



# TORNEREMO A SORRIDERE



# Protect Your Passion

[ducati.com](http://ducati.com)

A Perugia è aperto il **nuovo Service Ufficiale: CDP SpA!**  
Contattaci, ti aiuteremo a trovare la soluzione migliore.  
Ti aspettiamo!



Concessionaria De Poi

**CDP SpA - CONCESSIONARIA DE POI**  
Via Antonio Gramsci, 162 - 6073 Ellera di Corciano (PG)  
Tel. 0755178341  
[filippo.depoi@gruppodepoi.it](mailto:filippo.depoi@gruppodepoi.it)  
[www.gruppodepoi.it](http://www.gruppodepoi.it)

LIMITED EDITION

MONTEFALCO  
SAGRANTINO  
DOCG 2015

Et quindi  
uscimo  
a reueder  
leftelle:.

ARNALDO CAPRAI

*Rick Pajnic*

DANTE ALIGHIERI 1321-2021  
700° ANNIVERSARIO  
CAPRAI & LOVE





**OTTICA**  
BLITZ  
PHOTO



075 5140110 OtticaBlitz [www.otticablitz.it](http://www.otticablitz.it)  
Via A. Tucci Rosselletti, 50 Castel Del Piano (PG)

## Novità HOYA

la lente  
che corregge  
la miopia e  
può rallentarne  
la progressione,  
proteggendo  
la visione del  
tuo bambino,  
mantenedola  
in salute.





# SALVINI

ITALIAN CONTEMPORARY JEWELRY



I SEGNI 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](http://WWW.MARZIOLIGIOIELLI.COM)

# NUOVA TOYOTA YARIS HYBRID

ENERGIA INARRESTABILE



TUA DA € 130 AL MESE

TAN 4,99% TAEG 6,45%

Qualunque sia il tuo usato

E CON VALORE FUTURO GARANTITO RESTITUISCI L'AUTO QUANDO VUOI

TOY MOTOR Perugia - Via Corcianese, 30 - Tel 075 5270611 | [www.toymotor.it](http://www.toymotor.it)

Toyota Yaris 1.5 Hybrid Active Sp. Prezzo di listino €22.000. Prezzo promozionale chiavi in mano, valido con Hybrid Bonus, €18.800 (esclusa IPT) e Contributo Pneumatici Fuori Uso, PPI, 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 31/03/2021 per veicoli immatricolati entro il 31/03/2021. In caso di prelazione di un autoveicolo presentato da almeno 3 mesi, presso i concessionari che aderiscono all'iniziativa. Esempio di finanziamento su Toyota Yaris 1.5 Hybrid Active Sp. Prezzo di vendita €18.800 con Hybrid Bonus. Montepiù €5.550,47 rate da €120,37 con prima rata a 30 giorni. Valore Futuro Garantito dal Concessionario aderenti all'iniziativa pari alla rata finale di €9.870 (da pagare solo se si intende tenere la vettura alla scadenza del contratto). Durata del finanziamento: 48 mesi. Assicurazione RCA e incendio. Estensione di garanzia pacchetto di manutenzione. RESPAF® Rate disponibili su richiesta. Spese istruttoria €300. Spese di immatricolazione €2.300 per ogni rata. Imposta di bollo €16. Imposta locale finanziaria €18.000. Totale da rimborsare €161.122,92 (IVA inclusa 4,99%). TAEG 6,45%. Tutti gli importi riportati sono IVA inclusa. Salvo approvazione Toyota Financial Services. Faggi informativi, SECCI e documentazione del finanziamento "PAY PER DRIVE" disponibili in Concessionaria e sul sito [toyota-fi](http://toyota-fi) e la sezione "Trasparenza". Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Maggiori informazioni su [toyota-fi](http://toyota-fi). Immagine vettura indicativa. Valori massimi WLTP riferiti alla gamma Toyota Yaris Hybrid: consumo combinato 4,3 l/100km, emissioni CO<sub>2</sub> 98 g/km, emissioni NOx 0,0095 g/km. -84,1% rispetto ai livelli di emissione di NOx previsti dall'normativa Euro 6. (WLTP - Worldwide harmonized Light vehicles Test Procedure ai sensi del Regolamento UE 2017/1151).

## L'editoriale

@matteograndi

Si riparte. Con **ottimismo**, con la **consapevolezza**, rispetto a un anno fa, di aver commesso errori che non vanno più commessi e con un'arma che 12 mesi fa non avevamo: i vaccini.

**Vaccini** che a oggi si stanno rivelando la **miglior difesa possibile** contro il Covid, come dimostrano i numeri che arrivano da **Israele e Gran Bretagna**. Con buona pace di chi come il **Prof. Massimo Galli** è arrivato a dire, pur di non cambiare la linea editoriale dell'allarmismo, che i **"vaccini funzionichiano"**. Dichiarazione gravissima per uno scienziato in primis perché si tratta di un'**affermazione anti-scientifica** (i vaccini funzionano eccome) e poi perché rischiano di creare **scetticismo** nei confronti della nostra arma di difesa più importante.

E se dovesse spuntare dai **meandri del web** un vostro amico che ha un cugino che nonostante il vaccino si è **infettato lo stesso** o se qualche **novax** proverà a sminuire i vaccini sostenendo che **non fermano il contagio** spiegategli che l'obiettivo del vaccino **non è rendere impossibile un'infezione** ma **addestrare** il nostro **sistema immunitario** a combatterla **senza gravi conseguenze**.

Deriva da **viro-star**: per uno **Zangrillo** che esce c'è un **Galli** che entra. Colpa, soprattutto, di un **sistema mediatico** moribondo che pur di **raccattare audience** ha trasformato i virologi in maître-à-penser, ma soprattutto ha reso la **tv luogo improprio di dibattito scientifico**. Perché un conto è sostenere che la **diversità di vedute** è il

**Se ci fossero stati i social quando hanno inventato la penicillina, oggi saremmo estinti**

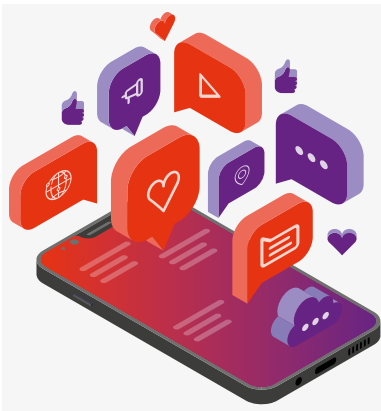
**sale della scienza**, un altro è **spostare quel sano confronto** dalle sedi preposte alla tv. Un **malcostume** che si è rivelato il principale fattore di **analfabetizzazione scientifica** dell'opinione pubblica.

Ma guardiamo avanti. Con **fiducia** e **responsabilità**. Forse la vita come la conosceamo prima (o qualcosa che le assomiglia molto) può iniziare a ripartire. E qualche **segnale promettente** già si intravede: come il volo **Perugia-Londra** operato da **British Airways**, o come **Umbria Jazz** che annuncia **Ben Harper**. O come il **ritorno in serie B del Grifo** dopo appena otto mesi di inferno. Se in autunno potremo tornare allo stadio potremo persino dire, da tifosi, di non aver neanche percepito il **sapore della serie C**.

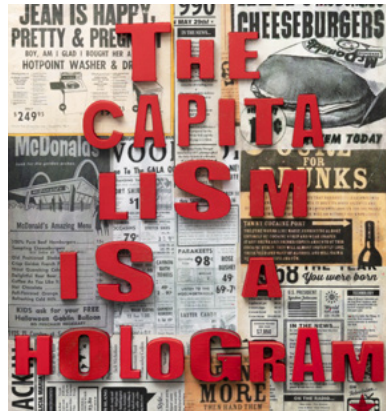
## PM 133 • contents



**34** Ekbatan



**50** Storie di Successo Digital  
Made in Umbria



**66** L'opera d'arte  
di Andrea Dejana

**PM • Piacere Magazine**  
Anno 17 n°133  
Marzo - Aprile - Maggio 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 133 • contents

- 19 • Fast Good
- 21 • Sustain.Ability
- 23 • C'era una vodka
- 24 • Un viaggio "prezioso" nel... verde

- 26 • PM incontra  
Cristina Colaiacovo
- 32 • Il blog del Dottor Lattanzi
- 38 • Smart & Tech
- 96 • L'impiccione



**78** Queste scarpe  
sono un'opera d'arte



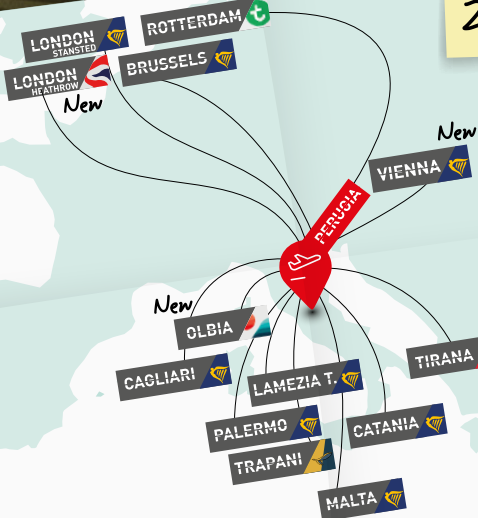
**88** Quando potrò vaccinarci?  
Intervista a Martins Sarsini



**100** Yes, we are open!

*Torniamo  
a Volare!*

Network  
summer  
2021



**LA TRAGEDIA DI GUBBIO**  
Non ci sono parole per descrivere lo sgomento di fronte all'ennesima tragedia sul lavoro. L'esplosione nel laboratorio di Gubbio colpì scè ancora una volta persone che erano uscite di casa per andare al lavoro e che a casa non sono più tornate. Per l'Umbria una sciagura rimane. E, al di là di ogni retorica, una società civile non può più accettare che si muoia sul posto di lavoro.



**ATNASIJEVIC, FINE DI UN AMORE**

Quando le bandiere vengono no abbassate c'è sempre un senso di vuoto. Non fa eccezione la separazione - dopo 8 lunghi anni d'amore - fra la Sir Safety Perugia e il campione di volley serbo Aleksandar Atanasijevic, che lascia la squadra dopo la sua prima stagione da capitano. Ci mancherà! Atali

**ADDIO A ENRICO VAIIME**  
È difficile trovare le parole per descrivere l'enormità della perdita che la scomparsa di Enrico Vaiime rappresenta. L'autore perugino è stato una delle menti più brillanti dello spettacolo italiano: radio, musical, fiction, programmi tv. Inno: valore geniale, colto e brillante. Con Vaiime se ne va un pezzo di cultura che non tornerà più.



**GRANDE PERUGIA**  
Poco più di otto mesi all'inferno. Il viaggio in Serie C andata e ritorno per il Grifo è stato fortunatamente velocissimo. La delusione per la retrocessione e per un avvio di campionato in salita sono state smaltite da una rimonta straordinaria, merito di un gruppo (allenatore, giocatori, società) che non ha smesso mai di crederci. E ora proviamo a sognare in grande.



**HAMU: SAPERE E RICERCA PASSANO DALL'UMBRIA**  
Umbria, Abruzzo e Marche danno vita ad "Hamu", un hub per progetti strategici di sviluppo. Sarà un Hub interregionale (Abruzzo-Marche-Umbria) incentrato su scienza, conoscenza e imprenditorialità per il rilancio del Centro Italia. A presiedere Hamu sarà il Rettore dell'UniPg, Maurizio Oliviero.



**ANITA FLORIDI**  
Si chiama Anita Floridi ed è la vincitrice della competizione internazionale Global Virtual Hackaton 2021, svoltasi ad Hong Kong. La Dott.ssa Floridi è un'ombra doc laureata in Relazioni Internazionali e Cooperazione allo Sviluppo all'Università per Stranieri di Perugia. All'evento online avevano partecipato 173 studenti e neolaureati provenienti da 30 nazioni diverse.







I nuovi **BMW C 400 X** e **BMW C 400 GT** stanno arrivando.

Perché solo chi condivide la nostra passione può conoscere quel senso di libertà e quel piacere che si provano nel disegnare ogni giorno una nuova strada, anche quando siamo in sella a uno scooter.

**WHY:BUY**  
EVO

E da oggi puoi **guidare i nuovi scooter BMW senza acquistarli** grazie al nuovo leasing operativo **WHY-BUY EVO** con **Bollo, RCA e Manutenzione sempre inclusi nel canone.**

**SCOPRI IL NUOVO BMW C 400 X E NUOVO BMW C 400 GT SU BMW-MOTORRAD.IT E PRENOTA LA TUA PROVASU TEST RIDE NOW.**

**Palomba & Co.**

Concessionaria BMW Motorrad  
Via Cortonese, 67 - Perugia (PG)  
Tel. 075 5002819  
palomba-perugia.bmw-motorrad.it

# La linea d'ombra

di Claudia Alfonso //  @claelly

## → Respira questa libertà



Quel che abbiamo vissuto da un anno a questa parte è qualcosa d'indescrivibile.

Di quelle cose che si vedono solo nei film.

Abbiamo visto il terrore, la **disperazione**, la morte.

Ci siamo rinchiusi in **casa**.

Ci siamo dati **coraggio** cantando dai balconi.

Abbiamo conosciuto **nuovi supereroi** che abbiamo sempre avuto accanto: i medici e tutto il personale sanitario.

Abbiamo camminato per **strade vuote** e silenziose.

Abbiamo temuto per noi e per le persone che amiamo.

Abbiamo sperimentato **una nuova vita**.

Abbiamo stretto amicizia con la **DAD** e lo **smartworking**.

Tutti, nessuno escluso, chi più e chi meno, siamo stati colpiti da questo **tsunami** violentissimo e inaspettato.

Sono stati giorni, anzi mesi duri.

Ma adesso finalmente qualcosa sta cambiando. O meglio qualcosa sta tornando a

quella normalità di cui sentivamo la mancanza.

Stiamo riaprendo le nostre **porte**.

Seppur lentamente, il buio dei locali vuoti sta lasciando spazio alle luci che si riaccendono.

Le **strade si rianimano** e si ripopolano.

La vita riprende calma.

Con una grandissima voglia di riappropriarci di ciò che abbiamo perso in questi mesi.

Non so se ne siamo usciti.

Non so se sia davvero tutto finito.

Una cosa però è certa... respiriamo la **libertà**.



# IL FRESCO CHE SA DI BUONO!

100% Latte  
dell'Appennino  
Umbro-Marchigiano



## Fast Good

di Jacopo Cossater // [@jacopocossater](#)

### → Ristoranti, se tutto tornerà come prima



Due cose. La prima: esiste ormai da tempo un dibattito abbastanza diffuso su quello che succederà **\*dopo\* la pandemia**, e in particolare se e quanto le nostre abitudini al consumo riprenderanno come le avevamo lasciate. Nessuno conosce la risposta, ovviamente, anche se per fare il primo degli esempi possibili è difficile pensare che la grande accelerazione dell'**e-commerce** sia destinata ad arretrare e a tornare a livelli pre Covid-19. La domanda che mi pongo è se questo sia ragionamento che è possibile applicare anche alla **ristorazione**. Certo ci sono da fare un certo numero di distinguo, la socialità legata all'**alimentazione** è, infatti, istinto difficile da scalfire e dubito basti un giro di calendario per farci cambiare radicalmente abitudini così consolidate come quella di frequentare con assiduità **bar e ristoranti**. Al tempo stesso è possibile immaginare che le tante restrizioni di questo ultimo anno abbiano lasciato e lasceranno segni più o meno significativi, e che sia plausibile pensare a un futuro fatto un po' meno di

grandi tavolate e un po' più di cucina casalinga. Vedremo.

La seconda riguarda la scelta dei **ristoranti** che torneremo ad affollare (sul quando questo succederà permangono altrettanti dubbi, ma qui si vuole provare ad essere ottimisti): siamo sicuri che basterà tirare su una serranda per rivedere gli stessi clienti della scorsa estate o, ancora prima, dello scorso febbraio? Che premere un interruttore sia sufficiente per tornare indietro nel tempo? Ce lo si chiede con la consapevolezza che questi sono stati mesi difficilissimi per tutti, sia per chi ha deciso di rimanere chiuso che per chi tra mille difficoltà ha provato a reinventarsi con soluzioni quali **asporto e delivery**, modalità di consumo che sono prepotentemente entrante nella nostra nuova quotidianità. Certo la sensazione è che soprattutto per i secondi questi mesi siano stati non solo una sfida ma forse anche un investimento nel futuro. Chissà: nel dubbio io conto i giorni che mi separano da quel pranzo che non sono mai riuscito a fare in quel bel ristorante che è ormai chiuso da troppo tempo. Stasera invece delivery, come ogni venerdì sera da molte settimane a questa parte. Un altro aspetto della pandemia: le **piccole ricorrenze** che aiutano a dettare con le loro parentesi di gioia il trascorrere del tempo.

