

The
MAG



**LA TERRA
SIAMO NOI**



*Sale, pepe, aglio
e la tradizione norcina di famiglia
per un un gusto unico che ti sorprenderà.*

*Passione, impegno, sapienza e tradizione:
noi de "Il Buiolo" i salumi li facciamo così,
utilizzando maiali allevati allo stato semi brado
in recinti tra boschi e campi e poi lavorati
con sale, pepe e aglio, senza conservanti o aromatizzanti chimici.*

"Il Buiolo"
SALUMATO

NUOVO RENAULT ARKANA E-TECH HYBRID

ibrido per natura



a febbraio

249€ * tuo da
/rata mese

in caso di permuta o rottamazione

anticipo 4.500 €. TAN 3,99% - TAEG 4,89%

36 rate, rata finale 18.525 €

o sei libero di restituirlo

salvo approvazione finrenault. info in sede

Renault garantisce il valore della tua auto

nuova gamma Renault arkana hybrid. emissioni co₂: da 111 a 112 g/km. consumo misto: da 4,9 a 5,0 l/100 km. emissioni e consumi omologati secondo la normativa comunitaria vigente. foto non rappresentativa del prodotto. è una nostra offerta valida fino al 28/02/2022.

*Renault easy: esempio di finanziamento riferito a nuovo arkana intens hybrid e-tech 145 a € 27.300 (iva inclusa, ipt e contributo pfu esclusi) valido in caso di ritiro o rottamazione di un veicolo usato di proprietà del cliente da almeno sei mesi. anticipo € 4.500, importo totale del credito € 24.827,12 (include finanziamento veicolo € 22.800 e, in caso di adesione, di finanziamento protetto € 1.028,12 e pack service a € 999 comprensivo di 3 anni di furto e incendio, 1 anno di driver insurance, estensione di garanzia 3 anni o 60.000 km); spese istruttoria pratica € 300 + imposta di bollo € 62,07 (addebitata sulla prima rata), interessi € 2.670,50, valore futuro garantito € 18.525,00 (rata finale), per un chilometraggio totale massimo di 45.000 km; in caso di restituzione del veicolo eccedenza chilometrica 0,10 euro/km; importo totale dovuto dal consumatore € 27.497,62 in 36 rate da € 249,24 oltre la rata finale, tan 3,99% (tasso fisso), taeg 4,89%, spese di incasso mensili € 3, spese per invio rendiconto periodico (annuale) € 1,20 (diversamente on line gratuito) oltre imposta di bollo pari a € 2. salvo approvazione finrenault. documentazione precontrattuale ed assicurativa disponibile presso i punti vendita della rete Renault convenzionati finrenault e sul sito finren.it. messaggio pubblicitario con finalità promozionale. è una nostra offerta valida fino al 28/02/2022.

Renault raccomanda 

renault.it



A bordo della nostra **RENAULT ARKANA E-TECH HYBRID**
Abbiamo girovagato nel **PARCO DELLE SCULTURE DI BRUFA**
Un #museo en plein air in continua evoluzione dal 1987;
prima tappa la collina che guarda Assisi lungo il percorso
della Marcia della Pace dove è installata la suggestiva
scultura ***CONTRO TUTTI I TERRORISMI*** ispirata al tragico
attentato alle Torri Gemelle dell'11 settembre 2001
autore Ettore Consolazione.

Un viaggio silenzioso e rispettoso nella e della Natura.

www.parcosculturebrufa.it



contattaci



NARCISIAUTO

VIA FIAMENGA, 3 / FOLIGNO
T. 0742 320666 / narcisiauto.it





Viale Unità d'Italia, 37
Umbertide - T. 075 941 14 46 - facebook/Ottica-2M

Punto vendita presso
il centro commerciale Fratta - Umbertide

Via G. Di Vittorio, 1
Città di Castello - T. 075 850 1834
facebook/Ottica 2M CdC

**prossima apertura
Nuovo punto vendita
in corso V. Emanuele**

Città di Castello

TAMPONI COVID MOLECOLARI

la sicurezza di oltre 30 anni di esperienza

su prenotazione con ricetta medica
RISULTATI IN GIORNATA



Laboratorio Biochimico
TIFERNO

Analisi Cliniche Chimiche e Microbiologiche

info
075 855 93 94

Via Morandi, 23
Città di Castello
laboratotiferno@gmail.com

SMARTPHONE E TABLET USATO SICURO E GARANTITO

Secondhand
MOBILE
garanzia 12mesi



Ti aspettiamo in negozio
T. 075 78 22 436
 393 44 44 404

SMART4

Città di Castello
zona Metano/Todis/Aci

Telecomunicazioni & Co.

“SE NIENTE IMPORTA, NON C'È NIENTE DA SALVARE”

L'EDITORIALE DEL DIRETTORE ANDREA LUCCIOLI
IG/@ANDREALUCCIOLI



Lo scrive Jonathan Safran Foer in un libro in cui affronta il tema del perché continuiamo a mangiare gli animali. Foer, per farla corta, invita tutti a riflettere sul dolore degli animali, sulla nostra sensibilità e attenzione verso chi è inerme, debole, non ha voce. Lo fa dopo essere diventato padre, perché ha capito che nutrire suo figlio è più importante che nutrire se stesso.

Per me questa è e sarà la frase più importante di quest'anno. Lo era già ai primi di febbraio, quando il numero di *The Mag* cominciava a prendere corpo e i due servizi più importanti avrebbero riguardato Riccardo e Isacco andati alle Isole Svalbard e che si sono trovati di fronte in maniera netta gli effetti del climate change e quello su Valentina, ragazza toscana ma umbra di adozione che si è messa a coltivare grani antichi, ha creato un consorzio che raccoglie agricoltori “resistenti” e sta lavorando per creare comunità agricole consapevoli e custodi del cibo - sano - che viene dalla terra.

Poi è successo che un signore che governa un grandissimo Paese abbia invaso militarmente un altro Paese che, pur tra mille limiti, ha scelto da qualche anno un percorso democratico. Stop.

Ed ecco che quella frase di Foer ha così preso un ulteriore significato, più profondo e, se vogliamo, anche fatalistico.

Non starò qui a ragionare di guerra, spero sia

abbastanza evidente a tutti che in questo momento l'unica cosa che conta sia la pace, lo stop alle azioni militari e scongiurare l'incubo nucleare, ma voglio rimanere concentrato sulle parole di Foer che lui ha ripreso dalla nonna, quasi morta di fame durante la guerra e che comunque scelse di rifiutare la carne di maiale perché, appunto, “se niente importa, non c'è niente da salvare”.

Quelli che stiamo vivendo sono momenti drammatici e che ci colpiscono direttamente. Il nostro mondo caldo e comodo si sta sgretolando e prima la pandemia e ora la guerra in Ucraina ci stanno dicendo che no, pensare che il male accada sempre lontano non è un pensiero contemplabile.

Occorre prendere coscienza che se abbiamo cura di qualcosa, quel qualcosa va protetto ogni giorno. Altrimenti non c'è nulla da salvare. Vale per tutto. Per la guerra, per la libertà, per gli affetti, per i figli, per gli animali, per quello che mangiamo, per questo pianeta che continuiamo a maltrattare.

È ora di scegliere cosa importa, perché c'è tanto da salvare.

ZERO

+ 1 ANNO DI RICARICHE* ILLIMITATE

**CON ECOBONUS PEUGEOT
DA 199 Euro/MESE
TAN 5,5% TAEG 6,68%**

NUOVA GAMMA ELECTRIC E HYBRID

La rivoluzione della mobilità parte dai 5 zeri dell'elettrico Peugeot:
zero emissioni, zero odori, zero rumori, zero cambi marcia e zero vibrazioni

PEUGEOT RACCOMANDA **TotalEnergies** Nuovo 308 Plug-in Hybrid. Emissioni di CO₂inferiori: da 28 a 41 g/km - Autonomia in modalità elettrica: 59km. e-208 ed e-2008: Emissioni di CO₂inferiori:nbpace0 g/km - Autonomia: rispettivamente 340km e 320km. Valori determinati utilizzando la nuova procedura di prova WLTP. I dati possono variare secondo le condizioni effettive di utilizzo e in base a diversi fattori. Maggiori info su peugeot.it

Messaggio pubblicitario con finalità promozionali. Offerta promozionale esclusi IPT. Kit sicurezza + contributo PRU a bollo. Esempio di finanziamento per clientela privata con durata 36 mesi e 30.000nbpacekm su Peugeot Nuova e-208 Motore elettrico 136cv (100kW) Active Pack. Prezzo di listino 35.650Euro. Prezzo Promo di 30.050Euro valido solo con finanziamento i-Move, anziché 31.550Euro incluso di IVA, messa su strada e 12 mesi di ricariche pubbliche illimitate solo sul veicolo acquistato e nel rispetto delle condizioni d'uso. Un uso improprio superiore alla media di ricarica pubblica (circa 160nbpaceWh al mese) potrebbe comportare la sospensione del servizio per accertamenti sull'utilizzo univoco dello stesso. Anticipo 12.692Euro nbpaceImposta sostitutiva sul contratto pari a 44,27Euro, addebitata dopo 30 giorni dalla liquidazione del contratto. Prime 11 rate pari a 0,00Euro. Successive 24 rate mensili da 199Euro e una rata finale denominata Valore Futuro. Garantito da 15.909,0Euro nbpace Spese di incasso mensili 3,50Euro. Importo totale del credito 17.368Euro. Spese pratica pari a 350Euro. Importo totale dovuto 20.729,77Euro nbpace Interessi 2890,38Euro. TAN (fisso) dell'intero periodo 5,5%, TAN (fisso) del periodo di differimento: 0,00%, TAN (fisso) del secondo periodo 8,28%. TAEG 6,68%. Salvo approvazione Banca PSA Italia S.p.A. Offerta valida a gennaio 2022, presso le concessionarie Peugeot aderenti all'iniziativa. Informazioni europee di base sul credito ai consumatori presso le Concessionarie. Le immagini sono inserite a titolo informativo.

UGOLINELLI

CONCESSIONARIO PEUGEOT
PERUGIA - VIA GERARDO DOTTORI 64
FOLIGNO - VIA SANTOCCHIA 143

www.ugolinelli.com

Hanno contribuito a questo numero

Andrea Luccioli
Direttore Responsabile

Simona Polenzani

Alessia Mariani

Nina Gigante

Maria Vittoria
Malatesta Pierleoni

Luca Benni &
Matteo Cesarini

Giorgione

Lorenzo Martinelli

Luca Marconi

Damiano Lunghi

Stefano Romagnoli

Emanuela Splendorini

Paolo Morbidoni

Emanuele Vanni

PUBBLICITÀ

Simona Polenzani
+39 389 05 24 099

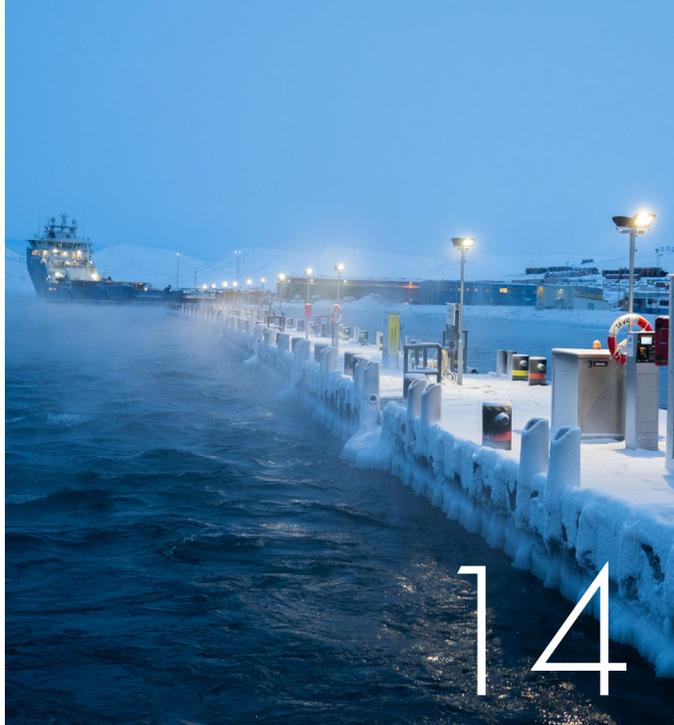
Alessia Mariani
+39 348 35 45 588

redazione
info@the-mag.org

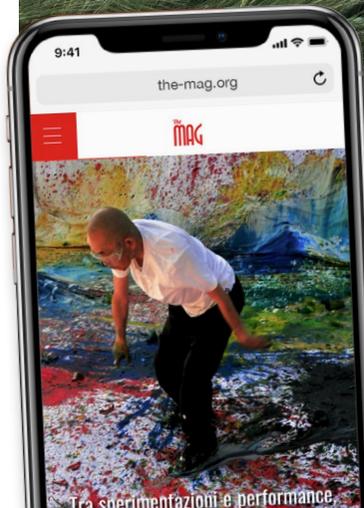


Foto di copertina:
Valentina Dugo

Data pubblicazione: marzo 2022 - rivista bimestrale
- N°54 Grafica, fotografia e impaginazione: **Moka Comunicazione**, via Cacciatori del Tevere, 3 - Città di Castello (PG) P. IVA 02967110541 - mokacomunicazione.it
Stampa: Litograf Editor S.r.l. - Via C. Marx, 10 06011 Città di Castello (PG) P. IVA 02053130544. Editore e Proprietario: **Moka Comunicazione** Direttore Responsabile: **Andrea Luccioli** Iscrizione al Tribunale di Perugia n. 20/12 del 27/11/2012.



REPORTAGE
**ALLE ISOLE SVALBARD ABBIAMO VISTO IL FUTURO
E NON C'È MOLTO DA STARE ALLEGRI**



Seguici online!



www.the-mag.org

44



MUSICA
TRE GIORNI IN UNA "BOLLA"
IL PICCOLO MIRACOLO DEL DANCITY FESTIVAL

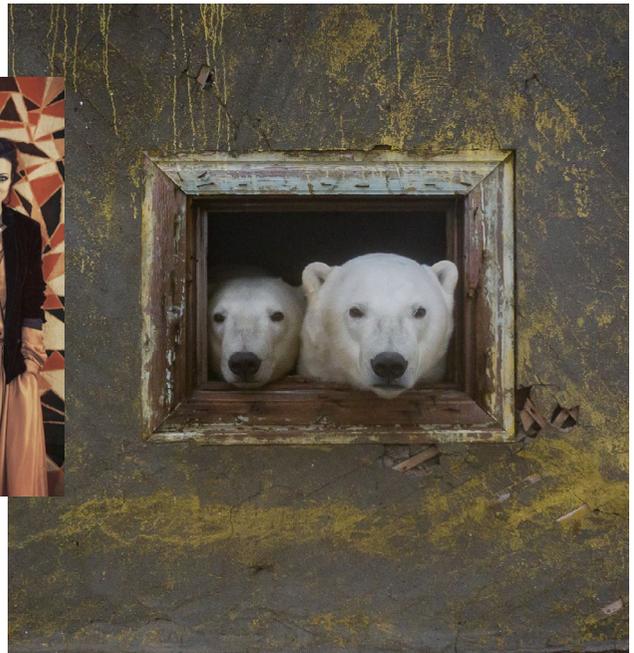


BECOMING X
EVERYTHING I LOVE IS (DRAWING) ON THE TABLE



94

LIBRI
SCOPRIRE LA FILOSOFIA
CON I BAUSTELLE



REPORTAGE
LA "CASA DEGLI ORSI" NELLE LANDE POLARI
RUSSE, LA SCOPERTA DEL FOTOGRAFO
DMITRY KOKH

27





TARASSACO COMPOSTO

OGNI GIORNO ACCANTO A TE PER ESSERE PULITI DENTRO E BELLI FUORI!

Se mangi molti alimenti fritti o confezionati, ricchi di zuccheri e carboidrati raffinati, se assumi la pillola anticoncezionale, farmaci e antibiotici per lunghi periodi, se sei quotidianamente esposto a tossine ambientali e vivi in una città inquinata... **Il Tarassaco è la pianta giusta per te!**

Il Tarassaco ha la capacità di **depurare il fegato** da tutte le tossine accumulate (fegato pulito = fegato più funzionante = digestione e movimenti intestinali migliori); di **migliorare il metabolismo** (fegato pulito = migliore metabolismo di carboidrati, grassi e proteine = più energia e vitalità); di **ridurre i calcoli biliari** e il rischio di disturbi al fegato (fegato felice = salute migliore)...

In sostanza il Tarassaco **ti purifica** come se facessi una "**Doccia interna**", apportando benessere a tutto il tuo organismo.



TARASSACO COMPOSTO
SOL. IDROALCOLICA



TARASSACO COMPOSTO
COMPRESSE



TARASSACO COMPOSTO
TISANA

A large research ship is docked at a snowy pier in Svalbard at dusk. The ship's lights are on, and the surrounding landscape is covered in snow and ice. The sky is a deep blue, and the water is dark. The overall scene is cold and desolate.

