





Maserati

Ghibli

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

Performance Charged

maserati.com



SIGNATURE È LA FIRMA DI ARNALDO CAPRAI E MICHEL ROLLAND

SINTESI DEFINITA DI UN LUNGO LAVORO FONDATO SU INNOVAZIONE E SOSTENIBILITÀ, ALLA RICERCA DELL'ESSENZA DELLA VITICOLTURA, UN OBIETTIVO AL LIMITE DEL SOGNO: IL VINO PERFETTO. SAGRANTINO, MERLOT E PINOT NERO, ECCELLENZA ED UNICITÀ DAL VIGNETO ALLA BOTTIGLIA.



arnaldocaprai.it

SALVINI

ITALIAN CONTEMPORARY JEWELRY



BATTITO COLLECTION



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

CONTROLLO DELLA ACUITÀ VISIVA GRATUITO

**LENTI SPECIALI PER IL CONTROLLO DELLA
PROGRESSIONE MIOPICA SU BAMBINI ED ADOLESCENTI**

LENTI PROGRESSIVE PERSONALIZZATE

APPLICAZIONE DI LENTI A CONTATTO

AUSILI PER IPOVISIONE E NON VEDENTI



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

NUOVO TOYOTA C-HR HYBRID GR SPORT

COUPÉ. SUV. IBRIDO.



CONTINUIAMO A ESSERE
APERTI IN TOTALE SICUREZZA



In caso di rottamazione

FINO A

€ 8.600 DI BONUS

HYBRID BONUS TOYOTA + ECOINCENTIVI STATALI + TOY MOTOR BONUS

TOY MOTOR Perugia - Via Corcianese, 30 - Tel 075 5270611 | www.toymotor.it

Esempio di applicazione Hybrid Bonus Toyota C-HR 2.0 Hybrid trend. Prezzo di listino € 33.500. Prezzo promozionale chiavi in mano € 24.900 (esclusa I.P.T. e Contributo Pneumatici Fuori Uso, P.F.U. ex DM n. 82/2011 di € 5,17 + IVA) con il contributo della casa e del concessionario. Promozioni valide solo in caso di contratto sottoscritto entro il 28/02/2021 per vetture immatricolate entro il 28/02/2021 in caso di permuta o rottamazione di un autoveicolo posseduto da almeno 5 mesi, presso i concessionari che aderiscono all'iniziativa. L'offerta è limitata su 3 vetture in stock disponibili. Contributo di € 1.500 per l'acquisto in Italia, dal 1° gennaio al 30 giugno 2021, anche in locazione finanziaria, di un veicolo nuovo di fabbrica a basse emissioni (specifiche indicate nel testo normativo) appartenente alla categoria M1, a fronte della contestuale rottamazione di un veicolo omologato in classe inferiore a Euro 6, immatricolato in data anteriore al 1° gennaio 2011, il contributo è concesso fino ad esaurimento delle disponibilità finanziarie stanziate. Per requisiti, condizioni, limitazioni e adempimenti: Legge di Bilancio 2021. Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Maggiori informazioni su toyota.it. Immagine vettura indicativa. Valori massimi WLTP riferiti a Toyota C-HR Hybrid GR-S: consumo combinato 5,3 l/100km, emissioni CO2 120 g/km, emissioni NOx 0,0045 g/km, -91,8% rispetto ai livelli di emissione di NOx previsti dalla normativa Euro 6. (WLTP - Worldwide harmonized Light vehicles Test Procedure ai sensi del Regolamento UE 2017/1151).

L'editoriale

@matteograndi

Ci siamo finalmente messi alle spalle il 2020, ma continuiamo a **brancolare nel buio** da Coronavirus anche in questo inizio di **2021**. Ormai l'unica certezza che abbiamo è che ne saremo fuori solo quando ne saremo ufficialmente fuori. Nel frattempo dobbiamo continuare a fare i conti con la **ruota impazzita del contagio**, con la **conta delle vittime**, con l'**emergenza** determinata dalle **varianti**, con una **gestione lacunosa** dell'emergenza, con le **zone rosse** e con tutte le incertezze che la pandemia continua a portarsi appresso. Un clima in cui è sempre più difficile andare avanti per chi **lavora**, per **chi un lavoro non ce l'ha**, per le **attività commerciali**, per le strutture ricettive e per tantissimi altri soggetti.

Per questo oggi più che mai, sperando magari in una robusta spinta del nuovo governo, il **solo, unico, vero obiettivo** a cui dobbiamo tendere e per il quale dobbiamo pretendere velocità ed efficienza è la **vaccinazione di massa**. Dopo il fumo negli occhi delle

Niente più veline di governo fatte girare ad arte. Niente più bozze dei DPCM anticipate ai giornali. Niente più paternali a reti unificate. Niente più infiniti ritardi per far crescere i follower su FB in piena pandemia. Niente più conferenze stampa con domande concordate. Spiace.

prime settimane in cui le dosi sono state somministrate attraverso il sistema sanitario nazionale adesso inizia la vera sfida, quella dei grandi numeri. Per i quali bisognerà quanto prima chiudere il cerchio intorno all'**individuazione degli spazi**, al **reperimento del personale**, alla tabella di pianificazione delle **somministrazioni**.

Magari partendo dalla stoccata del **Prof. Massimo Galli**: *"le Primule stanno alla vaccinazione come i banchi a rotelle alla riapertura delle scuole"*. Sotto-testo: adesso non è più tempo di **carnevalate** o di **iper-costose armi di distruzione di massa**. Adesso è il tempo dell'**azione** e della **concretezza**. Fare, fare, fare che significa vaccinare, vaccinare, vaccinare. Magari senza fronzoli né grancasse di risonanza comunicative, magari in un drive-in spoglio e scenograficamente impresentabile ma dannatamente fun-

zionale, come dimostrano gli Stati Uniti. E la speranza è che dopo il tramonto del **tandem Conte-Casalino** ci sia sempre meno spazio per **iniziative folkloristiche** a favor di telecamera ma che si pensi alla sostanza e al bene del Paese.

Nel frattempo noi, nel nostro piccolo, cerchiamo di **andare avanti**: nonostante le **difficoltà**, nonostante una **distribuzione** che sarà ancora condizionata da **chiusure** e **limitazioni** vogliamo dare un messaggio di **presenza**. Ci siamo e ci saremo finché potremo. Abbiamo deciso di farci trimestrali per i primi sei mesi dell'anno, sperando di poter tornare regolarmente bimestrali nella seconda metà del 2021. Ma vogliamo continuare a far parte della vostra **quotidianità**. È il nostro modo per **starvi vicino** e per regalarvi **piccoli frammenti di normalità**.

Ci mancate come un concerto.

PM 132 • contents



32 Fotini Giustozzi



50 Vittoria Ferdinandi



60 Renaissance

PM • Piacere Magazine
Anno 17 n°132
Gennaio - Febbraio - Marzo 2021

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

Direttore Responsabile
Matteo Grandi

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

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

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

PM 132 • contents

48 • Giulia Barabani
54 • La Mandragola
di Laura Boco Borsci
58 • Pandemic Mamo
70 • Kreo Spedizioni

94 • Petter Food
102 • Giacomo Innowhite
104 • Costanza Laliscia
108 • iDesidery



72 Antonella Rizza



78 Ob-Fashion



82 Marius Mele

UMBRIA

INTERNATIONAL AIRPORT

SAN FRANCESCO D'ASSISI

In the heart of Italy

airport.umbria.it

8

L'OSPEDALE DI PERUGIA
Caos, terapie intensive e personale carenti e contagiati. Mentre si aspetta chiarezza sul piano vaccinale umbri siano figli non solo delle varianti ma anche di una gestione dell'ospedale a dir poco discutibile. Per uscire dall'incubo occorre cambiare marcia.



IL CASO-SANSEPOLCRO
Lo screening ai soli studenti umbri nelle città toscane di confine (Sansepolcro, ma non solo): un'iniziativa molto interessante che crea un precedente spiacevole e dal retrogusto discriminatorio. Se l'obiettivo è mettere in sicurezza le scuole i soli ragazzi umbri da "untori" è un'irricevibile follia.



CHIUDE L'ASSOCIAZIONE PERPERUGIA E OLTRE
Quando una realtà che fa cultura decide di abbassare le saracinesche una realtà si apre sulla pelle della città. Se poi quella realtà aveva abituato il territorio ad appuntamenti di grandissimo spessore e di grande qualità allora la ferita è ancora più profonda. Da parte nostra non possiamo che ringraziare l'associazione per tutti gli stimoli portati in questi anni. E covare la speranza che dopo la Pandemia qualcosa possa rinascere...



DADA FERDINANDI

Vittoria Ferdinandi, per tutti Dada, fondatrice di 'Numero Zero', il locale che impiega ragazzi e ragazze (pari al 50% del personale) con disturbi mentali fra cucina, sala e bancone è stata inserita fra gli "eroi sociali" e insignita del titolo di Cavaliere al Merito della Repubblica dal presidente Mattarella per l'inclusione di malati psichiatrici. Un orgoglio per Perugia. A pagina 50 l'abbiamo intervistata per voi.



IL PRESEPE DI ASSISI A CURA DI ATMO

Ben 53 statue monumentali in una cornice magica: quella di Assisi. È stato con questo meraviglioso presepe realizzato da una realtà umbra, l'Atmo di Bastia Umbra, che la Città del Poverello è riuscita a rendere magico anche il Natale in era Covid, nella più stretta osservanza delle disposizioni anti-contagio. Menzione anche per le meravigliose videoproiezioni sulle facciate dei principali monumenti della città.



"SUPERMARIO" DA CITTÀ DELLA PIEVE

In questo periodo i meme sulle enormi aspettative riposte in Mario Draghi nel web si sprecano. Fra ironie e legittime speranze, il dato di fatto è che nel nuovo esecutivo sarà simbolicamente presente anche un po' d'Umbria, visto che il Presidente del Consiglio ha casa a Città della Pieve ed è qua che torna appena gli impegni romani glielo consentono.



Buongiorno, Perugia.



F.lli Palomba
PERUGIA
VIA CORTONESE, 67
www.fratellipalomba.it



La linea d'ombra

di Claudia Alfonso // @claelly

→ Sei pronto a entrare nella fossa dei leoni?



Quando nel 2011 ho messo piede per la prima volta nel **magico mondo di Facebook**, mi sembrava un universo davvero **divertente**. Un mezzo simpatico e dinamico per comunicare con gli amici, spesso un ritrovo per compagni delle scuole elementari, un modo nuovo per condividere pensieri, idee, a volte per chiedere suggerimenti, altre per confrontarsi. Fin qui tutto bene il magico mondo di Facebook.

Pian piano, però, ti rendi conto che i social network diventano sempre più spesso un modo per i **frustrati** di scaricare le loro tensioni, le loro delusioni e la loro rabbia. Un luogo in cui la gente pensa di vivere un'esistenza parallela lontana dalla vita reale e si sente libera di poter insultare, giudicare, additare senza il minimo contegno. Ogni pretesto è buono per risvegliare la comunità degli **haters** pronta intervenire.

Ti puntano e ti gettano in pasto al sottobosco dei gruppi fb pieno di persone che

la pensano come loro (la cosiddetta bolla, un'illusione poco numerosa e molto rumorosa) scaricandoti addosso una tempesta di **insulti**. Tecnicamente un linciaggio.

Poi c'è una fetta di utenti ancora più inquietante. Quella che possiede gli **strumenti culturali** per comprendere l'italiano, i suoi costrutti, le figure retoriche, ma intenzionalmente non lo fa, proprio per innescare quei meccanismi malati. Ed è così che tutto viene preso a pretesto per incendiare gli animi e innescare le **shitstorm** da social. Malinterpretando volutamente e mettendo il "nemico" sul banco degli imputati. Perché l'obiettivo non è mai il confronto ma la denigrazione.

Eppure **non è tutto perso**, ci può essere ancora un modo per rendere i social un luogo vivibile. Magari proprio attraverso il meccanismo delle bolle, costruendoci bolle dove non ci sia spazio per odiatori professionisti e insultatori seriali. Senza mai perdere lo stimolo del **confronto** ma emarginando chi scambia il confronto per una resa dei conti.

IL GENIO AVVERA I TUOI DESIDERI
i migliori ristoranti di Perugia direttamente a casa tua



Ordina
dalla APP



Scegli tra
le tante proposte



Mettiti comodo
ci pensiamo noi



DISPONIBILE SU
Google Play



DISPONIBILE SU
App Store



CONSEGNE A:
PERUGIA SETTEVALLI
P.S.GIOVANNI ELLERA
P.VALLECEPPI CHIUGIANA
PRETOLA SAN MARIANO
BRUFA S.SABINA
TORGIANO C. DEL PIANO

075.9698256  **idesidery**
info@idesidery.it  **idesidery**

Fast Good

di **Jacopo Cossater** //  @jacopocossater

→ Cronache dalla Repubblica Popolare Marsciano Nord



Nella geopolitica dei codici di avviamento postali lo **06072** non ha particolare rilevanza, non a livello numerico almeno: non coincide con nessuna città e con nessun grande paese, lo stesso numero dei suoi abitanti non supera la manciata di migliaia.

Un CAP che è sinonimo di uno spicchio di territorio tanto piccolo quanto ben definito, che in provincia di Perugia si sviluppa a nord-ovest di Marsciano e che comprende tra gli altri i centri abitati di Mercatello, di Spina, di Castiglione e di San Biagio della Valle. **Una zona paesaggisticamente molto bella**, soprattutto da sempre vocata alla produzione agricola: è qui per esempio che si trovano alcune delle realtà più interessanti del panorama vitivinicolo dei cosiddetti **Colli Perugini**, l'ampia area collinare che si sviluppa a sud del Capoluogo. Ci sono Giulio Rinaldi e Luca Bigicchia di **LumiLuna** (anche con il progetto Colbacco), **Giovanni Cenci** dell'omonima cantina,

Moreno Peccia de **La Spina**, Alessandro Lanterna di **Bettalunga** (e la Casa dei Cini, poco lontano). Vignaioli che non solo condividono una certa prossimità geografica ma che insieme a un pugno di altri produttori agroalimentari hanno dato vita a un movimento di autopromozione che ha il buon sapore della bella storia.

C'è **Marta Rinaldi** con il suo **Orto**, frutta e verdura a chilometro zero. C'è l'azienda agricola di Chiara Berlinga con lo zafferano, i peperoncini e tanto altro. Ci sono l'**Apicoltura Primomiele** di Nicola Montecucco, l'agriturismo biologico Torre Colombaia e la Carneria di Spina, non solo strepitosa **macelleria di Andrea Landi** ma anche punto di raccolta e di vendita di tutti i loro prodotti.

È questa la **Repubblica Popolare Marsciano Nord**, nome nato un po' per gioco che è oggi sinonimo di un'idea sana ed efficace, capace di far parlare di sé ben oltre i confini territoriali dello 06072. Un bel gruppo di produttori che fa della coesione il proprio punto di forza cercando così di **raccontare la bellezza** di uno specifico luogo attraverso quanto di più buono questo è in grado di esprimere. Hasta luego, amigos.

Buona notte a tutti i tuoi
50.000 miliardi di cellule.

SedivitaX ProNight Advanced
aiuta tutto l'organismo
a dormire **prima** e riposare **meglio**.

Un sonno di qualità dipende da tutto il nostro organismo, non solo dal cervello: per dormire bene tutte le nostre cellule devono essere sincronizzate sul sonno.

SedivitaX ProNight Advanced, grazie al complesso molecolare naturale Syncrocell, favorisce l'induzione del sonno con Withania e Passiflora e **migliora la qualità del sonno** con Luppolo.



Con **Syncrocell**
Complesso molecolare
naturale

100%
naturale

senza
glutine
gluten
free

INTEGRATORE ALIMENTARE

IN FARMACIA, PARAFARMACIA ED ERBORISTERIA

Aboca S.p.A. Società Agricola Sansepolcro (AR)
www.aboca.com

Aboca
Innovazione per la salute

Sustain.ability

di **Francesco Asdrubali** //

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

→ Città sostenibili



Nel 2009 la popolazione urbana mondiale ha superato quella rurale. Secondo l'ONU, **entro il 2050 due terzi della popolazione mondiale vivrà in città**. Non ha pertanto senso parlare di un nuovo modello di sviluppo sostenibile senza un **coinvolgimento prioritario delle città**, motori dello sviluppo economico ma anche causa dei principali impatti sull'ambiente. **Le città protagoniste dello sviluppo sostenibile**: è questo il titolo del **sesto Rapporto sulle città di Urban@it**, il Centro nazionale di studi per le ricerche urbane, presentato il 29 gennaio scorso. Il Rapporto parte dalla constatazione che gli **obiettivi di Sviluppo Sostenibile Globale dell'Agenda ONU** per il 2030 non potranno essere raggiunti senza un effettivo coinvolgimento e coordinamento delle amministrazioni locali e ricorda che l'Europa ha fissato alcune priorità (**transizione energetica, trasformazione digitale, inclusione sociale**) per le quali le città sono fondamentali. Temi che incrociano direttamente il **Recovery Plan** di cui tanto si sta discutendo in queste setti-

mane. Dal Rapporto emerge anche il **ritardo delle città italiane** rispetto alle metropoli europee. Basti pensare che Copenaghen si prefigge di diventare **carbon neutral** (emissioni nette di anidride carbonica pari a zero) per il 2025, che Oslo anticiperà al 2030 gli obiettivi previsti dall'**Accordo di Parigi** per il 2050 e che Amsterdam si è impegnata a ridurre le proprie emissioni del 95% per il 2050. Il ritardo italiano è anche scolpito nell'elenco delle città che dal 2006 sono state elette **Capitali Verdi d'Europa**: ad esempio Tallin nel 2006, Stoccolma nel 2010, Amburgo nel 2011, Bristol nel 2015, Lisbona nel 2020, fino a Grenoble nel 2022, non c'è nessuna città italiana.

È stata proprio Grenoble a vincere il titolo per il quale **Perugia** era in corsa. L'Amministrazione Comunale ha rilanciato l'intenzione di presentare ancora una volta la candidatura europea nonché di concorrere anche al premio per la **Capitale Verde d'Italia**, ossia la città con i progetti di riconversione green più innovativi ed efficaci. Nessuna città, del resto, ha mai vinto alla prima partecipazione, e in ogni caso i dati e le informazioni raccolte per la candidatura potranno aiutare a proseguire in un **cammino virtuoso verso la sostenibilità**. In bocca al lupo, Perugia!