UC

SUMMER FLOWER DRESS



UBERTO CANTARELLI

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

SUMMER FLOWER DRESS

# Sustain.ability

di Francesco Asdrubali //

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

## → Aziende sostenibili



Dopo le città sostenibili del n. 132 di PM, parliamo stavolta di **aziende sostenibili**, in occasione della pubblicazione di una ricerca condotta da Ernst and Young, **"Seize the change: futuri sostenibili"**, che presenta un'analisi dettagliata sull'integrazione della sostenibilità nel business delle aziende italiane, con particolare riferimento ai piani strategici, ai cambiamenti climatici, alla finanza sostenibile, all'economia circolare e alla mobilità. Lo studio ha analizzato **un campione di oltre 260 aziende italiane** di diversi settori; ne emerge come il tessuto imprenditoriale stia aggiornando le proprie strategie in termini di sostenibilità. I dati sono confortanti, basti pensare che il **70% delle aziende intervistate ha previsto un piano di sostenibilità corredato da obiettivi** e che **le aziende che mettono in atto iniziative di economia circolare sono oltre il 40%**. L'emergenza sanitaria funge da acceleratore anziché da freno: il 33% di aziende ritiene che la mutazione del contesto innescata dal Covid-19 spingerà la transizione verso modelli maggiormente sostenibili; per il **63% delle aziende le attività di lotta ai cambiamenti climatici continueranno senza particolari problemi nonostante la pandemia**. Ci sono anche dati che evidenziano ritardi: **solo l'8% delle aziende**

**intervistate ha un piano strategico che prevede azioni e investimenti per il raggiungimento della neutralità climatica**, mentre il 68% non considera affatto la neutralità climatica all'interno dei piani industriali. Molto interessante la parte dello studio che riguarda le risorse umane: **il 79% delle aziende, per essere più sostenibile, sta investendo sulle risorse umane** e sulle nuove modalità di lavoro, con molteplici vantaggi quali l'aumento della produttività dei lavoratori, la maggiore fidelizzazione dei dipendenti e soddisfazione sul posto di lavoro e la **maggiore attrattività aziendale rispetto ai nuovi talenti**. Poiché gli spostamenti rappresentano una delle principali fonti di emissioni di anidride carbonica, lo studio riporta una sezione sulla **mobilità sostenibile delle aziende. L'87% delle aziende ha sviluppato o previsto iniziative di mobilità per i lavoratori**; tra queste il 63% ha attivato lo smart working, il 5% ha implementato il car sharing, mentre l'11% ha previsto agevolazioni per i mezzi pubblici. C'è molto fermento in merito anche in **Umbria: Colussi** ha elaborato per la prima volta nel 2019 un Piano di Sostenibilità aziendale; **Liomatic** ha avuto un finanziamento da Intesa Sanpaolo per un progetto di crescita sostenibile; **Confindustria Umbria** ha firmato con **Fondazione Cassa di Risparmio di Terni e Narni** un Protocollo di intesa per promuovere nel territorio ternano-narnese un **"Distretto italiano della Sostenibilità"**, con il supporto di alcune grandi aziende attive sul territorio, quali **Novamont, Tarkett, Acciai Speciali Terni, Fucine Umbre**.



UC  
SPOSI

## UBERTO CANTARELLI

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

# C'era una vodka

di Lucrezia Sarnari //  [www.ceraunavodka.it](http://www.ceraunavodka.it)

## → Con un figlio non si è mai preparati



Partiamo da un presupposto: con un figlio non si è mai preparati. Per quanto uno possa “studiare” soluzioni preventive, leggere, documentarsi non si è mai pronti a nulla. Né alla **nascita**, né a qualsiasi altro **cambiamento**. Quello che un figlio sa fare meglio è sorprenderti e io sono qua a chiedermi quand'è che sia successo, perché se chiudo gli occhi e guardo indietro vedo una gran fretta e una gran fatica, ma nessuno indizio del fatto che un giorno mi sarei trovata **madre** di un bambino “grande”. E all'improvviso, per giunta. Un bambino che ai miei tentativi di effusioni in pubblico risponde opponendo imbarazzo. Che se lo prendi in braccio sai che avrai mal di schiena per almeno tre giorni. Che è pronto a riprenderti ogni volta che cadi in contraddizione. Che se ti metti a **dieta** e poi ti becca con le dita nella **Nutella** te lo fa notare. Che se ti lamenti che hai tanto da lavorare e poi ti alzi dal letto alle dieci, te lo fa ugualmente notare.

Che carica le sue risposte di **sarcasmo**. Che appena gli giri le spalle dopo averlo ripreso, lo sai bene farà qualche smorfia perché si sentirà vittima di una grande ingiustizia.

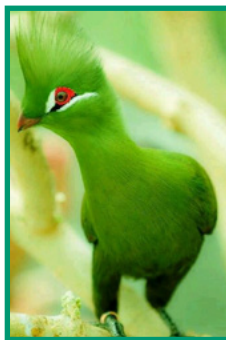
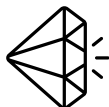
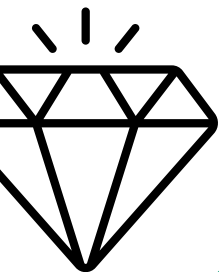
Ecco, io a tutto questo non ero preparata, ma a pensarci bene non ero preparata nemmeno alla sua nascita e il nostro percorso insieme lo abbiamo sempre costruito improvvisando. Qualche volta sono stata io a **trainare**, molto spesso lo ha fatto lui con me.

Ecco, la cosa che più mi ha sorpreso in questo viaggio pieno di sorprese è stata che all'improvviso anche la **genitorialità** ha iniziato a diventare **leggera**. A piacermi. Ad essere non solo appagante, ma pure divertente. A me piace essere madre di un bambino grande, mi piace guardare la nostra relazione in evoluzione: mi piace constatare che anche quello con i figli è fatto della stessa sostanza di tutti i **rapporti d'amore**. Alterna fasi, ti dà e ti toglie, ti mette alla prova e ti restituisce un senso. Ma avevo bisogno di diventare la mamma di un bambino grande per capirlo, perché prima no, non era ancora il momento giusto per farlo. Con un figlio non si è mai preparati e a me sembra una cosa bellissima.



# UN VIAGGIO "PREZIOSO" NEL... VERDE

**Itinerario attraverso i colori  
delle pietre preziose, fra storia,  
curiosità e bon ton...**



Parte con questo numero di PM un suggestivo **viaggio nel mondo dei gioielli** visti attraverso l'infinita varietà dei loro **colori**. In quest'uscita a andiamo alla scoperta del colore emblema della speranza: il **verde**.

Un colore considerato anche simbolo di fortuna, abbondanza e armonia. D'altra parte il verde è per eccellenza il colore della **natura**. Le piante, gli alberi e tantissime specie animali sono contraddistinte da questo luminoso colore, utile in natura anche per mimetizzarsi e quindi per la sopravvivenza.

E il verde sarà anche il **colore di tendenza nell'industria del fashion** dell'estate 2021: niente di cui stupirci se pensiamo che si dà sempre più spazio ai temi legati alla sostenibilità e il verde ne è il colore più rappresentativo.

Se guardiamo invece al **cinema** il verde è uno dei colori più versatili. Come si può immaginare può richiamare sensazioni di **relax e benessere** se il protagonista è immerso in uno splendido paesaggio na-

turale, ma quando usato nelle sue tonalità più fredde può suscitare **angosce e paure** fino a sfociare in malessere. **Alfred Hitchcock** ha usato molto questo colore nelle sue varie tonalità anche nel thriller **Vertigo - La donna che visse due volte**, questa nuance diventa un utile espediente narrativo per raccontare le varie emozioni dei personaggi.



E chi non ricorda la verdissima **Kryptonite** di Superman, dichiarato omaggio del mondo DC Comics allo smeraldo? Nell'arte invece, tantissime sfumature di verde le possiamo trovare nell'opera **Signora in giardino a Sainte-Adresse** di **Claude Monet**

conservato nel Museo dell'Ermitage di San Pietroburgo.

In gioielleria lo **smeraldo** rappresenta il verde per antonomasia. Questa pietra dal verde intenso era di casa in **Egitto**, pare, infatti, che la famosa regina **Cleopatra** ne fosse una grande appassionata.

Lo smeraldo presenta caratteristiche in-

terne, nella maggior parte dei casi visibili a occhio nudo e conosciute come "giardino dello smeraldo". Inoltre è celebre anche per la sua grande **brillantezza** che ne fa una delle pietre più pregiate e di valore presenti in natura. I più preziosi arrivano dalla miniera colombiana di **Muzo**.



Lo smeraldo è una pietra **da vivere e da tramandare**, un prezioso da indossare con cura in quanto rispetto ad altre perle pregiate è più delicato.

È adatto a tutte le età e le **ricorrenze** e, per la sua cromia, incarna e i valori e l'immaginario legati al verde come **natura, calma e pace**. Non c'è un uso specifico ma molte persone sono attratte dal suo abbinamento con i segni zodiacali. In particolare si legano a questa pietra: il **Toro**, il **Cancro** e la **Vergine**.

Altri preziosi color verde sono la **malachite**, tornata molto di moda, la **tormalina verde** e il **peridoto**.

# PM INCONTRA CRISTINA COLAIACOVO PRESIDENTE DELLA FONDAZIONE CASSA DI RISPARMIO DI PERUGIA DA GIUGNO 2020

*"Ci sono associazioni, gruppi di volontariato, cooperative e imprese sociali, in due parole il Terzo Settore, pronti a dare un contributo importante per la ripresa socio-economica del nostro territorio. Questo però richiede un importante lavoro di squadra e un significativo investimento".*

Attenzione a farsi trarre in inganno dai modi educati e dal sorriso gentile. Classe 1983, laurea in Ingegneria Gestionale e specialistica in Management, sposata, un figlio, **Cristina Colaiacovo**, Presidente della Fondazione Cassa di Risparmio di Perugia da giugno 2020, ha le idee chiare sul ruolo fondamentale che il **Terzo settore** può svolgere sia proseguendo la sua attività a **servizio dei più fragili**, sia sviluppando la sua azione in modo più strategico per affrontare le sfide future e le opportunità che si aprono anche a livello europeo.



Con l'obiettivo di lavorare a questo percorso, su iniziativa del Comitato d'Indirizzo e del Consiglio di Amministrazione della Fondazione, grazie al lavoro della Commissione Volontariato e Welfare e con il supporto di numerosi esperti, è stato sviluppato un **innovativo programma** che porta il nome di "**InvestiAMOsociale**".

**Presidente Colaiacovo, una vera e propria linea strategica a sostegno del Terzo settore, da cosa nasce e quali gli obiettivi?**

Tengo a dire che non siamo partiti da zero. Come tutte le Fondazioni di origine bancaria ciò che ci lega al Terzo Settore, con il quale abbiamo un rapporto consolidato nel tempo, è il filo rosso dell'attenzione al sociale e il contrasto alle disuguaglianze. È sotto gli occhi di tutti come oggi, forse ancor più nella fase di crisi socio-economica che stiamo vivendo, queste realtà abbiano reagito in modo creativo e dinamico, riorganizzando la propria offerta per rispondere prontamente e in modo mirato ai bisogni delle persone e della comunità. Bisogni ultimamente causati o accentuati dall'emergenza COVID. Facendo tesoro delle buone pratiche sviluppate negli anni, la Fondazione ha dunque deciso di

attivare una specifica linea di intervento individuando proprio nelle energie del Terzo Settore un patrimonio indispensabile da valorizzare per lo sviluppo di un innovativo modello di Welfare territoriale e di comunità.

**A quanto pare non vi siete limitati ad erogare semplicemente risorse...**

Il nostro paradigma è cambiato da tempo, e non solo nel campo del sociale. Intendo dire che la risposta ad un contesto socio-economico sempre più complesso richiede un'azione di sistema e strutturata che, invece di limitarsi alle sole erogazioni, sappia cogliere tutte le opportunità per accrescere il capitale sociale della comunità. Ecco, dunque, una Fondazione che negli anni da mero mecenate si è trasformata in soggetto attivo e promotore di sviluppo.

**InvestiAMOsociale risponde a tale visione? Come e perché?**

Senza altro contribuendo ad arricchire il bagaglio conoscitivo e le competenze specifiche degli operatori del Terzo settore, tenendo conto oltre che delle incertezze legate all'emergenza anche del momento di transizione dovuta alla Riforma in atto che sta inve-

**InvestiAMOsociale è l'innovativo programma sviluppato dalla Fondazione a sostegno del terzo settore**

stendo il settore. La Fondazione ha così costruito un robusto pacchetto di percorsi formativi e seminari ad hoc incentrati su tre macroargomenti di estrema attualità: la Riforma del Terzo settore appunto, per approfondire il rinnovato contesto normativo in coerenza con un clima culturale e politico che sembra indirizzato a riscoprire il senso profondo del principio di sussidiarietà; il management e comunicazione, perché al di là delle leggi e delle riforme ogni organizzazione dovrà dimostrare di saper meglio programmare e di saper operare nel modo più efficace possibile; la progettazione sociale, per aiutare a cogliere le opportunità di finanziamento disponibili non solo in ambito regionale e nazionale ma anche europeo, a partire dall'utilizzo delle risorse previste dai fondi di Next Generation EU, alla prossima programmazione europea 2021-2027 relativa ai fondi strutturali di coesione.

**La vera novità del programma è rappresentata da un concorso, una formula che "supera" il più tradizionale modello del bando adottato dalla Fondazione.**

Il concorso è senz'altro un esperimento per la nostra Fondazione. Devo dire che anche in questo caso non siamo partiti da zero ma abbiamo preso a riferimento il bando "Make your impact" promosso dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Modena opportunamente declinato sulla base delle esigenze del nostro territorio. Ci rivolgiamo sia alle imprese sociali e alle cooperative sociali già costituite sia alle organizzazioni del mondo associativo e del volontariato, alle fondazioni, alle imprese cooperative e di capitali che intendono trasformarsi in impresa sociale. L'obiettivo è stimolare e sostenere lo sviluppo di progetti imprenditoriali economicamente sostenibili in risposta ai bisogni del territorio.

**Avete individuato anche specifici ambiti di azione su cui i progetti devono insistere?**

Sì, sono tutti settori di grande attualità e in continua evoluzione che richiedono nuovi paradigmi e nuovi modelli gestionali per affrontare la sfida della sostenibilità: agrifood, cultura, economia circolare, servizi socio-sanitari ed inserimento lavorativo, servizi educativi, turismo esperienziale e sociale, welfare aziendale e di comunità.

**Ci può segnalare un aspetto peculiare del concorso?**

Ce ne sono tanti ma credo che uno dei principali sia

la particolare attenzione che nella valutazione dei progetti verrà data anche alla capacità di generare impatto in termini di inclusione sociale e lavorativa dei soggetti più fragili e vulnerabili. In linea generale sul tema del lavoro e dell'occupazione la Fondazione sta indirizzando importanti risorse ed energie, ritenendo questi obiettivi prioritari fra quelli seguiti dalla propria attività istituzionale.

**Come ogni concorso che si rispetti avrete messo in palio premi incentivanti....**

Un punto di forza di quest'iniziativa sta nella capacità di co-progettazione e nella sinergia creata con altri partner, a partire da UniCredit e inoltre Fondazione Italiana Accenture, Aiccon, Human Foundation su scala nazionale, Confcooperative, Legacoop e Cesvol Umbria a livello regionale. Proprio grazie a tale collaborazione i progetti vincitori del concorso oltre ad un contributo in denaro di 30mila euro stanziato dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Perugia e alla possibilità di accedere a un finanziamento ad impatto sociale fino a 90mila euro, a tasso zero per il finanziato, nell'ambito del programma UniCredit Social Impact Banking potranno ottenere alcuni premi speciali e, a testimoniare la valenza trasversale dell'iniziativa, una formazione mirata per potenziare le capacità imprenditoriali e dar vita a progetti di sempre maggiore qualità.

**Fino a quando si può e soprattutto perché partecipare?**

I termini per la presentazione della domanda sono fissati al 30 giugno 2021, per partecipare occorre presentare il progetto accedendo dal sito internet della Fondazione ([www.fondazionecrpg.com](http://www.fondazionecrpg.com)) all'apposita piattaforma [investiamosociale.ideatre60.it](http://investiamosociale.ideatre60.it) messa a disposizione da Fondazione Italiana Accenture, dove è pubblicato anche il regolamento. Perché partecipare? Il Terzo settore è una delle colonne portanti del nostro territorio e dell'intero Paese. Bisogna decidere sin da ora se si vuole scommettere semplicemente sulla ripresa del sistema tradizionale di welfare o se si intende investire per rigenerare su nuove basi il tessuto economico e quello sociale creando progetti ad alto impatto sociale e dando una risposta ad una domanda alla quale non sempre istituzioni e privato riescono a dare risposte.





**REALIZZIAMO  
ANCHE QUELLO  
CHE NON IMMAGINI**

**GRA  
FOX**  
NATURAL BORN DIGITAL

STRADA PIEVAIOLA, 166H  
06132 PERUGIA (PG)  
T. +39 075 517 1532  
WWW.GRAFOX.IT





## IL BLOG del dott. Lattanzi

# DIMMI COME MANGI E SOPRATTUTTO COSA

Postato dal Dott. Lattanzi - Farmacista e Consulente nutrizionale



La ricerca scientifica oggi conferma quanto da me sostenuto da tempo: **la sequenza degli alimenti e l'ordine in cui vengono assunti nel corso del pasto** è la chiave del controllo della composizione corporea e ormonale del nostro organismo; importantissimi anche la qualità del cibo e la composizione chimica alimentare di ogni micronutriente presente negli alimenti.

Grazie al loro contenuto nutrizionale, alcuni cibi in particolare hanno effetti benefici sia sul nostro corpo sia sulla nostra psiche. Anche il senso del gusto fa la sua parte, cibi piacevoli al palato sicuramente ci mettono di **buonumore**.

Come pure il colore e il profumo. Alimenti con colori vivaci e dall'odore gradevole, possono rallegrare i diversi momenti della giornata, dalla colazione alla cena.

**Cereali integrali e farina d'avena**, sono ricchi di vitamina B1, acido folico e zinco, utili per alzare il tono dell'umore e combattere gli stati depressivi, dandoci una sferzata di energia. Come anche i **legumi**, per esempio lenticchie, piselli e soia, e le **verdure a foglia verde**, come broccoli e spinaci, hanno un elevato contenuto in vitamine, sali minerali e acido folico che proteggono il nostro sistema immunitario.

Largo a kiwi, agrumi, peperoni, carote, frutta e verdura di colore giallo-arancione con un alto contenuto di **vitamina C**. Anche i frutti rossi come fragole, ciliegie, mirtillo, more e lamponi, ne sono ricchi, oltre a contenere sostanze antiossidanti che agiscono contro i radicali liberi, con effetto anti-age e protettivo.

Un'altra importantissima vitamina per mantenere alto l'umore è la **vitamina D**: sintetizzata grazie alla luce solare, deve essere introdotta nell'organismo anche attraverso l'alimentazione. I cibi che la contengono sono rosso d'uovo, formaggi freschi e pesci come salmone, sgombero, aringa e sarde.

Altri alimenti utili per avere la giusta energia quotidiana sono i **semi oleosi**, come semi di zucca, girasole e sesamo, e **noci e mandorle**, ricchi anche di magnesio, contro stanchezza e nervosismo. Questi alimenti contribuiscono inoltre a tenere alto il nostro stato d'animo, grazie al loro contenuto in triptofano, precursore della serotonina, l'ormone del buonumore. Nel mondo vege-



tale sono ricchi di triptofano anche banane, ananas, patate e riso, pistacchi.

