Anno XXII n° 171 / PRIMAVERA 2023

ValleyLife

PERUGIA & VALLE UMBRA

RIVISTA PANEUROPEA

COVER STORY

AEROPORTO DELL'UMBRIA, TUTTI PAZZI PER IL CUORE VERDE D'ITALIA

Supplemento al periodico mensile di informazione editoriale e pubblicitaria ValleyLife, iscr. Trib. di Perugia, del 17/05/2007 n.23/2007, Iscrizione R.O.C. 18175 Dir. Resp. Simone Baldini, Grafica: Federico Donti (EFFEDI Design) - Stampa: Quadriprint srls

SCACCIA DIAVOLI ·BRUT·

VINO SPUMANTE
BRUT METODO CLASSICO

SCACCIADIAVOLI
·MONTEFALCO·ITALIA·

SCACCIA DIAVOLI ·ROSÉ·

VINO SPUMANTE
BRUT METODO CLASSICO

SCACCIADIAVOLI
Montefalco PG UMBRIA Italia
www.scacciadiavoli.it

In Copertina:
L' Aereoporto Internazionale
San Francesco d'Assisi
(Perugia)

PRIMAVERA 2023

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

Jacopo Tonelli: Direttore editoriale Valley Life Altotevere & Valtiberina Toscana

Michela Morelli: Ufficio Stampa
Museo Palazzo della Penna

Francesco Minelli: Direttore Associazione "La Casa degli Artisti"

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 10 maggio 2023 osservando il volteggiare vorticoso delle rondini...

PHOTO CREDITS
EFFEDI Design

ValleyLife

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

8 Quiche lorraine e perdita del reale
Quiche Lorraine and the Loss of Reality

10 Riprendere il volo
Take Flight Again

12 Aeroporto dell'Umbria, tutti pazzi per il cuore verde d'Italia
Umbria Airport, All Crazy for the Green Heart of Italy

18 Mostre ed eventi al Museo civico di Palazzo della Penna di Perugia
Exhibitions and Events at the Museo Civico di Palazzo della Penna in Perugia

24 Da Pietro Vannucci detto il Perugino a Franco Venanti
From Pietro Vannucci called Perugino to Franco Venanti

30 Carlo Alberto Fabbri, agronomia e fedeltà alla terra
Carlo Alberto Fabbri, Agronomy and Loyalty to the Land

38 Danilo De Gregorio, chirurgo plastico e medico estetico
Danilo De Gregorio, Plastic Surgeon and Aesthetic Doctor

44 L'Umbria nel cuore di Linda
Umbria in the Heart of Linda

50 Un Colorificio 'Moderno'
A 'Modern' Colour Factory

56 Il Metodo Ball System
The Ball System Method

62 Le Cappuccinelle
Le Cappuccinelle

68 Passioni Lucio, dalla macelleria alla filosofia delle relazioni
Lucio's Passions, from Butchery to the Philosophy of Relationships

76 La Toscana più 'elevata' al Castello di Albola
The Most 'Elevated' Tuscany at Castello di Albola

80 Aboca Experience: dal Museo delle Erbe al Giardino di Piero
Aboca Experience: from the 'Museum of Herbs' to the 'Garden of Piero'

88 Le Civette, gioco ed identità in cucina
Le Civette, Playing Identity in the Kitchen

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

IL RIENTRO

RISTORANTE AGRITURISMO & SPA

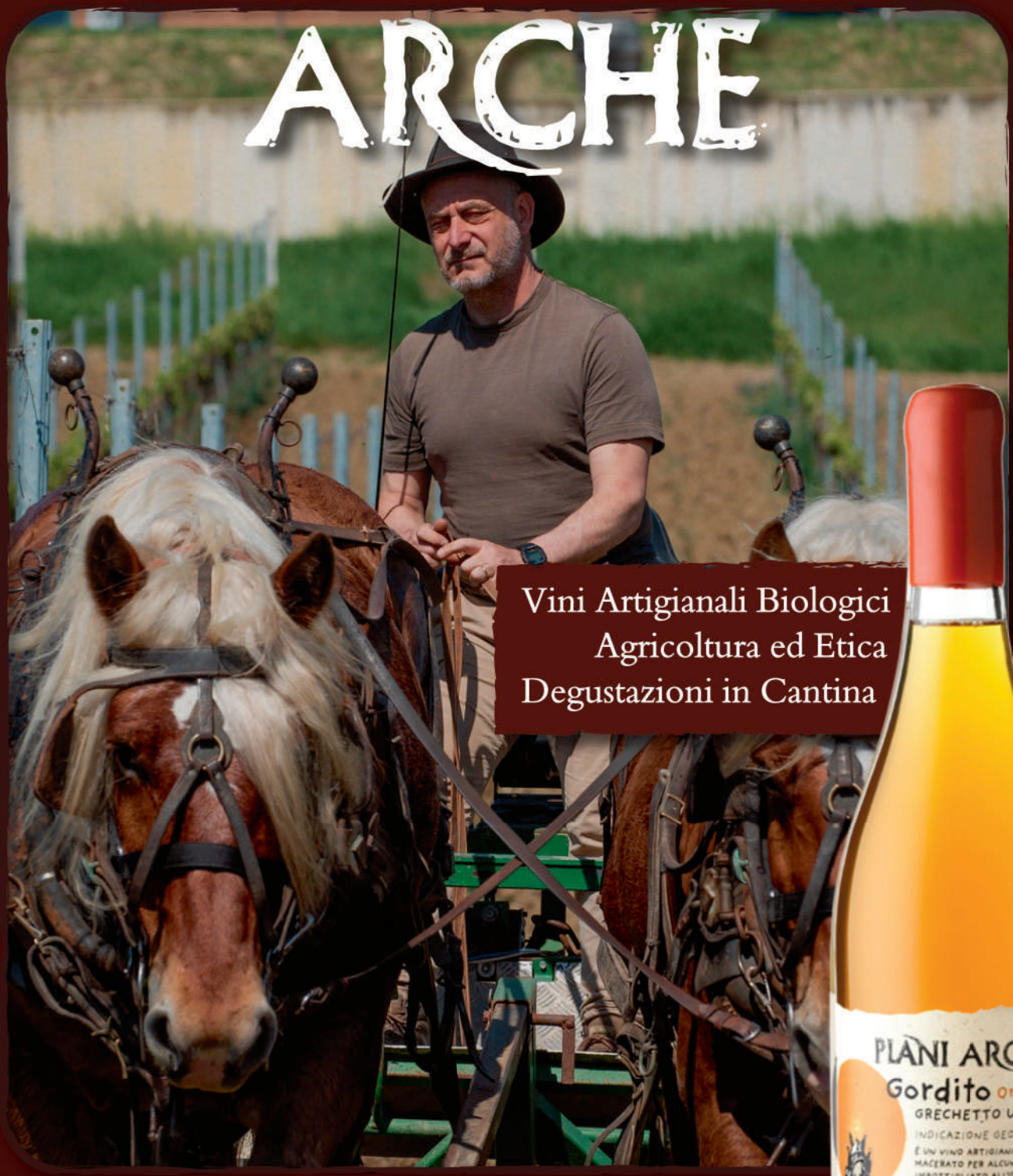
★★★

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

ECCELLENZE D'UMBRIA

PLANI ARCHE



Vini Artigianali Biologici
Agricoltura ed Etica
Degustazioni in Cantina

Cantina Plani Arche
S. Enea di Perugia
tel. +39 3472950322 elena
tel. +39 3356389537 roberto

Macchine usate totalmente
Revisionate e Garantite

Second hand Machinery fully
Revised and Guaranteed

FORTIES

REVISIONE MACCHINE MATERIE PLASTICHE

MACCHINE REVISIONATE FORTIES GARANTITE

Mulini Cesoie

Trituratori Densificatori

Estrusori Taglierine

Silos Nastri Trasporto

Coclee Ventilatori

FORTIES Srl
Via Firenze 40/b Taverne di Corciano (PG)
075/5279242 • www.forties.it • staff@forties.it

DOVE INIZIA IL TUO VIAGGIO

UMBRIA
INTERNATIONAL AIRPORT
SAN FRANCESCO D'ASSISI

SUMMER 23

RYANAIR · BRITISH AIRWAYS · transavia · Wizz · albawings · Aeroltalia

EDIT ORIAL

QUICHE LORRAINE E PERDITA DEL REALE

Quiche Lorraine and the Loss of Reality

DI SIMONE BANDINI

Che grado di consistenza ha la tua vita?
E qui per consistenza non intendendo il peso specifico della Quiche Lorraine che ti stai avidamente pappando con un calice di vino ancestrale – ricacciando altrove la meccanica consequenziale della tua giornata. Un aperitivo catartico, che tuttavia non elimina il problema (Non ti sei dimenticato vero di documentare l'accaduto vero? Nessuno fa happy hours sofisticati come te, non dimenticare il tuo valore!).
Chissà se poi tutto questo incanto del vivere si fermerà al sognante, esclusivo aperitivo. Oppure seguirà dell'altro: forse una cena in famiglia e un certo senso circolare delle cose. Poi un sonno riparatore nelle cavità perdute di un animo appiattito, un azzeramento riparatore che concederà, mirabilmente, seconde possibilità.
Ma quale problema, si dirà? Ci sono davvero delle questioni da affrontare?
Si, ce ne sono. Quella Quiche Lorraine potrà mutare, giorno dopo giorno, in un boccone avvelenato: non ti basteranno più le stravaganze che saranno solo strani e disturbanti rituali.
Non basta purtroppo qualche momento esotico, disseminato qua e là, quando lo permette la vita borghese, a qualificare il tuo percorso di vita, a definire la tua identità, a renderti degno dell'esistenza che ti è stata data; non lo sono i fatti materiali e le contingenze che compongono la tua giornata, non lo sono i *tuoi denari. Tutto questo non conta: sarà nutrimento per vermi, o magari un tiepido venticello che disperderà le tue ceneri.*
Siamo qua per significare, vivere e manifestare l'unicità del nostro essere, della nostra anima e del nostro respiro

What degree of consistency does your life have?
And here by consistency not meaning the specific weight of the Quiche lorraine who you are avidly papping with a glass of ancestral wine - falling elsewhere the consequential mechanics of your day. A cathartic aperitif, which however does not eliminate the problem (You should not forget to take a picture. Nobody does scphisticate happy hours like you, do not forget your value!).
Who knows if all this enchantment of living will stop at the dreamy, exclusive aperitif. Or something else will probably happen: perhaps a family dinner and a certain circular sense of things. Then a restoring sleep in the lost cavities of a flattened soul, a repaired reset that will admirably grant second possibilities.
But what problem, will you say? Are there really questions to deal with?
Yes, there are. That Quiche Lorraine will be able to change, day after day, in a poisoned bite: extravagances will only be strange and disturbing rituals and will no longer be enough.
Unfortunately, some exotic moment, scattered here and there, allowed by bourgeois life, are not enough to qualify your path of life, either to define your identity and to make you worthy of the existence that has been given to you; neither the material facts and contingencies that make up your day, or the money you have. All this does not count: it will be nourishment for worms, or maybe a warm breeze that will disperse your ashes.
We are here to witness, live and manifest the uniqueness of our being, our soul and our impermanent breath. For this

impermanente. Per questo non si deve cadere nella trappola demoniaca dell'indistinto, segno 'distintivo' del mondo moderno.
Non dobbiamo, dunque, perdere il senso del reale che ci permette una corretta, per quanto approssimativa, definizione di chi siamo – orientando le nostre azioni e statuizioni con un principio di verità, fedeltà e aderenza. In questo senso vi regalo dei 'comandamenti' di sopravvivenza che – se non possono liberare la vostra energia vitale e 'viaggiare al vostro posto' – almeno possono tenere lontani quei veleni implacabili che ammorbano un quotidiano ormai prestabilito.
Iniziamo svestendo i panni dei comunicatori seriali che siete diventati. 'Condivido dunque sono' non può sostituire il noto assioma cartesiano che fonda l'operato dell'uomo sulla manifestazione del suo pensiero dubitante. Basta condivisioni compulsive sui social e uso smodato della fotografia via dispositivo. Imparate a tenere per voi, gelosamente, quanto di valore emotivo, di studio o di ricerca, vi appartiene e coltivatelo nella realtà senza scadimenti inutili e didascalici.
Non scambiate la vostra identità digitale con quella reale.

reason, one should not fall into the demonic trap of indistinct, a 'distinctive' sign of the modern world.
We must therefore not lose the sense of reality that allows us a correct, however approximate, definition of who we are - orienting our actions and choices with a principle of truth, loyalty and adherence. In this sense, I am giving you some 'commandments' of survival that - if they cannot free your vital energy and 'travel to your place' - at least they can keep those relentless poisons away, infecting a pre-established day life.
You should begin with giving up the role of the serial communicators you have become.
"I share, therefore I am' cannot replace the well-known Cartesian axiom that founds man's essence on the manifestation of his doubtful thought. It is enough!
Compulsive shares on social networks and immoderate use of photography via device. Learn to keep for yourself, jealously, what emotionally belongs to you, study or research; look at the 'real' world without unnecessary and didactic exploits.
Do not exchange your digital identity with the real one. You have to respect the sense of topical and responsibilities that

Dovete rispettare il senso di attualità e responsabilità che richiede la vostra vita. Per cui prendete partito a viso aperto, senza nascondervi in pretenziose e spesso vigliacche affermazioni da tastiera. Siate pronti a fronteggiare le conseguenze delle posizioni assunte. Non scappate via nell'inconsistenza digitale che si accende e spenge a piacimento. Il profilo social non potrà mai essere un alter ego consistente, ma solo un feticcio di gomma, un imbarazzante avatar infantile.
Cerchiamo di non eccedere in balistiche di natura mentale, in psicologismi e pensieri accademici che infettano la semplicità e linearità del ragionamento. Tornate a essere ciò che mangiate senza indulgere in frequentazioni cervellotiche che nemmeno voi stessi padroneggiate e che nascondono voi a voi stessi. E che artatamente complicano e ingolfano la manifestazione elementare della realtà che non abbisogna di forzature ermeneutiche. Da ultimo rifuggite imitazione e rappresentazione. Siate invece emanazione, puntuale epifania del vostro essere nelle sue molteplici forme.
E se non sapete cosa dire, emettete piuttosto anche un suono qualsiasi – e che sia di rivolta.

requires your life. So you start open-face, without hiding in pretentious and often cowardly keyboard statements. Be ready to face the consequences of the positions taken.
Do not run away in the digital inconsistency that lights up and turns off at will. The social profile can never be a substantial alter ego, but only a fetish of rubber, an embarrassing childhood avatar.
Please try not to exceed mental ballistics, in psychology and academic thoughts that infect the simplicity and linearity of the reasoning. Go back to 'being what you eat' without indulging in cavillous thinking by hiding yourself behind your thoughts. All this artfully complicate and swallow the elementary manifestation of reality that does not need hermeneutic forcing. Lastly, run away from imitation and representation. Instead, be an emanation, punctual epiphany of your being in its multiple forms.
And if you don't know what to say, you are welcome to emit any 'revolutionary' sound.

ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening

Depeche Mode "Ghosts Again"

EDIT ORIAL

'RIPRENDERE IL VOLO'

Take Flight Again

DI FEDERICO DONTI

"Il disordine del secolo ha sconvolto tutto quel che un tempo era luce – e i voli a tuffo delle rondini nei canneti..."
L.D.

Qualche anno fa tornando a casa trovai un rondone ferito ad una delle sue ali che, con tutte le sue forze, si stava infilando dentro cespuglio per ripararsi dai predatori urbani.
Lo portai a casa e gli dedicai tutte le cure necessarie (anche su consiglio del veterinario), fino a quando lo rilasciai sulle sponde del Lago Trasimeno affinché potesse riprendere il suo cammino... non riesco ancora a trovare le parole necessarie per descrivere l'emozione infinita di quel momento, che potrei oggi dividere in due aspetti: quello del 'volo' e quello del 'ritorno a casa'.
Ho ancora in mente l'immagine del suo balzo verso l'infinito, e gran parte di quell'emozione è stata il fatto di poter aiutare questo meraviglioso esemplare a riprendere il suo volo, a compiere la sua rivoluzione: la riconquista del suo viaggio verso le origini.

"The disorder of the century has upset all that was once light – and the plunge flights of swallows in the reeds..."
L.D.

A few years ago, returning home, I found a swift wounded in one of its wings that, with all its might, was slipping into the bush to shelter from urban predators.
I took it home and gave it all the necessary care (also on the advice of the vet), until I released it on the shores of Lake Trasimeno so that he could resume his journey ... I still can't find the words necessary to describe the infinite emotion of that moment, which I could now divide into two aspects: that of the 'flight' and that of the 'return home'.
I still have in mind the image of his leap to infinity, and much of that emotion was the fact that I could help this wonderful specimen to resume its flight, to accomplish its revolution: the reconquest of its journey to the origins.

Come il moto terrestre intorno alla nostra fonte di vita, il Sole; partire da un punto per tornare all'origine non è mai un movimento indefinito verso il futuro.
È questo il suo viaggio avventuroso – come quello che ha scandito la vita di molti uomini liberi nelle loro imprese eroiche; come Ulisse, partito verso l'ignoto sapendo che la sua meta finale sarebbe stata un 'ritorno': ad Itaca, la sua casa appunto, la sua patria origine.

Ma chi conosce davvero questi animali? Pesano circa venti grammi e riescono a percorrere oltre cinquemila chilometri in volo, superando il deserto del Sahara, sorvolando il Mar Mediterraneo senza potersi neppure riposare, lottando contro perturbazioni e venti di tempesta. Un qualcosa di straordinario: tutto questo per venirsi a riprodurre in un remoto sottotetto di casa nostra – proprio in questo periodo, una stagione di rinascita dopo i rigori, fisici e metafisici dell'inverno.

Dovete sapere che una singola rondine, inoltre, può consumare fino a 850 mosche e zanzare al giorno: un insetticida ecologico naturale ed efficientissimo!

Io sono colui che conosce le vie del Firmamento e il mio corpo è formato dal vento.
Ho visto la Signora della Vita, io proprio io che volo con le rondini.
Verde e grigia è la sua veste trascinata dal vento.
Manus animam pinxit ho la penna in mano per scrivere la parola accetta.
Sulla mia bocca è puro il canto:
Ma quale bocca può ricevere il canto del loto di Kumi?
Io sono la fiamma generata dal Sole, io proprio io che volo con le rondini
Sulla mia fronte sta la luna, e l'aria spira sotto le mie labbra.
La Luna è una grande perla in acque di zaffiro
E l'acqua scorre fresca tra le mie dita

Ezra Pound, (De Aegypto)

Like the Earth's motion around our source of life, the Sun; Starting from a point to return to the origin is never an indefinite movement towards the future.
This is his adventurous journey – like the one that marked the lives of many free men in their heroic deeds; like Ulysses, who left for the unknown knowing that his final destination would be a 'return': to Ithaca, his homeland.

But who really knows these animals? They weigh about twenty grams and manage to travel over five thousand kilometers in flight, overcoming the Sahara Desert, flying over the Mediterranean Sea without even being able to rest, fighting against disturbances and stormy winds. Something extraordinary: all this only to come nesting in a hidden corner of our houses – precisely in this period, a season of rebirth after the physical and metaphysical rigors of winter.

