

Anno XXI n° 169 / AUTUNNO - INVERNO 2022

ValleyLife

PERUGIA & VALLE UMBRA

RIVISTA PANEUROPEA

COVER STORY

BAVICCHI
IL VILLAGGIO DEL NATALE

Supplemento al periodico mensile di informazione culturale e pubblicità per la Valle Umbra, edito da Editrice ValleLife, s.p.a. - C. 18/75 Dir. Resp. Simone Barnini - Grafica: Studio Danti (EFFED) design - Stampa: Ind. Oplissinca s.p.a.



IL RIENTRO

RISTORANTE AGRITURISMO & SPA



Nel Borgo antico di Collemancio,
i piatti tipici della Tradizione Umbra,
materie prime di eccellenza e di stagione.



Il Rientro

Via S. Stefano, 31 - Cannara (PG)

Fraz. Collemancio

Tel. 0742.72420

www.ilrientro.com





In Copertina:
Bavicchi, il Villaggio del Natale
(Perugia)

ESTATE 2022

EDITORE, DIRETTORE RESPONSABILE:
Dr. Simone Bandini (Tel: 339 7370104)

DIRETTORE EDITORIALE:
Federico Donti (Tel. 335 1936385)

PROGETTO GRAFICO e IMPAGINAZIONE:
EFFEDI Design

PHOTO EDITOR
EFFEDI Design

AUTORI

Simone Bandini: Editore e Direttore di Valley Life,
Dott. in Filosofia.

Federico Donti: Direttore editoriale Valley Life
"Perugia & Valle Umbra", Direttore EFFEDI Design

Le opinioni degli autori non sono
necessariamente le opinioni dell'editore.
© Valley Life - tutti i diritti riservati.
Ne è vietata la riproduzione anche parziale

Questa rivista è stata chiusa il 25 novembre 2022
davanti a Castelluccio di Norcia.

PHOTO CREDITS
EFFEDI Design
Francesco Biagini

ValleyLife

REDAZIONE, PUBBLICITA'
Via XX settembre
06100 Perugia (PG)
Tel. +39 335 1936385
effedi.design@hotmail.com
www.effedidesign.com
www.valleylife.it

8 L'ignoto tra giustizia, bellezza e illusioni
The 'unknown' Between Justice, Beauty and Wishful Thinking

10 Valley Life nella Valle Umbra!
Valley Life in the Umbrian Valley!



12 Il Villaggi di Natale di Bavicchi
Bavicchi's Christmas Village

24 I Baci Perugina a Tubinga
'Baci Perugina in Tübingen

32 I Tappeti di Ekbatan
The Carpets of Ekbatan

40 Mastro Pierini e l'artigianato italiano
Mastro Pierini and Italian Craftsmanship



50 Forties: dal vecchio al nuovo
Forties: From Old to New

56 Flexor Lab, un polo della salute in Umbria
Flexor Lab, a Health Hub in Umbria

62 Tutte le strade portano al Nostrano!
All Roads lead to Nostrano!



68 Carnalmente, cucina ignorante leggera e pesante!
Carnalmente, Light and Heavy Ignorant Cooking!

76 ALVIDOC, la storica bottigliera di Foligno
Alvidoc, the Historic Bottle Shop of Foligno

84 Echi di storia perugina al Ristorante "Il Moderno"
Echoes of Perugian History at The "Il Moderno" Restaurant

90 "Ventanni" e più di pasticceria!
"Twenty years" (Ventanni) And More of Pastry!

If you have a house in Perugia or Valle Umbra area please subscribe for free and ask for your complimentary copy



PISCINASERVICE

Vita Nova srls



IDEA

PROGETTO
RENDER 3D

FIDUCIA

COSTRUZIONE
MANUTENZIONE

STILE

RISTRUTTURAZIONE

BENESSERE

WELLNESS
SPA

Partner Ufficiale



Vita Nova S.r.l.s.

Via A. Vici, 20 • 06034 Foligno (PG) • 0742/450375
www.piscinaegiardini.it • info@piscinaservice.it



EFFEDI

DESIGN ■ ■ ■

Soluzioni Creative

BRAND / REBRANDING
LOGO RESTYLING
PUBBLICITA'
SOCIAL WEB
MANIFESTI

CULTURA

“La grafica sarà l'arte del futuro...”

GRAFICA DESIGN
FOTOGRAFIA
PROGETTAZIONE
RENDERING 3D



Geom. Federico Donli

+39.335.1936385

www.uffedidesign.com





farmaciabolli

Dott. Marcello
Perugia

Settori & Servizi

Prevenzione

Laboratorio Galenico

Dermocosmesi

Integratori alimentari

Fitoterapia

Sanitaria

Igiene

Mamma e Infanzia

Noleggio apparecchiature



Via Martiri dei Lager 48 - Perugia (PG)
+39 075 500 5155

Orario continuato dal Lunedì al Sabato dalle 08:30 alle 20:00
www.farmaciabolli.it - info@farmaciabolli.it





GENETICS 2000

— laboratorio di genetica medica —

Il Laboratorio GENETICS 2000 offre un servizio diagnostico completo nel campo della Genetica Medica che va dalla consulenza con specialisti di qualificata esperienza professionale, alla diagnosi di laboratorio.

Analisi del DNA fetale su sangue materno

Screening Biochimico del I° Trimestre

Diagnosi Prenatale Invasiva

Test genetici per lo studio dell'infertilità di coppia

Test genetici per la trombofilia

Test genetici per lo studio dei tumori familiari

Test genetici per lo studio delle intolleranze alimentari

Consulenza genetica in epoca pre e post-natale



Genetics 2000 srl
Via Martiri dei Lager, 5
06128 Perugia (PG)
Tel/Fax: +39.0755055564

Sito web: www.genetics2000.it
email: info@genetics2000.it
Codice Fiscale: 94093250549
Partita Iva: 02498890546





L'IGNOTO TRA GIUSTIZIA, BELLEZZA E ILLUSIONI

The 'unknown' Between Justice, Beauty and Wishful Thinking

DI SIMONE BANDINI

L'uomo viaggia verso ciò che non è noto, che deve ancora accadere, dimenandosi tra azione e destino.

Esistono due tipi di giustizia per l'uomo stesso: un tipo legato alla natura – che segue le leggi della necessità – l'altro legato allo spirito e che si accorda con le leggi della libertà, con i suoi principi incorruttibili.

La pienezza, la realizzazione, la felicità, non sono altro che l'accordo di questi due tipi di giustizia: accordo che avviene all'interno dell'uomo (nell'animo e nel pensiero) e all'esterno (nel mondo materiale e delle azioni).

L'uomo che possiede integrità e visione fonde in maniera spontanea la sua duale condizione di uomo-natura e uomo-spirito. Quest'uomo esercita la sua volontà nel mondo attraverso il 'principio di libertà'; egli si fa strada, spazio e procede oltre la sua condizione di uomo-natura, agendo di concorso con il 'principio di possibilità' – che possiamo definire "la libertà dello spirito applicata alla materia e alle sue leggi".

Ed è proprio la forza e la manifestazione del corpo stesso, a trasferire all'uomo-natura le possibilità e il necessario vigore per procedere oltre la sua condizione materiale, temprandosi nelle metamorfosi e nelle trasfigurazioni e viepiù esaltazioni e sofferenze che lo portano al compimento e alla trasformazione nell'uomo-spirito.

La felicità, condizione più divina che terrena, appartiene a

Man travels towards what is not known, which has yet to happen, struggling between action and destiny.

There are two types of justice for man himself: one type linked to nature - which follows the laws of necessity - the other linked to the spirit and which accords with the laws of freedom, with his incorruptible principles.

Fullness, fulfilment, happiness, are nothing but the agreement of these two types of justice: agreement that occurs within man (in the soul and in thought) and outside (in the material world and actions).

The man who possesses integrity and vision spontaneously blends his dual condition of man-nature and man-soul. This is a man who exercises his will in the world through the 'principle of freedom'; a man who makes his way, space and proceeds beyond his condition as man-nature and acting with it through the 'principle of possibility' - which we can define as "the freedom of the spirit applied to matter and its laws".

And it is precisely the strength and manifestation of the body itself that transfers to man-nature the possibilities and the necessary vigour to proceed beyond his material condition, tempering himself in the metamorphoses and transfigurations and increasingly exaltations and sufferings that lead him to fulfilment and to the transformation into the man-soul.

Happiness, a condition more divine than earthly, belongs to



queste creature assolute, non essendo altro che l'accordo più completo e perfetto tra uomo-natura e uomo-spirito proiettata dentro e fuori, nel mondo interiore ed esteriore, nella comunione perfetta con l'altro da sé – che avviene attraverso il principio costitutivo e ultimo dell'universo: l'amore.

Vivono inoltre in noi, due principi del 'bello' – di ciò che è bello oltre ad essere 'giusto'. Anche in questo caso, l'uno è legato all'uomo-natura che culmina nella partecipazione alla causalità e ai meccanismi naturali e che provoca 'piacere' nella soddisfazione degli appetiti; l'altro legato all'uomo-spirito che riguarda la fedeltà e l'appartenenza dell'uomo alla sua radice esistenziale individuale e collettiva (inclinazioni come la sensibilità, il coraggio, l'onestà, la forza, la lealtà o per esteso caratteristiche come la cultura, la lingua o la razza) che producono un piacere di tipo puramente assertivo, relativo alla pura manifestazione/affermazione della propria condizione vitale, qualità individuale, esprimendo il proprio orientamento e la propria posizione nel mondo.

these absolute creatures, being nothing but the most complete and perfect agreement between man-nature and man-soul projected in and out, in the inner and outer world, in perfect communion with the other than itself - which occurs through the constitutive and ultimate principle of the universe: love.

There are also two principles of 'beauty', of what is beautiful as well as being 'right'. Also in this case, the one is linked to man-nature which culminates in participation in causality and natural mechanisms and which causes 'pleasure' in the satisfaction of appetites; the other linked to the man-soul that concerns man's fidelity and belonging to his individual and collective existential root (inclinations such as sensitivity, courage, honesty, strength, loyalty or in full characteristics such as culture, language or race) that produce a purely assertive pleasure, related to the pure manifestation / affirmation of one's vital condition, individual quality, expressing one's orientation and position in the world.



Bellezza e giustizia, dunque, sono il destino dell'uomo e si legano nell'accordo necessario tra uomo-natura e uomo-spirito: l'uomo-spirito vigila affinché l'uomo-natura non scada nel degrado dei meri appetiti naturali e nel meccanismo della sola necessità; l'uomo-natura vigila di contro affinché l'uomo-spirito non de-naturizzi nella libertà assoluta a decretarne la decadenza e la sopravvivenza stessa, nell'impossibilità di agire in modo reale ed efficace nel mondo materiale, esercitando allo stesso tempo ciò che è giusto e ciò che è 'bello'.

Le illusioni, maggiore causa di infelicità, sono la testimonianza di questa crisi, del disaccordo tra l'uno e l'altro mondo – tra necessità e libertà, uomo-natura e uomo-spirito.

Beauty and justice, therefore, are man's destiny: they are thus linked in the necessary agreement between man-nature and man-soul. The man-soul ensures that man-nature does not fall into the degradation of mere natural appetites and into the mechanism of mere necessity. The man-nature watches against so that the man-soul does not de-naturize in absolute freedom to decree its decay, in the impossibility of acting in a real and effective way in the material world, exercising at the same time what is 'right' and what is 'beautiful'.

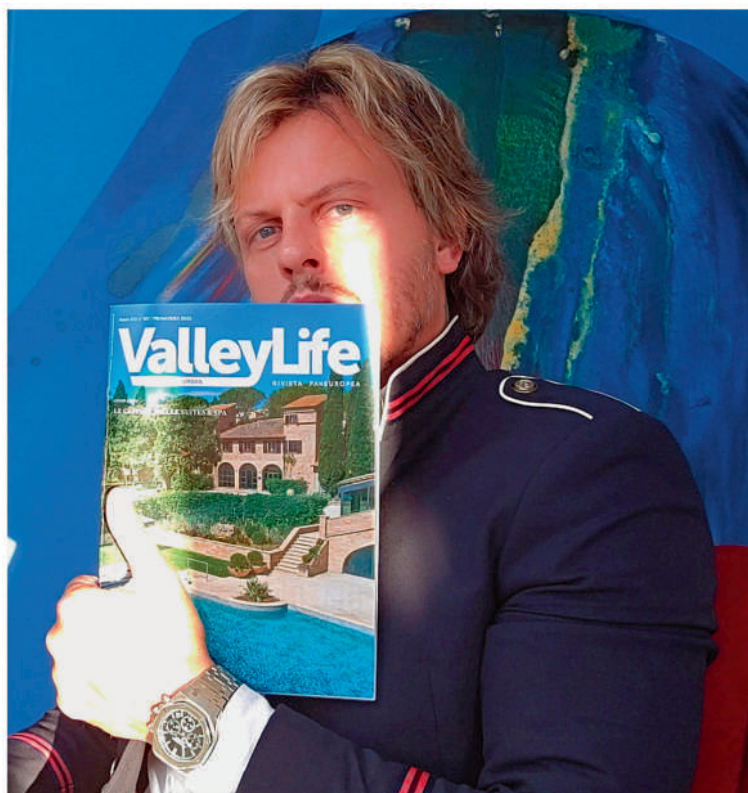
Wishful thinking, the greatest cause of unhappiness, is the symbol of the disagreement between one world and the other - between necessity and freedom, man-nature and man-soul.



'VALLEY LIFE NELLA VALLE UMBRA'

Valley Life in the Umbrian Valley!

DI FEDERICO DONTI



"Intra Tupino e l'acqua che discende / del colle eletto dal beato Ubaldo, / fertile costa d'alto monte pende, / onde Perugia sente freddo e caldo / da Porta Sole; e di retro le piange / per grave giogo Nocera con Gualdo".

Parte dal canto XI della Divina Commedia – quando nel cielo del Sole Dante incontra San Tommaso d'Aquino che gli narra la vita di San Francesco e ne esalta l'opera – l'idea di far partecipare le città citate dal Sommo Poeta alle celebrazioni del Dantedì (25 marzo).