Per favorire la sintesi di serotonina, grazie alla trasformazione del suo precursore triptofano, è importante assumere alimenti ricchi di **vitamina B** come avocado, miele, orzo, prugne, pomodori. ©



### Farmacia "Le Fornaci"

Parco Commerciale Le Fornaci  
Via F.lli Brixziarelli, 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](https://farmacialefornaci.wordpress.com)

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

T. 075.8749453

farmacia le fornaci

farmacia fornaci



# HOUSING UMBRIA

## LE CORTI PERUGINE

BANDO PUBBLICAZIONE

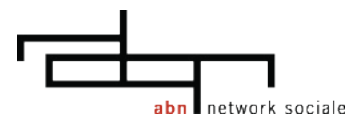
**27 APRILE 2021**

SCADENZA

**30 GIUGNO 2021**



HOUSING UMBRIA  
CASA NUOVA, VITA NUOVA





40 anni di tradizione

# EKBATAN

## Da piccola bottega a punto di riferimento per la vendita e cura del tappeto

*Testo: Cristina Galdieri  
Brano: Purple Haze - The Jimi Hendrix Experience*

Passione, tradizione e attenzione al cliente sono ciò che caratterizza **il lavoro di Milad e del suo Ekbatan**. La storia e l'evoluzione di una piccola bottega che è diventata nel corso di 40 anni un punto di riferimento per **la vendita e la cura del tappeto**. Con prodotti di altissima qualità provenienti direttamente dalle regioni più remote dell'oriente, Ekbatan promette di offrire prodotti di nicchia per soddisfare tutte le esigenze ed un eccellente servizio post-vendita per far sentire ogni acquirente coccolato e soddisfatto.

**Come nasce questa attività. Da quanto tempo esiste questo negozio a Perugia e chi l'ha fondato?**

L'attività Ekbatan nasce nel 1981 da mio padre Said. Quest'anno compie 40 anni!

Avevamo progettato di fare una festa, un evento per festeggiare i 40 anni dell'attività, ma a causa del Covid non c'è stato modo, abbiamo dovuto necessariamente rimandarla. Il negozio nel 1981 si trovava prima a Marsciano, poi si sposta a Perugia, prima in c.so Cavour, poi in via XX Settembre e dal 1996 in Via della Pallotta, dove ci troviamo ancora adesso.

**Essendo un'attività di famiglia, sarai cresciuto in questo ambiente. Hai mai pensato di allontanarti da questo mondo e prendere un'altra strada?**

Dentro questo negozio ci sono praticamente cresciuto. Da piccolo, dopo la scuola passavo tanto tempo qui dentro: giocavo qui, saltavo sui tappeti, studiavo, trascorrevi molto tempo insieme a mio padre. Una volta terminati gli studi ho fatto le mie esperienze, ma poi



ho deciso di ritornare e lavorare nell'azienda. È una tradizione di famiglia, che nasce da mio padre e che da lui mi è stata trasmessa e che porto avanti tutt'oggi con orgoglio.

### **Raccontaci un po' del prodotto che trattate, i tappeti che vendete sono d'importazione o sono realizzati qui in Italia?**

Da sempre io e mio padre abbiamo importato tappeti dai paesi principali in cui vengono costruiti, annodati dagli artigiani e dai maestri annodatori. I nostri principali fornitori affiliati provengono dall'Iran, Afghanistan, Pakistan, Tibet, Nepal, India. Abbiamo sempre trattato tappeti annodati a mano, originali e di qualità, mai quelli realizzati a macchina. Tuttavia, nell'ultimo periodo, per avvicinarci anche a una clientela digital, più social, ho deciso di inserire anche qualche pezzo fatto

a macchina, sempre di qualità, ovviamente. Nel nostro store il business principale è quello dei tappeti originali annodati a mano, di diverse misure e dal design variegato: dal classico, all'antico, per passare al decorativo fino al moderno.

### **Chi è il vostro cliente tipo?**

Il nostro è un prodotto di qualità ma con prezzi accessibili a tutti. Abbiamo fasce di prezzo che vanno da 100 euro fino a 20000, questo dipende dal tipo di tappeto che si desidera acquistare. Solitamente il cliente che si reca nel nostro store è quello che è cresciuto con la cultura del tappeto, trasmessa dalla famiglia. Oltre agli storici clienti di mio padre, oggi a loro volta anche i figli vengono da noi, perché si fidano della nostra serietà e professionalità. Inoltre, con l'avvento dell'online c'è stato un avvicinamento del cliente ai tappeti più moderni, con stili più contemporanei, colori più tenui che meglio si adattano alle case di oggi.

### **Qual è la particolarità di un tappeto annodato a mano?**

Da sempre il tappeto annodato a mano originale non si sceglie sul catalogo, è un pezzo unico. Non ne esisterà mai uno uguale a un altro; può avere gli stessi colori, lo stesso disegno, ma ci sarà sempre qualcosa che lo contraddistingue. Il tappeto annodato a mano è irregolare. Non potrà avere una forma netta e precisa come quello realizzato a macchina, questa è la sua particolarità. Inoltre dobbiamo sottolineare che si tratta di un oggetto d'arte con qualità di materiali e di lavorazione che non ha il tappeto meccanico.

### **Qual è stato l'andamento del settore negli ultimi anni?**

Il boom del tappeto è stato tra gli anni 90 e i primi del 2000, soprattutto i tappeti persiani, come raccontato da mio papà. Con la crisi in Italia e in Europa questa moda è pian piano diminuita. Sicuramente ora aprire un'attività di tappeti è difficile, se non impossibile, mentre se hai un nome e una tradizione alle spalle, uno store fisico e riesci a modernizzarlo restando al passo anche con gli strumenti che le nuove tecnologie offrono come i social, Google e sito online, si ha la possibilità di aprirsi a più mercati. Inoltre, noi abbiamo anche un servizio di lavaggio e restauro. Questo servizio è dedicato sia a chi acquista da noi un tappeto, quindi un cliente, sia ai non clienti che decidono di affidarsi a noi. È necessario, almeno ogni due, tre anni curare il tappeto con specifici trattamenti attuati da professionisti del settore. Ci sono sempre più clienti interessati. La gente ha sempre più voglia di arredare, di fare un oggetto bello. Questa attenzione adesso nel mercato di oggi si rivolge non solo nel tappeto, ma nell'arredamento e nel design in generale.

### **In questo periodo di pandemia la vostra attività ne ha risentito o siete riusciti a reinventarvi?**

Ci siamo reinventati principalmente tramite il digital marketing, quindi con i social, e con l'apertura del sito di e-commerce.

**PRODOTTI DI ALTISSIMA QUALITÀ  
PROVENIENTI DALLE REGIONI  
PIÙ REMOTE D'ORIENTE**



### **Che futuro ha il settore dei tappeti?**

Negli ultimi anni il tappeto è diventato un elemento fondamentale. Se fino a poco tempo fa era visto come ultimo articolo di arredamento, ora è considerato un vero e proprio oggetto di design, alla moda e sempre più ricercato.

**EKBATAN**  
MODERN ORIENTAL CARPETS

### **Ekbatan Tappeti Perugia**

Via della Pallotta 2/B / Perugia  
www.ekbatancarpets.com

T. 075 31980 / **f** @Ekbatan.tappeti

# smart & TECH

A cura di Claudia Alfonso

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



## AMAZON ONE

### Pagare con il palmo della mano

Proprio in queste pagine, tempo fa avevamo parlato di Amazon Go, il negozio dove acquisti, porti a casa e il conto arriva direttamente sul tuo account, senza passare per nessuna cassa.

Adesso ecco invece che il colosso di Bezos ha presentato **Amazon One**, l'ultima frontiera in tema di acquisti.

Basta passare il **palmo di mano** su un apposito sensore e *"la transazione è eseguita"*. Sì, avete capito bene.

La procedura ovviamente deve essere anticipata dall'associazione della carta di credito al palmo di mano che viene scansionato, sfruttando quelli che sono i vantaggi della **tecnologia biometrica**.





Immagine dal sito [tec-innovation.com](http://tec-innovation.com)

### La scarpa smart per i non vedenti

Una vibrazione o un suono che permette di riconoscere gli ostacoli, su questo principio si basa **Innomake** la scarpa creata da Tec-Innovation GmbH, pensato per le persone ipovedenti. In realtà, questa tecnologia potrebbe essere utilizzata anche da altre categorie di utenti come, per esempio, i vigili del fuoco che lavorano in situazione di grosso pericolo e in cui la presenza di fumo potrebbe limitare la visuale.

I sensori di Innomake sono collegati all'app, da configurare sullo **smartphone**, che poi invia un segnale tattile o un suono all'utente. Innomake è un'invenzione made in Austria.

**INNOMAKE**

## DI-VISIONI

### L'app per separarsi online

Una piattaforma per separarsi, rigorosamente online! Questa è **Di-Visioni** della start up di *Torino Bluebird Project*.

Creata da un team di professionisti con la propensione per le ADR e le ODR, la finalità è quella di giungere alla separazione **evitando però gli incontri tra ex partner**, che si concludono spesso con liti e dispute. Di-Visioni mette a disposizione delle coppie servizi per risolvere tutti i problemi relativi alla separazione.

Il **Servizio di orientamento** è gratuito e permette di ottenere delle informazioni precise e facilmente comprensibili. È molto impor-

tante in quanto consente all'utente di individuare il percorso più adatto alle singole esigenze.

Per chi invece ha già raggiunto un accordo sui modi della separazione c'è il **Servizio Basic** che consiste nel seguire la coppia durante l'iter della presentazione della domanda in Comune o in tribunale.

Non manca poi un servizio interamente personalizzato che è il **Servizio Premium**, mediante il quale poter trovare un accordo amichevole fra ex partner con l'ausilio di esperti della materia.

[di-visioni.bluebirdproject.it/home](http://di-visioni.bluebirdproject.it/home)





- ALAIN MIKLI
- BALENCIAGA
- CELINE
- CHANEL
- CHRISTIAN DIOR
- DBE DAVID BECKAM
- FENDI
- GIVENCHY
- GUCCI
- JIMMY CHOO
- MARC JACOBS
- MOSCHINO
- MOSCOT
- OLIVER PEOPLES
- PORSCHE
- S+ARCK
- SAINT LAURENT
- STELLA MCCARTNEY
- TOM FORD

the

# okkio

OTTICA FREE SERVICE

# king of Cool!

**FOLIGNO**

Via Garibaldi, 31/33  
T. 0742 358472

**FOLIGNO**

Viale Firenze, 148  
T. 0742 352111

**FOLIGNO Sant'Eraclio**

Via delle Industrie  
T. 0742 677368

**NOCERA UMBRA**

Piazza Umberto I  
T. 0742 81446

**GUALDO TADINO**

Viale Flaminia Vecchia, km 189  
T. 075 9108200

[okkiofoligno.it](http://okkiofoligno.it)



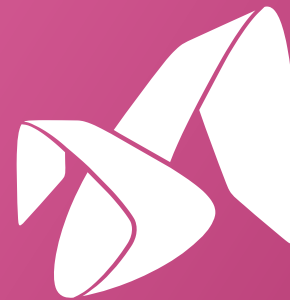
Okkio Occhialeria



Okkio Occhialeria



345 0397426



**McFIT**

# ORA PIÙ CHE MAI

**ISCRIVITI ADESSO**



**mcf.it.com**

\*Il contratto Flex può essere sottoscritto in palestra o sul sito [mcf.it](https://www.mcf.it) | Durata minima un mese con decorrenza dal 1° giorno del mese sino all'ultimo giorno dello stesso mese (Periodo Mensile) | Se la data di decorrenza non coincide con il 1° giorno del mese, il contratto mensile dura il periodo compreso tra la data di sottoscrizione e la fine dello stesso mese (Periodo Parziale) sommato al periodo tra il 1° giorno del mese successivo sino all'ultimo giorno dello stesso mese (Periodo Mensile) | Quota mensile 34,90 € | Rinnovo automatico per un mese e così, via via, di mese in mese salvo disdetta tramite area riservata sul sito internet almeno 15 giorni prima di ogni scadenza | Costo attivazione Membercard 32 € | L'offerta è valida solo per chi ha già compiuto 15 anni, per chi non è già un Abbonato McFIT o JOHN REED e per i precedenti Abbonati che, in passato, abbiano regolarmente versato le proprie quote di abbonamento | Diritto di recesso entro 14 giorni dalla conclusione del contratto | Offerente: McFIT Italia S.r.l., Viale Fulvio Testi 29, 20162 Milano.

L'istituto di credito compie 100 anni a giugno 2021

## LA BCC DEI SIBILLINI APPRODA IN UMBRIA APERTA UNA SEDE A FOLIGNO



**IL DIRETTORE DELLA FILIALE, MIRO CARILLI: "SAREMO LA BANCA DEL TERRITORIO, OFFRIAMO INNOVAZIONE ED EFFICIENZA, MA ANCHE L'APPROCCIO PERSONALE GARANTITO DA UNA PRESENZA FISICA COSTANTE"**

26 giugno 1921, questa la data di nascita della banca che oggi porta il nome di **Banca dei Sibillini Credito Cooperativo di Casavecchia**, allora Cassa Rurale di Prestiti e Risparmio "l'Agricola": a Casavecchia di Pieve Torina una ventina di abitanti, prevalentemente contadini, coordinati dal parroco, danno vita a una realtà che punta sul mutualismo, sul corporativismo e sul sostegno della chiesa, soprattutto per l'accesso al credito. **100 anni** che in questo 2021 così particolare e complesso vengono festeggiati inaugurando **una nuova filiale a Foligno**. Una scelta dettata da molte diverse ragioni, innanzitutto la volontà di essere presenti, come **Gruppo Iccrea**, con un **primo punto di riferimento in Umbria**. Questa BCC che ha sede nelle Marche – sede legale a Pieve Torina e, in seguito al sisma, sede amministrativa a Tolentino – supera quindi il

confine regionale, compiendo una scelta del tutto naturale dal punto di vista della **contiguità** non solo **economica e sociale**, ma anche **geografica** tra i territori, ulteriormente "avvicinati" dalla recente inaugurazione della superstrada Foligno-Civitanova.

*"Il nostro impegno – spiega il direttore della filiale, Miro Carilli – è volto a coniugare l'efficienza e la velocità dei servizi bancari più innovativi e tecnologici – tra questi anche la **cassa self attiva h24** per prelievi, versamenti e bonifici – con l'approccio personale e 'one to one' tipico di una BCC. Siamo piccoli e grandi allo stesso tempo perché facciamo parte del Gruppo Iccrea, il **maggior gruppo bancario cooperativo italiano** che riunisce oltre 100 Bcc, per un totale di 2600 sportelli in oltre 1800 comuni italiani, con indici di patrimonio e sicurezza di assoluta affidabilità e in grado di fornire tutti i possibili servizi bancari, finanziari e assicurativi".* Un approccio, quello della Banca dei Sibillini, in forte **controtendenza** rispetto al fenomeno del gigantismo bancario, sempre più presente in Italia e in Europa. *"Gli altri scappano, chiudono le filiali e ci consegnano ai call center e alle chat – dichiara il direttore Carilli – mentre noi apriamo una nuova 'casa' dove le **persone** possono incontrare persone, professionisti preparati e disponibili ad ascoltare. Agile e veloce, grazie anche a una **filiera decisionale cortissima**, la nostra banca potrà diventare quel **punto di riferimento per Foligno e dintorni** che operatori economici e famiglie hanno perso con la distruzione delle banche locali. Nella nostra sede – bella, moderna e accogliente*



*– attendiamo i clienti, ma anche **nuovi soci**: la quota fissata per le adesioni è di appena 150 euro, a ulteriore dimostrazione dello spirito aperto e inclusivo con cui lavoriamo. Il tutto – continua Carilli – è stato reso possibile dal lavoro attento svolto da tutti i dipendenti, dal **Direttore generale Claudio Taddei**, dirigente saggio, esperto ed estremamente preparato, e dal **Presidente Stefano Tolomeo**, stimato commercialista, i quali, in totale sintonia con Consiglio d'Amministrazione e Direzione, sono riusciti a creare negli anni i presupposti economici e patrimoniali per un investimento in Umbria di tale portata. In particolare, i coefficienti di solidità patrimoniale si collocano su livelli alti, con risultati positivi anche nel 2020, nonostante le importanti difficoltà congiunturali legate alla pandemia".*

**Banca dei Sibillini Credito Cooperativo di Casavecchia S.C. / Filiale Foligno**  
Via Nazario Sauro, 27/29 / Foligno  
T. 0742344457  
www.sibillini.bcc.it



# SPECIALE PROMO VISO

**Trattamento:**  
Antiage / Luminosità

€ 49 € 70

**Seduta:**  
Radiofrequenza

€ 59 € 80

*Nuova  
pelle!*



# SPECIALE PROMO corpo

1 MESE  
A SOLI  
€ 198  
(4 sedute)



*Abbonati con noi!*

su tutti i trattamenti manuali e con tecnologie estetiche  
**DRENANTI • RIMODELLANTI • ANTI CELLULITE**

*MyBeauty*

[salutebenesserecard.it](http://salutebenesserecard.it)



**Beauty Pharma**  
FARMACIA SAN FELICIANO



**FARMACIA  
SAN FELICIANO**

DR. PEPPOLONI



[beautypharma\\_farmaciepeppoloni](https://www.instagram.com/beautypharma_farmaciepeppoloni)



Farmacie Peppoloni



+39 334 9441138

**APERTO TUTTI I GIORNI**  
domeniche e festivi compresi  
8.30/20.00 orario continuato

**FOLIGNO**  
Via Cesare Battisti 57  
t. 0742 351835

PROMO  
UOMO / DONNA



**CONSULENZA  
GRATUITA**

**Chiedi alla nostra  
ESTETISTA**  
per la bellezza e  
la cura della tua pelle  
e del tuo corpo!



*Il genio in un click*

# STORIE DI SUCCESSO DIGITAL MADE IN UMBRIA

Tra pagine social popolari,  
influencer e start up ecco chi sono  
gli umbri che trionfano oggi online



In principio erano gli influencer. Pochi nomi che brillavano nell'**Olimpo dei social**. Oggi, complice anche la pandemia e la digitalizzazione della maggior parte delle nostre abitudini quotidiane, sono sempre di più gli umbri che si stanno affermando tra **app**, network, **piattaforme** e portali di vario genere. Dai tweet sagaci ai selfie patinati fino ai servizi per la vita di tutti i giorni – potremmo ormai fare a meno del delivery? – crescono le storie di **successo digital made in Umbria** e anche la nostra regione, da sempre considerata terra di tradizioni, sale sul palcoscenico del terzo millennio.