You should know that a single swallow can also consume up to 850 flies and mosquitoes per day: a natural and very efficient ecological insecticide!

I even I, am he who knoweth the roads Through the sky, and the wind thereof is my body.
I have beheld the Lady of Life, I, even I, who fly with the swallows.
Green and gray is her raiment, Trailing along the wind.
Manus animam pinxit, My pen is in my hand To write the acceptable word.
My mouth to chant the pure singing:
Who hath the mouth to receive it, The song of the Lotus of Kumi?
I am flame that riseth in the sun, I, even I, who fly with the swallows.
The moon is upon my forehead, The winds are under my lips.
The moon is a great pearl in the waters of sapphire,
Cool to my fingers the flowing waters.

Ezra Pound, (De Aegypto)

ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening

Lucio Dalla, "Le Rondini"

AEROPORTO DELL'UMBRIA, TUTTI PAZZI PER IL CUORE VERDE D'ITALIA

Umbria Airport, All Crazy for the Green Heart of Italy

DI SIMONE BANDINI

Da almeno un ventennio è in crescita costante nella percezione internazionale quale meta turistica ed elettiva – per la qualità della vita, l'autenticità e varietà del suo territorio, nonché per l'ospitalità e spontaneità della sua gente. L'Umbria ha saputo affermarsi in contrapposizione ai formalismi del paesaggio e all'affollamento dei borghi della sua cugina maggiore, la Toscana, regione che da secoli conquista l'immaginario poetico e bucolico di estasiati viaggiatori. Analizziamo la sua ascesa in modo analitico con i numeri del suo aeroporto, un'istantanea reale della sua condizione attuale.

For at least twenty years it has been constantly growing in the international perception as a tourist and elective destination - for the quality of life, the authenticity and variety of its territory, as well as for the hospitality and spontaneity of its people. Umbria has been able to establish itself as opposed to the formalisms of the landscape and the crowding of the villages of its major cousin, Tuscany, a region that has been conquering the poetic and bucolic imagination of ecstatic travellers for centuries. Let's analyse his ascent analytically with the numbers of his airport, a real snapshot of his current condition.

Scelta da celebri star del jet set dello spettacolo – quanto fin dagli anni '80 da un gran numero di famiglie anglosassoni e continentali – l'Umbria ha ormai poco da dimostrare. La sua mirabile combinazione di spiritualità, salubrità dell'ambiente, varietà e bellezza del paesaggio, magnificata dall'accoglienza generosa delle sue città e paesi di campagna e montagna, ne fanno una sorta di centro del mondo, dove regnano la serenità d'animo, la spensieratezza, il verde dei suoi boschi.

Chosen by very popular worldwide stars – but since the 1980s also from a large number of Anglo-Saxon and continental families – Umbria has now little to demonstrate. His admirable combination of spirituality, healthiness of the environment, variety and beauty of the landscape, magnified by the generous welcome of its major cities as well as country and mountains hamlets – make it a sort of centre of the world, where serenity of mind, light -heartedness, green of woods reigns.

In questa fotografia idilliaca, magari fin troppo romantica, gioca un ruolo tuttavia fondamentale il suo hub principale, l'aeroporto internazionale dell'Umbria "San Francesco d'Assisi" che ci ha recentemente comunicato come nel mese di aprile 2023, grazie ai 56.837 passeggeri transitati, abbia fatto registrare il nuovo record storico mensile.

È stato superato del 2% il traffico dell'agosto 2022 (precedente record, i passeggeri furono 55.740) e del 94% il traffico registrato ad aprile dello scorso anno. Giovedì 6 aprile è stato inoltre registrato il nuovo record storico giornaliero con 2.677 passeggeri, pari ad un +13% rispetto al 4 luglio 2022 – precedente record – quando i passeggeri furono 2.377.

In this idyllic photograph, perhaps too romantic, however a fundamental role plays its main Hub, the "San Francesco d'Assisi" international airport which recently communicated to us as in April 2023, thanks to the 56,837 passengers transited, has recorded the new monthly historical record.

The traffic of August 2022 was exceeded by 2%, (on the previous record, the passengers were 55,740) and by 94% the traffic recorded in April last year. Thursday 6 April the new historical daily record with 2,677 passengers was also recorded, equal to a +13% compared to 4 July 2022 - previous record - when the passengers were 2,377.

Andando ad analizzare i dati nel dettaglio, i voli di linea su rotte internazionali hanno totalizzato 37.756 passeggeri, pari al 67% dell'intero traffico commerciale, mentre quelli su rotte domestiche hanno totalizzato 18.697 passeggeri (pari al 33% del traffico). I passeggeri di aviazione generale (voli privati) sono stati 384.
Umberto Solimeno – Direttore Generale dell'aeroporto internazionale dell'Umbria – ha commentato: "Oltre ad essere il tredicesimo mese consecutivo di crescita, aprile 2023 è stato il mese di maggior traffico nella storia dello scalo, registrando

Going to analyse the data in detail, the scheduled flights to international routes scored 37,756 passengers, equal to 67% of the entire commercial traffic, while those on domestic routes scored 18,697 passengers (equal to 33% of the traffic). The general aviation passengers (private flights) were 384.
Umberto Solimeno - general manager of Umbria International Airport - commented: "In addition to being the thirteenth consecutive month of growth, April 2023 was the month of greatest traffic in the history of the airport, recording almost double the passengers compared to April 2022. Thanks to

quasi il doppio dei passeggeri rispetto ad aprile 2022. Complici gli eventi programmati in Umbria – in primis il Festival Internazionale del Giornalismo – e le festività legate alla Pasqua ed ai ponti del 25 aprile e del 1° maggio, gli aeromobili hanno visto riempimenti medi costantemente sopra all'83%, con diverse rotazioni che hanno viaggiato con il tutto esaurito. Un risultato eccellente, che conferma la grande attrattività che aeroporto e territorio stanno dimostrando sempre di più di avere".

the events scheduled in Umbria - primarily the International Journalism Festival - and the holidays related to Easter and festivities of April 25 and May 1, the aircraft have seen average fillings constantly above 83%, with different rotations that travelled 'sold out'. An excellent result, which confirms the great attractiveness that airport and territory are demonstrating more and more to have ".

Ricordiamo che la stagione Iata "Summer 2023", operativa fino al 28 ottobre prossimo, prevede 16 rotte programmate, operate da 6 compagnie aeree con fino a 98 voli di linea settimanali. Nel dettaglio sono disponibili collegamenti da/per Barcellona (Ryanair), Brindisi (Ryanair), Bruxelles Charleroi (Ryanair), Bucarest (Ryanair), Cagliari (Ryanair), Catania (Ryanair), Cracovia (Ryanair), Londra Heathrow (British Airways), Londra Stansted (Ryanair), Malta (Ryanair), Olbia (Aeroitalia), Palermo (Ryanair), Rotterdam (Transavia), Tirana (Wizz air), Tirana (Albawings) e Vienna (Ryanair). Tutti i voli sono acquistabili nei siti delle compagnie aeree che operano i collegamenti.
Sono stati dodici mesi consecutivi di crescita per il "San Francesco d'Assisi" che, dopo due anni segnati dalla pandemia covid-19, ad aprile 2022 ha visto l'inizio della ripresa facendo registrare il nuovo record "mese su mese" (29.240 passeggeri, pari al +11% sull'aprile 2015, precedente record di aprile), ed aprendo un percorso che ha visto una crescita costante del traffico, oltre a nuovi record giornalieri, stagionali ed annuali. Già i primi dati della stagione estiva 2023, iniziata a fine marzo, avevano fatto ben sperare circa la prosecuzione ed il consolidamento di tale percorso, confermando la grande attrattività dello scalo e del territorio.

Recall that the IATA "Summer 2023" season, operational until October 28, provides 16 scheduled routes, operated by 6 airlines with up to 98 weekly scheduled flights. In detail there are connections from/to Barcelona (Ryanair), Brindisi (Ryanair), Brussels Charleroi (Ryanair), Bucharest (Ryanair), Cagliari (Ryanair), Catania (Ryanair), Krakow (Ryanair), London Heathrow (British Airways), London Stansted (Ryanair), Malta (Ryanair), Olbia (Aeroitalia), Palermo (Ryanair), Rotterdam (Transavia), Tirana (Wizz Air), Tirana (Albawings) and Vienna (Ryanair). All flights can be purchased on the sites of the airlines that operate the connections.
There were twelve consecutive months of growth for the "San Francesco d'Assisi" which, after two years marked by the Covid-19 pandemic, in April 2022 saw the beginning of the recovery recording the new record "month on month" (29,240 Passengers, equal to +11% on April 2015, previous April record), and opening a path that has seen a constant growth of traffic, as well as new daily, seasonal and annual records. Already the first data of the summer season 2023, which began at the end of March, had bode well about the continuation and consolidation of this path, confirming the great attractiveness of the airport and the territory.

UMBRIA
INTERNATIONAL AIRPORT
SAN FRANCESCO D'ASSISI

Aereoporto Internazionale dell'Umbria
Via dell'aereoporto, snc - 06134 Sant'Egidio - Perugia
Tel. 075 592141 - Fax. 075 6929562
Mail: marketing@airport.umbria.it
https://www.airport.umbria.it

MOSTRE ED EVENTI AL MUSEO CIVICO DI PALAZZO DELLA PENNA DI PERUGIA

Exhibitions and Events at the Museo Civico di Palazzo della Penna in Perugia

DI MICHELA MORELLI

Palazzo della Penna

La primavera al Museo civico di Palazzo della Penna di Perugia è ricca di esposizioni e appuntamenti. Oltre alle due mostre permanenti, 'Dottori e i futuristi umbri e Opera Unica – Joseph Beuys a Perugia', infatti sono visitabili due importanti esposizione temporanee. Al piano terra del museo è allestita fino al 14 maggio la mostra 'Cento tavole e altri racconti. Ulisse Ribustini a Perugia tra Ottocento e Novecento', curata da Maria Luisa Martella e Michela Morelli. Al piano superiore invece, è visitabile fino al 30 giungo: 'I disegni salvano il mondo – 4 Mostre per il Pianeta Terra'.

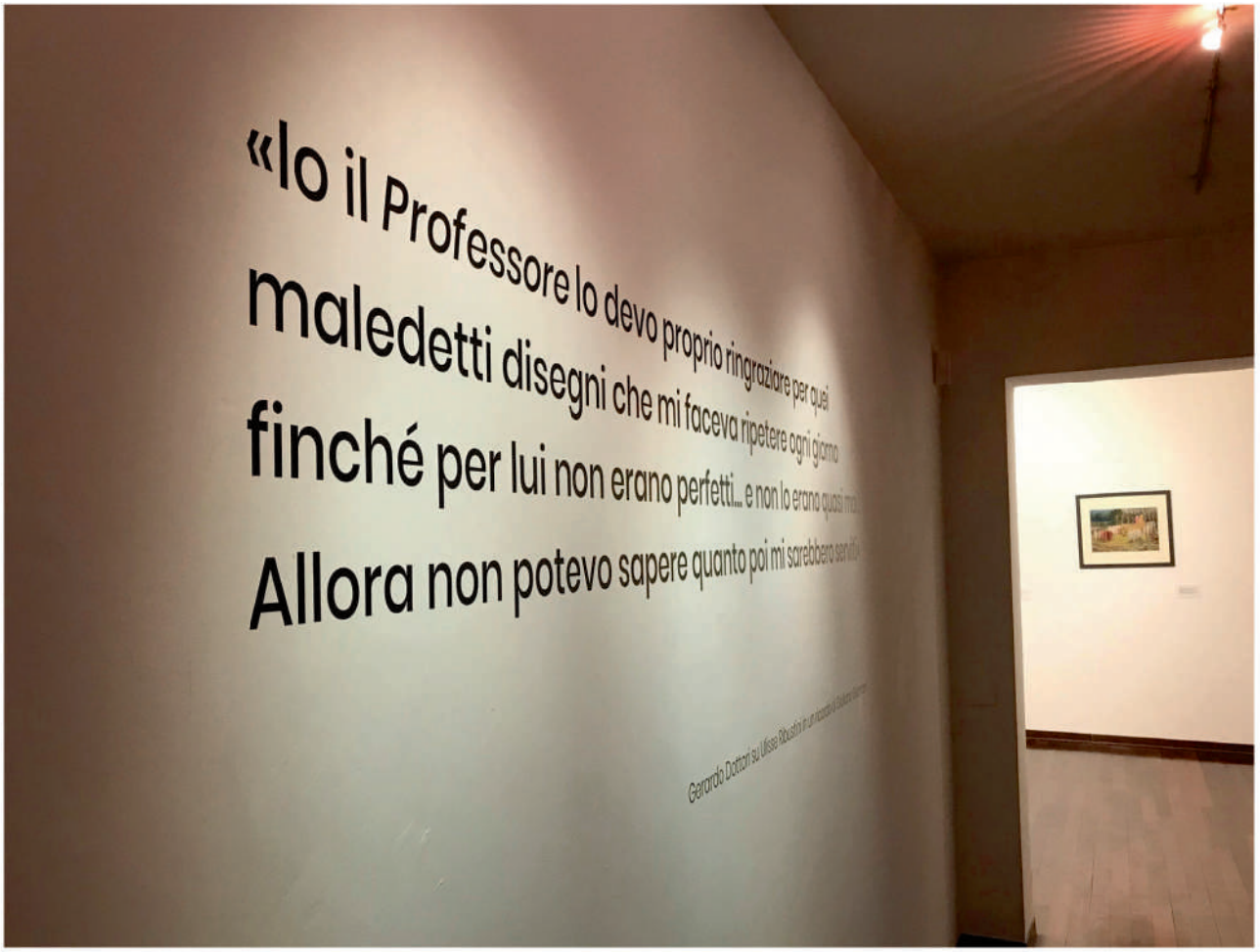
L'esposizione è un omaggio che il Comune di Perugia ha inteso tributare al pittore di origini marchigiane, figura cardine del panorama storico artistico perugino a cavallo tra i due secoli. Il progetto focalizza l'attenzione su un periodo particolarmente fertile della cultura figurativa perugina attraverso l'esposizione di opere e documenti meno noti o addirittura inediti provenienti dai depositi del museo e da importanti collezioni private.

Un'accurata selezione delle cento tavole raffiguranti i canti della Divina Commedia realizzate da Ulisse Ribustini a partire dal 1914 al 1924 ca., con integrazioni successive, e conservate presso i depositi del Museo civico di Palazzo della Penna, rappresenta il nucleo centrale del percorso di mostra che alterna documenti e opere del pittore con dipinti di importanti maestri otto e novecenteschi, locali e nazionali, che incisero sullo sviluppo della pittura perugina; tra questi Federico Faruffini, Domenico Bruschi e Alberto Iraci.

Spring at the Museo civico di Palazzo della Penna in Perugia is full of exhibitions and events. In addition to the two permanent exhibitions, 'Dottori and the Umbrian Futurists' and 'Opera Unica - Joseph Beuys in Perugia', in fact, two important temporary exhibitions can be visited. On the ground floor of the museum, the exhibition 'Cento tavole e altri racconti. Ulisse Ribustini in Perugia between the 19th and 20th centuries', curated by Maria Luisa Martella and Michela Morelli. On the upper floor instead, the exhibition 'Drawings Save the World - 4 Exhibitions for Planet Earth' is open until 30 June.

The exhibition is a tribute that the Municipality of Perugia intended to pay to the painter from The Marche region, a pivotal figure in Perugia's historical artistic panorama at the turn of the century. The project focuses attention on a particularly fertile period of Perugia's figurative culture through the exhibition of lesser-known or even unpublished works and documents from the museum's storerooms and important private collections.

A careful selection of the one hundred panels depicting the cantos of the Divine Comedy created by Ulisse Ribustini from 1914 to c. 1924, with later additions, and conserved in the deposits of the Civic Museum of Palazzo della Penna, represents the core of the exhibition itinerary that alternates documents and works by the painter with paintings by important 19th and 20th century masters, both local and national, who influenced the development of some Perugian painting; among them Federico Faruffini, Domenico Bruschi and Alberto Iraci.



Dalle sale di "Ulisse Ribustini a Perugia tra Ottocento e Novecento"

Il percorso espositivo, punteggiato di preziosi dipinti e disegni, alcuni dei quali per la prima volta esposti al pubblico o raramente visibili. conduce il visitatore attraverso quasi un secolo di storia dell'arte italiana alla scoperta delle sottili connessioni, biografiche e poetiche che legano la vita e l'opera di tutti questi artisti e anche del futurista Gerardo Dottori, allievo di Ribustini presso l'Accademia di Belle Arti Pietro Vannucci di Perugia.

The exhibition itinerary, punctuated by precious paintings and drawings, some of which are on public display for the first time or rarely seen, leads the visitor through almost a century of Italian art history to discover the subtle biographical and poetic connections that link the lives and works of all these artists and also of the futurist Gerardo Dottori, a pupil of Ribustini at the Pietro Vannucci Academy of Fine Arts in Perugia.

L'evento espositivo è arricchito da periodici incontri di approfondimento volti ad esplorare il contesto culturale in cui operò l'artista.

Salendo al piano superiore del museo invece, è visitabile fino al 30 giungo: I disegni salvano il mondo – 4 Mostre per il Pianeta Terra, una grande esposizione che raccoglie in sé quattro mostre che in diversi modi affrontano tematiche di stretta attualità legate all'ambiente.

La prima è Anthropocene: come salvare il pianeta. 70 opere in mostra dove sono raccolte tavole, fotografie e video realizzati da importanti artisti, fumettisti e disegnatori.

The exhibition event is enriched by periodic in-depth meetings aimed at exploring the cultural context in which the artist worked.

Going up to the upper floor of the museum, on the other hand, you can visit until 30 June: "Drawings Save the World - 4 Exhibitions for Planet Earth", a large exhibition that brings together four exhibitions that, in different ways, deal with current issues related to the environment.

The first is Anthropocene: how to save the planet. Seventy works on show, featuring drawings, photographs and videos by leading artists, cartoonists and illustrators.

"I disegni salvano il Mondo"

Segue: Bambi: dalla parte degli animali nel centenario della pubblicazione del romanzo di Felix Salten che celebra la ricorrenza con una selezione di albi, volumi, tavole e oggetti legati al famoso cerbiatto. La terza esposizione invece raccoglie le 12 illustrazioni per il calendario Anthropocene Arpa Umbria realizzate da Francesco Montesanti e l'ultima, Tarzan il difensore della giungla, è dedicata alla fortuna del noto personaggio nato dalla fantasia dello scrittore Edgar Rice Burroughs. L'esposizione è stata organizzata da: Biblioteca delle Nuvole, Fumettomania Factory, Comune di Perugia assessorato alla Cultura, Museo civico Palazzo della Penna, Munus – Arts & Culture con la collaborazione di Extintion – Dinosauri a Gubbio.

It follows: "Bambi": on the side of the animals on the centenary of the publication of Felix Salten's novel, which celebrates the anniversary with a selection of albums, volumes, plates and objects related to the famous fawn. The third exhibition instead brings together the 12 illustrations for the Anthropocene Arpa Umbria calendar created by Francesco Montesanti and the last one, "Tarzan the Defender of the Jungle", is dedicated to the fortunes of the well-known character born from the imagination of writer Edgar Rice Burroughs. The exhibition was organised by: Biblioteca delle Nuvole, Fumettomania Factory, Comune di Perugia Assessorato alla Cultura, Museo Civico Palazzo della Penna, Munus - Arts & Culture with the collaboration of Extinction - Dinosaurs in Gubbio.

