Zingaretti fa quasi tenerezza. Nel frattempo l'inchiesta ha subito una battuta d'arresto e si aspetta ancora per fare luce sulla vicenda che ha visto coinvolta l'ex governatrice costringendola alle dimissioni (certo non prima di essersi auto-votata). Il PD anche alla luce delle querelle interne continua a non trovare pace. Da sempre troppe correnti. Solo che così la buona politica rischia di annegare.

OPERAZIONE SALVA NATALE AL VIA

Mai come quest'anno i più importanti eventi umbri, che scandivano autunno e inverno, hanno subito grosse rivisitazioni o sono stati cancellati all'ultimo momento. Vedi Eurochocolate, 'baracconi' e Fiera dei Morti. Ora a vivere giorni di dubbio è direttamente il Natale in centro storico, che negli ultimi anni aveva aggiunto nuovi tasselli natalizi, come l'assoluta new entry degli igloo; chissà se quest'anno troveranno posto nelle vie del centro. Un compito non certo facile per gli assessori Pastorelli e Giottoli... che forse, visti i mesi che abbiamo attraversato e quelli che si prospettano, questo 2020 vorrebbero ibernarlo sul serio.





CARO BABBO NATALE...

Qualche idea per il regalo ideale

Mentre andiamo in stampa non sappiamo ancora che **Natale sarà**. Sicuramente in emergenza. Ma avremo già messo **alle spalle le settimane più difficili**? Staremo già guardando al **futuro con speranza**? O saremo ancora alle prese con **la più grave crisi sanitaria di sempre**? Quale che sia la risposta a queste domande, continua a pervadere in ognuno di noi una grandissima **voglia di normalità**. Magari sotto forma di Natale tradizionale. Un albero, i propri cari e qualche regalo. In fondo cosa c'è di più straordinario della normalità? E allora, caro Babbo Natale, insieme a un Natale sereno, se puoi, nelle pagine che seguono ti diamo anche qualche **consiglio "pratico"**. E quando ti calerai giù per il camino non dimenticare la **mascherina**...





BLING BLING
by Germano Gambini
Occhiale di Germano Gambini della
collezione "I Cristalli" per brillare
sempre sotto le feste, fatto a mano
in Italia con cristalli Swarovski
certificati.



TALLA EYEWEAR
occhiale "Talla eyewear", creato
in Italia con un design francese,
regalo perfetto per uomini eleganti
e sofisticati.

OTTICA PHOTO BLITZ

Via Tucci Rossetti, 50 | Castel del Piano (PG) | T. 075 5140110
otticablitz.it



BALLOTON
IN MURANO by Venini
Uno splendido vaso in vetro di
Murano della collezione Monofiori
Balloton di Venini.



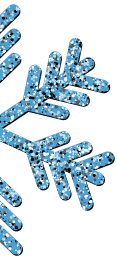
LONGINES

Il famoso marchio di orologi svizzero
Longines può vantare una lunga tradi-
zione caratterizzata dall'eleganza e dalle
prestazioni dei suoi prodotti. Quei valori
sono perfettamente rappresentati da The
Longines Sport Collection. Nella più pura
tradizione orologiera Longines, i modelli
automatici Record uniscono eleganza
classica ed eccellenza, aspirando a di-
ventare le punte di diamante del marchio.
Infine Longines Spirit, una collezione dal
pedigree impeccabile, che celebra la
storia del marchio che ha accompagnato
legendari pionieri nella conquista dell'a-
ria, della terra e del mare.



MARZIOLI GIOIELLI

Via Manin, 22 | Foligno | T. 0742 353056
Via Centrale Umbra, 46 | Spello | T. 0742 301334
marzioligioielli.com





U-MASK

La prima mascherina di protezione biotecnologica al mondo, da un brevetto italo-britannico, fornisce uno standard di protezione paragonabile ad una ffp3, con una durata fino a 200 ore di utilizzo efficace. Il refill presenta quattro strati di filtrazione, è auto-sanificante ed anti-proliferativo: impedisce la crescita e la diffusione di virus e batteri sulla superficie della maschera. Un oggetto molto utile e anche bello esteticamente. Acquistabile soltanto online.

