

Arriva la quinta edizione del trekking urbano per strade e scorci perugini, La novità è l'ospitalità delle famiglie dei palazzi nobiliari

Vieni, c'è una città invisibile tutta da scoprire

IL TOUR

Dobbiamo considerare i tesori della nostra città, normalmente nascosti, "invisibili", come fossero gioielli di famiglia da mostrare con piacere ai visitatori di Perugia, così come è questo dove ci troviamo». Così ha iniziato l'assessore Maria Teresa Severini, ieri mattina nella sala del Sant'Anello della Cattedrale di san Lorenzo, recentemente riaperta al pubblico, la presentazione del programma 2018, ricco di novità, della quinta edizione della manifestazione "Luoghi invisibili". Novità assoluta e intrigante la visita guidata dagli stessi "padroni di casa" dei palazzi storici cittadini (necessaria prenotazione al 3298282214). Da subito quindi, nei due primi lunghi weekend di questo mese, aperture straordinarie alla scoperta di capolavori nascosti, passeggiate a piedi o in bici e tante visite anche con formula aperitivo. Uno slogan accattivante? "Di torre in torre, di palazzo in palazzo, tra terrazze e soffitte, chiese e monasteri, tombe e tracce di cavalieri". Con questa formula dal 5 al 7 e dal 12 al 14, a Perugia torna ancora Luoghi invisibili, l'evento che apre al pubblico luoghi normalmente inaccessibili, e che fa scoprire i tantissimi capolavori artistici che si nascondono nei "segreti" della città. Gli itinerari comprendono trekking urbano, escursioni in bici e passeggiate con gli amici pelosi a 4 zampe, giochi in piazza per bambini e tante visite guidate anche con merenda o aperitivo finale, con l'interessante novità: la presenza del "padrone di casa" in veste di guida turistica. L'edizione



Nelle immagini due dei luoghi "invisibili" da scoprire



Luoghi Invisibili come luoghi vivi, abitati. Vogliamo dimostrare che il centro storico, anche nei suoi angoli più nascosti, è bruciante di vita e in quest'ottica rientra la novità delle visite con "I padroni di casa". Saranno loro, che vivono e lavorano in particolari luoghi invisibili, ad illustrarne le bellezze artistiche e architettoniche. Si tratta di Palazzo dei Priori, Palazzo della Penna, Palazzo Galenga, l'Arco Etrusco e il Vescovado, che sono solitamente accessibili a pochi e che invece vogliamo far conoscere a tanti. Abbiamo poi deciso di valorizzare le confraternite, gli ordini cavallereschi e i monasteri cittadini che hanno rappresentato per anni il fulcro di tante attività e di sostegno per la città. L'obiettivo è quindi che non esistano più luoghi invisibili a Perugia. Non a caso stiamo lavorando per aprire stabilmente al pubblico le soffitte e il campanile di San Domenico». «Senza dimenticare - ha aggiunto l'assessore Severini - il tour per le chiese di Don Nello, un omaggio al prete-artista (Nello Palloni) cui sarà dedicata dal 21 dicembre una mostra itinerante con focus a palazzo della Penna». L'evento è patrocinato dal Comune di Perugia e dall'Arcidiocesi di Perugia-Città della Pieve, con il sostegno dell'Università per Stranieri di Perugia, della Soprintendenza Archeologia Belle Arti e Paesaggio dell'Umbria, della Fondazione per l'Istruzione Agraria, della BCC Umbria e dei Borghi di Perugia.