Siamo alle porte del nuovo anno che sarà il quinto centenario del maestro Pietro Vannucci detto "il Perugino" (1523-2023) e si conclude il primo anno della mia esperienza quale direttore dell'edizione "Perugia e Valle Umbra" della rivista Valley Life; ritengo dunque opportuno fare il punto della situazione ringraziando anzitutto tutti i partner commerciali, istituzionali e specialmente le persone che, in un modo o nell'altro, hanno manifestato interesse per questo progetto molto ambizioso, divenuto una grande realtà editoriale.

Come direttore della rivista e della **EFFEDI Design** (che si occupa di comunicazione) ho degli obiettivi molto importanti, per i quali

"Between Tupino and the water that descends / from the hill chosen by the blessed Ubaldo, / the fertile coast of the high mountain hangs, / from which Perugia feels cold and hot / from Porta Sole; and back weeps for them / due to the heavy yoke Nocera with Gualdo".

From canto XI of the Divine Comedy – when in the sky of the Sun Dante meets Saint Thomas Aquinas who narrates the life of Saint Francis and exalts his work – the idea of involving the cities mentioned by the Supreme Poet in the celebrations of Dantedì (Dante's day, 25th of March).

We are at the gates of the new year which will be the fifth centenary of the master Pietro Vannucci known as "il Perugino" (1523-2023) and the first year of my experience as director of the "Perugia and Valle Umbra" edition of the Valley Life magazine ends; I therefore deem it appropriate to take stock of the situation by first of all thanking all the commercial and institutional partners and especially the people who, in one way or another, have expressed interest in this very ambitious project, which has become a major publishing reality.

As director of the magazine and of **EFFEDI Design** (which deals with communication) I have very important objectives, for which

sono in perfetta sintonia con i miei partner, appunto, nella volontà tenace di promuovere ed esaltare il nostro meraviglioso territorio: La Valle Umbra.

Oltre i suoi incantevoli scorci e paesaggi, questa è una terra di grande storia e cultura che raccontiamo, di numero in numero, volendo scoprire e far rinascere luoghi, opere e monumenti – anche attraverso gli eventi e le manifestazioni di cui parliamo nella rivista cartacea e online (www.valleylife.it).

Ma non solo; la nostra terra è fatta di quelle piccole medie imprese che hanno da sempre costituito l'ossatura della economia e società – infatti e non a caso, con esse vivono famiglie di artigiani, manovali e coltivatori legati alle tradizioni locali, legati a doppio filo al mondo ristorativo e ricettivo, con i quali scambiano materie prime, alimenti, prodotti e manufatti unici al mondo: il nostro 'Fatto in Umbria' nell'ampio raggio del più celebre Made in Italy!

Ritengo fondamentale dare il giusto risalto a questi passaggi, proprio perché a risollevarci il nostro territorio dalle crisi sia proprio la riscoperta virtuosa dei nostri usi, abilità, mentalità e consuetudini – contrariamente a quello che oggi il libero mercato ci impone in modo del tutto allogenico; dietro a tutto il lavoro, nei campi, nelle botteghe e nelle officine, ci sono principi etici e valori che in questo particolare momento sono stati messi da parte.

Tutti abbiamo dimostrato una grande tenacia e una grande determinazione negli ultimi tragici due anni, volendo tornare alla normalità se non alla ribalta! Credo infine che – per rendere ancora più reale e tangibile la nostra opera sia necessario essere e dare una testimonianza; proprio per questo motivo, la rivista Valley Life è stampata e consegnata in tutto il territorio. Poiché è questa testimonianza.

Con l'augurio a tutti i lettori di trascorrere delle Buone Feste e di un Felice 2023.

"Quando il mondo classico sarà esaurito, quando saranno morti tutti i contadini e tutti gli artigiani, quando non ci saranno più le lucciole, le api, le farfalle, quando l'industria avrà reso inarrestabile il ciclo della produzione, allora la storia sarà finita".

Pier Paolo Pasolini, 1962

I am in perfect harmony with my partners, precisely, in the tenacious desire to promote and enhance our wonderful territory: the Umbrian Valley.

Beyond its enchanting views and landscapes, this is a land of great history and culture that we tell, number after number, wanting to discover and revive places, works and monuments – also through the events and shows we talk about in the paper magazine and online (www.valleylife.it).

But not only; our land is made up of those small and medium-sized enterprises that have always formed the backbone of the economy and society – in fact, and not surprisingly, families of artisans, laborers and farmers live with them, linked to local traditions, closely linked to the world restaurant and accommodation, with which they exchange raw materials, foods, products and unique artifacts in the world: our 'Made in Umbria' within the wide range of the more famous Made in Italy!

I believe it is essential to give due prominence to these passages, because it is precisely the virtuous rediscovery of our customs, abilities, mentalities and habits that will recover our territory from the crises – contrary to what the free market today imposes on us in a completely alien way; behind all the work, in the fields, in the shops and in the workshops, there are ethical principles and values that have been set aside in this particular moment.

We have all shown great tenacity and great determination over the past two tragic years, wanting to return to normality if not the limelight! Finally, I believe that – to make our work even more real and tangible, it is necessary to be and bear witness; for this very reason, Valley Life magazine is printed and delivered nationwide. Because it is this testimony.

Wishing all readers Happy Holidays and a Happy 2023.

"When the classical world is exhausted, when all the farmers and all the artisans are dead, when there are no more fireflies, bees, butterflies, when industry has made the cycle of production unstoppable, then history will be over".

Pier Paolo Pasolini, 1962



"Sul sentiero del lupo verso Castelluccio di Norcia..."

 **ASCOLTO CONSIGLIATO**
Recommended listening

Sting, "Fields of Gold"

IL VILLAGGIO DEL NATALE DI BAVICCHI

Bavicchi's Christmas Village

DI SIMONE BARDINI



Un centro per il giardinaggio e per il Natale aperto dai primi anni Duemila – che è il braccio 'retail' aperto anche ai privati della Bavicchi spa, azienda specializzata del comparto agricolo con ben 125 anni di vita. In senso meno tecnico e più romantico, la nostra visita a questo curatissimo polo del verde e delle festività natalizie è stata davvero emozionante e ci ha permesso di avere un colpo d'occhio sulle tendenze di quest'anno.

Il 'Christmas Centre' nasce dalla collaborazione della società con il "Gruppo Giardinia" – per costituire una sorta di grande polo d'acquisto per il Natale ed avere un margine di competitività e un'offerta di articoli senza precedenti. Una giusta intuizione che anticipa i tempi: sono i primi a Perugia ad allestire un'esposizione tematica dove si può trovare di tutto e in mille assortimenti: dagli alberi agli addobbi, dalle luci ai presepi: "Sussiste una particolare attenzione al giusto mezzo, ovvero a una qualità/prezzo ed una ricercatezza che non è possibile ottenere nella grande distribuzione – e nemmeno nei piccoli negozi", ci spiegano.

A gardening and Christmas centre opened in the early 2000s – which is the 'retail' arm also open to the public of the Bavicchi spa, a company specialized in the agricultural sector with no less than 125 years of life. In a less technical and more romantic sense, our visit to this well-kept garden centre for Christmas festivities was really exciting and allowed us to have a glimpse of this year's trends.

The 'Christmas Centre' was born out of the company's collaboration with the 'Gruppo Giardinia' - to form a sort of large shopping centre for Christmas and have a competitive edge and an unprecedented range of items. A right intuition that anticipates the times: they are the first in Perugia to set up a thematic exhibition where you can find everything and in a thousand assortments: from trees to decorations, from lights to cribs: "There is particular attention to the 'golden mean', i.e. at a quality/price and a refinement that is not possible to obtain in large-scale distribution – and not even in small shops", they explain to us.



Ingresso al Villaggio del Natale di Bavicchi

 **ASCOLTO CONSIGLIATO**
Recommended listening

Elvis Presley, "Here Comes Santa Claus"

Iniziamo dunque il nostro percorso nel Villaggio del Natale accompagnati dai responsabili del reparto Francesco e Monica che hanno seguito l'allestimento e la sua messa in opera: "L'idea progettuale parte già a febbraio con la fiera di Francoforte "Christmas World" che disvela le novità e le tendenze del mercato". In questo modo, con diversi mesi di anticipo, le idee che arrivano da questo importante evento internazionale sono fonte di grande ispirazione. Nel loro lavoro sono coadiuvati da Armando, Giulia, Paolo e Luca – e prima ancora da Sara – che con le loro idee contribuiscono alla logistica e alla creazione degli ambienti dell'esposizione.

"La gran parte degli articoli – ci raccontano – circa il 70%, è a marchio "We Love Christmas", una garanzia di qualità e affidabilità". I due si confrontano attivamente e accesamente su tutto per garantire al villaggio il suo aspetto migliore. Nulla è lasciato al caso, credetemi: l'atmosfera è quella giusta, morbida, sognante e vagamente surreale. In buon anticipo sui tempi e sulla gioia emotiva dei regali, mi pare di essere piombato sul set di un film di David Lynch, tanti e tali sono i personaggi estasiati ed estasiati che improvvisamente si stagliano lungo il percorso.

So let's start our journey in the Christmas Village accompanied by the heads of the department Francesco and Monica who followed the set-up and its implementation: "The design idea starts already in February with the Frankfurt fair "Christmas World" which reveals news and market trends". In this way, several months in advance, the ideas coming from this important international event are a source of great inspiration. In their work they are assisted by Armando, Giulia, Paolo and Luca – and before that by Sara – who contribute with their ideas to the logistics and to the creation of the exhibition spaces.



I responsabili del reparto Francesco e Monica

"Most of the items – they tell us – around 70% bear the 'We Love Christmas' brand, a guarantee of quality and reliability". The two actively and heatedly confront each other about everything to ensure the village looks its best.

Nothing is left to chance, believe me: the atmosphere is just right, soft, dreamy and vaguely surreal. Well ahead of the times and the emotional joy of gifts, I seem to have fallen on the set of a David Lynch film, so many and such are the enraptured and entrancing characters who suddenly stand out along the way.



Immersi in un contesto fatato...



...per i piccoli e per gli adulti



Tra i mille addobbi per il vostro Presepe







Il Villaggio del Natale di Bavicchi...

Una sensazione avvolgente e straniante che mi porta direttamente ai freddi eppure caldi – di passione, amore e speranza – giorni del Natale.

È notevole, scenografica, la contestualizzazione del percorso che parte e si addentra in un bosco e si articola in stanze caleidoscopiche di ghirlande, addobbi e luci natalizie dove sono inseriti migliaia di articoli decorativi e da regalo – nonché una vasta serie di complementi di arredamento e oggetti per la casa.

An enveloping and alienating feeling that takes me directly to the cold yet warm – of passion, love and hope – days of Christmas.

The contextualization of the path that starts and enters a wood and is articulated in kaleidoscopic rooms of garlands, decorations and Christmas lights where thousands of decorative and gift items are inserted – as well as a vast series of furnishing accessories and household items.



e gli accessori per il giardino

Nei fatti, il centro espone una grande selezione indoor e outdoor, dall'abitazione al giardino, passando per il fornito vivaio, i fiori e le piante tappezzanti e aromatiche e le gettonatissime 'da appartamento', verde tropicale ed esotico trasportato nelle nostre dimore a renderle più gaie e spensierate.

Da non perdere, infine, la 'Festa dei Bambini', tradizionale appuntamento del 4 dicembre divenuto negli anni molto popolare. Ci sarà, certo, Babbo Natale, contornato dagli gnomi e dagli elfi scesi per l'occasione dalle montagne umbre.

In fact, the centre exhibits a large indoor and outdoor selection, from the home to the garden, passing through the well-stocked nursery, ground cover and aromatic flowers and plants and the very popular 'for apartments', tropical and exotic green transported to our homes in make them more cheerful and carefree.

Finally, not to be missed is the 'Children's Day', a traditional appointment on 4 December which has become very popular over the years. There will certainly be Santa Claus, surrounded by gnomes and elves who have come down from the Umbrian mountains for the occasion

bavicchi

Centro Giardinaggio

Info:

Bavicchi Spa

Via della Valtiera 293, Perugia

Tel. 075 393941 - Fax. 075 5997859

*Il Villaggio del Natale di Bavicchi è aperto fino al 6 gennaio, tutti i giorni
dalle 8.30 alle 12.30 e dalle 15.30 alle 19.30*

Mail: info@bavicchi.it

<https://www.bavicchi.it>



Una parte del vivaio









I BACI PERUGINA A TUBINGA

Baci Perugina in Tübingen

A CURA DELLA REDAZIONE

Come di consueto, scopriamo le prossime mostre in calendario con gli amici della 'Casa degli Artisti'.

Grazie alla Casa degli Artisti e in particolare ad Andrea Baffoni l'8 dicembre alle 15.30 sarà inaugurata la mostra di scultura "Orizzonti plastici. L'Umbria della scultura, cap. 1" – un'esposizione collettiva di scultura degli artisti Arzilli, Burattini, Cucciarelli, Frillici, Marrone, Massei, Pasticci, con un omaggio a Bruno Orfei.

La location designata è il Centro d'Arte Contemporanea "Antica Fornace Grazia", mentre la mostra si potrà visitare fino al 6 gennaio 2023.

Tornando al gran successo della mostra "100 anni di Baci Perugina" – che si è svolta dal 27 agosto al 18 settembre 2022, presso la Sala della Cannoniera della Rocca Paolina del Comune di Perugia, con la presenza di 60 artisti, pittori e scultori che hanno esposto opere su questo tema e che sono entrate a far parte anche del catalogo realizzato – la 'Casa degli Artisti' è stata contattata dalla responsabile del Museo Civico della città di Tübingen, centro tedesco gemellato con Perugia, per portare la mostra nei loro spazi museali in occasione dell'importante festival 'ChocolArt', la più grande fiera tedesca del cioccolato, dove ogni anno arrivano migliaia di persone in concomitanza dei consueti mercatini di Natale.

As usual, let's find out about the upcoming exhibitions on the calendar with friends of the 'Casa degli Artisti'.

Thanks to the Casa degli Artisti and in particular to Andrea Baffoni, the sculpture exhibition "Plastic Horizons. The Umbria of sculpture, cap. 1" will be inaugurated on 8 December at 3.30 pm - a collective exhibition of sculpture by the artists Arzilli, Burattini, Cucciarelli, Frillici, Marrone, Massei, Pasticci, with a tribute to Bruno Orfei.

The designated location is the "Antica Fornace Grazia" Contemporary Art Center, while the exhibition can be visited until 6 January 2023.