U-MASK

it.u-maskstore.eu



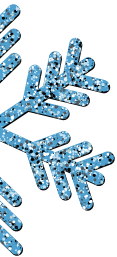
IL BRACCIALE PERSONALIZZATO

Bracciale personalizzabile disponibile in argento e zirconi o su richiesta in oro e diamanti.



STILE GIOIELLO

Via Fani, 12 | Perugia | T. 075 075 7971259



25 ANNI MONTEFALCO SAGRANTINO CAPRAI

Il 25 Anni Montefalco Sagrantino è il vino simbolo dell'azienda Arnaldo Caprai. L'annata 2015, vendemmia eccezionale, è stata la prima annata firmata dal famoso Enologo Michel Rolland.

CANTINA CAPRAI

Località Torre | Montefalco (PG) | T. 0742 378802
arnaldocaprai.it



RACE LUX Officine Creative

Lussuose sneakers artigianali Race Lux con pregiata tomaia in pelle e finitura aerografata nei toni del marrone scuro. Contemporanee e accattivanti, presentano logo lettering impresso sulla linguetta e sul patch posteriore e una flessibile suola in gomma con fondo antiscivolo. Must have.



UBERTO CANTARELLI

Corso Vannucci, 45 | Perugia | T. 075 5725315
ubertocantarelli.com



e21: IL CLIENTE SEMPRE AL CENTRO

LEADER NELLA PUBBLICITÀ OFFLINE, L'AZIENDA LANCIA I NUOVI SERVIZI DIGITALI: DALL'E-COMMERCE AI SOCIAL, MULTICANALITÀ È LA PAROLA D'ORDINE



Grazie ad un'esperienza di oltre 20 anni nel mondo della comunicazione **Out Of Home**, e21 è riuscita a costruire un forte brand basato su concetti come l'attenzione verso le esigenze del cliente e la qualità del servizio offerto; oggi l'azienda, cogliendo le dinamiche del cambiamento che sta avvenendo nel settore della pubblicità,

ha deciso di traslare questi valori anche nel mondo della **comunicazione digitale**. Una serie di nuove strategie che vanno a implementare i servizi digitali già erogati dall'azienda, nell'intento di garantire anche in questo settore la stessa efficienza a cui i clienti si affidano da decenni per la propria visibilità offline.



Grazie allo sviluppo di una nuova divisione digitale e puntando su un **team altamente specializzato** in diversi ambiti del marketing digitale – con professionisti di esperienza nazionale selezionati tra le eccellenze degli specifici settori – e21 si prepara a un cambio di pelle radicale senza però rinnegare le origini.

Dalla creazione di piani di **digital marketing** personalizzati in base agli obiettivi del cliente, selezionando i migliori canali sui quale investire tempo e risorse, a strategie digital per aumentare la visibilità online con un **approccio omnichannel**. Il nuovo progetto **e21 Digital** prevede l'introduzione di una nuova gamma di servizi digitali come e-commerce, siti web, video, social content e digital advertising che si andranno ad affiancare ai prodotti già presenti nel DNA della società.

L'obiettivo è quello di rendere l'offerta di comunicazione maggiormente efficace grazie a un **presidio fullfunnel** in cui diversi mezzi di comu-

nicazione lavorano in maniera sinergica per offrire un'esperienza di valore al consumatore.

La parola d'ordine diventa quindi **multicanalità con al centro il cliente**, che avrà l'opportunità di rafforzare la propria comunicazione grazie a **servizi di co-**

comunicazione a 360°. Obiettivo di ampio respiro per e21 è potenziare l'approccio *btc (business to consumer)*, affiancandolo a una presenza già forte in quello *btb (business to business)*. Non si andrà quindi a sostituire l'identità aziendale già consolidata, ma a integrarla affinché i clienti trovino in e21 un unico interlocutore.