ALLE SVALBARD ABBIAMO VISTO IL FUTURO E NON C'È MOLTO DA STARE ALLEGRI

TESTO: ANDREA LUCCIOLI E NINA GIGANTE
FOTO DI ISACCO EMILIANI

Riccardo Astolfi e Isacco Emiliani, un ingegnere con il pallino della cucina sostenibile e un fotografo, raccontano il viaggio nelle isole norvegesi a un passo dal Polo Nord dove il climate change mostra i suoi effetti più pesanti, il turismo estremo è ormai di casa e c'è chi prova a coltivare pomodori in serra





Nell'incipit del loro reportage sulle Isole Svalbard (Norvegia) nel mar Glaciale Artico, Riccardo Astolfi e Isacco Emiliani scrivono così: "È la storia di una terra scomoda e inospitale, fredda e glaciale. È la storia di uomini che sognano un futuro diverso. È la storia del futuro".

Il futuro che Riccardo (Plant based and fermented foods Business Creator) e Isacco (Fotografo) hanno visto nel loro incredibile viaggio a un passo dal Polo Nord è un'incognita, affascinante ma anche piena di domande, fenomeni complessi e criticità. Perché le Svalbard, come ci raccontano i due ragazzi che abbiamo intervistato, a volte più che una landa poco ospitale e selvaggia, assomigliano a una specie di Disneyland del turismo estremo. Quell'ar-

cipelago riesce a mostrare il lato meno nobile della "colonizzazione" delle terre artiche e, più in generale, le pesanti conseguenze del climate change.

"Coloni - Sostenibilità alle Isole Svalbard" è il titolo del reportage che vi raccontiamo dalla vivavoce di Astolfi ed Emiliani e fa parte di un lavoro più ampio che il fotografo faentino sta portando avanti, ovvero "Arctic Vision", un'esplorazione dei luoghi artici più inaccessibili del Pianeta cui si unisce la vena da studioso di Riccardo che è sempre alla ricerca di esperienze legate al mondo alimentare e della sostenibilità ambientale.

Nel 2020 i due si sono messi in viaggio e si sono ritrovati in una terra "difficilmente abitabile, un luogo minerario

che è diventato una meta turistica". Qui i due hanno trovato esperienze di persone che coltivano qualcosa in un posto dove è impossibile coltivare, una natura incredibile e minacciata, bellezza e tanto bianco cui badare. Sì, perché il permafrost - il terreno ghiacciato - su cui gli abitanti delle Svalbard hanno costruito le loro abitazioni, si sta sciogliendo.

"Dal 2016 porto avanti questo progetto, Arctic Vision, con l'obiettivo di raccontare a tappe tutte le regioni artiche attraverso delle fanzine fotografiche autoprodotte dove è possibile trovare delle foto e testi - spiega Isacco Emiliani -. Dopo Finlandia, Norvegia e Alaska dove sono stato ospite di una famiglia Inuit, ho iniziato a pensare a No man's land Svalbard. E qui è arrivato Riccardo: siamo partiti insieme e siamo riusciti



portare realizzare un reportage pur lavorando su due binari diversi, ognuno con i suoi strumenti, ma consapevoli di avere un obiettivo comune”.

Qual è lo stato di salute delle terre artiche?

“Mai ti aspetteresti un turismo estremo come quello che abbiamo visto. La situazione che ci siamo trovati davanti è difficile. Abbiamo conosciuto una ricercatrice che ci ha spiegato come il permafrost si stia assottigliando e questo creerà grandi problemi agli abitanti”. La cosa che più colpisce è la grande complessità di queste terre, spiega Riccardo Astolfi: “Alle Svalbard ho avuto la sensazione che mentre dalle nostre parti si parli tanto di crisi climatica, di gran caldo e fenomeni estremi, in realtà non si percepisca ancora realmente il

disagio cui arriveremo tra poco e che in quelle Isole puoi vedere chiaramente. Noi siamo stati lì tra febbraio e marzo, abbiamo fatto un giro in barca e siamo arrivati davanti a un grande ghiacciaio e le guide ci hanno mostrato come si sia fortemente ridotto. Questo significa innalzamento repentino dei mari con conseguenze per tutti. Un giorno che Isacco è uscito per un reportage sulla volpe artica, io ho incontrato una ricercatrice che mi ha spiegato come l’assottigliamento del permafrost stia spingendo gli abitanti a riposizionare altrove interi villaggi”. “Siamo tornati a casa pensando: non è che abbiamo più tanto tempo per cercare delle soluzioni - continua Riccardo -. Ma abbiamo riflettuto anche su altre cose: per arrivare alle Svalbard e tornare abbiamo preso sei voli e quindi generato

un forte impatto ambientale, per questo abbiamo il dovere morale di raccontare quello che abbiamo visto”.

Riccardo e Isacco hanno visitato anche la Banca dei semi che si trova alle Svalbard.

“Un progetto che mi incuriosiva molto. Abbiamo intervistato il curatore della Banca e ci ha spiegato come è vero che i semi vadano prima di tutto coltivati, ma è altrettanto importante averne un backup in caso succeda qualcosa, questo consente di tutelare la biodiversità”, spiega Riccardo.

Altro incontro interessante è stato quello con Ben, cuoco di Miami, da un paio d’anni di stanza alle Svalbard e che ha deciso di coltivare in permacoltura dei vegetali in un ambiente decisamente difficile. La sua “serra polare” è un







esperimento arduo: d'estate con una temperatura che arriva al massimo a 0 gradi riesce a coltivare anche i pomodori, d'inverno lavora con i germogli. "È un esempio, ci insegna che qualcosa si può fare lì, ma Ben ci ha raccontato anche altro e torniamo al discorso di partenza: alle Svalbard sbarcano circa 2mila persone al giorno e sono tutte da sfamare, tantissime per un luogo con un equilibrio fragile come queste isole", racconta Riccardo.

"Qui, oggi, socchiudendo gli occhi bruciati dal vento gelido la storia si ripete: dal colonialismo antico e moderno al post colonialismo contemporaneo che fa di queste terre una Las Vegas più fredda e senza slot machine. Oggi le Isole Svalbard sono il luogo dei contrasti e dei compromessi, delle

apparenze e della fredda realtà. La cittadina dove tutto o quasi tutto succede è una terra di confine senza confini, un Klondike al 78° parallelo Nord, una No Man's Land dove l'uomo si aggrappa al consumismo come unico baluardo per sentirsi vivo", così si legge nel reportage di Astolfi ed Emiliani che, dopo questo viaggio non vedono l'ora di ripartire per raccontare altre storie. Nel frattempo non se ne stanno con le mani in mano: Riccardo continua a fare il divulgatore e sta per uscire con un libro, "Cucina viva" sui cibi fermentati e sul loro utilizzo quotidiano, mentre Emiliano, in attesa di ripartire per un'altra tappa di Arctic Vision, sta lavorando a un libro che lo vede impegnato da 7 anni e in cui racconterà con i suoi scatti le storie di alberi monumentali fotografati di notte.

Un abstract del reportage di Isacco e Riccardo lo potete trovare qui https://www.isaccoemiliani.com/portfollio_page/coloni-sostenibilita-alle-isole-svalbard/





Riccardo Astolfi



Da anni Riccardo Astolfi dedica la sua vita alle storie legate al cibo e alla sostenibilità, in ogni sua forma più pura, dalla produzione e coltivazione, alla comunicazione e vendita, fino ai più profondi aspetti nutrizionali, antropologici e rigenerativi. Si occupa di ricerca, sviluppo ed etica in tutti gli am-

biti legati al cibo e collabora con diverse aziende alimentari, associazioni di volontariato e professionisti con l'obiettivo di valorizzare ogni storia e produzione alimentare buona, pulita e giusta. Scrive da sempre: ama raccontare storie e scrivere saggi. Inoltre pubblica articoli e contributi su diverse riviste di settore, oltre a avere una newsletter molto seguita. Con Guido Tommasi Editore ha pubblicato il libro *Pasta Madre* e il nuovo *Cucina Viva* in uscita a marzo 2022.

<https://riccardoastolfi.it>

Isacco Emiliani



Nato a Faenza nel 1991, vive e lavora principalmente in Italia. Racconta storie di luoghi incontaminati, e delle persone che li abitano, affrontando temi di natura antropologica, ambientale, sociale e culturale attraverso la fotografia. Dopo il diploma in grafica pubblicitaria e la partecipazione

in corsi di reportage e fotogiornalismo, il suo cammino professionale e artistico è stato fin dal principio rivolto alla collaborazione con numerose realtà al fine di sensibilizzare alle cause sociali e ambientali attraverso il racconto della bellezza del pianeta. Fotografo per Euro Company, dal 2016 è autore del progetto continuativo *Arctic Visions*, collana di fanzine che racconta le regioni artiche sensibilizzando il fruitore alla loro congenita bellezza e fragilità (*White Finland*, 2017; *Prehistoric Norway*, 2018; *Native Alaska*, 2019; *No man's land - Svalbard*, 2020).

www.isaccoemiliani.com

5-13
marzo

speciale
BONUS

EXPO CASA®

ARREDARE COSTRUIRE RISTRUTTURARE

XXXVIII EDIZIONE

ORARI

lunedì / venerdì 15.00 / 20.00

sabato e domenica 10.00 / 20.00

epta



CONFCOMMERCIO
UMBRIA

Organizzazione: Epta Confcommercio Umbria | tel. 075.5005577 | info@eptaventi.it

Umbriafiere
BASTIA UMBRA / PERUGIA

CON IL PATROCINIO



prenota il tuo ingresso

visita la fiera in sicurezza

www.expo-casa.com

dal 5 ottobre 2021 al 3 ottobre 2022

Gli Essenziali.

Buoni per natura, convenienti per scelta.

Il paniere di oltre
100 prodotti pensati
per la spesa di ogni
giorno a un prezzo
vantaggioso.



Le immagini inserite sono solo a scopo illustrativo.

NATURASI FOLIGNO via G. Vasari, 15

con bistro

NATURASI PERUGIA via della Pallotta, 45

naturasi
aziende agricole e mercati super

Carne di Bisonte

UNA CARNE IPOCALORICA E NUTRIENTE

Il Bisonte, una carne dal gusto unico e incredibili proprietà nutrizionali

Con circa 105 KCal/100g, il 70% di ferro in più rispetto al manzo, equilibrati livelli di omega-3 e omega-6, solo lo 0,035% di colesterolo, circa l'1,4% di grassi, contiene fosforo, rame, zinco, vitamine B6 e B12.

Dall'allevatore:

Allevato allo stato brado e rispettato in tutte le fasi della sua vita. Condividiamo i valori dei Nativi Americani, di rispetto ed amore per la natura e siamo onorati di collaborare con loro per diffondere il sistema di allevamento "secondo natura".

Come insegnano i nativi, proteggiamo gli animali e l'ambiente in cui vivono, macelliamo solo quando necessario al consumo umano e pratichiamo la gratitudine per averci offerto la loro vita, onoriamo il loro sacrificio utilizzando tutto ciò che ci offrono in dono: è così che pelli, corna, ossa e lana diventano simulacri del loro passaggio in terra, oltre che oggetti utili alla sopravvivenza dell'uomo



RISTORANTE - PIZZERIA
IL VECCHIO
Granaio



La qualità di sempre, la passione che conoscete!
gradita la prenotazione 075 93 02 322

Voc. Busterna, Calzolaro, Umbertide (PG) +39 075 9302322
info@ilvecchiogranaio.com - www.ilvecchiogranaio.com



LA "CASA DEGLI ORSI" NELLE LANDE POLARI RUSSE, LA SCOPERTA DEL FOTOGRAFO DMITRY KOKH

Alcuni esemplari di orso polare hanno "occupato" un'ex stazione meteorologica abbandonata tra Russia e Alaska, lo splendido reportage premiato dal National Geographic



Due splendidi esemplari di orso polare affacciati insieme da una piccola finestra di un edificio abbandonato. È una delle immagini più emozionanti di un reportage unico e "casuale" del fotografo russo Dmitry Kokh che, nel corso di un suo viaggio nelle lande polari, tra il nord della Russia e l'Alaska, si è imbattuto in una stazione meteorologica abbandonata ma abitata dagli orsi. Gli scatti sono diventati subito virali in rete grazie alla loro potenza evocativa e provengono dalla Chukotka. È stato lo stesso Kokh sui suoi canali social a raccontare questo insolito ma eccezionale incontro. "Sono stato in posto molto difficile da raggiungere, ma anche difficile da dimenticare. Abbiamo viaggiato in barca a vela lungo la costa e percorso più di 1200 miglia di paesaggi incontaminati, villaggi persi nel tempo, luoghi con fauna varia e mari pieni di vita - spiega -. Ho sempre voluto scattare belle foto di orsi polari ed era quello l'obiettivo principale della nostra spedizione. Ci aspettavamo di incontrarli principalmente sull'isola di Wrangel, famosa in tutto il mondo per essere la casa di molti orsi. Non quest'anno, come abbiamo scoperto in seguito, forse a causa dell'estate molto fredda. Ma la natura ti manda sempre qualcosa quando meno te lo aspetti".

E così è stato. La spedizione, dopo essere arrivata sull'isola di Kolvuchin, si è trovata di fronte alla stazione meteorologica abbandonata e ai suoi nuovi ospiti. Avvicinandosi, dopo aver udito dei rumori provenire dall'interno, il fotografo ha realiz-



zato che si trattava di orsi polari: "Mai prima d'ora si erano visti orsi polari all'interno di edifici. Fotografarli è stata, quindi, un'occasione unica".

La stazione degli orsi, costruita negli anni '30 del secolo scorso, è stata per lungo tempo al servizio degli scienziati sovietici e in uso per le rotte del Mare del Nord. Ha smesso di funzionare nel 1992, dopodiché l'isola è stata completamente abbandonata. Lo scenario che si è trovato davanti Kukh è stato surreale. Una landa post apocalittica immersa nella bellezza della natura da un lato e lo scempio ambientale perpetrato dall'uomo dall'altro. A mitigare questo paradosso la dolcezza degli orsi, perfettamente a loro agio nella veste di padroni di casa, mentre tutto intorno si possono vedere barili di carburante vuoto e altri manufatti abbandonati da decenni ormai.

"La Russia artica è un meraviglioso mondo parallelo ma allo stesso tempo è piena di spazzatura - aggiunge il fotografo -. Ci sono ad esempio circa 12 milioni di barili vuoti disseminati lungo le coste. Un problema noto da tempo. Il governo sta cercando di avviare un programma di bonifica, spero che si trovi al più presto una soluzione".

Uno degli scatti da Kukh, quello che ritrae un orso polare affacciato alla finestra, ha vinto nel 2021 il premio per la categoria "Animali selvatici in un ambiente antropico" in un concorso del National Geographic.

Chi è

Dmitry Kukh è un fotografo naturalistico russo, nel suo profilo Instagram è possibile trovare alcuni suoi scatti effettuati durante i suoi reportage nelle terre polari e non solo. Kukh fotografa anche animali marini, bellissimi i suoi "primi piani" subacquei delle foche.

IG: @master.blaster



L'AGRICOLTURA SOSTENIBILE È UN ATTO DI RESPONSABILITÀ E CONDIVISIONE

Valentina Dugo, chef e imprenditrice agricola, ci racconta cos'è il Consorzio AVO, progetto fatto di terra, cuore e grani antichi che recupera e custodisce la biodiversità e valorizza il lavoro rurale

TESTO: ANDREA LUCCIOLI E NINA GIGANTE





“Se un prodotto della terra riesce a raccontarti la sua storia, lì si può fare la differenza”. Valentina Dugo, fiorentina di nascita e umbra di adozione, getta sul tavolo questa frase dopo mezz’ora di chiacchierata sul Consorzio AVO, il progetto fatto di terra e cuore su cui sta investendo presente e futuro dopo un passato (non del tutto passato) da chef. Di cosa parliamo? Di grani antichi, di produzioni di qualità, di cultura del cibo e della sua custodia, di sostenibilità e di valori. Sì, davvero tante carne al fuoco. Cominciamo.

Chi produce cosa? Come e perché?

Cosa ci fa una ragazza fiorentina in Umbria? Innanzitutto cucina per lavoro e passione e poi si interroga. E la domanda che a un certo punto si pone Valentina è il trigger che ci porta fino ai giorni nostri. Nel suo lavoro di chef presso una nota cantina di Montefalco, Valentina si ferma e decide di

interrogarsi sulla natura del cibo che prepara. Cosa c’è dietro gli ingredienti che finiscono in tavola, chi li produce, come e perché. Le risposte arrivano piano piano. Le comincia così a ronzare in testa la storia dei grani antichi e inizia una collaborazione con l’Università della Tuscia che la porta, nel giro di pochissimo, a ritrovarsi a coltivare un ettaro di terra umbra, avere a che fare con semi che generano spighe con steli alti un metro, la necessità di trovare un modo per raccogliere quell’antico prodigio e poi lavorarlo.