J CENTRO
DEGRADÉ
JOELLE
PARRUCCHIERI

TOSTI
TOTAL BEAUTY
•salon•

since 1973

Via Gigliarelli, 71 • Perugia • Case Bruciate • T. 075 5007346 • www.tostitotalbeauty.com

📍 @Tostitotalbeauty • 📸 @tosti_total_beauty

Parole, parole, parole

di Isabella Zaffarami // 🐦 @IsabellaZaffar

→ Red moments: vi racconto la mia prima volta



La prima volta che ho **donato sangue** è stato nel 2014. Mia nonna aveva bisogno di trasfusioni frequenti, ma arrivata l'estate la disponibilità di sangue ha iniziato a diminuire e i tempi tra una trasfusione e l'altra a farsi sempre più lunghi. Per mia nonna quel sangue era **vita** così come lo è per tanti anziani, bambini e persone di ogni età con particolari patologie o in seguito a incidenti o a interventi chirurgici.

L'unica cosa che potevo fare in quel momento era **donare il mio sangue**. Non a lei, perché le donazioni in favore di qualcuno non sono possibili, ma comunque a qualcuno che ne avesse bisogno. Quella mia prima donazione quindi non ha fatto la differenza per mia nonna - il cui fabbisogno alla fine è stato sempre rispettato perché il sistema trasfusionale italiano è efficiente e punta a non lasciare indietro nessuno - ma l'ha fatta per me. Sono entrata per la prima volta in un'unità di raccolta sangue sentendomi la Giovanna d'Arco di noialtri:

un'eroina destinata al martirio certamente da santificare. Quando sono uscita ero nello stato d'animo di qualcuno che ha appena ricevuto un trattamento benessere, un cospicuo bonifico e una gustosa colazione. La colazione la offrono davvero, il resto è quella sensazione che si ha dopo aver fatto **qualcosa di buono**.

Donare sangue è importante, oggi più che mai. In **Umbria** le donazioni sono in calo ormai da qualche anno e la pandemia non ha di certo aiutato a invertire la tendenza. Tanto che, a fine gennaio scorso, l'**Avis regionale** ha lanciato un **appello** a istituzioni e cittadini facendo sapere che "le disponibilità sono inferiori alle soglie minime indicate dai servizi ospedalieri e diverse volte siamo in situazioni di evidente carenza".

La maggior parte delle persone può donare sangue: basta avere tra i 18 e i 65 anni, un peso non inferiore ai 50 kg e un buono stato di salute. Io - circa 60 kg con valori di ferro e pressione non alle stelle - dopo ogni donazione non sono stata bene, **sono stata meglio**. La salute del donatore tra l'altro viene monitorata grazie ai controlli eseguiti gratuitamente sul suo sangue prima di ogni donazione.

Fatevi un regalo, andate a donare.



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

Da oggi studi e sostieni gli esami online.



“Combattiamo il virus della paura
con la cultura a km 0”
Prof. Calogero DI CARLO

La migliore formazione
universitaria online:
studia dove e quando vuoi.

infosedeassisi@unipegaso.it
Tel. 075 816773

CosmicaMente

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

→ Inferno, paradiso e purgatorio esistono




Dante li ha attraversati nella **Divina Commedia**, la Chiesa Cattolica li ha sostenuti per secoli per poi lasciarli nel dimenticatoio e a tratti recuperarli a piacimento, varie culture su tutta la terra ne possiedono il concetto attribuendogli nomi differenti, ma esistono o sono solo generati dalla nostra mente? Partendo dal presupposto che la nostra mente crea e che tutto ciò che esiste fuori esiste anche dentro di noi e viceversa, possiamo per deduzione affermare che **inferno, paradiso e purgatorio esistono**. Come ho già spiegato i piani dell'esistenza sono 3: **corpo, mente e spirito**, quindi se ogni cosa esiste sui 3 piani anche i 3 “luoghi” in oggetto dovrebbero seguire la medesima regola. Ora non ci è dato di sapere fisicamente dove siano, né possiamo avere la certezza che dal punto di vista spirituale sia possibile comprenderne il reale senso: non ci resta quindi che il **piano mentale** su cui riflettere. Possiamo chiamare **inferno mentale** quello stato psico-emotivo in cui rivivi costante-

mente il tuo passato, riascoltandone i dolori, ripercorrendone gli eventi e vedendo te stesso come una vittima degli altri o delle circostanze. Questo stato ti condanna alla morte interiore, alla stasi completa e alla non evoluzione di te stesso, rinunciando così allo scopo della vita stessa. Dall'inferno non te ne puoi andare se non con un atto di fede, ossia di fiducia in te stesso, di fiducia in qualcosa di migliore. Il **purgatorio mentale** lo vivi quando attiri a te le esperienze di cui hai bisogno per imparare, evolvere te stesso e poter vivere il passo successivo. È anche il luogo e lo spazio in cui impari che la paura non esiste, che il giudizio è irrilevante e che giusto e sbagliato sono concetti limitanti. È quindi il purgatorio che ti permette di goderti i momenti e gli spazi di paradiso! Non puoi toccare il paradiso se non hai lasciato andare i pesi. Quando riesci a varcare la soglia dell'autocommiserazione e quella della prova che ti porta la consapevolezza, arrivi a provare la gioia e la pienezza dell'essere. Il **paradiso** lo tocchiamo ogni volta che proviamo amore, consapevolezza e serenità interiore, ogni volta che tutto ciò che accade non influisce sulla nostra capacità di cogliere il bello della vita. Inferno, purgatorio e paradiso sono la nostra vita qui sulla terra, **in quale posto ti trovi dipende da te**.



Consegna a domicilio & asporto
Dal Mercoledì alla Domenica a Cena,
la Domenica anche a Pranzo.

MENU' - INFO - ORDINI

 0758500922

 luce.ristorante

 3405013811

 Luce Ristorante

Back to mono

di Angela Giorgi //  @angie_backtomono

→ Le donne odiavano il jazz



Non si capisce il motivo. Perché a volte, quando la puntina tocca un vinile di **Miles** o **Sun Ra** o di qualche compositore etiope dal nome impronunciabile, ammetto a me stessa che forse, se non mi fossi affrancata dalle chitarre, prima o poi la musica non avrebbe più avuto il potere di parlarmi. Dopo i lunghi anni adolescenziali trascorsi ad ascoltare suoni bianchi come la neve, note algide e asettiche, dopo quei pomeriggi liceali passati a mandare a memoria il classicissimo trittico verse-chorus-verse più diligentemente della coniugazione dell'ottativo, ho **scoperto un nuovo mondo**.

Un mondo in realtà antichissimo e ancestrale, ma allo stesso tempo articolato fin nel profondo e proiettato verso il futuro, affamato di libertà e perciò potentemente **liberatorio**. Come un tesoro nascosto, un giorno ho scovato sugli scaffali di mio padre quelle compilation di **Gilles Peterson** che mi hanno dischiuso una galassia di suoni per me inediti: le suggestioni del jazz e i viaggi seduttivi del boogaloo, stru-

mentali intriganti, gemme segrete, foreste percussive e apoteosi di ottoni, arrangiamenti lussureggianti e cover sorprendenti. Art Blakey e Tito Puente, oscure formazioni surf e scintillanti ladies, bluesman convertiti alle tentazioni 60s e il Brasile più onirico. Negli anni dell'università accumulavo contemporaneamente triadi dialettiche e **piccoli tesori a 45 giri**, sognando *the land where the Blues began* davanti alla mia record box, andando a ricostruire l'albero genealogico della black music, tra campi di cotone e rituali voodoo, nella trasformazione degli spiritual in gospel e, infine, sotto il manto ultra-colto del jazz. Passando per le funzioni liturgiche e sensuali del reverendo Al Green fino al meticciato urbano con la cultura hip-hop. Un principio che forse proprio nel suo carattere primigenio ha esercitato la sua potenza immediata, fuggendo ogni sospetto di astrusità, intellettualismo, freddezza. Perché la complessità del **jazz** non è autoreferenzialità. La sua natura sfaccettata non è un esercizio di stile, ma il tentativo di tradurre con la più alta immediatezza possibile l'essenza mutevole, ondivaga, inafferrabile dell'animo umano. E forse è per questo che riesco ad addormentarmi solo ascoltando **'Sketches of Spain'**.

La parola al Property Manager

 www.orionconsultingltd.com • T. 338 6823783

Da un'idea di Stefano Barzagna e Giorgio Cuneo

→ **ORION CONSULTING REAL ESTATE AND ART ADVISORY LTD**
L'arte di gestire patrimoni

STEFANO BARZAGNA



Orion Consulting Ltd, società di consulenza strategica con professionisti affermati nel settore del **Real Estate** operanti a livello internazionale ormai da diversi anni, si è più di recente arricchita di un secondo settore, quello dell'**art advisory**, potendo così offrire una combinazione di servizi che spesso risultano fortemente legati tra di loro, visti il pregio e il valore delle proprietà trattate.

L'iniziativa nasce grazie all'intuizione dei founder **Stefano Barzagna, property manager**, e **Giorgio Cuneo, management consultant**.

La società ha base a Londra, ma può con-

tare anche su numerose sedi italiane in particolare a Roma, Firenze e Milano.

*"L'idea è nata in modo quasi naturale - spiega Giorgio Cuneo - trovandoci a trattare immobili di pregio che spesso ospitano opere d'arte, ci siamo resi conto che la gestione combinata di patrimoni immobiliari di pregio e di patrimoni artistici privati può generare **nuove opportunità di business** e allo stesso tempo può costituire per il cliente un vantaggio in quanto può affidare tutti i propri beni ad una sola realtà, **semplificando** così in modo considerevole l'intero iter di cessione. Non a caso in questa stessa direzione si stanno muovendo anche i principali gruppi finanziari nazionali e internazionali che ovviamente rappresentano per noi dei competitor impossibili da fronteggiare in modo diretto. Tuttavia riteniamo di essere in grado di offrire tutta una serie di **plus** che ci permettono di distinguerci e di costituire un'alternativa concreta e appetibile".*

Il recente restyling di immagine di Orion Consulting ha visto il rifacimento del logo, realizzato da **Margherita Barzagna**, e l'i-



GIORGIO CUNEO



naugurazione di un **nuovo sito web**, importante punto di riferimento per i clienti, ma anche per i numerosi partner della società. *"Abbiamo dato vita a un **network di professionisti di alto livello** - spiega Stefano Barzagna - che ci permette di coprire molte diverse competenze e settori e di operare con agilità sia a livello nazionale che internazionale".*

Tra le principali collaborazioni c'è quella con **Artwise**, realtà dinamica che si occupa di consulenza e servizi nel settore dell'arte e che assiste Orion nell'elaborazione di perizie, stime, ricerche, attribuzioni e autenticazioni propedeutiche alla vendita. Tra gli elementi che distinguono Orion Consulting ci sono la **serietà**, la **profes-**

sionalità e la **trasparenza**: la company policy prevede di dare al cliente solo risposte certe e verificate, senza creare false aspettative. Si predilige il contatto diretto, per una conoscenza approfondita dei beni trattati e si pone massima attenzione alla tutela e alla riservatezza del cliente.

*"Questo ambiente - spiega ancora Stefano Barzagna - è purtroppo inquinato dalla presenza di soggetti che, senza nessuna preparazione e senza scrupoli, tentano la fortuna mettendosi a fare i passacarte. Noi con serietà e in modo professionale, facciamo del nostro meglio per **valorizzare ogni asset**: che sia un'opera d'arte, una proprietà immobiliare, un palazzo storico, un borgo antico o un'azienda, ne studiamo il passato per donargli una nuova vita".*

ORION CONSULTING
REAL ESTATE & ART ADVISORY

CURIAMO LA RICERCA



coop
Centro Italia

Superconti
SUPERMERCATI

1.578.099 EURO

A SOSTEGNO DELLA RICERCA SUL COVID-19

Insieme a oltre 150 mila persone abbiamo sostenuto la ricerca della Fondazione Toscana Life Sciences sugli anticorpi monoclonali per trovare terapie efficaci contro il Covid-19.

**COOP CENTRO ITALIA, SUPERCONTI
E LE ALTRE COOPERATIVE CHE HANNO PARTECIPATO
AL PROGETTO HANNO RADDOPPIATO
OGNI CONTRIBUTO DONATO ALLE CASSE.**

Grazie!

**A TUTTI I SOCI, CLIENTI,
FORNITORI E LAVORATORI
CHE HANNO PARTECIPATO ALL'INIZIATIVA!**



UNA BUONA SPESA PUÒ CAMBIARE IL MONDO.

ipercoop | **coop** | **imcoop** | **Superconti** | **imSuperconti**



Fra progetti, desideri e anticipazioni...

FOTINI GIUSTOZZI

L'IMPRENDITRICE
PRESTATA
ALLA POLITICA
CHE VUOL FAR RIPARTIRE
L'ACROPOLI

Testo: Matteo Grandi
Brano: Hyhnotized - Purple Disco Machine

Fotini Giustozzi non ha bisogno di presentazioni. È persona molto nota in città e non soltanto per il suo percorso imprenditoriale che oggi la vede dirigere la storica **concessionaria di famiglia**, punto di riferimento per tutta la regione, che gestisce ben 4 marchi (Audi, Porsche, Volkswagen e Skoda). Fotini è anche una brillante **imprenditrice prestata alla politica** che, dopo essere stata eletta in Consiglio Comunale nelle fila di Fratelli d'Italia, ha ricevuto dal **Sindaco Romizi** le **mini-deleghe** al **Centro Storico** e all'**Art Bonus**. Una missione vissuta a tutto tondo, sia per l'**incarico politico** che per la **scelta di vita** personale di **residente** e **amante** dell'**Acropoli**.

L'abbiamo incontrata per parlare di centro storico, fra propositi di rilancio, progetti imminenti e idee per il prossimo futuro.

Fotini come stai vivendo il ruolo che ti è stato assegnato in relazione al Centro Storico?

Sto cercando con tutte le mie energie di trasmettere quell'amore e quel senso di appartenenza alla città a tutti i perugini che amano Perugia. Sto lavorando per far sì che tutti insieme si possa arrivare a dei progetti condivisi: sappiamo che quello che faremo non potrà mai piacere a tutti, ma dobbiamo essere capaci di coinvolgere la cittadinanza nel rilancio del centro.

Quali sono le novità e i progetti legati al centro storico da qui ai prossimi mesi?



Sono uscite già un po' di anticipazioni sui giornali. Vuoi raccontarci di più nel dettaglio?

A oggi ci sono tanti progetti sul tavolo; bisogna soltanto metterli in fila e lavorare sulla messa a terra, restituendo alla città tutto quello che è stato progettato in questi anni. Abbiamo cercato di dare un'identità, di far rivivere tanti contenitori con ambizioni che possono dare una svolta al nostro centro storico che per tanti anni è stato un po' trascurato. Ma è un centro a cui non manca niente per rinascere perché i perugini lo amano.

In questa fase quanto è complessa la gestione della comunicazione?

Si tratta di un tema sempre molto caldo: tutto quello che viene fatto in centro storico, ha una cassa di risonanza enorme, nel bene e nel male, perché ogni scelta quando c'è di mezzo un patrimonio collettivo come l'Acropoli viene amplificata. Prendiamo il Natale appena trascorso: le luminarie di quest'anno, un progetto pulito e semplicissimo (che però era mancato l'anno scorso), sono servite a restituire un po' di calore natalizio alla città, so-

prattutto in un periodo così difficile. Eppure ci sono state comunque delle polemiche. Pensare “non son queste le cose importanti” è legittimo, ma io credo che l’aspetto psicologico ed emotivo non si possa sottovalutare, perché abbiamo tutti bisogno di vedere il bello della nostra città e di esserne abbracciati.

Insomma, abbiamo bisogno di un po’ di luce...

E non soltanto in senso metaforico. Penso anche alle nuove luci di piazza Matteotti: un progetto d’illuminazione museale che andrà a illuminare tutte le bellezze di questo scorcio di città: dal Palazzo del Popolo alla Chiesa di Gesù. Un tassello che si inquadra in un progetto di illuminazione molto ambizioso che è nato con l’amministrazione Romizi, e che, per quanto riguarda l’Acropoli, è stata attivata in Piazza IV Novembre e si concluderà con i giardini Carducci e il Palazzo della Prefettura.

Un tema caldo è anche quello dei tanti “contenitori” del centro...

Stiamo andando avanti, cercando di programmare una serie di attività che li facciano funzionare. San Francesco al Prato è pronto e spero che per la primavera possa essere effettivamente operativo perché non ci sono più problematiche ostative né di collaudo. Agli Arconi sarebbe bello spostare qualche ufficio capace di dare vita quotidiana all’utilizzo della struttura come ad esempio l’ufficio del turismo. E io, personalmente, ci vedrei molto bene anche uno spazio dedicato ai bambini e alle fa-



miglie perché è quello che manca in centro storico. In questi anni, anche da mamma di una bambina piccola, mi sono resa conto di quante poche opportunità ci siano per le famiglie; c’è il Post che funziona molto bene grazie a Francesco Gatti che è un

presidente iper-attivo che ha dato nuova linfa a quel magnifico spazio. Ma io spero che le attività per bambini e famiglie possano aumentare e che agli arconi vengano accese situazioni di questo tipo: attività ludiche, biblioteche multimediali, posti in cui

È UN CENTRO A CUI NON MANCA NIENTE PER RINASCERE, PERCHÉ I PERUGINI LO AMANO

giocare, svago, anche videogame purché siano costruttivi, purché anche le famiglie possano vivere e godere in tranquillità di quello spazio, dove poter anche lasciare i bambini il pomeriggio mentre gli adulti fanno passeggiate in centro tra le nostre bellissime vie.

Veniamo a due progetti “caldi”: il restyling di Piazza Danti e il progetto fatto in collaborazione con la Galleria Nazionale dell’Umbria sugli spazi dismessi...

Su Piazza Danti c’è ancora qualche riflessione in corso. Quello che posso dire è che non sarà un progetto invasivo, sarà utile a dare un’identità a una piazza bella e ricca di attività e che pullula di gente soprattutto nel periodo estivo ma che purtroppo non ha ancora una sua fisionomia. Si tratta comunque di una strada non definitiva: per adesso è un tentativo, che siamo convinti funzionerà, di ridare decoro alla piazza, contrastando la sosta selvaggia e dando risalto all’ingresso della Cattedrale, valorizzando anche le attività commerciali della zona. Ma se ci rendessimo conto che servono dei correttivi siamo pronti a intervenire senza dogmi.

E il secondo progetto?

Si tratta di una cosa che mi sta molto a cuore perché è incentrata sul decoro urbano. Il progetto prende il nome di "Perugia l'arte tra le mani" e lo stiamo portando avanti con la collaborazione della Galleria Nazionale dell'Umbria. Lo scopo è quello di dare vita agli spazi sfitti dell'Acropoli con immagini di opere presenti all'interno della Galleria. Si tratta di un'iniziativa che è piaciuta moltissimo anche alla Sovrintendenza. E che siamo riusciti a sostenere con l'aiuto di uno sponsor privato che in questa prima fase realizzerà le vetrofanie.