ARTIGIANALI, PERSONALIZZATI, CURATI NEI MINIMI DETTAGLI
E ACQUISTABILI ANCHE A DISTANZA

I PRESEPI DI CLAUDIO CARLETTI

CREAZIONI UNICHE E PITTORESCHE
GRAZIE ALLE QUALI È POSSIBILE PORTARE IN CASA PROPRIA
TUTTA LA MAGICA ATMOSFERA DEL NATALE

La passione per il presepe e per il modellismo, coltivata da sempre, è sfociata da alcuni anni in una produzione di **presepi particolari e suggestivi** che sta avendo un successo inaspettato e che lo ha portato anche ad esporre a **"Presepi d'Italia"**, la mostra del presepe artistico, conosciuta e apprezzata a livello nazionale, che si tiene a Massa Martana. Questa in breve è la storia di **Claudio Carletti** e delle sue creazioni che stanno destando un interesse sempre maggiore perché sanno realizzare il desiderio di chi sogna, per la propria casa, un presepe unico e particolare. Le sue realizzazioni artigianali sono **in stile popolare** e spesso **ambientate in località umbre**. Essendo interamente fatte a mano, queste installazioni possono essere tuttavia personalizzate in base alle richieste del cliente. **Dimensioni, scenografia, personaggi, elementi e accessori da inserire** possono quindi variare per rispondere al meglio ai desideri del committente.



Tra le particolarità dei presepi di Claudio Carletti c'è quella di poter creare e rendere visibili anche gli **interni delle case**: da porte e finestre lasciate aperte o solo socchiuse sarà possibile curiosare tra la cucina, magari con la tavola apparecchiata e il fuoco acceso, e la camera da letto completa

CREAZIONI ORDINABILI SUBITO

Tra i presepi realizzati da Claudio Carletti ci sono **due modelli ordinabili subito**.

Il primo rappresenta un casolare di campagna con un pozzo esterno, il secondo una casa con arco e un piccolo annesso.

In entrambi i casi il prezzo è di **65 euro** e le dimensioni sono di 40x30 cm con un'altezza di 30 cm. I presepi sono completi di illuminazione a batteria.



di armadi e dettagli in grado di rendere il presepe **una piccola, ma estremamente realistica e preziosa riproduzione della realtà**.

Particolarmente legata al territorio umbro, la produzione presepiale di Carletti si concentra sulla **vita contadina e di paese del periodo '800 e primi '900**. Alcune natività più particolari sono invece ambientate all'interno di borghi e monumenti della regione, come quello, pittoresco e bellissimo, ambientato **sotto l'Arco Etrusco** che è stato donato dall'artigiano alla città di Perugia e che verrà esposto al Museo del Palazzo della Penna. Creazioni particolarmente suggestive sono anche quelle realizzate **dentro campane di vetro o in brocche di ceramica**: il bello dell'artigianalità è che si può dare libero sfogo alla propria fantasia perché tutto può essere realizzato.



Natività in borghi e monumenti umbri, ambientazioni contadine di '800 e '900, ma anche presepi in brocche o campane di vetro: ogni desiderio può essere realizzato

I principali materiali utilizzati sono **polistirene estruso, gesso e cemento**, ma anche il **legno**, per porte e finestre particolarmente realistiche, e poi le **luci**: led singoli o catene vengono scelti per rendere l'atmosfera del presepe particolarmente suggestiva anche nel contesto notturno.

Alcuni esempi delle creazioni di Claudio Carletti possono essere ammirati sul suo **sito web** e il presepe che sogniamo può essere commissio-

nato anche **a distanza**, contattando l'artigiano. Claudio Carletti è in grado di **esaudire ogni desiderio di grandi e piccini**: con le sue creazioni è possibile portare in casa propria tutta la magica atmosfera del Natale.

PRESEPI CARLETTI

T. 349 2130294 / claudiocarletti81@gmail.com
www.presepicarletti.com

 Carletti Presepi /  carletti_presepi

QUEST'ANNO CI ASPETTA
UN 25 DICEMBRE DIVERSO

Il Natale non perde mai il suo sapore...