Returning to the great success of the exhibition "100 years of Baci Perugina" - which took place from 27 August to 18 September 2022, at the Sala della Cannoniera of the Rocca Paolina of the Municipality of Perugia, with the presence of 60 artists, painters and sculptors have exhibited works on this theme and which have also become part of the catalogue created - the 'Casa degli Artisti' was contacted by the head of the Civic Museum of the City of Tübingen, a German centre twinned with Perugia, to bring the exhibition to their museums on the occasion of the important 'ChocolArt' festival, the largest German chocolate fair, where thousands of people arrive every year in conjunction with the usual Christmas markets.



Opera di Francesco Pujia

ITALIENISCHE KUNST ZU GAST IN TÜBINGEN



Chi ama, *Baci*



100 JAHRE
KÜSSE
AUS PERUGIA

La mostra si terrà dal 29 novembre 2022 all'8 gennaio 2023. L'inaugurazione avverrà il 29 novembre 2022 alle ore 19.00 alla presenza del Presidente dell'Associazione Francesco Minelli, della Vicepresidente Carla Medici e del curatore Andrea Baffoni e di alcuni artisti, nonché delle rappresentanze della città di Tübingen. Sarà inoltre stabilito un collegamento online tra le due città gemellate per portare - anche se in modo "virtuale" - la presenza del Comune di Perugia all'evento.

Qualche curiosità sulla mostra

Cent'anni or sono, Luisa Spagnoli inventava il cioccolatino più famoso del mondo: il Bacio. Un prodotto di massa che tuttavia, nel 1922, rappresentava, ancora, semplicemente un modo per rialzare la testa dopo i difficili anni della guerra, dimostrando l'abilità imprenditoriale di una donna. Perugia celebra oggi questa idea grazie alla sinergia dell'Assessorato alla Cultura del Comune di Perugia, in collaborazione con Nestlé e Museo Perugina, e patrocinata dall'Assessorato alla Cultura della Regione Umbria e Provincia di Perugia.

L'omaggio, curato e coordinato dall'Associazione "La Casa degli Artisti" di Perugia e presentato dal critico Andrea Baffoni, propone una mostra di opere, tra pittura, fotografia, installazioni e scultura, ispirate al famoso cioccolatino. Numerosi gli artisti coinvolti per una mostra che non vuole solo mettere in risalto l'elaborato artistico, quanto piuttosto omaggiare il senso stesso della creatività, oltre a dare una testimonianza attiva di appartenenza cittadina e culturale.

The exhibition will be held from 29 November 2022 to 8 January 2023. The inauguration will take place on 29 November 2022 at 7.00 pm in the presence of the President of the Association Francesco Minelli, the Vice President Carla Medici and the curator Andrea Baffoni and some artists, as well as the authorities of the City of Tübingen. An online link will also be established between the two twinned cities to bring - albeit in a "virtual" way - the presence of the Municipality of Perugia to the event.

Some curiosities about the exhibition

A hundred years ago, Luisa Spagnoli invented the most famous chocolate in the world: The Bacio (The Kiss). A mass product which, however, in 1922, still represented simply a way to raise one's head after the difficult war years, demonstrating the entrepreneurial ability of a woman. Perugia celebrates this idea today thanks to the synergy of the Culture Department of the Municipality of Perugia, in collaboration with Nestlé and the Perugina Museum, and sponsored by the Culture Department of the Umbria Region and the Province of Perugia.

The homage, curated and coordinated by the "La Casa degli Artisti" Association of Perugia and presented by the critic Andrea Baffoni, offers an exhibition of works, including painting, photography, installations and sculpture, inspired by the famous chocolate. Numerous artists are involved in an exhibition that does not only want to highlight the artistic work, but rather pay homage to the very meaning of creativity, as well as giving an active testimony of city and cultural belonging.



Invito all'inaugurazione della mostra a Tübingen (fronte)



Una delle opere esposte per i 100 anni di Baci Perugina a Tübingen

Stadtmuseum Tübingen
 Kornhausstraße 10, 72070 Tübingen
 Telefon: 07071 204-1711
 stadtmuseum@tuebingen.de
 www.tuebingen.de/stadtmuseum
 Öffnungszeiten:
 Mi – So 11 – 17 Uhr
 Do 11 – 19 Uhr
Eintritt frei!



ITALIENISCHE KUNST ZU GAST IN TÜBINGEN

Chi ama, Baci: 100 Jahre Küsse aus Perugia

Weihnachts-Ausstellung im Stadtmuseum, 30.11.2022 – 08.01.2023

Vor 100 Jahren entstand die berühmte Praline „Baci“ in Perugia, Tübingens italienischer Partnerstadt. Auf Grund dieses besonderen Jubiläums zeigt das Stadtmuseum aktuelle italienische Kunst, die die süße Praline, ihre Erfinderin Luisa Spagnoli, die Liebe und die umbrische Stadt thematisiert. Die Ausstellung wurde von der Associazione Culturale La Casa degli Artisti aus Perugia entwickelt und ist jetzt auch in Tübingen zu sehen

Zur Eröffnung der Ausstellung „Chi ama, Baci: 100 Jahre Küsse aus Perugia“ laden wir Sie und Ihre Freunde am 29.11.2022 um 19 Uhr ins Stadtmuseum ein. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Begrüßung

mit Repräsentanten aus Perugia und Tübingen

Zur Ausstellung

Francesco Minelli, Associazione Culturale La Casa degli Artisti, Perugia
 Wiebke Ratzeburg, Museumsleitung



**100 JAHRE
 KÜSSE
 AUS PERUGIA**

Invito all'inaugurazione della mostra a Tübingen (retro)



Opera di Carla Medici

Quella stessa creatività e sentimento di appartenenza che contraddistinse la stessa Luisa Spagnoli. Dunque il Bacio, che prima ancora volle essere "il Cazzotto", in una stridente contraddizione tra gioia e dolore, come manifestazione concreta della durezza che una donna, affettuosa per natura, doveva esprimere in quegli anni se voleva restare in piedi in un mondo ancora saldamente in mano agli uomini.

That same creativity and feeling of belonging that distinguished Luisa Spagnoli herself. So the Kiss, which even before wanted to be "The Cazzotto (The Punch)", in a strident contradiction between joy and pain, as a concrete manifestation of the hardness that a woman, affectionate by nature, had to express in those years if she wanted to remain standing in a world still firmly in the hands of men.



Info e contatti:

Ass. Culturale "La Casa degli Artisti"

Presidente dell'Associazione Francesco Minelli 346 2206224

Vicepresidente dell'Associazione Carla Medici 348 5275776

www.lacasadegliartistiperugia.it / lacasadegliartistipg@gmail.com



Opera di Teresa Chiaraluca

CON IL PATROCINIO DI:



Comune di
Perugia



Comune di
Deruta

ANTICA
FORNACE
GRAZIA



artespettacolo



PERUGIA

ORIZZONTI PLASTICI

L'Umbria della scultura

Cap. 1

dall'8 dicembre 2022 al 6 gennaio 2023

Mostra collettiva di scultura

ARZILLI

BURATTINI

CUCCIARELLI

FRILLICI

MARRONE

MASSEI

PASTICCI

con un omaggio a

Bruno Orfei

INAUGURAZIONE

8 dicembre 2022

ore 15.30

**Centro d'Arte
Contemporanea**

"Antica Fornace Grazia"

Deruta (PG)

a cura di **Andrea Baffoni**

INGRESSO LIBERO - ORARI DI APERTURA: DAL MARTEDÌ ALLA DOMENICA, 9:30 - 12:30 / 15:00 - 18:00

SARANNO GARANTITE LE DISPOSIZIONI MINISTERIALI DI SICUREZZA

ORGANIZZAZIONE E CURA DELL'EVENTO / ASS. LA CASA DEGLI ARTISTI APS / PERUGIA
346 2206224 - 348 5275776 / lacasadegliartistipg@gmail.com / www.lacasadegliartistiperugia.it



ORIGINE E

Alessia
Riscarini

RINASCITA

Davide
Volponi

presso

Cripte del Duomo di Città della Pieve (PG)

dal 10 dicembre 2022 al 8 gennaio 2023

inaugurazione

sabato 10 dicembre 2022

ore 17.30

a cura di
Andrea Baffoni

orari di apertura: tutti i giorni dalle 15:30 alle 19:30

INGRESSO LIBERO - ORARI DI APERTURA: DAL MARTEDÌ ALLA DOMENICA, 9:30 - 12:30 / 15:00 - 18:00

SARANNO GARANTITE LE DISPOSIZIONI MINISTERIALI DI SICUREZZA

ORGANIZZAZIONE E CURA DELL'EVENTO / ASS. LA CASA DEGLI ARTISTI APS / PERUGIA
346 2206224 - 348 5275776 / lacasadegliartistipg@gmail.com / www.lacasadegliartistiperugia.it

I TAPPETI DI EKBATAN

The Carpets of Ekbatan

DI FEDERICO DONTI

Il negozio Ekbatan prende il nome da Ecbatana, una vecchia città commerciale del vicino Oriente antico (Persia) – ed è anche il nome che lo stesso Said Falah (che oggi abbiamo incontrato) ha voluto dare alla sua azienda, fondata a Perugia nel 1981 insieme alla moglie Patrizia.

The Ekbatan shop takes its name from Ecbatana, an old commercial city of the ancient Near East (Persia) – and it is also the name that Said Falah himself, whom we met today, wanted to give to his company, founded in Perugia in 1981 together to his wife Patricia.



Said Falah nel suo negozio Ekbatan

Said, che è nato e cresciuto in Persia ed ha respirato la cultura del tappeto, partì a vent'anni per conoscere il mondo durante la rivoluzione iraniana...e così giunse in Italia. Fece della sua cultura un business e iniziò l'import/export di tappeti aprendo il suo primo punto in Corso Cavour (Perugia); proprio in quegli anni c'era il boom di questo pregiato complemento d'arredo. Approda dunque agli anni '80 e '90 con grande successo.

Said, who was born and raised in Persia and breathed the culture of the carpet, left at the age of twenty to get to know the world during the Iranian revolution ... and so he arrived in Italy. He made his culture a business and started the import / export of carpets by opening his first point in Corso Cavour (Perugia); precisely in those years there was the boom of this precious piece of furniture. He therefore arrives at the 80s and 90s with great success.

Una selezione accurata di tappeti provenienti dall'Iran, Afghanistan, Pakistan, Anatolia, Caucaso e Nepal – da esporre con orgoglio e vanto e vendere ad aziende e privati, sia in regione che fuori.

Il tappeto persiano anche noto come tappeto iraniano ("farsh", dal significato "stendere") è un'eccellenza per storia e cultura – che rendono questo prodotto unico e pregiato al mondo proprio in quanto annodato a mano, con una tradizione millenaria che viene tramandata da secoli. Si utilizzano materiali completamente naturali come la lana, la seta e il cotone, comprese le tinte che sono prodotte con trattamenti naturali ed estratti vegetali.

La tessitura dei tappeti è una parte essenziale della cultura e dell'arte iraniana e trova il suo apice nell'antico metodo dell'annodato a mano con infinite combinazioni che permettono la creazione di meravigliosi temi decorativi – tradizioni diverse e simultanee che riflettono la storia dell'Iran e dei suoi diversi popoli.

A careful selection of carpets from Iran, Afghanistan, Pakistan, Anatolia, the Caucasus and Nepal - to be displayed with pride and sold to companies and individuals, both in the region and abroad.



Milad Falah è la cultura del tappeto persiano

The Persian carpet, also known as the Iranian carpet ("farsh", from the meaning "to spread") is an excellence in terms of history and culture - which make this product unique and valuable in the world precisely because it is hand-knotted, with a millenary tradition that is handed down for centuries. Completely natural materials are used such as wool, silk and cotton, including dyes that are produced with natural treatments and plant extracts.

Carpet weaving is an essential part of Iranian culture and art and finds its pinnacle in the ancient method of hand knotting with infinite combinations that allow for the creation of wonderful decorative themes – different and simultaneous traditions reflecting the history of Iran.





Tecniche della manifattura dei tappeti
(annodati a mano)



Tecniche della colorazione delle materie prime

Tra i motivi più tradizionali riconosciamo il richiamo al design orientale persiano: pensate... Si tratta di qualche milione di nodi per metro quadrato!

Ci fanno notare come anche in Oriente sia arrivata l'industrializzazione del settore: quando i manufatti sono realizzati in serie perdono di qualità e non sono neanche lontanamente paragonabili ai tappeti annodati a mano: questo è un aspetto che anche noi della rivista **Valley Life** teniamo a sottolineare per svariati motivi come, ovviamente, la fattura del prodotto, l'arte, e la cultura tramandata.

Iran and its different peoples. Among the more traditional motifs we recognize the reference to Persian oriental design: think... It's about a few million knots per square metre!

They point out to us how the industrialization of the sector has also arrived in the East: when the artifacts are mass-produced they lose quality and are not even remotely comparable to hand-knotted carpets: this is an aspect that we too at **Valley Life Magazine** are keen to underline for various reasons such as, obviously, the workmanship of the product, the art, and the culture handed down.



I tappeti esposti a Ekbatan

Ci fanno presente altresì come i prodotti fatti a mano acquistino un pregio ed un valore molto più elevati.

Come Said anche i suoi figli Milad, Maryam e Meisam sono nati e cresciuti nel mondo del tappeto e del commercio; nel 2019 Milad fece il suo ingresso nell'azienda. Così Ekbatan si rinnova per stare al passo con i tempi, adottando inoltre una nuova veste comunicativa e di marketing (tramite web e social). Sono introdotte nuove tipologie di tappeti e di servizi connessi.

They also point out to us how handmade products acquire a much higher quality and value.

Like Said, his children Milad, Maryam and Meisam were born and raised in the world of carpet and commerce; in 2019 Milad joined the company. Thus Ekbatan is renewed to keep up with the times, also adopting a new communication and marketing strategy (via web and social networks). New types of carpets and related services are being introduced.



L'eleganza classica...



...e quella moderna

Milad ci racconta come negli anni '80 e '90 ci fossero poca varietà di tappeti; oggi si può disporre invece di diversi stili: oltre i classici come i vintage, decorativi, moderni e di design, anche quelli su misura e progetto.

C'è stato un cambiamento di stile e di tendenza: la richiesta, nella misura del 70% circa, è quella di un tappeto moderno che sia creato con meno nodi - e quindi con un tempo minore di consegna (circa 7/8 mesi), senza però dimenticare tradizione e manualità.