Ci sono altre idee per il rilancio?

Punteremo molto su alcune vie a corona del centro, che a nostro avviso sono linfa vitale per l'Acropoli. Un esempio su tutte è Via Bonazzi. Occorre ridare un impulso importante anche sotto il profilo commerciale. Mettendo le attività in condizione di migliorare l'offerta attraverso il commercio 4.0, offrendo un mix di servizi che permetta di trasformare quella del negozio in un'offerta complementare e non alternativa rispetto all'e-commerce. Pensiamo ai Millennials: hanno voglia di ritornare a vivere esperienza d'acquisto reali e sensoriali, magari partendo dalla rete, un po' come succede all'interno di negozi Apple. Servono idee e uno sguardo contemporaneo per il rilancio delle attività e anche per la loro sostenibilità. Rendere esperienziale il rapporto coll'artigianato 4.0 è la scommessa più affascinante. Certo, occorre facilitare l'accesso al centro storico, lavorando sui parcheggi e sulle convenzioni con il trasporto pubblico.

Un altro aspetto strategico è il ritorno di uffici privati e pubblici nei palazzi vuoti. Credo che la riqualificazione debba necessariamente andare di pari passo con un ripopolamento dell'acropoli. E poi c'è un'altra idea su cui vorrei iniziare a lavorare...

Ovvero?

Lo sport in centro. Credo che si tratti soltanto di mettere a sistema quello che abbiamo

**L'ACROPOLI OFFRE DEI PERCORSI
NATURALI E DEGLI SCORCI
BELLISSIMI PER FARE ATTIVITÀ
SPORTIVA: IMPORTANTI
PREROGATIVE PER PORTARE
LO SPORT IN CENTRO**



già sotto gli occhi. Quante persone, soprattutto nel fine settimana, fanno passeggiate, giri in bici, jogging in centro? In fondo l'acropoli offre dei percorsi naturali e degli scorci bellissimi per fare attività sportiva. È un luogo ideale per il trekking. Non a caso l'assessore Giottoli sta mettendo a punto un'app per la valorizzazione di percorsi di trekking urbano.

E siamo in contatto con imprenditori giovani legati al mondo dello sport che hanno idee brillanti. C'è un patrimonio da valorizzare, a partire dal S. Giuliana, oggi tornato a splendere grazie al lavoro di riqualificazione portato avanti dall'assessore Clara Pastorelli. Aria pura e bellezza per chi ama lo sport sono un binomio irresistibile. Il tutto implementato portando in centro anche un centro fitness e una palestra. Sono convinta che quando si persegue il bene della comunità privato e pubblico devono lavorare a braccetto!!

Cambiando discorso: il tuo bilancio sulla delega all'Art Bonus.

C'è molta soddisfazione: i recuperi del patrimonio storico e artistico sono sempre più numerosi: è un'iniziativa che deve andare avanti. Dobbiamo continuare a sensibilizzare le persone al mecenatismo. Si tratta di una risorsa davvero straordinaria, un tema sul quale l'amministrazione Romizi ha fatto un lavoro davvero impagabile. E presto nuove bellezze storiche alla ricerca di mecenati saranno presentate sul sito che sarà aggiornato a breve.



Chiudiamo con uno dei temi più caldi. I dehors. Arriveranno o non arriveranno? Riusciremo a metterci al pari di tante città internazionali, o di quelle realtà italiane, penso a Ferrara, che hanno fatto dei dehors un punto di forza?

Quello dei dehors è stato per lungo tempo un tabù. Ma credo che oggi ci sia finalmente una nuova consapevolezza. Ovviamente occorre rispettare dei criteri imprescindibili, degli standard legati al decoro urbano: su questo è fondamentale che ci siano linee guida chiare che indichino i criteri di realizzazione per sbloccare un aspetto strategico fondamentale per il sostentamento delle attività commerciali dell'Acropoli, specie in una città fredda e climaticamente complicata come Perugia. In questo momento c'è un impegno comune sia da parte dell'Amministrazione che da parte della Sovrintendenza per cercare le soluzioni più consone. Su questo tema l'assessore Scoccia si sta spendendo molto anche per delineare, insieme ai suoi uffici, gli standard estetici. Dobbiamo riuscire a go-darci il centro di Perugia anche d'inverno.



IL BLOG del dott. Lattanzi

SONO FINITE LE FESTE! COME TORNO IN FORMA?

Postato dal Dott. Lattanzi - Farmacista e Consulente nutrizionale



13 consigli utili per ritrovare il proprio peso-forma dopo le mangiate di dicembre e gennaio.

1 - No al digiuno

Sapete che saltare i pasti è il modo più semplice per ingrassare? Il corpo vive l'assenza di calorie come una situazione di emergenza causando fluttuazioni di insulina e glucosio. Il metabolismo invece che accelerare rallenta e l'organismo cerca di trarre il maggior nutrimento possibile dal pasto successivo. In questo modo si rischia di aumentare di peso.

2 - Pasti regolari

Fate tre pasti principali e due spuntini: quando si segue un'alimentazione sana, non è solo importante il numero di calorie, ma anche come queste sono spalmate nell'arco della giornata.

3 - Non saltare la colazione

È veramente il pasto più importante perché interrompe il digiuno cominciato la sera prima! Saltandola si comincia male, i livelli energetici e di attenzione sono bassi e si arriva necessariamente al pasto successivo molto più affamati, rischiando così l'abbuffata.

4 - Sì ai carboidrati, meglio se integrali

Il 55-60% circa delle calorie totali della nostra alimentazione dovrebbe provenire dai carboidrati che, nonostante il significativo apporto calorico, predispongono molto meno al sovrappeso delle proteine e dei grassi perché vengono smaltiti molto rapidamente.

5 - Sì agli spuntini, ma sani

Lo spuntino aiuta a mantenere il metabolismo attivo, fornendo al nostro corpo "un pizzico" di energia in più. Inoltre, ci permette di arrivare ai pasti con il giusto appetito, senza abbuffarci per la troppa fame. Ideali sono frutta,

yogurt, gallette integrali, frutta secca, cracker integrali non salati in superficie.

6 - Mangiare lentamente

Assumerete meno cibo e quindi calorie perché darete tempo al vostro organismo di sviluppare e trasmettere il segnale di sazietà al cervello.

7 - Attività fisica regolare

È consigliabile effettuare 30 minuti al giorno di camminata a passo spedito arrivando all'obiettivo giornaliero di 10.000 passi, abbinando almeno due volte a settimana un'oretta di attività più intensa come il nuoto, la corsa, il ballo, la bici.

8 - Potassio

Assumete alimenti ricchi di potassio per ridurre la ritenzione idrica accumulata in questo periodo quindi frutta disidratata, legumi, fagioli, lenticchie, ceci e lupini, noci, patate sia dolci che novelle, spinaci, avocado, kiwi, banane.

9 - Bevete molto

È consigliabile bere almeno 2 litri al giorno di acqua preferibilmente naturale: spesso con-

fondiamo il senso di sete con quello di fame, eviterete in questo modo di assumere calorie superflue.

10 - Limone

Iniziate la giornata con le proprietà disintossicanti del limone: appena svegli, ancora a digiuno, uno o due bicchieri di acqua a temperatura ambiente con succo di mezzo limone facilitano il processo di depurazione dell'organismo.

11 - Cioccolato fondente

Cioccolato fondente almeno al 70%: non solo buono, ma anche sano. Non contiene troppi zuccheri ma vitamine, minerali e molecole ad azione antiossidante. L'importante è non abusarne: 10-15 grammi al giorno sono l'ideale.

12 - Cereali integrali

Dalla colazione alla cena, i cereali integrali sono un elemento fondamentale da assumere nell'alimentazione giornaliera.

13 - Sciroppo d'acero

Per migliorare l'azione drenante potete utilizzare un diuretico naturale, lo sciroppo d'acero. ☺



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

A cura di Claudia Alfonso

smart & TECH

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



CLUBHOUSE

Il nuovo social dove si usa solo la voce

Tutto ebbe inizio con i post di Facebook, potere alla parola scritta. Per poi proseguire con il social più visual, Instagram, ovvero potere all'immagine. Fino ad approdare nell'era dei video di Tik Tok. Se pensavamo che fosse finito lì, beh dobbiamo ricrederci. Perché adesso è il momento di una nuova piattaforma che in pochissimo tempo ha avuto un vero e proprio boom e stiamo parlando di **Clubhouse**, un **vocal social** se così possiamo definirlo. Questo social è stato rilasciato solo su dispositivi iOS quasi un anno fa, attualmente si sta lavorando per far in modo che possa essere utilizzata anche su dispositivi Android. È possibile accedere a Clubhouse **solo su invito**, primo fattore che lo differenzia dalle altre piattaforme. Gli utenti all'interno di **room**, **stanze virtuali**, si scambiano **messaggi vocali** (questa è altra fondamentale caratteristica) che poi verranno cancellati non appena la room viene chiusa. Nato nei primi mesi del 2020, all'inizio del 2021 è salito alla ribalta dopo che **Elon Musk** ha partecipato a una room.

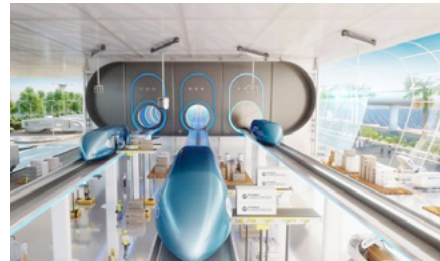


Foto: IG ufficiale VirginHyperloop

In queste pagine abbiamo già parlato di **Hyperloop**, quello che è considerato il treno del futuro. Attualmente, è in fase di test, ma si ipotizza che arriverà in Italia intorno al 2030 e che una tratta quale Milano - Roma possa essere percorribile in soli 30 minuti. Hyperloop è un mezzo di trasporto a levitazione magnetica che viaggia all'interno di un tubo sotto vuoto e che raggiunge una velocità di oltre 1000 km/h. I test si concentrano ovviamente anche sulla sicurezza dei passeggeri, caratteristica fondamentale quando si parla di mezzi di trasporto di massa.

Da Roma a Milano in 30 minuti?



DAL 2030 SI POTRÀ CON HYPERLOOP

#trend&topic

A cura di Claudia Alfonso

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



Per lui, per lei, per tutti

Nike Go FlyEase

Il famosissimo brand **Nike** lancia le scarpe che si indossano e si tolgono senza usare le mani. Una **sneaker** senza lacci dal design ricercato e dall'esclusiva flessibilità, pensata semplicemente per tutti!

Il pezzo cult

Birkin di Hermès

È la borsa che tante donne vorrebbero, ma per averla probabilmente non basta una vita di lavoro ed è così che non resta che ammirarla in vetrina. Parliamo della **Birkin** il modello cult della **maison Hermès**.



Il giallo

Le sette morti di Evelyn Hardcastle

Dalla penna di **Stuart Turton** un giallo davvero avvincente. Una maestosa residenza di campagna. Un ballo in maschera indetto dai proprietari della residenza. I fuochi d'artificio. Un tragico decesso. Riuscirà **Aiden Bishop** a risolvere il mistero della morte di Evelyn Hardcastle?

SPAZIO ANCHE ALLE BUONE NOTIZIE

A cura di Isabella Zaffarami

OVO SAPIENS CONTRO IL CANCRO

Carolina e Martina Giannini sono due giovani sorelle che, dopo aver entrambe affrontato la malattia, sostengono la naturalità e i sani stili di vita. Per loro iniziativa nasce, a Todi, **“Ovo Sapiens”** fattoria che produce uova di alta qualità pensando innanzitutto al benessere degli animali. Niente capannoni affollati né coloranti per le uova, circa **cento galline** possono razzolare in più di **cinque ettari** all'ombra di 1500 alberi di noce, integrando il pascolo con granaglie di qualità prevalentemente autoprodotte. A chiudere il cerchio: una percentuale delle vendite di Ovo Sapiens viene devoluta all'**Associazione Umbra per la lotta Contro il Cancro**.



BERNIE SANDERS, AUTOIRONIA ECO E SOLIDALE

Ha conquistato tutti con il look certamente non convenzionale sfoggiato alla cerimonia di insediamento del presidente Biden alla Casa Bianca. La foto di Bernie Sanders in **muffole** e giacca a vento è diventata un **meme virale** con due effetti positivi: i guanti in lana e plastica riciclata hanno diffuso un importante **messaggio eco-friendly** e soprattutto il senatore ha messo in vendita, a scopo benefico, felpe e t-shirt con la sua ormai iconica immagine dell'Inauguration Day il cui ricavato - circa 1,8 milioni di dollari - finanzierà progetti in sostegno di **cittadini indigenti** del Vermont.



BOOKDEALER PER LE LIBRERIE INDIPENDENTI

Un e-commerce per sostenere le **librerie indipendenti**, fortemente colpite da pandemia e restrizioni che hanno invece favorito gli acquisti online. **Bookdealer** rappresenta dunque una valida alternativa ai principali portali di commercio elettronico: accessibile, rapido ed economico, consente di sostenere le nostre librerie di fiducia in modo concreto **acquistando online** da queste realtà che beneficeranno dell'intera somma spesa. Inoltre sul portale di Bookdealer.it si possono visitare virtualmente i negozi e conoscerne di nuovi, ricevere **consigli dai librai**, scoprire i titoli più venduti e usufruire delle iniziative promosse da ciascuna libreria.



COGNOME DEL PADRE: DISCRIMINAZIONE DA SUPERARE

Nonostante le recenti riforme in materia, il cognome paterno continua a essere quello **prevalente**: il cognome della madre può essere attribuito solo con il consenso di entrambi i genitori e non in via esclusiva, ma deve **seguire quello del padre**. La Consulta ha sollevato la questione di costituzionalità in merito a questa disposizione parlando di “retaggio di una **concezione patriarcale** della famiglia”, di “una tramontata potestà maritale, non più coerente con i principi dell'ordinamento e con il valore costituzionale dell'uguaglianza tra uomo e donna” e quindi della necessità di garantire l'effettiva parità dei genitori.



Nuova apertura a Gubbio

NEL "NUOVO SCRIGNO" DELLA GIOIELLERIA COZZARI



In un periodo in cui tante sono le serrande che si abbassano, la **Gioielleria Cozzari** manda un messaggio positivo e ricco di speranza. Infatti, nella splendida cornice dell'acropoli di **Gubbio** sorge il nuovo punto vendita della gioielleria, il quarto. Luigi e Antonella Cozzari hanno scelto le pagine di PM per raccontare questa nuova storia.

In un momento critico come questo che stiamo attraversando, dovuto alle difficoltà scaturite dalla pandemia, la storia della gioielleria Cozzari in un certo senso inverte il trend attuale. Infatti, avete inaugurato da poco un nuovo scrigno, nella suggestiva Gubbio. Volete raccontarci come è nato questo nuovo progetto?

L'idea del nuovo negozio a Gubbio è nata un po' prima dell'inizio della pandemia, ma, in effetti, poi tutta la fase progettuale si è svolta in piena emergenza sanitaria. Ormai però questo "nuovo scrigno", come lo hai chiamato tu, era già una realtà per noi, per cui abbiamo scelto di andare avanti in ogni caso. La cornice del centro storico di Gubbio è a dir poco suggestiva, e questo spazio altrettanto prezioso ci permette di accogliere e stare più vicino ai tanti eugubini che da anni venivano a trovarci negli altri punti vendita come, per esempio, quello di Città di Castello. Inoltre avevamo il desiderio di esprimere un nuovo concept estetico, frutto di riflessioni, di ricerca, di incontri e nuove collaborazioni. Tutti i nostri negozi sono diversi tra loro e propongono sempre un'esperienza di acquisto unica.

Dati i tempi che corrono, questa nuova apertura rappresenta un segnale positivo che infonde anche molta fiducia. Ma, d'altra parte, possiamo anche affermare che la vostra è una scelta molto coraggiosa.

Siamo felici di dare un messaggio positivo e di speranza in un momento delicato come questo. Di certo non saremmo nulla se i nostri clienti, che non finiremo mai di ringraziare, non rinnovassero la scelta e il piacere di celebrare la vita insieme a noi ogni volta che vogliono gratificarsi o dire qualcosa di speciale a qualcuno attraverso le nostre proposte. La passione muove ogni scelta ed è alla base del raggiungimento di ogni obiettivo che fissiamo, anche quello più sfidante. Il lavoro che c'è dietro è sempre un lavoro di team, di persone coinvolte dalla stessa voglia di dare vita a nuovi progetti di cui essere orgogliosi. Il senso di appartenenza è la caratteristica che ritrovo più presente in ogni nuova avventura vissuta, anche le precedenti se mi guardo indietro, ol-

tre che nella nostra quotidianità. Abbiamo la capacità o la fortuna di coinvolgere chiunque entri a far parte, anche solo per un po', della famiglia Cozzari. Architetti, designer, fornitori, aziende, consulenti, i nostri più stretti collaboratori... abbiamo con tutti un rapporto speciale che poi è "il segreto" per fare cose speciali.

Che cosa dobbiamo aspettarci entrando in questo nuovo punto vendita?

Abbiamo voluto creare un luogo accogliente e raccolto, fatto di linee morbide e colori caldi. Tutto è stato studiato per lasciare i nostri ospiti sia liberi di godere della vista dei nostri gioielli, orologi e accessori, sia di ricevere una consulenza esclusiva e personalizzata. Infatti, in questo spazio, nonostante le ridotte dimensioni, siamo riusciti a ricavare anche un delizioso privé.

Ricercatezza e raffinatezza sono da sempre le vostre parole d'ordine. Siete sempre molto attenti ai vostri clienti e all'offerta che proponete.

Amiamo coccolare chi viene a trovarci, soddisfare ogni curiosità e fare cultura in un settore che amiamo e rappresentiamo da oltre 70 anni. La selezione delle proposte è stata molto attenta, per offrire un'esperienza di acquisto eccellente anche per il cliente più esigente. Siamo dunque desiderosi di accogliervi personalmente nel nostro "nuovo gioiello" che si trova in Corso Giuseppe Garibaldi, 24A a Gubbio. In attesa di ritornare alla normalità desiderata, siamo attivi con tutti i servizi online e con i nostri social che rappresentano in primo luogo un amplificatore della nostra voce, oltre che un modo per restarvi vicini ed offrirvi un valido ed utile servizio.