**MISTICISMO, PRESEPI
E TRADIZIONE GASTRONOMICA:
IN UMBRIA ANCHE NELL'ANNO
DEL COVID LA FESTIVITÀ PIÙ
ATTESA PUÒ TRASFORMARSI
IN UN MOMENTO SPECIALE**



Testo: La Redazione - Brano: "It's The Most Wonderful Time Of The Year" - Andy Williams

Normalità. È questo forse il regalo più grande che gli italiani chiederanno per Natale. Ma se sotto l'**albero** sarà difficile trovare certezze, la **speranza** è quella di poter almeno recuperare, nel **calore** del Natale, l'**essenza della festività** e lo **spirito della condivisione**. Cose semplici legate a **rituali** che in Umbria hanno una **sublimazione** unica, grazie alla **magia dei presepi** e ai **sapori della tradizione natalizia**. Ecco allora, nelle pagine che seguono, una rapida carrellata di cose belle, buone e semplici per rendere speciale un Natale diverso.



TUTTI I PRESEPI DEL MONDO

S.Maria degli Angeli

Tutti i presepi del Mondo è la bella rassegna di presepi che si possono ammirare presso la Porziuncola di Santa Maria degli Angeli.

L'esposizione mette in mostra i presepi donati da tutti i paesi del mondo ai frati di Assisi.

A Natale le migliori opere sono esposte all'interno del percorso del Roseto e nel chiostro del Convento.

L'ALBERO DI NATALE PIÙ GRANDE DEL MONDO

Gubbio

Sarà acceso il 7 dicembre l'albero di Natale più grande del mondo a Gubbio.

La celebre attrazione è realizzata sulle pendici del Monte Ingino, alle spalle di Gubbio, grazie a un gioco di illuminazione con luci di vario tipo e colore, che disegnano lo spettacolare albero le cui dimensioni arrivano ai 750 metri di altezza per 450 metri di base. Le radici affondano simbolicamente nelle mura della città, mentre la grande punta a stella tocca la basilica del Patrono, Sant'Ubaldo, posta sulla cima della montagna.



LA SANTA MESSA SOLENNE NELLA NOTTE DI NATALE

Assisi

Nella città del Santo, inventore del primo presepe, la suggestione della Messa della Vigilia non ha pari al mondo.

In un anno così difficile, anche al di là della fede dei singoli individui, questo momento in questo luogo regala un intimità e sensazioni difficili da provare altrove.

IL PRESEPE MONUMENTALE DI TERRACOTTA

Assisi

Ancora Assisi per un altro presepe davvero speciale: il Presepe Monumentale nel prato della Basilica superiore di San Francesco allestito con meravigliosi personaggi in terracotta a grandezza naturale.

Il tutto a comporre un percorso unico e armonioso con il grande abete natalizio all'ingresso della Basilica inferiore e con le opere artistiche che ogni anno una diversa regione d'Italia dona al Convento.



IL PANETTONE ARTIGIANALE

Un prodotto sempre più amato e ricercato. Per un Natale coi fiocchi abbiamo scelto quello del Caffè Sanmagno di Foligno: materie prime scelte, selezionatissimo burro belga, farine di qualità e una cura maniacale a ogni fase della lavorazione.

Prende forma così il vero panettone artigianale, quello che si scioglie letteralmente in bocca. In diverse varianti: tradizionale, al cioccolato, fichi e noci, frutti di bosco, pere e cioccolato, amarena e mandorle, pistacchio.



IL TORCIGLIONE

Nel perugino è il dolce natalizio per eccellenza: specialità da forno a base di mandorle diffuso oltre che nel Capoluogo in tutta l'Umbria centro-occidentale. La ricetta tramandata di generazione in generazione prevede: mandorle tritate, zucchero ed albume decorati con canditi e mandorle intere.

A renderlo unico c'è la sua forma tipica a serpente. Una vera specialità, dolce e gustosa.