Info:
Museo civico di Palazzo della Penna, Via Podiani 11, Perugia
Tel. 075 9477727 /
Mail: palazzodellapenna@munus.com /
https://turismo.comune.perugia.it

il MODERNO

SLOW RISTORANTE SHOP
TEA ROOM

Vincitore del Premio **IN ITALY**
Festival del Cibo e del Turismo

Ristorante IL MODERNO
Via Del Carmine,1 (PG) • Tel. 075.9471930
dal martedì alla domenica dalle 19.30
www.ristoranteilmoderno.com

CON IL PATROCINIO DI:
Regione Umbria
Provincia di Perugia
Comune di Deruta
artespettacolo
DALL'ORDINE
ALL'ENTROPIA
FRANCO
VENANTI
DAL 13 MAGGIO AL 3 LUGLIO 2023
DERUTA
"ANTICA FORNACE GRAZIA" CENTRO D'ARTE CONTEMPORANEA
PINACOTECA COMUNALE DI DERUTA
MUSEO REGIONALE DELLA CERAMICA DI DERUTA
A CURA DI
ANDREA BAFFONI
INAUGURAZIONE
SABATO 13 MAGGIO 2023 ORE 17.30
SALA CONSILIARE COMUNE DI DERUTA
ORARI DI APERTURA ANTICA FORNACE GRAZIA:
DAL MARTEDÌ ALLA DOMENICA, 09.30 - 12.30 / 15.00 - 18.00
PER INFO ASS. LA CASA DEGLI ARTISTI APS
346 2206224 - 348 5275776
www.lacasadegliartistiperugia.it
UMBRIA INTERNATIONAL AIRPORT
MUSEO REGIONALE DELLA CERAMICA DI DERUTA
FAM FONDAZIONE ALVIERO MORETTI
DERUTAINVEST

DA PIETRO VANNUCCI DETTO IL PERUGINO A FRANCO VENANTI

From Pietro Vannucci called Perugino to Franco Venanti

DI SIMONE BANDINI E FRANCESCO MINELLI

Parliamo con la Casa degli Artisti di due importanti eventi che segnano l'inizio della bella stagione.

"Co'l mezzo della virtù l'Umbria e il Perugino" è un percorso tra storia e arte contemporanea nel cinquecentenario del Divin pittore. Un appuntamento che si terrà dal 24 giugno al 9 luglio, a Perugia, nella Sala della Cannoniera della Rocca Paolina. La produzione dell'Associazione Culturale sarà curata da Andrea Baffoni.

Come tutti ormai sappiamo il 2023 vede l'intera Umbria coinvolta nelle celebrazioni per il cinquecentenario della morte di Pietro Vannucci, detto il Perugino. La mostra "Co'l mezzo della virtù - L'Umbria e il Perugino" è un'esposizione collettiva itinerante di artisti contemporanei con opere ispirate all'arte del Perugino. La mostra ha avuto inizio a Spello nella Pinacoteca Civica Diocesana e prosegue dunque negli spazi della Rocca Paolina a Perugia. Successivamente, dal 15 luglio, sarà a Fossato di Vico, diffusa nel borgo, per poi approdare a Nocera Umbra alla fine dell'estate.

La rassegna presenta l'opera di 43 artisti suddivisi in tre sezioni tra pittura, scultura e fotografia. Come si diceva La Casa degli Artisti di Perugia ha affidato la curatela al critico d'arte Andrea Baffoni. La mostra è realizzata con il contributo della Camera di Commercio dell'Umbria, e con il patrocinio di Regione Umbria, Provincia di Perugia e Comune di Spello.

L'opera del Perugino è interpretata attraverso lo stile e il linguaggio di ogni singolo autore al quale è stato lasciato libero il compito di decidere

Il taglio del nastro: Inaugurazione della mostra "Dall'ordine all'entropia", personale di Franco Venanti presso il Centro d'Arte Contemporanea "Antica Fornace Grazia", Deruta (PG)

We have talked to the "Casa degli Artisti" of two important events that mark the beginning of the summer.

"With the means of virtue - Umbria and Perugino" is a path between history and contemporary art in the Sixteenth Century of the divine painter. An appointment to be held from 24 June to 9 July, in Perugia, in the Rocca Paolina 'Sala della Cannoniera' (gunner room). The production of the Cultural Association will be curated by Andrea Baffoni.

As everyone now knows 2023 sees the whole Umbria involved in the celebrations for the Sixteenth Century of the death of Pietro Vannucci, called Perugino. The exhibition "With the means of virtue - Umbria and Perugino" is an itinerant collective exhibition of contemporary artists with works inspired by the art of Perugino. The exhibition began in Spello in the Diocesan Civic Pinacoteca and therefore continues in the spaces of the Rocca Paolina in Perugia. Subsequently, from 15 July, it will be in Fossato di Vico, widespread in the village, to then land in Nocera Umbra at the end of the summer.

The review presents the work of 43 artists divided into three sections between painting, sculpture and photography. As we said the "Casa degli Artisti" of Perugia entrusted the curation of the exhibition to the art critic Andrea Baffoni. The event is created with the contribution of the Umbria Chamber of Commerce, and with the patronage of the Umbria Region, the province of Perugia and the Municipality of Spello.

come meglio interpretare uno o più temi dell'arte peruginesca. La frase scelta per il titolo è ripresa dall'incipit della vita di Pietro Perugino scritta da Giorgio Vasari che, pur riservando all'artista umbro parole non lusinghiere, seppe ugualmente riconoscergli capacità e meriti innegabili. È stato realizzato un catalogo contenete le opere degli artisti oltre a testi critici e istituzionali. Il volume sarà presentato il 24 giugno nella tappa di Perugia. La mostra presenta inoltre un video promozionale in cui scorrono le immagini dei Comuni coinvolti oltre alle anteprime delle opere. Altro evento di grande richiamo sarà "Dall'ordine all'entropia. Franco Venanti", dal 13 maggio al 3 luglio a Deruta, presso l'Antica Fornace Grazia. La mostra sarà sempre seguita da Andrea Baffoni.

La città di Deruta si prepara dunque a quella che sarà l'occasione per celebrare il noto pittore perugino, il Maestro Franco Venanti, con una mostra che lo vede protagonista in tre luoghi simbolo dell'arte nella cittadina umbra. La mostra si terrà negli spazi del Centro d'Arte Contemporanea "Antica Fornace Grazia". Saranno esposte circa 40 opere di grande formato che attraversano le ultime stagioni artistiche di Venanti, con particolare attenzione al tema dell'entropia che nella fattispecie riconduce agli ultimi anni funestati dalla pandemia globale.

Trovano spazio anche le ultime produzioni con opere realizzate grazie all'ausilio di tecniche digitali dove l'artista interviene sovrapponendo il proprio gesto pittorico all'immagine ricreata da suoi precedenti dipinti. Saranno presenti anche una serie di lavori in bianco e nero ed esposte altre opere negli spazi espositivi della città, in particolare un grande dipinto omaggio a Pietro Perugino, in virtù del cinquecentenario in corso, che dialogherà nella Pinacoteca con il distacco d'affresco dei santi Rocco e Romano. Un secondo dipinto sarà invece esposto presso il Museo Regionale della Ceramica di Deruta. La mostra prevede anche incontri sui temi specifici della pittura di Venanti con inviti mirati a scienziati e studiosi che assieme al maestro hanno avuto occasione di scambiare le proprie conoscenze professionali. Anche questo evento è corredato da un catalogo che prevede contributi critici di studiosi di livello internazionale.

Inaugurazione della mostra "Co'l mezzo della virtù - L'Umbria e il Perugino". Pinacoteca civica e Diocesana di Spello (PG)

Perugino's work is freely interpreted through the style and language of each individual author. The phrase chosen for the title is taken from the beginning of the life of Pietro Perugino written by Giorgio Vasari who, while reserving the Umbrian artist non-flattering words, was equally able to recognize undeniable skills and merits. A catalogue has been created containing the works of the artists as well as critical and institutional texts. The volume will be presented on June 24 in the stage of Perugia. The exhibition also presents a promotional video in which the images of the municipalities involved, in addition to the previews of the works flow. Another event of great appeal will be "From order to entropy. Franco Venanti ", from 13 May to 3 July in Deruta, at the Antica Fornace Grazia. The exhibition will always be followed by Andrea Baffoni.

The city of Deruta therefore prepares for what will be an opportunity to celebrate the well-known painter, Maestro Franco Venanti, with an exhibition that sees him starring in three places symbol of art in the Umbrian town. The exhibition will be held in the spaces of the "Antica Fornace Grazia" Contemporary Art Center. About 40 large format works will be exhibited - crossing the last artistic seasons of Venanti - with particular attention to the theme of entropy which in this case leads back to the last few years, marked by global pandemics.

One will also find the latest productions, made with the help of digital techniques and where the artist intervenes overlapping its pictorial gesture to the image, recreated by its previous paintings. There will also be a series of black and white works and a original a large painting that is a tribute to Pietro Perugino, celebrating his anniversary – which will dialogue in the art gallery with the Saints Rocco and Romano frescoes. A second painting will instead be exhibited at the Regional Museum of Deruta Ceramics. The exhibition also includes meetings on the specific issues of Venanti's painting with invitations aimed at scientists and scholars who together with the teacher had the opportunity to exchange their professional knowledge. The event is accompanied by a catalogue proving critical contributions of international scholars.

LA CASA DEGLI ARTISTI
ASSOCIAZIONE CULTURALE
PERUGIA

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

Mostre ed Eventi da vedere

www.EmporioDegliArtisti.it

contenitore di informazioni su

Mostre, Eventi culturali
&
Produzioni Artistiche

LA CASA DEGLI ARTISTI
PERUGIA

info@EmporioDegliArtisti.it
+39 346 220 6224 • 075 969 86 92

CON IL CONTRIBUTO DI:

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

CON IL PATROCINIO DI:

Regione Umbria

Provincia di Perugia

Comune di Perugia

artespettacolo

Emporio degli Artisti

dal 24 giugno al 9 luglio

Co'l mezzo della virtù

L'UMBRIA E IL PERUGINO

Percorso tra storia e arte contemporanea nel cinquecentenario del *Divin Pittore*

2023

SCULTURA

M. BOLDRINI - A. BRUTTI
A. FRILLICI - D. MARINUCCI
M. MARZUFERO - P. MASSEI
A. MORICONI - P. PASTICCI

FOTOGRAFIA

P. FICOLA - R. FRANCI - A. MATTIA
M. NICOLINI - E. PASCAI
A. SETTIMI - M. TATICCHI

PITTURA

S. ANTICAGLIA - R. BATTISTI
T. BELLUCCI - M. BIAGIOTTI
A. BISCARINI - S. CHIACCHELLA
T. CHIARALUCE - P. COSENZA
A. DEJANA - A. DONATI
A. DOTTORI - R. GIOMBINI - G. GOBBINI
C. KURAISHI - A. LEONARDI - MAMO - D. PETRI
C. PIERSIGILLI - F. PUJIA - F. RAMADORI - P. RICCI
P. ROILA - C. SCHIAVOLINI - M. SCIARRA - S. SERIA
R. SPORTELLINI - M. TIPPOLOTTI - G.VELLONI

SECONDA TAPPA:

PERUGIA

Rocca Paolina, Sala della Cannoniera

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**

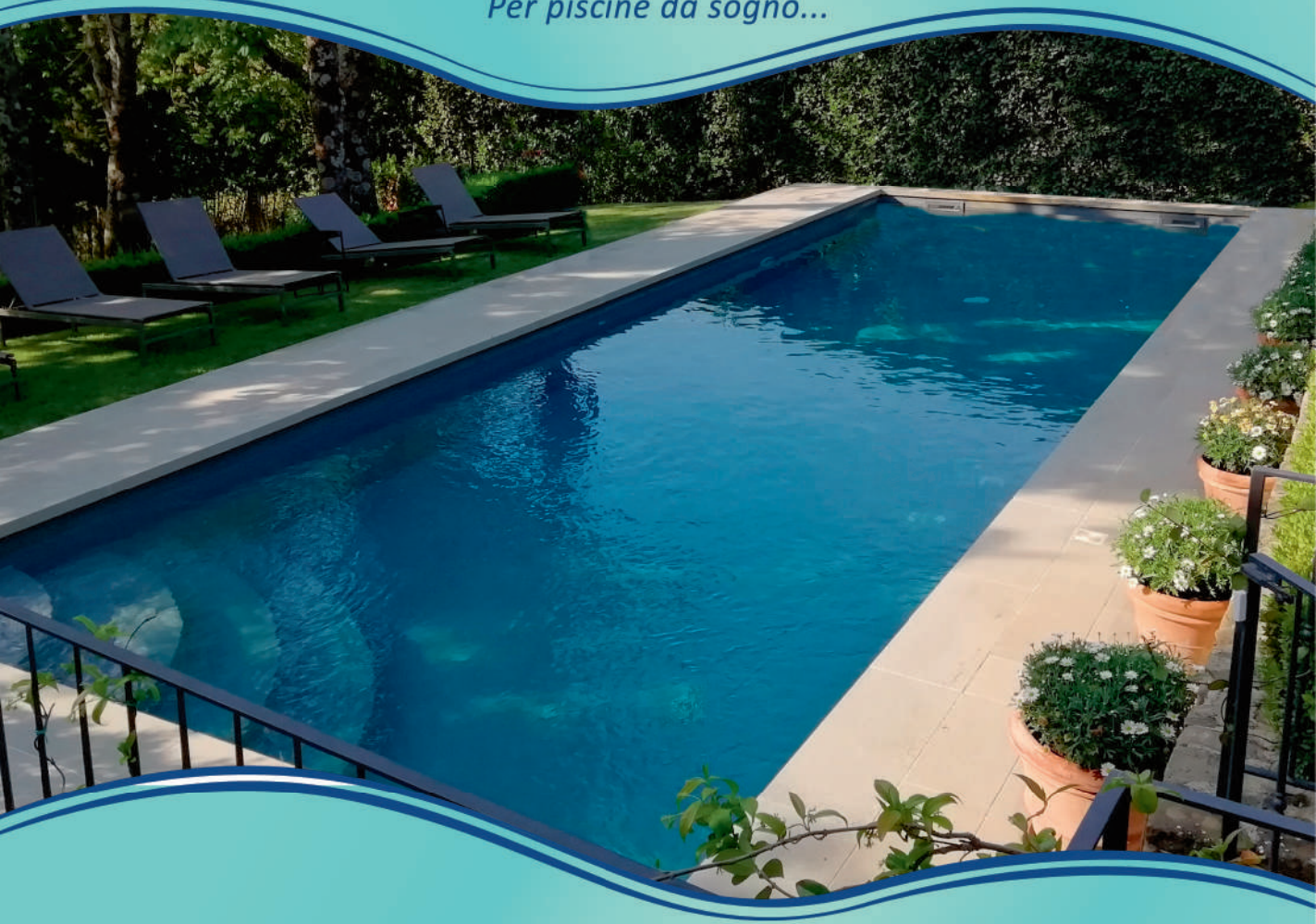
346 2206224 - 348 5275776 / lacasadegliartistipg@gmail.com / www.lacasadegliartistiperugia.it

CENTRO PISCINE®

divisione TECNOACQUE srl

www.centropiscine.it

Per piscine da sogno...



TECNO ACQUE

concessionaria Culligan®

Sistemi di trattamento per:

Industria • Comunità • Tempo libero • Casa

www.tecnoacquepg.it

Tecnoacque s.r.l.

Via della Valtiera, 235/255 - Collestrada (PG)

075.396278

CARLO ALBERTO FABBRI, AGRONOMIA E FEDELTÀ ALLA TERRA

Carlo Alberto Fabbri, Agronomy and Loyalty to the Land

DI SIMONE BANDINI

Se esistesse una formula universale della libertà questa andrebbe individuata nella fedeltà alla terra che ci fa dire "Io voglio!" piuttosto che "Io devo!"

Ho avuto questo pensiero, con in mente Nietzsche, mentre parlo con Carlo Alberto Fabbri di agricoltura, biodiversità e natura – attraverso la lente delle sue due attività principali: quella di consulente del verde, votato al ripristino ed allo sviluppo di colture a fini estetici e produttivi, negli spazi agricoli e nelle pertinenze verdi delle nostre proprietà, e quella del consulente in materia tecnologica, sia nel settore agricolo che nell'accoglienza, per tutto ciò che riguarda automazione e ottimizzazione.

If there was a universal formula of freedom, this should be identified in loyalty to the earth that makes us say "I want!" rather than "I must!

I had this thought, with Nietzsche in mind, while I speak with Carlo Alberto Fabbri of agriculture, biodiversity and nature - through the lens of his two main activities: that of a greenery consultant, devoted to the restoration and development of crops for aesthetic and commercial purposes, in the agricultural and green spaces of our properties, and that of the consultant on technological matters, both in the agricultural sector and in the tourist market, for everything that concerns automation and optimization.

L'agronomo Carlo Alberto Fabbri

informazione pubblicitaria

Si dovrebbe vivere con pienezza, nel rispetto e nell'armonia dei valori tradizionali che abbiamo ereditato dalla nostra campagna e dalle sue storie di umanità, penso a voce alta. "Utilizzando la tecnologia e le conoscenze che abbiamo a disposizione", completa il ragionamento Carlo Alberto, con l'espressione di chi ha contezza e visione del futuro.
Sposato con due figli ancora molto piccoli – Miranda di due anni e mezzo e Pietro di 9 mesi – lo vediamo entusiasta pur negli impegni incalzanti della vita quotidiana. Giocatore di basket per oltre 18 anni ad Umbertide, si appassiona ben presto al mondo della tecnologia e dell'ottimizzazione dei processi produttivi, poi evolvendo i suoi interessi nel machine learning e nell'intelligenza artificiale.
Questa sua lena scientifica è di complemento al suo antico amore: "Un mio trisavolo era imprenditore agricolo con terreni a Preggio e Castiglione del Lago. Mio padre ha sempre lavorato con grandi aziende nel settore della difesa delle coltivazioni.

You should live with fullness, in respect and harmony of traditional values that we inherited from our campaign and by its humanity stories, I think loudly. "Using the technology and knowledge we have available", completes the reasoning Carlo Alberto, with the expression of those who have a knowledge and viewing the future.Married to two still very young children - Miranda of two and a half years old and Pietro, who is 9 – we notice he is full of energy despite the pressing commitments of everyday life. Basketball player for over 18 years in Umbertide, he soon became passionate about the world of the technology and optimization of production systems, then evolving his interests in machine learning and artificial intelligence.
This scientific skill is complementary to his ancient love: "My great-great-grandfather was an agricultural entrepreneur owning lands in Preggio and Castiglione del Lago. My father has always worked with large companies in the sector of crop defence.