Gioielleria Cozzari
www.cozzari.it



GIULIA BARABANI

CREATRICE DI NOZZE MEMORABILI

**Competenza, esperienza, creatività
e passione per continuare a sognare
il matrimonio perfetto**

*Testo: La Redazione
Brano: Leon - Melancholia*

Formazione, esperienza, ricerca continua e tanto amore per la propria professione. **Giulia Barabani** può contare su molte e approfondite competenze e conoscenze che la portano a sottolineare che il suo lavoro è **davvero** quello della **wedding planner**, una definizione non sempre trattata con il dovuto rispetto; ma a fare la differenza, come sempre, sono i risultati e quelli di Giulia e della sua agenzia di organizzazione di **“exclusive events”** sono degli eventi perfetti e indimenticabili, in grado di accontentare anche il cliente più esigente.

Giulia, per quali ragioni una coppia si rivolge a te?

Le ragioni principali sono due: risparmiare tempo ed energie e, soprattutto, avere un matrimonio unico e memorabile.

Quali sono “i segreti” del tuo successo?

Certamente la formazione e l'esperienza acquisite nelle migliori scuole e affiancando grandi esperti italiani e internazionali con alcuni dei quali collaboro ancora oggi. Inoltre il metodo analitico di progettazione con cui lavoro: del resto sono un architetto. Anche la cura dei dettagli e l'attenzione alla personalizzazione sono aspetti fondamentali: dal logo degli sposi alle performance artistiche è tutto pensato per mettere al centro la coppia e la sua storia. Basandomi sulle preferenze degli sposi mi occupo di ogni dettaglio dell'evento, dalla definizione della data e della location alla strutturazione del budget, fino alle scelte stilistiche ed estetiche e alla selezione del team di fornitori più adatto dalla mia lista di persone di fiducia. Il nostro lavoro inizia ascoltando gli sposi, il loro percorso, i loro desideri e le loro paure. Da lì partiamo immaginando un wedding day che li rappresenti e racconti il loro amore, accogliendo allo stesso tempo gli ospiti in qualcosa che li coinvolga, lasciando un ricordo indelebile e ricco di emozioni. Ci facciamo interpreti del sogno nuziale degli sposi e lo traduciamo in realtà.

Si può avere il matrimonio dei propri sogni anche in tempi di pandemia?

L'esperienza della scorsa estate ci insegna! Abbiamo realizzato eventi straordinari, di cui ancora a distanza di mesi riceviamo feedback entusiasti, nonostante le normative giustamente stringenti e alcuni cambi di programma necessari. Gli ingredienti fondamentali sono resilienza, creatività, ma soprattutto circondarsi di grandi professio-

nisti altamente specializzati, l'elemento che fa davvero la differenza.

Cosa ti aspetti dal 2021?

Nei mesi passati abbiamo continuato a studiare per migliorare ancora, investendo sul futuro e innalzando il livello di qualità del nostro servizio. Siamo diventati ancora più smart e digital, agevolando così i nostri clienti coordinandoci perfettamente con loro anche a distanza, attraverso canali tecnologici semplici ed efficaci che prima utilizzavamo prevalentemente per le coppie straniere. In generale credo e mi auguro che il 2021 possa essere un anno di rinascita, anche per il nostro settore, e che per chi si ama possa essere l'anno della realizzazione di sogni e desideri messi in standby a causa delle contingenze: noi di certo faremo la nostra parte per far sì che si avverino.



Giulia Barabani Weddings & Exclusive Events

Via Beviglie, 4 / Assisi / T. 339 3506422
www.giuliabarabani.com

f Giulia Barabani - Weddings & Exclusive Events
@ @giuliabarabani_weddings



VITTORIA FERDINANDI

Nominata Cavaliere dell'ordine al merito della Repubblica Italiana per il suo progetto d'inclusione sociale a Perugia

*Testo: Virginia Flavia Lunari
Foto: Marco Giugliarelli
Branco: Ti regalerò una rosa - Simone Cristicchi*

L'imprenditrice **Vittoria Ferdinandi**, che in collaborazione con la **Fondazione La Città del Sole - Onlus** e l'**Associazione RealMente**, ha dato vita a un ammirevole progetto di inclusione sociale per i malati psichiatrici che le è valso il prestigioso riconoscimento di Cavaliere dell'ordine al merito della Repubblica Italiana.

Come nasce l'idea di Numero Zero?

L'idea di Numero Zero è il frutto di un percorso sia di studi che professionale. Per molti anni ho gestito ristoranti e locali per mantenermi agli studi, laureandomi in filo-

sofia e psicologia. In particolare, durante quest'ultima laurea, è maturata dentro di me l'idea di poter mettere la mia capacità come gestrice di locali, al servizio di progetti che concretizzassero l'esigenza di offrire un lavoro a pazienti con disturbi psichiatrici. Nell'autunno 2018, vengo a conoscenza del fatto che la Fondazione La Città del Sole - Onlus, che si occupa di salute mentale da anni, aveva aperto un centro diurno psichiatrico in Borgo XX Giugno; immediatamente ho proposto loro l'idea di poter sfruttare al meglio quello spazio costruendoci un ristorante dove impiegare i pazienti psichiatrici. Successivamente ho conosciuto parte del direttivo dell'Associazione RealMente. Anche loro avevano in

mente un progetto di questo tipo, avevano solo bisogno di qualcuno con il mio stesso profilo lavorativo. Così, a novembre 2019, abbiamo aperto Numero Zero. Nella nostra testa voleva essere una sfida nei confronti della società che è ancora eccessivamente spaventata dal diverso.

Che cosa rappresenta per questi ragazzi lavorare, ma soprattutto lavorare al pubblico?

Per i ragazzi lavorare significa, in primo luogo, accedere a delle pari opportunità. Da un punto di vista prettamente psichiatrico, il lavoro e l'acquisizione di un'identità sociale è un grande fattore di evoluzione per la malattia psichiatrica. Il punto di forza di Numero Zero è proprio quello di aver offerto loro un impiego centrato sulla relazione con l'altro.

Come interagiscono i ragazzi con la clientela, ma soprattutto quali sono le reazioni dei clienti?

Quando abbiamo iniziato c'era in noi il timore che potesse essere qualcosa di troppo "avanti", ma la città di Perugia ci ha dimostrato sin da subito grande riconoscimento, Numero Zero è stato un ristorante pieno ogni sera. Le persone si sono avvicinate a noi con grande normalità e immediatezza, anche perché il nostro è un luogo dove si può trascorrere una piacevole serata mangiando bene.

La grande notizia delle ultime settimane, sei stata insignita del titolo di Cavaliere dell'ordine al merito della Repubblica Ita-

liana, com'è arrivata questa onorificenza? Te l'aspettavi?

È arrivata come un fulmine a ciel sereno, non ne sapevamo assolutamente niente, ciò che ci è stato spiegato è che questo particolare tipo di nomina, che è *motu proprio*

IL RISTORANTE DI VITTORIA, NUMERO ZERO, COMPRENDE NEL PERSONALE ANCHE PAZIENTI CON DISTURBI PSICHIATRICI



del Presidente della Repubblica, viene fatta sulla base di osservatori che nel corso dell'anno individuano alcune realtà che potrebbero essere idonee all'onorificenza. Mi hanno chiamata i ragazzi dicendomi che c'erano dei carabinieri al ristorante, inizialmente ho pensato fosse uno scherzo poi è subentrato un sentimento di paura. Successivamente, ho ricevuto una telefonata

dalla presidenza della Repubblica che mi comunicava la notizia, è stato un momento di grande commozione.

Come ti fa sentire il fatto che il vostro progetto abbia ricevuto un riconoscimento così importante?

È un riconoscimento simbolico grandissimo che mi riempie d'orgoglio e penso che restituisca tanto valore al lavoro che noi abbiamo fatto. Mi auguro però, che questa onorificenza possa far ragionare la politica sulla necessità di sostenere imprese che si occupano di costruire una società più giusta.

Per il futuro avete in mente altri progetti di inclusione di questo tipo?

Numero Zero, nella nostra idea, doveva essere il primo tassello di un'area di progetti molto più grande, essendo un'attività commerciale doveva essere il motore che ci avrebbe reso possibile realizzare altri progetti. Non a caso, tra quelli già realizzati abbiamo una radio, Stazione Panzana, gestita dagli utenti psichiatrici. Avevamo altre idee, ma purtroppo ci siamo scontrati con la pandemia che ci tiene fermi. Questo lockdown ci sta mettendo in difficoltà, se non fosse per la Fondazione La Città del Sole - Onlus che ci sostiene una serie di costi fissi, probabilmente non riusciremo a riaprire poiché, avendo iniziato nel 2019, non abbiamo accesso a nessun tipo di ristoro governativo. Anche da un punto di vista psicologico, per i ragazzi, la chiusura ha avuto un forte impatto in quanto avevano avuto accesso a dei diritti per poi perderli di nuovo. L'obiettivo più vicino è quello di riaprire Numero Zero.



In via Alessi, nel cuore di Perugia, una storia di successo

Laura Boco Borsci ci racconta la sua libreria esoterica

Testo: Norma Judith Pagiotti

Brano: Lucy in The Sky With Diamonds - The Beatles

In via Alessi, si trova un posto che è un vero e proprio gioiellino del centro storico di Perugia: **la Mandragola**, una libreria esoterica con un taglio iniziatico tradizionale, dal 2015 nella mani di un'appassionata, Laura Boco. Laura, amante fin da piccola della metafisica e dall'alchimia, propone nella sua libreria testi che rappresentano tutte le filosofie spirituali del mondo. Avvocatesa per professione Laura cerca sempre di evolversi e di certo non vuole farsi fermare dalla pandemia in corso, sia nei progetti legati alla libreria sia nella promozione del nuovo libro, *La Porta di Vulcano*, pubblicato dalla omonima casa editrice della libreria Mandragola. Casa editrice che è già pronta nonostante tutto a far uscire altri due libri, di cui ci parla, che sono *Edera e Sangue* e un manuale di meditazione spirituale.

Laura raccontaci: com'è nata la passione per questo mondo?

Fin da piccola sono stata un'appassionata delle filosofie occidentali, essendo poi nata in un ambiente cristiano, mi ha sempre incuriosito l'aspetto spirituale. Il mio primo libro a soli 8 anni è stato *L'impronta degli dei* di G. Hancock. Il mio lavoro non è chiaramente legato alla mia passione, mio padre era un amante della filosofia ma in realtà non viene da lui la mia idea di prendere la libreria anzi, lui non è stato di certo felice quando ha saputo che avrei lasciato lo studio legale.

Possiamo dire che quest'anno sia stato piuttosto complicato...

Sicuramente non è stato un anno facile per me sotto tanti punti di vista, compresi scelte di vita personali e la pandemia da Covid-19 che ha colpito tutto il mondo. Inoltre una realtà come la nostra subisce molto la concorrenza di colossi come Amazon e altre catene di grande distribuzione, ma d'altra parte noi cerchiamo di difenderci, per esempio il nostro e-commerce funziona molto bene soprattutto per quanto riguarda i libri rari. Inoltre c'è poi da aggiungere che presto la

Mandragola cambierà pelle e diventerà un club letterario. La parte legata alla vendita rimarrà ma la libreria diventerà a tutti gli effetti un'associazione culturale, a questa si aggiunge poi anche il centro eventi in via Cortonese, *l'accademia dell'anima*, dove faremo incontri, interviste ed eventi. Inoltre sarà possibile avere una tessera annuale e consultare alcuni libri messi a disposizione per il pubblico, proprio come un vero e proprio salotto esoterico. Sarà possibile inoltre avere una tessera annuale con la quale poter consultare alcuni libri messi a disposizione. Insomma, si tratta proprio di un vero e proprio salotto esoterico.

Laura, hai creato anche una casa editrice?

Sì, la casa editrice è il mio orgoglio, sicuramente svilupperò molto di più la parte editoriale perché quello che mi interessa è che la cultura continui a circolare. L'ultimo libro uscito, che causa Covid, non abbiamo ancora potuto promuovere, è *La Porta di Vulcano* scritto da un perugino con lo pseudonimo di Vulcano Penetralia, un romanzo di alchimia che svela la simbologia dell'abbazia benedettina di San Pietro di Perugia. Altri due libri in uscita nei prossimi mesi, appena la pandemia ci darà un po' di tregua, a cui tengo tantissimo sono prima di tutto un romanzo gotico, *Edera e sangue*, sempre di un autore anonimo che si fa chiamare Sparco e che ha partecipato come intercettatore alle ricerche del mostro di Firenze, lui è un iniziato ed ha scritto questo romanzo in cui una setta commette omicidi rituali di stampo esoterico, qua quindi tocchiamo gli aspetti più oscuri di questo mondo. Poi



uscirà molto presto un'altra chicca scritta da Falcinelli il reggente dell'ordine dei templari, un manuale di meditazione, dedicato soprattutto agli iniziati ma adatto veramente a tutti, una specie di vademecum da portarsi sempre dietro per meditazioni spirituali. I tanti progetti della libreria editrice Mandragola quindi non si fermano di certo.

Perché hai scelto di chiamare la tua libreria Mandragola?

Mandragola è il nome di una pianta molto particolare, conosciuta come elemento magico e per me era un modo per avvicinare i

profani che ne possono aver sentito parlare senza però essere davvero informati sul mondo esoterico. I maggiori frequentatori sono persone di una certa età ma con il nome volevo attirare anche un pubblico più giovane che magari conosce altri movimenti come la Wicca. La Mandragola, comunque, rappresenta una trasformazione, una crescita. Per questo motivo è bello che, nonostante le difficoltà, la mia libreria evolverà diventando qualcosa di diverso che si adatterà ai tempi e rimarrà come punto di riferimento vista l'importanza di Perugia a livello esoterico.

Per concludere, visto che quest'anno sicuramente gli eventi ci hanno portato a stare di più con noi stessi e a farci anche domande esistenziali dovute senza dubbio al momento critico che stiamo vivendo, c'è un libro che consiglieresti per riflettere a livello personale e spirituale?

Se dovessi consigliare qualcosa, più che un libro, consigliereerei due filosofi: Rudolf Steiner e Omraam Aivanhon. Due pensatori eccezionali, loro non hanno scritto ma hanno parlato, andavano in giro per il mondo a fare conferenze e spiegavano aspetti che s'intrecciano alla filosofia, alla psicologia, all'antropologia, alla metafisica e le loro parole sono state trascritte su testi che sono delle vere e proprie riflessioni sulla vita.

PRESTO LA LIBRERIA ASSUMERÀ UNA NUOVA VESTE, DIVENTANDO UNA VERA E PROPRIA ASSOCIAZIONE CULTURALE



PAN DE MIC — MA MO

**Lo sfogo artistico di
Massimiliano Donnari
sui paradossi generati
dall'emergenza
sanitaria**

*Testo: Isabella Zaffarami
Brano: So What - Miles Davis*



WHY NOT?

Concerti vietati, teatri, cinema e musei chiusi, mostre rimandate o cancellate. Il mondo dell'arte è praticamente fermo. "Perché?" chiede, con quest'opera, l'artista perugino Mamo Donnari. "Wake up! Music will save the planet" era il messaggio del manifesto di Umbria Jazz 2019 realizzato proprio da Mamo: la convinzione è ancora la stessa e l'auspicio è quindi di poter tornare il prima possibile a **fare musica, spettacolo, cultura**, seppure in modo responsabile e sicuro.

UPGRADE

I **disinfettanti**, sempre più essenziali e preziosi, ci vengono restituiti da Mamo in questa versione potenziata e pregiata: anche per il costo che ormai rappresentano per ciascuno di noi, sono assimilati a **bottiglie di champagne**.



DELIVERY ART

La ristorazione, così come molti altri settori, vista la particolare condizione che ci troviamo a vivere, punta in modo sempre più convinto sul delivery. E allora **anche l'arte**, messa in standby in gran parte delle sue manifestazioni, si adegua e si presta a essere **consegnata a domicilio**, tra l'altro ispirandosi al fast food più famoso al mondo, McDonald's, che in Italia e non solo, sta avviando e potenziando l'opzione delivery.



MaMoD'Art
www.mamodart.com
@mamodart



**STREET ART
A TERNI
PER UNA
RINASCITA
URBANA, SOCIALE
E SPIRITUALE**

**L'ULTIMA EDIZIONE DI GEMELLARTE
HA RESO POSSIBILE RIQUALIFICARE
DUE LUOGHI DELLA CITTÀ CON
I MURALES DELL'ARTISTA FRANCESE
CAROLINE DERVEAUX**

**DAI MURI, PER STRADA
RENAISSANCE**

Testo: Isabella Zaffarani - Brano: Dancing in the Street - David Bowie & Mick Jagger

“Le cose belle accadono quando ti lasci sorprendere. Spero che anche lungo questa strada ci siano delle belle sorprese”.

Così **Caroline Derveaux** ha lanciato con le parole il suo messaggio di entusiasmo, fiducia e bellezza dopo averlo impresso sui muri di via Giotto e di via dei Castelli a Terni, lo scorso novembre, nell'ambito della manifestazione **GemellArte**. “Ho deciso, con il prezioso aiuto e le interviste di alcune

persone che ho incontrato in città – ha dichiarato l'artista – di realizzare un affresco che trasmetta positività, conforto e amore, nel quale troviamo elementi carismatici di Terni: come la chiesa di **San Francesco**, le architetture circostanti e alcune caratteristiche del torchio metallico”. I murales hanno donato nuova vita a due luoghi dimenticati e imbrattati. **Luminosi e coloratissimi** propongono geometrie a volte perfette



“HO DECISO DI REALIZZARE UN AFFRESCO CHE TRASMETTA POSITIVITÀ, CONFORTO E AMORE, NEL QUALE TROVIAMO ELEMENTI CARISMATICI DI TERNI”

FOTO DI FABRIZIO BORELLI



FOTO DI FABRIZIO BORELLI

a volte irregolari, porte, finestre, gradini o scalinate, oblò o rosoni che giocano tra di loro e con chi passa e si sofferma a osservarli. Opere che testimoniano quanto **arte e cultura** possano fare la differenza anche in tempi come questi nei quali l'attività di cinema e teatri è sospesa, le mostre rimandate o cancellate, i musei chiusi. Imbocchiamo una strada che riteniamo qualsiasi e ci imbattiamo in un'opera che ci aiuta a **resistere all'oggi** regalandoci un sogno vivace, una fuga altrove, anche solo per il tempo di qualche passo. Anche in questo sta la bellezza di **“Naissance à Terni”** (in via Giotto) e **“Renaissance à Terni”** (in via dei Castelli, angolo via del Tribunale) e anche un po' della **street art** in generale che, forse non a caso, nel corso della pandemia, ha offerto numerosissimi e potenti messaggi e ispirazioni, in ogni angolo del mondo.