A ognuno di loro abbiamo chiesto di raccontarci la storia del loro successo social, di come sia cambiato il mondo del web con la pandemia e quali siano le tendenze e gli spazi virtuali che si stanno affermando con più forza nell'universo virtuale.

Ecco a voi una panoramica sugli **Umbri online**, tra numeri – perché sul web sono loro a farla da padroni – e riflessioni, per guidarci nella giungla social del presente e del futuro.

# UN DIO DA SEGUIRE

Il folignate **Alessandro Paolucci**,  
influencer e scrittore



NOME ACCOUNT: DIO



**Social network:** Twitter

**Follower:** 900.000

**Bio:** Founder & CEO dell'Universo.  
Entra sempre nel bagno delle donne,  
perché c'è scritto Signore.

**Post di maggiore successo:** Ma cosa  
criticate la conversione all'islam, che  
voi siete diventati cattolici per non  
perdere la paghetta di nonna?

Lo sapevate che Dio è di Foligno? **Alessandro Paolucci** – firma di **PM** per molti anni - dalla città "centro del mondo" è riuscito a piazzarsi anche al centro del mondo social, inaugurando nel 2011 il suo account @Dio che ha conquistato Twitter e non solo, con la sua ironia intelligente e, ovviamente, dissacrante.

Raccontaci la storia del tuo successo sul web.

10 anni fa, in un momento di noia e disoccupazione, ho aperto un account Twitter con il nome di @Dio e ho cominciato a scrivervi piccoli deliri satirici di onnipotenza. È andata a finire che per lavorare mi è stato più utile @Dio che la laurea, nel senso che se alla gente dicevo il mio nome e cognome non succedeva nulla, ma se gli dicevo che ero @Dio fioccano le occasioni e le proposte. Quando lo racconto la gente non ci crede, così per spiegarlo meglio ci ho scritto un romanzo (quasi) autobiografico.

Come è cambiato il mondo dei social con la pandemia?

Nei social in generale, in questo periodo si sono iscritti un sacco di utenti che finora erano rimasti fuori, nel mondo vero. Forse si sono iscritti per noia o per disperazione, e nel frattempo quelli iscritti da prima hanno cominciato a fare dirette live per ogni cosa, sono rimasto solo io a non fare live. Per quanto riguarda Twitter in particolare, il social ora va un po' meglio rispetto agli anni precedenti, ma non è solo merito della pandemia: paradossalmente era la presenza di Trump a tenere molto attivo il social, ha attivato - triggerato, dicono i giovani - un sacco di utenti che non vedevano l'ora di incazzarsi con lui, e l'abitudine poi è rimasta, è un social molto aggressivo se non sai come prenderlo. Io cerco di buttarla a ridere, voglio troppo bene a quel social per lasciarlo ai troll.

Quali sono le tendenze e gli spazi virtuali che ritieni si stiano affermando con più forza e che quindi sono destinati a entrare a far parte delle nostre vite digitali?

Sicuramente Telegram che sta diventando un social e che sembra uguale a Whatsapp, eppure non lo è perché ha tutta una serie di piccole cose decisamente migliori. Tik Tok è la grande promessa di questi anni, ma per ora è troppo una roba da ragazzi. Il novello Clubhouse, infine, ha avuto un boom pazzesco, però poi la gente si è resa conto che non ha tutto quel tempo da passarci. Forse resterà, ma sarà un po' di nicchia. Io vorrei aprire un canale Youtube, ma temo l'algoritmo e le sue regole folli. Non mi va di passare giornate intere a lavorare sui video per poi vederli demonetizzare e bloccare in un attimo.

# TO QUEE

Tra musica e satira, Keli Charly Bankimi racconta con ironia unica la società contemporanea

NOME ACCOUNT: TO QUEE



Social network: Facebook

Follower: 12.560

**Bio:** Keli Charly Bankimi, nato nella Repubblica Democratica del Congo e cresciuto in Italia dall'età di 7 anni circa. Artista poliedrico, attraverso la musica, la scrittura e la satira racconta le dinamiche di vita di una società multiculturale.

**Post di maggiore successo:** Il Presepe pieno di zebre, 313.714 visualizzazioni.

È possibile raccontare le contraddizioni e le mille sfaccettature della contemporaneità senza scadere nel banale o nel "politicamente scorretto"? **Keli Charly Bankimi** ha trovato la sua forma espressiva, stravolgendo il **dialetto perugino** per interpretare i temi dell'attualità, dalle sfide del multiculturalismo alla pandemia.

Raccontaci la storia del tuo successo sul web.

È qualcosa che è nato da zero, realmente dal nulla, senza premeditazione né infrastrutture, un inno alla forza delle idee. Rispetto a certi eventi, credo che sia affascinante il fatto che difficilmente troverebbero una spiegazione logica. A posteriori potrei supporre che siano coincisi alcuni elementi "inediti" che, attraverso un linguaggio ironico, hanno saputo dare risalto a ciò che difficilmente riesce a dibattersi senza il rischio di incappare in qualche incomprensione. Spesso è il conflitto a generare il successo di certi contenuti e nel mio caso questo si consuma ed esaurisce all'interno dell'espressione stessa, in quanto è nel conflitto tra i concetti e le sembianze che si consuma il paradosso, altra ragione d'interesse.

Come è cambiato il mondo dei social con la pandemia?

È evidente che a cambiare sia stato il mondo fuori e questo ha portato un enorme beneficio al mondo dei social. Un'attenzione indotta non necessita di grandi meriti, basta essere presenti e meritarsi di restare tali. La pandemia ha rappresentato per alcuni un'occasione per catalizzare una maggior attenzione rispetto a quanto normalmente avrebbero ottenuto o che per nulla sarebbero riusciti a ottenere. Personalmente si è rivelata più una fase di riflessione, lavoro e progettazione. Non è essere dimenticato ciò che temo, quanto piuttosto di essere ricordato per livelli mediocri.

Quali sono le tendenze e gli spazi virtuali che ritieni si stiano affermando con più forza e che quindi sono destinati a entrare a far parte delle nostre vite digitali?

Riguardo le tendenze future, ho paura di non poter esprimere che qualcosa di scontato. Intendo dire che se avessi una formula sicura la venderei, il resto o è sotto gli occhi di tutti o ci sta puntando alla nuca. L'intuizione non si progetta, se non che si progetta a intuizione già avvenuta.

# MENTIRE DI FRONTE ALLE SPUNTE BLU

Gli screenshot delle chat diventano uno strumento nuovo e irresistibile per raccontare storie (di menzogne)

NOME ACCOUNT: MENTIRE DI FRONTE ALLE SPUNTE BLU (Facebook) / SPUNTEBLU\_OFFICIAL (Instagram)



**Social network:** Facebook e Instagram

**Follower:** 1.2 milioni Facebook / 400.000 Instagram

**Bio:** Siamo tutti possibili autori di queste storie: tutte rigorosamente reali ma ancora più bizzarre e divertenti di quelle che potrebbe partorire la nostra fantasia. Perché scrivendo ci lasciamo andare alle confessioni più assurde, alle dichiarazioni più appassionate e agli sfoghi più sinceri.

**Post di maggiore successo:** La storia di Luca e Cristina.

È del perugino **Marco Weiss** l'idea che ha portato alla nascita di **Spunteblu** una pagina che diverte, intrattiene e coinvolge attraverso una modalità di narrazione del tutto particolare: gli screen di chat private condivise in modo anonimo dai protagonisti delle stesse.

Raccontaci la storia del tuo successo sul web.

Mentire di fronte alle spunte blu nasce il 6 novembre 2014. Da tempo notavo che screenshottare le chat e inviarle agli amici era una prassi sempre più comune. Nel dare il nome alla pagina ho aggiunto la parola "mentire" perché in fondo tutti sappiamo che tramite messaggio è più facile mentire ed è proprio dalle menzogne che nascono le storie più incredibili e intrecciate. Da lì è iniziato un percorso che ha visto la pagina arrivare rapidamente a 200mila fan su Facebook, ma il punto di svolta c'è stato quando un ragazzo di nome Luca ha inviato i suoi screen per raccontare la fine della sua storia con Cristina. La pagina ha fatto il boom e nel giro di poche settimane è arrivata a oltre un milione di fan. Così sono cominciate anche le prime collaborazioni pubblicitarie con importanti aziende e c'è stata la nascita di spunteblu.it. Nel 2017 è uscito pure un libro con la raccolta delle migliori storie.

Come è cambiato il mondo dei social con la pandemia?

Mentre prima c'era poca consapevolezza delle varie piattaforme, dei rischi e delle possibilità ad esse connesse, oggi il dibattito si è completamente incentrato su di loro. Con la pandemia quindi sono aumentati da una parte gli investimenti delle aziende, come sono anche aumentati i tentativi di molte persone di intraprendere una carriera nel mondo dei social facendo leva sul proprio lavoro o sulla propria passione. Questa consapevolezza del mondo di internet ha preso forma anche nella politica e di conseguenza prevedo che nei prossimi anni si andrà verso una forma sempre più strutturata e controllata del web.

Quali sono le tendenze e gli spazi virtuali che ritieni si stiano affermando con più forza e che quindi sono destinati a entrare a far parte delle nostre vite digitali?

Tutti i vari "spazi" sono ben delineati e vedo difficile la nascita di ulteriori e radicali modifiche. Questo perché ogni ambito è ormai in mano alle più grandi multinazionali: Youtube, Facebook, Instagram. L'unico social che può ancora stupire è TikTok, ma dipenderà da molti fattori esterni.

# MARTINA FAVARO

Da fashion addicted a fashion blogger  
e influencer, storia di una passione  
che si trasforma in successo



NOME ACCOUNT: MARTINA.FAVARO



**Social network:** Instagram e TikTok

**Follower:** 138.000 Instagram

**Hashtag:** #martinafavaro

**Martina Favaro**, di Gualdo Tadino, è Laureata in Scienze della Comunicazione con il massimo dei voti, lavora come **content creator** sui più importanti social network come Instagram e TikTok e come writer per alcune testate online: in passato Glamour e attualmente il fashion blog Shoelove del brand Deichmann.

Raccontaci la storia del tuo successo sul web.

Tutto è iniziato nel 2014: frequentavo il penultimo anno di liceo e avevo già da tempo una grande passione per la moda, per la fotografia, desideravo diventare modella. In quel periodo iniziavano ad affermarsi i fashion blog, soprattutto per il successo che stava avendo Chiara Ferragni, e così, anche spinta da mia madre, ho aperto il mio primo blog, pinkbubbles.it, e le mie pagine Facebook e Instagram. All'inizio mia madre era la mia fotografa e i miei post erano molto semplici: parlavo di tendenze e raccontavo della scuola e della mia vita privata. Poi è evoluto tutto in modo molto naturale: sono arrivate le prime richieste di collaborazione e i miei account social sono cresciuti in modo importante.

Come è cambiato il mondo dei social con la pandemia?

Prima i social, e in particolare Instagram, erano soprattutto una vetrina in cui mostrare bellezza, lusso, alti standard di vita. Adesso invece ho notato un cambiamento a livello di tipologia di contenuti: più che ostentare si punta a insegnare qualcosa o a offrire soluzioni per svolgere attività della vita di tutti i giorni.

Quali sono le tendenze e gli spazi virtuali che ritieni si stiano affermando con più forza e che quindi sono destinati a entrare a far parte delle nostre vite digitali?

Senza dubbio negli ultimi mesi c'è stato un avvicinamento al web di persone che prima invece erano anche del tutto estranee rispetto a questo mondo. Alcuni canali come TikTok hanno rappresentato vere valvole di sfogo per gli utenti, ad esempio attraverso le challenge. Per quanto riguarda il mondo della moda vediamo un forte incremento dei video che vanno sempre più spesso a sostituire le foto anche negli account fashion mentre in generale continuano a essere molto numerose le dirette, soprattutto su Twitch e TikTok. C'è stata poi l'esplosione di Clubhouse che consente un'interazione solo attraverso audio. Vedremo se queste novità rimarranno anche dopo la pandemia o se serviranno solo a tenerci occupati in questo periodo di fermo.

# AZAEEL

**“Il bagnetto di servizio del subconscio, il divanetto consumato su cui spaparanzare tutte le ansie e ogni recondita frustrazione” questi sono i social secondo una delle penne più interessanti di Twitter**



NOME ACCOUNT: AZAEL



**Social network:** Twitter

**Follower:** 210.082 K

**Bio:** Per essere un mondo senza alcun senso, senza scopo e senza redenzione, non si mangia neanche male.

**Post di maggiore successo:** Ora provate solo a immaginare l'ansia da prestazione del Ministro dell'Economia del Governo Draghi.

È una delle penne più ascoltate su Twitter e può vantarsi di essere stato bloccato da Gasparri, Salvini e dal pupazzo Uàn. Al secolo **Massimo Santamicone**, ma più di 200mila persone lo conoscono come **Azael**.

Raccontaci la storia del tuo successo sul web.

I Social sono entrati presto nella mia vita, infatti ho iniziato a scrivere, cazzeggiare, fare amicizia online con i blog, ben prima che Zuckerberg si svegliasse con una voglia di dati personali sul collo. C'è da dire che a quei tempi avere successo su internet era piuttosto facile, bastava che gli altri 24 utenti ti dicessero "ehi". Poi certo, negli anni ci ho messo del mio: ho scritto oscenità a Papi e ministri, mi son fatto bloccare da Gasparri, Salvini, il pupazzo Uàn e alcuni selezionatissimi acari della polvere, ho creato profili finti che hanno fondato veri partiti politici e ho scritto un Vangelo grazie a Twitter. In fin dei conti è stata una bella storia, grazie al web ho conosciuto tanta gente e mi son trovato anche un lavoro. Per il resto ho messo diversi like a video di anatroccoli che attraversano la strada.

Come è cambiato il mondo dei social con la pandemia?

Il mondo dei social non cambia mai. Vuoi vedere un cinquantenne rendersi ridicolo davanti alla platea sgomenta dei suoi amici, clienti e vicini di casa? Dagli un profilo social e un'opinione qualsiasi. La verità è che i social sono il bagnetto di servizio del subconscio, il divanetto consumato su cui spaparanzare tutte le ansie e ogni recondita frustrazione. La pandemia ha soltanto tolto gli spazi di vita vera tra una scemenza e l'altra.

Quali sono le tendenze e gli spazi virtuali che ritieni si stiano affermando con più forza e che quindi sono destinati a entrare a far parte delle nostre vite digitali?

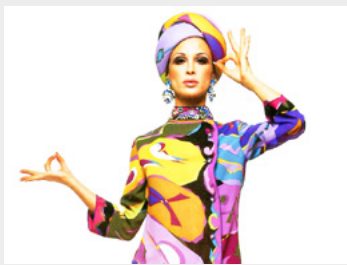
Oggi stanno andando alla grande i social fatti di soli audio – da Clubhouse a Discord –, si vede che le persone si sono stancate di star lì a scrivere. Siamo passati dal testo lungo dei blog a quello sintetico di Twitter, da quello in maiuscolo di Facebook alle foto di Instagram, dai video scemi di TikTok ai live audio di Clubhouse. Temo che il prossimo passo sarà quello che ci porterà tutti in un social fatto solo di mugugni, potremmo chiamarlo Mmh, e lì finalmente – senza orpelli e dignità di facciata – torneremo a essere pienamente e oscenamente umani.

# LO SPAZIO VINTAGE DI ILENIA

La moda che non passa di moda,  
ma che passa anche dai social



NOME ACCOUNT: LO SPAZIO VINTAGE DI ILENIA



**Social network:** Facebook e Instagram

**Hashtag:** #spaziovintagetiamo -  
#ileniacapsulecollection



Alcuni anni fa **Ilenia Votini** ha avuto un'intuizione che si è rivelata vincente: aprire un negozio di abbigliamento vintage e di seconda mano, settore oggi in forte espansione. Allo stesso tempo col suo **Spazio Vintage** ha voluto da subito puntare molto anche sui social e anche in questo caso si è trattato della scelta giusta che le ha permesso, anche nel corso di questa pandemia, di avere a disposizione un importante e già molto popolato canale di comunicazione con le sue clienti.

Ilenia, quanto ha inciso la pandemia sulla tua attività?

Ha inciso molto, ovviamente in negativo, ma non mi lamento: anche se le visite in negozio sono di meno, ho sempre lavorato, organizzandomi anche grazie ai social.

Quanto sono stati importanti i social network per affrontare un periodo così complicato?

I social sono stati fondamentali: non sono solo una vetrina importantissima, ma mi hanno anche permesso di mantenere un contatto diretto e continuo con le mie clienti. Ricordo che già dal primo giorno di lockdown, a marzo 2020, sono andata in negozio e mi sono messa a fare foto e a pubblicare su Facebook e Instagram. In tempi brevi mi sono organizzata anche con spedizioni e consegne a domicilio e questo senza dubbio ha fatto la differenza. Con il mio collaboratore, Matteo Vergoni, abbiamo anche iniziato a fare video e piccole dirette, divertendoci molto tra l'altro. Il nostro obiettivo è non solo far vedere gli articoli che abbiamo in vendita, ma anche intrattenere, far respirare un po' dell'energia e dello stile particolare che caratterizza il negozio.

Che progetti hai per il futuro di Spazio Vintage?