Un legame con la campagna che è la sua musica di sottofondo, tanto da affermare: "Cerco di trovare una dimensione più serena e un tempo più naturale, per vivere e stare più vicino alla mia famiglia".
Perito Agrario a Todi, dopo aver frequentato la facoltà di Agraria di Perugia, negli anni Carlo Alberto ha considerevolmente accresciuto capacità e saperi affiancando alla ricerca, accademica e sperimentale, un'esperienza sul campo di tutto rispetto: dalla sperimentazione degli effetti sulla biodiversità del progetto 'Operation Pollinator' – con attività di campionamento, cattura e analisi dei dati e relativa pubblicazione scientifica – all'attività di ricerca e sperimentazione su appezzamenti agricoli atti ad aumentare la stessa biodiversità e a sostenere la popolazione di fauna selvatica; poi il lavoro in grandi aziende

This connection with the countryside is a background music, so much that: "I try to find a more serene and a more natural dimension, to live and be closer to my family".
Agricultural expert in Todi, after attending the Faculty of Agriculture of Perugia, over the years Carlo Alberto has considerably increased skills and knowledge alongside academic and experimental research, a respectable experience: from the experimentation of the effects on the biodiversity of the project 'Operation Pollinator' - with sampling, capture and analysis of data and related scientific publication - to the research and experimentation activity on agricultural plots to increase the same biodiversity and to support the population of wildlife; Then the work in large companies in the sector of extensive crops, both biological and conventional, the

informazione pubblicitaria

di settore nell'ambito di colture estensive, sia biologiche che convenzionali, lo sviluppo di una consulenza tecnica su prati pascolo, inerbimenti specifici per vigneti, oliveti e colture arboree sia annuali che poliennali, l'assistenza tecnica e agronomica sulla nutrizione, i biostimolanti, i concimi fogliari e gli agenti chelanti e, infine, la specializzazione in agrofarmaci e prodotti per la difesa, a residuo zero e biologici sia su colture estensive che arboree.
Competenze professionali e agronomiche molto vaste che trovano però concrete e specifiche applicazioni: "Dove scorre linfa si lavora!", se la ride.

development of technical advice on grazing meadows, specific grassing for vineyards, olive groves and arboreal crops both annual and multiannual, technical and agronomic assistance on nutrition, bio-stimulants, foliage fertilizers and chelating agents and, finally, the specialization in farming and defence products, with zero and biological residue both on extensive and arboreal crops.
Very vast professional and agronomic skills that however find concrete and specific applications: "We work where the lymph flows!", he laughs.

Consulenza e soluzioni personalizzate su "SPA" e "Swim Spa"

informazione pubblicitaria

Le collaborazioni pluriennali con importanti società in ambito agricolo, dal punto di vista tecnico e commerciale, ne hanno fatto una figura altamente specializzata e richiesta per l'agricoltura di precisione – nella ottimizzazione degli input chimici e nutritivi sul terreno – oltre che appunto nella selezione di sementi, la fornitura e la creazione personalizzata di concimi speciali e la difesa sia chimica che biologica.

The multi-year collaborations with important companies in the agricultural field, from a technical and commercial point of view, have made it a highly specialized figure very appreciated in modern agriculture - in the optimization of chemical and nutritional inputs on the ground - as well as in the selection of seeds, the supply and personalized creation of special fertilizers and both chemical and biological defence.

informazione pubblicitaria

Da questa preparazione e prassi consolidate, nascono le sue soluzioni ad hoc per i più svariati problemi legati all'agricoltura, con un focus essenziale sullo stato di salute e benessere delle coltivazioni: "Spesso il ciclo delle colture è poliennale, per cui c'è la necessità di conservare e spesso ripristinare lo stato di salute iniziale, sotto molti aspetti".

From this preparation and consolidated practices, specific solutions are born for the most varied problems related to agriculture, with an essential focus on the state of health and well-being of crops: "Often the cycle of crops is multiannual, so there is the need to preserve and often restore the initial state of health, in many respects ".

Carlo Alberto Fabbri consulente del settore agricolo

Si pensi, ad esempio, al ripristino di vecchi oliveti e vigneti abbandonati, o comunque non accuditi come si dovrebbe: "Succede che le piante, specie in regime biologico, possano accumulare 'anni di fame'; così si deve intervenire sia sulla parte ipogea che epigea, sotterranea ed aerea, vegetativa e radicale, al fine di ripristinare la forza e l'equilibrio originari", specifica.

Think, for example, of the restoration of old olive groves and abandoned vineyards, or in any case not cared for as it should be: "It happens that plants, especially in biological regime, can accumulate 'years of hunger'; Thus it must be intervened both on the hypogea and epigeous part, underground and aerial, vegetative and radical, in order to restore the original strength and balance ", he specifies.

informazione pubblicitaria

Interessante sapere come Fabbri sappia orientare anche in senso economico e strategico gli interventi, pianificando le rotazioni colturali per sfruttare al massimo i piani PAC (Politica Agricola Comune) e i relativi finanziamenti europei a cui si può accedere.
Con il suo inglese fluente, Carlo Alberto si presenta inoltre come un consulente a tutto tondo, sia per le necessità di aziende e privati che nel reperire strumentazione specifica per ottimizzare la gestione delle proprietà, con soluzioni tecnologiche e personalizzate su 'spa' e 'swim spa' – e sui servizi di connessione internet a banda larga, vera e propria spada di Damocle per molte famiglie ed imprese nelle zone rurali.

Interesting to know how Fabbri also knows how to direct the interventions in the economic and strategic field, planning the cultural rotations to make the most of the PAC (Common Agricultural Plans) and the related European funding that can be accessed.
With his fluent English, Carlo Alberto also presents himself as an all-round consultant, both for the needs of companies and individuals and in finding specific instrumentation to optimize the management of properties, with technological and personalized solutions on 'Spa' and 'Swim SPA ' - and on broadband Internet connection services, a real hassle for many families and businesses in rural areas.

Tramonto sulle campagne umbre

Info e contatti:
Carlo Alberto Fabbri
Tel. 393 3660000
info.fabbri@gmail.com

informazione pubblicitaria

"Perugia notturna", i Giardini del Frontone - *Foto di Federico Donti*

DANILO DE GREGORIO, CHIRURGO PLASTICO E MEDICO ESTETICO

DANILO DE GREGORIO, PLASTIC SURGEON AND AESTHETIC DOCTOR

DI FEDERICO DONTI

"Da pilota di aerei a chirurgo plastico!", il Dottor Danilo De Gregorio – dopo aver provato ai tempi del liceo di entrare all'accademia dell'aereonautica di Pozzuoli per diventare pilota di aerei – ha rivolto le sua ambizioni ed aspirazioni alla chirurgia plastica prendendo ad esempio il famoso chirurgo sudamericano, Ivo Pitanguy, suo idolo e fonte di ispirazione per la sua idea ed 'eidos'.

"From airplane pilot to plastic surgeon!", Dr. Danilo De Gregorio - after trying at the time of the high school to enter the 'Academy of the Aeronautics of Pozzuoli' to become a plane's pilot - addressed his ambitions and aspirations to plastic surgery Taking for example the famous South American surgeon, Ivo Pitanguy, his idol and source of inspiration for his idea and 'Eidos'.

Il Dr. Danilo De Gregorio

informazione pubblicitaria

Il suo percorso accademico inizia all'Università di Napoli per concludersi all'Università di Perugia dove si era, per motivi familiari, trasferito. Prosegue poi attraverso varie esperienze sia in ambito privato che in ambito ospedaliero; si dedica alla libera professione e muove i primi passi con la chirurgia estetica dal 2000. Il Dr De Gregorio si è sempre ispirato a Ivo Pitanguy che era chiamato il "Michelangelo del bisturi" e che diceva: "La vera bellezza è più profonda dell'epidermide"; molti anni fa ha raggiunto la sua gratificazione personale quando, durante un intervento di lifting del seno, il suo anestesista che vedeva la paziente da un'altra prospettiva gli disse: "Danilo sei preciso, delicato, elegante nei movimenti, artistico... sembri Michelangelo!"

His academic path begins at the University of Naples to end at the University of Perugia where he was, for family reasons, transferred. He then continues through various experiences both in the private field and in the hospital; He devoted himself to free profession and took his first steps with cosmetic surgery since 2000. Dr de Gregorio has always been inspired by Ivo Pitanguy who was called the "Michelangelo's scalpel" and who said: "The true beauty is deeper than epidermis"; Many years ago he reached his personal gratification when, during a breast lifting intervention, his anaesthesiologist who saw the patient from another perspective said to him: "Danilo you are precise, delicate, elegant in the movements, artistic ... you look like Michelangelo! "

In sala Operatoria

Dopo aver preso parte in varie equipe chirurgiche in molte città d'Italia, come Bologna e Roma, tra il 2000 e il 2005 arricchisce la sua esperienza professionale operando alla Clinica Liotti, nel capoluogo umbro, nel reparto di chirurgia generale e chirurgia plastica. Nel 2004 inizia un nuovo percorso di tre anni: porta a termine un Master universitario a San Marino in Medicina e Chirurgia estetica – per poi passare sorprendentemente da 'alunno' a 'insegnante', nel 2008, con la carica di professore a contratto.
Tra il 2005 e il 2011 arrivano nuove avventure professionali con svariate società di chirurgia estetica italiane e straniere.

After taking part in various surgical teams in many cities of Italy, such as Bologna and Rome, between 2000 and 2005 it enriches its professional experience by operating at the Liotti clinic, in the Umbrian capital, in the general surgery and plastic surgery department. In 2004 he began a new three-year course: he completed a University master's degree in San Marino in medicine and cosmetic surgery - to then pass surprisingly from 'pupil' to 'teacher', in 2008, with the position of contract professor. Between 2005 and 2011 new professional adventures arrive with various Italian and foreign cosmetic societies.

informazione pubblicitaria

Al corso ECAMS a Palazzo Trecchi (Cremona)

In sala operatoria come "Visiting Professor" a Goteborg

informazione pubblicitaria

Dopo aver preso parte in varie equipe chirurgiche in molte città d'Italia, come Bologna e Roma, tra il 2000 e il 2005 arricchisce la sua esperienza professionale operando alla Clinica Liotti, nel capoluogo umbro, nel reparto di chirurgia generale e chirurgia plastica. Nel 2004 inizia un nuovo percorso di tre anni: porta a termine un Master universitario a San Marino in Medicina e Chirurgia estetica – per poi passare sorprendentemente da 'alunno' a 'insegnante', nel 2008, con la carica di professore a contratto.
Tra il 2005 e il 2011 arrivano nuove avventure professionali con svariate società di chirurgia estetica italiane e straniere.
Un percorso che gli permetterà di completare il lavoro di ricerca ed esercizio sul campo iniziato fin dalla gioventù universitaria.
Nel 2011 si forma come 'medico di emergenza' e inizia a lavorare negli ospedali di Assisi e Pantalla fino al 2017 – pur non

After taking part in various surgical teams in many cities of Italy, such as Bologna and Rome, between 2000 and 2005 it enriches its professional experience by operating at the Liotti clinic, in the Umbrian capital, in the general surgery and plastic surgery department. In 2004 he began a new three-year course: he completed a University master's degree in San Marino in medicine and cosmetic surgery - to then pass surprisingly from 'pupil' to 'teacher', in 2008, with the position of contract professor.
Between 2005 and 2011 new professional adventures arrive with various Italian and foreign cosmetic societies.
A path that will allow him to complete the work of research and exercise on the field started from the university youth. In 2011 he formed as 'emergency doctor' and began working in the hospitals of Assisi and Pantalla until 2017 - while never abandoning his freelance activity, who will lead him in 2013 to give surgical

Con i colleghi del Cadaver Lab ICLO (Verona)

abbandonando mai la libera professione, che lo porterà nel 2013 ad impartire lezioni di anatomia chirurgica con il 'Cadaver Lab' su procedure come "Rinoplastica e Ringiovanimento del volto", a Nizza; nel 2015 contattato da una società scientifica irlandese 'ECAMS' (European College of Aesthetic Medicine and Surgery) entra a far parte della loro Faculty iniziando a svolgere per loro corsi di formazione in tutta Europa, dall'Olanda all'Irlanda e alla Germania, dalla Tailandia all'Australia ricoprendo la carica di 'Visiting professor' in Svezia per due anni e 'Clinical Mentoring' anche in altre parti del globo.
Nel 2019 il Dott. De Gregorio approda in Australia, sempre come 'Visiting Professor' in una famosa clinica australiana per insegnare tecniche e procedure nell'ambito della chirurgia estetica. Dal 2021 è 'Faculty member' per il "CBAM" (Canadian

anatomy lessons with the 'Cadaver lab' on procedures such as "Rhinoplasty and rejuvenation of the face", in Nice; In 2015 contacted by an Irish scientific society 'Ecams' (European College of Aesthetic Medicine and Surgery) joined their Faculty starting to carry out for them training courses throughout Europe, from Holland to Ireland and Germany, from Thailand in Australia, holding the position of 'Visiting Professor' in Sweden for two years and 'Clinical Mentoring' also in other parts of the globe.
In 2019 Dr. De Gregorio landed in Australia, always as a 'visiting professor' in a famous Australian clinic to teach techniques and procedures in the field of cosmetic surgery. Since 2021 he has been 'Faculty Member' for the "Cbam" (Canadian Board of Aesthetic Medicine) for which he performs teaching - both online and with the "Cadaver Lab" on the face rejuvenation techniques.

informazione pubblicitaria

Board of Aesthetic Medicine) per i quali svolge insegnamento sia on line che con il "Cadaver lab" sulle tecniche di ringiovanimento del volto.
Per lui la chirurgia è una visione artistica sinfonica: Natura, Bellezza e Buongusto – in un'opera corale finalizzata a perseguire "il giusto risultato estetico, adeguato alla singola persona".
Spesso con i suoi pazienti ricopre anche il ruolo di 'confidente', 'consigliere' 'psicologo': la capacità di ascoltare e comprendere le problematiche della vita e di avvicinarsi significa andare incontro alle loro difficoltà e disagi – che grazie alla chirurgia possono avere una risposta ed essere superati; riacquistando la necessaria autostima per tornare ad affrontare la vita quotidiana con la giusta serenità: "Tutto questo è davvero molto gratificante", ci rivela con un largo sorriso.
Occorre fare delle valutazioni obiettive e realistiche: "L'errore principale che il paziente può fare è quello di vivere le sue difficoltà proiettando nel futuro delle aspettative eccessive, irrealizzabili – che nemmeno la chirurgia estetica potrà concretizzare", ci racconta.
Lui stesso insiste su come andrebbe fatta in merito informazione, puntuale ed esaustiva, non solo sui pazienti ma sugli stessi medici e chirurghi; affinché non si diffondano false aspettative, incrinando sia un'equilibrata psicologia nei primi,

For him surgery is a symphonic artistic vision: nature, beauty and good taste - in a choral work aimed at pursuing "the right aesthetic result, adequate to the single person".
Often with his patients he also holds the role of 'confidant', 'councillor' " 'psychologist': the ability to listen and understand the problems of life means to meet their difficulties and inconveniences - which thanks to surgery can have one response and be overcome; By regaining the necessary self-esteem to return to face daily life with the right peace of mind: "All this is really very rewarding", reveals us with a wide smile.
Objective and realistic evaluations must be made: "The main error that the patient can make is to live his difficulties by projecting into the future of excessive, unattainable expectations - that even cosmetic surgery will not be able to concretize", he tells us.
He himself insists on how we should communicate in a clear and exhaustive way, not only on patients but on the same doctors and surgeons; In order to avoid false expectations, by encouraging a well-balanced psychology in the former, as much as a right professional ethics in the latter.
The previous and current vision on which Dr. De Gregorio focuses is that of anti-aging medicine and cosmetic surgery, which is not limited to intervening on the individual wrinkle or imperfection but undertakes to treat the whole body and face, with more or less invasive solutions, who do not make the appearance of the

Nello studio di Perugia

informazione pubblicitaria

quanto una giusta etica professionale nei secondi. La visione precedente e attuale sulla quale il Dott. De Gregorio si focalizza è quella della medicina e chirurgia estetica anti-invecchiamento (anti-aging), che non si limita ad intervenire sulla singola ruga o inestetismo ma si impegna a trattare tutto il corpo e il viso, con soluzioni più o meno invasive, che non rendano l'aspetto dei pazienti alterato o "mascherato", ma che regalino al soggetto un aspetto più armonioso e proporzionato. Dopo un iniziale, necessario ascolto, valuta e propone la soluzione più idonea al caso facendo tesoro della pluriennale esperienza sul campo: "Riesco a capire i desideri reali del paziente e trovare assieme ad esso il giusto metodo e percorso per realizzarli". Sempre facendosi guidare da principi etici: "Si paga per un'aspettativa che può essere... o non essere!". L'onestà e l'etica, nella vita come nel lavoro, sono le prime leggi scritte nelle tavole 'sacre'.

patients altered or "masked", but who give the subject a more harmonious and proportionate aspect.
After an initial, necessary listening, he evaluates and proposes the most suitable solution to the case by taking advantage of the many years of experience in the field: "I can understand the patients' real desires and find together with them the right method and path to make them".
Always getting guided by ethical principles: "You pay for an expectation that can be ... or not to be!".
Honesty and ethics, in life as in work, are the first laws written in the 'sacred' tables.

In viaggio di lavoro a Sidney

DR. DANILO DE GREGORIO
chirurgia plastica
plastic surgery

Info e contatti:
Il Dott. Danilo De Gregorio
riceve nel suo studio di Perugia previo appuntamento in Via Colombo 4
Tel./Mob +39 348 6440040
web www.dottdanilodegregorio.com / mail: info@dottdanilodegregorio.com ,
instagram : dott_danilo_degregorio

Informazione pubblicitaria

L'UMBRIA NEL CUORE DI LINDA

Umbria in the Heart of Linda

DI SIMONE BANDINI

Welchome è l'agenzia internazionale della Dr.ssa Linda Cesari – che ha costruito il suo network di relazioni attorno ad una innata, particolare sensibilità, grazie al suo impegno accademico e alla sua esperienza di vita. Fondata nel 2005, si è fatta strada nel panorama immobiliare distinguendosi per professionalità e affidabilità. Ricostruiamo la sua storia e scattiamo un'istantanea di questa brillante realtà imprenditoriale.

Welchome is the International Agency of Dr. Linda Cesari - which has built its network of relationships around an innate, particular sensitivity, thanks to its academic commitment and her life experience. Founded in 2005, she made his way into the real estate business distinguishing himself for professionalism and reliability. We reconstruct her story and start a snapshot of this brilliant entrepreneurial reality.