Milad tells us how in the 80s and 90s there was little variety of carpets; today you can have different styles instead: in addition to the classics such as vintage, decorative, modern and design, even those made to measure and by commission.

There has been a change in style and trend: about 70% of the request is for a modern carpet that is created with fewer knots - and therefore with a shorter delivery time (about 7/8 months), without forgetting tradition and manual skills.



la meraviglia dei decori persiani

Oltre l'assistenza completa post vendita (come il restauro e i lavaggi specializzati con ritiro e consegna), Ekbatan offre consulenze, prove sul posto e ambientazioni – servizi molto apprezzati da interior designer, architetti e progettisti.

In addition to complete after-sales assistance (such as repair and specialized washes with collection and delivery), Ekbatan offers consultancy, on-site tests and settings – services much appreciated by interior designers and architects.



Di padre in figlio

EKBATAN

MODERN ORIENTAL CARPETS

Info e contatti:
EKBATAN

Via della Pallotta 2/b

Tel. 075 31980 - Cell: 393 3091990

www.ekbatan Carpets.com - web.ekbatan@gmail.com

Orario di apertura: dal lunedì al venerdì 9:00 - 19:30



petshop toelettatura farmaci veterinari fisioterapia

www.monpetitvillage.it

📍 ponte san giovanni 📍 ellera di corciano 📍 sansepolcro

SOLO UN NEGOZIO PER ANIMALI? NO... MOLTO DI PIU'

A CURA DI MON PETIT VILLAGE

I nostri amici animali sono diventati a tutti gli effetti membri delle nostre famiglie. Questo ha portato a curare al meglio ogni aspetto della vita dei nostri pet, dall'alimentazione alla pulizia allungando e migliorando la loro qualità di vita.

Il grande amore e la grande passione purtroppo però non evitano l'insorgere di patologie o problematiche più o meno gravi che devono essere affrontate con terapie farmacologiche, supporti fisioterapici o alimentazione specifica. Diventa difficile in molti casi trovare, in un unico posto, tutti i servizi necessari al nostro pet. Mon Petit Village fa di questo all in one (tutto in uno) il suo punto di forza. All'interno dei nostri negozi oltre ad un reparto alimentare fornito sia di diete che di mantenimenti, dalla toelettatura alla fisioterapia potrete trovare anche una ricchissima parafarmacia veterinaria dedicata specificatamente all'animale. Il vantaggio di avere una tale attività all'interno di ogni punto vendita è che i prodotti, con e senza obbligo di prescrizione, sono subito disponibili senza dover ricorrere a prenotazioni e/o ordini ritardando così inevitabilmente i tempi di somministrazione del prodotto. Non solo farmaci e parafarmaci... largo spazio è anche dato al reparto dedicato alla fisioterapia con tutori, fasce, collari etc... per permettere al nostro pet di affrontare al meglio un qualsiasi percorso riabilitativo;

in questo ambito associamo, nel nostro punto vendita di Ellera di Corciano, anche la figura della Dott.ssa Semproni che in prima persona, su appuntamento, può occuparsi del percorso fisioterapico da seguire.

"Mens sana in corpore sano" dicevano i latini e noi appoggiamo in pieno questo mantra mettendo a disposizione dei nostri clienti anche una vasta area giochi, gadget e snack per creare assieme al proprio animale quel rapporto di fiducia e complicità che fa bene sia a loro che a noi.

Godersi assieme al proprio amico a 4 zampe il gioco, i viaggi e molto altro è ormai una necessità e Mon Petit Village mette a vostra disposizione prodotti, competenza e professionalità per potersi godere al meglio e per quanto più possibile questi momenti unici.



AISPA

The Anglo-Italian Society for
the Protection of Animals



AISPA, Anglo-Italian Society for the Protection of Animals

FOR 70 YEARS AISPA HAS BEEN THE VOICE OF THOSE WHO DO NOT HAVE A VOICE.

Thanks to your support we can help animal welfare projects in Italy to **rescue, lovingly look after and find a new home for thousands of animals.** Please help our projects to do more and to do it better. Please check out our website and donate online www.aispa.org.uk Email us at info@aispa.org.uk or fill out the form below and return it to us by post.

6th Floor, 2 London Wall Place, London EC2Y 5AU

www.aispa.org.uk • info@aispa.org.uk • UK registered charity no. 208530

YES, I WANT TO SUPPORT AISPA

I enclose a donation of £

(Cheque/PO/CAF made payable to: AISPA) Please Gift Aid donation. AISPA will send you Gift Aid information

Name.....

Address.....

..... Post code.....

Email.....



MASTRO PIERINI E L'ARTIGIANATO ITALIANO

Mastro Pierini and Italian Craftsmanship

DI FEDERICO DONTI

Come tutte le belle storie anche questa nasce (quasi) per caso: mi è capitato di entrare nella bottega di Leonardo Pierini a Olmo (Pg) e, immediatamente, il profumo del cuoio e della lavorazione del pellame, gli attrezzi da lavoro e i colori, mi hanno richiamato alla memoria le epoche che furono, con dei bellissimi, anche se sbiaditi, ricordi. La sua è una di quelle botteghe dove si respirano ancora la familiarità e la sapienza dei mestieri; tanta è la curiosità nel vedere questi artigiani trasformare le materie prime in manufatti belli e durevoli nel tempo.

La storia inizia nel 1969 dal padre Alviero che aveva un negozio in piazza Grimana – rivendita e ingrosso di materiali per calzolai (come la cera d'api e le tinture per il cuoio – prodotti oggi decisamente vintage!) e si occupava di creare cinture, borse da caccia e cartucchiere, molto richieste all'epoca.

Like all good stories, this too was born (almost) by chance: I happened to enter Leonardo Pierini's workshop in Olmo (Pg) and, immediately, the scent of leather, work tools and colours, reminded me of the past, with beautiful, if faded, memories. This is one of those workshops where you can still breathe the familiarity and wisdom of trade; such is the curiosity in seeing these craftsmen transform the raw materials into beautiful and long-lasting artifacts.

The story begins in 1969 with his father Alviero who had a shop in Piazza Grimana - resale and wholesale of materials for shoemakers (such as beeswax and dyes for leather - products that are decidedly vintage today!) and was involved in creating belts, hunting bags and cartridge belts, much in demand at the time.

Leonardo ci racconta che fino alla metà degli anni '90, a Perugia, vi erano circa 130 calzolai (iscritti alla CNA); allora il capoluogo umbro era il punto di riferimento di tutto il circondario.

Ai tempi, l'85% dei calzolai erano "ciabattini" (effettuavano solo riparazioni) poi, c'erano "ortopedici" come "Semidori" che realizzavano calzature riabilitative - o, ancora, come "Zaroli" che producevano scarpe su misura: tutti comunque andavano a rifornirsi al negozio di Alviero Pierini.

Leonardo si era trovato in mezzo a questi artigiani, tutti anziani, a fare questi lavori antichi e si trovava a passare il tempo con queste persone apprendendo man mano l'arte, rubando con gli occhi.

Ricorda che nel 1996 (a 27 anni) sempre con il padre, iniziò a cucire con due macchine (una Singer a pedale e una Necchi piana) realizzando borse e cinture per mettere in pratica tutto quello che aveva appreso; quando un giorno si presentò un cliente che richiese una borsa da medico per Natale e Leonardo si propose di realizzarla. Fu il primo grande risultato!



La manualità di Leonardo

Leonardo tells us that until the mid-1990s, in Perugia, there were about 130 shoemakers (registered in the CNA); then the Umbrian capital was the point of reference for the whole district.

At the time, 85% of shoemakers were "cobblers" (they only carried out repairs) then, there were "orthopedists" such as 'Semidori' who made rehabilitative shoes - or, again, like "Zaroli" who made made-to-measure shoes: all however they went to stock up at Alviero Pierini's shop.

Leonardo had found himself among these craftsmen, all elderly, doing these ancient works and he found himself spending time with these people gradually learning the art, stealing with his eyes.

He recalls that in 1996 (at the age of 27) still with his father, he began sewing with two machines (a pedal 'Singer' and a flat 'Necchi') making bags and belts to put into practice everything he had learned; when one day a customer showed up asking for a doctor's bag for Christmas and Leonardo proposed to make it. It was the first great result!



Da lì iniziò il lavoro vero e proprio: prese a realizzare cinture e cartamodelli per le sue borse e partì per un 'tour' di mercatini tra la Germania e la Francia fino alla fiera di Milano, dove i manufatti artigianali riscontrarono un grande successo di vendita!

Nel 2000 si trasferì a Olmo con un vero e proprio laboratorio artigianale dove, oltre a ricoprire la figura tradizionale del calzolaio con le riparazioni, realizzava borse e cinture per conto terzi ed iniziava ad effettuare anche le prime modifiche alle calzature. Nel frattempo si associava a Tiziana e alla sua esperienza annuale in un tomaificio di scarpe di note marche. Con l'ingresso dell'artigiano iniziano a realizzare scarpe personalizzate e su misura per uomo e donna; dalle classiche eleganti, agli scarponcini fino alle sneakers.

Nel 2015 si presentò alla porta Yuki Takemasa, un ragazzo giapponese che studiava all'Università per stranieri di Perugia, venuto in Italia con un'idea in testa: cercare un artigiano ("E gli italiani sono i numeri uno", sottolinea!) con cui collaborare commercialmente.

From there the real work began and he started making belts and patterns for his bags and set off on a 'tour' of markets between Germany and France up to the Milan fair, where the handcrafted products met with great sales success!

In 2000 he moved to Olmo with a real artisan workshop where, in addition to covering the traditional figure of the shoemaker with repairs, he made bags and belts for third parties and also began to make the first changes to footwear. In the meantime he associated himself with Tiziana and her annual experience in a shoe upper factory of well-known brands. With the entry of the artisan, they begin to create customized and made-to-measure shoes for men and women; from elegant classics to boots and sneakers.

In 2015, Yuki Takemasa, a Japanese boy who was studying at the University for Foreigners of Perugia, showed up at the door. He came to Italy with an idea in mind: to look for a craftsman ("And Italians are number one", he underlines!) to collaborate with.



Lo storico negozio in piazza Grimana con Alviero Pierini



La cura dei dettagli



Le eleganti tomaie



L'artigianalità di Leonardo

Da subito nacque una forte intesa tra Leonardo e Yuki e i due iniziarono la loro partnership internazionale con le prime scarpe realizzate, da Leonardo e Tiziana, con forme e materiali scelti direttamente da Yuki; come la culatta di cavallo che in Giappone proprio non si trova! Così ricordano con affetto il loro primo modello di scarpe, un 35 e ½, che diede il via al progetto! Tutto questo "funzionò molto bene", esclama oggi soddisfatto Yuki.

Sulla scia di un inizio promettente, due anni dopo, iniziarono a lavorare anche le borse. Yuki stesso si reca un paio di volte all'anno in Giappone, portando con sé i prodotti e anche nuove idee per le linee moda artigianali.

E, fu sempre Yuki a portare in Italia, direttamente dal Giappone, il maestro Takehiro - grande artigiano e proprietario di un importante negozio d'abbigliamento di Tokyo, il "Rioto Brio" - per farlo entrare in contatto diretto con il lavoro di Leonardo. Takehiro fu subito attratto e mostrò grande interesse e ammirazione per i manufatti di Leonardo. Da quel momento, i due strinsero subito un rapporto commerciale ed attualmente la bottega di Leonardo vanta la collaborazione di svariati negozi in Giappone; tutto questo grazie ad un grande lavoro di progettazione e scelta dei materiali per un grande prodotto, unico e originale - rigorosamente Made in Italy!

A strong understanding was immediately born between Leonardo and Yuki and the two began their international partnership with the first shoes made, by Leonardo and Tiziana, with shapes and materials chosen directly by Yuki; like the bream of horse that in Japan just can't be found! So, they fondly remember their first shoe model, a 35 and ½, which started the project! All this "worked very well", Yuki exclaims satisfied today.

In the wake of a promising start, two years later, bags also started working. Yuki himself travels to Japan a couple of times a year, bringing with him the products and also new ideas for the handcrafted fashion lines.

And, it was also Yuki who brought master Takehiro - a great craftsman and owner of an important clothing store in Tokyo, the "Rioto Brio" - to Italy, directly from Japan - to bring him into direct contact with Leonardo's work. Takehiro was immediately attracted and showed great interest and admiration for Leonardo's artifacts. From that moment, the two immediately established a commercial relationship and currently Leonardo's workshop boasts the collaboration of various shops in Japan; all this thanks to a great design work and choice of materials for a great product, unique and original - strictly Made in Italy!



Le infinite di colori e la fantasia di Leonardo...



La cura del dettaglio di Tiziana e l'attenzione di Yuki

Leonardo poi, oltre a quello di cui abbiamo raccontato sopra, si occupa di restauro di arredamento antico e moderno, come nel caso delle famose sedie Wassily, Cassina e Busnelli. Oggi vanta quasi trent'anni di esperienza e si dichiara molto soddisfatto: "Proprio perché posso rendere felici tutti i miei clienti, compresi quelli del mercato estero come, per esempio, anche quello russo!"

È stato un vero piacere, è stata una bellissima esperienza poter passare questo pomeriggio in questo laboratorio di puro artigianato.

Non da ultimo, i due hanno un sito di vendita online ormai ricercatissimo e super trendy – che si chiama **"Dresswell"** (www.dresswell.jp)

Leonardo then, in addition to what we have mentioned above, deals with the restoration of antique and modern furniture, as in the case of the famous Wassily, Cassina and Busnelli chairs. Today he boasts almost thirty years of experience and declares himself very satisfied: "Precisely because I can make all my customers happy, including those on the foreign market such as, for example, the Russian one!"

It was a real pleasure, it was a wonderful experience to be able to spend this afternoon in this pure craftsmanship laboratory.