Innanzitutto spero davvero di poter ricominciare al più presto a fare eventi come quelli che abbiamo sempre fatto in passato e che ci hanno sempre distinto molto. In particolare i nostri "Clothing swap party", eventi privati nel corso dei quali si possono anche scambiare e vendere i propri articoli di moda, mancano moltissimo sia a noi che alle nostre clienti. Mi dedicherò certamente al mio marchio, Ilenia Votini, che con grande soddisfazione, ormai da marzo scorso, sto vendendo anche in Usa e in particolare in boutique di Miami e New York. Infine avevo in mente di aprire, accanto a Spazio Vintage, un negozio dedicato al modernariato, con oggetti selezionati di arredamento che rispecchino sempre il mio stile e il mio concetto di eleganza e di bellezza: quando torneremo alla normalità riprenderò in mano anche questo progetto.



# iDesidery

Continua il grande successo della web app per il delivery nata a Perugia durante il primo lockdown



NOME ACCOUNT: iDesidery



Web app: [www.idesidery.it](http://www.idesidery.it)

Hashtag: #avveraituoidesidery - #ilgeniodelivery

4 amici, un lockdown a Perugia, l'esplosione del delivery e un genio. Ed è così che nasce iDesidery, la nuova piattaforma del domicilio che è sorta proprio nel capoluogo umbro e che sempre di più sta prendendo piede sul territorio. Tutto il team ci racconta come è nata questa start up.

Come nasce iDesidery?

Più che altro per necessità. iDesidery nasce dalle esigenze emerse dal primo lockdown nel 2020. Noi siamo 4 soci che, in vari momenti, hanno vissuto a Milano e quindi hanno avuto modo di provare e di vivere il boom delle varie società di delivery. Trovandoci a Perugia durante il primo lockdown, abbiamo notato che le esperienze delle app del delivery non erano proprio all'altezza. Tante erano le lacune ed ecco che è nato il genio, la nostra proposta di delivery su Perugia, non tanto per soppiantare la concorrenza, ma per far crescere insieme questo business.

Perché una start up made in Perugia? E qual è il potenziale del digitale qui nel capoluogo umbro?

Made in Perugia per una serie di coincidenze. In primis la terra nativa, infatti, 3 dei 4 soci sono di Perugia e dintorni, mentre uno è ormai umbro d'adozione e poi, come detto prima, l'esperienza del lockdown qui. Per quanto riguarda il digitale, per noi è, praticamente, un mantra. Ci sono altre piattaforme, soprattutto su Perugia, che puntano sul digitale ma solo verso uno dei due rami. Un ramo è il cliente e l'altro è il ristorante. Per quanto riguarda il ristoratore, il nostro obiettivo era ridurre al minimo l'effort manuale, creare un processo che fosse completamente automatizzato o gestibile tramite automatismi, quindi call to action, pulsanti e simili. Mentre per quanto riguarda il cliente, cerchiamo di non fargli rimpiangere, se ne ha, l'esperienza con i grandi player del settore, e questo passa anche attraverso una tracciatura e un tracking al 100% dell'ordine. A completamento di tutto ciò, vi è sempre un forte attaccamento al territorio; la nostra in un certo senso è anche una vetrina digitale per le piccole botteghe, le piccole realtà che, di fatto, hanno molte difficoltà a portare l'Umbria in tavola con un paio di click.

Quanto ha inciso la pandemia sul settore del delivery? Prossimi progetti?



Il settore del delivery ha fatto un boom incredibile durante la pandemia. In un contesto dove la ristorazione ha subito una importante battuta d'arresto, il settore del delivery, in generale, ha visto una crescita a doppia cifra. Era l'unica way out per assaporare i piatti del ristorante preferito, l'hamburger o la pizza. Inutile però negare che il post Covid è un po' un'incognita. Al netto di queste valutazioni, noi vogliamo sicuramente continuare a crescere. Abbiamo in progetto di espanderci a livello territoriale ancora di più e puntiamo anche ad aumentare le categorie merceologiche dell'offerta, proprio per garantire un servizio più ampio e per assicurarci una presenza più forte, perché il genio può, in determinate circostanze, semplificare la vita.

# LA FAMIGLIA DE POI SI ALLARGA ARRIVA DUCATI

Dopo qualche anno di assenza da Perugia, il marchio **Ducati** torna in città grazie alla **Concessionaria De Poi**. Sarà proprio la celebre e prestigiosa realtà già concessionaria dei marchi **Lancia, Ferrari, Maserati** e **Mirafiori Outlet**, a ospitare, nella sua sede di Ellera di Corciano, uno showroom tutto dedicato alle rosse di Borgo Panigale.

L'area dedicata alla vendita di moto e accessori del famoso marchio bolognese sarà inaugurata entro la fine dell'anno mentre è già operativa un'ampia **officina specializ-**

**INAUGURATA L'OFFICINA  
SPECIALIZZATA, ENTRO L'ANNO  
È IN PROGRAMMA L'APERTURA  
DELLO SHOW ROOM PRESSO  
LA SEDE DELLA REALTÀ PERUGINA  
GIÀ CONCESSIONARIA DEI MARCHI  
LANCIA, FERRARI E MASERATI**



**zata** per riparazione e assistenza. Un punto di riferimento dunque per i ducatiisti che tornano ad avere "una casa" anche in città, dopo un periodo di assenza del marchio da Perugia. A tagliare il nastro della nuova struttura è stato **Ruben Xaus**, campione spagnolo oggi 43enne che ha gareggiato con successo nella squadra ufficiale Ducati nel mondiale Superbike al fianco dell'austriaco Troy Bayliss.



Una novità, quella dell'arrivo di Ducati, che costituisce anche un elemento di crescita importante per il già grande e affermato gruppo De Poi: la concessionaria opera nel settore automotive dal **1917** quando il fondatore Augusto Chiuini aprì un'officina meccanica in Piazza IV Novembre a Perugia che in seguito diventò concessionaria dei marchi Ansaldo e Bianchi. La figlia del fondatore Rina Chiuini in De Poi e il nipote Francesco continuarono negli anni l'attività spostandosi prima nella zona universitaria di Elce e nel 1982 nell'attuale sede di Ellera



di Corciano. Oggi la Concessionaria De Poi, gestita da Anna Maria, moglie del compianto Francesco e dai suoi figli Filippo ed Angelo, commercializza circa **400 vetture nuove** e **900 usate l'anno** contando su un organico di 50 persone adeguatamente formate e professionalmente preparate. Attenta da sempre al **postvendita** la CDP è anche officina e carrozzeria autorizzata per i marchi Fiat, Lancia, Ferrari e Maserati e dispone di un fornito Reparto Ricambi per gli stessi marchi.

## **CDP Concessionaria De Poi**

Via Gramsci, 162 / Ellera di Corciano  
T. 075 5178341 / [www.gruppodepoi.it](http://www.gruppodepoi.it)  
☎ 335 1307494

📘 CDP Concessionaria De Poi  
📍 C.D.P. Concessionaria De Poi  
📸 [cdpconcessionariadepoi](https://www.instagram.com/cdpconcessionariadepoi/) / 📺 [cdp.ferrari](https://www.instagram.com/cdp.ferrari/)

# LA COLLANA CHE STA SPOPOLANDO IN CITTÀ

**È cominciato tutto per gioco, ma adesso le collane di Dorico Calzature stanno diventando un vero *must have***

Foto di Andrea Adriani

**Dorico Calzature** come sempre è attento alle nuove tendenze e questa volta è proprio uno dei titolari, **Silvia** a dettare il nuovo trend.

Ecco che cosa ci racconta:

*Tutto è iniziato quando ho provato a fare una collana per me e l'ho costruita da sola. Un piccolo gesto che mi ha dato una sensazione di libertà difficile da descrivere: come se fosse una finestra che si spalanca sul futuro. Poi, parlando con i miei fratelli, abbiamo deciso di mettere in piedi una piccola produzione. E abbiamo scelto il nome della linea: "Per partire". Perché, innanzitutto, è solo l'inizio di un progetto molto più ampio. Ma anche per partire in senso metaforico, staccare dalla difficile contingenza storica che stiamo vivendo grazie a un*



*oggetto allegro e colorato, che rappresenta una piccola fuga dalla quotidianità. E per partire fisicamente, perché auguro a tutti quelli che indosseranno la collana di poter finalmente partire per un vero viaggio. Personalmente, vedo tanti significati in questa collana e spero che chi la porterà potrà provare le stesse sensazioni: partire con la fantasia, con dei progetti nuovi, dando vita alle proprie aspirazioni e trovando coraggio. Come un amuleto magico, un piccolo oggetto per risollevarsi da questa situazione.*

**Puoi darci qualche dettaglio in più sui prodotti della linea?**

La versione basic riporta la scritta "Per partire", ma ognuno potrà personalizzarla con il proprio nome. Tutte le collane avranno un ciondolo con una conchiglia – perché io amo il mare in modo assoluto – e un aereo, come simbolo di libertà.

**Silvia dove si potranno acquistare le vostre collane?**

Le nostre collane possono essere acquistate sul nostro sito internet [www.doricocalzature.it](http://www.doricocalzature.it) oppure tramite messaggi direct sulle nostre pagine Facebook e Instagram.

**A proposito di tendenze estive, quali sono i trend che si affermeranno nella stagione alle porte?**

Saranno presentissime le scarpe con tomaia intrecciata o con doppia fascia, per quanto riguarda i sandali. Come già anticipato in inverno e in primavera, prevalgono le forme quadrate. Ma, più in generale, stile e originalità sono sempre di casa qui a Dorico Calzature.



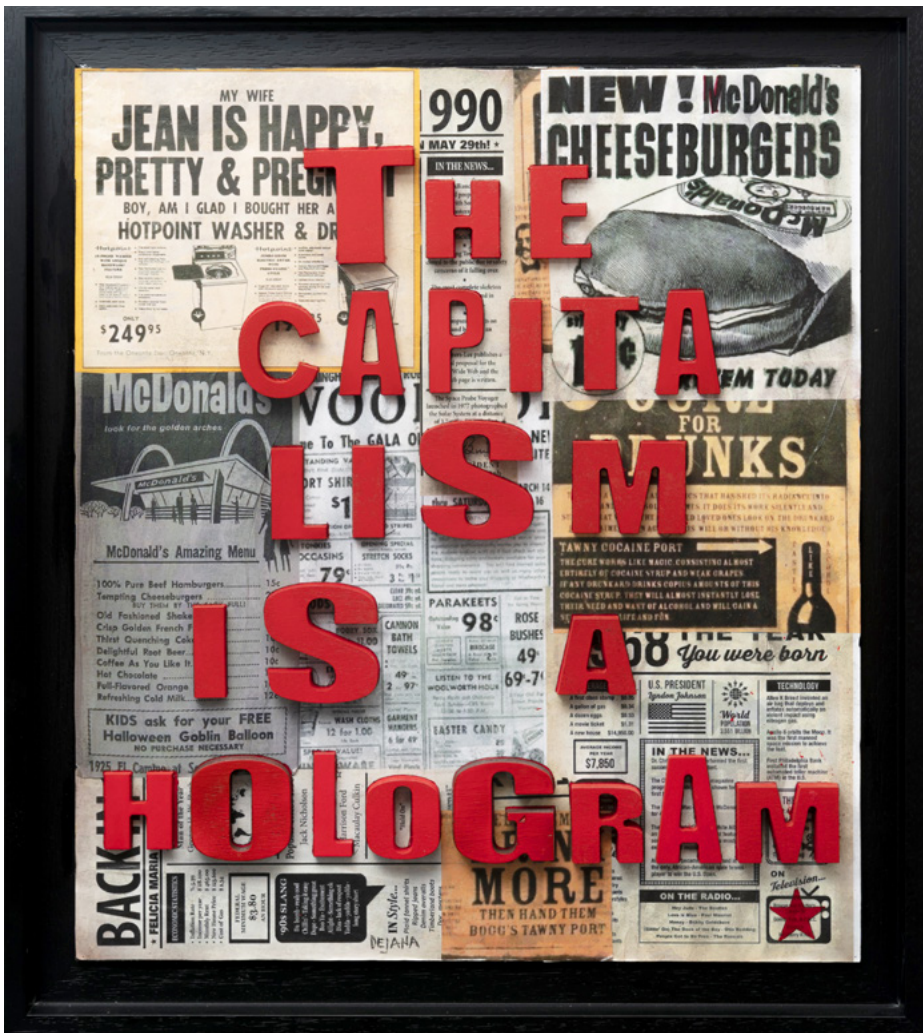
LA MODELLO INDOSSA SANDALI ASH

**Dorico Calzature**

Via Manzoni, 125 / Perugia

T. 075 394697 / [www.doricocalzature.it](http://www.doricocalzature.it)

**f** Dorico Calzature / **@** dorio\_calzature



## L'OPERA D'ARTE? È EMOZIONE MATERIALIZZATA

Andrea Dejana racconta il suo libro d'artista, tra ricordi di famiglia e messaggi per il futuro

Testo: Angela Giorgi - Brano: *There She Goes Again - The Velvet Underground*

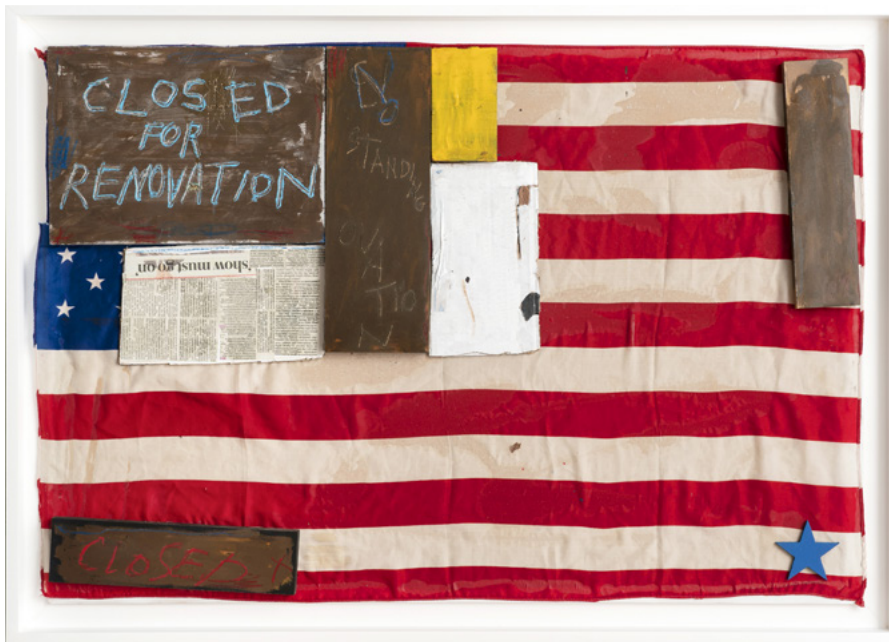
Artista poliedrico, portatore di un linguaggio di respiro internazionale sempre caratterizzato da un'ironia inconfondibile, **Andrea Dejana** è capace di dare forma all'immaginario collettivo attraverso un'espressività complessa e multiforme, che spesso attinge con approccio trasversale alla cultura pop. E nel suo **libro d'artista 'Ignora l'ordine alieno'**,

**Partiamo dalla tua "opera" più recente, 'Ignora l'ordine alieno'. Non una monografia né un catalogo, ma un vero e proprio libro d'artista.**

Dejana apre le porte del suo mondo: un'occasione per entrare in contatto con l'estro e scoprire il percorso creativo di un artista singolare, direttamente attraverso i suoi lavori.

Ho scelto di fare un libro d'artista con l'intento di diffondere il manifesto artistico del **Neomondialismo**, un movimento di coscienza che si impegna a difendere la vita contro ogni forma di offesa e violazione della dignità umana. L'idea del libro è nata dall'esigenza di esprimere con forza il rifiuto verso tutte le situazioni in cui questi diritti sono violati, in un contesto mondiale che privilegia il potere e il denaro rispetto alla persona. Volevo quindi sensibilizzare le coscienze rispetto al ruolo dell'arte in un orizzonte internazionale dominato dalla globalizzazione: in questo momento storico così complesso, l'arte può fornire un contributo in termini di valori, di sentimenti, di civiltà. Lo scopo finale del libro – e in ul-





tima istanza del movimento – è raccogliere tutti i dissensi di coloro che si sentono ingabbiati in una società dominata dai valori del profitto.

**Ci vuole coraggio a teorizzare e diffondere un movimento in un'epoca che sembra "allergica" ai valori e agli ideali. Com'è nata in te l'esigenza di fondare il Neomondialismo?**

Il manifesto del Neomondialismo è stato scritto tra il 2009 e il 2010: anche se è uscito solo ora, ha un percorso ormai consolidato. Io ho dato un linguaggio estetico

a questo movimento: l'opera d'arte per me è **un'emozione materializzata**, devi dialogare con l'opera e, intessendo questo dialogo, le emozioni arrivano. I miei lavori sono spesso ironici, a volte dissacranti, in alcuni casi anche forti. Basti pensare alle tematiche del libro: dalla poesia alla morte, passando per i diritti umani, si toccano tanti aspetti dell'esistenza anche complessi, come ad esempio la "sedia elettrica ecologica" o la "cocaina light". Elementi che vogliono indurre alla riflessione, magari arrivando anche ai giovani e contribuire così

a smuovere le coscienze. 'Ignora l'ordine alieno' è aperto a tutti gli interrogativi, i dibattiti, le proposte; spero che non si limiti solo a esprimere la mia voce, ma vada a toccare anche altri artisti e a sensibilizzare la gente. È un libro composto da tanti lavori eterogenei tra loro, in cui ho inserito anche icone di quando ero ragazzino – **da Goldrake a Fonzie** – e frasi di film: per questo, vorrei che chi lo leggesse capisse non solo le opere, ma anche quello che ho dentro.

**Veniamo alle tue fonti di ispirazione. Film appunto, ma anche musica o altri artisti:**

**"IL LIBRO È APERTO AGLI INTERROGATIVI: VUOLE TOCCARE GLI ARTISTI E SENSIBILIZZARE LE PERSONE"**

**cosa ti accende la "scintilla"? E come è cambiato il tuo modo di cercare spunti durante la pandemia?**

La mia è un'arte rivelatrice dello spirito umano, più che della natura. Veniamo bombardati ogni giorno da tante notizie e contaminati da tanti stimoli, non sempre costruttivi. La pandemia forse ci è servita a riflettere e restare un po' con noi stessi. Rispetto alle mie fonti di ispirazione, posso dire che sono molto incline alle **contaminazioni**: la mia creatività può attingere tanto a Goldrake appunto quanto a **Basquiat**, arrivando fino agli **alieni**, passando per **Don Chisciotte**.