Luigi Foglietti

2018 della manifestazione è stata presentata ieri da Paolo Giulietti, vescovo ausiliare della Diocesi di Perugia-Città della Pieve, oltre che presidente dell'associazione Luoghi Invisibili di Perugia, e come detto da Maria Teresa Severini. Presente anche Roberto Tittarelli, presidente della Confraternita del Sant'Anello e il professor Franco Ivan Nucciarelli. «Nostro intento - ha spiegato monsignor Giulietti - è quello di mostrare i



CINEMA

POSTMODERNISSIMO

Blackkkkllansman (17.00 19.15 21.30) VOST
Mio figlio (17.30 21.30)
Sembra mio figlio (19.30)
Un affare di famiglia (17.00) VOST

CINEMA SANT'ANGELO

L'amica geniale (18.30 21.15)

CINEMA MÉLIÈS

Michelangelo - Infinito (18.15 20.00)
Girl (21.45)

CINEMA ZENITH

L'uomo che uccise Don Chisciotte (18.00 21.00)

UCI CINEMAS (Perugia)

L'uomo che uccise Don Chisciotte (19.30 22.20) Sei ancora qui (17.30 20.00 22.40) Blackkkkllansman (18.40 21.50) (20.50) OV L'amica geniale (18.00 21.00) Michelangelo - Infinito (16.10 19.20) Ricchi di fantasia (16.40 19.40 22.10) The Nun (16.50 20.30 22.50) Tutti in piedi (17.10 19.50 22.30) The Equalizer 2- Senza perdono (16.30 21.40) Una storia senza nome (16.10 17.00) Gli incredibili 2 (17.20 18.20 19.10 22.00)

THE SPACE GHERLINDA (Ellera di Corciano)

Gli incredibili 2 (15.50 16.20 18.10 19.10 21.00 22.00) Hotel Transylvania 3 - Una vacanza mostruosa (16.25) Mission impossible - Fallout (18.30 21.35) Blackkkkllansman (16.00 18.55 21.55) L'anima geniale (19.10 22.05) L'uomo che uccise Don Chisciotte (15.55 18.45 21.40) Michelangelo - Infinito (17.40 20.00) Ricchi di fantasia (17.20 19.45 22.10) Sei ancora qui (17.45 20.05 22.25) The Equalizer 2 - Senza perdono (22.15) The Nun - La vocazione del male (17.50 20.10 22.30) Tutti in piedi (16.50 19.35 22.20)

Italo
Calvino

Arrivare e non aver paura, questa è la meta ultima dell'uomo

Accademia della cucina un risotto "Pila vecia" per salutare Moscatelli



I delegati dell'Accademia della Cucina

VISTI AL CLUB

Serata importante quella trascorsa dagli accademici della Cucina della Delegazione di Perugia alla Posta dei Donini per l'investitura del nuovo delegato. Festa grande, quindi, per Massimo Moscatelli, esperto accademico che aveva ricoperto la carica di segretario per molti anni, e che ha ricevuto la campana, simbolo del potere. Un velo di malinconia ha però attraversato la serata per l'assenza del compianto Massimo Alberti, precedente delegato che è stato ricordato con bellissime e sentite parole dal vice delegato Antonio Giorgi che ha rispolverato episodi che sono risaliti fino a 65 anni prima, al tempo della frequenza del Liceo Mariotti, dove e quando ha conosciuto Massimo. Presente Loretta Bastianini che è stata compagna di Alberti nei suoi ultimi venticinque anni di vita. Comunque conviviale di classe doveva essere, come impone la tradizione accademica, e lo è stata con i piatti preparati dallo chef della Posta dei Donini, come un risotto carnaroli "Pila vecia" con provola e melanzane al profumo di menta o un medaglione di vitello da latte con cappello di porcino, illustrati prima del servizio dal segretario Francesco Bracchi, in veste di simposiarca. Abbinamento studiato dei vini con lo Chardonnay e l'Uno nove zero sei (1906), emblematica etichetta evocativa della data di inizio attività delle Fornaci Briziarrelli le cui cantine hanno offerto i vini. Fanno parte inoltre della delegazione perugina i consultori Massimo Massi Benedetti, Alfio Crispolto Rossi,