Un campo di grani antichi altissimi e una mie-tilega

Dopo aver passato una giornata in lacrime in mezzo al suo campo senza troppe risposte, Valentina s’inventa una soluzione. La svolta arriva grazie a un documentario per Geo & Geo (RAI) con cui entra in contatto con un mondo, quello



FOTO: DANIELA INNOCENZI

della Festa della mietitura di Cannaiola (Trevi), che le farà conoscere agricoltori custodi, nuovi amici pronti a sostenerla e sistemi di raccolta del secolo scorso (la mietilega) perfettamente adatti ai suoi grani e alla sua idea di produzione. Il resto è una cavalcata che la porta a creare il Consorzio AVO (Autenticità - Valori - Origine), scrivere un disciplinare dove i valori si mischiano alle tecniche di produzione, aggregare 12 produttori (per ora) e "sforinare" grani antichi che diventano farina, poi pane, poi pasta. Ma soprattutto Valentina costruisce un'esperienza di condivisione e comunità che difficilmente si ritrova sugli scaffali della grande distribuzione. In mezzo c'è il Programma di sviluppo rurale dell'Umbria che le garantisce delle risorse, il Parco 3A di Todì che l'aiuta a muoversi nel mondo dei semi e della "buona" genetica e una nuova sfida: cosa fare ora che bisogna diventare grandi.

Il valore del lavoro agricolo è anche una sfida digitale

"Consorzio AVO è un progetto ibrido tra un modello di sviluppo del territorio e un'azienda. Ma anche molto altro. L'intento non è solo quello di produrre, ma anche strettamente culturale e per fare questo è necessario l'utilizzo della tecnologia - spiega Valentina -. L'intenzione è quella di creare una piattaforma informatica che migliori la governance dei processi produttivi delle aziende agricole del consorzio, che dia solidità al progetto e che consenta di sviluppare anche la comunicazione e il marketing - ci racconta -. Questo perché la produzione sostenibile di grani antichi è il punto di partenza, ma allo stesso tempo è fondamentale spiegare come questa produzione sia sostenibile per il territorio, crei una comunità e poggi su dei valori. Le filiere agricole di cui tanto sentiamo parlare, devono diventare anche dei network digitali, perché



FOTO: DANIELA INNOCENZI





solo in questo modo le nostre attività potranno svilupparsi e mostrare il valore del lavoro che si fa con la terra". Piccolo è bello, antico e tradizionale bellissimo, ma per non restare una nicchia per pochi, c'è bisogno di altro. Valentina ha le idee chiarissime al riguardo: "La vera sfida non è solo recuperare le produzioni di una volta, ma connettersi con temi più contemporanei. Ci sono dei valori fondamentali che ruotano intorno al progetto: recuperare la biodiversità della nostra terra, impegnarci nella sostenibilità delle produzioni, custodire la memoria storica delle coltivazioni - racconta -. Questo è un lavoro culturale che poi va condiviso, anche grazie alle tecnologie digitali, per generare consapevolezza di quello che mettiamo nelle nostre tavole e di cosa ci sia dietro queste produzioni".

INFO

https://www.instagram.com/___vdugo/
www.consortioavo.com

Custodi della tradizione agricola, costruttori di relazioni

Il "suo" Consorzio AVO è una splendida realtà che sta muovendo passi importanti in un mondo complesso come quello dell'agroalimentare e della distribuzione organizzata: "Dobbiamo sempre ricordarci che senza una reale appartenenza a un sistema culturale alimentare vero, non possiamo parlare di sostenibilità e biodiversità e non possiamo pensare di far tornare le persone nei territori rurali". Poi, dopo aver preso una delle bellissime confezioni della pasta che produce, prosegue: "I nostri pacchi di pasta hanno dei link a degli spazi digitali dove è possibile conoscere chi produce quei grani e come li produce. Questo significa essere custodi di una tradizione rurale che esalta la biodiversità e la fa conoscere. Non possiamo permetterci di perdere la memoria storica, la, l'artigianalità del lavoro in agricoltura, questa è la vera sfida". Valentina Dugo ha le idee chiare, il suo racconto non è mai in prima persona, ma è uno sguardo corale al mondo agroalimentare: "I fondamenti dell'agricoltura sono l'aggregazione e la cooperazione. Ogni ciclo si porta avanti con aiuto di tutti - conclude -. Una delle cose più belle che ho imparato in questo percorso è che l'agricoltura è fatta di relazioni, non c'è valore economico più importante di questo".





Scegli la Donna che desideri essere...
Ogni volta che lo desideri

Instagram: @CIANCALEONI.STEFANO_HEC
Facebook: /CIANCALEONIHEC

P.ZZA XX SETTEMBRE, 5 - FOLIGNO / PERUGIA
T. 0742 772574 - M. 388 8625045



*Attenzione
e cura al dettaglio*

La tappezzeria Innocenzi nasce nel 1905 nel centro storico di Foligno ed è oggi una delle realtà più affermate in Umbria. Grazie allo spirito imprenditoriale del fondatore, Ivo Innocenzi, e al costante lavoro delle generazioni successive, possiamo vantarci di essere degli artigiani della pelle. Abbiamo saputo rinnovare i modelli produttivi nel solco della tradizione e delle antiche tecniche.





Questo è il rinascimento artigiano in Italia

Tappezzeria Innocenzi: tradizione e innovazione

Oltre un secolo di storia fatto di passione, artigianato di qualità e capacità di innovarsi rimanendo fedeli alla tradizione. Questa è la Tappezzeria Innocenzi, nata nel 1905 nei vicoli del centro storico di Foligno. Quella che era l'antica "bottega di Timoteo", oggi è una delle realtà più affermate del rinascimento artigiano in Italia, grazie allo spirito imprenditoriale di Ivo Innocenzi e al costante lavoro delle generazioni successive che hanno saputo rinnovare i modelli produttivi nella tradizione delle classiche tecniche artigianali.

LE SOLUZIONI GIUSTE

Messaggio promozionale

Situata a Foligno nella zona industriale della Paciana, la Tappezzeria Innocenzi si sviluppa in due strutture produttive di oltre 1000 mq con un punto vendita e show room aperto dal lunedì al sabato. Il nostro obiettivo, che è anche lo spirito che ci anima da sempre, è fornire al cliente una vasta gamma di soluzioni per ogni tipo di necessità e di fascia di prezzo. Progettiamo e realizziamo imbottiti sia per le maggiori case di progettazione e design che per privati. La nostra forza è la capacità di progettare e realizzare prodotti su misura. Il cliente può scegliere il rivestimento più adatto alle sue

esigenze scegliendo tra un'ampia gamma di prodotti, dal tessuto alla pelle, tutto rigorosamente made in Italy. Realizziamo il tutto con materiali di qualità e realizzato da personale altamente qualificato. La nostra politica aziendale da sempre è di lavorare e produrre prodotti di alta qualità per una clientela esigente. Da oltre cento anni portiamo avanti questa attività, cercando di mantenere il giusto equilibrio tra innovazione e tradizione, sempre con uno sguardo rivolto al futuro, perché crediamo nel nostro lavoro e nella forza delle idee che si incontrano con l'artigianato.





UN LABORATORIO PER LE IDEE

Disponiamo di un laboratorio dove ogni giorno lavoriamo per trasformare le tue idee di arredo in realtà. I nostri prodotti vengono realizzati interamente a mano da tappezzieri esperti con macchine di ultima generazione per offrirti sempre il giusto mix tra innovazione e tradizione. Vieni a trovarci nel nostro negozio, scoprirai una realtà fatta di professionalità e competenza. Sapremo aiutarti a realizzare le tue idee e arredare ogni con stile qualsiasi cosa.

Potrai scegliere tra una vastissima gamma di prodotti e materiali, tutti made in Italy, per soddisfare ogni tua esigenza



osteria bacerotti

cucina e vino

Bacerotti è un'Osteria, e non aspira ad essere altro.

Qui si mangia.

Nella nostra cucina cerchiamo di praticare il rispetto: per la memoria, la tradizione, per le materie prime e i fornitori, per la stagionalità e la prossimità nell'approvvigionamento.

Il menù varia a cadenza settimanale. Pasta fresca e dolci sono fatti da noi, come il pane, che produciamo nel nostro forno dal 1935, usando grani antichi e lievito madre. Ortaggi, erbe selvatiche e frutta ci vengono forniti da un'azienda di agricoltura biologica che lavora sulla riscoperta di varietà e tecniche antiche, senza alcun uso di trattamenti chimici. Le carni e gli animali da cortile, tutti allevati a terra e al pascolo, provengono da piccoli allevamenti non intensivi della zona.

Qui si beve.

L'unico limite che ci poniamo è quello tracciato dal nostro gusto. Tutti i vini in carta, dallo sfuso della casa, alle etichette territoriali, a quelle nazionali e straniere, sono ricercati, scelti e proposti perché ci piacciono. Se non vi interessa essere stupiti, ma star bene, se non avete fretta e non vi annoia guardarvi indietro, o intorno, se mangiate e bevete non per dimenticare, ma per ricordare, allora, forse, siete nel posto giusto.

Carla, Ivan, Fabio e Fabrizio

Osteria Bacerotti

Via della zecca, 3
(Piazzetta del Duomo, 30)
Foligno - T. 0742263901



forno PIZZONI

dal 1935

PANE DI TERRITORIO CON **GRANI ANTICHI**
FERMENTAZIONI SPONTANEE
E LIEVITO MADRE QUASI CENTENARIO.

FORNO PIZZONI DAL 1935 - FOLIGNO

Largo dei Volontari del sangue,5

T. 0742 350322

www.fornopizzoni.it



una passione che viene da lontano, il desiderio di creare uno spazio dove scoprire vini naturali, raccontare le storie dei vignaioli che li producono di godersi un angolo bellissimo di Foligno in un locale di grande fascino. L'Enoteca Artemisia prende il suo nome dalla pittrice caravaggesca Artemisia Gentileschi e sta a significare il legame con l'arte dei fratelli Bonpadre, Andrea, Giorgio e Marco, che hanno dato il via un paio di anni fa a questo progetto di cultura enoica che si affaccia in piazza della Repubblica. A raccontarci questa storia è Andrea, il più grande dei tre.

"Sono appassionato di cibo e soprattutto di vino da sempre. Dopo un'esperienza in un ristorante e il corso da sommelier, ho scelto



di creare intorno a questa mia passione un locale che parlasse di vini, soprattutto quelli naturali, che sono i miei preferiti e che raccontano storie di vignaioli, territori e bottiglie affascinanti".

C'è stato qualcosa che in particolare ti ha spinto a fare questo passo?

"Per anni con la mia famiglia siamo andati a Parma per la grande fiera antiquaria. Lì ho scoperto un'enoteca, il Tabarro, che è un posto magico. Da quel momento mi sono detto che sarebbe stato bellissimo avere a Foligno un luogo simile dove le persone si incontrano e passano del buon tempo insieme con un calice di vino".

E non solo.

"Da Artemisia prepariamo anche delle tapas e dei cicchetti, abbiamo del prosciutto al coltello e ogni tanto cuciniamo dei piatti. Ma la centralità è e resta il vino".

Come è giusto che sia.

"Il vino racconta tante storie, le stesse che io vado a scoprire quando il locale è chiuso. Ogni settimana prendo l'auto e vado alla ricerca di nuove cantine, nuove bottiglie e queste esperienze le riporto qui, in enoteca". E il bellissimo logo che vi rappresenta?

"È opera dell'illustratrice Martina Lororusso, ovvero 'Momusso'. La trova bellissima, ci sono tutti gli elementi che ci contraddistinguono, il cuore, Foligno, il vino.



Artemisia

◆ enoteca ◆

Via XX settembre, 4 FOLIGNO
T 347 107 2340





Bar Pasticceria Merendoni

DAL 1959

"Piu' che entrare in un bar, quando si apre la porta della Pasticceria Merendoni, sembra di entrare a "casa". Il sorriso regalato dagli occhi di tutti e quel "ciao!" che fa tanta semplicità ed umiltà sono le prime cose che accolgono. Appena si assaggia qualcosa di dolce o salato pero' ci si rende subito conto che quella "casa" ha decenni di esperienza ed elegantissima professionalità, date dalla continua ricerca dei sapori e scelta della "qualità". Dalle paste alle pizze, dalle torte dolci a quelle salate come la pizza al formaggio, punta di diamante del locale, ogni esigenza del gusto, trova la sua soddisfazione. C'è una tecnica infallibile per cui tutto questo puo' avvenire. Il cuore che ognuno di loro ci mette e che fa la differenza".

Lo staff del Bar Pasticceria Merendoni vi aspetta!



TRE GIORNI IN UNA "BOLLA" IL PICCOLO MIRACOLO DEL DANCITY FESTIVAL

TESTO: REDAZIONE FOTO: MICHELE CAPORICCI

A dicembre, nel pieno delle restrizioni decise dal Governo per le festività natalizie, la kermesse folignate è stato l'unico appuntamento italiano capace di offrire un cartello di concerti e performance legate al mondo della musica elettronica di livello internazionale.





Caterina Barbieri
DF2021 Day 1

Non è stato facile, ma è stato bellissimo. Non è stato come le altre volte, ma è stato fondamentale farlo. La 14esima edizione del Dancity Festival - il festival internazionale di cultura e musica elettronica che si è svolto a dicembre a Foligno - ha segnato un momento cruciale per il mondo della musica live a livello nazionale rendendo possibile una rassegna con artisti internazionali nel pieno delle restrizioni dovute al Decreto Festività (emesso dal Governo Draghi pochi giorni prima dell'inizio del Festival).

Dancity ha mostrato che sì, si può fare. E che la voglia di musica live e più in generale di spettacoli culturali è fortissima. Un segno di vitalità, uno sguardo al futuro. Certo, le capienze ai concerti sono state ridotte, non si è potuto ballare come in passato, ma la magia è rimasta intatta tra concerti, live & dj set, innovative performance musicali e multimediali, mostre, talk tutti svolti nel pieno rispetto delle normative.

L'Auditorium San Domenico ha ospitato performance eccezionali come quella della strepitosa Caterina Barbieri, il

misterioso Theory of Colours, la talentuosa napoletana Sara Persico con il suo show audiovisivo e Astral Larvae, progetto artistico di Edoardo Locci e Lorenzo Possanzini. E poi Fabrizio Rat & Etienne Jaumet, confrontando i loro mondi in un set per pianoforte e sintetizzatore modulare, il coinvolgente spettacolo audio-video di Macchine Nostre, i loop e campionamenti dei Cabaret Du Ciel, l'attesissimo Lorenzo Senni, con la sua iconica "pointillistic trance", l'avanguardia di Valentina Magaletti, i paesaggi lussureggianti della sound designer italo-olandese Grand River e



Talk Sound Studies Forum 1
DF 2021 Day 3



Uki Virus Rising Shu Lea Cheang
DF 2021



Vladimir Ivkovic
DF2021 Day 3

le atmosfere ambient del giovane musicista e compositore Demetrio Cecchitelli, poi Kinlaw & Franco Franco, per finire con l'impareggiabile Vladimir Ivkovic, artista poliedrico che aveva già stregato il pubblico di Dancity durante l'edizione del 2018.

Questa edizione di Dancity è stata anche molto altro: a Palazzo Candiotti è stato allestito un dipartimento interamente dedicato alle media art e ai molteplici linguaggi artistici interconnessi con la cultura contemporanea. Sempre a Palazzo Candiotti si sono svolti i Dan-

city Talks, incontri di confronto su temi specifici aperti al pubblico. Shu Lea Cheang ha regalato ai partecipanti un approfondimento sulla sua vita e sul suo lavoro, con aneddoti personali e considerazioni politiche. Nell'altro talk è stato introdotto il primo centro di ricerca sul suono in Italia, il Sound Studies Forum, con la partecipazione di sette membri del progetto che, in modalità mista, hanno raccontato al pubblico le proprie ricerche. "Vista la situazione dovuta alla pandemia, il Festival è stato un successo - spiegano dall'organizzazione di Dancity -. Realizzarlo è stato

molto intenso per tutti noi che ci sentivamo come in un bolla, con intorno un susseguirsi di eventi cancellati. Ciò nonostante nessuno si è tirato indietro, grazie anche al calore del pubblico e degli artisti. Il risultato è stato un livello molto alto delle performance musicali e artistiche, una grande energia e tanto entusiasmo". L'appuntamento, ovviamente è per il 2022 con un'edizione che si spera possa essere quanto più vicina a quelle pre pandemia.

CHANEL

CELINE

CHRISTIAN DIOR

BALENCIAGA

MOSCOT

GUCCI

FENDI

SAINT LAURENT

TOM FORD

STELLA MCCARTNEY

PORSCHE

MARC JACOBS

MOSCHINO

OLIVER PEOPLES

ALAIN MIKLI

DBE DAVID BECKAM

S+ARCK

JIMMY CHOO

GIVENCHY

WW

OKRIO

OTTICA FREE SERVICE



FOLIGNO

Via Garibaldi, 31/33
T. 0742 358472

FOLIGNO

Viale Firenze, 148
T. 0742 352111

FOLIGNO Sant'Eraclio

Via delle Industrie
T. 0742 677368

NOCERA UMBRA

Plazza Umberto I
T. 0742 81446

GUALDO TADINO

Via Flaminia Nord
T. 075 9108200

okkiofoligno.it



Okkio Occhialeria



Okkio Occhialeria



345 0397426



 **mokacomunicazione**

WEB / DESIGN / FOTOGRAFIA / GRAFICA



mokacomunicazione.it

Cesare
» A SPELLO «

presenta:

Assenzio privé

Sala riservata
per le cene di
lavoro e per gli
eventi speciali.