Siamo nel suo ufficio di Città di Castello; l'abbiamo raggiunto salendo le scale di una bellissima palazzina liberty nei pressi del centro. Sono subito a mio agio, come succede con un'amica che si frequenta da molti anni. "A cavallo del nuovo millennio mi sono laureata come interprete a Trieste con una predilezione naturale per la lingua inglese. Mentre stavo seguendo gli ultimi corsi e preparando la tesi, il caso volle che conoscessi una coppia di meravigliosi britannici, Susan e Simon. Così presi ad aiutarli nel loro progetto di ristrutturazione di un vecchio casolare nelle campagne umbre. Mi sono appassionata agli aspetti architettonici e immobiliari proprio grazie a loro, nel

We are in her office in Città di Castello; We reached it by climbing the stairs of a beautiful Liberty palazzo near the centre. I am immediately comfortable, as happens with a friend who has been attending for many years. "At the turn of the new millennium I graduated as an interpreter in Trieste with a natural preference for the English language. While I was following the latest courses and preparing the thesis, the case wanted that I knew a couple of wonderful British: Susan and Simon. So, I took to help them in their renovation project of an old farmhouse in the Umbrian countryside. I was passionate about the architectural and real estate aspects thanks to them, in the project of conversion of this

CA di Monte

progetto di riconversione di questo rustico durato alcuni anni – di sogni, sfide e intuizioni", ci racconta.
Di qua la partenza del suo percorso imprenditoriale ed un ufficio in Piazza Sanzio, sempre nel capoluogo tifernate, in virtù della collaborazione con gli ingegneri di 'Umbria Progetti' con i quali sviluppa le sue competenze tecniche e, specialmente, comprende e fa propria l'importanza di poter fornire un servizio completo che possa toccare tutti gli aspetti della compravendita e ristrutturazione di case.
Poi nel 2019 il trasferimento nel nuovo studio di Via Gramsci / Viale Vittorio Veneto (gli uffici hanno infatti un doppio accesso) dove ora ci stiamo amabilmente raccontando: "Condivido la struttura con uno studio legale.
Una collaborazione che mi ha permesso di approfondire le questioni, talvolta spinose, legate alle transazioni.

rustic building lasting a few years - of dreams, challenges and intuitions ", tells us. From here the departure of his entrepreneurial journey and an office in Piazza Sanzio, always in Città di Castello, collaborating with the engineers of 'Umbria Projects' with which she develops her technical skills and, especially, includes and makes her own the importance of being able to provide a complete service that can touch all aspects of the sale and renovation.
Then in 2019 the transfer to the new study in via Gramsci / Viale Vittorio Veneto (the offices have a double access) where we are now amiably talking: "I share the structure with a law firm.
A collaboration that allowed me to deepen some issues, sometimes thorny, linked to transactions.
It is my eminent modus operandi to find all the data and information necessary in order to offer the most complete and solid assistance ".

La Dr.ssa Linda Cesari

È mio eminente modus operandi quello di reperire tutti i dati e le informazioni necessarie al fine di offrire la più completa e concreta assistenza". Ma che cosa è cambiato nell'immaginario degli 'stranieri' che si innamorano dei luoghi e decidono di eleggervi la loro residenza elettiva? "Il mondo è cambiato più volte, e con esso il mercato immobiliare. Sono mutate le aspettative, in concreto. Se prima c'era una passione univoca per i casali e l'isolamento, questa è in parte venuta meno. C'è sempre una ricerca della tranquillità ma non di posti troppo remoti, con i servizi principali nel raggio di 15/20 minuti. Rilevo peraltro la ricerca di immobili con potenziale ricettivo, pensando alla gestione di un bed & breakfast oppure di un agriturismo".

But what has changed in the imagination of the 'foreigners' who fall in love with the places and decide to take their elective residence?
"The world has changed several times, and with it the real estate market. Expectations have changed, concretely. If before there was a univocal passion for farmhouses and isolation, this is now over.
There is always a search for tranquillity but not for remote places, with the main services within a range of 15/20 minutes. Moreover, I detect the search for properties with tourist rental potential, thinking of the management of a bed & breakfast or a farm ".

informazione pubblicitaria

Insomma, gli investimenti sono divenuti più 'razionali' – anche se la componente emotiva, romantica, non è affatto tramontata in progetti di natura sentimentale, familiari. È così fin dai tempi del Grand-Tour: "Oggi la mia clientela prevalente è americana, canadese, australiana ed europea continentale. Prima della pandemia invece il numero dei britannici era preponderante". Talvolta succede che l'acquisto 'perfetto' – nella perfetta coniugazione di esigenze e budget – sia sopraffatto dagli aspetti psicologici dell'innamoramento, che avviene puntualmente su proprietà, diciamo così, 'imperfette'! In questa sintonia del sentire, delle sensazioni irrazionali: "Devo dire, in ogni caso, che chi mi viene a trovare non rimane mai deluso dalle zone o dalle soluzioni – che sono davvero eterogenee", precisa.

In short, investments have become more 'rational' - even if the emotional, romantic component is not totally over reflecting in some 'sentimental' projects. It has been like this since the time of the Grand-Tour: "Today my main clients are American, Canadian, Australian and European in general. Before Covid-19 pandemia, on the other hand, the number of British was predominant ". Sometimes, it happens that a 'perfect' purchase - in the ideal pairing of needs and budgets - is overwhelmed by the psychological aspects of falling in love, which takes place punctually on properties, let's say, 'imperfect'! In this harmony of feeling, of irrational sensations: "I must say, in any case, that those who come to see me never get disappointed by the areas or solutions - which are truly heterogeneous", specifies.

"Casa Magia"

Edifici rurali a Parrano

informazione pubblicitaria

Pur lavorando su tutto il Centro Italia, Linda ha una vocazione per la sua terra, l'Umbria: "Una regione bellissima con una luce particolare – altrimenti non avremmo avuto San Francesco!". "Piuttosto differenziata, come si diceva, diversa nelle diverse valli" – prosegue – "Il suo isolamento l'ha mantenuta autentica e fino a qualche anno fa dovevo spiegare ai miei clienti dove geograficamente si trovasse... La qualità dei suoi immobili è paragonabile a quelli della Toscana ma risulta meno conosciuta, quindi meno inflazionata, con la sua natura generosa e l'accoglienza della sua gente: la sua storia, spiritualità, semplicità e ruralità".
Ma come avviene la selezione di una proprietà? Quali sono i criteri determinanti?
"La scelta parte sempre, o quasi, dall'immobile, dalle sue caratteristiche distintive. La location è assolutamente e sempre determinante assieme alla sua qualità strutturale; sono molto ricercati, assieme ai casali, i palazzi storici o comunque gli edifici caratterizzati, con identità definite. Poi è decisiva la fattibilità dell'operazione; per questo, prima di proporre un oggetto sul mercato, se ne deve verificare attentamente la condizione tecnica e architettonica".
Il consulente immobiliare, in ultima analisi, deve conciliare le esigenze di tutte le parti coinvolte nella transazione e poi nella eventuale ristrutturazione: "Entro a far parte di veri e propri progetti di vita ed è bene farlo con cura e professionalità".
"Easily, safely, happily with my Welchome", è il suo motto.

While working throughout Central Italy, Linda has a vocation for its land, Umbria: "A beautiful region with a particular light - otherwise we would not have had St. Francis!". "Rather differentiated, as they said, different in the different valleys" - he continues - "its isolation has maintained the region authentic and, until a few years ago, I had to explain to my customers where it was in the world map ... the quality of its properties is comparable to those of Tuscany but is less known, therefore less inflated, with its generous nature and the welcoming soul of its people: its history, spirituality, simplicity and rurality ".
But how does the selection of a property happen? What are the decisive criteria?
"The choice always starts, or almost, from the property, with its distinctive characteristics.
The location is absolutely and always decisive together with its structural quality; Together with the farmhouses, the historic buildings or the characterized buildings are very sought after, with defined identities.
Then the ease of the operation is decisive; For this reason, before proposing an object on the market, the technical and architectural condition must be carefully verified ".
The real estate consultant, ultimately, must reconcile the needs of all the parties involved in the transaction and then in the possible renovation: "I am part of real-life projects and it is good to do it with care and professionalism".
"Easily, Safely, Happily with My Welchome", is her motto.

Shiny Happy People

WELCHOME
EXCLUSIVE ITALIAN PROPERTIES

Info e contatti:
Dott.ssa Linda Cesari, Welchome Exclusive Italian Properties
Via Gramsci 8, Città di Castello (Pg) / Tel. +39 339 2365848
info@welchome.net / www.welchome.net

Informazione pubblicitaria

DAJE

VINO SFUSO - PRODOTTI TIPICI - DEGUSTAZIONI

BOTTEGA E DEGUSTAZIONI

SALUMI E FORMAGGI SENZA CONSERVANTI
DI AZIENDE AGRICOLE LOCALI
SELEZIONE DI PICCOLE CANTINE

DAJE

Via Danzetta, 5 Perugia
Centro Storico
Tel. 075.8674275 - 366.5979245

ScanZi
IL GRASSO DAL
prosciutto?
POSSIAMO AIUTARTI!
Numero Daje
075-8674275

UN COLORIFICIO ‘MODERNO’

A ‘MODERN’ COLOUR FACTORY

DI FEDERICO DONTI

Finiture di alta qualità, edilizia leggera, prodotti per interni ed esterni e perfino un servizio per la Street Art!

Il Colorificio Moderno è una delle aziende storiche del territorio Umbro: già attiva nel 1969 si sviluppa negli anni a venire con attrezzature e macchinari all’avanguardia e, nel 1981, grazie all’intuizione del titolare Alviero Bellezza l’impresa si specializza nella fornitura di materiali ‘edili’ per uso interno o esterno ad imprese e privati.

High quality finishes, light building, interior and external products and even a street art service!

The “Moderno” colour factory is one of the historical companies of the Umbrian territory: already active in 1969 it develops in the years to come with cutting-edge equipment and machinery and, in 1981, thanks to the intuition of the owner Alviero Bellezza, the company specializes in the supply of construction materials for internal or external use.

Lo Staff del Colorificio Moderno - Luca, Michele e Alessio

Gli impianti che tutt'ora producono le idropitture e gli smalti sono il cuore pulsante dell'azienda che – grazie alla professionalità e alla garanzia offerte dal personale qualificato nell'ottica di un servizio e una conduzione familiare – riesce a fornire un prodotto su misura a tutta la sua committenza.
Con i primi macchinari per la produzione di vernici e pitture

The company is still producing waterproofing and enamels, thanks to the professionalism and guarantee offered by qualified personnel, with a family-like business service - and manages to provide a tailormade product to all his client.
With the first machinery to produce paints, the consequent marketing in the Perugia territory and its surroundings

informazione pubblicitaria

Decorazione della parete e verniciatura della porta

Pavimento in resina, effetto microcemento

informazione pubblicitaria

inizia la conseguente commercializzazione sul territorio perugino e dintorni. Siamo verso la fine degli anni '80.
Ci ricordano come: "Fino agli anni '90, le richieste principali del settore dell'edilizia leggera erano di tinte sulla tonalità del bianco, fintanto che non ci fu il boom delle pitture decorative, in particolare con effetti sabbiati, perlacei, metallizzati, etc... senza dimenticare le personalizzazioni dei colori per le tinte per esterni e per interni".
Da allora il Colorificio Moderno inizia delle collaborazioni

began. We are towards the end of the 80s.
They remind us how: "Until the 90s, the main requests of the light construction sector were of colours on the shade of white, as long as there was no boom in decorative paintings, in particular with sandblasted effects, pearls, metallic, etc. ... without forgetting the customization of colours for outdoor and interior colours ".
Since then, the modern colour factory begins very important exclusive collaborations with leading companies in the

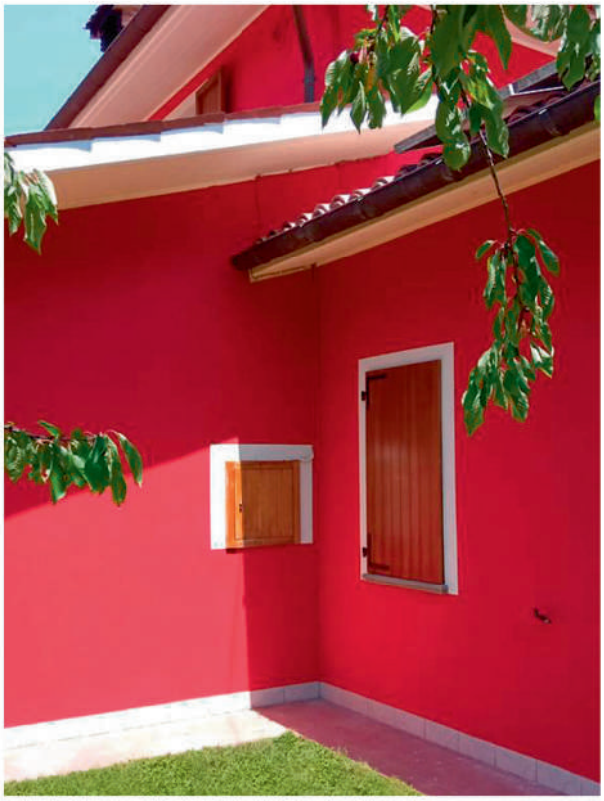
Rivestimento effetto calce.
La facciata del Duomo di Senigallia

esclusive molto importanti con aziende leader nel settore delle tinte (che tutt'oggi rappresentano) e che lo aiutano a rimanere sempre sulla cresta dell'onda: del mercato e del settore.
Proprio negli anni '90 la ditta apre un ulteriore punto vendita strategico a Gubbio (tutt'ora in esercizio), con lo scopo di allargare la rete di vendita anche fuori dal suo territorio.
Negli anni 2000 amplia il suo bagaglio di vendita nell'ambito dell'edilizia leggera: come per esempio la fornitura di

painting sector (which today they keep representing) and which allow the business to stay at the top of the market.
In the 1990s, the company opens a further strategic store in Gubbio (still in operation), with the aim of expanding the sales network even outside its territory.
In the 2000s they expand their sales potential in the context of light construction: such as the supply of plasterboard with all its multiple skills - such as fire resistance and acoustic reduction, for internal and external walls; they develop

Informazione pubblicitaria

Fornitura cappotto termico e rivestimento acrilsilossanico



Tinteggio pittura silossanica

In magazzino

informazione pubblicitaria

cartongesso con tutte le sue molteplici capacità – come la resistenza al fuoco e l'abbattimento acustico, per pareti interne ed esterne; sviluppa le forniture per i privati, l'edilizia residenziale e gli ambienti pubblici, dalle scuole alle SPA – i rivestimenti per le cantine vinicole ed il settore alimentare e sanitario: "Investimenti e qualità che ci permettono di poter rilasciare, oggi, le relative certificazioni necessarie".
Il personale del Colorificio Moderno è giovane, dinamico ed intraprendente; è stato formato in modo tale da poter fornire consulenze dettagliate prima, durante e post-vendita, in continuo aggiornamento sui nuovi sistemi di lavorazione nonché per le normative sulla sicurezza, ambientale e di salute, alle quali l'azienda ha sempre prestato particolare attenzione.

supplies for private individuals, residential construction and public environments, from schools to the Spa - coatings for wine cellars and the food and health sector: "Investments and qualities that allow us to be able to issue the related certifications that are necessary nowadays".
The staff of the modern colour factory is young, dynamic and enterprising; It has been trained in such a way in order to provide detailed consultations before, during and after-sales, continuously updated on the new processing systems as well as for safety regulations, environmental and health, to which the company has always paid particular attention. Moving on to the "Moderno" colour factory, the possibility to get great satisfaction is very high: the supply of finishing materials and decorations for new structures - or

1981
COLORIFICIO
MODERNO
Perugia

Info e Contatti:
Colorificio Moderno s.r.l.
Stabilimento di Perugia:
Via C. Pizzoni 5 / Zona ind.le San Sisto /
Tel 075 5280225 / Fax 0757972066
Stabilimento di Gubbio:
Via B. Ubaldi 26 / Tel/Fax 075 9277044
www.colorificiomodernoperugia.it
info@colorificiomoderno.it /

Informazione pubblicitaria

IL METODO
BALL SYSTEM

THE BALL SYSTEM METHOD

DI FEDERICO DONTI

È una piacevolissima conversazione con Emanuele Mottola quella in cui mi descrive l'azienda di famiglia, nata dal padre Francesco, a Napoli nel 1977, come carrozzeria tradizionale per automobili, per poi specializzarsi in riparazioni danni da eventi atmosferici e da 'circolazione'.

Negli anni '90 si trasferisce a Perugia con un nuovo approccio al lavoro: Riparazione senza verniciatura! E' nel 2005 che "Ball System" diverrà una società insieme all'accademia omonima, in veste di Centro di ricerca e sviluppo: una scuola di formazione per generare nuovi professionisti sulla propria esperienza e tecnica consolidata. Nel 2008, poi, l'idea di formare il personale per il network 'Ball System' per le carrozzerie private, mettendo a disposizione l'attrezzatura e le competenze necessarie per poter operare come la casa madre, con una formazione di cinque anni.

It is a very pleasant conversation with Emanuele Mottola who describes his family business, born from his father Francesco, in Naples in 1977, as a traditional car body and then specialized in repairing damages from atmospheric events and 'circulation'.

In the 90s he moved to Perugia with a new approach to work: repair without painting! "Ball System" will become a company in 2005 together with the homonymous Academy, as a research and development centre: a training school to generate new professionals on their experience and consolidated technique. In 2008, then, the idea of training staff for the 'Ball System' network for private body shops, making available the equipment and competence necessary to be able to operate such as the parent company, with a five-year training.

I corsi di formazione dei Green Partner

Al lavoro, un tecnico formatore di Ball System

Un'altra tappa importante per quest'azienda è nel 2015 quando si trasforma in Spa con un aumento del capitale sociale a 1.350.000. Così nel 2019 la Ball System riceve un importante riconoscimento dal MISE (Ministero delle Imprese Made in Italy) e dall'Ente Accreditato per la formazione dalla regione Umbria. Così brevetta il suo metodo! Infatti, Emanuele mi racconta come l'approccio, la strumentazione ed il metodo utilizzati per la riparazione, negli anni hanno fatto si che oggi si possa parlare di un vero e proprio "Metodo Ball System"!

Another important stage for this company is in 2015 when it turns into a joint -stock company with an increase in the share capital at 1,350,000. So, in 2019 the Ball System received an important recognition from the Mise (Ministry of Companies Made in Italy) and by the accredited body for training by the Umbria Region. So that they get a patent! In fact, Emanuele tells me how the approach, tools and method used for the repair, over the years, have made that today we can speak of a real "Ball System method"!

informazione pubblicitaria

Nel 2021 l'azienda amplia il suo pacchetto di servizi diventando interlocutore unico per le riparazioni a 360° - tra le quali la riparazione e la sostituzione dei cristalli auto.

Ma cos'è dunque questo 'Metodo Ball System'? "Attraverso attrezzature specifiche si effettua la riparazione a freddo, riportando la carrozzeria allo stato originale, senza l'ausilio di solventi ed altri materiali chimici", precisa Emanuele.

In 2021 the company expands its service package becoming a single interlocutor for 360° repairs - including fixing and replacement of car crystals.

But what is this 'Ball System method'? "Through specific equipment, cold repair is carried out, bringing the bodywork back to the original state, without the aid of solvents and other chemical materials," explains Emanuele.

la squadra tecnica all'azione

informazione pubblicitaria

Il momento dell'ispezione

Tra gli importanti e principali vantaggi che si hanno attraverso questo sistema: la carrozzeria del mezzo che rimane originale, un impatto ambientale pari a zero (-72 kg di Co2 rispetto a quello tradizionale), riparazioni a regola d'arte garantite a vita con un rapporto tempo/qualità/prezzo imbattibile. Insomma, si ripara più velocemente, con costo riparazione inferiore al tradizionale e mantenendo pure la carrozzeria originale!

Among the important and main advantages of this system: the body of the vehicle that remains original, zero environmental impact (-72 kg of CO2 compared to the traditional one), repairs in a workmanlike manner guaranteed for life with an unbeatable time/quality/price ratio. In short, it repairs faster, with lower repair costs and also keeping the original bodywork!

Informazione pubblicitaria

La tecnica Ball System della leva...