LE PINOCGATE

Dolci tradizionali umbri a base di zucchero e pinoli. Le pinoccate si distinguono per la loro inconfondibile forma a rombo, e possono essere bianche o al cioccolato. Possono essere bianche o nere (nella variante cioccolato). È una ricetta antica immancabile sulle tavole umbre nei giorni di Natale.

IL PAN AUGUSTA

Un delizioso dolce al cioccolato con base di pan di Spagna, guarnito di cioccolato fondente, cioccolato al latte, nocciola e una spruzzata di cointreau e poi ricoperto di cioccolato gianduia.

Un dolce dolcissimo, creato dal maestro cioccolatiere Giordano Mangano, che tecnicamente non fa parte della tradizione classica ma che da qualche anno si è proposto come goloso piatto della tradizione grazie alla bella vetrina della Cioccolateria Augusta Perugia.

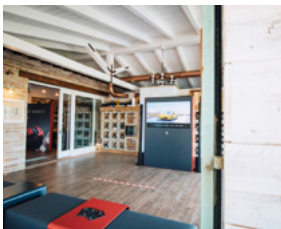




**TEST DRIVE FERRARI GAMMA F8 @Tenuta dei Mori
by Concessionaria De Poi**



**SHINTO PERUGIA OPENING @Via Mazzini / Perugia
Foto: Vittoria Lollì**



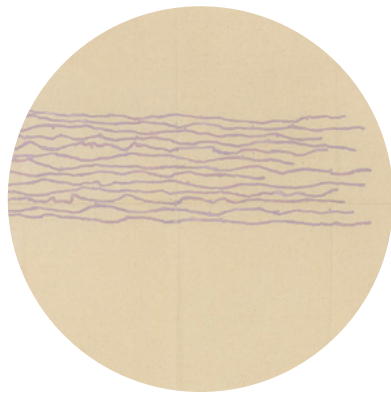
VALERY



LA CALZA

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

POSTIT



FINO AL 31 GEN. // **TUTTI I PENSIERI
DI TUTTI**

UNA MOSTRA DI GIORGIO GRIFFA

A Palazzo Collicola, fino al 31 Gennaio,
la mostra del pittore italiano Giorgio
Griffa "Tutti i pensieri di tutti" a cura di
Marco Tonelli e Davide Silviali.

Palazzo Collicola
Galleria d'Arte Moderna G. Caradente
Piazza Collicola, 1 - Spoleto

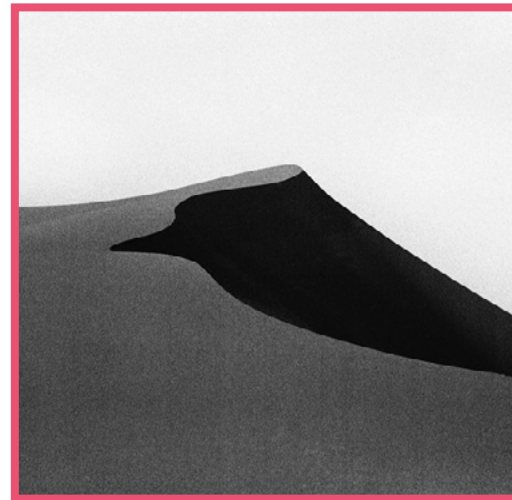
ARTART

FINO AL 28 NOV. // **INHABITED DESERTS**

**LA FOTOGRAFICA
DI JOHN R. PEPPER A TODI**

Un viaggio di tre anni nei più remoti deserti
del mondo, 53 immagini analogiche di una
Leica M6: questo è il riassunto della mo-
stra del fotografo e artista John R. Pepper.
Le sue fotografie diventano espressione
dell'essere profondo e delle percezioni
dell'artista davanti ai paesaggi che gli
si scoprivano. L'esposizione è curata da
Gianluca Marziani.