BRACERIA
RISTORANTE
PIZZERIA
SUSHI



CESARE A SPELLO

Via Navello, 26 - Spello (Pg)

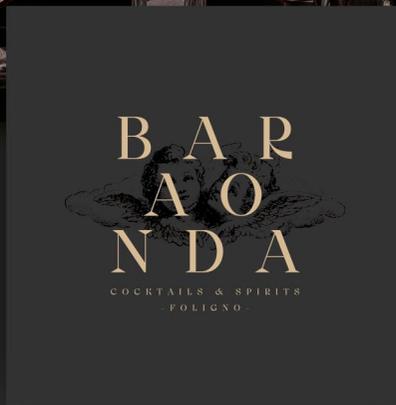
info / prenotazioni

 348 8634496

  www.cesareaspello.it



foto: Matteo Moroni



Coctail, Aperitivi, After dinner Baraonda Cocktails & Spirits è un posto da scoprire e vivere.

Un mix di gusti, odori e sapori quando entri in questo locale dallo stile retrò. Sensazioni che vengono brillantemente regalate dal Titolare, per tutti Vetto e dal suo Staff. Dopo anni di Londra e Ibiza

come barman, Vetto torna e apre il primo cocktail bar al centro del mondo. Punto alla qualità dei prodotti e alla loro rarità - spiega- e non mi fermo mai, sono sempre alla ricerca della sperimentazione e del

dettaglio. Scoprire un gusto al giorno, un sapore al giorno, un odore al giorno affinché quando si entra nel mio mondo, quel cocktail possa sapientemente raccontare la mia creatività e la mia

professionalità. Tutto questo non sarebbe stato possibile se non grazie al mio team e alla mia famiglia, che supportano le mie idee permettendo di dargli forma tutte le volte.-



GUS

GENUINO UNICO SOSTENIBILE

“Immaginare progetti, nutrire nuove visioni, sognare per dare forma ad idee. Questo è quello che ci ha mosso in questi due lunghi, lunghissimi anni, difficili e sfiniti dove il potere della creazione ha avuto la meglio sul buio vissuto. Ed eccoci, stiamo arrivando alla nostra nuova primavera: i colori e le luci ci permetteranno di godere di que-

sto nuovo periodo tutto da vivere al meglio. Per celebrarlo, abbiamo lavorato duramente alla preparazione di Colombe a marchio GUS, assieme a Nicola e ci siamo impegnati al fine di raggiungere un risultato che artigianalmente ci desse la sensazione di una colomba fatta in casa e con amore. E ci siamo riusciti! Per regalarvi un

giorno sereno noi di Gus organizzeremo un Brunch Pasquale ricco di Prodotti, accompagnato da buona musica e dalle nostre Pizze e Colombe di diversi gusti. Per cui rimanete sintonizzati su tutti i nostri canali e non perdetevi l'evento!

Noi ci siamo!”

Gus Bottega alimentare
 Foligno / Umbria
 Via Benaducci 5/7
<https://gus.restaurant>
info@gus.restaurant
 0742 344518





ALDO MORETTI Srl

IMPRESA EDILE / RISTRUTTURAZIONI

dal 1970 al servizio del centro Italia



RECUPERI INDUSTRIALI
EDILIZIA CIVILE
RISTRUTTURAZIONI D'EPOCA
OPERE PUBBLICHE
LINEE VITA
RECUPERI AGRICOLI

Dal 1970 l'Impresa Edile Aldo Moretti opera nel campo dell'edilizia: ristrutturazioni edili, civili, industriali, agricole, linee vita, interventi che promuovono la corretta gestione e lo sfruttamento di energie rinnovabili, sono solo alcuni dei lavori che l'Impresa svolge.

Una quarantennale esperienza nel settore edile che crea prodotti professionali e di qualità, grazie anche all'altissima specializzazione dei dipendenti che collaborano con l'Azienda.

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

*Il Centro Estetico
in Farmacia!*

**CONSULENZA &
PREVENTIVO GRATUITI**



Beauty Pharma
FARMACIA SAN FELICIANO

salutebenesserecard.it

SPECIALE corpo

TRATTAMENTO
FANGOMASSAGGIO

€ 49

- DRENANTE
- RIDUCENTE
- RELAX



SPECIALE epilazione

LASER DIODO
ALTA POTENZA

15 hz / 808 nm

→ **50%**
promo gambe **SCONTO**

** Promo valida su un pacchetto minimo di n.8 sedute*

MyBeauty



**FARMACIA
SAN FELICIANO**

DR. PEPPOLONI

FOLIGNO

Via Cesare Battisti 57
t. 0742 351835

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



beautypharma_farmaciepeppoloni



Farmacie Peppoloni



+39 334 9441138



BONUS CASA

**RISTRUTTURA LA TUA CASA ○ IL TUO CONDOMINIO
CON UN PROGETTO CHIAVI IN MANO.
NON PAGHI DAL 50% AL 110%**

Via Umberto I, 14/16 - 06034 Foligno (PG)
Tel. 0742.35.71.96 - Fax 0742.35.05.50 - Whatsapp 327.5482232

www.gabettifoligno.it - www.gabetti.it - foligno@gabetti.it **gabetti.it**





Grazie a Gabetti Lab

A Foligno e nel territorio, finalmente un team pronto a spiegare ed attivare gli incentivi Sismabonus ed Ecobonus. Grazie ad innumerevoli professionisti del settore, il team dell'agenzia immobiliare Gabetti di Foligno è protagonista del progetto Gabetti LAb che grazie ad Enel X e Tep Snam, vi guiderà attraverso queste due nuove ed efficaci soluzioni, vere e proprie opportunità per una casa sostenibile in cui il cliente cede il 110% del credito. Ciò significa, in maniera certa e sicura, poter ristrutturare la propria casa o il proprio condominio spendendo praticamente quasi zero. Il cliente dovrà soltanto godere del nuovo design e del confort: Gabetti Lab si occuperà della progettazione ingegneristica e fiscale, della realizzazione fino alla cessione del credito. L'agenzia immobiliare Gabetti vi aspetta in Agenzia.

Gabetti

FRANCHISING AGENCY

Foligno

PICCOLA GUIDA PER LA BELLEZZA: DIECI MOSTRE IMPERDIBILI PER IL 2022

TESTO: REDAZIONE
HA COLLABORATO MARIA VITTORIA MALATESTA PIERLEONI

Il 2022 è un anno ricchissimo di mostre e appuntamenti imperdibili con l'arte. Abbiamo selezionato dieci eventi da mettere in agenda per i prossimi mesi e che vanno dalla follia dell'arte contemporanea in scena al Chiostro del Bramante (Roma) fino alle "Folgorazioni figurative" di Pier Paolo Pasolini (di cui ricorrono i 100 anni dalla nascita) a Bologna passando per il ritorno di Anish Kapoor a Venezia o alle mostre su Luigi Ghirri a 30 anni dalla morte. Un viaggio visivo ed emozionale per riempire occhi e cuore dopo due anni dove l'arte è stata in parte un'esperienza più digitale che reale.



**Al Chiostro del Bramante
21 artisti per "Crazy - La follia nell'arte
contemporanea"**

Ventuno artisti di rilievo internazionale e oltre 11 installazioni site-specific inedite: per la prima volta le opere d'arte invadono gli spazi esterni e interni del Chiostro del Bramante di Roma fino all'8 gennaio 2023, un grande progetto creativo ed espositivo a cura di Danilo Eccher.

La percezione del mondo è il primo segnale di instabilità, il primo contatto fra realtà esterna e cervello, fra verità fisica e creatività poetica, fra leggi ottiche e disturbi neurologici, i 21 artisti chiamati a partecipare sono parte di questa follia, eccoli: Carlos Amoraes, Hrafnhildur Arnardóttir / Shoplifter, Massimo Bartolini, Gianni Colombo, Petah Coyne, Ian Davenport, Janet Echelman, Fallen Fruit / David Allen Burns e Austin Young, Lucio Fontana, Anne Hardy, Thomas Hirschhorn, Alfredo Jaar, Alfredo Pirri, Gianni Politi, Tobias Rehberger, Anri Sala, Yinka Shonibare, Sissi, Max Streicher, Pascale Marthine Tayou, Sun Yuan & Peng Yu. Nessun percorso ordinario e prevedibile a favore di un'esplosione creativa capace di espandersi, come le colate di pigmento di Ian Davenport sulle scale, e di modificare la percezione spaziale, come l'ambiente di Gianni Colombo (1970). Una violenta onda d'urto che invade ogni stanza accessibile, mescolando e garantendo forti salti espressivi fra le opere, dai neon di Alfredo Jaar, visibili anche all'esterno, sino all'immersione totalizzante di Fallen Fruit / David Allen Burns e Austin Young.



**Trent'anni di Olafur Eliasson
a Palazzo Strozzi**

Dal 22 settembre 2022 la Fondazione Palazzo Strozzi a Firenze presenta una mostra personale dedicata al celebre artista internazionale Olafur Eliasson. Curata da Arturo Galansino, l'esposizione sarà la più ampia mai realizzata in Italia dall'artista e permetterà di immergersi nel mondo artistico di Olafur Eliasson attraverso un'ampia panoramica di opere della sua trentennale attività, ma anche tramite nuove opere pensate appositamente per Palazzo Strozzi.

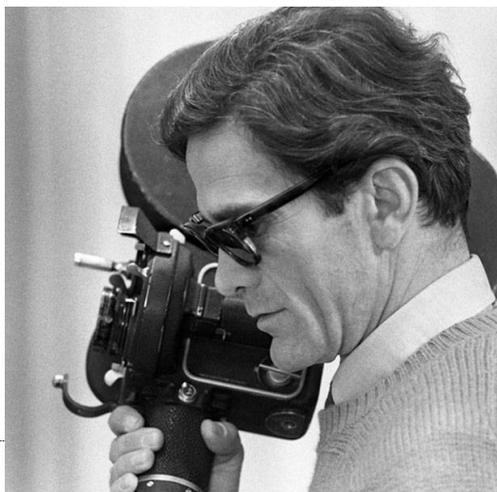
Utilizzando spesso materiali elementari come luce, acqua e nebbia, Olafur Eliasson è celebre per un'arte che riflette sull'idea di percezione e in cui lo spettatore è al centro dell'esperienza come protagonista attivo. Attraverso scultura, installazione, pittura, fotografia, architettura, design, Olafur Eliasson esplora il ruolo dell'arte nel mondo contemporaneo come campo interdisciplinare che mette insieme ricerca scientifica, politica e tutela dell'ambiente. La mostra è promossa e organizzata da Fondazione Palazzo Strozzi in collaborazione con lo Studio Olafur Eliasson. Sostenitori Fondazione Palazzo Strozzi: Comune di Firenze, Regione Toscana, Camera di Commercio di Firenze, Fondazione CR Firenze, Comitato dei Partner di Palazzo Strozzi, Intesa Sanpaolo. La mostra è realizzata in collaborazione con Castello di Rivoli Museo d'Arte Contemporanea che in contemporanea terrà un progetto site specific dell'artista.

PICCOLA GUIDA PER LA BELLEZZA: DIECI MOSTRE IMPERDIBILI PER IL 2022

A Bologna le “Folgorazioni figurative” di Pier Paolo Pasolini

Pier Paolo Pasolini è nato a Bologna. Non si tratta di rammentare un semplice dettaglio anagrafico, ma di seguire una traccia. Importante. La traccia che Bologna ha lasciato nella formazione di una delle anime più sensibili del nostro Novecento, dalla nascita, in via Borgonuovo, il 5 marzo 1922, agli anni del liceo e dell'università, con un maestro come Roberto Longhi che ne plasmò lo sguardo e lo instradò verso una passione, quella per l'arte figurativa, che lo accompagnerà lungo tutto il suo poliedrico percorso creativo. Una vera e propria folgorazione.

Da questi assunti prende le mosse l'impegno che la Cineteca di Bologna, da decenni uno dei centri fondamentali nel mondo dove si studia Pasolini, rinnova nei confronti di PPP, nel centenario della nascita, nell'ambito delle iniziative che il Comune di Bologna promuoverà per questo importante anniversario: Folgorazioni figurative, questo il titolo della mostra inaugurata il primo marzo, nei nuovi spazi espositivi del Sottopasso di Piazza Re Enzo, capitolo centrale, ma non unico, di un ritorno a Pasolini che si compone di due pubblicazioni, Pasolini e Bologna e Pier Paolo Pasolini. Folgorazioni figurative (questo ad accompagnare la mostra), un convegno allo Stabat Mater dell'Archiginnasio, una retrospettiva integrale, sempre a Bologna, al Cinema Lumière, dei film di PPP e la distribuzione su tutto il territorio nazionale di alcuni tra i titoli più rappresentativi, grazie al progetto Il Cinema Ritrovato al cinema, con il quale la Cineteca di Bologna porta da un decennio nelle sale italiane i classici restaurati.



All'Hangar Bicocca la personale dedicata a Steve McQueen

Tra le mostre più attese del 2022 c'è senza dubbio la nuova personale dedicata a Steve McQueen all'Hangar Bicocca di Milano, in apertura il 31 marzo. Tra i nomi più importanti dello scenario internazionale contemporaneo, negli ultimi venticinque anni McQueen ha influenzato in maniera decisiva il modo di utilizzare ed esporre il medium filmico, rivolgendo il suo sguardo radicale sulla condizione umana e cogliendo in modo toccante e provocatorio questioni e temi contemporanei come l'identità e il senso di appartenenza. L'impegno civile e la spiccata sensibilità verso alcune delle tematiche più calde del contemporaneo sono state tradotte nella realizzazione di lungometraggi cinematografici come *Widows - Eredità criminale* (*Widows*) (2018), *12 anni schiavo* (*12 Years a Slave*) (2013), *Shame* (2010), *Hunger* (2008).

Il cinema di McQueen lo ha reso celebre a livello internazionale ma la sua esperienza come artista visivo è la ragione del successo a partire dal suo esordio. Le sue creazioni vengono esposte nel 2007 anche alla 52ª Biennale di Arti Visive di Venezia. Lo studio dell'anatomia influenza fin dal principio l'immaginario di McQueen che osserva con attenzione la forma umana in tutte le sue sfaccettature, ponendo particolare attenzione verso le sue generazioni più estreme. La mostra viene organizzata dall'istituzione meneghina insieme con la londinese Tate Modern e curata da Vicente Todolí e Clara Kim con Fiontán Moran.

Il mondo fantastico di Hieronymus Bosch a Palazzo Reale

La mostra "Hieronymus Bosche l'europa meridionale" a Palazzo Reale a Milano (9 novembre 2022 - 12 marzo 2023) è un'occasione imperdibile per immergersi nel mondo selvatico e fantastico di uno dei massimi interpreti della pittura europea del Cinquecento e nell'arte, visionaria e affascinante, prodotta da uno degli artisti più geniali e originali dell'intera storia dell'arte.

Pseudonimo di Jeroen Anthoniszoon van Aken, Hieronymus Bosch nacque alla metà del Quattrocento in una famiglia di pittori nella zona del Brabante fortemente ispirata da quella devotiva moderna che imprimeva alle opere d'arte una spiritualità del tutto nuova, che il giovane pittore decise però di traslare sotto forma di un microcosmo immaginario, dove ranocchie, uccelli, mostriciattoli, figure umane, paesaggi simbolici e immaginifici, si caricano di significati profondi e complessi, rappresentati con una leggerezza che non ha paragoni nell'arte. Tema centrale delle opere di Bosch sono i vizi e le virtù umane, la dannazione e la possibilità di salvezza, i sogni, le paure e le ambizioni umane, sempre raccontate e ragionate attraverso le sembianze fantastiche di esseri ibridi e creature simboliche che ancora oggi non hanno trovato un'interpretazione univoca, lasciando le opere di Bosch immerse in quel mistero e in quel fascino senza tempo che ancora comunicano e che hanno ispirato, nel corso dei secoli, molti artisti, creando addirittura un terreno fertile per le visionarie realizzazioni di Salvador Dalí, di Max Ernst e degli altri Surrealisti. La mostra di Bosch a Milano è una grande retrospettiva che presenta al pubblico questo artista unico, facile da amare e difficile da comprendere, ma che una volta svelato rivela tutto il fascino di un mondo antico che si esprime con mezzi moderni.