**Parlaci della tua tecnica "Blow Up". Com'è nata l'idea e come si concretizza?**

Si tratta di una tecnica a estroflessione complessa nel procedimento, in cui la tela pittorica viene plasmata nelle forme. Un processo che richiede



tanta manualità perché si articola in vari passaggi. La mia produzione di quadri "Blow Up", infatti, è abbastanza limitata.

**C'è un legame particolare che ti lega agli Stati Uniti, non solo per un'evidente affinità espressiva con la Pop Art. Come artista, cosa ti ha dato in più la tua esperienza lavorativa negli Stati Uniti?**

Il cuore della mia esperienza negli USA sono stati alcuni mesi trascorsi a **New York**. Lì, lo stimolo principale che ho ricevuto e che ha orientato il mio lavoro è stato appunto la **Pop Art**: il già citato Basquiat, ma anche Warhol, Keith Haring, Rauschenberg, sono gli artisti che mi hanno influenzato più di altri. Dal figurativo sono passato ai linguaggi urbani e poi mi sono definiti-

vamente spostato verso la Pop Art: perché bisogna andare sempre avanti e continuare a crescere.

**Quanto ha influito l'esempio di tuo padre - Augusto Dejana, pittore di prim'ordine - sulla tua scelta di intraprendere un percorso artistico?**

Mio padre aveva sempre i pennelli in mano e la testa tra le nuvole. Lui era uno spatolista ed è stato sempre abbastanza costante rispetto alla tecnica; non era uno sperimentatore come me, ma ha comunque influito parecchio sulla mia passione smisurata per l'arte. Io ho iniziato con i ritratti, **guardando mio padre che dipingeva**, e per me è stata quasi una cosa naturale: sapevo disegnare fin da piccolo, quindi forse anche se non ci fosse stato lui avrei intrapreso questo percorso.

**Veniamo alla domanda più classica di tutte le interviste, anche se forse in questo momento è anche la più difficile: i progetti per il futuro. Sia nei prossimi mesi, in cui ancora non vivremo appieno la nostra "normalità", sia nel lungo periodo.**

Appena possibile vorrei **presentare il libro** in un contesto adeguato. Purtroppo, abbiamo potuto lanciarlo solo attraverso il web e, anche se è già disponibile presso le librerie Mondadori, Feltrinelli e Libreria Grande

**"SPERO CHE IL MIO LIBRO, PARLANDO DI SENTIMENTI E IMMAGINI, POSSA LASCIARE QUALCOSA ALLE PERSONE"**

(oltre che sul sito della casa editrice che lo ha realizzato, Bertoni), mi piacerebbe recuperare il tour di presentazione che avevamo previsto. Ho in cantiere anche **un progetto di mostre insieme al critico d'arte Andrea Baffoni**, che prevede quindi un percorso da sviluppare nei prossimi anni. In questo momento, l'augurio per tutti è di ritrovare la nostra tranquillità e normalità, sperando che da tutta questa sofferenza si riparta migliori, con un pensiero speciale a tutti quelli che non ci sono più, tra cui alcune persone a me vicine. Quello che stiamo attraversando è un momento storico che stiamo vivendo come collettività: lo supereremo e ce lo ricorderemo. In questo contesto, spero che il mio libro, parlando anche di sentimenti attraverso le immagini, possa lasciare qualcosa alle persone.

COCAINA LIGHT



JURIJ SAGARIN



**CORSI  
GRATUITI  
DI QUALIFICA  
PROFESSIONALE**

**CON TIROCINIO  
RETRIBUITO**

**WWW.AZIONE.COM  
075.5997340**



**TECNICO PER LA  
DISINFESTAZIONE  
DERATTIZZAZIONE  
SANIFICAZIONE**



**OPERATORE PER  
L'ACCOGLIENZA E LA  
PROMOZIONE  
DELL'OFFERTA  
TURISTICA  
TERRITORIALE  
SPECIALIZZAZIONE  
TURISMO RURALE**





Opera: **Mostro mangia covid** by Fabio Capuccella  
La modella indossa: **Stivali Via Roma 15**,  
Pochette catena **Ermanno Scervino**

DORICO CALZATURE PRESENTA

# QUESTE SCARPE SONO UN'OPERA D'ARTE

Tra fashion e arte, Dorico Calzature è la boutique più *trendy* e *smart* di Perugia

Foto di Andrea Adriani

L'arte e l'industria del fashion sono da sempre connesse tra loro. Spesso l'una trae ispirazione dall'altra, in uno scambio continuo e sinergico di **idee, concept e tendenze**.

A Ponte San Giovanni a Perugia, sorge una **storica boutique** di calzature, ormai giunta alla sua terza generazione e che per tutti i perugini (e non solo) è una vera e propria certezza, sia per la professionalità e gentilezza di tutto il team che per la qualità dei prodotti. Di fatto, questo non è un negozio qualunque, ma è una vera e propria **bottega d'arte**... stiamo parlando di **Dorico Calzature**.



Opera: **Il gallo** by Capuccella Fabio.  
Ai piedi mocassino in camoscio.





Opera: **Upgrade** by Mamo  
Lei: Sandalo intrecciato rosa  
Lui: Scarpa lacci camoscio nero

Sì, proprio così, perché l'arte e la bellezza sono ovunque, e non è un caso che qui si possano ammirare numerose opere d'arte di **artisti umbri** quali **Mamo, Biagiotti, Capucella**. Anche il loro fotografo di fiducia, **Andrea Adriani**, è un vero e proprio artista, basta vedere i suoi scatti per capirlo.

Ma le star rimangono loro, le scarpe... **perché queste scarpe sono un'opera d'arte!**



Opera: **L'albero** by Fabio Capucella  
Ai piedi: anfibio nero **Redwing** / Borse **Campomaggi**

**Dorico Calzature**

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



## LA MIA VITA? "MALEDETTA" MA SEMPRE VERA

Il mondo della notte secondo Andrea Brughini,  
imprenditore e ora scrittore

Testo: Angela Giorgi  
Brano: Gente della Notte - Jovanotti

È un personaggio vulcanico **Andrea Brughini**, uno che la notte ce l'ha nel DNA. Imprenditore notturno sin da giovanissimo – il nonno e il padre fondarono l'**Etoile 54**, dove Andrea si è fatto le ossa – ha iniziato dal **Vanilla**, rendendolo un'istituzione degli anni 2000, sperimentato l'autentico club underground con l'esperienza del **Metro-politano** per intraprendere poi, nel 2018, la nuova avventura **The Circle**.

In piena pandemia, un creativo come Andrea non poteva fermarsi. Ha deciso quindi di raccontare senza filtri i suoi anni nel clubbing in un libro: **'La mia maledetta vita'**. Una storia estremamente personale, ma anche rappresentativa di quella che è stata la nightlife in Umbria e in Italia e, in fondo, capace di parlare a chiunque si sia mai emozionato sul dancefloor.

**Il tuo libro spiazza sin dal titolo: 'La mia maledetta vita'. Perché "maledetta"?**

Io do al termine "maledetto" un'interpretazione soggettiva, che non è necessariamente negativa. Ho voluto giocare su un concetto ambivalente, che rappresentasse al meglio quello che l'occhio di terzi ha sempre visto in me, non conoscendomi. Ho deciso di interpretare la mia storia tirando fuori la verità, prendendo quella che è sempre stata la mia immagine pubblica e rendendola coerente con quello che avevo realmente vissuto.

**Come imprenditore notturno sei in prima linea praticamente da tutta la vita, ma vederti come scrittore è una novità. Come è nata l'idea del libro?**

Nel 2009 sono partito per la Costa Rica: un viaggio interiore in cui avevo bisogno di capire chi fosse veramente Andrea, perché sin da quando avevo 17 anni avevo vissuto sempre dando tutto me stesso sul lavoro, perdendo un po' il contatto con la mia **interiorità** e quindi anche la consapevolezza di chi ero e di cosa volevo. L'esigenza di scrivere forse è nata da lì, anche se in quel momento ancora non avevo messo a fuoco il progetto. Durante l'ultimo anno e mezzo poi, attraversando il periodo durissimo che tutti abbiamo vissuto, ho dovuto trovare un'idea per uscire dalla routine del locale – che non potevo più vivere come prima – per ridare forza anche da un punto di vista economico a una struttura che era chiusa. E la chiave è stata mettere a nudo la mia vita.

**Come hai gestito l'uscita del libro e quali iniziative hai messo in campo per farlo conoscere?**

Intanto voglio "chiedere scusa" a tutti gli scrittori. Il libro è nato soprattutto come **un'idea di marketing**, perché io sono un amante del marketing sin da quando, nel 2008, ho visitato l'headquarter Nike in Oregon: è da allora che ho iniziato a seguire e studiare i meccanismi del marketing a livello mondiale, cercando di prendere spunto dalle menti più innovative. Per questo il libro non è stato presentato in modo conforme

alle regole dell'editoria, ma in modo più alternativo. A partire dall'impaginazione, dai font scelti, dalle dimensioni. Non è il mio mondo e quindi ho dovuto impostare la promozione del libro secondo tempistiche particolari, partendo da un'attività di **pre-order online**. A breve metteremo in campo anche operazioni più classiche, grazie ad alcune figure che mi stanno appoggiando – come l'Assessore alla Cultura del Comune di Perugia, Leonardo Varasano, o come Matteo Grandi – sperando di arrivare a settembre in contesti in cui parlare alle nuove generazioni, a cui il messaggio del libro meriterebbe di arrivare.

**Il tuo libro è diretto e senza compromessi, tutt'altro che "politicamente corretto". Come ha risposto finora il pubblico?**

Nel momento in cui ho deciso di mettere a nudo alcuni passaggi della mia "maledetta vita", ho avuto feedback sia positivi che negativi. Ma me lo aspettavo. Sapevo che avrei acceso una parte di contestazione – pensiamo al sottotitolo "**Sesso, Droga & Techno**" – perché l'impressione iniziale è quella di un racconto molto diretto e crudo, ma l'ho fatto consapevolmente anche per accendere la curiosità nelle generazioni che sono state meno a contatto con certi aspetti del mondo notturno. Mi è arrivata tanta positività da chi già lo ha letto e un po' di "ignoranza" da chi si è limitato a giudicare il libro dalla copertina, letteralmente. Io rappresento un mondo che fin da piccolo mi ha portato a creare, sognare, innovare. Proprio perché siamo nel 2021 e con un click puoi raggiungere qualsiasi tipo di informa-

zione, reputo da ignoranti dare giudizi così superficiali. Ma qualcosa di più edulcorato non avrebbe rappresentato la mia gioventù.

**Come si inserisce questa nuova avventura ne tuo percorso professionale?**

La vedo come un upgrade. Guardandomi indietro – cosa che abitualmente non faccio – rispetto al mio background c'è un tassello in più, ho messo un punto che rappresenta anche una ripartenza. Quando tu una cosa la scrivi, da lì inizia **il futuro**. Spero che segni un momento di evoluzione verso un livello culturale che può essere riconosciuto anche da parte di tutti coloro che vivono e rappresentano un altro mondo – quello diurno – e che forse hanno visto il mondo notturno semplicemente come svago, esagerazione, se non perversione. E leggendo questo mio



romanzo "maledetto", potrebbero finalmente capire che dietro la facciata della nightlife c'è tanta gente che vive di passione ed emozione. Guardandosi dentro con un po' di sincerità, chi è che non ha vissuto una serata di divertimento? E soprattutto, leggendo le prime recensioni da parte di chi ha colto uno dei messaggi del libro, sono stato paragonato ai poeti maledetti, giudicati e considerati "scomodi": io ho semplicemente messo su carta quello che molti di noi hanno fatto anche solo per una serata.

**C'è in cantiere un seguito del libro? O altri progetti creativi che vanno oltre la programmazione di The Circle?**

Non ti nascondo che, dopo averlo messo in vendita attraverso una piattaforma digitale

senza averlo pubblicizzato o presentato dal vivo, c'è un dato che mi ha lasciato perplesso. Il libro è stato visionato da oltre 1000 persone, ma acquistato solo da un centinaio. Non ne faccio una questione economica – non mi aspettavo di vendere chissà quante copie – però credo che un genitore, per esempio, potrebbe cogliere in questo libro un'occasione per **aprire un canale con le nuove generazioni**. I genitori spesso igno-

rano – o vogliono ignorare – questo mondo, che invece nel libro è descritto da me non come padre di famiglia ma come animale notturno. Spero che la fascia dei miei coetanei o la generazione precedente (con figli in età adolescenziale) possano apprezzare in modo più significativo il libro, per essere in grado di conoscere un pezzo di vita in cui i nostri figli vivono abbastanza liberamente. Se penso alle difficoltà dei ragazzi di oggi che si trovano a ripartire dopo un anno e mezzo di isolamento, credo che ci troviamo di fronte a un disagio che ha solo amplificato delle problematiche già esistenti, legate soprattutto ai contatti ridotti al digitale e al mondo dei social. Mi piace pensare che il mio libro può facilitare il dialogo tra genitori e figli in questo momento storico complicatissimo.

## PEUGEOT 3008

HYBRID 225 e-EAT8- ALLURE



€ 289,46 i.e.

KM: 20000 mesi 24  
Anticipo € 2551,41

## FIAT 500 X

1 Connect 1.3 Mjet 95cv E6D



€ 313,39 i.e.

KM: 45000 mesi 36  
Anticipo € 1.500,00



**L'auto giusta al momento giusto.**



**CamaniRent**

Via Franco Sacchetti, 5 | Perugia | Tel. 075 9665097  
multiutility.op@gmail.com



Il tuo veicolo a noleggio a  
**canone fisso e zero imprevisti.**

Da subito saprai quanto spenderai senza  
sorprese per il tuo budget:

**Tutto incluso!**

La tua auto sarà sempre nelle condizioni  
migliori, assicurandoti  
la massima sicurezza alla guida.

E in più... **zero burocrazia per te:**

**CAMANI RENT** si occuperà di ogni cosa!



Il progetto è pensato e realizzato da Martin Sarsini, sviluppatore web

# QUANDO POTRÒ VACCINARMI?

“Vaccino Covid-19 per me” è la web app  
che risponde a questa domanda

*Testo: Isabella Zaffarami  
Brano: Burning - The War on Drugs*

**Chissà quando potrò vaccinarci?** Sono ancora in moltissimi in Italia coloro i quali non sanno dare una risposta precisa a questa domanda e questa incertezza rappresenta uno dei molti fattori che in questo periodo storico così complesso e delicato va ad alimentare un clima di confusione, sfiducia e preoccupazione. In realtà un orizzonte temporale potrebbe essere individuato esaminando il **Piano vaccini** predisposto dal governo. Dati e informazioni sono pub-

blicati anche online su di una piattaforma open data che, seppure completa e costantemente aggiornata, non è tuttavia semplice da consultare. Da questa osservazione è partito **Martin Sarsini** nell'ideare e realizzare “**Vaccino Covid-19 per me**” una web app che stima i tempi per ricevere un vaccino contro il Covid-19 in Italia. Martin Sarsini è uno sviluppatore web oggi residente a Berlino, ma che ha trascorso molti anni della sua vita a Todi.

Con un'interfaccia veloce e intuitiva la sua applicazione è davvero accessibile a tutti.

Basta inserire nel calcolatore l'età, la regione di residenza, il tipo di professione e poche altre semplici informazioni. È possibile eseguire **tre tipi di calcolo**: uno si basa sui tempi previsti dal Piano di vaccinazione nazionale, uno sui tempi medi di somministrazione dall'inizio delle vaccinazioni e uno sui tempi medi di somministrazione degli ultimi 7 giorni.

### **Martin, la tua applicazione può dirci quali sono le categorie per le quali il vaccino arriverà più tardi?**

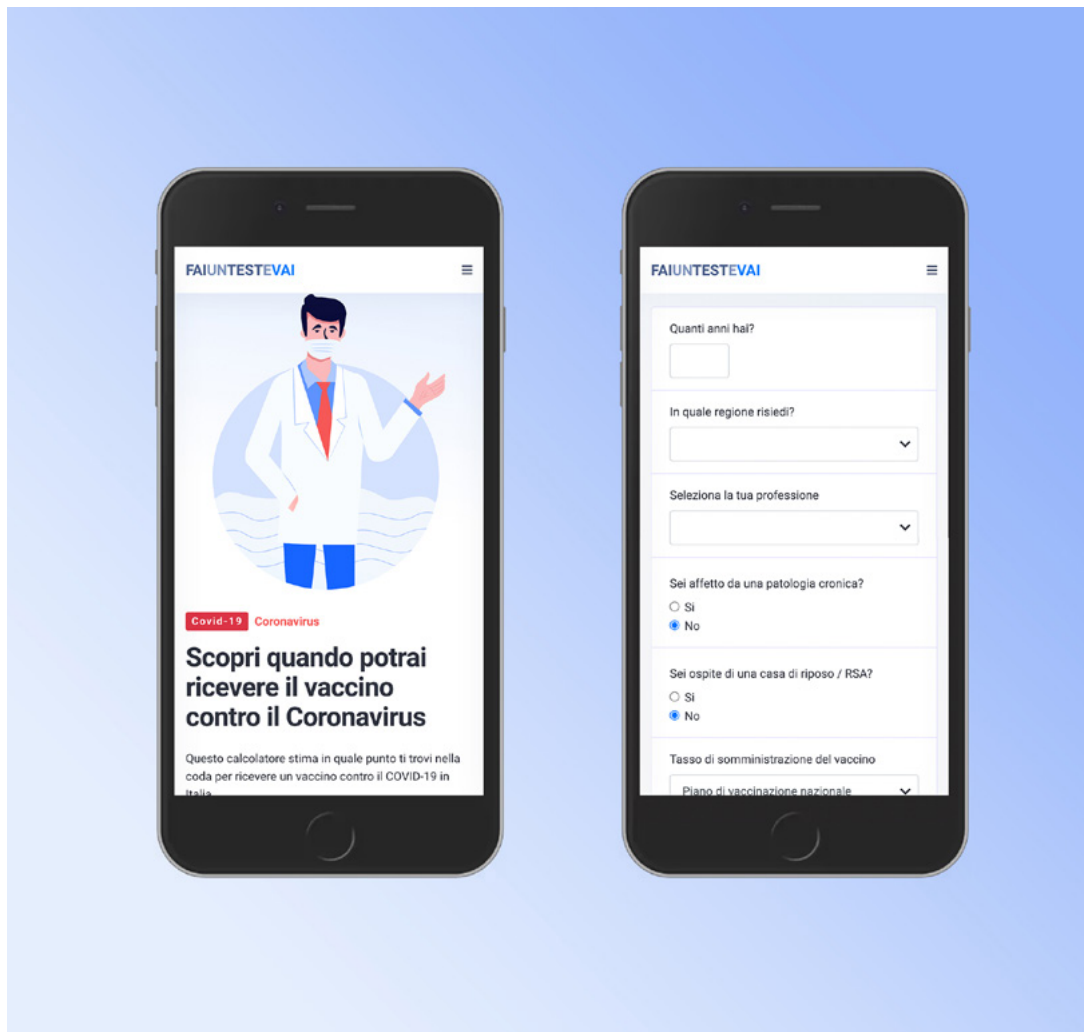
Gli ultimi saranno certamente i più giovani che non svolgono mestieri a rischio e che non hanno problemi di salute. Stando al Piano vaccini queste categorie dovrebbero ricevere la prima dose entro i primi giorni di settembre 2020. Se però come metodo di calcolo utilizziamo il tasso medio di somministrazione finora registrato, l'orizzonte temporale si sposta molto più avanti.