La Ball System è certificata ISO 9001 da 14001 (Sistema Gestione Ambientale) e 45001 (Sistema Gestione e Sicurezza sul Lavoro) e, per la qualità, dall'azienda TÜV Thüringen.
Il loro servizio non è solo rivolto ai privati, ma anche ad importanti case automobilistiche (come Volkswagen, Stellantis,Toyota, Ford, etc..., ma anche a società di noleggio a breve e lungo termine, a compagnie assicuratrici e gruppi automobilistici e concessionarie.
"Lavoriamo in tutto il mondo e abbiamo sedi in Francia, a Parigi, e siamo presenti anche in Olanda", prosegue.
La Ball System sostiene eventi ed organizzazione a sfondo sociale come Emergency e il "Chianelli" di Perugia ed è attiva anche a sostegno dell'ambiente: lo scorso Natale ha proweduto all'acquisto di 500 alberi destinati a diverse parti del mondo! Attualmente l'azienda è sponsor del 'Perugia Calcio' e lo è stata, tempo fa, anche della 'SIR Safety Perugia' nella pallavolo.

The Ball System is certified ISO 9001 of 14001 (Environmental Management System) and 45001 (Work management and safety system) and, for quality, by the "Tüv Thüringen" company.
Their service is not only aimed at private individuals, but also to important car manufacturers (such as Volkswagen, Stellantis, Toyota), but also to short and long-term rental companies, insurance companies and car groups e dealerships.
"We work all over the world and we have offices in France, in Paris, and we are also present in Holland," he continues.
The Ball System group supports events and organization with social background such as "Emergency" and the "Chianelli" of Perugia and is also active in support of the environment: last Christmas has provided the purchase of 500 trees intended for different parts of the world! Currently the company is sponsoring 'Perugia Calcio' and, some time ago they supported 'Sir Safety Perugia' volleyball team.

...e del martello

informazione pubblicitaria

BALLSYSTEM

THE HUMAN MACHINE

Info e Contatti:

BALL SYSTEM Spa

Via Sandro Penna 39, Perugia (Pg)

Tel. 075 5272396

www.ballsystem.it

informazione pubblicitaria

LE CAPPUCCINELLE

Le Cappuccinelle

DI FEDERICO DONTI

A pochi passi da Perugia, l'agriturismo "Le Cappuccinelle Suites & Spa" si inserisce in totale armonia nelle campagne umbre. Prende il nome dalle suore – prime guardiane dell'emancipazione femminile – che nel lontano XVII secolo garantivano alle donne che ospitavano, una possibilità di riscatto e affermazione sociale.

Fin dalla sua nascita, questo luogo, ha ospitato donne "avanguardiste" per i loro tempi le quali, vivendo una condizione molto difficile dovuta al pensiero sociale del tempo, cercavano rifugio in questo luogo e, con l'aiuto in primis delle suore, in secundis della sorte e della natura, potevano riorganizzare la loro vita.
Nell'ottica di rispettare la missione originaria del luogo, è nata la SPA dell'agriturismo. Esclusività, riservatezza e naturalezza sono le chiavi che rendono questo posto un piccolo rifugio ideale per gli ospiti della struttura e per tutti coloro che cercano pace, dove potersi rigenerare e ritrovare la tempra smarrita, recuperando vigore e benessere.

"Oggi torniamo ad offrire un servizio di accoglienza davvero esclusivo: il nostro obiettivo è suscitare in coloro che ci scelgono, quella forza interiore e quel desiderio di andare oltre, dei quali tutti abbiamo bisogno. In che modo? Tramite la nostra Spa dove ci si sente accolti, come fossimo a casa, il tutto impreziosito da trattamenti ideati ad hoc da vivere in solitaria o in coppia nella totale intimità, con l'utilizzo di prodotti erboristici assolutamente artigianali.", ci raccontano. Degno di nota il percorso 'Sàna', nella zona umida, con temperature e step prestabiliti in grado di garantire totale rilassamento psicofisico, detossinazione della pelle, liberando le vie respiratorie agendo finanche sul sistema immunitario. Sono proposti anche trattamenti viso e corpo,

Just a stone's throw from Perugia, the farmhouse "Le Cappuccinelle Suites & Spa" blends harmoniously into the Umbrian countryside and takes its name from the nuns - the first guardians of women's emancipation - who once guaranteed to women a chance of redemption and social affirmation - in the 17th Century an almost unthinkable condition.

The Cappuccinelle harks back to history and is inspired by the vicissitudes of this place which, from its inception, housed women who were 'too far ahead' for their times, who were welcomed and found refuge in this space and, with the help of fate and nature, were able to reorganise their lives.
The Cappuccinelle Spa was born with the idea of being precisely a place for rediscovering oneself. Exclusivity, privacy and naturalness are reserved for guests in this ideal space, built just for them, where they can regenerate and regain their lost temper, regaining vigour and well-being.

"Today we are once again offering a truly exclusive hospitality service: we want to arouse that inner strength and desire to go further, which we all need. How? With the rituals of our Spa and treatments designed ad hoc in the intimacy of the facility, using artisanal herbal products. Where one feels welcomed, as in the most ideal home", they tell us.
The jewel in the crown is the beautiful 'Private SPA', built on two levels and featuring a couple's treatment station, private whirlpool bath and sauna. With all the tools and services to achieve psychophysical wellbeing: try the 'Sàna' path, in the wet area, where pre-established temperatures and steps guarantee total physical and mental relaxation, skin detoxification, acting

informazione pubblicitaria

La sala del Camino

accompagnati da speciali degustazioni di prodotti dell'orto, a cura del "Ristorante SetteDue".
Per coloro che mirano ad un servizio che si spinga oltre la semplice esperienza di rigenerazione, non possiamo non menzionare il fiore all'occhiello di questa oasi di relax, la bellissima 'Private SPA Suite', realizzata su due livelli con postazione per trattamenti di coppia completa di tutti gli strumenti e servizi necessari per raggiungere il benessere

on the immune system and clearing the respiratory tract. In addition, there are rituals that can be experienced as a couple: the facial and body treatments are accompanied by special tastings of products from the garden, by the 'SetteDue Restaurant'.
"If you wish to take some time just for you, stay in our rooms & suites - and book treatments at the Spa, located on two levels, which will become your personal place of relaxation

Una Camera Superior

informazione pubblicitaria

Dal Ristorante Sette Due

psicofisico, vasca idromassaggio e sauna, il tutto "in-room".
"Se desiderate prendervi del tempo solo per voi, prenotate un soggiorno presso l'Agriturismo Le Cappuccinelle Suites & SPA" e chiedete dei trattamenti della Spa, consiglia il Direttore, che prosegue: "Le eccellenze del territorio, reinterpretate dal nostro ristorante, circondato dal verde lussureggiante e dalla splendida piscina a sfioro, sono la perfetta scenografia per la vostra vacanza".

and refreshment," advises the Director, who continues: "The excellence of the territory, reinterpreted by our restaurant, surrounded by the lush greenery of the garden and the splendid infinity pool, are the perfect setting for your holiday".
The "SetteDue Restaurant" is located in the centre of the small hamlet of "Le Cappuccinelle Suites & SPA" and is the terminal of the agricultural production of the farm and the agriturismo. It takes its name from the 72 minutes it takes to harvest saffron

informazione pubblicitaria

A rifinire il tutto, il "Ristorante SetteDue", ubicato al centro di questo piccolo resort, è il terminale della produzione agricola dell'azienda agraria e dell'agriturismo.
Il suo nome ha origine dai 72 minuti della delicata raccolta dello zafferano, rigorosamente effettuata all'alba nonché al tempo impiegato dalla terra per compiere 18 gradi di rotazione; è esattamente con la stessa passione, dedizione e amore per questa affascinante coltivazione che chef e brigata di cucina lavorano alla composizione della carta del ristorante.
Entriamo nell'elegante sala che guarda la villa, con ampie vetrate disegnate in stile moderno, capaci di trasmettere calore e accoglienza in inverno; mentre nei mesi estivi, è possibile assaporare le portate presso la terrazza panoramica che offre viste sensazionali sulle vallate umbre. Anche il "SetteDue" segue la filosofia del luogo – dall'ambiente all'accoglienza fino all'esperienza gastronomica, compendio e culmine di una serata impeccabile e fuori dal comune.
Tutto è pensato, cucinato e servito in armonia con il susseguirsi delle stagioni. Scopriamo insieme il carattere esclusivo di questo finale di autunno – e diamo il benvenuto alla magia dell'inverno – con i menù a base di porcini e cacciagione – la tradizione umbra con una fine iperbole di presentazione, tonalità e sapori.
Piatti sapientemente accompagnati da una ricca carta di vini e dal puntuale consiglio del sommelier in sala. Spiccano le selezioni di Champagne, rossi e bianchi autoctoni, di origine nazionale ed estera. Non mancano inoltre portate firmate dal sapore internazionale, inserite nel menù dallo Chef per completare un viaggio intorno al mondo, il tutto accomodati al tavolo, sognando senza limiti da questa postazione privilegiata nel cuore verde d'Italia.
"Il clima e i prodotti stagionali dell'Umbria sono le fonti ispiratrici della nostra cucina contemporanea". Nota importante di curiosità e merito, il ristorante fa parte della società agricola "Torre Penna" che possiede sette ettari destinati a vigneto e venti di bosco e olivi, produce frutta, ortaggi, olio extravergine di oliva, zafferano, miele e gli stessi vini: materie prime lavorate e proposte nei menù stagionali – di cui l'85%, di produzione propria e di aziende agricole locali convenzionate che lavorano nel territorio umbro.

at dawn; it is also the time it takes for the Earth to complete 18 degrees of rotation; the same goes for passion, dedication and love for this fascinating cultivation that chef and kitchen brigade give to this special restaurant's menu.
We enter the luxurious dining room that overlooks the main structure of the property, with large windows imagined in a modern, yet warm and welcoming style; in summer dishes can be enjoyed on the panoramic terrace that offers sensational views of the Umbrian valley.
The restaurant is led by a professional and qualified staff with precise duties, tasks and division of responsibilities; its philosophy - already intuitively communicated by the context - is founded on a concept of overall well-being: from the ambience to the welcome and through to the gastronomic experience, the compendium and culmination of an impeccable and unusual evening.
Everything is conceived, cooked and served in harmony with the season. Let us discover together the exclusive character and welcome the magic of the dishes with the porcini and game menus - Umbrian tradition in hyperbole of presentation, tone and flavour.
Dishes expertly accompanied by an extensive wine list and the timely advice of the sommelier in the dining room. The selections of Champagne, native reds and whites, of national and foreign origin, stand out. There is also no shortage of signature dishes with an international flavour, added to the menu by the Chef to complete a journey around the world, while remaining comfortably at the table, dreaming without limits from this privileged location in the heart of Italy.
"The climate and seasonal products of Umbria are the inspiring muses of our contemporary cuisine. Specifically, Le Cappuccinelle boasts no less than seven hectares dedicated to the production of organically grown fruit and vegetables, with vineyards and olive groves cultivated and scattered throughout Umbria.
An important note of curiosity and merit, the restaurant is part of the "Torre Penna" agricultural company that precisely produces fruit, vegetables, extra virgin olive oil, saffron, honey and the wines themselves: raw materials processed and proposed in the seasonal menus – 85% of which are produced by the restaurant itself and by local farms.

LE CAPPUCCINELLE
SUITES & SPA

Info e contatti:
Le Cappuccinelle Suites & SPA
Via Tuderte, 170 - Perugia (PG) / Tel. 075 9698570
www.lecappucinelle.it / info@lecappuccinelle.it
Ristorante SetteDue: Tel. 075 9698570 – 389 5894616 (Whatsapp)

informazione pubblicitaria

...tutte le strade portano al

Nostrano

RistoPizzoPub e...

Aperto 365 giorni all'anno

Cucina aperta tutti i giorni fino alle 2 di notte

Giardino Estivo e...LIVE MUSIC!!!

il Locale che mette tutti d'accordo!!

Nostrano PUB

Strada Dei Loggi 26, Ponte San Giovanni (Pg) • Tel. 075 5996337

www.ristorantepizzeriapubnostrano.com

PASSIONI LUCIO, DALLA MACELLERIA ALLA FILOSOFIA DELLE RELAZIONI!

Lucio's Passions, from Butchery to the Philosophy of Relationships

DI FEDERICO DONTI

Lucio Tabarrini da vent'anni promuove la cultura del cibo valorizzando i singoli prodotti che "si possono raccontare" – abbracciando una filosofia artigianale e non industriale, 'umana' e 'sociale' poiché fondata su rapporti autentici e non virtuali.

For twenty years, Lucio Tabarrini has been promoting food culture by emphasising a selection of products that 'can be narrated' - embracing a philosophy that is artisanal and not industrial, 'human' and 'social' – because it is based on authentic and not virtual relationships.

Lucio si fa le ossa e inizia la sua carriera come macellaio a Perugia, proprio nella storica macelleria di famiglia. L'azienda, qualche anno dopo, è assorbita da un gruppo più grande; sono passati solo alcuni mesi, dopo l'acquisizione, e la carriera professionale si sposta da una piccola macelleria specializzata a un supermercato di prossimità, a San Marco.
In questo negozio svolge il lavoro come dipendente per 15 anni per poi intraprendere l'attività in proprio rilevando la gestione dell'azienda.
Dal 22 aprile 2002 inizia questa nuova avventura che si fonda su principi fondamentali, puntualmente trasferiti nella sua attività, che da sempre sono la passione, l'umiltà e la voglia di crescere

Lucio cut his teeth and began his career as a butcher in Perugia, in the family's historic butcher shop. A few years later, the company was absorbed by a larger group; only a few months after the takeover, Lucio decided to leave the little butcher's shop to work in a small supermarket, in San Marco.
He was employed there for 15 years when he suddenly decided to take over the company.
He started the new adventure in 22 April 2022: his fundamental principles have always been passion, humility and the desire to grow in the knowledge of food culture - then punctually transferred to his business.
In 2015 Lucio double the number of stores inaugurating the new

nella conoscenza della cultura del cibo.
Nel 2015 Lucio raddoppia i punti vendita: oltre a quello di San Marco nasce quello di San Sisto.
Quello che oggi conosciamo come "Passioni Lucio" è la felice intuizione dello stesso patron Lucio Tabarrini; partendo da una enciclopedica conoscenza del mondo delle carni, ha sviluppato un progetto completamente incentrato su un tentativo molto ambizioso e, per i tempi, assai avveniristico: conquistare amici e clienti con un'esperienza di qualità assoluta, di forte legame con il territorio, di valorizzazione delle differenze e della natura dei singoli prodotti e produzioni – proprio in virtù della loro provenienza e grazie all'abilità delle mani che li hanno faticosamente forgiati.

shop in San Sisto.
What is known today as 'Passioni Lucio' is the fortunate intuition of patron Lucio Tabarrini himself. Starting from an encyclopaedic knowledge of the world of meat, Lucio developed a project completely centred on a very ambitious and, for the times, a futuristic attempt: to win over friends and customers with an experience of absolute quality, of strong ties with the territory, of enhancing the differences and nature of individual products and productions - precisely because of their origin and thanks to the skill of the hands that laboriously forged them.
A world of many small, truly precious, truly good things. In 2005 he became a lecturer at the 'University of Flavours' as a butcher;

Il Personale e il Banco Macelleria

informazione pubblicitaria

Un mondo fatto di tante piccole cose davvero preziose, davvero buone. Dal 2005 diventa docente all'Università dei Sapori nel settore carni; questa qualifica gli permette di viaggiare in tutt'Italia "rubando con gli occhi" le iniziative più varie e fare esperienza di prodotti di alta qualità, in tutti i settori alimentari e portandoli nei suoi punti vendita a Perugia, valorizzando le piccole produzioni di eccellenza.
Sotto le insegne di 'Simply' e 'Carrefour' è stata scritta una storia che è ancora fondata sul concetto di conoscenza, collaborazione, condivisione. I fornitori di "Passioni Lucio" non sono semplici produttori: sono compagni di avventura con i quali, negli anni "è stato bello crescere studiando, immaginando, progettando insieme". Una comunità di persone che ha aderito alla filosofia del "mangiare bene, mangiare il giusto, rispettando il lavoro di

this qualification has allowed him to travel all over Italy and 'steal' with his eyes the most varied initiatives experiencing high quality products; and to bring them here to Umbria, enhancing their niche of origin.
Under the banners of 'Simply' and 'Carrefour' a story has been written that is still founded on the concept of knowledge, collaboration, sharing. The suppliers of 'Passioni Lucio' are not simply producers: they are fellow adventurers with whom, over the years 'it has been nice to grow by studying, imagining, designing together'. A community of people who have adhered to the philosophy of 'eat well, eat right, respecting everyone's work and everyone's needs' - and with the ambition of doing so at reasonable prices.
Here are the peculiarities of Lucio's shops: in the butcher's shop,

La produzione degli hamburger

Una buotique della carne

informazione pubblicitaria

La selezione di formaggi

ciascuno e i bisogni di tutti" – e con l'ambizione di farlo a prezzi ragionevoli.
Ecco le peculiarità dei negozi di Lucio: in macelleria si taglia esclusivamente a coltello con lavorazione a vista (lo stesso vale per i carpacci e le tartare), le carni stesse provengono da allevamenti che hanno una particolare attenzione al benessere degli animali e alla loro nutrizione; ci sono specialità come il bisonte, il Nero Lucano e di Parma, razze autoctone come la Cinta senese, polli dell'azienda San Bartolomeo...e una hamburgheria molto ben fornita! Nel corso di un anno il negozio riesce a fornire almeno quaranta tipologie di prosciutti (giornalmente sette/otto tipi) tutti

the meat is cut exclusively with a knife with visible workmanship (the same goes for the carpaccio and tartare) and the meat itself comes from farms that pay particular attention to animal welfare and nutrition; there are also specialities such as bison, Nero Lucano and Nero di Parma, native breeds such as the Cinta Senese, chickens from the San Bartolomeo farm. And there is a rather well-stocked hamburger shop!
In the course of a year, the shop manages to supply at least forty types of ham (seven or eight types daily), all rigorously hand-cut; the gastronomy is entirely of its own production; local cheeses from small producers are also on offer, and there is an important

La ricercata Bottiglieria

informazione pubblicitaria

Lucio Tabarrini (dx) con un collega

Discorso per i vent'anni dell'attività

informazione pubblicitaria

rigorosamente tagliati a mano; la gastronomia è interamente di produzione propria; si propongono inoltre formaggi locali di piccoli produttori e c'è una importante selezione di olio di frantoio, con aziende rigorosamente umbre; per finire una sfiziosa enoteca in grado di soddisfare gli appassionati, con oltre duecento etichette di vini, con grande ricerca sulle cantine umbre.

Punto di forza è la squadra di persone qualificate in ciascun settore, che allestisce banchi ed espositori, consigliando e servendo la clientela con familiarità, evitando la fastidiosa impersonalità dei supermercati; nel punto vendita di San Sisto si ha anche la possibilità di pranzare al tavolo, con gli eccellenti prodotti freschi e stagionati della gastronomia.

Oggi 'Passioni Lucio', grazie all'affetto e al sostegno di molti, è diventato ben più di un semplice punto vendita.