GEMELLARTE

GemellArte è un progetto realizzato dalla casa editrice Gn Media, con il supporto del Comune di Terni, Assessorato alla Cultura, alle Politiche giovanili e ai Gemellaggi, sotto l'alto patrocinio dell'Ambasciata francese in Italia e dell'Institut Français Italia. La prima

edizione si è tenuta nel 2019 **tra Terni e Saint Ouen** e anche per il 2020, nonostante le particolari contingenze, le due città hanno deciso di portare avanti questo progetto di scambio culturale. Seppure nell'impossibilità di realizzare un festival vero e proprio, con appuntamenti ed eventi a sfondo italo-francese, per l'edizione 2020 l'organizzazione ha deciso di eseguire comunque la **residenza artistica**. Così, mentre Caroline Derveaux ha donato un intervento di arte urbana a Terni, il celebre artista italiano **Ozmo** ha realizzato un'opera complessa e di grande impatto a Saint Ouen, un murale ispirato a "Il Cortegiano", il ritratto che Raffaello Sanzio fece di Baldassare Castiglione, intellettuale di spicco del Rinascimento italiano.

"Riuscire a realizzare l'edizione 2020 di Gemellarte ha rappresentato un successo doppio - spiega **Alessio Crisantemi**, organizzatore del festival - viste le particolari condizioni nelle quali noi e gli artisti ci siamo trovati a operare. Per il futuro della manifestazione abbiamo molte idee e progetti tra i quali quello di **esportare la manifestazione in altre città, sempre basandoci sull'esistenza di gemellaggi con città francesi e puntando a valorizzare e promuovere la cultura italo-francese molto presente e radicata in Umbria**".



FOTO DI GN MEDIA



FOTO DI FABRIZIO BORELLI

L'ASSESSORE GIULI: "MI PIACE PARLARE DI RINASCENZA INTENDENDOLA COME UNA SORTA DI MOVIMENTO, DI PERCORSO E DI ATTEGGIAMENTO SPIRITUALE, OLTRE CHE COME MOTIVO DI AZIONE"

"Più volte ho definito l'edizione 2020 di GemellArte come quella della **'rinascenza'** più che della rinascita che trovo un termine ormai un po' logoro - dichiara il vicesindaco e assessore alla cultura del Comune di Terni, **Andrea Giuli** - La **'rinascenza'** la intendo più come una sorta di movimento, di per-

corso e di **atteggiamento spirituale**, oltre che come motivo di azione. E non c'è dubbio che tutto ciò sia dentro una necessità di rinascenza delle comunità soprattutto **attraverso l'arte, la bellezza, la cultura, la creatività**. Tra l'altro il ricorso all'arte dei murales, possibilmente di qualità, non è nuovo a Terni e ve ne sono **diverse, interessanti testimonianze** in varie parti della città. Sia in centro che in periferia. In poco più di due anni di mandato amministrativo ne abbiamo realizzati almeno tre di buon livello. Pensiamo di continuare su questa strada. Stiamo inoltre già valutando la **terza edizione di Gemellarte**, Covid e altri problemi permettendo".

GESENU SI METTE A NUDO

PUBBLICATO IL BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2019

Anche quest'anno **Gesenu** si è messa a nudo grazie al Bilancio di **Sostenibilità**. Il documento è alla seconda edizione e rappresenta per Gesenu uno **strumento di comunicazione** avanzato ed innovativo. Alla

sua redazione ha partecipato l'intera struttura organizzativa della società, oltre ai vertici aziendali.

«Il bilancio di Sostenibilità – spiega Gesenu – è una delle forme di comunicazioni societarie non finanziarie ed economiche, ma col quale comunichiamo ai nostri stakeholder i nostri valori e ci raccontiamo anche sotto il profilo

**UNO STRUMENTO PER COMUNICARE
I RISULTATI ANNUALI OTTENUTI
NEI DIVERSI CONTESTI: SOCIALE,
AMBIENTALE ED ECONOMICO**



sociale. Non si tratta solo di raccontarsi, ma anche di approcciare nuove sfide: non vogliamo parlare di quanto siamo stati virtuosi ma capire come superarci in aspetti come la riduzione degli impatti ambientali, ad esempio, o aumentare la sostenibilità sociale». Obiettivo del documento è quello di **comunicare i risultati annuali** ottenuti nei diversi contesti: sociale, ambientale ed economico, rendicontando i valori e gli effetti che l'attività produce nel contesto in cui opera.

Gesenu, che opera da oltre 40 anni nel settore dell'ambiente, al fine di giocare un ruolo attivo per contribuire a queste sfide ha deciso di inserire nel Bilancio 2019 gli obiettivi dell'Agenda 2030 dell'ONU, assumendoli a riferimento del proprio operato. Per Gesenu **l'impegno verso l'ambiente** costituisce lo stimolo costante alla propria azione, connotata dal senso di responsabilità verso le comunità e i territori gestiti e verso i propri utenti e collaboratori. Per affrontare al meglio questo impegno l'azienda ha avviato nel corso del 2019 **Gesenu Lab**, un **format di incontri aperti al pubblico** con esponenti delle istituzioni, della società civile, accademici ed esperti ambientali con cui affrontare e dibattere i temi della sostenibilità, del trattamento dei rifiuti e della tutela dell'ambiente allo scopo di avviare un proficuo confronto e scambio di esperienze finalizzato alla divulgazione di una cultura ambientale ed alla valorizzazioni delle *best practices* di settore.

Stessa importanza è riconosciuta da Gesenu alla **crescita e valorizzazione delle risorse umane dell'azienda**, che sono al centro della strategia aziendale di crescita,



e alle quali è stato offerto un lavoro stabile e continuativo con costante attività di formazione.

E proprio allo scopo di accrescere il grado di accuratezza e la completezza delle informazioni, sia di tipo qualitativo che quantitativo riportate all'interno del Bilancio di Sostenibilità, nonché l'affidabilità del sistema informativo e del processo a supporto alla raccolta dei dati e delle informazioni, quest'anno Gesenu ha voluto sottoporre il proprio Bilancio di Sostenibilità alla revisione da parte di un soggetto terzo indipendente. Tale attività è stata svolta secondo i principi dello standard *ISAE 3000 revised – Assurance Engagements Other than Audits or Reviews of Historical Financial Information*. I principi adottati e la tipologia di esame utilizzato per la certificazione del Bilancio di Sostenibilità sono quelli stabiliti da ASSIREVI - Associazione Italiana delle Società di Revisione. Chiunque fosse interessato può consultare il documento direttamente sul sito dell'azienda **www.gesenu.it** sotto la voce "sostenibilità".



ISTITUTO PARITARIO LEONARDI

TUTTA UN'ALTRA STORIA

Tra studenti e professori c'è sempre un dialogo aperto e costruttivo e i ragazzi possono studiare con serenità e formarsi per affrontare sia il futuro professionale che quello di vita al meglio

C'è Agnese – oggi studentessa universitaria – che all'Istituto Paritario Leonardi si è **iscritta dal primo anno**. “Una scelta fatta insieme ai miei genitori – racconta – che desideravano per me il massimo dell'atten-

zione, affinché potessi mantenere la stessa passione per lo studio già emersa frequentando le scuole medie. I compagni di istituto che ho conosciuto durante i 5 anni al Leonardi mi hanno sempre considerata

“I COMPAGNI DI ISTITUTO CHE HO CONOSCIUTO DURANTE I 5 ANNI AL LEONARDI MI HANNO SEMPRE CONSIDERATA PARTICOLARMENTE FORTUNATA PER AVER FATTO IN QUESTA SCUOLA TUTTO IL PERCORSO FIN DALL'INIZIO”

particolarmente fortunata per aver fatto in questa scuola tutto il percorso fin dall'inizio. C'è Massimo che aveva **difficoltà a seguire le lezioni** e nella pagella riportava diverse insufficienze; i genitori hanno chiesto il trasferimento all'Istituto Paritario Leonardi dove hanno trovato professori attenti, premurosi sempre pronti a sostenere il figlio nello studio, coinvolgendolo e appassionandolo. Massimo ha iniziato a studiare con costanza e metodo così da raggiungere **voti soddisfacenti** in pagella.

C'è Laura, che prima della fine del quadrimestre ha deciso con la mamma di trasferirsi al Paritario Leonardi, senza cambiare indirizzo di studi e continuando quindi a frequentare il **liceo scientifico**. “Laura – spiega la mamma – *ha sempre avuto il massimo dei voti*. Per lei tale risultato ha priorità su qualsiasi cosa. Voglio che mia figlia continui ad impegnarsi ed avere le giuste soddisfazioni raggiungendo i suoi 8 e 9 nelle varie materie, ma senza rinunciare all'amicizia, alle passioni e alla vita personale”. C'è Matteo che avendo perso fiducia in se stesso, dopo la **bocciatura** presso un'altra scuola, faceva fatica a risollevarsi. “Al Leonardi – racconta – è stato facile; infatti

*anche sei i professori sono esigenti qui si può contare su tanta attenzione in più e si raggiunge una grande **motivazione**”.*

C'è Eleonora che dopo tanta sofferenza causata da spiacevoli episodi di **bullismo** è potuta tornare a scuola, iscrivendosi all'Istituto Paritario Leonardi e ritrovando la serenità e il sorriso.

C'è Sara che **aveva smesso di studiare** e lavorava in un bar vicino casa. “Volevo completare gli studi, ma avevo paura di non farcela – spiega – poi mi hanno consigliato il Leonardi e qui, già dal primo colloquio con la responsabile, mi sono sentita accolta in un **ambiente sereno e stimolante**”.

Quelle dell'Istituto Paritario Leonardi sono **storie di obiettivi raggiunti**, sorrisi ritrovati e di **nuove strade che si aprono verso il futuro**.

All'Istituto Paritario Leonardi c'è sempre un **dialogo aperto e costruttivo** tra studenti e professori; in questo modo, anche in un'età complessa come quella adolescenziale, i ragazzi possono studiare con serenità e formarsi per affrontare sia il futuro professionale che quello di vita al meglio.

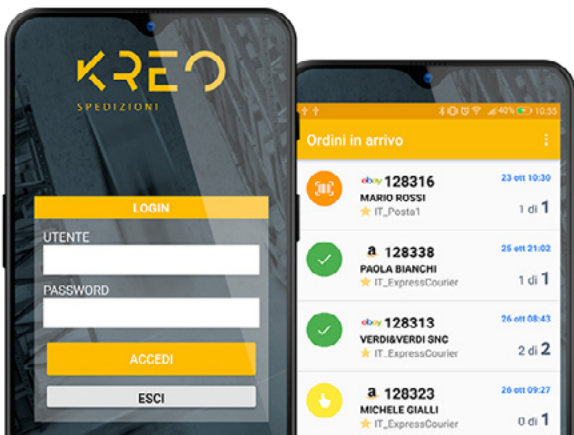
La responsabile, Nicoletta Utzeri, è disponibile per colloqui conoscitivi e informativi con famiglie e ragazzi. Per l'anno scolastico in corso è **possibile chiedere il trasferimento fino al 15 marzo**.

Istituto Paritario Leonardi
Via Mario Angeloni, 59 / Perugia
T. 075 5008668
www.istitutoparitarioleonardi.it
f Istituto Paritario Leonardi

KREO SPEDIZIONI

ORDINI, MAGAZZINO E CONSEGNE, TUTTO IN UN'APP

Accelerare e semplificare il processo di acquisizione degli ordini e di spedizione dei prodotti abbattendo i margini di errore, **ottimizzando** l'intero iter logistico e riducendo in modo significativo anche i costi di gestione. Sono questi i principali vantaggi per chi si affida a **Noman**, società informatica perugina specializzata nello sviluppo software. Una realtà nata nel 2011 a **Perugia** per iniziativa dei founder **Michelangelo Basile**, project manager, e **Cristiano Mencarelli**, project analyst che oggi sono affiancati da **Giorgia Mechi**, digital content & sales executive, e che, dopo una lunga esperienza nel settore dell'informatica applicata all'editoria, hanno deciso di unire le forze dando vita a un'attività che punta principalmente su automatizzazione e personalizzazione rispetto alle esigenze del cliente. Tra i progetti sviluppati da Noman c'è **Kreo Spedizioni**, un sistema particolarmente innovativo e smart dedicato all'acquisizione degli ordini e all'effettuazione delle spedizioni. Quello che più di tutto distingue questo software è il fatto di avere una funzionalità incentrata quasi esclusivamente su una **app Android** che gestisce in modo automatico l'import degli ordini dai canali di vendita del cliente e che consente



uno smarcamento veloce dei prodotti grazie a lettori barcode bluetooth. Kreo Spedizioni manda quindi in pensione i tradizionali terminali da magazzino, spesso complessi e molto costosi, che vengono efficacemente sostituiti da **smartphone o tablet** sui quali è sufficiente installare l'app Kreo Spedizioni, dall'utilizzo particolarmente semplice e intuitivo. Un ulteriore vantaggio, visto il periodo di pandemia che stiamo vivendo, è rappresentato dal fatto che ogni operatore utilizza esclusivamente il proprio dispositivo e **non c'è scambio di materiale** da una persona all'altra. Principali punti di forza di Kreo Spedizioni sono la rapidità e l'efficienza nell'esecuzione

del **picking**. L'ordine viene preso in carico da un operatore che ne legge la posizione in magazzino e che lo registra appunto attraverso il lettore barcode: in questa fase l'app è tra l'altro in grado di **rilevare eventuali errori nell'individuazione del prodotto**. L'app Kreo Spedizioni provvede inoltre direttamente all'elaborazione delle etichette segnapollo sulle quali vengono inseriti in automatico i dati relativi all'ordine e al cliente mentre l'operatore deve semplicemente procedere alla valorizzazione degli ultimi parametri di spedizione come peso e dimensione. Molto facile e veloce è anche la **generazione delle spedizioni**, sempre via app, con la comunicazione automatica ai corrieri e l'aggiornamento del tracking.

Chi ha scelto Kreo Spedizioni è rimasto particolarmente soddisfatto per l'alto livello di **personalizzazione** che il software è in grado di garantire, grazie anche ai professionisti di Noman che, oltre al prodotto informatico, offrono un servizio di **consulenza, formazione e assistenza** a 360 gradi, in ogni fase. È possibile, in particolare, realizzare un percorso di magazzino completamente "su misura" che risponda al meglio alle specificità e alle esigenze di ciascuna realtà. Alcuni marketplace come **Ebay e Amazon** sono già integrati nella soluzione così come alcuni dei CMS e-commerce più utilizzati e i principali corrieri, ma

ulteriori opzioni personalizzate possono essere aggiunte in modo rapido ed efficace. A completare il tutto c'è una **console web di amministrazione** molto accessibile e intuitiva che consente di monitorare ogni processo in corso, compreso il tracking degli ordini, e di elaborare utili reportistiche su ordini, spedizioni, magazzino e personale. Da sottolineare è anche l'aspetto **ecosostenibilità**: Kreo Spedizioni è infatti una soluzione green in quanto evita lo spreco di carta visualizzando tutti gli ordini direttamente sullo schermo dell'operatore.

"La nostra mission, attraverso Kreo Spedizioni - spiegano da Noman - è di agevolare aziende e imprenditori nell'approccio alla vendita online che costituisce ormai una fetta irrinunciabile di mercato per qualsiasi settore, anche a livello locale. Il software Kreo Spedizioni, a fronte di un prezzo equo e sostenibile, consente risparmi sui costi per la gestione del magazzino che arrivano anche al 60% del totale. Le soluzioni che proponiamo sono quindi pensate non solo per adattarsi alle nuove esigenze, ma anche per sfruttare al meglio nuove opportunità di business".



IL SOFTWARE, PER E-COMMERCE E NON SOLO, È SVILUPPATO DA NOMAN E CONSENTE DI GESTIRE ORDINI, SPEDIZIONI E TRACKING IN MODO SEMPLICE, RAPIDO E SENZA ERRORI

Kreo Spedizioni

Scarica l'app Kreo Spedizioni da Google Play Store
info@noman.it / T. 345 2336350
www.kreospedizioni.it

f Noman software resources

A woman with long brown hair is standing on a balcony, leaning against a stone pillar. She is wearing a long-sleeved, red, ribbed, form-fitting dress with a high slit and orange high-heeled shoes. The background shows a scenic view of snow-capped mountains under a cloudy sky at dusk or dawn. The balcony has a decorative tile floor.

ANTONELLA RIZZA

Il brand della designer
Piera Benincasa unisce
qualità, originalità
ed eleganza, creando
uno stile **non convenzionale**

Antonella Rizza, è il **brand dinamico e glamour** fondato in Umbria dalla giovane designer **Piera Benincasa** e pensato per **donne leader**, decise, indipendenti che amano dare un tocco di personalità al proprio stile con coerenza e attenzione per i dettagli.

Piera Benincasa ha deciso di connotare il brand Antonella Rizza con quella che è la sua cifra stilistica contraddistinta da una grande **attenzione per l'estetica**, per la bellezza e per la cura dei particolari. Il risultato è una collezione originale e piena di charme che si esprime attraverso forme e colori riconoscibili che donano **unicità** a ogni capo.



*Una collezione per la donna
determinata, leader che
non rinuncia mai al proprio stile*



Forte è anche il richiamo al cuore verde d'Italia, l'**Umbria**, terra del cashmere e dell'artigianalità, e a cui la designer è fortemente legata da una lunga tradizione familiare.



L'**Abito Diana**, protagonista di questi scatti, rappresenta l'essenza di Antonella Rizza.

Proprio per questo è l'**abito iconico** per eccellenza del brand.

Abito a portafoglio in maglia con **lavorazione a costine**, è un capo **versatile**, adatto a ogni tipo di fisicità femminile. Un abito che avvolge come in un **abbraccio** e fa sentire la donna che lo indossa al tempo stesso **protetta e sicura di sé** oltre che straordinariamente **sensuale**.



ANTONELLA RIZZA

Boutique: Piazza Marconi, 9
Forte dei Marmi

www.antonellarizza.it

[f @antonellarizzaofficial](#)

[@antonellarizzaofficial](#)

Ob-Fashion

Un trampolino di lancio per i designer emergenti del made in Italy



**LAURA PELLEGRINO CI RACCONTA
LA SUA START UP DI SUCCESSO
NEL SETTORE DEL FASHION**

*Testo: Virginia Flavia Lunari
Brano: Girls Just Want to Have Fun - Cindy Lauper*

Ob-Fashion, una piattaforma dedicata alla moda italiana emergente che promuove e supporta nuovi brand, designer e piccole realtà artigianali. **Laura Pellegrino** e **Giulia Fucile** sono le fondatrici di questa innovativa start up. Per accendere i riflettori su questa realtà smart e dinamica, noi di PM abbiamo incontrato Laura che ci racconterà la sua esperienza.

Parlaci un po' di te Laura: qual è stata l'idea che ti ha portata a creare questa start up?