Last but not least, the two have a now highly sought-after and super trendy online sales site – which is called **"Dresswell"** (www.dresswell.jp)



Leonardo con il Maestro Takehiro direttamente dal Giappone



Yuki Takemasa e Leonardo Pierini



Le borse nel punto vendita Dresswell



L'eleganza esposta in Dresswell



Info e contatti:
Mastro Pierini

Via Trasimeno Ovest 163, Olmo (Pg)
Tel. 392 8278497

Orari: lunedì-venerdì 10:00 - 13:00 / 15:00 - 19:00

Sabato 10:00 - 13:00 / 15:00 - 17:00

Giorni di chiusura: mercoledì e domenica.

www.mastropierini.com

TATTOO HOUSE

PERUGIA

DAL 1993

30°

1993 - 2023
anniversario



TATTOO HOUSE
Corso Cavour, 93 - Perugia (PG)
Tel. 338 1862082







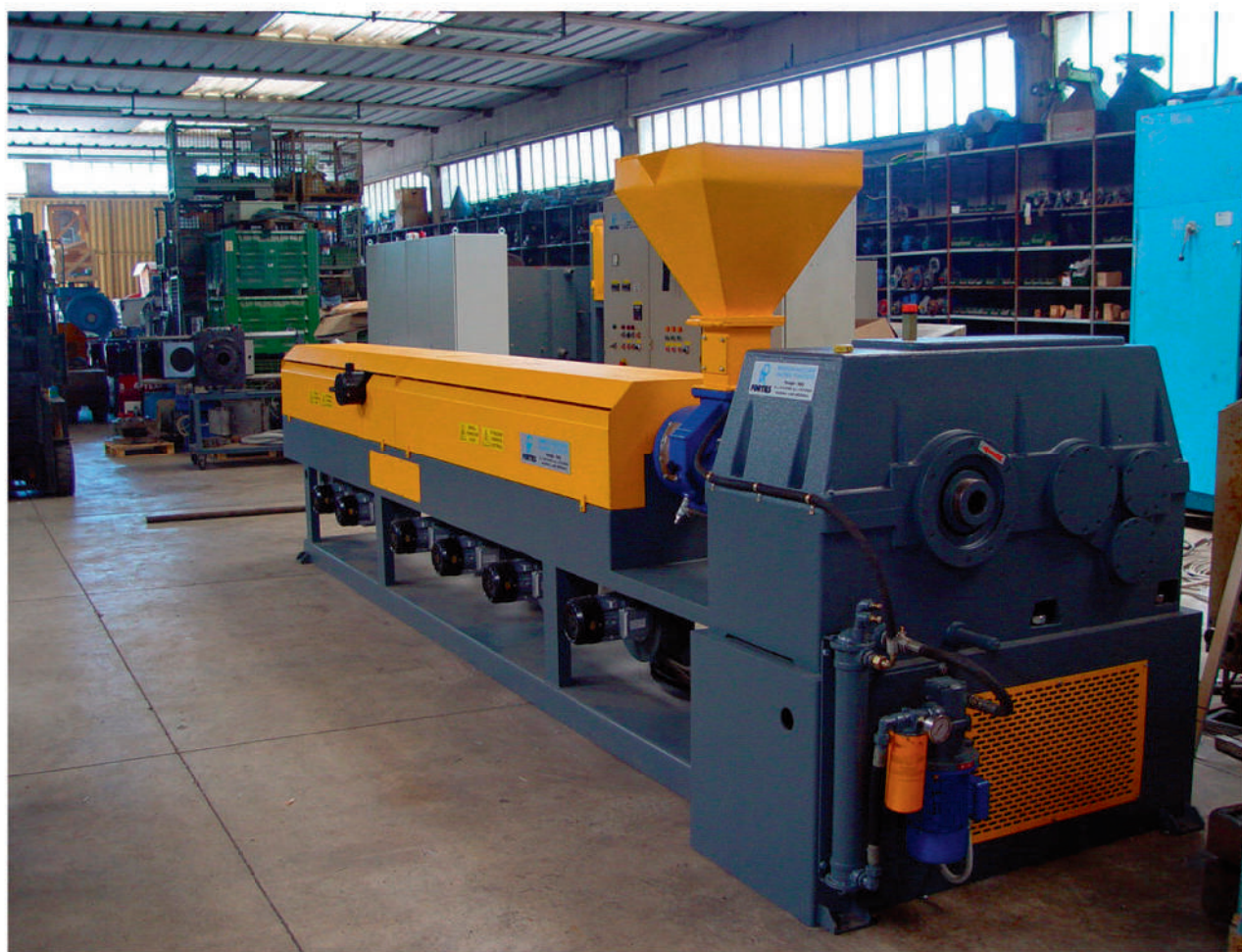
FORTIES: DAL VECCHIO AL NUOVO

FORTIES: FROM OLD TO NEW

DI FEDERICO DONTI

La "Forties srl" è un'azienda perugina che rigenera macchinari usati per il riciclaggio delle materie plastiche. Questa realtà imprenditoriale nasce con l'intento di recuperare appunto apparecchiature in disuso, riportandoli a nuova vita. Il titolare, Stefano Barolo, inizia la sua carriera proprio lavorando come 'tecnico specializzato in macchinari per il riciclaggio delle materie plastiche' - e nel 1999 decide di fondare un'attività in grado di fornire sia un servizio di revisione conto terzi che reimmettendo sul mercato macchinari obsoleti ricondizionati a nuovo.

"Forties srl" is a Perugian company that regenerates used machinery for the recycling of plastic materials. This entrepreneurial reality was born with the intention of recovering disused equipment, bringing it back to life. The owner, Stefano Barolo, began his career working as a 'technician specialized in machinery for the recycling of plastic materials' - and in 1999 he decided to found a business capable of providing both an audit service on behalf of third parties and re-marketing obsolete machinery reconditioned as new.



Gli estrusori

Riportare a nuovo, pezzo dopo pezzo, vecchi macchinari: "Non c'è mai un lavoro in serie: compriamo pezzi dismessi di diversi brand del settore; la nostra forza è riuscire ad effettuare revisioni artigianali e di precisione, avvalendoci di uno staff altamente preparato, capace di lavorare non in serie ma realizzando progetti mirati di revisione per ogni singola macchina".

"Ridare nuova vita a macchinari in disuso: questa la missione che portiamo avanti con scrupolo e attenzione. Una revisione che non si ferma alle apparenze ma arriva fino al cuore della macchina, fino a quando non si è certi del risultato, fino a quando non si può dire 'come nuovo!'. precisano. "Solo allora saremo sicuri di aver raggiunto il nostro obiettivo: aver ridato vita ad una macchina usata, rendendola efficiente e produttiva per molti anni ancora. Perché chi lavora con le macchine 'Forties' ha bisogno di grande affidabilità, durata e prezzo competitivo."

Bringing old machinery back to new, piece by piece: "There is never a mass-produced work: we buy disused pieces of various brands in the sector; our strength is being able to carry out artisanal and precision overhauls, making use of a highly trained staff, capable of working not in series but by carrying out targeted overhaul projects for each individual machine".

"Giving new life to disused machinery: this is the mission we carry out with scruple and attention. An overhaul that doesn't stop at appearances but reaches right to the heart of the car, until you're sure of the result, until you can't say 'like new!' they specify. "Only then will we be sure that we have achieved our goal: to have given new life to a used machine, making it efficient and productive for many more years to come. Because those who work with 'Forties' machines need great reliability, durability and a competitive price."



I densificatori



Le condizioni in cui si trovano la maggior parte dei macchinari da recuperare...



...dopo il trattamento "Forties"

Ma andiamo a vedere di che tipo di apparecchiature si tratta: nello specifico cesoie, trituratori, mulini granulatori, vasche, centrifughe, densificatori ed estrusori; i macchinari in questione sono tutti utilizzati dalle aziende per il riciclaggio delle materie plastiche e più esattamente utilizzati nei processi di triturazione, lavaggio e filtrazione di plastica proveniente da raccolta differenziata o da scarto industriale. Le macchine revisionate 'Forties' sono consegnate in Italia e all'estero con la nuova caratterizzante veste: i colori sociali grigio, giallo e blu.

But let's see what type of equipment it is: specifically shears, shredders, granulator mills, tanks, centrifuges, densifiers and extruders; the machines in question are all used by companies for the recycling of plastic materials and more exactly used in the processes of shredding, washing and filtration of plastic from separate collection or industrial waste. The overhauled 'Forties' machines are delivered in Italy and abroad with the new characterizing look: the company colors grey, yellow and blue.



Vasche centrifughe



Cesioie e Trituratori



Mulini granulatori



La visibile robustezza dei macchinari rimessi a nuovo

Stefano Barolo ha fatto del riuso il suo motto. La sua esperienza, infatti, è diventata una filosofia di vita e lavoro, ovvero del 'rimettere a nuovo' e del 'non buttare nulla'. Sono dunque utilizzate nel ciclo produttivo diverse macchine utensili revisionate all'interno dell'azienda: una coerenza da invidiare - ma soprattutto da cui prendere esempio - per quel che concerne l'etica dell'ecologica e del riuso.

La convinzione del titolare è quella che a differenza di oggi, i macchinari prodotti negli anni 80 erano realizzati per durare nel tempo, garantendo lunga affidabilità e resistenza: proprio per questo Forties si è specializzata nella revisione e messa a norma di congegni 'datati' - ma che garantiscono un'ottima riuscita nel processo di ricondizionamento e nel ciclo produttivo.

Stefano Barolo has made reuse his motto. His experience, in fact, has become a philosophy of life and work, or rather of 'refurbishing' and 'not throwing anything away'. Therefore, various machine tools overhauled within the company are used in the production cycle; a consistency to be envied - but above all from which to take an example - as regards the ethics of ecological and reuse.

The conviction of the owner is that unlike today, the machinery produced in the 80s was built to last over time, guaranteeing long-term reliability and resistance: for this reason, Forties has specialized in the overhaul and compliance of 'dated' devices - but which guarantee excellent results in the reconditioning process and in the production cycle.



Info e Contatti:
FORTIES S.R.L.

Via Firenze 40/B, Corciano (Pg)

Tel. 075 5279242

www.forties.it / staff@forties.it

FLEXOR LAB, UN POLO DELLA SALUTE IN UMBRIA

FLEXOR LAB, A HEALTH HUB IN UMBRIA

DI SIMONE BANDINI



Incontriamo Andrea Cascianelli e Filippo Mari, i due fisioterapisti che sette anni or sono, il 30 maggio del 2015, hanno fondato la vecchia sede di San Martino in Campo. Poi nel 2016 arriva l'autorizzazione per l'esercizio dei poliambulatori e il nuovo, e attuale, assetto dell'azienda, la Flexor Lab srl, con l'amministratore Ferdinando Cascianelli, padre di Andrea, e il Direttore Sanitario Massimo Bianchi - un servizio articolato in provincia anche nelle altre due sedi di San Sisto e Deruta.

Si respira ottimismo e intraprendenza alla Flexor Lab. Efficienza e garbata cortesia alla reception, ambienti moderni, disegnati e luminosi. L'azienda è costruita attorno alla disciplina della fisioterapia, sia sportiva che riabilitativa, alla quale si affiancano tutte le visite specialistiche a completamento di un servizio unico in regione: ben 35 operatori, pensate, che operano con terapie manuali o elettromedicali come tecar, laser, magnetoterapia e ultrasuoni.

I medici del centro sono a disposizione per visite a tutto tondo e per affrontare con metodo e scientificità le varie questioni dei pazienti del centro: esami e sedute cardiologiche, ecografie, ortopedia, dermatologia, ginecologia, urologia, podologia, medicina dello sport, nutrizionistica e psicologia.

We meet Andrea Cascianelli and Filippo Mari, the two physiotherapists who seven years ago, on 30 May 2015, founded the old headquarters in San Martino in Campo. Then in 2016 comes the authorization for the practice of polyclinics and the new, and current, structure of the company, Flexor Lab srl, with the administrator Ferdinando Cascianelli, Andrea's father, and the Medical Director Massimo Bianchi - a service granted in the whole province in the other two offices of San Sisto and Deruta.

You breathe optimism and initiative at Flexor Lab. Efficiency and polite courtesy at the reception, modern, designed and bright environments. The company is built around the discipline of physiotherapy, both sports and rehabilitation, which is accompanied by all the specialist visits to complete a unique service in the region: as many as 35 operators, think, who work with manual or electro-medical therapies such as tecar, laser, magnetotherapy and ultrasound. The doctors of the Centre are available for all-round visits and to deal methodically and scientifically with the various questions of patients: cardiological examinations and sessions, ultrasounds, orthopedics, dermatology, gynecology, urology, podiatry, sports medicine, nutrition and psychology.



La sede di San Martino in Campo

Finalmente siamo nello studio di Andrea Cascianelli, fisioterapista e osteopata: "Valutiamo i primi accessi assieme al collega Filippo Mari, ponderando se avviare un trattamento osteopatico piuttosto che iniziare l'iter terapeutico personalizzato" e poi si lascia andare ad una dichiarazione lungimirante ed entusiastica: "Vogliamo conquistare la Regione Umbria in senso medico e riabilitativo, per questo con la nostra Flexor Lab abbiamo fatto degli investimenti molto importanti su strumentazioni, personale e formazione". Qualità e non quantità, dunque: "Mi piace lavorare con l'approccio chiropratico e prediligo il trattamento di atleti sia professionisti che amatori; teniamo molto, e nei fatti, a sostenere tutte le attività sportive del territorio". Ma cosa fa nel tempo libero Andrea? "Gioco a padel e corro su strada. Mi piace avere un atteggiamento positivo nei confronti della vita. Meglio poter dare una parola e una spiegazione in più ai miei assistiti piuttosto che fare il fenomeno", conclude.

Finally we are in the office of Andrea Cascianelli, physiotherapist and osteopath: "We evaluate the first accesses together with my colleague Filippo Mari, pondering whether to start an osteopathic treatment rather than starting the personalized therapeutic process" and then he lets himself go to a forward-looking and enthusiastic declaration: "We want to conquer the Umbria Region in a medical and rehabilitation sense, which is why with our Flexor Lab we have made very important investments in equipment, personnel and training". Quality and not quantity, therefore: "I like working with the chiropractic approach and I prefer the treatment of both professional and amateur athletes; we are very keen, and in fact, to support all the sports activities in the area". But what does Andrea do in his spare time? "I play padel and I am a runner. I like to have a positive attitude towards life. Better to be able to give an extra word and explanation to my clients rather than pretending to be a sort of super-hero", he concludes.



Le consulenze di Filippo Mari



La palestra e l'assistenza professionale

Altro founder della Flexor Lab, Filippo Mari è nell'ambiente da 15 anni e si occupa del primo accesso e valutazione dei pazienti seguendo un protocollo riabilitativo - e li guida inoltre nelle pratiche per l'accesso ai fondi di assistenza sanitaria e negli iter assicurativi talvolta necessari.