**Museo civico e Pinacoteca di Todi Com-
plesso del "Nido dell'Aquila"**
Piazza del Popolo, 29/30 - Todi



**RAFFAELLO
E LA NUOVA MAIOLICA**

La Fondazione CariPerugia Arte,
in occasione delle celebrazioni
riguardanti i 500 anni dalla
morte di Raffaello, ha organizzato
tra le altre, questo interessante
percorso espositivo presso le
Logge dei Tiratori della Lana.

La mostra si articola in 4
sezioni, 140 opere, vari materiali
e supporti multimediali, per
raccontare il passaggio dalla
produzione a lustro a quella isto-
riata, con particolare riferimento
alla riproduzione dalle incisioni e
stampe delle opere di Raffaello e
altri pittori dell'epoca.

Logge dei Tiratori della Lana
Piazza Quaranta Martiri - Gubbio

FINO AL 6 GEN. // **DAL LUSTRO ALL'ISTORIATO**



FINO AL 6 GEN. // **WHO AM I**

LA FOTOGRAFICA DI VALERIA PIERINI

*Who am I è lo special project a opera di
Valeria Pierini per il collettivo Strabismi.
La Pierini ha realizzato dei ritratti usando
gli scritti che ogni attore le ha lasciato su
qualsiasi supporto che lo rappresentasse
al meglio. Il tutto, per rendere visibile sia
quanto descritto sul testo che il loro stato
d'animo profondo. "Un progetto sui volti,
partendo da autobiografie" questo è
Who am I.*

Museo Città di Cannara
Via del Convitto - Cannara (PG)





PERUGIA // MERCATO VIANOVA

NEL SALOTTO DELL'ACROPOLI FRA SUSHI E CUCINA CONTEMPORANEA

Locale nel cuore di Perugia che non ha bisogno di presentazioni. Ma una menzione questo splendido ristorante di sushi e non solo la merita per essere riuscito a imporsi come vero e proprio punto di riferimento nella ristorazione della città. Fra apprezzatissimo sushi e una cucina dinamica dalla proposta ricca e variegata passare del tempo qua è un vero piacere.

Via Giuseppe Mazzini, 15 • Perugia
T. 075 5730445 • mercatovianova.it
f [mercatovianova](https://www.facebook.com/mercatovianova)

PERUGIA // PASSATEMPO BBQ

DOVE TUTTO È CUCINATO IN UN BARBECUE...

Materie prime scelte, carni eccellenti, menù sempre ispirato per un locale dinamico e piacevole che si sta ritagliando una meritata fama in città. Questo è Passatempo BBQ, figlio della passione di Stefano e Davide i primi in Umbria a creare un locale dove tutto è cucinato in un Barbecue! Un luogo bello, buono e accogliente, dove il gusto e la qualità vincono sempre!!

Strada Fontana La Trinità 2D • Perugia
T. 340 0588088 • passatempobbq.it
f [passatempobbq](https://www.facebook.com/passatempobbq)



EAT
O
U
T
E
A
T
O
U
T



AGELLO // CENTUMBRIE E EVO BISTROT

UN FRANTOIO, UN BISTROT, GUSTO E BELLEZZA...

Sorge ad Agello questo straordinario frantoio, con un progetto che si allarga oltre l'olio verso una ristorazione di qualità, grazie al delizioso Bistrot Centumbrie: un luogo che valorizza i prodotti della terra, esaltando l'agricoltura biologica e le primizie stagionali, con un tocco di contaminazione esotica. Un posto bellissimo e dai sapori sorprendenti.

Loc. Osteria San Martino, Frazione • Agello (PG) T. 329 5373741 • centumbrie.com

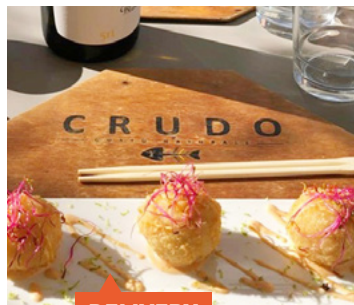
CASALINA // I RODELLA

IL RISTORANTE GOURMET DE L'ANTICO FORZIERE

Metti un luogo bellissimo nel cuore dell'Umbria, un ristorante accogliente in un contesto unico. Qua gli chef (gemelli) Stefano e Andrea Rodella propongono una cucina contemporanea, creativa ma tradizionale allo stesso tempo che, grazie ai prodotti freschi di stagione, consente una costante variazione nella carta per un'esperienza gourmet a 360 gradi.