Ob-Fashion è un'idea che nasce nel 2015 e prende forma attraverso un blog con lo scopo di creare un palcoscenico virtuale che puntasse i riflettori su artigiani indipendenti e giovani fashion designer. Uno spazio che nasce dalla passione nell'osservare chi sa distinguersi, chi va controcorrente, chi si sottrae a indotti meccanismi di imitazione, chi non cade nel tranello del conformismo e prende le distanze dalle manipolazioni del fast fashion. Un modo di dire basta con le "divise d'ordinanza" imposte da fugaci tendenze. Basta con lo shopping compulsivo.



**MADE IN ITALY, ORIGINALITÀ,
CREATIVITÀ, SOSTENIBILITÀ:
ECCO I REQUISITI PER ENTRARE
IN OB-FASHION**

Sei tu a scegliere personalmente i fashion designer che entreranno a far parte della start up? Secondo quali criteri?

Portiamo avanti un'attenta attività di scouting frequentando fiere, eventi, sfilate ed invitando i brand più interessanti ad entrare a far parte della nostra piattaforma. Riceviamo, inoltre, moltissime richieste spontanee di adesione al progetto per il quale sono, ovviamente, richiesti dei requisiti da rispettare: produzione italiana, caratteristiche di innovazione e/o sostenibilità, coerenza con il nostro target di riferimento ecc.

Quali sono le difficoltà più grandi che hai incontrato quando ha iniziato questo percorso?

La più grande difficoltà è stata la costruzione di una brand reputation che racchiude percezioni, aspettative, valutazioni, fiducia e stima che designer e consumatori hanno nei nostri confronti. È un processo lungo fatto di anni di lavoro, coerenza d'immagine, costanza, comunicazione, pubbliche relazioni.

Sei soddisfatta dei risultati che hai raggiunto fino ad ora o ambisci a qualcosa di più grande?

Siamo molto soddisfatti dei risultati ottenuti nel 2020. È stato un anno difficile ma abbiamo, noi tutti, vissuto una vera e propria rivoluzione digitale. La crisi economica causata dalla Pandemia ha generato in molti designer la necessità di inserirsi in canali di vendita alternativi e per questo si sono rivolti a noi. Le ambizioni? Si rinnovano di giorno in giorno, di anno in anno.

Quali compromessi sei disposta a fare con te stessa e con gli altri per il futuro della tua start up?

I compromessi fanno parte della vita, ogni giorno bisogna fare delle scelte. Di sicuro però non scenderemo mai a compromessi con la nostra filosofia. Per chi davvero ama la moda il vero pia-



cere è nella scoperta. Fermiamoci a riflettere, valutiamo i metodi di lavorazione, consideriamo la provenienza dei materiali e la loro qualità, lasciamoci attrarre dalla creatività, esploriamo le innumerevoli botteghe artigiane che in tutto il mondo ci invidiano, scegliamo pezzi unici che ci facciano distinguere, lasciamoci guidare dal nostro gusto piuttosto che dalle tendenze, viviamo la moda in maniera curiosa e consapevole, ogni giorno. Nell'era dell'accessibilità indiscriminata a qualsiasi cosa il vero lusso è nell'esclusività.



Ob-Fashion

www.ob-fashion.com

f OB.FASHION

@ ob.fashion





Tra ricerca, luce ed emozione

MARIUS MELE

FOTOGRAFO, VIDEOMAKER, EDITOR, REGISTA
E DIRETTORE DI FOTOGRAFIA È IL FOUNDER
DI NOOR STUDIO, CON BASE A BASTIA

Testo: Isabella Zaffarami - Brano: Beethoven and his Contemporaries - Raffaele La Ragione & Marco Crosetto

Mario Mele in arte **Marius**: chimico, salernitano, circa 15 anni fa si innamora prima della fotografia, poi del videomaking e nel frattempo anche dell'Umbria. Qui dà quindi vita al suo **Noor Studio**: noor, luce in arabo, perché la luce è uno degli elementi centrali del lungo lavoro di ricerca e preparazione che ogni sua creazione richiede. Le sue produzioni inducono alla **scoperta** e all'**emozione** o meglio alla scoperta attraverso l'emozione e viceversa, aspetti fortemente legati tra di loro e che in qualche modo poggiano l'uno sull'altro. In questo sta la **potenza comunicativa** dei suoi lavori, come "**Sicily**" che in soli tre minuti racconta la regione con un'efficacia e un'intensità straordinarie. È questo il video più conosciuto di Marius, celebrato tra gli altri anche da Corsera, Huffington Post e Sole

24 Ore e che conta **più di 6 milioni di visualizzazioni**.

"*Del video amo la **natura universale**, mi diverte sempre vedere come i bambini e gli anziani reagiscono ai miei video – commenta l'autore – tutti noi siamo parte di un video, siamo immersi in un flusso di immagini in movimento, che archiviamo, manipoliamo e traduciamo continuamente. Mi piace pensare al video come a uno strumento di **comunicazione universale**. La migliore approssimazione alla condivisione del pensiero; ma anche un modo per riflettere, esplorare e scomparire. Il video come una sonda spaziale per **esplorare l'ignoto**, per conoscere, per connettersi, per farci sentire tutti uguali, per trasferire e manipolare informazione, per comprendere meglio il mondo e sé stessi*".



“IL MIO OBIETTIVO, ANCHE SE COLLABORO CON PICCOLE REALTÀ E CON BUDGET LIMITATI, È SEMPRE QUELLO DI OFFRIRE UN LIVELLO QUALITATIVO ALTO: PROPORRE DELLE IMMAGINI BELLE È FONDAMENTALE PER TRASFERIRE UN MESSAGGIO IN MODO EFFICACE”



Fotografo, producer, **videomaker**, editor, regista, **direttore di fotografia** e anche insegnante di Tecniche fotografiche al NID - Nuovo Istituto Design di Perugia, Marius è costantemente dedito allo studio e alla ricerca. *“La mia attività è molto **teorica**, di ricerca, studio, formazione – spiega – Il momento dello scatto o del filmato ne rappresenta solo una minima parte, ma quella*

*più significativa sta nella **preparazione**”.* Un grande lavoro propedeutico al raggiungimento di risultati importanti: **video e spot sempre di altissima qualità** realizzati per aziende private ed enti pubblici italiani ed esteri. *“Si parte da un’idea iniziale che elaboro insieme al cliente e il mio obiettivo, anche se collaboro con piccole realtà e con budget limitati, è sempre quello di **offrire un livello qualitativo alto**: proporre delle **immagini belle** è fondamentale per trasferire un messaggio in modo efficace”.* Sotto questo aspetto entrano in gioco anche le eccellenti attrezzature delle quali Noor Studio dispone, selezionate con perizia per offrire i più alti livelli di qualità su scala nazionale.



*“Attraverso lo studio della strategia, del design e del cinema, aiutiamo le aziende a trovare la loro grandezza e a **raccontare la loro storia** – spiega Marius – Allo stesso tempo è mia premura che il video venga utilizzato nel migliore dei modi affinché il ritorno dell’investimento sia ottimale. Traduciamo idee e processi complessi in **video avvincenti, riconoscibili e visivamente dinamici**, progettati per informare, intrattenere e connettersi con il pubblico prescelto”.*

Ogni produzione è trattata insomma con cura e maestria tali da consentire di dar vita a una piccola opera d’arte: un prodotto non solo di impatto, ma anche di valore, uno strumento efficace e prezioso per comunicare e valorizzare al meglio la realtà che racconta.



Marius Mele
T. 340 3310498 / www.noor.studio
f Marius Mele
@mariusmele



Auto grandinata e piccole ammaccature?

Ballsystem è il sistema brevettato per la riparazione a freddo e senza verniciatura di danni da grandine, agenti atmosferici, sportellate e ammaccature.

Risparmia fino al -70%

Grazie alla riparazione del danno senza verniciatura, Ballsystem è il metodo più veloce ed economico rispetto alla carrozzeria tradizionale.

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

Numero Verde
800-109-006

www.ballsystem.it

BALLSYSTEM



PELVIC — POINT

Inaugurata a Perugia una struttura all'avanguardia

Il nuovo poliambulatorio creato dal Dott. Emanuele Scarponi

Testo: La Redazione - Brano: Cuore Nero - Blind

Un poliambulatorio chirurgico tematico dedicato alle **problematiche urologiche**, in cui trovare tutti gli specialisti del settore e procedure d'avanguardia. Da qualche mese, **Pelvic Point®** ha aperto i battenti a Perugia, grazie all'impegno del Dott. Emanuele Scarponi, specialista urologo perugino.

Che cosa è Pelvic Point®? Ci guidi alla scoperta di questa struttura all'avanguardia...

È un poliambulatorio chirurgico "tematico" in cui affluiscono tutti gli specialisti del settore, in maniera tale da coprire l'intero percorso diagnostico terapeutico in modo multidisciplinare e il più completo possibile. Tematico perché, partendo dalle problematiche urologiche, cerca di dare una risposta a 360° a tutto ciò che è connesso a questa branca chirurgica. I sintomi e le patologie sono spesso competenza di più specialisti: un paziente viene dall'urologo e poi magari riferisce anche una problematica proctologica o viceversa. Da qui il nome Pelvic

Point®. Per "pelvi", in anatomia umana intendiamo il bacino e per "cavità pelvica" tutta quella regione dell'addome in essa contenuta. In questa zona confluiscono più apparati – apparato urinario, apparato riproduttivo maschile e femminile, apparato digerente, genitali esterni – e costituisce perciò un'area complessa e delicata pur nella sua tutto sommato piccola estensione.



Ci faccia qualche esempio del percorso diagnostico previsto da Pelvic Point®...

Il classico paziente che giunge all'osservazione dell'urologo è un soggetto maschile di 50 o 60 anni che inizia ad avere i primi sintomi urinari dell'ipertrofia prostatica, lamenta difficoltà nell'urinare e che si deve alzare più volte di notte. Spesso inizia ad avere i primi problemi di calo della potenza sessuale, può essere affetto da diabete mellito che peggiora sia i sintomi urinari che quelli sessuali e la connessa possibilità di essere in sovrappeso può incidere ancor di più non solo sul diabete, ma anche su patologie cardiovascolari. Pelvic Point® vuole offrire un percorso clinico assistenziale in grado di mettere il paziente nelle condizioni di capire e di curare la propria patologia sotto tutti gli aspetti. Poi sarà il paziente, chiaramente, a decidere. Per poter mantenere queste premesse, Pelvic Point® dovrà essere in grado di coprire tutti i settori di competenza, anche con la diagnostica più ricercata, ma sarà ben lungi dall'essere considerato un "esami-

ficio" in cui vengono proposti esami e accertamenti "a raffica" o "a batteria". Prima si inquadra la problematica e successivamente si decide insieme al paziente il percorso diagnostico terapeutico. Potrebbe capitare pertanto che, se due pazienti arrivano con la stessa problematica, uno si sottoporrà a pochi esami, mentre un altro ne farà di più. Il servizio che verrà offerto non deve far perdere né tempo né soldi al paziente.

Quali sono i professionisti che gravitano nel Pelvic Point®?

Oltre ovviamente agli urologi, andrologi, sessuologi, presteranno la loro opera ginecologi, proctologi, chirurghi generali e pediatrici, endocrinologi, nefrologi, neurologi, dermatologi, gastroenterologi, psicologi e psicoterapeuti, terapisti della riabilitazione del pavimento pelvico, nutrizionisti, ostetriche, infermieri professionali e anche anestesisti rianimatori. Inoltre, in campo urologico saranno presenti anche dei consulenti da fuori regione su patologie molto "di nicchia", provenienti da centri di riferimento nazionali per il trattamento di tali patologie.

Come mai gli anestesisti?

L'aspetto più innovativo di questo tipo di struttura come Pelvic Point® è quello di essere in grado di garantire la massima sicurezza e qualità in tutte le manovre diagnostiche ambulatoriali, anche invasive, come può essere una cistoscopia o un'agobiopsia prostatica, ma la vera e propria novità



UNA RISPOSTA COMPLETA

E INNOVATIVA

AI PROBLEMI UROLOGICI

è quella di un presidio chirurgico capace di sostenere tutta l'interventistica che non necessita di degenza o ricovero. L'ambulatorio chirurgico è attrezzato con sale relax prima e dopo la procedura in un contesto confortevole e rispondente a tutti i criteri sanitari di sicurezza.

Quali altri servizi è in grado di offrire Pelvic Point®?

La struttura di circa 350 mq è composta da 2 sale d'attesa, 1 reception, 6 ambulatori, 1 ambulatorio chirurgico e 2 sale relax con 4 postazioni per i pazienti, oltre ai locali tecnici. Sarà previsto un punto prelievi per esami ematochimici che saranno poi processati da un laboratorio esterno, ma la vera ambizione è quella di poter sfruttare tutte le innovazioni chirurgiche d'avanguardia che stanno sempre più indirizzando verso la mini-invasività. Già oggi Pelvic Point®, con i suoi partner tecnologici (Esaoite, Wolf, Schmitz, Boston Scientific) è in grado di eseguire, ad esempio, agobiopsie prostatiche con fusione dell'immagine RMN e il trattamento Rezum, che va a risolvere quella grande problematica che è l'ipertrofia prostatica senza ricovero, senza particolari complicanze, senza eiaculazione retrograda, che ad oggi è una complicanza sempre presente dopo un intervento chirurgico per IPB. Attualmente, in Umbria Pelvic Point è il primo e unico centro a utilizzare tale metodica e tra i pochi

in tutta Italia. Prevediamo inoltre importanti sviluppi in ambito di educazione alla salute e di prevenzione primaria e secondaria.

Non crede che strutture come Pelvic Point® siano un po' premature per il mercato italiano?

La pandemia sta accelerando alcuni processi anche in Italia. A oggi la chirurgia ambulatoriale – che, sono convinto, sarà il futuro – trova ancora poco spazio soprattutto per un problema di modello organizzativo. Ancora adesso il paziente che deve subire un intervento ambulatoriale viene ricoverato in ospedale, occupando una seduta ordinaria in sala operatoria e sottraendo tempo e spazio prezioso per interventi complicati riservati a pazienti gravi. Questo accade anche nelle cliniche private convenzionate. Di conseguenza il paziente con una patologia che potrebbe essere trattata ambulatorialmente, quasi sempre, deve impegnarsi in un ricovero, perdendo come minimo un giorno di tempo. L'alternativa è non operarsi o eseguire tale procedura in regime privatistico puro all'interno di cliniche, con costi per lo più strutturali molto onerosi. Negli Stati Uniti e in Europa, invece, strutture come Pelvic Point® – sia private che pubbliche – sono oramai all'ordine del giorno, perché in tal modo la maggior parte degli interventi può essere erogata in maniera molto più smart e con costi di gestione più contenuti.

Pelvic Point

Via Gerolamo Savonarola, 56-58 / Perugia
T. 340 6056415

FASTWEB
un passo avanti

Dealer Store
Via Franco Sacchetti, 5 - Perugia
Tel. 075.9665097 - 375.62.98.246 - 379.16.73.031

A Perugia Fibra Ultraveloce fino a 1 Gigabit/s.

Fibra Ultraveloce disponibile in aree coperte da tecnologia FTTH senza costi aggiuntivi. L'offerta può essere soggetta a limiti tecnologici di velocità e/o di copertura geografica. Verifica la tua copertura, le caratteristiche tecnologiche, le performance raggiungibili e i servizi fruibili al tuo indirizzo in store.





La pappa "personalizzata" per i nostri migliori amici

RICCARDO SCHIPPA CI RACCONTA PETTER FOOD

Testo: Norma Judith Pagiotti
Brano: Giovani Re - Sfera Ebbasta

Nel 2010 con la sua band, i Frost, vinceva un premio a Madrid agli Mtv awards; oggi, dieci anni dopo, il perugino doc **Riccardo Schippa**, in arte Ricc Frost, oltre a continuare anche la sua carriera musicale in veste di produttore, è cofondatore insieme a **Raffaello Gentili** di Petter Food, una start up in rapida ascesa che mette al primo posto il benessere del famoso migliore amico dell'uomo: il cane. Li abbiamo incontrati per parlare di musica ma soprattutto per capire da dove è nata e come si sviluppa questa nuova idea.

Entrambi siete appassionati di musica e quindi oltre a Petter Food c'è anche

questo che vi lega; tu Riccardo stai portando avanti comunque il tuo lavoro da produttore giusto?

Sì, nonostante il periodo un po' complesso per tutte le maestrie del mondo musicale, sto cercando di portare avanti anche quello: ci sono saltate 40 date però attendiamo senz'altro tempi migliori. Ora sono principalmente produttore e sound designer quindi molto diverso dall'essere il frontman di una band ma altrettanto stimolante. La musica è una cosa che ci lega a me e Raffaello e l'idea è anche quella di creare una colonna sonora insieme in futuro per il nostro sito e la nostra attività.



Entriamo allora nel dettaglio della vostra attività: come funziona il vostro servizio?



**L'EX FRONTMAN DEI FROST OGGI SI
DIVIDE FRA L'ATTIVITÀ ARTISTICA E
UNA START UP MOLTO INNOVATIVA...**

La nostra start up, nata da circa un anno e mezzo, è una dieta casalinga per cani; l'utente va sul sito, aggiunge tutte le caratteristiche più importanti del proprio cane e in base a quelle viene creata una dieta su misura di due settimane di pappe monoporzione che vengono spedite direttamente a casa, passato il primo periodo se si è soddisfatti si riordina ogni due settimane e per fortuna per ora i nostri clienti rimangono sempre molto contenti. È tutto molto intuitivo: abbiamo un sito disponibile anche su mobile e facciamo tutto noi anche a livello comunicativo. La cosa molto importante è che tutte le diete sono create dal nostro

esperto, il nutrizionista Giacomo Biagi che insegna anche all'università di Bologna.

L'idea è nata da una vostra passione per i cani o avete dato sfogo a un'intuizione?

È impossibile non amare i cani ma in questo caso si tratta prima di tutto di un progetto nato seguendo un'idea di business; questa, fra quelle che avevamo, ci sembrava quella con i margini di sviluppo più significativi. Oggi, osservando i risultati, devo dire che è stata una scelta giusta. Negli ultimi tempi abbiamo visto una crescita costante del 30% ogni mese. È una grande soddisfazione. Anche a New York è nata una cosa mol-

to simile poco tempo prima della nostra ed è cresciuta molto velocemente: a maggior ragione siamo convinti che sia un progetto che può funzionare.

Immagino che monitoriate anche i dati per rendervi conto del tipo di clientela che usufruisce di più del vostro servizio.