"Mi occupo anche della formazione interna del personale e sono referente in azienda per l'innovazione tecnologica; quale fisioterapista tratto tutte le casistiche legate al dolore in senso riabilitativo, posturale, traumatologico e post-operatorio", precisa.

Another founder of the Flexor Lab, Filippo Mari has been in the industry for 15 years and deals with the first access and evaluation of patients following a rehabilitation protocol - and also guides them in the procedures for accessing health care funds and in insurance procedures, sometimes necessary.

"I also deal with internal staff training and I am the company contact person for technological innovation; as a physiotherapist I deal with all the cases related to pain in the rehabilitation, postural, traumatological and post-operative way", he specifies.



„Care Yourself"



La sessione riabilitativa curata passo per passo

"Sono uno sportivo che pratica padel e palestra, padre di due bambini di quattro e sei anni, il tempo a disposizione lo dedico alla famiglia. Sono orgoglioso di aver sviluppato un'area pediatrica alla Flexor. Ci avvaliamo anche di un ortopedico del Meyer, il Dr. Salvatore di Giacinto. Mi piace anche trattare pazienti stranieri poiché parlo correntemente inglese... sono un grande viaggiatore!", racconta.

Un 'salto' infine dall'altro lato, in palestra, alla "Flexor Lab Performance" dove operano una decina di personal trainer capitanati da Simone Chioccoloni e Andrea Paccoselli; "Remise en forme e ricostruzione del corpo con attività fisica, con sedute personalizzate solo su appuntamento".

"I am a sportsman who practices padel and gym, father of two children aged four and six, I dedicate the time available to my family. I am proud to have developed a paediatric area at Flexor. We also make use of an orthopaedist from Meyer, Dr. Salvatore di Giacinto. I also like to treat foreign patients as I am fluent in English... I am a big traveller!", he says.

Finally, a 'leap' on the other side, in the gym, to the "Flexor Lab Performance" where a dozen personal trainers headed by Simone Chioccoloni and Andrea Paccoselli work: "Remise en forme and reconstruction of the body with physical activity, with personalized sessions only on appointment".



Consulenze e analisi



Info e Contatti:

FLEXOR LAB

SEDE DI SAN MARTINO IN CAMPO

Via delle Fascine 8 - Tel. 349 400 0712 / 075 393964 - info@flexorlab.it

SEDE DI SAN SISTO

Via G. Dottori 94 - Tel. 339 6160521 / 075 393964 - sansisto@flexorlab.it

SEDE DI DERUTA:

Via Tiberina 44B - Tel. 075 39 39 64 - deruta@flexorlab.it



**CENTRO MEDICO
FISIOTERAPIA
RIABILITAZIONE**

**SEMPRE
VICINI A TE**



075 39 39 64
www.flexorlab.it  



Luca e il suo staff!

TUTTE LE STRADE PORTANO AL NOSTRANO!

All Roads Lead to Nostrano!

DI FEDERICO DONTI

Una quindicina di anni fa Luca Chiacchiera insieme al suo socio ed amico Marco inaugurava il primo Risto-Pizza-Pub nella zona industriale di Perugia: il Nostrano! Ci racconta come inizialmente dicesse dentro di sé: "Se le cose dovessero andassero male, lavoreremo solo a pranzo". La realtà, come sempre, si è rivelata molto differente: il pub lavora, ai nostri giorni, solo di sera! Questo ci racconta ridendo.

About fifteen years ago Luca Chiacchiera together with his partner and friend Marco inaugurated the first Risto-Pizza-Pub in the industrial area of Perugia: Nostrano! He tells us how he initially said to himself: "If things go wrong, we'll only work for lunch!". The reality, as always, turned out to be very different: the pub works, nowadays, only in the evening! This he tells us laughing.

Qualità al giusto prezzo, questo è un locale che mette tutti d'accordo, dalla famiglia ai gruppi di amici. Il Nostrano è inteso come una sorta di 'calderone del mondo' e rispecchia fedelmente la visione di Luca: "Nel mio locale mangiano allegramente sia un procuratore che un ragazzino alle prime uscite!"

Quality at the right price, this is a place that brings everyone together, from families to groups of friends. Nostrano is intended as a sort of 'cauldron of the world' and faithfully reflects Luca's vision: "In my restaurant, both a solicitor and a young boy who are just starting out eat happily!"

È proprio l'atmosfera familiare che Luca ed il suo staff curano e propongono; con un prosecco di benvenuto cercano subito di far sentire a casa gli ospiti del locale appena giunti.

"Assaggiare la vita è come bere un bicchiere di vino, nello stesso principio fondamentale del perseguire solo cose belle", racconta.

Aperto 365 giorni all'anno, il locale si trova nella zona industriale di Balanzano in uno dei crocevia più trafficati d'Italia; che tu venga da Roma, Foligno, Todi, Perugia o Castello, comunque da qui devi passare!

Qui si lavora il pane, fatto in casa con farine di grani antichi - da una miscela rinvenuta nelle tombe etrusche - con 72 ore di lievitazione e cotto a legna, proprio come le loro pizze.

It is precisely the family atmosphere that Luca and his staff take care of and offer; with a welcome prosecco they immediately try to make the newly arrived guests feel at home.

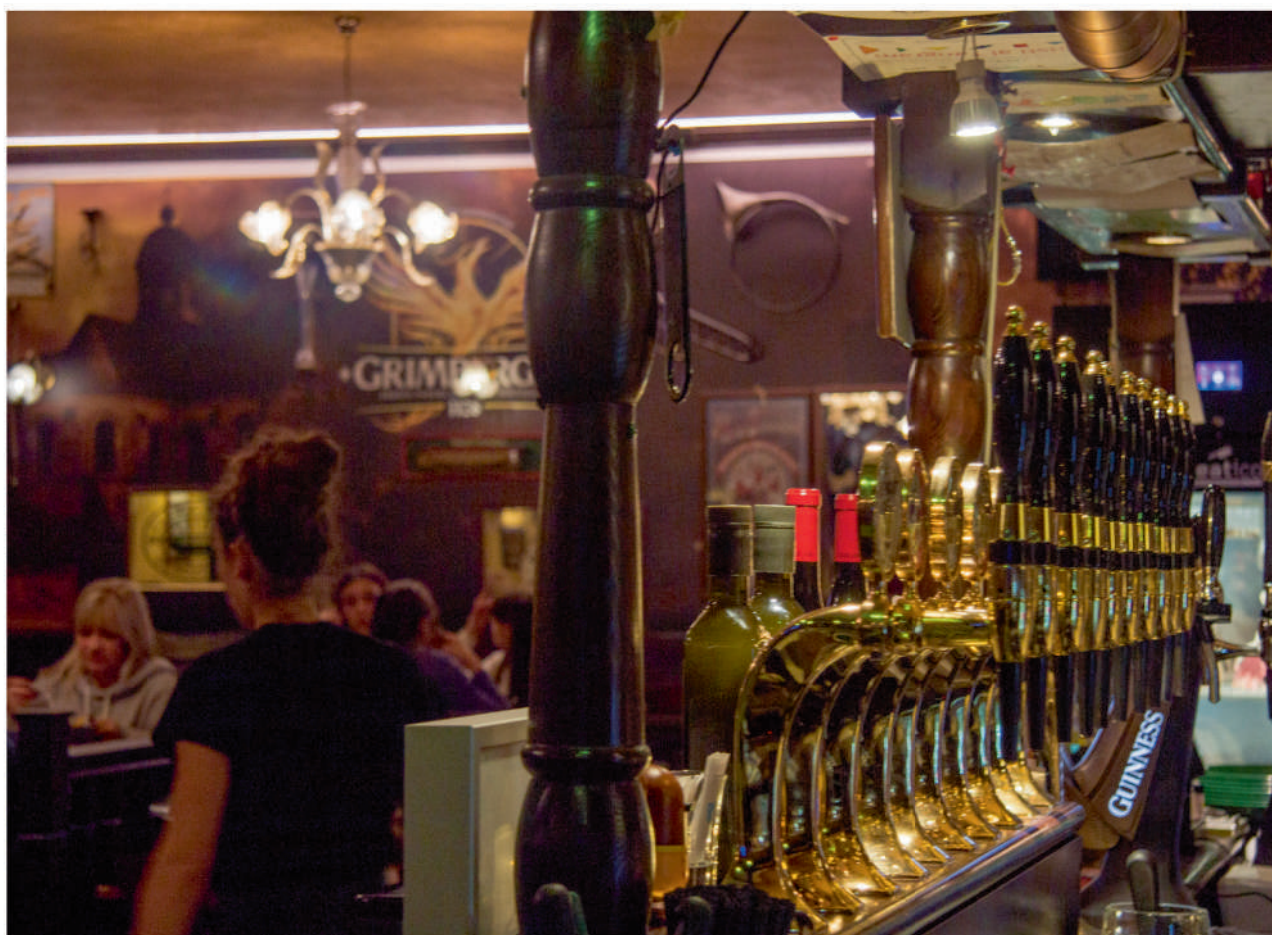
"Tasting life is like drinking a glass of wine, in the same fundamental principle as pursuing only beautiful things!", he says.

Open 365 days a year, the restaurant is located in the industrial area of Balanzano in one of the busiest crossroads in Italy; whether you come from Rome, Foligno, Todi, Perugia or Castello, in any case you have to pass through here!

Here the bread is made, homemade with ancient grain flours - from a mixture found in Etruscan tombs - with 72 hours of leavening and cooked in a wood oven, just like their pizzas.



...il Nostrano!!!





Aperitivi e Sorrisi

Da buon cavatore di tartufi, Luca inserisce nel suo locale anche un prezioso assortimento di piatti con l'apprezzatissimo fungo ipogeo - oltre a una grande selezione di carni speciali: dal Secreto e Pluma (maiale iberico allevato allo stato brado), poi carni chianine, Scottona Polonia e Angus Argentino trattati con metodo "Dry Aged" che ci permette di avere frollature a lungo termine avendo come risultato una carne morbida e saporita, per una grande esaltazione del gusto.

As a good truffle hunter, Luca also inserts in his restaurant a precious assortment of dishes with the much appreciated underground mushroom - as well as a large selection of special meats: from Secreto and Pluma (Iberian pig reared in the wild), then Chianina meats, Scottona Polonia and Angus Argentino treated with the "Dry Aged" method which allows us to have long-term aging resulting in a soft and tasty meat, for a great exaltation of taste.



Tagliato a mano al momento...



La preparazione...

Oltre alle 12 birre alla spina e a un'attenta scelta di vini locali e toscani, troviamo pregiati distillati anche per i cocktail. "Cerco di far mangiare bene dentro un capannone", scherza Luca che ci ricorda come anche un noto chef sia tornato indietro per fargli i complimenti! Ad accompagnare tutto, il giovedì sera suona la musica dal vivo con importanti ospiti del panorama musicale nazionale.

In addition to the 12 draft beers and a careful selection of local and Tuscan wines, we also find fine spirits for cocktails. "I try to get people to eat well in a shed", jokes Luca who reminds us how even a well-known chef has come back to compliment him! To accompany everything, live music plays on Thursday evenings with important guests from the national music scene.



...dei drink migliori!



Dagli ottimi primi e le carni migliori...

"Se devo mangiare un'aragosta con i pensieri, allora preferisco mangiare un panino con la mortadella!", così Luca circoscrive perfettamente il suo pensiero personale e professionale. Il motto del locale? "Qualità al giusto prezzo!", conclude.

"If I have to eat a lobster with heavy thoughts, then I prefer to eat a sandwich with mortadella!" Thus Luca perfectly circumscribes his personal and professional thoughts. The motto of the place? "Quality at the right price!". He concludes.



...alle classiche pizze e hamburger!



Vi aspettiamo al Nostrano!!!



Luca e alcuni Chef Famosi...

Nostrano RistoPizzoPub e...

Info e contatti:
NOSTRANO PUB
Strada Dei Loggi 26, Ponte San Giovanni (Pg)
Tel. 075 5996337
www.ristorantepizzeriapubnostrano.com
lucachiacchiera@gmail.com -

CARNALMENTE, CUCINA IGNORANTE LEGGERA E PESANTE!

Carnalmente, Light and Heavy Ignorant Cooking!

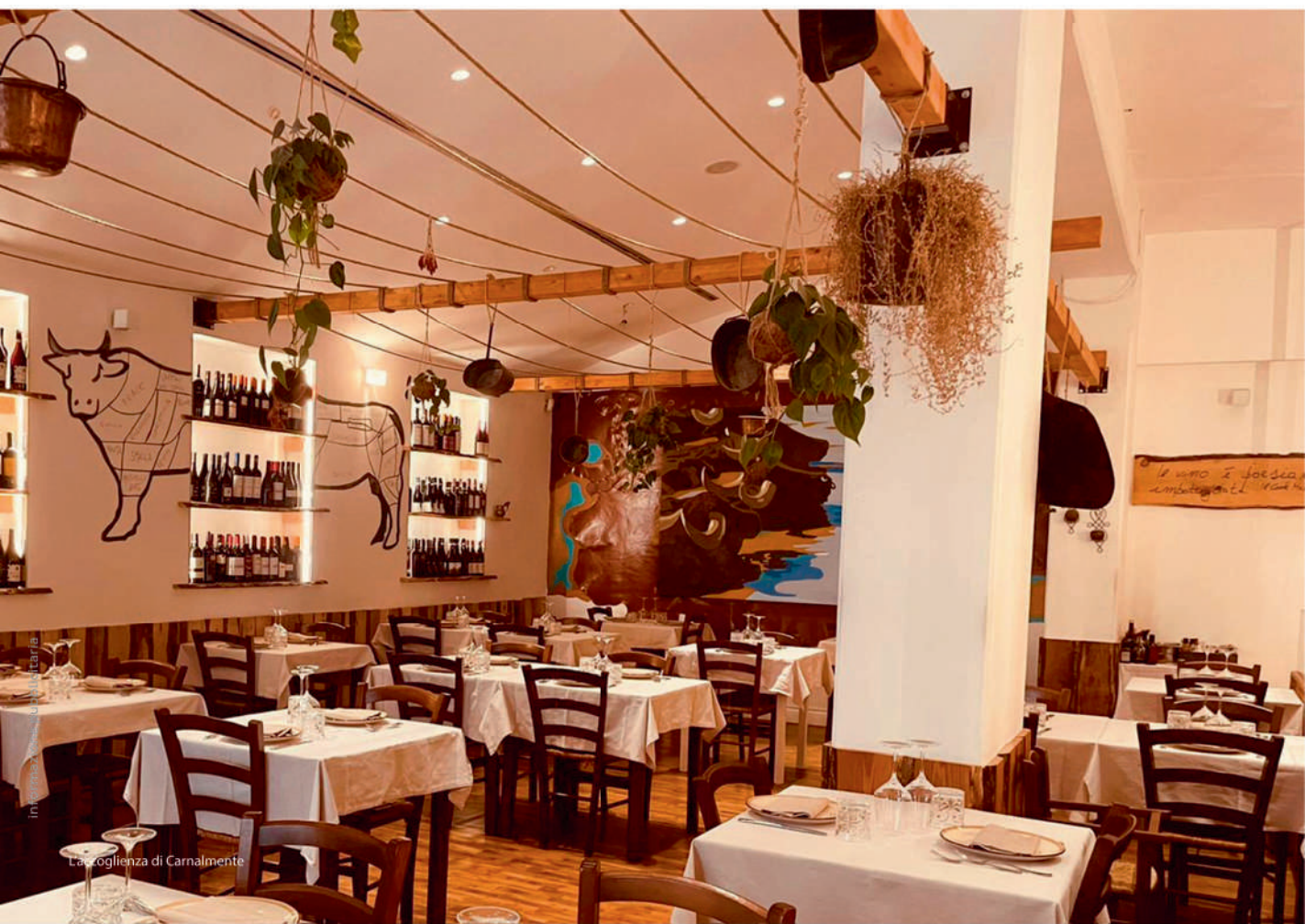
A CURA DELLA REDAZIONE

Hanno le idee chiare al Carnalmente di Assisi, a Santa Maria degli Angeli. Ci accoglie una bella tabella in legno, dipinta con un tagliere che richiama un toro. E con una scritta che chiarisce tutto fin dall'inizio: "Cucina Ignorante".