E45 Perugia-Terni, uscita Casilina • T. 075 9724314
f [anticoforziere.com](https://www.facebook.com/anticoforziere.com)





DELIVERY

CRUDO

Il buonissimo sushi di Crudo arriva ovunque. Sia asporto che delivery, ordinando direttamente al numero nelle info!

Corso Vannucci, 72 • Perugia
T. 075 5720082
f @crudo.perugia

LIEVITO

Intramontabili classici e gustose novità per la pizzeria più innovata del panorama! Questo è Lievito, la pizzeria di Corciano attiva sia per asporto che domicilio!

Via Bruno Buozzi, 26 • Corciano
T. 351 7511980
f @lievitopg



DELIVERY

DELIVERY



LA PECORA NERA - POLPETTE & CO

Unico ristorante a Perugia, interamente dedicato alle polpette: basic, special, ma anche antipastini, hot balls e insalatone. È possibile effettuare ordini telefonando direttamente al locale e anche su www.eatintime.it La pecora nera è sia delivery che take away.

Via Baldeschi, 5 • Perugia • T. 075 5722739
f @lapecoranaperugia

DELIVERY DELIVERY

LUCE RISTORANTE

Dal Giovedì alla Domenica torna il delivery a Luce, il ristorante del centro di Perugia. Antipasti e snack, piatti principali, dessert e fine pasto.

Via Ulisse Rocchi • Perugia
T. 340 5013811
f @ristoluce



DELIVERY

DELIVERY



ITALIAN BURGER

Italian Burger arriva nelle case! Dal Martedì alla Domenica dalle 19 alle 23 con servizio d'asporto, per assaporare direttamente a casa lo street food per eccellenza.

Piazzale Bellucci, 1 • Via Corcianese, 186 Perugia • T. 075 3720479
f @italianburgerperugia @italianburgerpg

TESTONE

Tra le torte al testo più buone di Perugia quelle di Testone, che non abbandona i suoi clienti neanche adesso. Attivi infatti i servizi takeaway e delivery sia su Grifood che su Eatintime, dalle 19 alle 21! #magnatestone.

Piazza Matteotti • Perugia
T. 075 8501927
f @TestonePerugiaCentro



DELIVERY

Sanmagno



Illumina il tuo Natale con il panettone artigianale SanMagno

LA PASTICCERIA ARTIGIANALE
CON INGREDIENTI DI QUALITÀ
E LAVORAZIONI TRADIZIONALI

*Auguri
di buone
feste*

PASTICCERIA GELATERIA ARTIGIANALE
PIZZERIA RISTORANTE LUNCH HAPPY HOUR

VIA DANIELE MANIN 22 FOLIGNO



WWW.SANMAGNOCAFFE.IT

SANMAGNO
CAFFÈ

Il locale con la vita dentro



Audi Prima Scelta **:plus**

In Umbria l'usato garantito Audi
è solo da Autocentri Giustozzi



I valori indicativi relativi al consumo di carburante ed alle emissioni di CO₂ sono rilevati dal Costruttore in base a metodo di omologazione WLTP (regolamento UE 2017/1151). 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.

Gamma A4. Consumo di carburante (l/100 km)
ciclo combinato (WLTP): 5,2 - 8,3.
Emissioni CO₂ (g/km)
ciclo combinato: (WLTP) 136 - 202;
(NEDC) 112 - 157.

Autocentri Giustozzi

PERUGIA Via Pievaiola, 207 - Tel. 075 5283400
FOLIGNO Via Polanga, 2 - Tel. 0742 32881
TERNI Via Bruno Capponi, 58 - Tel. 0744 39 38

www.giustozziauto.com