"Chi entra nei nostri negozi sa di trovare prodotti individuati grazie ad una ricerca accurata, ad una puntuale valutazione delle qualità organolettiche tanto quanto delle filiere produttive. Gusto e benessere, salute e piacere sono per noi paradigmi inscindibili", ci racconta Lucio Tabarrini

"Vogliamo essere un punto di riferimento per gli amanti del mangiare, inteso come filosofia del gusto e del benessere; promuovendo le relazioni umane, con attività di carattere associativo, di riflessione e di approfondimento sui temi del 'food', del rispetto per la natura e per il lavoro".

selection of olive oil from strictly Umbrian companies; to finish, there is a delightful wine shop able to satisfy wine enthusiasts, with over two hundred wine labels, with great research into Umbrian cellars.

His team give a great value to the shop. Everybody is specialized in different field and is able to set up deli counters very professionally and serving visitors with familiarity, avoiding the annoying impersonality of the modern world with its commercial sanctuaries: supermarkets.

By the way... in the San Sisto shop, one has the possibility of dining at the table with the excellent fresh and seasoned products of the gastronomy.

Today 'Passioni Lucio', thanks to the affection and support of many, has become much more than just a shop: "Friends who enter our shops know that they will find products that have been identified through careful research, a precise assessment of the organoleptic qualities as well as the production chains. Taste and wellness, health and pleasure are inseparable paradigms for us,' he tells us.

"We want to be a point of reference for lovers of food understood as a philosophy of taste and wellbeing; we promote human relations with activities of an associative nature, of reflection and in-depth study on the themes of 'food', respect for nature and work.

L'incredibile varietà di Prosciutti

Lucio

ECCELLENZE E QUALITÀ
AL VOSTRO SERVIZIO

Info e Contatti:
CARREFOUR Passioni LUCIO
S. Sisto
Via Domenico Cimarosa, 56
Tel. 075 5270496
S. Marco
Via Raimondo Van Marle, 1
Tel. 075 42751

informazione pubblicitaria

"Natura Morta" - *Foto di Federico Donti*

EFFEDI

DESIGN

Soluzioni Creative

BRAND / REBRANDING
LOGO RESTYLING
PUBBLICITA'
SOCIAL WEB
MANIFESTI

CULTURA GRAFICA DESIGN

FOTOGRAFIA
PROGETTAZIONE
RENDERING 3D

"La grafica sarà l'arte del futuro."

Geom. Federico Donti
+39.335.1936385
www.effedidesign.com

LA TOSCANA PIÙ 'ELEVATA' AL CASTELLO DI ALBOLA

The Most 'Elevated' Tuscany at Castello di Albola

DI SIMONE BANDINI

Partiamo dal vino: come fosse per la linfa di un magnifico albero, dove gioco-forza per giungere alla chioma grandiosa si deve ascendere dalle radici. Iniziamo dalle due novità 'bianche' di quest'anno che abbiamo il piacere di degustare a tavola, nella scenografica alta sala settecentesca dove si è imbandito un desco apposta per noi, in compagnia degli amici Sara Bondi e Carloalberto Manca, guidati nel percorso conviviale dal Direttore Alessandro Gallo, come al solito generoso di impressioni e news sulle nuove annate del Castello di Albola.
Scopriamo i nuovi 'paring' di "Albola Experience", venite con noi.

Let's start with the wine: as if it were the sap of a magnificent tree, where you have to ascend from the roots to reach the grandiose crown. Let's start with the two 'white' novelties of this year that we have the pleasure of tasting at the table, in the scenographic eighteenth-century high hall where a table has been set especially for us, in the company of friends Sara Bondi and Carloalberto Manca, guided along the convivial journey by Director Alessandro Gallo, as usual generous with impressions and news on the new vintages of Castello di Albola.
Let's discover the new 'parings' of "Albola Experience", come with us.

Stiamo parlando del bianco "Poggio alle Fate Chardonnay Toscana IGT (2021)", con più di un anno di affinamento, dalla vigna più alta coltivata a quasi 700 metri. Selezione manuale dei grappoli, uve fermentate e maturate in legno, per una maggiore struttura e complessità. "Un vino decisamente più importante", ci dice Carloalberto, "Un bianco di prospettiva grazie ai suoi tempi dilatati: ricercato, sofisticato, gastronomico, elevato – che

We are talking about the white "Poggio alle Fate Chardonnay Toscana IGT (2021)", with more than a year of refinement, from the highest vineyard cultivated at almost 700 meters. Manual selection of bunches, grapes fermented and aged in wood, for greater structure and complexity. "A decidedly more important wine", Carloalberto tells us, "A white with perspective thanks to its dilated times: refined, sophisticated, gastronomic, elevated – which has surpassed its youth

La Tenuta di Albola

ha superato la sua giovinezza con la sua sublimazione in legni che ne rispettano il varietale, magnificandone le note originali".
Questo vino che nasce dalla più alta collina del Castello di Albola dipinge e condensa nel gusto i profumi e i colori della Toscana e del Chianti più autentici: "Carezzevole al naso, equilibrato ed elegante, Poggio alle Fate gode di una ottimale esposizione a sud-est e di un terreno ricco di galestro e alberese che conferisce al vino una particolare nota minerale".
L'altra novità di quest'anno è il "Bianco IGT", combinazione di vitigni Chardonnay e Trebbiano, di facile beva e che per questo incontra un favore trasversale per la sua eccellente, invitante rotondità: "Fresco, profumato, fruttato, beverino appunto", precisa Sara. Una bottiglia che si distingue, anch'essa, per la sua grazia che è "espressione pura e autentica dei particolari suoli della Toscana, con la sua freschezza leggermente aromatica".
"I nostri vini", prosegue Alessandro Gallo, "conservano intatto il fascino della tradizione ma anche della ricerca; la nostra è una

with its sublimation in woods that respect its varietal, magnifying the original notes".
This wine that comes from the highest hill of the Castle of Albola paints and condenses in the taste the most authentic scents and colours of Tuscany and Chianti: "Caressing on the nose, balanced and elegant, Poggio alle Fate enjoys an excellent south-east exposure and a soil rich in galestro and alberese which gives the wine a particular mineral note".
The other novelty of this year is the "Bianco IGT", a combination of Chardonnay and Trebbiano vines, easy to drink and which for this reason meets a general favour for its excellent, inviting roundness: "Fresh, fragrant, fruity, drinkable", explains Sara. A bottle that also stands out for its grace which is "pure and authentic expression of the particular soils of Tuscany, with its slightly aromatic freshness".
"Our wines", continues Alessandro Gallo, "keep intact the charm of tradition but also of research; ours is a bet on the evolution of the taste of our historic labels: Chianti Classico and Acciaiolo...". A work of finesse: "There is no compromising on the elegance and precision of

Due bianchi IGT di Pregio

scommessa sull'evoluzione del gusto delle nostre etichette storiche: Chianti Classico e Acciaiolo...". Un lavoro di finezza: "Non si transige sull'eleganza e la precisione dello stile produttivo legato al territorio di Radda in Chianti – che è imprescindibile".
Lo chef Alessandro Chiesa assieme alla brigata del Castello di Albola porta anche quest'anno al tavolo dei fortunati visitatori la sua interpretazione di "Albola Experience", in un percorso degustativo e gastronomico esaltante, sperimentando ed innovando la cucina toscana, fatta di storicissime ricette e materie prime di altissima qualità che trovano nuove interessanti applicazioni: "Propongo con una certa ambizione la cacciagione quando possibile: cinghiale, cervo, daino e capriolo con strepitosi abbinamenti ai nostri rossi". Anche in questa nuova stagione saranno imperdibili le "Cene a quattro mani" che hanno visto la partecipazione di chef stellati del calibro di Vito Mollica, Filippo

the production style linked to the territory of Radda in Chianti - which is essential".
Chef Alessandro Chiesa together with the Castello di Albola brigade brings his interpretation of the "Albola Experience" to the table of the lucky visitors again this year, in an exciting tasting and gastronomic journey, experimenting and innovating Tuscan cuisine, made up of very historic recipes and raw materials of the highest quality that find new interesting applications: "I offer game with a certain ambition when possible: wild boar, deer, fallow deer and roe deer with sensational combinations with our reds". Also in this new season the "four-handed dinners" will be unmissable, which last year saw the participation of starred chefs of the caliber of Vito Mollica, Filippo Saporito, William Zonfa, Alessandro Ferrarini.
For those who do not want to undertake a complete tasting, Albola has expanded the versatility of the tastings and its proposal with the

informazione pubblicitaria

Saporito, William Zonfa, Alessandro Ferrarini.
Per chi non volesse intraprendere una degustazione completa, Albola ha ampliato la versatilità delle degustazioni e della sua proposta con l'inserimento di un menù per il wine bar: informale e meno 'impegnativo', con taglieri, bruschette e vini al calice nella suggestiva corte del Castello di Albola per tutto il pomeriggio.
Ma veniamo al racconto della nostra esperienza, resa ben più reale e tangibile dalle foto di compendio.
Si comincia con la 'consistente delicatezza' di una "Terrina di fegatini, lardo e fichi secchi" portata in elevazione dal nostro "Poggio alle Fate". Un piatto che dosa perfettamente in sapori e volumi una combinazione di materie prime sapide ed importanti – alleggerendone il peso, in un gioco di sostanze grasse e zuccherine.
Proseguiamo con l'essenza della pasta in Toscana che incontra il misticismo selvatico dei boschi: "Pici al ragù di cinghiale" impeccabili, in equilibrio di spezie e aromi, accompagnati da un rosso "Santa

I Pici al ragù di cinghiale

inclusion of a menu for the wine bar: informal and less 'demanding', with cutting boards, bruschetta and wines by the glass in the suggestive courtyard of the Castle of Albola throughout the afternoon.
But let's get to the story of our experience, made much more real and tangible by our photos.
We begin with the 'substantial delicacy' of a "Terrine of chicken livers, lard and dried figs" brought up with our "Poggio alle Fate". A dish that perfectly doses in flavours and volumes a combination of savoury and important raw materials - lightening their weight, in a game of fatty and sugary substances.
We continue with the essence of pasta in Tuscany that meets the wild mysticism of the woods: impeccable "Pici with wild boar ragù", in balance of spices and aromas, accompanied by a red "Santa Caterina Chianti Classico DOCG Gran Selezione (2015)" , with its incisive and interminable sip, worthily welcomes the identity and character notes of the dish, punctuating the continuation of our tasting.

Caterina Chianti Classico DOCG Gran Selezione (2015)" che, con il suo sorso incisivo e interminabile, accoglie degnamente l'identità e le note di carattere del piatto, punteggiando il seguito della nostra degustazione. Il secondo piatto è una "Scamerita marinata con purè di patate affumicato", altro piatto di grande ricercatezza per l'assoluta eccellenza delle carni, una morbidezza e una cottura impeccabili. Una menzione a parte per la curiosa originalità del purè che, a mio avviso, compete per indipendenza di gusto con la scamerita – e ne scaturisce così un suadente, peccaminoso accostamento. Per finire, un diverso audace abbinamento. Nella tradizione continentale si termina con dei formaggi; in Germania si dice infatti che "Il formaggio cuce lo stomaco", ovvero pone un termine al desco. Per questo abbiamo una selezione di "Formaggi erborinati e Pan co' Santi" servita con del "Vin Santo del Chianti Classico Doc (2009)": caprino, vaccino e 'briacone', per finire diversamente e, francamente, superando il noioso accostamento con i cantucci toscani. Durante tutta la bella stagione saranno proposte serate dedicate particolari: alta gastronomia e vino con il corollario di intrattenimento e spettacoli, sia musicali che teatrali. Così come è possibile prenotare degustazioni verticali con vini di annate anche lontanissime. Vi invito ad informarvi sul sito web o chiedere direttamente in azienda di Sara Bondi per avere ragguagli precisi sui vari eventi in programma.

The second course is a "Scamerita marinated with smoked mashed potatoes", another dish of great refinement due to the absolute excellence of the meat, its softness and impeccable cooking. A separate mention for the curious originality of the purée which, in my opinion, competes for independence of taste with the scamerita - and thus a persuasive, sinful combination arises.
Finally, a different bold pairing. In the continental tradition it ends with cheeses; in fact, in Germany it is said that "Cheese sews the stomach", that is, it puts an end to the table. For this we have a selection of "Blue cheeses and Pan co' Santi" served with "Vin Santo del Chianti Classico Doc (2009)": goat, cow and 'briacone', to finish differently and, frankly, overcoming the boring combination with the Tuscan cantucci.
Throughout the summer, special dedicated evenings will be offered: high gastronomy and wine with the corollary of entertainment and shows, both musical and theatre. Just as it is possible to book vertical tastings with wines from even very distant vintages. I invite you to inform yourself on the website or directly ask Sara Bondi for precise information on the various scheduled events.

Lo Chef Alessandro Chiesa

CASTELLO DI
ALBOLA
RADDA IN CHIANTI

Info, degustazioni, aggiornamenti sugli eventi:
Castello di Albola s.a.r.l.
Via Pian d'Albola 31, Radda in Chianti (Si)
Tel. 0577 738019
info@albola.it / www.albola.it

informazione pubblicitaria

ABOCA EXPERIENCE: DAL MUSEO DELLE ERBE AL GIARDINO DI PIERO

Aboca Experience: from the 'Museum of Herbs' to the 'Garden of Piero'

DI FEDERICO DONTI

Cosa accomuna un museo interattivo, un ristorante e un'azienda attiva nel campo della salute e che sviluppa dispositivi medici a base di sostanze vegetali? Lo avremmo scoperto quell'assolato pomeriggio di giugno in cui abbiamo fatto visita ad "Aboca Museum" per poi, in serata, scoprire i sapori e l'atmosfera dell'Osteria Il Giardino di Piero.

Iniziamo così il nostro viaggio dal "Museo delle Erbe", che si snoda tra le sale del prestigioso palazzo rinascimentale Bourbon del Monte. All'ingresso un'antica pietra incastonata su una parete riporta un'iscrizione: PRODEST-OBEST (GIOVA-

What is bonding an interactive museum, a restaurant and a company active in the field of health and that develops medical devices based on vegetable substances? We would have discovered that on a sunny June afternoon in which we visited "Aboca Museum" and then, in the evening, sampling the flavours and atmosphere of the Osteria"Il Giardino di Piero".

Thus we begin our journey from the "Museum of Herbs", which winds through the rooms of the prestigious Renaissance building Bourbon del Monte. At the entrance, an ancient stone set on a wall reports an inscription: Prodest-Obest

informazione pubblicitaria

NUOCE), probabile riferimento all'attività che veniva esercitata nel palazzo: l'arte della spezieria. Il messaggio porta subito l'attenzione sul delicato equilibrio e la sapienza necessari nella preparazione dei medicamenti. Cominciamo dal percorso storico "Erbe e Salute nei Secoli", accompagnati dalla gentile e preparatissima Annalisa, prima di addentrarci autonomamente nel nuovo itinerario interattivo "Aboca Experience". Le sale del palazzo sono un susseguirsi di antiche stampe raffiguranti erbe medicinali, di alambicchi, mortai, bilance e altri strumenti legati alla preparazione e allo studio delle erbe medicinali. Tutto il percorso è arredato da preziosi "tappeti erbari", tappeti orientali con raffigurazioni di piante, fiori e alberi rappresentati con diversi stili. Nella "Stanza delle erbe", che riproduce un antico magazzino del '500 è possibile toccare con mano diverse resine, semi e fiori utilizzati nella preparazione di rimedi naturali mentre si è sovrastati dalla varietà di piante medicinali appese al soffitto al riparo dalla luce diretta, secondo l'antico metodo

(Benefits-Harms), probable reference to the activity that was carried out in the building: the art of spices. The message immediately brings attention to the delicate balance and wisdom necessary in the preparation of medicines. Let's start from the historical path "Herbs and health over the centuries", accompanied by the gentle and very prepared Annalisa, before going independently in the new interactive itinerary "Aboca Experience". The halls of the palace are a succession of ancient prints depicting medicinal herbs, alembics, mortars, scales and other tools related to the preparation and study of medicinal herbs. The whole route is furnished by precious "herb's rugs", oriental rugs with representations of plants, flowers and trees in different styles. In the "Herbs Room", which reproduces an ancient 16th Century warehouse, it is possible to touch several resins, seeds and flowers used in the preparation of natural remedies while one is overlooked by the variety of medicinal plants hanging on the ceiling sheltered from direct light, according to the ancient

Il Museo delle Erbe

di essiccazione. Le erbe, provenienti dalle colline intorno a Sansepolcro, sono state raccolte rispettando il loro "tempo balsamico", cioè il periodo dell'anno in cui presentano la più alta concentrazione di principi attivi. Il percorso storico è ricco di rimandi alla simbologia, all'alchimia e a conoscenze antiche. Ogni sala ha una sua identità e racconta una sua storia. Si inizia dalla sala dei mortai, dedicata al più antico e indispensabile strumento dello speziale che da sempre ha avuto una valenza pratica nonché simbolica per l'arte farmaceutica. Qui si possono ammirare esemplari di mortai in pietra, ferro, bronzo, legno e avorio, testimonianze dello sviluppo tecnico e artistico dello strumento. La stanza della storia racconta invece di come l'uomo abbia utilizzato le piante medicinali nel corso dei secoli, dalla Preistoria al Medioevo fino ai giorni nostri. Qui si possono ammirare preziosi erbari esposti lungo le pareti. Anche l'aspetto estetico è molto curato. Ne è un esempio la stanza delle ceramiche, contenente splendide decorazioni colorate

drying method. The herbs, coming from the hills around Sansepolcro, were collected respecting their "balsamic time", that is, the period of the year in which they present the highest concentration of active ingredients. The historical path is rich in references to symbolism, alchemy and ancient knowledge. Each room has its own identity and tells its own story. It starts from the "Mortars Room", dedicated to the oldest and most indispensable instrument of the 'Speziale' which has always had a practical and symbolic value for pharmaceutical art. Here you can admire specimens of stone mortars, iron, bronze, wood and ivory, testimonies of the technical and artistic development of the instrument. The "Room of History", instead, tells of how man has used medicinal plants over the centuries, from prehistory to the Middle Ages to the present day. Here you can admire precious herbariums exposed along the walls. The aesthetic aspect is also very cared for. An example is the ceramic room, containing splendid, coloured decorations

Informazione pubblicitaria

con simboli araldici, fregi, fiori e motivi vegetali, figure epiche e religiose che rendono le ceramiche da farmacia dei pregiati manufatti. Osservando la collezione di vasi, brocche e albarelli, oltre al gusto artistico è possibile apprezzare i progressi tecnici avvenuti di secolo in secolo in risposta alla necessità di disporre di un materiale che assicurasse la conservazione delle sostanze medicamentose.
Dalle ceramiche si passa al vetro soffiato, modellabile e lucente, altro materiale utilizzato per la realizzazione di contenitori dei medicamenti nelle antiche spezierie. Qui storte e fiale fanno la loro comparsa, utensili per la distillazione che rimandano al mondo della chimica e dell'alchimia. Senza dover fare un elenco completo di quanto il visitatore potrà avere il piacere di scoprire da sé, merita di essere menzionata la stanza che ricostruisce una farmacia dell'800. Per poter accedere a questo spazio si deve passare attraverso una piccola porticina, "la porta piccola". La nostra guida ci spiega che tra la sala per il pubblico e il laboratorio vi è sempre una porta, spesso piccola e angusta, a volte artisticamente mimetizzata

with heraldic symbols, friezes, flowers and plant motifs, epic and religious figures that make pharmacy ceramics really fine products. By observing the collection of vases, jugs and 'albarelli', in addition to the artistic taste, it is possible to appreciate the technical progress that occurred in response to the need to have a material that ensured the conservation of medicinal substances.
From the ceramics you move on to the blown glass, modellable and shiny, other material used for the creation of medicines containers in the ancient spices. Here some weird vials make their appearance, tools for the distillation that refer to the world of chemistry and alchemy. Without having to make a complete list of how much the visitor will have the pleasure of discovering for himself, the room that reconstructs a 19th century pharmacy deserves to be mentioned. In order to access this space, you must go through a small door. Our guide explains that between the room for the public and the laboratory there is always a door, often small and narrow, sometimes artistically camouflaged among the shelves of the