They have clear ideas at the Carnalmente of Assisi, at Santa Maria degli Angeli. We are welcomed by a beautiful wooden table, painted with a chopping board that recalls a bull. And with an inscription that clarifies everything right from the start: "Cucina Ignorante".

L'impostazione goliardica e scanzonata prosegue con altre scritte all'interno, in un ambiente caldo e accogliente, impreziosito dal parquet e dalla presenza di centinaia di bottiglie di vino a vista. In prevalenza rossi, ovviamente.

The goliardic and light-hearted setting continues with other writings inside, in a warm and welcoming environment, embellished by the parquet and the presence of hundreds of bottles of wine in sight. Mostly red, of course.



"Ben cotta lo dici a tua sorella" è un'altra massima che chiarisce l'indirizzo aziendale. Infatti una delle specialità di Carnalmente è la carne alla griglia. Carni nazionali e straniere caratterizzate da elevati gradi di mazzatura (la filigrana grassa) e lunga frollatura: Black Angus italiano, Manzetta Prussiana, Bionda d'Aquitania, Rubia Gallega. Inoltre, offrono carne di razza Wagyu allevata in varie nazioni, Giappone in primis.

"Well cooked you tell your sister" is another maxim that clarifies the corporate direction. In fact, one of the specialties of Carnalmente is grilled meat. Domestic and foreign meats characterized by a high degree of marbling (the fat watermark) and long maturation: Italian Black Angus, Manzetta Prussiana, Bionda d'Aquitania, Rubia Gallega. Furthermore, they offer Wagyu breed meat raised in various countries, Japan in particular.



Tagliere suino brado



Ma non finisce qui, oltre la griglia c'è di più, potremmo dire assecondando l'aria del ristorante.

Il menù presenta una ricca serie di umidi cacciagione: cinghiale, cervo, capriolo.

Paste fresche e funghi porcini e cardoncelli, coratella, trippa, stracotti.

But that's not all, beyond the grill there's more, we could say indulging in the atmosphere of the restaurant.

The menu presents a rich series of stewed game: wild boar, deer, roe deer.

Fresh pasta and porcini and cardoncelli mushrooms, offal, tripe, stews.



Tartara Umbra



Braciolo al sugo



I ravioli...

Finita la lettura del menù, capiamo quale sia "l'ignoranza" della quale ci parlavano.

Abbiamo voluto assaggiare un po' di tutto prima di parlarvi del Carnalmente, e dobbiamo dire che il viaggio gastronomico che abbiamo affrontato ci ha ricordato i rifugi di montagna, le trattorie dell'appennino lontano, con sapori forti ma genuini.

After reading the menu, we understand what the "ignorance" they were talking about is.

We wanted to taste a bit of everything before telling you about the Carnalmente, and we must say that the gastronomic journey we have undertaken has reminded us of the mountain refuges, the trattorias of the distant Apennines, with strong but genuine flavours.



Contesti gollardici di Carnalmente!



La Fiorentina...

Qui si usa olio Moraiolo del territorio, il pane viene fatto in casa, così come i dolci principali. Insomma, non è "il solito posto", anzi, al contrario potremmo dire che il Carnalente è "l'insolito posto", quel luogo nel quale nulla è mai banale o scontato.

Local Moraiolo oil is used here, the bread is homemade, as are the main desserts.

In short, it is not "the usual place", on the contrary, we could say that the Carnalente is "the unusual place", that place where nothing is ever banal or taken for granted.



Lo stracotto

La qual cosa si percepisce fin dall'accoglienza, sempre originale, ironica, leggera, preparata, che ben si raccorda con quanto offerto dal menù, sul quale è scritto: "non mangiate niente che la vostra bisnonna non riconoscebbe come cibo. Un bel manifesto identitario, che mostra i denti alla pseudo-gastronomia moderna, ponendo un marcato accento sulla cucina tradizionale, quella della domenica e dei giorni di festa della nostra storia antica e recente.

Which is perceived right from the welcome, always original, ironic, light, prepared, which fits in well with what is offered on the menu, on which it is written: "do not eat anything that your great-grandmother would not recognize as food. A nice poster identity, which shows its teeth at modern pseudo-gastronomy, placing a marked emphasis on traditional cuisine, that of Sundays and feast days of our ancient and recent history.



Vi aspettano a Santa Maria degli Angeli...



CUCINA IGNORANTE
LEGGERA E PESANTE

Info e Contatti:
CARNALMENTE
Via Becchetti, 2/g
Santa Maria degli Angeli (Pg)
Tel. 371 1964133

FONTI DEL CLITUMNO

FONTI DEL CLITUMNO

Ristorante & Appartamenti



Fonti del Clitunno

Campello sul Clitunno (Pg)

Tel. 0743 275057 / 392 7928592

www.fontidelclitunno.com / info@fontidelclitunno.it



PINSERIA



BIRRERIA



Dal GALE

Str. Trasimeno Ovest, 110
Ferro di Cavallo - PERUGIA

075.4659700



ALVIDOC, LA BOTTIGLIERIA STORICA DI FOLIGNO

Alvidoc, the Historic Bottle Shop of Foligno

DI FEDERICO DONTI

Dall'acronimo delle vecchie licenze, l'AL (alimentari) VI (vini) DO (dolciumi) C (coloniali) è un'azienda che nasce a Foligno nel 1979, da un'idea degli amici Sirio e Quinto. Siamo in Via dell'Artigianato e si fa distribuzione di bevande, vini, dolci e acqua - lavoro inizialmente previsto per i locali del comprensorio folignate (settore HORECA).

ALVIDOC era il "magazzino" all'ingrosso e servizio "porta a porta" anche per le acque minerali in vetro (tutt'ora in essere con oltre 500 famiglie committenti), con la loro filosofia ecologica del vetro a rendere.

Nel corso degli anni, si cominciano a fare investimenti importanti che portano ad una crescita aziendale, ad avere ordini ricorrenti, ad aumentare il personale.

From the name of the old license, AL (alimentari=food) VI (vino=wine) DO (dolciumi=confectionary) C (colonial) is a company that was born in Foligno in 1979, from an idea of friends Sirio and Quinto. We are in Via dell'Artigianato and we are distributing drinks, wines, sweets and water - work initially planned for the premises of the Foligno area (HORECA sector).

ALVIDOC was the wholesale "warehouse" and "door to door" service also for mineral waters in glass (still existing with over 500 client families), with their ecological philosophy of returnable glass.

Over the years, important investments begin to be made which lead to company growth, to having recurring orders, to increasing staff.





I formati importanti

Finché ALVIDOC diviene il punto di riferimento per il settore HORECA della città. A cavallo tra il vecchio e il nuovo secolo (1999/2000) l'azienda si integra con l'ingresso di Alessandro, Antonio, Andrea, Gabriele, Rita e Lolita nella società, con il trasferimento della stessa alla "Paciana", una zona di grande sviluppo commerciale di Foligno; qui l'acquisto dell'immobile, con la novità di destinare parte di essa anche al punto vendita al dettaglio ed alla nuova enoteca - con oltre 1000 etichette di vini e 500 di distillati.

Until ALVIDOC becomes the reference point for the HORECA sector of the city. At the turn of the old and new century (1999/2000) the company integrates itself with the entry of Alessandro, Antonio, Andrea, Gabriele, Rita and Lolita into the company, with the transfer of the same to the "Paciana", an area of great commercial development in Foligno; here the purchase of the property, with the novelty of allocating part of it also to the retail outlet and the new wine shop - with over 1000 wine labels and 500 spirits.



Anche l'esposizione vuole la sua parte

Nel 2001 diventa punto vendita ufficiale "Caffarel". Sono 11 persone tra soci e dipendenti e ad oggi il negozio si sviluppa su 300 mq di esposizione e vanta oltre 4000 etichette di svariati prodotti ricercati, tra vini naturali, francesi (champagne, borgogna e bordeaux), nei vari formati (magnum, doppia magnum e edizioni celebrative), distillati di ogni genere, grandi specialità gourmet sia dolci che salati, paste artigianali.

"E' lavorando con i vignaioli e premiando le piccole aziende che nasce una passione e ricerca di prodotti particolari e specifici, portando bontà e anche cultura" - ci dice Alessandro - "...Meno trattamenti in vigna e meno coloranti sui panettoni!".

In 2001 it became the official "Caffarel" sales point. There are 11 people between partners and employees and today the shop is spread over 300 square meters of exhibition and boasts over 4000 labels of various sought-after products, including natural, French wines (Champagne, Burgundy and Bordeaux), in various formats (magnum, double magnum and celebratory editions), spirits of all kinds, great gourmet specialties both sweet and savoury, artisanal pastas.

"It is by working with the winemakers and rewarding small companies that a passion and search for particular and specific products is born, bringing goodness and also culture" - Alessandro tells us - "... Less treatments in the vineyard and less colouring on the panettone!".



Un'infinità di dolciumi esposti





Vini di qualità



Alessandrò e i suoi Rhum



Una pregiata selezione di Rhum...

Nei periodi di festività (Natale e Pasqua), ALVIDOC realizza pacchetti, strenne e cesti personalizzati per fornitori ufficiali, aziende e privati con distribuzione anche fuori regione e con il servizio "on-line", sia nazionale che estero. La filosofia familiare di ALVIDOC è definita da Alessandro: "La nostra è un'enoteca sociale dove si possono trovare articoli da 5 ai 500 €, di tutti i generi e comunque accessibili!"

During the holiday periods (Christmas and Easter), ALVIDOC creates personalized packages, gifts and baskets for official suppliers, companies and individuals with distribution also outside the region and with the "on-line" service, both nationally and abroad.

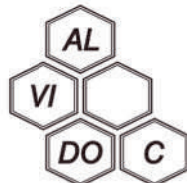
The family philosophy of ALVIDOC is defined by Alessandro: "Ours is a social wine shop where you can find items from 5 to 500 €, of all kinds and in any case accessible!"



...e di Champagne!



Staff Alvidoc al completo



BOTTIGLIERIA IN FOLIGNO

dal 1979

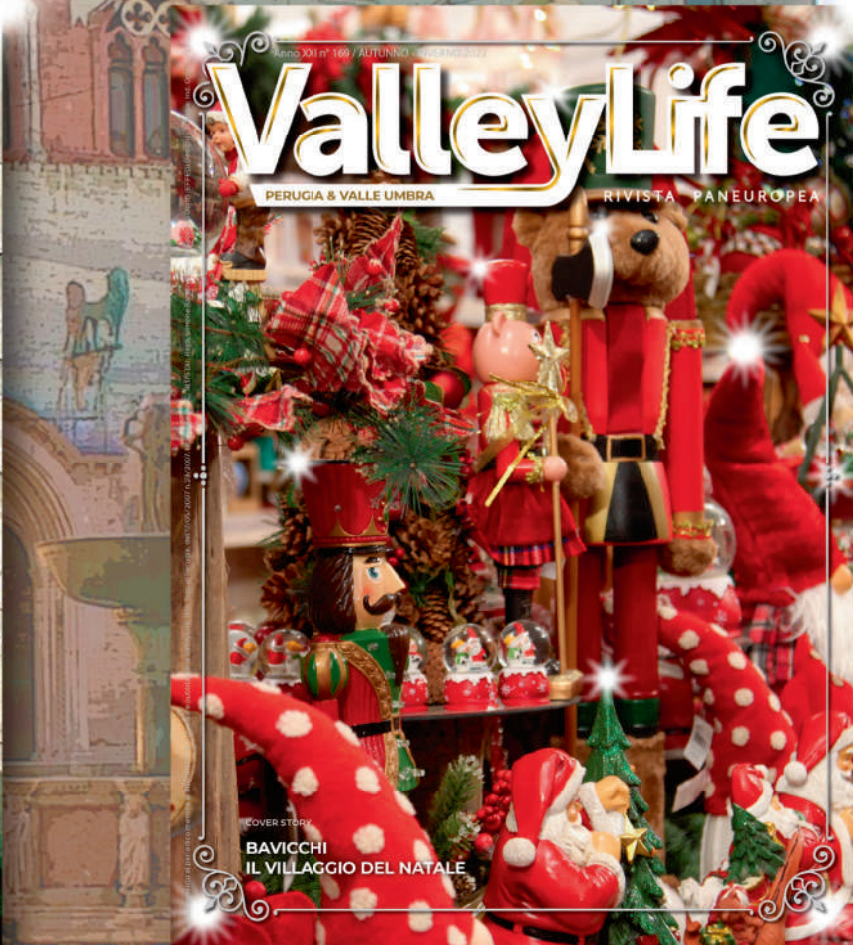
Info e Contatti:
ALVIDOC
 Via Giorgio Vasari, Foligno (Pg)
 Tel. 0742 24005
www.alvidoc.it



Buon



2023



ValleyLife
PERUGIA & VALLE UMBRA RIVISTA PANEUROPEA

COVER STORY
BATICCHI
IL VILLAGGIO DEL NATALE

ValleyLife
PERUGIA & VALLE UMBRA RIVISTA PANEUROPEA



ECHI DI STORIA PERUGINA AL RISTORANTE “IL MODERNO”

Echoes of Perugian history at the “Il Moderno” Restaurant

DI FEDERICO DONTI

Sono in Via della Viola, uno dei passaggi più caratteristici del centro storico di Perugia e procedo di gran passo verso Piazza Del Duca. Farò visita al Ristorante “Il Moderno”, aperto da Livia nel dicembre del 2015, già Bar del Cinema Modernissimo (oggi Post-Modernissimo) che si trova ancora là di fronte.