Vivian Maier "Inedita" ai Musei Reali di Torino

È aperta da febbraio, presso le Sale Chiabesle dei Musei Reali di Torino, la mostra di Vivian Maier (1926-2009), una delle massime esponenti della cosiddetta street photography. Fin dal titolo, *Inedita*, l'esposizione che giunge in Italia dopo una prima tappa al Musée du Luxembourg di Parigi (15 settembre 2021 - 16 gennaio 2022), si prefigge di raccontare aspetti sconosciuti o poco noti della misteriosa vicenda umana e artistica di Vivian Maier, approfondendo nuovi capitoli o proponendo lavori finora inediti, come la serie di scatti realizzati durante il suo viaggio in Italia, in particolare a Torino e Genova, nell'estate del 1959.

La mostra fotografica presenta oltre 250 scatti di Vivian Maier, artista nota sulla scena internazionale a partire dal 2007, quando il suo corpus fotografico è stato scoperto a pochi anni dalla morte, avvenuta nel 2009. L'esposizione si sviluppa intorno ai temi ricorrenti nella produzione della fotografa americana, principalmente la strada e la vita che animava i quartieri popolari in Europa e negli Stati Uniti, documentando i cambiamenti sociali del proprio tempo. Sguardi, gesti, espressioni, colori e infanzia si intrecciano nel percorso espositivo, che in occasione dell'allestimento nelle Sale Chiabesle dei Musei Reali vedrà la presentazione al pubblico di un repertorio inedito di scatti realizzati dall'artista proprio a Torino nel 1959, oltre a una presentazione di oggetti personali di Vivian Maier.

La mostra, curata da Anne Morin, è organizzata da diChroma photography in collaborazione con i Musei Reali e la società Ares di Torino, la John Maloof Collection di Chicago e la Howard Greenberg Gallery di New York.

PICCOLA GUIDA PER LA BELLEZZA: DIECI MOSTRE IMPERDIBILI PER IL 2022



Le immagini di Henri Cartier-Bresson al Mudec di Milano

Oltre cento stampe originali e una raccolta di documenti e materiali d'archivio raccontano lo storico reportage del grande fotografo francese sugli "ultimi giorni di Pechino" prima dell'arrivo delle truppe di Mao. Henri Cartier-Bresson, Cina 1948-49 | 1958, allo Spazio Mudec Photo, dal 18 febbraio al 3 luglio 2022, a cura di Michel Frizot, Ying-Lung Su in collaborazione con Fondation Henri Cartier-Bresson. "Occhio di secolo": così viene definito Henri Cartier-Bresson (1908-2004), una delle più grandi personalità del Novecento, considerato il pioniere del fotogiornalismo. Dal 18 febbraio arriva in Italia, precisamente al Mudec di Milano, per la prima volta una personale legata a due reportage cinesi per i quali egli è ricordato come maestro assoluto del cosiddetto "Istante decisivo" in fotografia. La mostra riunisce un eccezionale corpus di fotografie e documenti di archivio del fotoreporter francese: oltre 100 stampe originali insieme a pubblicazioni di riviste d'epoca, documenti e lettere provenienti dalla collezione della Fondazione Hcb. Un excursus senza precedenti che racconta due momenti-chiave nella storia della Cina: la caduta del Kuomintang (1948-1949) e il "Grande balzo in avanti" di Mao Zedong (1958). Un momento importante nella storia del fotogiornalismo mondiale, vissuto attraverso il personale approccio del maestro Cartier-Bresson, il quale per primo evidenzia – attraverso l'occhio del suo obiettivo – temi importanti del cambiamento nella storia contemporanea cinese, riuscendo a presentare al mondo occidentale anche aspetti tenuti nascosti dalla propaganda di regime come lo sfruttamento delle risorse umane e l'onnipresenza delle milizie. Attraverso i suoi scatti l'artista è riuscito a raccontare, per decenni, con incredibile eleganza e puntualità, la storia del mondo dalla Francia alla Cina, dall'India agli Stati Uniti.



Anish Kapoor torna a Venezia alle Gallerie dell'Accademia

Dal 20 aprile al 9 ottobre 2022, in concomitanza con la prossima Esposizione Internazionale d'Arte della Biennale di Venezia, le Gallerie dell'Accademia di Venezia dedicano una straordinaria mostra al grande artista, internazionalmente riconosciuto, Anish Kapoor. La mostra avrà un carattere retrospettivo, presentando i momenti chiave della carriera dell'artista accanto ad un nuovo corpo di lavori recenti ed inediti. Per la prima volta verranno esposte le nuove opere fortemente innovative, create utilizzando la nanotecnologia del carbonio, così come i dipinti e le sculture che testimoniano la vitalità e la spinta visionaria dell'attuale produzione artistica di Kapoor. L'esposizione, che testimonia l'attenzione delle Gallerie, dove è raccolta la summa della pittura veneta dal '200 in poi, per il contemporaneo, si arricchirà di una seconda sede, a Palazzo Manfrin, scelta da Kapoor come sede della sua fondazione artistica. Parte dei lavori, circa una cinquantina distribuiti nelle due sedi, saranno realizzati appositamente per i luoghi espositivi.

Anish Kapoor è considerato uno degli artisti più influenti di oggi. Nato a Mumbai, in India, nel 1954, ora vive e lavora a Londra. Le sue opere sono esposte nelle più importanti collezioni permanenti e nei musei di tutto il mondo, dal Museum of Modern Art di New York alla Tate di Londra; alla Fondazione Prada di Milano; ai Musei Guggenheim di Venezia, Bilbao e Abu Dhabi. Recenti mostre personali si sono tenute alla Modern Art, Oxford (2021); Houghton Hall, Norfolk (2020); Pinakothek der Moderne, a Monaco, in Germania (2020); al Central Academy of Fine Arts Museum and Imperial Ancestral Temple di Pechino (2019); Fundación Proa, Buenos Aires (2019); Serralves, Museu de Arte Contemporânea, di Porto, Portogallo (2018).

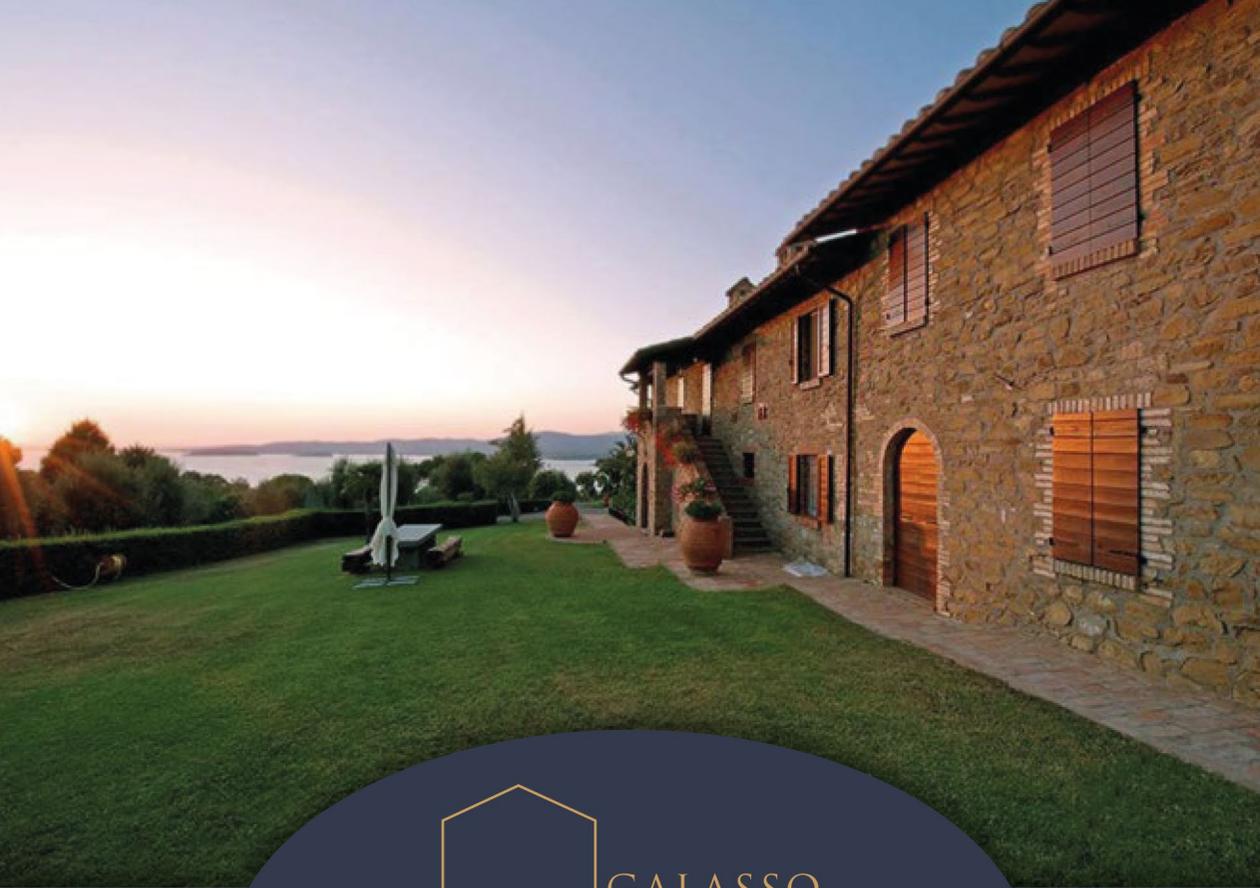
Reggio Emilia, Modena e Parma ricordano Luigi Ghirri

A trent'anni dalla scomparsa, le città di Reggio Emilia, Modena e Parma ricordano Luigi Ghirri, il grande maestro della visione, con *Vedere Oltre*, un ricco calendario di eventi e iniziative che si svilupperà nel corso del 2022. Le tre città, alle quali Ghirri era particolarmente legato, organizzeranno eventi espositivi, conferenze e workshop. A partire dall'opera e dal pensiero del maestro della visione, scrittori, curatori, studiosi e artisti nazionali e internazionali tracceranno nuove rotte, anche in direzioni inusuali e inattese, sollecitando interessanti punti di contatto tra il lavoro di Ghirri e la ricerca contemporanea. Il Trentennale è stato inaugurato a Reggio Emilia domenica 13 febbraio nel Laboratorio Aperto dei Chiostrini di San Pietro con *Archivi*: itinerario possibile, la prima di un ciclo di conferenze articolate sulle tre città che ha l'obiettivo di tracciare un itinerario possibile all'interno di quella vasta eredità culturale lasciata da Ghirri. Figura centrale nel panorama internazionale della fotografia del secondo Novecento, Luigi Ghirri (Scandiano 1943 – Reggio Emilia 1992) non è stato soltanto un importante autore, ma anche un critico, curatore, saggista e promotore di una nuova cultura fotografica capace di porre questo linguaggio al centro del dibattito dell'arte contemporanea. Scomparso improvvisamente il 14 febbraio del 1992, Ghirri ha lasciato decine di migliaia di fotografie e un'immensa eredità culturale che costituisce ancora oggi una traccia indelebile nella fotografia contemporanea. La sua fama ha oltrepassato prima i confini emiliani e poi quelli nazionali, e alcune tra le più prestigiose gallerie, istituzioni e realtà museali internazionali gli hanno dedicato negli anni importanti retrospettive.



Galileo Chini e il Simbolismo europeo in mostra a Firenze

Fino al 25 aprile 2022 le sale espositive di Villa Bardini a Firenze ospiteranno la mostra *Galileo Chini e il Simbolismo europeo*, a cura di Fabio Benzi e promossa da Fondazione CR Firenze e Fondazione Parchi Monumentali Bardini e Peyron. L'esposizione dedicata al maggior esponente italiano del Liberty e tra i maggiori artisti europei dell'Art Nouveau, ripercorre i primi vent'anni della carriera dell'artista fiorentino dagli esordi al primo conflitto mondiale, periodo in cui aderì al Simbolismo internazionale. La mostra composta da circa duecento pezzi tra dipinti, disegni, illustrazioni e ceramiche, è incentrata sugli anni giovanili dell'artista sui quali riecheggiano le forti frequentazioni dell'ambiente artistico tra Simbolismo francese e mitteleuropeo, tra Preraffaellismo e Secessionismi. Il percorso artistico di Galileo Chini (Firenze 1873 - 1956) si è intrecciato infatti con quello di maestri come Auguste Rodin, Gustav Klimt, Max Klinger, Ferdinand Hodler, Gaetano Previati, Giovanni Segantini. La mostra si incentra su questo parallelo, attraverso alcuni capolavori straordinari di questi artisti posti a confronto con opere di Chini, secondo un indirizzo che impronerà anche la pittura del Maestro tra le due guerre. Tracce del suo vasto operato sono apprezzabili anche a Città di Castello nel Cimitero Monumentale, dove pitture murali eseguite con tecniche innovative tra il 1900 e 1902 decorano gli interni delle Cappelle Castori e Benefattori rispettivamente con *S.S. Trinità*, *Annunciazione* e *La Madonna in Gloria nella Chiesa Maggiore*. La mostra sarà visitabile fino al 25 aprile da martedì a domenica dalle 10 alle ore 18.



GALASSO
REAL ESTATE

ABITARE CON STILE

L'APPASSIONANTE VIAGGIO DELL'ACQUISTO
E VENDITA DELL'IMMOBILE DI PREGIO

E: info@galassorealestate.it
W. www.galassorealestate.it
P. 348.5913156

Instagram: [g_consulenti_immobiliari](https://www.instagram.com/g_consulenti_immobiliari)
Linkedin: [marco-galasso-real-estate](https://www.linkedin.com/company/marco-galasso-real-estate)



E' ora di Strutturare in modo *Potente* il tuo Business!



Con il mio "**Percorso in Valorizzazione Professionale**" ho già guidato molti professionisti, Agenti Immobiliari, Broker e Property Finder ad amplificare le entrate economiche e far evolvere la propria Autorevolezza.

Il mio lavoro è dedicato a trasferire potere Economico, Autorevolezza e Libertà ai professionisti.

Un percorso che unisce parte Strategica, Mindset e Comunicazione per fare un **salto potete** ed evolvere nel proprio mercato di riferimento.

Il motivo per cui è diverso, è che parliamo dal comprendere **dinamiche del proprio cliente**, per aiutarti a comunicare il reale valore di quello che fai e guadagnare di più.

Dunque pochissimo marketing , tanta pratica e specificità per comprendere il tuo essere umano di riferimento e saper comunicare il tuo valore.

Se vuoi saperne di più, puoi lasciarti ispirare dai miei contenuti, dalle meravigliose storie dei professionisti, che trovi sui miei canali social e nel mio blog.

Potrai leggere e ascoltare le storie di- come alcuni allievi -hanno potuto creare il proprio

mondo professionale, avere più clienti , gestire le trattative con maggior serenità , creare un'Autorevolezza potente e avere un fatturato più alto.

Tutto questo è stato possibile perché -durante il mio percorso- hanno ottenuto e creato una nuova e più ampia "**cassetta degli attrezzi**" per lavorare in maniera più sana, in linea ai propri valori e alle regole che oggi impone il mercato .

C'è chi lo ha già fatto e lo ha definito: "**prezioso**" - "**professionale**" - "**fuori dagli schemi**" e molto "specifico" tagliato per chi lavora nel settore della compravendita .