### **È possibile prevedere un avvicinamento tra i risultati dei diversi tipi di calcolo nelle prossime settimane?**

L'applicazione viene aggiornata costantemente e, a livello generale, è possibile notare un'accelerazione nella campagna di vaccinazione, accelerazione che si auspica si faccia sempre più significativa. Una velocizzazione importante è l'unico modo possibile per rispettare i termini previsti dal governo.

### **Sei un 37enne residente in Germania: quando toccherà a te?**

Anche in Germania per la categoria a cui



**PER AVERE UNA STIMA DEI TEMPI DI ATTESA BASTA INSERIRE NEL CALCOLATORE L'ETÀ, LA REGIONE DI RESIDENZA, IL TIPO DI PROFESSIONE E POCHE ALTRE SEMPLICI INFORMAZIONI**

appartengo, giovane e non a rischio, ci sarà ancora da aspettare: il tasso di somministrazione tedesco è più o meno uguale a quello italiano. In Europa, come è noto, a distinguersi è invece soprattutto il Regno Unito dove la mia classe di età potrebbe essere vaccinata già all'inizio dell'estate.

### **Quali sviluppi prevedi per la tua applicazione?**

Gli sviluppi sono continui e, via via che i dati vengono aggiornati, riesco a migliorare l'algoritmo in modo che restituisca risultati sempre più realistici. Sto pensando anche di segnalare alle istituzioni sanitarie italiane, nazionali e regionali, che potrebbero impiegare per rendere più trasparenti e accessibili i propri canali informativi. In aggiunta a quella già realizzata, mi piacerebbe in futuro sviluppare un'applicazione che segnali, da una mappa interattiva, i laboratori nei quali è possibile fare tamponi per rilevare l'infezione da Covid-19.

**Consulta l'app su:**  
[www.faiuntestevai.it](http://www.faiuntestevai.it)



## 10 OTTIMI MOTIVI PER SCEGLIERE L'ISTITUTO PARITARIO LEONARDI

**Ascoltando professori, studenti e famiglie, abbiamo individuato una serie di ragioni per le quali scegliere l'Istituto Paritario Leonardi può davvero fare la differenza per un giovane, indirizzando in positivo non solo la sua esperienza di scuola e i risultati in termini di apprendimento, formazione, crescita personale, ma più in generale, la sua intera vita**

**1 Il percorso scolastico individualizzato** che punta a incoraggiare e promuovere attitudini e talenti di ogni studente, sostenendolo nelle difficoltà e guidandolo nell'apprendimento e nel superamento degli ostacoli.

**2 I docenti disponibili, attenti, costantemente aggiornati e formati** anche nello specifico settore della Didattica a Distanza.

**3 L'alto livello della piattaforma e-learning**, la strumentazione tecnologica potente e innovativa e il reparto tecnico specializzato che garantisce **assistenza continua**.

**4 La sicurezza** garantita, in questa delicata fase, da ampi spazi, distanziamento, monitoraggio continuo e rispetto di misure e protocolli.

**5 Un'atmosfera inclusiva e serena** e un **clima disteso** che mettono i ragazzi nelle migliori condizioni per apprendere e formarsi, grazie al numero limitato di alunni per ogni classe: questo consente ai professori di seguire individualmente ogni studente, instaurando un dialogo diretto e mantenendo vivo il confronto continuo, aspetti questi funzionali alla completa crescita personale.

**6 L'impegno dei docenti** nel sostenere e incoraggiare ogni studente nell'approfondimento delle **passioni** e delle **aspirazioni**, anche le più ambiziose, attraverso la costruzione di un progetto individuale di studio e formazione, da realizzare dal primo

all'ultimo giorno del percorso di istruzione secondaria superiore: da qui l'importanza di scegliere l'Istituto Paritario Leonardi **sin dal primo anno di scuola**.

**7 La flessibilità** nella gestione del percorso scolastico, per rispondere al meglio alle esigenze di studenti e famiglie.

**8 La particolare attenzione per gli studenti sportivi e atleti di alto livello** ai quali vengono offerti percorsi didattici individualizzati che prevedono tra l'altro l'inclusione delle attività sportive tra quelle rientranti nell'Alternanza scuola e lavoro e la possibilità di recuperare le lezioni perse in orario pomeridiano.

**9 Il sostegno e l'incoraggiamento per individuare un futuro formativo o lavorativo** idoneo anche grazie anche al rapporto di collaborazione con **università private di alto livello**.

**10 Nicoletta Utzeri, Responsabile dell'istituto** e riferimento costante per studenti e famiglie.

**Istituto Paritario Leonardi**  
Via Mario Angeloni, 59 / Perugia  
T. 075 5008668  
[www.istitutoparitarioleonardi.it](http://www.istitutoparitarioleonardi.it)  
Istituto Paritario Leonardi



General  
Manager

RIQUALIFICARE LA VOSTRA CASA A COSTO ZERO:  
**UN SOGNO CHE OGGI È REALTÀ**  
**ECOBONUS 110%**



RIQUALIFICA  
LA TUA CASA CON  
**ECOBONUS 110%**  
**E SISMABONUS**  
A COSTO ZERO  
E CHIAVI IN MANO!

A+++

A++

A+

A

B

C

D

CONTATTACI  
**375.62.98.246**  
**075.966.50.97**

Via Franco Sacchetti, 5 - Perugia

 **UNIT**  
GENERAL  
MANAGER





## Gira che ti Giro... do una spianata alle strade

E fu così che anche il Giro d'Italia 2021 passò per Perugia. Eventi collaterali, striscioni e assessori in festa. Tutto bello, tutto rosa. Anche alcune strade di Perugia sembrano aver trovato nuova vita. Dove prima c'erano crateri invalicabili adesso l'asfalto è stato rattoppato meglio del solito. Vuoi vedere che è stato rifatto il manto stradale solo nelle zone di passaggio della carovana rosa? Non ci resta che sperare che il Giro d'Italia passi da Perugia più spesso...

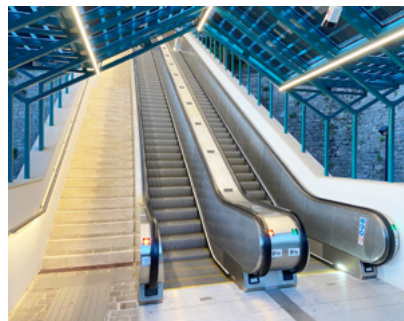
## Barlume di speranza per il Mercato Coperto?

Trapela finalmente un tiepido ottimismo sul fronte Mercato Coperto. Sembra infatti che ben cinque (CINQUE) attività agroalimentari possano tornare nella vecchia struttura in piazza Matteotti dopo che (dal 2016) erano state costrette a spostarsi in piazza del Circo. Entro l'estate queste cinque attività occuperanno una porzione della terrazza sul lato nord. La gestione del primo e secondo piano invece dovrebbe essere affidata a una cordata sulle cui intenzioni non si hanno ancora certezze granitiche. Nel frattempo tutti mantengono low profile, anche sul fronte delle esternazioni pubbliche. Che ci si debba preparare, anche causa Covid, a un'ulteriore slittamento?



## Sfalcio incostante

Non è un tema nuovo ma merita di essere ricordato. Come ogni anno con la bella stagione le zone verdi di Perugia sembrano rinvigorirsi troppo facendosi prendere la mano. Sarebbe bene rinvigorire anche le attività di manutenzione. Ormai la difficoltà nel curare il verde cittadino sembra una costante, tant'è che diversi privati si armano di attrezzi e buona volontà e provano a risolvere la situazione in autonomia. Ma non preoccupiamoci... prima o poi arriverà l'inverno...



## E salirò, salirò... senza perdere il fiato

Eccole finalmente! Dopo tanta attesa le scale mobili di via Pellini sono state finalmente inaugurate. Non sono mancati i selfie e le parole d'encomio per il gran lavoro svolto; e poco importa che siano state completate con notevole ritardo, che sono state rinnovate senza copertura laterali e che già qualche giorno dopo erano già in manutenzione. Perugia ha di nuovo un'infrastruttura importante per la città. Ora non resta che sperare che non vengano bloccate ogni 10 giorni e che l'inverno non porti pioggia e vento forte. Andrà tutto bene.

## Uj che è un piacere!

Finalmente si riparte. Dopo la breve ma intensa parentesi del 2020 sta per tornare Umbria Jazz in una veste molto più vicina all'originale: ovviamente con tutte le accortezze e le misure del caso. Di certo sarà una grande sfida per l'organizzazione e per la città che speriamo segni un punto di svolta e di ripresa del settore. Cartellone importante per l'edizione 2021 con un sensazionale annuncio last minute: Ben Harper in versione solista e acustico. Che la musica abbia inizio!



RISTORANTE, SUSHI  
BRACERIA & PIZZERIA

*Cesare*  
» A SPELLO «

Via Navello, 26 - Spello (Pg)

ASPORTO E CONSEGNA A DOMICILIO    Ordina tramite WhatsApp    📞 335 396804 / 348 8634496

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

IN PISCINA  
PRANZO, CENA,  
APERITIVO & SUSHI BAR



📍 📱 [www.mapepa.it](http://www.mapepa.it)



**YES ✓**  
**WE ARE**  
**OPEN!**

## Finalmente l'Umbria riparte

Finalmente, l'Umbria riparte!

Ma non solo lei...

In tutta Italia **le luci dei locali si riaccendono**, le strade si riempiono di profumi e la gente torna a vivere sperimentando una nuova forma di socialità con prudenza ma tanta felicità.

Nelle pagine che seguono **un piccolo vademecum** di ristorantini imperdibili con dehors deliziosi sparsi per la nostra amata regione.

Perché... **yes, we are open!**



**OPEN!**

## SHINTO PERUGIA RIPARTE COSÌ ✓

Un momento sognato a lungo, che finalmente diventa realtà: a partire dal **1 maggio**, **Shinto Perugia** è pronto per tornare a stupire con le sue raffinate creazioni

culinarie. Il fusion restaurant di ispirazione giapponese riapre quindi al pubblico, offrendo la possibilità di gustare le sue proposte nei nuovi **tavoli all'aperto di via**

**Lo splendido dehors permetterà di tornare a gustare le creazioni del fusion restaurant con i tavoli all'aperto in Via Mazzini. Un elegante salotto con tante novità e sorprese presenti nel menù**

**Mazzini.** Un'esperienza imperdibile, grazie al connubio tra la suggestiva cornice del centro storico perugino e le ricercate assonanze di sapori frutto della creatività e della professionalità di Shinto.

E sarà proprio il **nuovo intrigante menù** il protagonista di questa rinascita primaverile: tante novità e alcune interessanti sorprese andranno ad arricchire l'offerta culinaria del fusion restaurant, inconfondibile incontro tra i must della cucina giapponese e le eccellenze del nostro territorio. Dagli originali abbinamenti di sapori delle creazioni esclusive, tutte a base di pesce, al finger food rivisitato in chiave fusion, dove il Giappone incontra il Messico passando per la Grecia. E non possono mancare i **piatti iconici** che il pubblico ha

imparato ad amare, dai crudi alla tempura fino al sushi, con i grandi classici e le novità più audaci.



**Shinto Perugia**

[www.shintoperugia.it](http://www.shintoperugia.it) / T. 075 8244741

☎ 351 056 8555



**OPEN!**

# LA PECORA NERA POLPETTE & CO ✓

**PRONTA AD ACCOGLIERVI NEL SUO MERAVIGLIOSO DEHOR**

La storia de La Pecora Nera Polpette & Co è tutta da raccontare. Questo locale dalla formula innovativa e smart è nato dall'estro creativo di due ragazzi davvero appassionati: **Leonardo Casaioli** e **Massimo**

**Tozzuolo**. Ma facciamo un piccolo passo indietro. Lo scorso anno, quando ancora nessuno immaginava che sarebbe arrivata una pandemia a rompere tutti gli equilibri, Leonardo e Massimo erano pronti a

## Protagonista un classico della cucina italiana: la polpetta

imbarcarsi in una nuova avventura, quella de **La Pecora Nera**, un ristorante unico nel suo genere poiché il piatto principe sarebbe stato un grande **classico della cucina italiana**: la **polpetta** ma proposta in tante diverse declinazioni. L'inaugurazione era stata prevista per marzo 2020, lo stesso mese in cui l'intera nazione entrava in un severo e lungo lockdown per arginare il dilagarsi del covid. Alla fine non c'è stata un'inaugurazione formale ma La Pecora Nera ha aperto ugualmente offrendo un servizio di delivery e take away e facendo il pieno di clienti durante l'estate scorsa nel suo dehor. Anche questo 2021 non è cominciato nel migliore dei modi, ma adesso, complice la bella stagione e l'allentamento delle restrizioni, la Pecora Nera si riappropria del suo **suggestivo dehor** con vista



sulle **scale dell'acquedotto**, una delle bellezze più fotografate di Perugia ed è prontissima ad accogliere nuovamente tutti i suoi clienti. Ma prima un **summer menù** tutto rinnovato per l'estate senza però rinunciare ad alcuni piatti best seller che lo hanno reso un **locale cult di Perugia** (e dintorni) in pochissimo tempo.

Tra i **piatti best seller** assolutamente da provare le polpette **speciali al pollo**, ovvero polpette di pollo stufate nel latte di cocco, servite con riso basmati e verdure saltate in salsa di soia.

New entry nel menù le **polpette di tinca**, nelle due versioni **basic** con **mango** e **special** con **tartufo**.

Oltre al servizio al tavolo nel dehor, per cui è gradita la prenotazione, La Pecora Nera prosegue con l'asporto e il domicilio mediante le piattaforme Eat In Time e iDelivery.

**La Pecora Nera - Polpette & Co**

Via Baldeschi, 5 / Perugia / T. 075 5722739

**f** @lapecoraneraperugia

**i** lapecoraneraperugia



**OPEN!**

## IL TRASIMENO RIPARTE DA LUCIANO ✓

Il ristorante da Luciano a **Passignano sul Trasimeno** ne ha fatta di strada, la sua è una realtà che attraversa ben tre generazioni.

Tutto è partito quando **i genitori di Luciano** decisero di aprire questo delizioso locale sulle suggestive sponde del lago nel 1949; poi il testimone è passato nelle

mani di **Luciano**, grande appassionato di cucina, passione che lo portò anche fuori dall'Italia, nelle **brigate francesi**, vivendo esperienze e maturando consapevolezza che lo segnarono e che lo portarono poi alla conquista della **stella Michelin nel 1978**, primo ristorante umbro a ricevere questa importante riconoscenza.

## Finalmente riprendono vita le splendide terrazze dello storico ristorante già Stella Michelin

LUCIANO IL PATRON DEL RISTORANTE



Sono trascorsi anni, Luciano non c'è più, ma al suo posto troviamo suo figlio, **Enrico**, che con lo stesso amore porta avanti ciò che i suoi nonni, prima, e suo padre, poi, hanno costruito.

Quest'ultimo anno non è stato facile, come non lo è stato per nessuno, ma *Da Luciano* adesso è pronto a ripartire e lo fa alla grande nei suoi dehor: la **splendida sala esterna** e il suo **suggestivo garden**.



In questo ristorante si compie un vero e proprio viaggio nel gusto, un itinerario nei sapori che lascia ogni cliente soddisfatto.

Un piatto imperdibile è lo storico **risotto agli scampi**, considerato ormai un best seller del menù, con il quale Luciano conquistò la famigerata stella Michelin, si parte con una lunga lavorazione sia delle teste che delle chele degli scampi e poi tutto viene flambato con il Bas Armagnac. Tra le novità, invece, non possiamo non citare la **capasanta con ortaggi e radici** e l'uovo a bassa temperatura con chantilly al parmigiano, scampi e tartufo. Non avete anche voi già l'acquolina in bocca?



### Ristorante da Luciano

Via Nazionale, 11 / Passignano sul Trasimeno

T. 075 827210 / 340 6241634

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

**f** @dalucianopassignano

**i** @ristorante\_da\_luciano\_



**OPEN!**

# IL BISTROT. ✓

## CONVIVIALITÀ, GUSTO E LEGGEREZZA DA MATTINA A SERA

Voglia di stare fuori, di stare insieme, di incontrare persone, di chiacchierare, ridere, raccontare, di **gustare un po' di tempo in libertà**, senza guardare l'orologio, per recuperare quella convivialità e quella leggerezza delle quali abbiamo sentito così tanto la mancanza. **Il Bistrot.** è il luogo perfetto per fare tutto questo. Nel suo dehors, nella splendida Piazza Matteotti,

è possibile respirare appieno l'atmosfera allegra e vivace di un **centro storico di Perugia** che torna e vivere con entusiasmo e fiducia, ma anche con grande attenzione e nel rispetto delle regole.