Sì, quello che abbiamo osservato è che il 70% dei clienti è di sesso femminile, per quanto riguarda il discorso dell'età invece il range è un po' più ampio: infatti si va dai 25 ai 60 anni. Da tutta Italia ci arrivano richieste di ordini, moltissimi da Roma; e abbiamo molti clienti anche a Perugia.

Come avviene nella pratica la produzione del cibo in monoporzioni ?

Noi abbiamo un laboratorio artigianale a Milano ed è lì che il cibo, tutto biologico, attraversa le varie fasi di preparazione seguendo il ricettario del nostro nutrizionista. La composizione è assolutamente manuale e gli ingredienti subiscono un unico passaggio, la cottura avviene a 80 gradi sottovuoto e poi vengono inserite all'interno delle monoporzioni che verranno aperte poi solo al momento della pappa, mantenendo così tutti i nutrienti intatti. Al contrario i classici croccantini di solito hanno una lunga preparazione e hanno al loro interno molti elementi che vengono inseriti per la conservazione prolungata del cibo. Noi invece puntiamo a cose fresche e il più possibile salutari.

So che siete anche un'impresa a vocazione sociale: nello specifico cosa fate da questo punto di vista?

Facciamo progetti formativi con il comune di Milano per persone che si trovano in situazione di svantaggio sociale: vengono da noi, fanno un'esperienza di tre mesi che a volte diventa anche di sei che, in seguito, può sfociare anche in un'assunzione in un'altra azienda o in un'assunzione da noi. Quindi oltre a cercare di migliorare il settore dal punto di vista ecologico, cerchiamo di dare il nostro contributo a livello sociale: un aspetto che ci rende particolarmente orgogliosi. Basti pensare a Khamal che verrà assunto a breve ed è arrivato in Italia con mezzi di fortuna, fuggendo dall'Etiopia.



~ Il Sito Vetrina* ~



CONOSCI QUALCUNO
CHE ANCORA LO CHIEDE
O LO PROPONE?

Sei in tempo per aiutarlo!
Iscrivilo subito ai nostri
digital training

la+++ special feed
for hungry brains

lattepiu.online

Gherlinda - Via Nervi 6, Corciano (PG)





IL 2021 SI APRE CON LO SPEAKEASY DI **SHINTO PERUGIA**

Uno spazio inedito del piano *underground*
per chi cerca atmosfere esclusive

Shinto Perugia continua a stupire, infatti il fusion restaurant di ispirazione giapponese ha presentato **la prima novità per il 2021**. Non appena si apriranno nuovamente le porte di Shinto, andrà in scena il nuovo **speakeasy**, un vero e proprio club underground, un piccolo gioiello incastonato tra le mura storiche del **piano sotterraneo** dell'ex Caffè di Perugia.

Ispirato agli speakeasy londinesi, il nuovo spazio di Shinto è pensato per una **clientela selezionata**, che potrà varcare la soglia di questo mondo parallelo con accesso riservato. Lo speakeasy sarà aperto sia ai clienti del ristorante che al pubblico esterno che prenoterà in occasione degli eventi speciali. Caratteristica che distingue lo spazio è la selezione sul beverage: lo speakeasy proporrà una **drink list premium** di distillati introvabili e particolarissimi, tra i più ricercati in circolazione. Nell'atmosfera intima di questo angolo nascosto, saranno proposte **serate musicali** che spazieranno dal jazz alle selezioni dei migliori dj internazionali. È inoltre prevista la possibilità di riservare per feste private sia la saletta al piano superiore, per cenare in intimità, sia il club sotterraneo, per after dinner esclusivi.

È confermata la modalità **delivery** e **take away**, sia a **pranzo** che a **cena: ordini telefonici** (chiamando al 075 824 4741 oppure inviando messaggio WhatsApp al 348 9080358) o tramite le **app di delivery Grifod e IDesidery**. Il servizio è attivo **dal martedì alla domenica**, con ordini entro le 18.30 e ritiro del take away dalle 18.30 alle 23.00.

Il menù è disponibile al link: www.shintoperugia.it/menu-shinto/take-away-delivery/. Per non rinunciare alla dolcezza sin dal mattino, l'asporto è attivo fino alle 18.00 anche per la **caffetteria e pasticceria Giovanni Scaturchio**, storica eccellenza napoletana che, con sfogliatelle, babà e pastiere, ha conquistato il mondo arrivando alla Casa Bianca.



Shinto Perugia
www.shintoperugia.it / T. 075 8244741
☎ 348 9080358



GIACOMO INNOWHITE: DIECI ANNI DI POUR PARLER

Il “talk-show di tutti” festeggia il decimo “compleanno”, tra successi e novità

Giacomo Innocenzi alias **Giacomo Innowhite** creatore di un progetto editoriale unico e di successo, **“The Pour Parler – Il talk show di tutti”**: un canale Youtube con più di mille

iscritti, 412mila visualizzazioni, più di 600 ospiti. Quest'anno, il 13 febbraio, The Pour Parler compie 10 anni e così noi di **PM** abbiamo approfittato per tornare a fare quattro chiacchiere con Giacomo che consideriamo un vecchio amico.

Ciao Giacomo, come stai?

Tutto bene grazie e voi come state?

“IL POUR PARLER MI DÀ LA FORZA PER COMBATTERE LA MIA ACERRIMA NEMICA, LA SCLEROSI MULTIPLA”

Tutto bene, anche se questo periodo è obiettivamente complesso, tu come lo stai vivendo?

Quello che sto vivendo con questa pandemia è paragonabile a una terza guerra mondiale.

Però non perdi il sorriso e nemmeno l'entusiasmo per il tuo The Pour Parler che ormai porti avanti da ben 10 anni...

Sì infatti e ci tengo a ringraziare tutti coloro che mi hanno permesso di arrivare a questo importante traguardo. Tra l'altro abbiamo mantenuto una frequenza di pubblicazione impegnativa: abbiamo superato i sette anni e mezzo di pubblicazioni settimanali.

Grandi risultati per un format che nel tempo si può dire sia cambiato molto, ma rimanendo anche sempre fedele all'idea iniziale...

Sì c'è sempre il classico Pour Parler che è un discorso sulla vita, a carattere esistenziale, poi sono nati i Pour Parler stories, puntate relative al lavoro, attitudine o hobby della persona, i Pour ParIAir, in cui il rec avviene all'aperto, il Pour Parler sfida, un confronto, sempre bonario, su due punti di vista opposti, il Pour Parler mobile, registrazione del talk show da telefonino, il Pour Parler eyes, con inquadratura solo degli occhi del soggetto che rimane anonimo, il Pour Parler lips che prevede invece l'inquadratura dell'ospite, ancora anonimo, solo nella bocca e poi c'è il Pour Parler Zut o Astra, una puntata interamente girata dentro il teatro, ex cine-

ma a Foligno. In questo ultimo periodo ho introdotto anche il Pour Parler web ovvero un dialogo che avviene via webcam, quindi in piena sicurezza e nel rispetto delle restrizioni legate alla pandemia.

The Pour Parler resta insomma il **talk-show di tutti** e infatti in questi anni ha accolto tanti ospiti diversi: da personaggi famosi come Vittorio Sgarbi, Carlo Verdone, Bobby Solo, Mogol, Albano, Carmen Consoli, Kerri Chandler, Irene Grandi, Renzo Arbore, Mahmood, a persone meno conosciute, ma che hanno raccontato cose molto interessanti. Negli anni di Giacomo Innocenzi hanno parlato tra l'altro importanti giornali e riviste nazionali e anche trasmissioni televisive e, nel 2017, è uscito **un libro** sulla sua vita dal titolo “Tutto è possibile a chi crede” di Arianna Ciancaleoni. *“Tutto quello che è stato il Pour Parler in questi anni e quello che è ancora oggi mi dà la forza per combattere la mia acerrima nemica, la sclerosi multipla” commenta Giacomo che ci saluta col suo famoso “Grazie e buona vita a tutti!”.*



The Pour Parler

www.thepourparler.com

f The Pour Parler / **tv** Giacomo InnoWhite



Talento e determinazione

COSTANZA LALISCIA PLURICAMPIONESSA DI ENDURANCE

Costanza Laliscia giovane perugina pluricampionessa di **Endurance**, uno degli sport equestri di maggior diffusione al mondo, è riuscita a coniugare l'amore e il rispetto per i cavalli e per la natura con il talento e la determinazione che uno sport così duro

richiede. Noi di PM abbiamo voluto conoscerla meglio.

Raccontaci un po' di te: chi è Costanza Laliscia?

Sono una studentessa, atleta e coach. Fre-

Testo: Virginia Flavia Lunari - Brano: I want to break free - Queen

quento il terzo anno di corso di Scienze motorie e sportive all'Università degli Studi di Perugia, porto avanti la mia attività agonistica per quanto riguarda l'endurance e il tempo restante insegno nella nostra struttura, Italia Endurance Stables & Academy.

Com'è iniziato il tuo percorso nel mondo dell'equitazione?

Ho iniziato fin da piccola, la mia famiglia ha sempre avuto la passione per i cavalli, in particolare mio padre, il quale ha vinto il campionato del mondo di endurance nel 2005. Ho intrapreso il mio percorso prima nelle discipline olimpiche, salto ad ostacoli, completo e dressage, successivamente mi sono affacciata al mondo dell'endurance all'età di 8 anni, facendo gare a livello "pony", poi a 14 anni sono entrata nel circuito agonistico. I miei genitori mi dicono spesso che ho imparato prima a cavalcare e poi a camminare.

La tua disciplina è l'endurance, puoi spiegarci in cosa consiste?

Endurance significa resistenza, la disciplina prevede delle vere e proprie gare di resistenza. Il cavallo, in un giorno, può percorrere fino ad un massimo di 160 chilometri, i quali sono suddivisi in giri. Al termine di ognuno di essi, si torna al punto di partenza chiamato "cancello veterinario"; qui i veterinari controllano le condizioni fisiche del cavallo e se esse risultano ottimali, si ottiene l'idoneità per riprendere la gara. La vittoria è certificata solo dopo che il cavallo supera la visita, poiché il benessere dell'animale viene prima di tutto.

Qual è la motivazione che ti spinge a fare sempre del tuo meglio e quali emozioni e

sensazioni ti suscita questa disciplina?

Lo sportivo in generale è sempre stimolato a dare il meglio per superare se stesso e per confrontarsi con i propri avversari. C'è un lato emotivo nel mio sport: si condividono emozioni con il cavallo, quest'ultimo mi trasmette delle sensazioni ed io devo essere brava a capirle.

Quanti e quali titoli hai conquistato nella tua carriera sportiva?

Ho vinto diversi titoli, sicuramente il più importante è la vittoria nel campionato europeo 2019.

Un'ultima domanda, cosa diresti a chi si appropria alla tua disciplina oggi?

Direi di farlo senza paura, però di affidarsi sempre a dei professionisti. L'endurance, spesso, viene visto come una mera e semplice passeggiata a cavallo, in realtà dietro c'è un mondo, c'è uno studio, ci sono figure professionali che lavorano nel settore. Fattore molto importante è il contatto con l'animale che ti permette di crescere sia a livello emotivo che personale.



www.italiaendurance.it



Tornare ad allenarsi all'aria aperta



Are ad hoc di fronte alle palestre del circuito per fare attività fisica in sicurezza e nel rispetto delle normative. Un progetto che coinvolge oltre 10 città italiane. In attesa di capire se, superata l'emergenza, l'iniziativa riguarderà anche Perugia

Da alcuni giorni è finalmente possibile tornare ad allenarsi all'aperto presso gran parte dei centri fitness targati McFit.

Laddove la disponibilità di **spazi esterni** lo

consente, infatti, l'azienda ha allestito delle apposite **aree attrezzate "outdoor"** dove ci si potrà allenare nella **massima sicurezza**, rispettando le regole di **distanziamen-**

to sociale e senza che si creino assembramenti, proprio come previsto dal D.P.C.M. del 14.01.21.

Nelle **aree esterne** sono previsti attrezzi e macchinari, in modo da riprodurre, almeno in parte, l'**ambiente del tuo centro fitness** e da permettere agli amanti dello sport di riprendere serenamente la **routine di allenamento**.



Dal momento che il DPCM prescrive che gli spogliatoi rimangano chiusi, la raccomandazione è di presentarti presso l'area esterna destinata al fitness indossando già l'abbigliamento sportivo con il quale si intende sostenere l'allenamento.

La prima palestra McFit a inaugurare la modalità outdoor è stata quella di Fulvio Testi a **Milano** il 5 febbraio. E a seguire **Milano Certosa, Verona, Treviso, Busto Arsizio, Cremona, Pavia, Torino, Padova, Bari, Vicenza, Udine**.



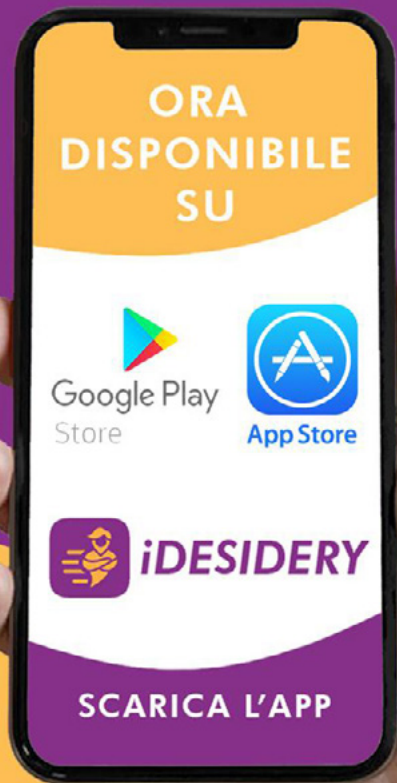
PERUGIA

E Perugia? Inizialmente questa iniziativa avrebbe dovuto coinvolgere anche Perugia, poi l'aumento dei contagi e le zone rosse hanno congelato il progetto. Tutto potrebbe però rimettersi in moto quando il territorio uscirà dall'emergenza tornando in zona gialla. Speriamo al più presto.



McFIT

Via Fontivegge, 1 / Perugia
www.mcf.it



#avveraituoidesideri

iDESIDERY IL NUOVO DELIVERY CHE SPOPOLA A PERUGIA

Testo: Claudia Alfonso - Brano: Run on - Moby

iDesidery nasce dall'idea e dall'estro di Simone Catarinelli, Daniele D'Amelj, Nicolò Maria Rossi e Paolomaria Rossi, 3 perugini più uno di adozione, con un'importante esperienza (da clienti) di **delivery maturata** sul territorio milanese e che per varie motivazioni si sono ritrovati a vivere il lockdown del primo periodo di pandemia da Covid 19 a Perugia. Ben presto si son resi conto che il servizio delivery nel capoluogo umbro presentava ampi margini di crescita. Questo, unito anche al **forte attaccamento al territorio** e alla voglia di voler dar spazio e **sostegno** a una delle categorie più colpite dalla pandemia, la **ristorazione**, ha fatto sì che i 4 soci dessero vita al "Genio del delivery". Nasce così iDesidery che avvera tutti i desideri e le voglie dei clienti. Partito in sordina con una manciata di Partner (così vengono chiamati i ristoranti presenti sulla Piattaforma), a oggi la piattaforma conta oltre 30 tra le attività di ristorazione e **local business** più importanti di Perugia, vantando più di duemila ordini all'attivo.



iDesidery è una Piattaforma capace di unire caratteri di innovazione ed esperienza *user-friendly* a connessioni immediate con il territorio e le sue specificità. Perugia è stata la città scelta per il lancio ufficiale, ma rapidamente il servizio ha raggiunto anche le zone limitrofe di San Sisto, Ellera, San Mariano, Castel del piano, Ponte San Giovanni e Ponte Vallecceppi e mira a ingrandirsi ancora.

Utilizzare **iDesidery è intuitivo e immediato**: apri la web app, scegli tra i ristoranti di-



sponibili seleziona il piatto che preferisci, verifica l'indirizzo e completa l'acquisto. Grazie alla semplicità di questo progetto e alla rapidità delle consegne, il Genio esaudirà tutti i tuoi desideri con un click!

Nel ricco menù digitale ce n'è davvero per tutti i gusti: dai veri cult dello **street food umbro**, come porchetta e torta al testo, per chi non vuole rinunciare ai sapori del territorio, ai classici intramontabili come la **pizza** o l'**hamburger**, fino a idee sfiziose come il sushi fusion, per una serata all'insegna della sperimentazione.

La web app di iDesidery adesso si può scaricare anche dai principali App Store "Google Play" e "Apple Store", così ordinare è diventato ancora più facile.

A questo punto non ci resta che avverare tutti i tuoi desideri con il genio del delivery!



iDesidery
info@idesidery.it / www.idesidery.it
f @iDesidery / @idesidery



UNA LETTERA UN PO' PARTICOLARE, MA A CUI NON POTEVAMO NON DAR VOCE! DIRETTAMENTE DA IL BISTROT. DI PERUGIA, UN RACCONTO EMOZIONANTE DA PARTE DI...

Immediatamente era una sensazione di calore. Non in senso metaforico, ma proprio fisico. Che fuori ci fossero più o meno gradi, quando si avvicinava quella mano a spingermi per entrare era il calore a pervadermi.

Subito dopo, era felicità. Da qui, posso vedere e sentire tutto: il tintinnio dei cucchiaini appoggiati sulle tazzine, il fragoroso rumore delle chiacchiere e delle risate, il fruscio delle mani che scorrono alla velo-

cià della luce in cucina... **questa è la mia felicità.**

Ah, a proposito di caffè, nel frattempo abbiamo cercato di dare sempre di più. Siamo stati sempre alla continua ricerca della proposta migliore per i nostri clienti. Da qualche mese, infatti, proponiamo **Caffè Vergnano**, una garanzia di Qualità, come sapete, per una resa in tazza all'altezza di tutti i nostri ospiti. Soprattutto grazie ai meravigliosi cappuccini di Eleonora (vi sento spesso dire che venite solo per la sua magistrale schiuma!) o alle preparazioni di Roberto.

Dicevo, sono fortunata, perché da qui posso godere di tutta questa mia felicità. Ti vedo entrare con la tua borsa sotto il braccio, spingermi, come se spingessi i tuoi pensieri per entrare in un mondo in cui sai verrai accolto sempre con il sorriso.

Molto probabilmente, è **Gianni Segoloni** che vedrai per primo. Con il suo entusiasmo e la passione per questo posto.

Ti vedo mentre ti sistemi al tuo tavolino, quello solito, quello che ti fa sentire a casa. Senti i profumi della cucina avvicinarsi sempre di più e non vedi l'ora che arrivi Federica, o Cristian, o Antonio, o Claudia per esprimere i tuoi desideri culinari.

A questo punto, sono Matteo o Barbara a proporti il tuo drink preferito o il cocktail che meglio accompagna il tuo sogno gastronomico.