Tommaso Sediari. Un tocco di solennità, necessaria per la significativa occasione, l'ha portata la presenza di Roberto Ariani segretario generale dell'Accademia Italiana della Cucina che ha rappresentato il presidente nazionale Paolo Petroni. Ma hanno contribuito a dare significato alla sentita cerimonia anche il coordinatore territoriale per l'Umbria Guido Schiaroli con i delegati di Foligno Luisa Vincenti Mattonelli; di Orvieto, Umbra Mortaruolo; di Spoleto Francesco Perruccio; di Terni Luca Cipiccia; delle Valli dell'Alto Tevere Vittorio Landi. L'onore di aprire la riunione conviviale è stato attribuito al delegato onorario di Perugia, Renato Palumbo. «Il mio impegno primario di delegato - ha detto Moscatelli nel suo discorso di investitura - sarà quello di costruire qualcosa di interessante per la nostra comunità salvaguardando sempre le nostre tradizioni». «Nel ricordo di Alberti, ma lieti per il nuovo capitolo che inizia», ha detto Roberto Ariani

Luigi Foglietti



Massimo Moscatelli

Bellezza e tradizione, c'è l'Ottobre Trevano

L'APPUNTAMENTO

Fervono i preparativi per l'Ottobre Trevano, la macchina organizzativa infatti è a lavoro per dare vita a questo appuntamento irrinunciabile. Il sindaco Bernardino Sperandio ha presentato il ricco programma sottolineando lo stretto legame tra la città e questo mese "pieno di sorprese", affiancato dal presidente dell'ente Palio dei Terzieri, Giuseppe Rosichetti, dalla vice presidente della Pro Trevi, Isabella Burganti, dall'assessore Dalila Stempertini, dal direttore artistico della rassegna teatrale "Sipario d'ottobre", Graziano Sirci. Il sipario sulla manifestazione si aprirà il 5 ottobre alle 20 con il "Convivium dei Terzieri" con la disfilata dei sapori che vedrà i terzieri Castello, Marigaglia e Piano contendersi il pri-



mato a suon di prelibatezze al cospetto di una giuria di esperti capeggiata dalla celeberrima Anna Moroni. Intanto a Villa Fabri sarà inaugurata la mostra collettiva di pittura "Artisti trevani in Villa" che rimarrà aperta fino al 4 novembre. Alle 21 prenderà invece il via al Teatro Clitunno "Sipario d'Ottobre" con la compagnia "La Bottega dei ReBardò" di Roma

con "Sugo Finto" di Gianni Clementi per la regia di Enzo Ardore. Il primo fine settimana della kermesse vedrà sabato 6 ottobre il corteo storico per le vie del centro storico a partire dalle ore 21; corteo che si ripeterà il giorno dopo dalle 14.30 come apertura al XXXVIII Palio dei Terzieri. Dalle 20 saranno aperte le caratteristiche taverne che rimarranno aperte per

tutto il periodo della manifestazione. Il secondo week end vedrà il 12 ottobre al teatro Clitunno (ore 21) l'esibizione della Banda dell'Aeronautica, mentre sabato 13, dalle 15 alle 24 e domenica 14, dalle 9 alle 22 il centro storico si animerà con il mercato medievale. I tamburini dei Terzieri si sfideranno sabato alle 21 e in contemporanea al Teatro Clitunno per gli amanti della prosa la compagnia "Costellazione" di Formia presenterà "La Cattedrale", drammaturgia e regia di Roberta Costantini e Marco Marino. Domenica 14 alle 9 a Villa Fabri si terrà il Torneo Arcieristico nazionale L.A.M.; alle 9.30 a Piazza Garibaldi la V edizione di "Gusta Trevi"; alle 10 "La Domenica del Borgo" a cura dell'Associazione I Borghi più belli d'Italia con "Ciceroni" d'eccezione. E ci sarà anche molto altro.

Gio.Ca.

ALESSANDRO SENSITIVO

AMORE, FORTUNA AFFARI, FAMIGLIA

Specializzato in legami sentimentali.
Toglie energie negative.
Non si occupa di problemi di salute.
Riceve a: Civitanova Marche, Ancona, Jesi, Pesaro

Per appuntamento tel. 335.34.57.28 - www.sensitivoalessandro.com