Al Bistrot. è possibile fare un'ottima **colazione** grazie alla caffetteria ricercata, alle brioches e alle proposte salate, piccole o grandi delizie per iniziare al meglio la gior-

**Sfiziose tapas sono protagoniste del nuovo menù, insieme a molti altri gustosi piatti caldi e freddi e a una selezione di drink, vini e bollicine**



nata o per ricaricarsi a metà mattinata. Già dalle 11 ci si può fermare per un **brunch**, ricco o leggero a seconda delle preferenze, ma in ogni caso gustoso e particolare. Poi il **pranzo**, con menu dedicato e

ispirato alla stagionalità, e l'aperitivo serale, dalle 18, che si prolunga fino alla sera. **Tapas e food pairing** sono i protagonisti del menu, tante sfiziose proposte da stuzzicare rispettando in pieno la tradizione



spagnola del **"picar"**: non solo mangiare, ma assaporare sorseggiando con calma il drink o il vino giusto, **divertendosi e condividendo un momento in serenità e allegria**, magari appunto un brunch che si allunga fino al pranzo o un aperitivo che si trasforma in una cena informale e gustosa. Pomodorino ripieno di ricotta, pepe, miele e terra di pane alle erbe con un drink a base di gin infuso al cardamomo, succo di limone, sciroppo di te al bergamotto, Franciacorta oppure gambero in crosta panko, mayò alla cipolla caramellata abbinato a un cocktail di vodka, soluzione salina, succo di lime, succo di limone, sciroppo allo zenzero sono due delle **combinazioni** più amate. Torniamo finalmente ad assaporare un po' di libertà e di leggerezza, Il Bistrot. vi aspetta!

### Il Bistrot.

Piazza Giacomo Matteotti, 32 / Perugia  
T. 075 5731752 / [www.ilbistrotperugia.it](http://www.ilbistrotperugia.it)

**f** Il Bistrot.



**OPEN!**

# GASTRONOMIA URBANA ✓

**NELLA SPLENDIDA CORNICE DI CORSO VANNUCCI  
TORNA IL LOCALE DI SIMONE RAGNI**

Quando **Simone Ragni** inaugurò **Gastronomia Urbana** ci aveva visto veramente lungo. Infatti, il suo era un format originale pensato tenendo conto delle nuove esigenze di socialità, sia per chi voleva **mangiare sul posto** sia per chi preferiva **delivery e take away**, ancor prima che la

pandemia rendesse queste due forme di servizio fondamentali.

Finalmente adesso anche Gastronomia Urbana riprende possesso dei suoi spazi all'aperto e riapre con un **menù rinnovato** e tantissime novità.

## MORSI

**Il nuovo format in Piazza Matteotti a Perugia by Gastronomia Urbana**



Uno spinoff di Gastronomia Urbana è **Morsi**. Un **nuovo format** dove protagonista è **il panino**. **Panini gourmet**, per l'esattezza, con prodotti nazionali e internazionali,

(patanegra, chorizo, speck d'oca, foie gras, salmone red king, rana pescatrice affumicata, manteca podolica). Importante è anche la cura nella scelta delle **materie prime** perlopiù **a km zero**, infatti, Morsi by GU ha stretto rilevanti collaborazioni con importanti produttori locali: Az. Agr. Carini, San Pietro a Pettine, Panificio Ponte (solo per citarne alcuni). Morsi by GU propone un'**offerta differenziata** per fasce di età ed orari, **pacchetti famiglia**, con abbinamento spremuta - chocobread (cioccolata Caffarel), pacchetti per **pausa pranzo** (insalate, frutta fresca, panini leggeri, roast beef di Angus, uova strapazzate e spremuta d'arancia fresca). La formula prevede il **solo asporto** ma è possibile fermarsi nello spazio esterno allestito in Piazza Matteotti.

Gustosi piatti principali della **classica ristorazione** (come i conchiglioni con pomodoro, fusilli con le cozze, wok di riso venere integrale) affiancati da un'ampia scelta di **prodotti da banco**: salumi, formaggi, fritti. Non mancano gli **hamburger**, i club sandwich, gli aperitivi, le sfiziose come le coscette di pollo alle erbe piccanti con salsa allo yogurt, tortellini fritti con salsa pecorino, tartare di manzo con crumble salato e salsa wonchester e un menù interamente dedicato ai più piccoli. Corso Vannucci fa da splendida cornice al **dehor** di Gastronomia Urbana. È possibile trovare Gastronomia Urbana su Glovo, Deliveroo e iDesidery.



### Gastronomia Urbana

Via della Luna, 9 / Perugia / T. 075 5097214

**f** @gastronomiaurbanapg

**ig** gastrourbanapg





# CRUDO ✓

## SI TORNA IN CENTRO, FRA NOVITÀ E SORPRESE

“Siamo tornati nel nostro **posto del cuore**, siete tornati nel vostro posto preferito. Siamo entusiasti di celebrare la riapertura del **nostro** dehor e di rivedervi finalmente, a pranzo e cena, felici di ordinare i vostri rolls preferiti”.

Questo è lo spirito con cui lo staff di Crudo guarda alla riapertura e a una stagione che

tutti si augurano non solo bella ma soprattutto nuova.

*“Presto – ci raccontano – torneremo, nel rispetto delle regole, a far **eventi e musica dal vivo**”.*

Non manca poi una parola di ringraziamento per tutti coloro che hanno suppor-

tato il locale in ogni maniera negli ultimi mesi: asporto, delivery... “a volte anche in orari bizzarri, in una sfida che ci ha visto tenere duro più forti di ogni intemperie...”

Lo **staff di Crudo** ora è più motivato che mai, sta già pensando a nuove idee per offrire un qualcosa sempre **nuovo**, sempre **dinamico**, sempre **originale**: ebbene sì, preparatevi a svariate **novità in futuro**. La prima sarà nel **menu**, troverete nuovi piatti che sono stati studiati e messi a punto in questo periodo di chiusura, la seconda... beh sulla seconda non si può ancora svelare nulla...

Crudo vi aspetta ogni giorno a pranzo e cena restando attivo con il servizio delivery.



### Crudo

Corso Vannucci, 72 / Perugia  
T. 075 5720082 / [crudo.perugia.it](http://crudo.perugia.it)

**f** [crudo.perugia.it](http://crudo.perugia.it)



**OPEN!**

## THE CIRCLE: L'ESSENZA DEL CLUB E MOLTO DI PIÙ ✓

Ha aperto i battenti nel 2018, affermandosi da subito come un punto di riferimento. The Circle è stato pensato e realizzato dal deus ex machina **Andrea Brughini**, che si è saputo circondare di uno staff di professionisti appassionati. Su tutti **Ricky L**, leggenda della consolle, producer dalla cultura musicale sconfinata, che cura la direzione artistica del club.

**Un progetto giovane, che dopo poco più di un anno e mezzo di vita ha dovuto affrontare la sfida della pandemia. Andrea, cosa troverà chi tornerà a The Circle dopo questa lunga pausa forzata?**

Sarà un nuovo locale, con soluzioni per accontentare il pubblico tenendo ferme tutte le regole da rispettare. Per questo il nostro nuovo slogan è "safe and sound":

### Un'idea coraggiosa per tempi difficili. Parola di Andrea Brughini e Ricky L

un gioco di parole per far capire che siamo in piena sicurezza, ma sempre con il nostro "sound". Il cliente troverà una location unica, con 700mq di parco – suddiviso in tre zone – e 200 posti seduti. E abbiamo pensato anche alle famiglie con uno spazio dedicato ai bambini.

**The Circle è molto più di un club: raccontaci i progetti in arrivo.**

Abbiamo considerato gli ultimi quattro mesi di pausa come un periodo in cui dare spazio alla creatività. A giugno partiremo con due progetti. Il primo, realizzato in collaborazione con la scuola di musica Piano Solo, è un music camp per bambini dai 6 ai 10 anni patrocinato dal Comune di Perugia. La seconda novità è che apriremo il nostro parco a un progetto in collaborazione con Umbria Jazz, con la scuola di musica Piano Solo e con il coordinamento di Fabrizio "Fofò" Croce. Ultimo aspetto innovativo di questa nuova stagione, la grafica, fatta a



mano da GooBee, artista e dj umbro, con un'immagine coloratissima, divertente, che trasmette serenità e soprattutto è unica. **Una ripartenza che passa necessariamente dalla musica: su questo Ricky L non ha dubbi.**

Abbiamo l'opportunità di ritornare veramente all'essenza del club: la danza come esperienza originaria dell'uomo. Oggi possiamo recuperare l'essenza della club culture ricreando un contesto con una clientela fidelizzata, in cui il suono e le luci danno vita a una vera e propria esperienza e in cui, soprattutto, i dj sposano un disegno creativo e musicale. The Circle sarà un club meritocratico: chi propone qualcosa di interessante troverà sicuramente la porta aperta.

**Puoi darci qualche anticipazione sulla programmazione e sui contenuti?**

Quella in arrivo sarà un po' un'estate di passaggio, per tornare al più presto a quello che per noi è il vero club. Verranno riproposti alcuni format consolidati e presenteremo nuove collaborazioni con realtà interessanti del territorio. Con due direttrici fondamentali: da un lato, l'immane spazio a dj e cultori che metteranno le proprie collezioni a disposizione dell'ascolto collettivo; dall'altro, un'attenzione costante alle potenzialità dei giovani talenti. È arrivato il momento di ritrovare dei punti di connessione con le nuove generazioni.

**The Circle Club**

Via F. Baracca / Perugia / T. 340 7282678

**f** The Circle CLUB

**@** thecircleclub\_perugia

# Aria nuova per il tuo naso.



**Fitonasal** Nebulizzatore



Con **Tannisal-FL**  
Complesso molecolare  
vegetale e minerale

Polvere, pollini e allergeni: **il nostro naso filtra tutto quello che respiriamo.**  
Per questo l'igiene nasale è importante.  
**Fitonasal Nebulizzatore lava** in profondità, **fluidifica** il muco, **decongestiona**  
e **protegge** il tuo naso. **Un aiuto contro allergie e irritazioni.**



senza  
glutine  
gluten  
free

NON CONTIENE  
MEDICINALI

Proteggi il tuo naso tutto il giorno con **Fitonasal Biopomata.**  
**Contrasta l'irritazione e protegge** da polveri, pollini e allergeni  
favorendo l'idratazione e la rigenerazione della mucosa.



PER ADULTI  
E BAMBINI

PER USO  
PROLUNGATO

SONO DISPOSITIVI MEDICI **CE** 0477

Leggere attentamente le avvertenze e le istruzioni per l'uso. Aut. Min. del 22/02/2021

Aboca S.p.A. Società Agricola - Sansepolcro (AR) - [www.aboca.com](http://www.aboca.com)

**Aboca**  
Innovazione per la salute

# POST IT

events  
art  
eatout

umbria



**FINO AL MESE DI OTT. //**  
**M@C R-EVOLUTION**  
**STORIA DELLA MELA**  
**CHE HA CAMBIATO IL MONDO**

L'esposizione, nata da un'idea e dalla passione di Federico Santucci e Massimo Mariottino, ripercorre l'evoluzione dell'iconico e rivoluzionario marchio Apple. È stata inaugurata l'8 maggio 2021 in occasione della riapertura al pubblico del POST dopo la lunga chiusura imposta dall'emergenza sanitaria.

**POST • Museo della Scienza Perugia**  
**Via del Melo, 34 • Perugia**

L'esposizione dedicata a Giuliano Giuman si snoda in due sezioni (una nell'Aula Magna dell'Ercole Farnese, l'altra al Musa) in cui l'artista presenta quadri e sculture dalla doppia "personalità" (buio e luce) attraverso un dialogo con l'arte del passato. Pennellate di colore che si fondono alle foto dei calci o di altre opere presenti nelle collezioni dell'Accademia (come la Venere di Milo, le Tre Grazie canoviane, il Pastorello di Thorvaldsen, lo Sposalizio della Vergine di Vicar).



**DAL 14 MAG. AL 18 LUG. //** **CLASSICO FUTURO**

**Accademia di Belle Arti "Pietro Vannucci" • Piazza San Francesco al Prato, 5 • Perugia**

# art art art



**FINO AL 30 MAG. //** **EPISODIO 3**

L'opera di Edoardo Pellegrini, studente dell'Accademia di Belle Arti di Perugia, è in mostra a Todi nell'ambito di un ciclo di Episodi che nasce dai desideri dell'artista e docente Nicola Renzi e di Carlo Primieri, titolare dello spazio espositivo, di unire una istituzione secolare come l'Aba e uno spazio architettonico che di secoli trascorsi dalla sua edificazione ne vanta altrettanti.

**UNU unonell'unico**  
**Via del Mercato Vecchio, 16 • Todi**

**FINO AL 30 OTT. //** **DANTE A PORTA SOLE**  
**DAI MANOSCRITTI A DANTE POP**

1321-2021, 700 anni dalla morte di Dante Alighieri: per celebrare questa ricorrenza La Biblioteca Augusta propone una mostra bibliografica tutta dedicata al Sommo Poeta. Il percorso espositivo si apre con la sezione Dante Pop, ovvero Dante recepito e trasformato in tempi moderni in diversi modi, per proseguire con l'esposizione delle copie manoscritte della Commedia risalenti al XIV secolo e delle edizioni a stampa delle opere dantesche e dei relativi commenti. La mostra è a ingresso libero con prenotazione obbligatoria.



**Biblioteca Augusta**  
**Via delle Prome, 15 • Perugia**



## PERUGIA // LEZIONI DI GRECO

LO STREET FOOD DI QUALITÀ SBARCA IN CENTRO

Un format di successo non può che crescere. È fisiologico, ed è il caso di questo intrigante ristorante greco, un po' street food di qualità, un po' ambasciatore della cultura culinaria ellenica, espressa in modo smart in tutta la sua gustosa eccellenza. Ora Lezioni di Greco porterà un po' di sapori greci anche in centro con la nuova apertura di piazza Morlacchi.

**Piazza Morlacchi • Perugia**  
**f lezionidgreco Perugia**

## BEVAGNA // LA TRATTORIA DI OSCAR

UN DEHORS DA SOGNO, REGNO DI UN GRANDE CHEF...  
 Il dehors di Filippo Artioli, straordinario chef della Trattoria di Oscar nel cuore di Bevagna, è una delle cose che ci è mancata di più. I suoi strepitosi piatti, con la creatività che incontra il territorio tornano finalmente ad allietare il nostro palato e la nostra anima. Un luogo incantevole dove il gusto è maestro e la pace regna.

**Piazza del Cirione • Bevagna (PG)**  
**T. 0742 361107 • latrattoriadioscar.it**



eatout eatout



## TUORO SUL TRASIMENO // LA PUNTABELLA

VISTA MOZZAFIATO SUL LAGO, CUCINA CREATIVA E TAPAS DI QUALITÀ

Tapas Bar, pizzeria, ristorante e luogo magico per aperitivi: La Puntabella a Tuoro è stato un vero colpo di fulmine, vuoi per il panorama mozzafiato sul Lago, vuoi per la cucina creativa o per la qualità della pizza, vuoi perché le tapas fatte a regola d'arte sono buonissime e rendono davvero piacevole l'ora dell'aperitivo.

**Via Puntabella, 1 • Tuoro sul Trasimeno (PG) • T. 334 3311497 • f LaPuntabella**



## PASSIGNANO SUL TRASIMENO // IL MOLO

LA TRADIZIONE SI FA CREATIVA...

Un ristorante gourmet guidato con estro e sapienza da un giovane chef che fa parlare (in bene) molto di sé. Andrea Pellegrini sta portando avanti la tradizione di famiglia con estro creativo e grandi idee che valorizzano tutti i piatti e danno vita nuova anche al pesce di lago in chiave gourmet. Un luogo che vale una visita.

**Via Aganor Pompili, 9**  
**Passignano sul Trasimeno (PG)**  
**T. 075 827151 • ristoranteilmolo.com**

# LA PIZZA È IL NOSTRO CAMPO

*La pizza artigianale con ingredienti  
di qualità e lavorazioni tradizionali*



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

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



# TUTTO IL BUONO CHE È IN NOI

*La gelateria artigianale con ingredienti  
di qualità e lavorazioni tradizionali*



Seguici su

**SANMAGNO**  
CAFFÈ

*Il locale con la vita, dentro.*



ŠKODA



## NUOVO ŠKODA ENYAQ iV IL SUV 100% ELETTRICO

Ricarica veloce e fino a 520 km di autonomia.  
Head-Up Display con realtà aumentata.  
Interni raffinati con 7 Design Selection.

Questo è ŠKODA ENYAQ iV. Recharge Life.

La vettura raffigurata è indicativa. Alcuni equipaggiamenti potrebbero non essere disponibili su tutte le versioni. Gamma ENYAQ: consumo di energia elettrica (Wh/km) ciclo WLTP combinato: 155,7 - 181,1; autonomia ciclo di prova combinato (WLTP): 351km - 537km. I valori indicativi relativi al consumo di energia elettrica sono rilevati dal Costruttore in base a metodo di omologazione WLTP (Regolamento UE 2017/1151). Eventuali equipaggiamenti aggiuntivi, lo stile di guida e altri fattori non tecnici, possono modificare i predetti valori. Per ulteriori informazioni sui predetti valori, vi invitiamo a rivolgervi alle Concessionarie ŠKODA, presso le quali è disponibile gratuitamente una guida relativa al risparmio di carburante/energia elettrica e alle emissioni di CO<sub>2</sub>, che riporta i valori inerenti a tutti i nuovi modelli di veicoli.

ŠKODA. Simply Clever.

skoda-auto.it   

ŠKODA Financial Services finanzia la vostra ŠKODA

**Autocentri Giustozzi**

Perugia - Foligno - Terni  
[www.giustozziauto.com](http://www.giustozziauto.com)