Colpo d'occhio sulla sala ristorante

tra gli scaffali dei medicinali. Essa segna per i profani il limite del consentito, protegge l'inaccessibilità dei luoghi, investiti da un'aura di mistero e di straordinario, nei quali segretamente si concretizza la sapienza del farmacista. Il nostro itinerario continua con "Aboca Experience", il nuovo percorso interattivo offerto ai visitatori di Abboca Museum. Dagli alambicchi e dai mortai dell'800 si passa a tecnologie interattive grazie alle quali conoscere la storia e l'evoluzione dell'azienda. L'ambiente ha un gradevolissimo profumo di legno, materiale molto presente lungo tutto il percorso. La fruizione delle informazioni è molto intuitiva e vicina al gioco. Le proiezioni su grandi pannelli e la curata sonorizzazione dello spazio facilita l'immersione nei contenuti. Qui scopriamo che la cura dei prodotti parte già dalla scelta dei terreni utilizzati per la coltura delle piante medicinali. Cura che lascia i terreni più ricchi di biodiversità rispetto all'inizio della loro lavorazione. Sia dal percorso storia che dal

medicines. It marks the limit of what is allowed, protecting the inaccessibility of places, invested by an aura of mystery and extraordinary, in which the pharmacist's wisdom is secretly shown.
Our itinerary continues with "Aboca Experience", the new interactive path offered to visitors to Aboca Museum. From alembics and mortars of the 19th Century we move on to interactive technologies thanks to which we learn the history and evolution of the company. The environment has a very pleasant wooden scent, a material very present along the entire route. The use of information is very intuitive and close to a game. Projections on large panels and the well-kept sounding of space facilitates immersion in content. Here we discover that the care of the products already starts from the choice of land used for the cultivation of medicinal plants. Treatment that leaves the land rich in biodiversity, more than before processing. Both from the history path and from the interactive path comes

informazione pubblicitaria

percorso interattivo arriva un'informazione chiara: l'attenzione per la cura e la naturalità del prodotto. Cura della quale avremmo fatto esperienza in ambito culinario da lì a poco, continuando il nostro percorso a tavola! A pochi passi dall'Aboca Museum si trova infatti il ristorante "Osteria Il Giardino di Piero". Mentre entro nel ristorante mi chiedo quanto della cura impiegata nella preparazione delle piante medicinali possa essere impiegata in ambito culinario. La risposta non sarebbe tardata ad arrivare: moltissimo! L'ambiente che accoglie l'esperienza è curato tanto quanto il prodotto offerto, così come nel museo. Lo staff è molto cordiale e permette di rilassarsi e gustarsi i piatti in un ambiente elegante e accogliente. Se cercavamo una connessione tra il lavoro svolto con le erbe e la ristorazione eccolo trovato: le carni vengono da allevamenti biologici, con bovini e suini cresciuti a pascolo brado, i pecorini caprini e bovini provengono solo da pastori del territorio che non usano mangimi OGM. Anche il sale da cucina utilizzato è selezionato (si usa sale Himalayano). L'intero fabbisogno viene coperto con prodotti certificati e biologici. L'antipasto è assolutamente delizioso. La qualità delle carni scelte invita a soffermarsi sui sapori, richiamando l'attenzione sul momento presente e su ciò che si sta gustando. Sia nella freschezza dei Ravioli di ricotta e spinaci con datterini e basilico che nel gusto acceso delle Tagliatelle al ragù di bovino e suino nero di bosco si trovano quella ricchezza di sfumature che solo i prodotti genuini e di qualità sanno dare. Il filetto al pepe verde è semplicemente da provare! Ci incuriosisce il contorno di fagiolini zolfini al fiasco. Li vediamo arrivare dentro una sorta di ampolla di vetro simile ad un grosso alambicco che ricorda gli strumenti alchemici visti poco prima al museo. Se si cercano piatti cucinati con maestria e al contempo un'accurata selezione delle materie prime, "Il Giardino di Piero" è assolutamente il posto dove andare. Completano la nostra cena due dessert: la Cheesecake al profumo di lime con salsa di lamponi e la Bavarese al pistacchio.

a clear information: attention to the care and naturalness of the product. Care of which we would have experienced in the culinary field shortly thereafter, continuing our path at the table!
A few steps from the Aboca Museum there is in fact the restaurant "Osteria Il Giardino di Piero". While I enter the restaurant, I ask myself how much of the cure employed in the preparation of medicinal plants can be used in the culinary field. The answer would not much be delayed: a lot! The environment that welcomes the experience is looked after as well the food offered. The staff is very friendly and allows you to relax and enjoy the dishes in an elegant and welcoming ambience. If we were looking for a connection between the work done with the herbs and the catering, here it is: the meats come from organic farms, with cattle and pigs grown in pasture branch, the goat and cattle 'Pecorino Cheese' come only from pastors of the area that do not use GMO feed. The kitchen salt used is also selected (Himalayan salt is used). The entire needs are covered with certified and organic products. Appetizers are delicious. The quality of the chosen meats invites you to dwell on flavours, attracting attention to the present moment and on what you are enjoying. It is incredible the freshness of the Ricotta and spinach ravioli with datterini and basil a swell as the bright taste of the Tagliatelle with cattle sauce and black wild pig. The green pepper fillet is simply to try! We intrigue the outline of 'Fagiolini zolfini' in the flask. We see them arriving inside a sort of glass ampoule, like a large anchor that recalls the alchemical instruments seen shortly before at the museum. If you are looking for dishes cooked with skill and at the same time an accurate selection of raw materials, "Piero's garden" is absolutely the place to go. Two desserts complete our dinner: the Scent of lime scent with raspberry sauce and the Pistachio Bavarian - complete the meal while keeping the expectation raised by the appetizers. We conclude with an herbal tea that brings us back to the beginning of our itinerary, closing a circle

Sia la bavarese, con la sua granella di pistacchi siciliani, che la cheesecake ricoperta di crema di lamponi, completano il pasto mantenendo l'aspettativa sollevata dagli antipasti. Concludiamo con una tisana alle erbe che ci riporta all'inizio del nostro itinerario, chiudendo un cerchio che è partito dal percorso delle Erbe nei Secoli per passare al mondo interattivo di Aboca Experience e infine alle prelibatezze dell'Osteria Il Giardino di Piero.
Grazie a questo percorso attraverso i secoli, tra tappeti persiani, alambicchi e cibo biologico una cosa appare chiara e cioè che la qualità e la cura dei dettagli non passa mai di moda.

that started from the path of herbs over the centuries to move on to the interactive world of Aboca Experience and finally to the delicacies of the Il Giardino di Piero Osteria.
Thanks to this path through the centuries, between Persian rugs, alembics and biological food one thing appears clear and that is: quality and attention to detail never goes out of fashion.

Aboca MUSEUM
ERBE E SALUTE NEI SECOLI

Info e Contatti:
ABOCA Museum
Via Niccolo' Aggiunti 75, Sansepolcro (Ar)
Tel. 0575 733589 / www.abocamuseum.it
Osteria "Il Giardino di Piero"
Via Niccolo' Aggiunti 98/B, Sansepolcro (Ar)
Tel. 0575 733119 / mail: osteriailgiardinodipiero.it

informazione pubblicitaria

PERUGIA

DAL

GALE

PINSA & AMICI

PINSERIA

FRIGGITORIA

BIRRERIA

PROSSIMA APERTURA

Dal GALE
Via Pievaiola, 164
S. Sisto - PERUGIA

Dal Gale
Pinsa & Amici

PASTICCERIA VENTANNI,

Mugnano - Ellera

Pasticceria VENTANNI

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

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

www.pasticceriaventanni.it

LE CIVETTE, GIOCO ED IDENTITÀ IN CUCINA

Le Civette, Playing Identity in the Kitchen

DI JACOPO TONELLI

Un antico camminamento all'interno del borgo che si apre ad occidente, dove poter ammirare uno degli scorci più belli della Valtiberina. Come in un dipinto, sono proprio i fondali di Piero della Francesca ad accompagnarci all'Osteria "Le Civette": il ristorante di Luciano Santucci che gestisce insieme a Gloria Bazzocchi – compagna nella vita e nel lavoro – e Nicolò Gambacci, chef di Città di Castello. Da loro potrete fare un'esperienza davvero originale ed entusiasmante con piatti tradizionali e innovativi, studiati per esaltare i sapori e giocare con i sensi in un'atmosfera calda, intima e moderna.

An ancient walkway inside the village that opens to the west, where you can admire one of the most beautiful views of the Tiber Valley. As in a painting, it is precisely the backdrops of Piero della Francesca that accompany us to the Osteria "Le Civette": Luciano Santucci's restaurant that he runs together with Gloria Bazzocchi – partner in life and work – and Nicolò Gambacci, chef of Città di Castello. From them you can have a truly original and exciting experience with traditional and innovative dishes, designed to enhance the flavors and play with the senses in a warm, intimate and modern atmosphere.

Luciano Santucci e Gloria Bazzocchi

Superato il camminamento medievale dove nella bella stagione si può mangiare all'aperto, ci troviamo come per incanto già all'interno del ristorante: un locale curato, accogliente, intimistico, arredato con una fine arte e una geometria precisa – che ben si sposano ai piatti che propone. La passione per la ristorazione Luciano ce l'ha fin da piccolo, quando viveva a contatto con la mamma, albergatrice a Citerna, all'Hotel Sobaria, dove egli ha coltivato e sviluppato una giovane passione per l'accoglienza. Ed è lì che si è innamorato del borgo.

Questo amore per Citerna ha spinto Luciano, nel 2012 e dopo tanti mestieri – e con all'attivo numerose gestioni di ristoranti lungo l'alto corso del Tevere, a dare vita alle sue Civette, proprio nel paese del cuore.

Questo è lo spirito dell'Osteria, una giusta miscela di storia, arte, modernità, tradizione e spirito d'ospitalità.

Queste caratteristiche le ha assimiliate molto bene Nicolò, 30 anni, chef delle Civette, giovane e sperimentale

After passing the medieval walkway where in summer one can eat outdoors, by magic we find ourselves inside the restaurant: a well-kept, welcoming, intimate place, furnished with fine art and precise geometry – which go well with the dishes it offers. Luciano has had a passion for catering since he was a child, when he lived in contact with his mother, a hotelier in Citerna, at the Hotel Sobaria, where he grew and developed a young passion for hospitality. And that's where he fell in love with the village.

This love for Citerna pushed Luciano, in 2012 and after many jobs – and with numerous restaurant management along the upper course of the Tiber, to give life to his Civette, right in the hamlet of his heart.

This is the spirit of the Osteria, a right blend of history, art, modernity, tradition and spirit of hospitality.

Nicolò, 30 years old, young and experimental chef of the Civette, has put together very well all these procedures and preparations, with a

Cappelletti con beurre blanc, polvere di rosmarino, aglio nero e capasanta essiccata

nelle sue procedure e preparazioni, con un background di esperienze importanti in tutta Italia – e in ristoranti altamente qualificati.
Il ristorante propone principalmente una cucina umbra con prodotti tradizionali ma curata e rivisitata ai tempi moderni con tecniche di cucina e materie prime dal respiro internazionale: come ad esempio l'utilizzo di burri francesi. Una parte importante nella cucina di Nicolò, anzi quasi la base dei suoi piatti, sono le verdure, che fungono da archetipo e da note direttive ai molteplici sapori, colori e geometrie.

background of important experiences throughout Italy – and in highly qualified restaurants.
The restaurant mainly offers Umbrian cuisine with traditional products but cured and revisited in modern times with cooking techniques and raw materials with an international spark: such as the use of French butters. An important part of Nicolò's cuisine, indeed almost the basis of his dishes, are vegetables, which act as archetypes directs the multiple flavours, colors and geometries.
Another important and exclusive peculiarity in the area are the second courses, cooked with unusual breeds but

Tartelletta al parmigiano con caprino, asparagi e mandorle

Altra particolarità importante ed esclusiva nella zona sono i secondi piatti, cucinati con carni meno usate pur tuttavia tipiche della tradizione rurale: volatili, cacciagione e animali da cortile quali quaglie e faraone, selezionate da micro-produttori della zona.
Per Nicolò costruire un piatto significa in modo eminente creare un'esperienza: porre accanto assonanze e contrasti in una sinfonia estetica e sensoriale. Far dialogare i sapori in una ermeneutica del gusto. Piatti con un significato definito eppure aperto, che accompagnano l'ospite con un menù fantasioso e vario, risultante di un lavoro libero ed elettivo tra

still typical of the rural tradition: birds, game and farmyard animals such as quails and guinea fowls, selected from micro-producers in the area.
For Nicolò, building a dish means eminently creating an experience: placing assonances and contrasts side by side in an aesthetic and sensorial symphony. To make flavours dialogue in a sort of hermeneutic of taste. Dishes with a defined yet open meaning accompanies the guest with an imaginative and varied menu, resulting from a free and elective work between chef and manager. Without forgetting the careful combination of wines able to perfect

informazione pubblicitaria

chef e gestore. Senza dimenticare l'attenta combinazione di vini in grado di perfezionare questo viaggio gastronomico nell'antico borgo di Citerna.
Il connubio ricercato tra vini e cucina permette a Le Civette di 'servire' un'esperienza piena, completa; infatti Luciano ha una vasta proposta di cantine umbre e toscane, in prevalenza piccole produzioni, che sceglie con visite conoscitive – promuovendo le bottiglie dal gusto più particolare. Così si spinge fino in Veneto o in Trentino, cercando la sintonia con i piatti creati dallo chef Nicolò e consigliando puntualmente il giusto abbinamento.

this gastronomic journey in the ancient village of Citerna.
The refined combination of wines and cuisine allows Le Civette to 'serve' a full, complete experience; in fact Luciano has a wide range of Umbrian and Tuscan wineries, mainly small productions, which he chooses and tests – promoting bottles with a more particular taste. So he goes as far as Veneto or Trentino, looking for harmony with Nicolo's dishes and punctually advising the right combination.
Our evening at the Osteria is different from usual. The enveloping atmosphere is magnified by the powerful contrast between history and modernity. Our gastronomic journey

Petto d'anatra con rapa rossa, ciliegia e radicchio

La nostra serata all'Osteria è diversa dal solito. L'atmosfera avvolgente è magnificata dal potente contrasto tra storia e modernità. Il nostro viaggio gastronomico nel cuore moderno e a un tempo medievale di Citerna inizia con una "Tartelletta al parmigiano con caprino, asparagi e mandorle" bagnata da un "Sauvignon Blanc Sudtirol Doc (2020)", brillante e floreale, con sentori di ortica e sambuca – evidente il gioco di consistenze e rimandi nella cuspide aromatica dell'asparago che si adagia sul caprino e si ammanta delle mandorle tostate.
Il nostro cammino prosegue con una rivisitazione di un piatto

into the modern and medieval heart of Citerna begins with a "Parmesan Tartelletta with goat cheese, asparagus and almonds" bathed in a bright and floral "Sauvignon Blanc Sudtirol Doc (2020)", with hints of nettle and sambuca – evident the play of textures and references in the aromatic cusp of asparagus that lies on the goat cheese and is cloaked in toasted almonds.
Our journey continues with a reinterpretation of a classic traditional dish. We are talking about "Cappelletti with Beurre blanc, rosemary powder, black garlic and dried scallop", a symphony that has precise foundations in our rural world

informazione pubblicitaria

classico della tradizione. Stiamo parlando dei "Cappelletti con Beurre blanc, polvere di rosmarino, aglio nero e capasanta essiccata", una sinfonia che ha precisi fondamenti nel nostro mondo rurale ma che tuttavia osa, in avanguardia, mettendo in campo un caramello di olive e il profumo di mare della capasanta essiccata. In accoppiata armonica un "Verdicchio di Matelica Colpaola Doc (2021)", freschissimo e avvolgente come nel carattere di questi vini marchigiani.

but that nevertheless dares, in the avant-garde, showing off an olive caramel and the scent of the sea of dried scallop. In harmonious combination a "Verdicchio di Matelica Colpaola Doc (2021)", very fresh and enveloping as in the character of these Marche wines.

La vista a valle

Il piatto di carne recupera la lavorazione di un animale da cortile che adoro – per la combinazione delle carni magre in profondità piuttosto che crasse in crosta: ecco il "Petto d'anatra con rapa rossa, ciliegia e radicchio" che Luciano consiglia con un rosso "Ciliegiolo Maremma Toscana Dop La Mozza (2020)", un preciso desiderata del cuoco è l'incontro tra la croccante anatra in crosta e la resa arrendevole delle fibre selvatiche, magnificata dalla liquida riduzione eufonica delle barbabietole rosse.

The meat dish is a perfect processing of a farmyard animal that I love – for the combination of lean meat in depth rather than fatty in crust: here is the "Duck breast with red turnip, cherry and radicchio" that Luciano recommends with a red "Ciliegiolo Maremma Toscana Dop La Mozza (2020)" – a precise desire of the cook is to blend the crispy duck in crust and the yielding wild fibers, magnified by the liquid euphonious reduction of red beets.

le civette osteria

Info e Contatti:
Osteria LE CIVETTE
Via degli Steccati 1, Citerna (Pg)
Tel. 075 7828323
www.osterialecivette.it
info@osterialecivette.it

informazione pubblicitaria

ANCHE DA ASPORTO!

FRIGGITORIA

Il Casareccio

Friggitoria di Pesce e non solo!
Piadine e Panini di Mare...

Tutte le nostre fritture sono lavorate al momento! Questo è il segreto di un fritto asciutto e croccante!

Lo Storico Chiosco a Santa Maria degli Angeli

FRIGGITORIA – Il Casareccio

Via Los Angeles, Santa Maria degli Angeli (PG)

Tel. 3396005910

Da martedì a sabato 11.30/15 – 19/24 • Domenica 19/24 • Lunedì chiuso

SHA

FUSIO

CHIUSO IL

APERTO DAL

APERITIVI

ALO

N BAR

MARTEDI'

LE 18 IN POI

E DJ SET

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

CARNALMENTE

CUCINA IGNORANTE
LEGGERA E PESANTE

"ben cotta"
lo dici
a tua sorella!

MFDM

"NON MANGIATE NIENTE CHE LA VOSTRA BISNONNA
NON RICONOSCEREBBE COME CIBO"

ASSISI - SANTA MARIA DEGLI ANGELI - VIA BECCHETTI 2G

PER INFO E PRENOTAZIONI 371 1964113