Perché tutte le cose che valgono veramente la pena - la libertà, il tempo con la famiglia, il vivere in base ai tuoi valori - il sentirti valorizzato - **le si conquista solo se ti metti in discussione** e con l'atteggiamento giusto quello: della **Sfida!**

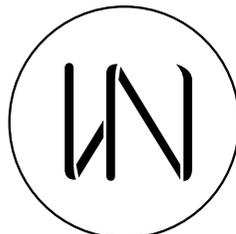
DA DOVE INIZIARE

Scrivimi: info@ilenianizzi.it

Seguimi: [linkedin.com/in/ilenianizzi](https://www.linkedin.com/in/ilenianizzi)

Scopri di più: www.ilenianizzi.it

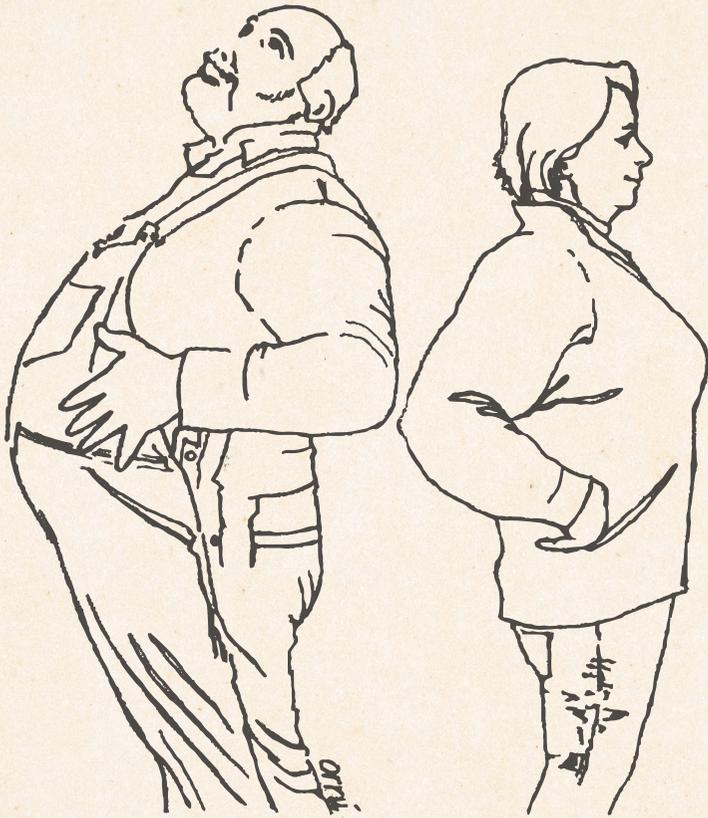
Ilenia Nizzi
Life & Business Coach



ILENIA NIZZI
LIFECOACH



scopri di più



GIORGIONE
ALLA VIA DI MEZZO
Montefalco

per prenotazioni 0742 36 20 74 / chiuso il lunedì

Via di Santa Chiara da Montefalco, 52 - Montefalco - Perugia / allaviadimezzo@libero.it



Hoppipolla Bastia Umbra, Via dell'Isola Romana, snc - T. Fulvio 3337691347 Stefano 3455859170



Microclima Foligno, Piazza San Domenico, 27

m i c r o s c o p i o
kids 3mesi 8anni

microscopio kids

Piazza Faloci Pulignani, 9 - Foligno
T. 331 9232802





EVERYTHING I LOVE IS (DRAWING) ON THE TABLE

TESTO: ANDREA LUCCIOLI

Su The Mag abbiamo parlato di lui la prima volta quattro anni fa e lo abbiamo fatto per raccontare il Collettivo di cui è coordinatore, Becoming X Art+Sound Collective. Poi lo abbiamo ritrovato a Chiusi per un bellissimo intervento di street art al Parco della Rimembranza durante il Lars Rock Fest. Con lui abbiamo sviluppato il numero 45 della nostra rivista, quel "Visioni" nato durante il primo lockdown e con cui abbiamo raccontato il momento più difficile della pandemia con i lavori e le parole dei ragazzi del collettivo. Ora abbiamo deciso di dargli l'intero palcoscenico di The Mag. Lui è Daniele Pampanelli e, citando e parafrasando un brano dei suoi amati The National, gli abbiamo chiesto di mettere sul tavolo tutto quello che ama.



MIYAZAKI

Allora Daniele, quando hai deciso di diventare un illustratore?

"In realtà mai, non mi ritengo e quindi non sono un illustratore. Spesso utilizzo l'illustrazione, anche fatta da me in prima persona, ma il mio lavoro di art director è diverso, per certi versi più articolato e complesso, sicuramente però anche meno definibile dentro determinate categorie e schemi che possono definire quello di un illustratore. Disegno molto quello sì, da sempre, sia in analogico che poi in digitale (con particolare predilezione per la grafica vettoriale)".

Quali sono i tuoi soggetti preferiti?

"Non ne ho in realtà. Nel senso che lavoro molto per committenza, e di solito non una committenza che chiede in prima battuta l'illustrazione, ma progetti di comunicazione in generale. Perciò spesso mi trovo a sfidarmi su soggetti estremamente diversi tra loro, senza una coerenza o un fil rouge che li colleghi organicamente, almeno in apparenza. Questo non significa che io sia una matita nelle mani del cliente, anzi. Di solito il rapporto che si forma è sempre dialettico, qualche volta (a determinate condizioni fortunate che coinvolgono sempre l'intelligenza della committenza) virtuoso, alle volte stancante per me e per il cliente stesso: cioè non è che mi ritenga un autore tout court, ma nemmeno che mi arrivi con la richiesta di ritrarti vestito da superman che spezzi in due i prezzi del tuo prodotto!"

Qual è stata la tua formazione?

"Liceo Classico prima, Isia di Urbino poi, quando ancora aveva un ordinamento di 4 anni".

Che tecniche usi e prediligi?

"In analogico un po' tutte, ad esclusione della pittura a olio. La mia preferita è la biro, forse, quando disegno per il gusto di disegnare".

Fonti di ispirazioni e grandi maestri che ti affascinano?

"Saul Bass, Albe Steiner, El Lissitzkij, il Bauhaus, Cavandoli, Sergio Toppi, Malevic, Ettore Vitale, i grandi designer grafici del XX secolo. Tra i "giovani" Noma Bar, che è un illustratore fantastico".

Il lavoro di cui sei più orgoglioso?

"Non dovrei dirlo, ma ce ne sono diversi che però non citerò. Posso essere orgoglioso di una sintesi grafica, di un articolato complesso, o magari solo dell'esperienza di un determinato lavoro (indipendentemente o quasi dal fatto che la parte grafica/artistica sia più o meno riuscita rispetto ad altre). Ecco sì, l'esperienza complessiva di un lavoro (il percorso progettuale, il rapporto con committenza



LARS 2019



LARS 2022



HIDE NAKATA



e fornitori, il percorso umano) spesso è molto più gratificante di una semplice bella illustrazione o di un logo fico”.

In un mondo dove i creativi sono sempre di più, anche grazie alle nuove tecnologie, qual è il segreto per restare originali?

“Non pretendere di essere originali ad ogni costo innanzitutto è un buon primo passo.

Più che sull'essere originali infatti io sposterei l'accento sul restare motivati, che è una cosa molto difficile quando si lavora costantemente tutti i giorni tutto il giorno e quindi una certa stanchezza e mancanza di “spinta” dovuta alla routine è un grande nemico.

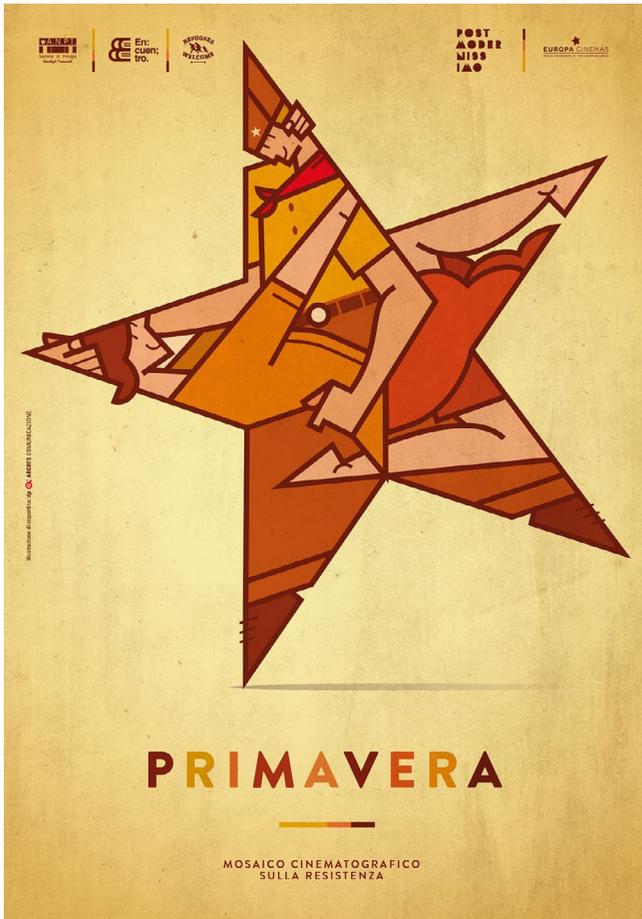
Ci sono dei modi: riferirsi ai maestri, come quelli che ho detto prima, è sempre grande fonte di ispirazione, spesso anche una certa incoscienza nel tentare di fare cose mai fatte aiuta”.

Come è nato il progetto Becoming X e cosa state organizzando?

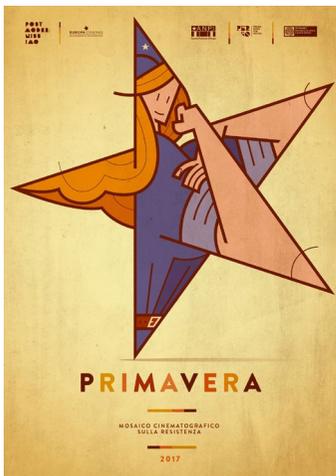
“È nato come ibrido tra musica e arte, su una radio web grazie al nostro Saro Occhipinti.

Era già una roba storta, se ci pensi: una cosa artistica, che si poggia sul visuale, per radio! Una incoscienza appunto! Negli anni siamo cresciuti e cambiati molto: ci siamo strutturati e dai dodici iniziali che eravamo siamo diventati un'ottantina circa, che a vario titolo orbitano intorno al Collettivo.

“Stiamo organizzando molte cose, forse anche troppe! Di alcune non posso ancora parlare perché siamo in una fase di valutazione progettuale iniziale, di altre come la terza edizione di Nuvolette a Rovereto in maggio o finalmente la nuova edizione del Lars Rock Fest a Chiusi in luglio posso solo dire che non vedevamo l'ora di rifare i nostri eventi



PRIMAVERA POSTMODERINISSIMO



dal vivo. Due anni di pandemia pesano, per quanto abbiamo sempre cercato di fare progetti insieme, sia in presenza dal vivo che in remoto tramite rete web”.

Com'è l'esperienza dei live drawing?

“Per chi la fa, specie le cose all'interno degli eventi più strutturate e organizzate, paurosa. È come il teatro, come fare acrobazie senza rete: è tutto in diretta, ci sono molte variabili, devi essere teso per far girare tutto bene. È anche un'esperienza molto esaltante però, e per tutti è un'esperienza di fraternità. Se abbiamo fatto qualcosa, se siamo cresciuti e abbiamo ottenuto un certo successo è dovuto probabilmente a questo, alla buona disposizione umana di ogni membro (dai professionisti ai dilettanti) verso l'altro, alla coesione che c'è”.

Su cosa stai lavorando adesso? C'è un progetto in particolare che sperisci di realizzare un giorno?

“Come dicevo prima su molte cose. Non da ultimo il mio semestre di Docenza in Art Direction a Laba Trentino che inizia veramente a (troppo) breve. Il progetto che spero di realizzare come Collettivo invece è un festival di illustrazione, musica, disegno e mestieri grafici. Magari in un paesino umbro in via di popolamento”.



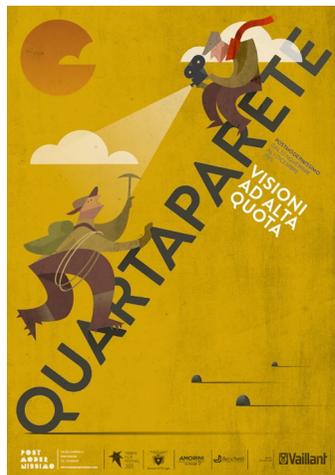
Daniele Pampanelli nasce a Perugia. Grafico e grafista, è art director in Archi's Comunicazione e docente presso LABA Trentino a Rovereto (TN). Alterna al lavoro di designer il piacere di illustratore e disegnatore ed è coordinatore artistico del Collettivo Becoming X fondato nel 2014.

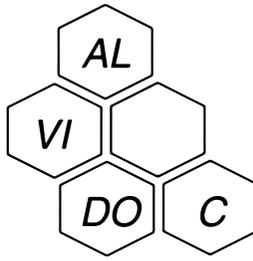


NOTTI MAGICHE



QUARTAPARETE
POSTMODERNISSIMO





BOTTIGLIERIA IN FOLIGNO

dal 1979



Alvidoc, la bottiglieria di Foligno... Con passione... dal 1979

- Official Point Caffarel
- Oltre 1500 etichette di vini, distillati, vasta selezione di food gourmet, confezioni regalo e cesti natalizi per aziende e privati.
- Servizio a domicilio acqua minerale in vetro
- Spedizioni 24/48h in tutta Italia ed Europa

via vasari 81 foligno - 074224005
whatsapp 3207907067 - Shop Online: www.alvidoc.it

*Vi aspettiamo
per visionare la
nostra ampia
gamma di vini
francesi & vini
naturali da tutto
il mondo*



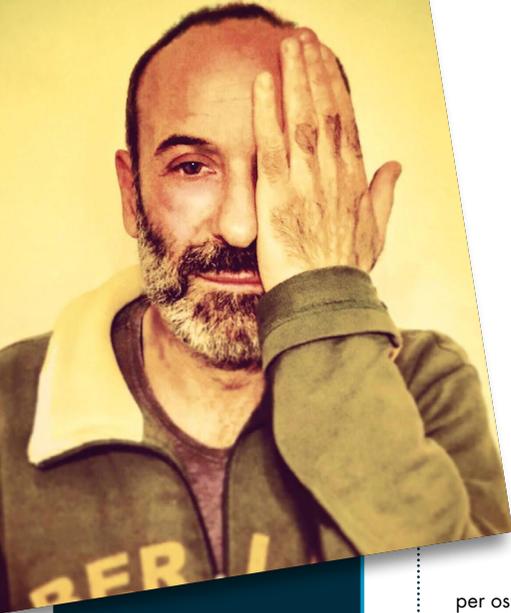
o'Sa

ABBIGLIAMENTO

VIA XX SETTEMBRE, 5 / FOLIGNO / M. 328 24 42 864

  o' Sa Abbigliamento

www.osaabbigliamento.it



STEFANO ROMAGNOLI

SPETTATOREPROFESSIONISTA

GRUPPO FB/spettatoreprofessionista

IL PICCOLO TEATRO DEGLI INSTABILI DI ASSISI È UN MIRACOLO CHE HA UNA STORIA RECENTE. HA VISTO LA LUCE DOPO IL 1997 DA UN'INTUIZIONE DI CARLO ANGELETTI E SUA MOGLIE ANTONIETTA MANCINELLI. OGGI È FULVIA ANGELETTI DARE FORZA E IDEE A UN PROGETTO ECCEZIONALE

RUBRICHE / TEATRO

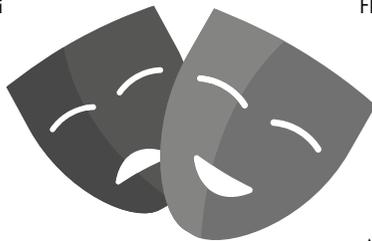
UN SOGNO CHE DIVENTA REALTÀ

Il Piccolo Teatro degli Instabili di Assisi ha visto la luce dopo gli anni del terremoto del 1997 che colpì al cuore l'Umbria e la città serafica. Dopo aver messo a disposizione la sala del ristorante San Francesco per ospitare un corso di ballo e creato numerosi eventi, Carlo Angeletti e sua moglie Antonietta Mancinelli, titolari dello storico ristorante situato di fronte alla Basilica, hanno sentito l'esigenza di trovare un luogo più adatto alle loro iniziative, uno spazio dove poter continuare a ballare e a ritrovarsi.

La folgorazione è arrivata visitando l'ormai abbandonato Teatrino delle Suore, ovvero l'ex Chiesa di San Donato annessa a San Giacomo De Muro Rupto. Eureka! È amore a prima vista e nell'estate 2002 i coniugi Angeletti si prendono carico del restauro dello spazio con tutti i lavori necessari a farlo diventare un vero e proprio Teatro. Tra i primi a vederlo in anteprima Giuliano Montaldo che incoraggiò l'impresa sentendolo subito come luogo speciale. Il 12 dicembre dello stesso anno nacque così il Piccolo Teatro degli Instabili, tuttora l'unico teatro del centro storico di Assisi. Da lì ebbe inizio un'avventura straordinaria. Tra i primi Attori a calcare le scene degli Instabili Giorgio Albertazzi e Gennaro Cannavacciuolo che sostennero l'iniziativa facendo un gran passaparola. Fin da subito quello degli Instabili divenne

il palcoscenico ideale anche per la musica: da Enrico Rava e Gianmaria Testa, da Sergio Caputo a Enzo Avitabile. Poi arrivarono Paolo e Lucia Poli, Franca Valeri, Maria Paiato, Gabriele Lavia e tanti altri che fecero conoscere il Teatro assisano ben oltre i confini dell'Umbria. Dal 2008 si iniziarono a strutturare Stagioni Teatrali vere e proprie con Fulvia Angeletti, figlia di Carlo e Antonietta, entrata con straordinaria voglia nel mondo del teatro creando relazioni con il territorio, animandolo con seguitissimi laboratori e iniziando ad ospitare innumerevoli artisti della scena contemporanea. In 20 anni di vita che questo gioiello compirà il prossimo dicembre, è incredibile pensare come vi si siano esibiti 40 Premi Ubu tra i quali Giulia Lazzarini, Roberto Herlitzka, Luigi Lo Cascio, Anna Maria Guarneri, Massimo Popolizio, Fabrizio Gifuni, Antonio Rezza/Flavia Mastrella, Roberto Latini e altri ancora diventando vetrina umbra per straordinari interpreti come Lino Musella, Mattia Torre, il Teatro delle Ariette, Valerio Mastrandrea, la poetessa Mariangela Gualtieri: tutto questo grazie alla caparbietà di Fulvia che è riuscita anche a realizzare tanti progetti innovativi. Unica avvertenza?