Ma **la mia gioia** arriva al tuo primo morso. Sembra quasi non aspettassi altro. Vedo sempre Riccardo sbirciarti per capire se anche stavolta ha assecondato le tue papille gustative (non nascondo che penso

da molto che Gianni abbia pensato alla cucina a vista, proprio per questo!).

All'improvviso, poi, ci siamo dovuti reinventare. Quel calore iniziale lo sento sempre meno. Quelle chiacchiere, le risate, le abbiamo dovute placare.

Sì, mi spingono sempre meno. Però io da qui, come dicevo, riesco a vedere e sentire tutto. E sento ancora la passione e la determinazione di tutti noi che non ci arrenderemo mai. Sì, sarà tutto diverso per ancora un po', ma il nostro sogno non cambierà mai.

La prova è dura, come non ammetterlo. Ma ci sono abituata a cambiare sempre prospettiva. A volte verso l'esterno, a volte verso l'interno, ma le mie radici, la mia natura, sono qui. Quando torneremo a stare insieme, sarà bellissimo. E farò ancora più attenzione a tutti voi, al vostro calore e ai vostri occhi pieni di aspettative quando mi venite incontro.

Ci (ri)vedremo presto. Vi aspetto, con affetto

La porta d'ingresso de **il Bistrot**.





Mi manchi come...

Dopo che anche alla stazione di Perugia, in segno di solidarietà con il mondo dello spettacolo, è apparso lo striscione con la scritta 'Mi manchi come un concerto', non sono mancate le trasfigurazioni in salsa

locale e i fotomontaggi. Uno dei più significativi sintetizza il momento difficile che tutti noi stiamo vivendo attraverso la significativa frase 'Mi manchi come i guadrini'. D'altronde a Perugia siamo abituati a farla più semplice, senza fronzoli.

Chi sarà trovato con le mani in pasta...? Anzi, in pasticceria?

Il dubbio a volte è sembrato diventare certezza: Sandri potrebbe non riaprire più. Dopo l'ultimo tentativo imprenditoriale tramontato anche a causa della crisi del centro le speranze

sembravano ridotte al lumicino. Adesso però si rincorrono nuovi rumors su un paio di importanti e rinomate realtà del settore interessate a sbarcare in centro proprio nei locali della storica pasticceria! Una vorrebbe "disinstallare" Sandri portando il proprio marchio, una vorrebbe tornare a valorizzare lo storico brand. Aspettiamo di capire chi sarà trovato con le mani... nell'impasto.



In Regione volano stracci... di cashmere

Amore finito in maggioranza? Chissà?! Per ora sembra che i rapporti siano abbastanza TES(E)I. Vuoi vedere che i paladini della 'chiacchiera' si aspettavano un coalizione più concreta e attenta al territorio? «Va rinsaldato l'alleanza di coalizione che ha determinato una svolta attesa da anni ma che non ancora si è vista ed anzi appare oggi compromessa se non negata». Nel frattempo fra Zaffini (FDI) e Caparvi (Lega) volano stracci a suon di comunicati stampa. Signori, ma vi hanno staccato il telefono?



Nostalgia Mercato Coperto

Lo abbiamo scritto anche sulla nostra pagina Facebook. Il Mercato Coperto ci manca. Ci avevano rassicurato che sarebbe rinato più bello e forte di prima. Quasi 5 anni dall'inaugurazione del Mercato Scoperto in piazza del Circo. Un trasferimento temporaneo propedeutico all'adeguamento della struttura in breve tempo. Un passaggio necessario avevano detto. Ma la verità pare diversa. A oggi rimangono tanti dubbi e problematiche nonostante ci siano state successioni e "promozioni" politiche che avrebbero dovuto fortificare la collaborazione tra Comune di Perugia e Regione dell'Umbria. Promesse al vento o ritardi dovuti alla paralisi da Coronavirus? Poco cambia. Quello che conta è che questo pezzo di storia non sia destinato all'oblio.

Controllate chi deve controllare la pandemia!

Siamo in una situazione molto complicata. In Italia sembra che le diverse varianti stiano prendendo il sopravvento. In Umbria purtroppo siamo già alla terza ondata e la situazione è in preoccupante stallo. Non è facile fare il punto con obiettività ma dal di fuori sembra proprio che la responsabilità non sia solo delle varianti. Si rincorrono voci su presunte colpe gestionali e su ritardi di vario genere. Ad esempio l'ospedale da campo di Perugia... inaugurato in pompa magna ma non attivato per mancanza di personale. Perché nonostante i fondi del governo non si riesca ad assumere se non con poco invitanti contratti a tempo? Intanto pare che per correre ai ripari si stia procedendo a contattare strutture ospedaliere fuori regione. Il proble-



ma della sanità non è nuovo e la pandemia ha solo scoperto il vaso di pandora. Intanto lo scaricabarile sembra essere diventato lo sport più frequentato anche in zona rossa... che venga inserito alle prossime Olimpiadi?



LA REPUTAZIONE ALL'INTERNO
DEI SOCIAL MEDIA È IMPORTANTE.
AFFIDATI A NOI, ED ENTRA NEL CLUB!

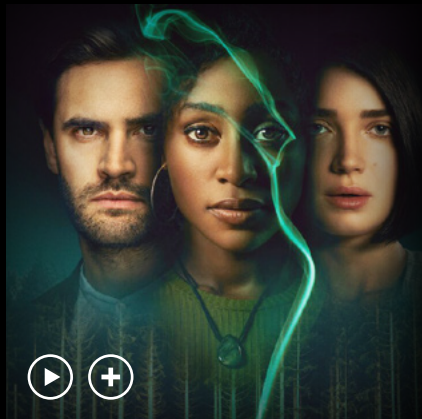
Professionalità, esperienza e attenzione
alle esigenze di ogni singola realtà per:

- **GESTIONE PAGINE FACEBOOK,
INSTAGRAM e LINKEDIN**
- **SVILUPPO
SOCIAL MEDIA STRATEGY**
- **SOCIAL MEDIA ADVERTISING**



Per saperne di più contattaci:
piacere@piaceremagazine.it

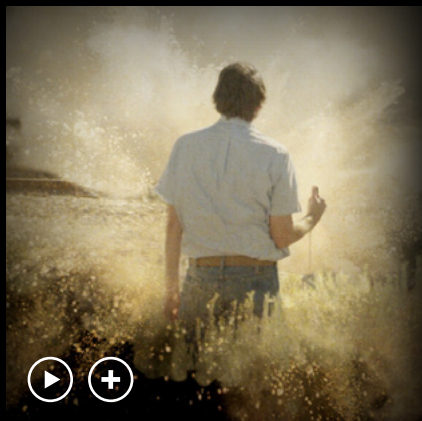
Consigli per il coprifuoco...



DIETRO I SUOI OCCHI

Diventata amante del capo e poi amica segreta della sua enigmatica moglie, una madre single si trova coinvolta in una perversa realtà di giochi psicologici. Protagonisti David, Adele e Louise. E' questo l'incipit della nuovissima e attesissima miniserie Netflix, tratta dall'omonimo best-seller della scrittrice inglese Sarah Pinborough. Un prodotto di qualità destinato a diventare uno dei titoli di culto della piattaforma.

NETFLIX



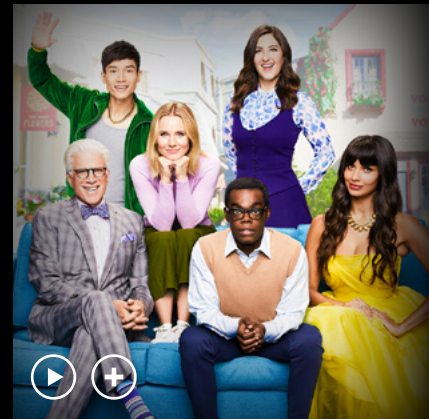
OMICIDIO TRA I MORMONI

Quando un rischioso inganno diventa letale, una comunità religiosa diffusa in tutto il mondo viene scossa alle fondamenta. Si tratta di uno dei titoli più attesi e controversi di Netflix, un dramma investigativo in uscita il 3 marzo. Non lo abbiamo ancora visto in anteprima per voi ma i rumors lo descrivono come una serie sulla quale il colosso dell'intrattenimento sta puntando moltissimo.

NETFLIX

La nostra selezione di **SERIE TV** del momento

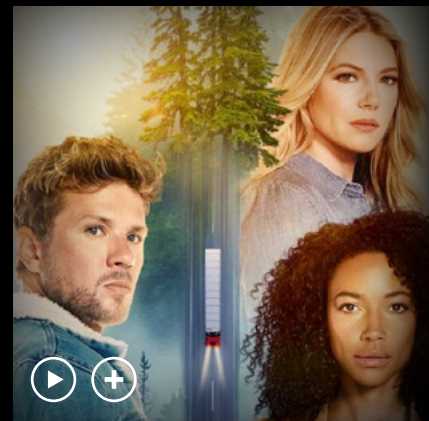
pm selection



THE GOOD PLACE

Non è una "new release", ma una serie tv del 2016 giunta nel 2020 alla sua quarte e ultima stagione. Ora la serie è integralmente recuperabile su Netflix. Un vero e proprio bijoux per gli amanti della commedia, con un tocco di originalità. The Good Place è ambientato nell'Aldilà ed è una delle serie tv più acute, spassose e intelligenti degli ultimi anni.

NETFLIX

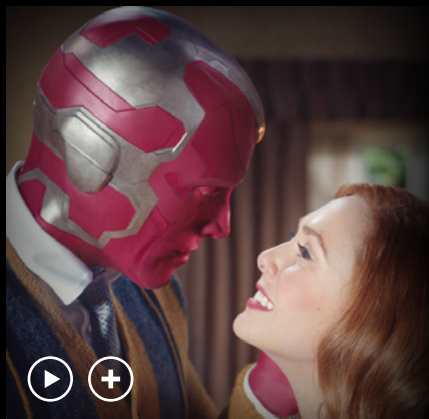


BIG SKY

Dal 23 febbraio sulla piattaforma Disney+ l'offerta aumenta grazie alla partnership con STAR il cui catalogo sarà interamente a disposizione degli abbonati. Fra le serie tv più interessanti del nuovo catalogo c'è sicuramente Big Sky: gli investigatori privati Cassie Dewell e Cody Hoyt uniscono le forze con l'ex moglie di quest'ultimo per cercare due sorelle che sono state rapite da un camionista in un'autostrada del Montana; ma scopriranno presto che le due sorelle non sono le uniche persone sparite nella zona.

DISNEY +

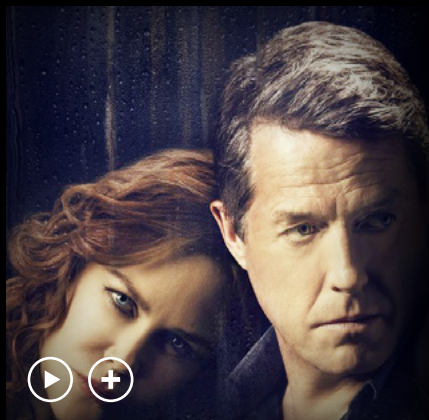
Consigli per il coprifuoco...



WANDA VISION

WandaVision è già una serie di culto. Ed è una delle primissime serie tv del mondo Marvel che approdano su Disney+ dopo una partenza rallentata e penalizzata dalla pandemia. Fra action e trovate surreali, dopo un inizio straniante in chiave sit-com, tutto inizia a prendere forma e a trovare una spiegazione. Letteralmente imperdibile.

DISNEY +



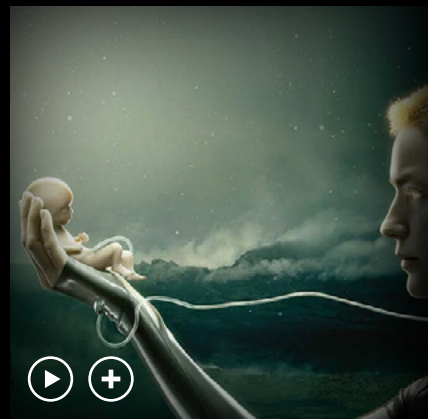
THE UNDOING

La straordinaria serie HBO con Nicole Kidman e Hugh Grant distribuita in Italia da Sky Atlantic e NowTV è un piccolo capolavoro di genere. Una storia investigativa, un'indagine per omicidio ambientata in una meravigliosa New York e impreziosita da un cast sontuoso. Oltre ai due protagonisti si segnalano un gigantesco Donald Sutherland e la "nostra" Matilda De Angelis, vera rivelazione della serie.

SKY

pm selection

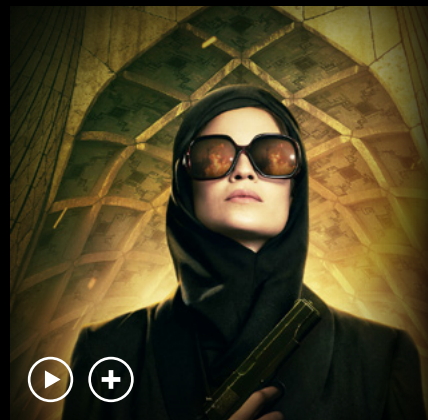
La nostra selezione di **SERIE TV** del momento



RAISED BY WOLVES

La serie culto di Ridley Scott. Probabilmente già basta questo biglietto da visita per uno dei prodotti più promettenti del 2021. La storia narra lo sviluppo di una nuova civiltà umana su un pianeta disabitato e ostile, patrocinata da una coppia di androidi avanzatissimi destinati a scontrarsi sia con le avversità della natura locale che con la minaccia rappresentata da un'altra colonia di umani sbarcati su Kepler 22-b.

SKY



TEHERAN

Una spy story ambientata nella capitale iraniana. Una spia israeliana alle prese con una missione impossibile, fra tensioni e colpi di scena. Una delle serie di genere più belle che ci sia capitato di vedere dai tempi di The Looming Tower. Si tratta di uno dei prodotti di punta di Apple TV+. Piattaforma che sforna poca quantità ma molta qualità.

APPLE TV+



MOVING DIGITAL



DIGITAL
HAPPINESS
BY MOVING
DIGITAL

NON RINUNCIARE A **RESTARE
SEMPRE APERTO** E STUPISCITI
DELLA POTENZIALITÀ
DEL MONDO **E-COMMERCE**
E DELLE DIGITAL STRATEGIES!

VELOCITÀ 

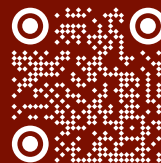
Il tuo e-commerce pronto in 15 giorni

FACILITÀ 

5 giorni per imparare e 10 giorni per vendere

GUADAGNO 

1 anno per cambiare il tuo destino



Inquadra il QR code
con la tua fotocamera
e segui il link oppure
vai su movingdigital.it





PASTICCERIA GELATERIA ARTIGIANALE
PIZZERIA RISTORANTE LUNCH HAPPY HOUR

VIA DANIELE MANIN 22 FOLIGNO

Sanmagno

È tempo
di dolcezza

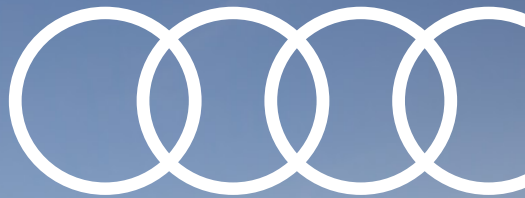
LA PASTICCERIA ARTIGIANALE
CON INGREDIENTI DI QUALITÀ
E LAVORAZIONI TRADIZIONALI



WWW.SANMAGNOCAFFE.IT

SANMAGNO
CAFFÈ

Il locale con la vita dentro



Il valore futuro
della tua Audi è già scritto.

Nuova Audi Q2 con Audi Value.



Subito disponibile da **209 euro*** al mese, grazie agli Ecobonus.

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

TAN 3,49% - TAEG 4,42%

*Q2 30 TDI S tronic Admired Advanced a € 30.783,60 (chiavi in mano IPT esclusa - compresa estensione di garanzia "Audi Extended Warranty" 1 anno/60.000 km, grazie al contributo di Audi Italia e delle Concessionarie Audi che aderiscono all'iniziativa pari ad € 2.796,4 ed un contributo statale pari ad € 1.500 rispettati tutti i requisiti previsti dalla Legge n. 145/2018 co. 1031 e ss. ("Legge di Bilancio 2019") e dalla Legge n. 178/2020 co. 651 e ss. ("Legge di Bilancio 2021"). Prezzo applicato solo nel caso di acquisto della vettura con finanziamento Audi Financial Services. Prezzo di listino IVA inclusa € 35.080) - Anticipo € 10.147,48 - Finanziamento di € 20.936,12 in 35 rate da € 209 comprensive dei seguenti servizi in caso di adesione: Premium Care 24/30.000/24 Mesi 30.000 Km € 0. Interessi € 1.911,47 - TAN 3,49% fisso - TAEG 4,42% - Valore Futuro Garantito pari alla Rate Finale di € 15.532,59 - Spese istruttoria pratica € 300 (incluso nell'importo totale del credito) - Importo totale del credito € 20.936,12 - Spese di incasso rata € 2,25/mese - costo comunicazioni periodiche € 3 - Imposta di bollo/sostitutiva € 52,54 - Importo totale dovuto dal richiedente € 22.983,93 - Gli importi fin qui indicati sono da considerarsi IVA inclusa ove previsto - Informazioni europee di base/Fogli informativi e condizioni assicurative disponibili presso le Concessionarie Audi. Salvo approvazione Audi Financial Services. Offerta valida sino al 28/02/2021. La vettura raffigurata è puramente indicativa.

Q2 30 TDI S tronic. Consumo di carburante (l/100 km) ciclo combinato (WLTP): 4,7 - 5,2.

Emissioni CO₂ (g/km) ciclo combinato: (WLTP) 124 - 136; (NEDC) 107 - 110.

I valori indicativi relativi al consumo di carburante e alle emissioni di CO₂ sono rilevati dal Costruttore in base al metodo di omologazione WLTP (Regolamento UE 2017/1151 e successive modifiche e integrazioni). Eventuali equipaggiamenti aggiuntivi, lo stile di guida e altri fattori non tecnici, possono modificare i predetti valori. Per ulteriori informazioni sui predetti valori, vi invitiamo a rivolgervi alle Concessionarie Audi.

È disponibile gratuitamente presso ogni Concessionaria una guida relativa al risparmio di carburante e alle emissioni di CO₂, che riporta i valori inerenti a tutti i nuovi modelli di veicoli.

Autocentri Giustozzi

PERUGIA Strada Pievaiola, 207 - Tel. 075 5283400

FOLIGNO Via Polanga, 2 - Tel. 0742 32881

TERRI Via Bruno Capponi, 58 -Tel. 07443938