Di madre francese, Livia ci racconta con nostalgia di suo nonno, boulanger-pâtissier a Parigi. La sua infanzia è impregnata di profumi di burro, zucchero e vaniglia; oggi mette il suo entusiasmo e la sua etica al servizio della sua cucina.

I am in Via della Viola, one of the most characteristic passages of the historic centre of Perugia and I take a big step towards Piazza Del Duca. I will visit the “Il Moderno” restaurant, opened by Livia in December 2015, formerly the Bar of the Cinema Modernissimo (today Post-Modernissimo) which is still opposite.

Coming from a French mother, Livia nostalgically tells us about her grandfather, a boulanger-pâtissier in Paris. Her childhood is soaked with the scents of butter, sugar and vanilla; today she puts her enthusiasm and her ethics at the service of her cuisine.



Nasce dai suoi anni parigini la passione per la cucina – che fin da giovanissima la guida alla contaminazione delle sue culture originarie, italiana e francese, applicate ai piatti: alla ricerca del perfezionamento del gusto e al contempo delle virtù nutritive.

Entrando nel locale si percepisce d'un tratto un clima familiare, un'atmosfera bohemien fatta di luci calde e candele, librerie e mobili di artigianato.

Livia si prefigge quotidianamente di trovare nelle nuove sperimentazioni dei sapori antichi, seguendo la stagionalità dei prodotti che lei stessa ricerca ed acquista dai produttori e dalle aziende agricole locali – con le quali ha un rapporto di visione, collaborazione e, perché no, di amicizia.

Her passion for cooking was born from her Parisian years – which from a very young age guides her to the contamination of her original cultures, Italian and French, applied to dishes: in search of the improvement of taste and at the same time of nutritional virtues.

Entering the place, one suddenly perceives a familiar atmosphere, a bohemian ambience made up of warm lights and candles, bookcases and handcrafted furniture.

Livia daily aims to find ancient flavours in the new experiments, following the seasonality of the products that she herself searches for and buys from local producers and farms – with whom she has a relationship of vision, collaboration and, why not, friendship.



Il calore accogliente del ristorante



Il supermercato è stato bandito dalla vita di Livia - la quale produce personalmente tutti i piatti del menu nella sua piccola cucina a vista, 'trasparente', utilizzando solo materie prime biologiche, di produttori nostrani o del commercio equo e solidale. Nessun conservante, dunque, e potrete conoscere con esattezza tutti gli ingredienti che compongono il piatto.

The supermarket has been banned from Livia's life - she personally produces all the dishes on the menu in her small, 'transparent' open kitchen, using only organic raw materials, from local or fair-trade producers. No preservatives, therefore, and you can know exactly all the ingredients that make up the dish.



Lasagna gorgonzola e radicchio

Il Moderno può contare sull'aiuto in cucina di una valida collaboratrice qual è Margherita; il menù alla carta è piuttosto articolato e completo, dagli antipasti ai dolci, con i loro 'specials' che sono i ravioli con ripieni stagionali o le ricette antiche come la gustosa 'Farsiccia' (salsiccia di farro e maiale). Tutti i dolci sono preparati home-made, dai classici ai più ricercati ed originali come il Semifreddo al sedano nero, limone e tequila con salsa al caramello salato!

Il Moderno can count on the help in the kitchen of a valid collaborator such as Margherita; the à la carte menu is quite articulated and complete, from appetizers to desserts, with their 'specials' which are ravioli with seasonal fillings or ancient recipes such as the tasty 'Farsiccia' (spelled and pork sausage). All desserts are home-made, from the classics to the most sought-after and original ones such as black celery, lemon and tequila semifreddo with salted caramel sauce!



Una particolare attenzione anche alle intolleranze alimentari, qui si preparano pasta e pane fatti a mano senza glutine: "Facciamo parte del progetto 'Mangiare fuori casa AIC' e garantiamo ai celiaci la possibilità di scegliere dalla carta piatti preparati senza glutine", precisano.

Particular attention is also paid to food intolerances, here they prepare handmade gluten-free pasta and bread: "We are part of the 'Eating away from home AIC' project and we guarantee celiac sufferers the possibility of choosing gluten-free dishes from the menu", they specify.



La cura dei dettagli per queste buonissime portate



La filosofia de' Il Moderno? Una cucina alternativa, semplice ma 'pensata', uno spazio nuovo in un locale vissuto in tempi diversi. Non solo cibo - ma anche un'alcova ospitale e avvolgente dove conversare amabilmente. Con un occhio alla tecnologia smart e all'ecologia: "Abbiamo una app compatibile sia con ios che Android dalla quale si può consultare il menù in tempo reale".

"I nostri eventi letterari, inoltre, vi consentiranno di passare una piacevole serata in compagnia di autori di libri, con letture di poesia che, ormai da tradizione, sono accompagnate da un menù dedicato all'evento", raccontano.

Se volessimo semplificare, Il Moderno è un ristorante dove si mangia sano a prezzi contenuti, con piatti 'fatti in casa' e dove siamo accolti calorosamente, in un ambiente amichevole e sognante.

The philosophy of Il Moderno? An alternative cuisine, simple but 'thought out', a new space in a room lived in at different times. Not just food - but also a hospitable and enveloping alcove where you can converse amiably. With an eye to smart technology and ecology: "We have an app compatible with both iOS and Android from which you can consult the menu in real time".

"Furthermore, our literary events will allow you to spend a pleasant evening in the company of book authors, with poetry readings which, by now tradition, are accompanied by a menu dedicated to the event", they say.

If we wanted to simplify, Il Moderno is a restaurant where you eat healthy at reasonable prices, with 'homemade' dishes and where you are warmly welcomed in a friendly and dreamy environment.



Livia e il suo Staff



Info e Contatti:
Ristorante IL MODERNO
Via Del Carmine 1 (Pg)
Tel. 075 9471930
www.ristoranteilmoderno.com

“VENTANNI” E PIÙ DI PASTICCERIA!

“Twenty Years” (Ventanni) and More of Pastry!

DI FEDERICO DONTI

“Devi amare quello che fai. Ogni dolce ha la sua storia: la persona per cui lo prepari, i sentimenti che provi mentre lo prepari...ogni cosa entra nelle mani e mentre impasti pensi con le mani, ami con le mani e crei con le mani.”

Alessandro D'Avenia

Il 18 marzo 1991, due giovani sognatori, Paolo Ventanni e Paola Bastianelli, decisero di trasferirsi nel paesino di Mugnano e aprire il loro forno pasticceria all'interno di un'antica piccola torre, rilevando un vecchio forno in disuso. Paolo è specializzato in panetteria e lavora nel settore sin dal 1982, fino a quando decise, insieme alla moglie Paola, di cambiare vita.

“You have to love what you do. Every dessert has its own story: the person you prepare it for, the feelings you experience while preparing it...everything enters your hands and while kneading you think with your hands, you love with your hands and you create with your hands.”

Alessandro D'Avenia

On March 18, 1991, two young dreamers, Paolo Ventanni and Paola Bastianelli, decided to move to the village of Mugnano and open their pastry shop inside an ancient small tower, taking over an old disused oven. Paolo specializes in bakery and has been working in the sector since 1982, until he decided, together with his wife Paola, to change their lives.



"Mugnano, il paese dei muri dipinti, con i suoi vicoli colorati, ha fatto così da cornice ai nostri di colori: quelli delle glasse, delle creme e della frutta che decorano e arricchiscono i nostri prodotti, tutti esclusivamente artigianali, realizzati con passione e dalle mani sapienti di chi conosce ormai i segreti di questo antico mestiere", raccontano.

Si lavorano grani italiani a lievitazione naturale, fornendo il pane per il paese e per tutte le zone limitrofe: "Lo prepariamo come si faceva una volta, ma uniamo sempre anche un pizzico d'innovazione per trovare l'equilibrio giusto tra i sapori di ieri e i saperi di oggi. Sforiamo prodotti freschi ogni giorno: dagli impasti più semplici a quelli integrali, senza dimenticare tutte le altre nostre proposte salate come fagotti, sandwich, scrocchiarelle, pizze per la colazione e la nostra imperdibile Torta di Pasqua farcita. Conosciamo bene il nostro territorio e ci piace valorizzarlo!", dichiarano.

"Mugnano, the town of painted walls, with its colorful alleys, has thus framed our colours: those of the glazes, creams and fruit that decorate and enrich our products, all exclusively handcrafted, made with passion and by the skilled hands of those who now know the secrets of this ancient craft", they say.

Naturally leavened Italian grains are processed, supplying the bread for the town and all the neighbouring areas: "We prepare it as it was once done, but we always also combine a pinch of innovation to find the right balance between yesterday's flavours and today's knowledge. We bake fresh products every day: from the simplest doughs to wholemeal ones, without forgetting all our other savoury proposals such as bundles, sandwiches, 'scrocchiarelle', pizzas for breakfast and our unmissable stuffed Easter Cake. We know our territory well and we like to enhance it!", they declare.



La Pasticceria Ventanni a Mugnano



Oltre alle tipologie di pane tradizionali come quello casareccio, con doppia lievitazione di 48 ore, si sforna pane multicereale, pane di farina Verna macinato a pietra, pane salato, pane integrale, pane tipico umbro 'sciapo' (non salato).

All'attività tipica del forno si affianca negli anni una pasticceria sempre più varia, tradizionale o ricercata.

Il 29 ottobre del 2011 si presenta l'occasione per aprire una nuova sede, in posizione strategica ma anche più grande, dove, oltre il laboratorio si sviluppano tutte le potenzialità dell'attività e un nuovo modo di vendere i prodotti; si aggiunge infatti la caffetteria e si gustano colazioni, pranzi e cene, pizza e aperitivi – un punto di ritrovo e riferimento per tutto il paese e dintorni.

In addition to the traditional types of bread such as homemade bread, with 48-hour double leavening, multi-grain bread is baked, stone-ground Verna flour bread, salted bread, wholemeal bread, typical Umbrian bread 'sciapo' (unsalted).

Over the years, the typical activity of the oven has been joined by an increasingly varied, traditional or refined pastry shop.

On October 29, 2011, the opportunity presented itself to open a new office, in a strategic but also larger position, where, in addition to the laboratory, all the potential of the business and a new way of selling products were developed; in fact, the cafeteria is added and breakfasts, lunches and dinners, pizza and aperitifs can be enjoyed – a meeting point and reference point for the whole town and surrounding area.



Il primo forno "Ventanni" dentro Mugnano...



...e la nuova pasticceria!



Nel tempo l'attività si ingrandisce ancora, il personale è sempre più qualificato anche per poter avere, oltre alla pasticceria tradizionale, prodotti alternativi al passo con i tempi: senza lattosio, vegani, adatti agli intolleranti; e poi cake design, torte e dolci per tutti gli eventi, comprese le festività tra panettoni natalizi, torroni e uova di Pasqua personalizzate... oltre alla cura di rinfreschi e cesti regalo per ogni occasione.

Over time, the business grows even larger, the staff is increasingly qualified also to be able to have, in addition to traditional pastry, alternative products in step with the times: lactose-free, vegan, suitable for intolerant people; and then cake design, cakes and desserts for all events, including holidays including Christmas panettone, nougat and personalized Easter eggs... in addition to taking care of refreshments and gift baskets for every occasion.





Cake Design di Ventanni!

Con l'ingresso dei figli Elisa e Matteo, il 30 ottobre 2017 la pasticceria Ventanni inaugura il nuovo punto vendita a Ellera di Corciano: "Dalle colazioni agli aperitivi, da uno snack veloce a un pranzo con gli amici o una pizza in compagnia, è un piacere accompagnarvi e deliziarvi, in ogni momento della giornata!", raccontano entusiasti. Oggi la pasticceria conta un personale di 15 dipendenti. Paolo e Paola puntano sul gioco di squadra, trasmettendo quella serenità necessaria e 'contagiosa' all'ambiente di lavoro: "L'impressione di essere in famiglia è la cosa più importante", precisano.

"Il pane è il re della tavola e tutto il resto è solo una corte che lo circonda. Le nazioni sono la minestra, la carne, le verdure, l'insalata, ma è il pane che è il re", disse in una celebre frase Louis Bromfield.

With the entry of their children Elisa and Matteo, on 30 October 2017 the Ventanni pastry shop inaugurates the new store in Ellera di Corciano: "From breakfasts to aperitifs, from a quick snack to a lunch with friends or a pizza in company, it is a pleasure to accompany and delight you, at any time of the day!", they say enthusiastically. Today the pastry shop has a staff of 15 employees. Paolo and Paola focus on teamwork, transmitting that necessary and 'contagious' serenity to the work environment: "The impression of being in the family is the most important thing", they specify.

"Bread is the king of the table and everything else is just a court that surrounds it. The nations are the soup, the meat, the vegetables, the salad, but it is the bread that is king", said Louis Bromfield in a famous phrase.



...il dolce Natale!



Le nostre Tradizioni Pasquali



Elisa, Matteo, Paolo e Paola Ventanni

PASTICCERIA **VENTANNI**,
Mugnano - Ellera

Info e Contatti:

PASTICCERIA VENTANNI

Via Alessandra 16, Mugnano (Pg) / Tel. 075 6959191

Via Antonio Gramsci 59, Ellera di Corciano / Tel. 075 3756151

www.pasticceriaventanni.it / info@pasticceriaventanni.it



SHALO

FUSION BAR



SHALO SUSHI BAR
PIAZZA J.F. KENNEDY - SPELLO (PG)
TEL. 393 3325856
WWW.SHALO.IT