Quando si varca la soglia degli Instabili è d'obbligo il passaggio al ristorante San Francesco, origine di tutto, dove prima e dopo gli spettacoli nascono amicizie, relazioni e idee.



CHI È GIAN MARIA TOSATTI?



Gian Maria Tosatti

Il 23 aprile prossimo inaugurerà a Venezia la cinquantanovesima Biennale Internazionale d'Arte, a rappresentare l'Italia è stato chiamato da

Eugenio Viola, curatore designato, Gian Maria Tosatti.

Classe 1980, nasce e cresce a Roma perfezionandosi in campo performativo al Centro di Sperimentazione e Ricerca Teatrale di Pontedera, vive e lavora fra Napoli e New York. Artista fuoriclasse, appartiene alla scuderia di Lia Rumma assieme a stelle del mondo dell'arte quali Kiefer, Abramovic, Zorio e Anselmo, per citarne alcuni.

Nel suo approccio con il fare arte predilige sempre l'utilizzo dell'installazione, spesso site-specific, di grande formato, in luoghi significativi e distanti dalle realtà museali. Il suo linguaggio è quasi cinematografico, romantico e allo stesso tempo intellettuale.

Di tutte le Biennali che mi è capitato di vedere, ricordo con enorme rammarico il disastro del padiglione Italia curato da Vittorio Sgarbi nel 2011 quando chiese, in omaggio per il 150° anniversario dell'Unità d'Italia, a centocinquanta intellettuali di segnalargli altrettanti artisti, il risultato fu catastrofico diventando un affastellamento disorganico di opere in alcuni casi pregevoli, in altri dilettantesche. Il prossimo padiglione conterà su un solo artista e la trovo una scelta democratica, solitamente infatti ogni paese del mondo concorre con una sola figura presentata nel proprio padiglione.

*My dreams they'll
never surrender*

Non sappiamo ancora i dettagli dell'installazione che Tosatti presenterà a Venezia, ma basandoci sulle sue precedenti esposizioni al Madre (Napoli), al Lower Manhattan Cultural Council (New York) e al Petah Tikva Museum of Art (Israele), sappiamo già che sarà molto coinvolgente e impressionante.

Per introdurvi alla sua opera, vorrei mostrarvi *My dreams, they'll never surrender*, installazione permanente realizzata nel 2014 nel punto più scuro e irraggiungibile di Castel Sant'Elmo a Napoli. Un campo, realizzato con vere spighe di grano rappresenta tutte quelle persone imprigionate per i propri ideali politici, ma che nonostante la loro condizione sono riuscite a cambiare il mondo portando avanti i loro ideali di libertà e giustizia. Il castello stesso in passato usato come prigione diventa per l'artista location perfetta per contenere una delle sette opere costituenti il ciclo delle Sette stagioni dello spirito. In attesa delle prime foto del suo nuovo lavoro vi invito a visitare la prossima Biennale, uno dei pochi eventi dove ancora si respira novità!



LORENZO MARTINELLI

ESPERTO D'ARTE

www.artbigbang.it
FB/Lorenzo Benedetto Martinelli
IG/ mdimartinelli

NEL SUO APPROCCIO
CON IL FARE
ARTE PREDILIGE
SEMPRE L'UTILIZZO
DELL'INSTALLAZIONE,
SPESSO SITE-SPECIFIC,
DI GRANDE FORMATO,
IN LUOGHI SIGNIFICATIVI
E DISTANTI DALLE REALTÀ
MUSEALI



DAMIANO LUNGHY

OSTE

FB/@osteria12rondini

IO E MARCO DURANTE
ASSAGGIAVAMO LE
STESSE COSE, E LUI
RACCONTAVA GIÀ
QUELLO QUELLO CHE
AVREI CAPITO POI

RUBRICHE / VINI

IL SIGNOR KURTZ È VINO, BEVETENE!

Ho bazzicato Marco Durante in giro per fiere, senza conoscerlo, ma ci ritrovavamo spesso davanti allo stesso vignaiolo, al punto da darci quasi per scon-

tati.

Lui, occhialino tondo, basettoni, camicia e golfino; una tenuta bocconiana che lasciava desumere un'imminente deflagrazione. Assaggiavamo le stesse cose, e lui raccontava già quello quello che avrei capito poi.

Poi abbiamo tirato le fila dei nostri incontri, e lì a breve, si sono uniti i componenti; i miei amici e i suoi. Saldi, da allora, in un'amalgama rassicurante, integrante: Ramberto Ciammarughi (mio eterno maestro di vino, tra i pianisti più importanti d'Europa, dal naso veloce come le dita), Roberto Quirini, Edoardo Maglio, Filippo e Alberto del Civico 25, il Jack, Jacopo Cossater, Giampiero Pulcini, Capanni, Sposino, Guido e Vincenzo, Luca Santilli di Teatro del Vino, Sara Boriosi e Corazzol. Una Posse...una fottuta Posse del vino, che non smette di crescere.

Con alcuni di loro ci ritroviamo nello Jura; una Francia che non è Francia, dove il muschio non è solo nel Presepe, ma anche nello zerbino di casa. La complessità massima del vino. Bianchi in ossidazione millimetrica, rossi che sembrano bianchi fatti altrove. Uno spartiacque tra quel posto e il vino che già conosci.

Lui, per la prima volta coi piedi in quei posti, come se fosse un montefalchese a parlar di Sagrantino.

Da lì a breve, inizia la metamorfosi che lo porterà a diventare il "Signor Kurtz".

Comincia a mettere nelle vigne di altri la sua passione per il vino.

Tira fuori una tecnica che può essere frutto solo di un intuito geniale, o di vite vissute.

È già il Signor Kurtz e comincia ad averne coscienza.

Prende delle vigne sui colli di Piegaro, e comincia a fare il suo, di vino.

Etichetta nera, una Kappa bianca.

Va a Beirut, torna e fa un rifermentato col nome della città, che poco dopo esplose (la città). Un giorno mi dice di voler fare dei vini senza uno stile tracciabile...tutta energia; devono essere loro a parlare, e non chi li fa.

Ancora rido. I suoi vini, se lo conosci, li puoi assaggiare bendato e con la bocca di un altro: sono lui.

Vestito di nero, anfibio, pantaloni corti anche d'inverno, barba lunghissima, lo si trova in giro a bere vino, e a parlarne anche senza che ne voglia parlare, perché con lui passi prima per Carrere o Dostoevskij.

Ha una passione (a me inspiegabile) per Battisti. Il reggae non lo smuove minimamente, e questo mi fa pensare che anche i talenti possano avere dei punti deboli.

Vive con l'umano terrore di cosa possa succedere nelle vasche in cui accade il suo vino, come se non sapesse che comunque, sarà un successo. Credo che questa tensione, questa paura, insieme ai momentanei momenti di rassicurazione, a quelli di stupore, rendano i suoi vini una di quelle cose per cui valga la pena avere un naso e una bocca. Bevetene.

Il Signor Kurtz è vino.

IL VALORE (EVANESCENTE) DELLE COSE

Ogni scoperta, ogni considerazione, ogni intuizione avviene quasi sempre per caso, quando meno te lo aspetti, dove nemmeno te lo aspetti.

Ieri pomeriggio per esempio, per tornare a casa, ho fatto una strada inconsueta, piena di vicioletti solitari e all'improvviso, mentre i pensieri si susseguivano con la stessa velocità di miei passi, mi sono ritrovata ad osservare, senza nemmeno accorgermene, una curiosa ed eccentrica vetrina di un negozio di cornici e di materiali per pittori. Tra le tante cose bellissime che erano esposte, ho notato una scatola di colori a china solida con dei meravigliosi dragoni dorati disegnati sulla parte centrale di ogni colore. Erano misteriosi ed affascinanti. Ho pensato di regalarmeli, a patto che non fossero costati una fortuna, come temevo, vista, con i miei occhi, la loro bellezza. Così sono entrata e preparandomi a sentire un prezzo spaventoso, ho chiesto alla commessa, ignara di tutto il vociferare nella mia testa, quanto costassero. Lei, accogliendo la mia domanda con un sorriso, mi ha risposto: "40 Euro Signora". Io, seguendo la scala di valore con la quale avevo valutato quei colori nella mia testa, le ho risposto: "L'uno?" e lei: "No, la confezione".

Ovviamente li ho acquistati e rientrando a casa con il mio prezioso bottino, ho avuto l'ennesima conferma che le cose che desideriamo o che

ci piacciono non hanno un valore in senso assoluto, ma relativo al fascino, all'emozione e al sogno che quegli oggetti sono in grado di suscitare in noi. Quello è il valore che gli attribuiamo e che siamo disposte a pagare, un valore che è lontano anni luce dal loro valore economico.

Quando si parla di denaro, si parla di sempre di valore. Mentre di una banconota sappiamo di averne chiaro il valore perché è la stessa ad indicarcelo, quando acquistiamo un prodotto, qualsiasi esso sia, ognuno di noi è guidato da un giudizio di valore personale. Prima di ogni acquisto, nella nostra mente scegliamo sempre in base ad un personale giudizio di valore. Quanto vale per noi quel prodotto o quell'esperienza legata al prodotto? Si possono fare mille esempi, ma alla fine tutto si riconduce all'unica matrice personale che è il personale giudizio di valore che formuliamo nella nostra testa, che ci fa decidere di usare un valore "certo" in cambio di un altro "personale ed incerto". Il valore è un concetto apparentemente evanescente e dai contorni sfumati e impercettibili, ma muove l'intera economia. Il valore del prodotto, creato, percepito, manifestato, posseduto e trasferito è, in economia colui che davvero "move il Sol e le altre stelle".



EMANUELA SPLENDORINI

AVVOCATO

www.laborsadelledonne.it
 FB/ @laborsadelledonne
 IG/ La Borsa delle Donne

È IL PERSONALE
GIUDIZIO DI VALORE
CHE FORMULIAMO
NELLA NOSTRA TESTA
CHE CI FA DECIDERE
DI USARE UN VALORE
"CERTO" IN CAMBIO
DI UN ALTRO
"PERSONALE ED
INCERTO"

QUANDO GIORGIONE SI FA IN DUE!



GIORGIONE

OSTE

www.ristoranteallaviadimezzo.it
FB/ @GiorgioneOrtoECucina
IG/ Giorgione Orto e Cucina

RICETTE CHE, ANCHE
STAVOLTA, ARRIVANO
DIRETTAMENTE DAI
RICORDI D'INFANZIA
DEL NOSTRO SUPER
OSTE

A CURA DI ALESSIA MARIANI

Stavolta il nostro Oste Giorgione porta in tavola non una, ma ben due ricette gustosissime per il menù di questa Pasqua. No, non parliamo di piatti "leggeri", non sia mai, ma sicuramente di pietanze della tradizione e tutte e due tipicamente romane.

Ricette che, anche stavolta, arrivano direttamente dai ricordi d'infanzia del nostro super oste. "Parliamo di piatti di tanti anni fa ma dal gusto attualissimo, buonissimo e ricchissimo - spiega -. Questo perché l'agnello portato in tavola, sia ben chiaro, dà inizio alla primavera!".

Eh sì, stavolta parliamo di agnello e lo facciamo in due modi: preparandolo per il forno e preparando la coratella. Pronti? Armatevi di un agnello. La grandezza? Quanto basta per una famiglia affamata e per riuscire nel gustosi intento di cucinarlo al forno e preparare la coratella con i carciofi.

Per l'agnello al forno:

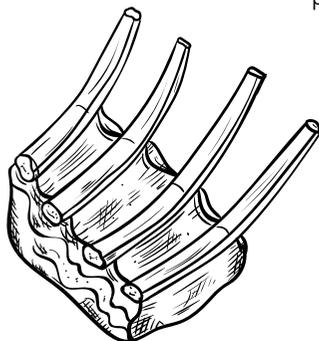
Preparate un leggerissimo battuto di lardo con finocchietto, rosmarino, ginepro e salvia. Il tutto da tritare con un mixer di sale grosso, pepe ed olio sempre come se piovesse. Stendete sulla teglia le patate, precedentemente tagliate grosse, aggiungete un

paio di becche d'aglio e irrorate con un goccino di vino. Infornate per 15 minuti a temperatura massima, poi abbassate il forno a 180° fino a cottura. Nel mentre però ricordatevi di girarlo una volta. Servite senza ritegno.

Per la coratella d'agnello:

Prendete la coratella dell'agnello che avete comprato e tagliatela a pezzetti piccoli piccoli.

Rosolatela con burro, sale e menta, innaffiate con vino bianco e poi mettete un coperchio fino a fine cottura. A parte pulite bene i carciofi, tagliateli a pezzetti piccolissimi e rosolateli con olio, cipolla e menta. Non lasciateli senza un goccino di vino!



A circa 3/4 della cottura della coratella amalgamateci questi deliziosi ortaggi e portateli a fine cottura. Servite la coratella, anche lei senza ritegno, ma con qualche fogliolina di menta fresca.

*Buon appetito laidi e corrotti!
E perché no, Buona Pasqua!*

IL CAPOLAVORO (GIÀ POSTUMO) DEI BCNR

I Black Country, New Road (BCNR) sono una delle band più interessanti e innovative nel panorama musicale degli ultimi anni. Grazie al loro primo album del 2021 "For The First Time", sono stati protagonisti di un debutto di grande successo che li ha lanciati nell'olimpo della nuova scena post punk d'oltremarina, dove con un'impronta originale e sperimentale il gioioso ma scuro collettivo londinese ha trovato il suo proprio spazio tra una miniera di talenti e voci nuove, ovvero band come IDLES, Fontaines DC, Shame, etc. Il 4 febbraio 2022 i BCNR fanno ancora centro con la loro seconda prova su disco con "Ants From Up There", un album



meraviglioso, audace, manifesto di una band autentica e originale, ma nemmeno il tempo di assaporare appieno lo stupore dell'ascolto che diviene ufficiale quello che sembrava solo un triste presagio considerando le ultime date del loro tour cancellate non per problematiche covid, ovvero il cantante Isaac Wood per problemi personali ha abbandonato la band lasciando i fan spiazzati e increduli. Appena pubblicato, dunque, "Ants From Up There" è già un disco postumo, o perlomeno lo è di una band che, così come era stata concepita, non esisterà più ma che ha già deciso di andare avanti, come la storia di quelli che erano sette amici che ora rimasti in sei e senza rancori vogliono restare uniti e portare avanti il loro messaggio musicale. "For The First Time" colpiva per la sua bella irregolarità, per il modo in

cui il collettivo riusciva ad alternare gioia e dolore, per il viaggio indefinito e svagato tra echi di Slint e di post-rock tra slowcore e puro rock sperimentale, con delle incursioni che spaziavano dal jazz all'atmosfera di una festa balcanica. "Ants From Up There" arriva invece all'orecchio come un disco più compatto, un album quasi concettuale che giunge come

la fine di un processo di ricerca di identità dei BCNR, facendo emergere luminoso il loro talento musicale esplosivo. Ogni singolo brano dei dieci che compongono l'album, riesce in qualche modo a sorprendere, sia

che siano i fiati, gli archi stile Arcade Fire, il pianoforte o le chitarre a prendersene carico, o lo faccia lo spoken-word misto a crooning di Isaac Wood.

La speranza è che proprio lui possa un giorno tornare nel gruppo perché ha contribuito, insieme ai suoi amici, a realizzare un vero capolavoro.

TRACKLIST

1. Intro
2. Chaos Space Marine
3. Concorde
4. Bread Song
5. Good Will Hunting
6. Halder
7. Mark's Theme
8. The Place Where He Inserted the Blade
9. Snow Globes
10. Basketball Shoes



LUCA BANKSY MARCONI

ESPERTO DI MUSICA

FB/ @morning.theft

OGNI SINGOLO BRANO DEI DIECI CHE COMPONGONO L'ALBUM DEI BLACK COUNTRY, NEW ROAD, RIESCE IN QUALCHE MODO A SORPRENDERE

Pizza alla pala[®]



**La pizza Svila è:
la vera tradizione italiana**



LA PIZZA DAL 1974

www.svila.it



LUCA BENNI
MATTEO CESARINI

ESPERTI DI CINEMA

www.cinemametropolis.it
FB/ @cinemametropolisumbertide
TW/ cinemaumbertide
IG/ cinemaumbertide
YT/ cinemaumbertide

TORNATORE COMPONE
UN RITRATTO PIENO
D'AMORE PER IL MAESTRO
MORRICONE E PER LA
SUA VITA STRAORDINARIA

RUBRICHE / CINEMA

TORNATORE RACCONTA MORRICONE

Nicola Piovani, Hans Zimmer, John Williams, Bruce Springsteen, Quentin Tarantino, Clint Eastwood. Sono solo alcuni dei mostri sacri del cinema che aiutano a ricomporre il ritratto del maestro Ennio Morricone, senza ombra di dubbio il più grande compositore di musica da film (e non solo) del Novecento.

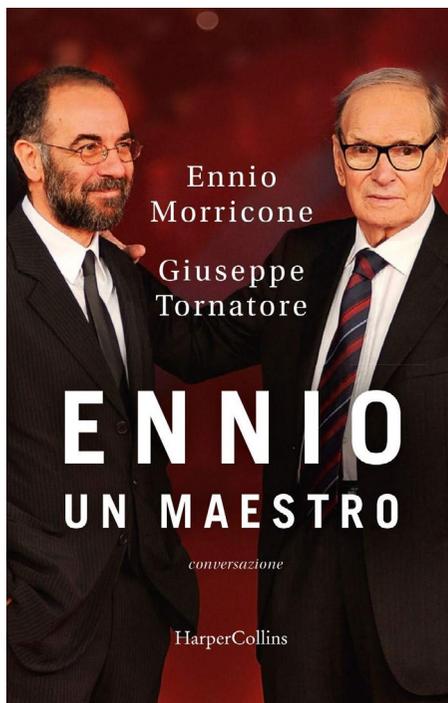
A tratteggiarlo sul grande schermo, a più di un anno dalla sua scomparsa, è Giuseppe Tornatore che, legato al Maestro da una profonda amicizia e collaborazione che risale ai tempi di Nuovo Cinema Paradiso, ha deciso di celebrare la carriera la vita e il genio di Morricone con un monumentale documentario dal titolo "ENNIO", presentato alla scorsa Mostra del cinema di Venezia.

Dall'approccio alla musica grazie al padre trombettista, agli studi in conservatorio con Goffredo Petrassi, alla carriera di arrangiatore per la RCA fino all'esordio al cinema e alla composizione delle colonne sonore più iconiche degli ultimi decenni. A tenere il filo della narrazione è l'intensa intervista al Maestro, da cui traspare tutta la genuinità, la briosità e la commozione di un uomo umile.

Tra aneddoti e curiosità, tra racconti di vita e testimonianze private come la descrizione del rapporto intimamente profondo con la moglie, sua prima ascoltatrice e "giudice" del suo lavoro, fino alla

rappresentazione del suo rapporto viscerale e autentico con la musica, i capolavori di Morricone risuonano impetuosi mentre sullo schermo si rincorrono scene di capolavori della storia del cinema in un'esplosione travolgente.

Tornatore compone un ritratto pieno d'amore per il maestro Morricone e per la sua vita straordinaria. E naturalmente, come solo Tornatore è in grado di fare, ne esce un omaggio alla settima arte che ha trovato in Morricone il suo insuperabile compositore in un periodo irripetibile per l'arte cinematografica. Commovente. Come la sua musica senza tempo. Come il cinema.

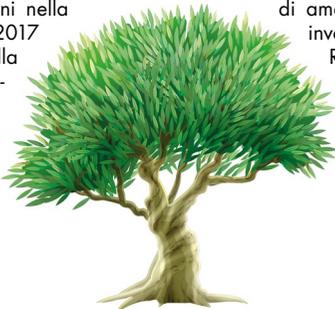


L'UOMO CHE PIANTA GLI ALBERI

"Vorrei vivere 150 anni, ma non per egoismo, ma per piantare altri alberi." Augusto Coli disegna la sua lucida visione del futuro con poche parole che ti spazzano e che trovano conferma nei filari di giovani ulivi che circondano il modernissimo frantoio poco fuori Compignano, nelle campagne di Marsciano.

Di questi 150 anni Augusto ne ha vissuti poco più della metà, con un percorso che guardandolo a ritroso sembra un romanzo concentrato di tante esistenze e che invece è la sintesi di una vita sola, la sua. Una frase che lui racconta è emblematica: "ho avuto la fortuna che il "padrone" dei miei genitori mezzadri fosse una persona buona" e in questo richiamare il termine "fortuna" e l'aggettivo "buono", c'è un destino ma anche una volontà fortissima di riscatto e di umanità. Una storia che è quella di una generazione che ha ricostruito l'Italia, partendo dai piedi scalzi e da un povertà assoluta. A 12 anni impara un mestiere a Perugia, poi si sposta in Romagna, dove si sposa e fonda un'azienda che in pochi anni passa da 2 a 250 dipendenti.

La testa per lungo tempo immersa nell'impresa, il cuore fermo a Compignano. Un borgo di poche centinaia di anime che una modernità distorta ha prosciugato di vitalità, di giovani, di economia, come tanti luoghi simili in tante parti dell'Umbria e dell'Italia. Quelle radici indelebili spingono Augusto a dare un senso ai suoi frequenti ritorni nella terra natia. Nel 2017 è ispiratore della "Fondazione Compignano", che in pochi anni recupera molti spazi di comunità, tra cui il campanile del borgo, mutò



dal 2009, anno del terremoto. Negli stessi anni nasce anche "Cum Gratia", una azienda agricola biologica per "dare lavoro ai giovani che vivono qui". Pino, Emanuele, Simona vengono impegnati direttamente in azienda e per mantenere l'unica bottega del paese che diventa anche spaccio aziendale. Altri, come Laura e Fabio, decidono di scommettere in proprio, aprendo un ristorante, la "Maca Muta", in altri locali ristrutturati dalla Fondazione. L'azienda comincia a produrre presto. Olio biologico e miele, buoni due volte. Per mangiare e per pensare. "Ognuno ha una responsabilità verso il futuro" dice ancora Augusto, declinando concetti complessissimi con parole semplici. E ha ragione. La sua vita è un libro da leggere e rileggere molte volte. Quella di un uomo dai capelli bianchi, che pianta ulivi come se avesse vent'anni.

www.cumgratia.it
www.fondazionecompignano.it

ASSAGGI DI OLIO

Colio Bio - Dop Umbria Colli Orvietani -Azienda agraria "Cum Gratia" Marsciano
 Blend classico di Moraiolo, Leccino, Frantoio e altre cultivar locali. Olio dal fruttato medio, con note piacevoli di erbaceo, carciofo e un finale di amaro e piccante non invasivo.

Riconoscimenti: medaglia extragold al BIOL 2021. Menzione come migliore Evo Bio al concorso Oro Verde dell'Umbria.



Foto di Pierpaolo Metelli

PAOLO MORBIDONI

ASSAGGIATORE (DI STORIE E DI OLIO)

Fb / Paolomorbidoni
 Ig / @paolomorbidoni
 Fb / Stradaaliodopumbria
 Ig / @stradaaliodopumbria

"VORREI VIVERE 150 ANNI, MA NON PER EGOISMO, MA PER PIANTARE ALTRI ALBERI."

Le Labou: già dal nome che nasce dalla “contrazione” di Laboratorio e Boutique, si intuisce che questo store nel cuore di Foligno è un concentrato di idee, tutte messe in pratica da Marta, una vera e propria cittadina del mondo. In questo spazio retrò, sembra quasi di entrare in casa sua e come in ogni casa quello che trovi ha una sua unicità, semplice e profonda.

Le Labou ha proposte nuove ogni settimana e per ogni capo e accessorio c'è quel tocco in più che Marta può dare con la sua arte del ricamo, rarissima ormai, tramandatale dalla nonna: motivo che l'ha spinta con grande coraggio a partire da Torino e approdare a Foligno, città natale della sua fonte ispiratrice.

Omaggiando “l'antico” Marta ha dato vita, in tempi durissimi, ad un luogo dove il tempo si ferma ma dove si trova spazio per ogni singola idea che ha il potere di diventare vera: qui il moderno convive perfettamente con l'artigianale fondando il concetto di unicità ed originalità.

Una giovane professionista fiera delle proprie idee, che regala creatività e professionalità ad ogni outfit. Interessantissima anche, la linea di profumi che troviamo in questo store: Zeromolecole, linea di profumi artigianali di Torino, dove Marta ha mosso per un bel pò di tempo i suoi primi passi: è unica rivenditrice in Umbria.

Marta ha un potere immenso: attraverso ogni singolo senso, sa capire i desideri delle clienti e renderli veri.



Matteo Tarantini photo

LE LABOU

LABORATORIO • BOUTIQUE

LE LABOU - Via Rutili 16 Foligno
TEL. 3472548156
FB / LELABOU.LaboratorioBoutique
IN / le_labou

CINQUE SCRITTRICI, MILLE STORIE



La sera del 27.12.1908 un bambino va a dormire a Reggio Calabria, una ragazza a Messina va a teatro con sua nonna. Poi il mare si muove, la terra trema e la vita di Nicola e Barbara crolla. Come i palazzi di quelle due città affacciate sullo stretto, che si sgretolano sotto le onde del terremoto più forte mai accaduto in Europa. Niente sarà più come prima, per quelle città e per quei ragazzi. «A Messina - come a Reggio - non sei più chi sei, ma chi vuoi e puoi» scrive Terranova. Ed è tra queste schegge che per Nicola e Barbara brilla una nuova possibilità: liberarsi dalle prigioni da cui, prima che la notte tremasse, stavano provando a fuggire senza riuscirci. Perché «c'è qualcosa più forte del dolore, ed è l'abitudine».

Nadia Terranova, Trema la notte (Einaudi Stile libero), pp. 176, euro 16,50



Un libro superpersonico come le sue autrici. Lo sfoglia e vieni travolta dalla storia intensa di una malattia e quella immensa di un amore non convenzionale (come se gli amori immensi lo fossero mai), da quella di un corpo non conforme (come se i corpi potessero esserlo davvero) e di una scelta privatissima coraggiosamente resa pubblica. Il tutto condito con le ricette più popolari e rivoluzionarie del "Metodo Supersonico", ideato da Francesca Fariello e Chiara Ratti - meglio note come Francesca e Ciarina di @cibosupersonico - per avvicinare tutte e tutti a una cucina plant-based e cruelty-free che faccia bene al cuore, al corpo e al pianeta. Loro sono innamoratissime, voi ve ne innamorerete.

Francesca Fariello e Chiara Ratti, Cibo Supersonico. La nostra storia, le nostre ricette. (Rizzoli), pp. 273, euro 17,10



Da una delle penne più brillanti e acute,

un diario privato di fatiche collettive. Dodici, come quelle di Ercole. Perché con lavori sempre più liquidi che rosicchiano il tempo del sonno, notifiche social a tutte le ore, famiglie che si allargano senza il supporto dello Stato, e oltre due anni di pandemia, siamo tutti passati dal Multitasking al Multistanchi. «I Multistanchi sono quelli che alla domanda Come stai? non rispondono bene, male o così così, rispondono in coro: stanchi. [...] La stanchezza non risparmia nemmeno Dio che, dopo aver creato il mondo e l'uomo, si riposa». Beato lui.

Enrica Tesio, Tutta la stanchezza del mondo (Bompiani), pp. 190, euro 17



«Sento la musica delle stagioni, del vento e della neve, dei piccioni / la musica del primo appuntamento: voi non ci credete, io la sento».

Una delle migliori potesse degli ultimi anni dedica un romanzo in versi - antico eppure modernissimo - alla più immaginifica e misteriosa delle cantautrici, Nina Simone. Versi e note si confondono, pensieri e arti si mescolano in una ballata che riecheggia di sentimenti privatissimi e lotte universali e necessarie, come quelle contro il razzismo e a favore dell'emancipazione femminile. «Sono tutta blu, mi confondo nella notte / seduta sui gradini, conto le mie dita / conto le lacrime, divento pioggia / divento musica, divento preghiera».

Francesca Gentì, La ballata di Nina Simone (HarperCollins), pp. 220, euro 16



NINA GIGANTE

GIORNALISTA

IG/nina_giga
FB/ninagiga82



SCOPRIRE LA FILOSOFIA CON I BAUSTELLE IN CUFFIA

Si intitola "L'amore, la violenza e la filosofia", è il libro di Alessandro Battistelli, professore di liceo, che ha scelto la band e soprattutto la musica e i testi di Bianconi & Co per parlare di filosofia ai ragazzi e non solo

Possiamo dirlo senza far drizzare i capelli a qualcuno, i testi e la musica dei Baustelle ci hanno sempre lasciato addosso qualcosa di più alto rispetto all'evidenza pop-rock della loro produzione musicale e artistica. Ogni volta che ci siamo ritrovati a canticchiare "La guerra è finita", ad esempio, abbiamo capito che dietro quel testo c'era un'idea profonda, un disagio adolescenziale con cui tanti hanno fatto i conti da ragazzi e che tutto questo "altro e non detto" veniva da lontano. Dall'indagine filosofica, per la precisione.



Alessandro Battistelli

Questo ragionamento lo possiamo applicare non solo al brano più conosciuto de "La malavita" (2005), ma a tutta la discografia del gruppo toscano e anche alla produzione solista di Francesco

Bianconi, il frontman della band e di Rachele Bastrenghi, l'alter ego femminile di Bianconi. Non è così un caso che qualcuno abbia deciso di "codificare" il linguaggio filosofico dei Baustelle e utilizzarlo come metodologia alternativa nella didattica scolastica.

Via i manuali in cartella, dentro Spotify e YouTube. Che dire?

Bravo prof! Sì, perché questa idea è venuta in mente ad Alessandro Battistelli, professore che vive ad Assisi e insegna Filosofia e Storia al liceo classico Giuseppe Mazzatinti di Gubbio e che ha pubblicato per i tipi di Arcana il libro "L'amore, la violenza e la filosofia - Idee per una didattica integrata con la musica dei Baustelle". Battistelli, prima ancora che un insegnante, è uno che si domanda un sacco di cose - da buon appassionato di filosofia - e per questo da tempo si interroga sul problema dell'alterità e del suo rapporto con la rivoluzione digitale. In mezzo ci ha infilato anche la sua passione per la settima arte, il cinema e per la musica. Da qui sono nati diversi scritti e, infine, il libro sui Baustelle.

Ma davvero Bianconi & Co possono sostituire i manuali scolastici di filosofia? Non azzardiamo risposte, ma possiamo dire che il risultato del lavoro di Battistelli è davvero

sorprendente. Prendete 17 pezzi del gruppo toscano, messi in ordine come una playlist di Spotify (che esiste veramente e che serve per agevolare la lettura e la comprensione dei testi in maniera ancora più efficace insieme a dei Qr code collegati con i video delle canzoni su YouTube) e aggiungete un'analisi dei testi delle canzoni che tira in ballo i pensatori della filosofia antica e di quella moderna. Un viaggio musicale bellissimo nell'anima e nel pensiero con sottofondo rock.

Come funziona il libro lo spiega direttamente l'autore:

ci sono alcuni concetti della filosofia che sono difficili da spiegare ma che, grazie a una trasposizione - in questo caso musicale - diventano più facilmente comprensibili e quindi assimilabili. Gli esempi chiarificatori, specie se fatti attraverso un immaginario prossimo a quello del destinatario del messaggio, rendono la spiegazione di un concetto facile, in alcuni casi sorprendente. Leggiamo dalla quarta di copertina: "nel testo de la guerra è finita viene raccontata la storia di una ragazza che decide di suicidarsi ed è interessante chiedersi cosa sarebbe successo alla ragazza se avesse conosciuto l'etica di Immanuel Kant. Nella canzone Il liberismo ha i giorni contati viene affrontato il tema del capitalismo, utilizzando un breve saggio di Walter Benjamin sul capitalismo come religione per passare ad analizzare la strutturazione della realtà portata avanti da questa espressione economica con la creazione neoliberista dei non-luoghi. Viene anche affrontato il tema dell'amore platonico approfittando dell'ispirato testo della canzone EN, che sembra descrivere una scala di esaltazione amorosa verso l'alto proprio come fa il filosofo ateniese".

Chissà se un giorno i manuali di filosofia avranno anche un'appendice entusiasmante come il libro di Battistelli?

Chi può dirlo. Di certo la lettura di "L'amore, la violenza e la filosofia" ci regala una visione profonda e strutturata di un mondo, quello della musica pop-rock, spesso declassata e poco considerata. No, non sono solo canzonette quelle dei Baustelle (e dei loro colleghi). Anche perché, come Battistelli spiega nella premessa del libro: la musica è un fattore razionale, descrive la realtà e la contemporaneità, cercare di comprenderla significa avvicinarsi al mondo dei ragazzi e decifrare emozioni e sentimenti delle nuove generazioni.



RENDERE IL TUO UFFICIO
SPECIALE È ALL'ORDINE
DEL GIORNO.



Arredi, stampanti, registratori di cassa, multifunzioni, assistenza e noleggio: **mamaoffice** offre un servizio a 360°, per rendere il tuo ufficio un ambiente ideale per lavorare al meglio.

mamaoffice
Office and Retail Solutions

Un Progetto
originale di



QUARTUCCI
Recupero Materiali Quartucci Srl

Arte & Arte



Recupero Materiali Quartucci
www.quartucci.it - T.075 857 82 07

L'artista associato è: **MONDRIAN**
Scopri di più seguendo il link nel codice QR



*Ti regaliamo
Tempo*

DAL  1979

Mauro Beddini

BEDDINI



WEDDING

• Torte Nuziali •



CATERING

• Eventi •



BAR & PASTICCERIA

• Colazioni & Aperitivi •



RISTORANTE

• Pranzi & Cene •



PANETTERIA

• Pane & Pizza •

