



## Integrazione tariffaria

### De Rebotti: "Viaggiare in treno e bus diventa più semplice"

PERUGIA

■ La Regione Umbria ha messo mano in modo definitivo a una problematica segnalata da anni da amministrazioni e famiglie: la mancanza di un abbonamento unico per il trasporto scolastico lungo la tratta Sansepolcro - Città di Castello - Perugia - Todi - Terni. Finora, infatti, studenti e pendolari erano spesso costretti a gestire più titoli di viaggio pur spostandosi sulla stessa direttrice. Per il 2025 è stata confermata e ottimizzata l'integrazione tariffaria, con agevolazioni mirate a superare le criticità emerse. L'autorizzazione regionale consente ora la piena interoperabilità tra i diversi gestori: chi possiede un abbonamento per il trasporto pubblico su gomma (Busitalia) potrà utilizzare i servizi ferroviari (Trenitalia) sulla stessa tratta e per la stessa durata del titolo, e viceversa, senza costi aggiuntivi. Accanto a questa integrazione extraurbana, viene confermata anche un'altra misura molto attesa da pendolari e studenti: i titolari di abbonamento Trenitalia con origine o destinazione nei comuni di Perugia, Terni, Todi e Città di Castello potranno continuare ad acquistare l'abbonamento al trasporto urbano locale delle rispettive città a tariffa agevolata. L'assessore ai Trasporti, Francesco De Rebotti ha espresso "soddisfazione per l'esito del lavoro svolto", sottolineando come sia stato accolto "il mantenimento dell'agevolazione per l'abbonamento integrato per il prossimo anno" ed espresso parere favorevole "all'estensione della misura che garantisce l'accesso incrociato ai servizi, eliminando di fatto i disagi segnalati in questi anni dall'utenza scolastica".

R.C.

**IN umbria**

L'UMBRIA SULLE ROTAIE:  
TRA POLEMICHE  
E PROSPETTIVE

A TU PER TU CON  
**MICHELE  
FIORONI**  
da assessore a scrittore

UMBRIA TV HD

giovedì ore 21:00

CONDUCE: GACOMO MARINELLI ANDREOLI

# Cna e Confcommercio hanno presentato a Milano il progetto Uau Artigianato, turismo e cultura mix strategico per l'Umbria

PERUGIA

■ "Artigianato, turismo e cultura rappresentano asset strategici di sviluppo per la nostra regione. Per questo abbiamo ideato Uau (Umbria artigianato unico), un progetto che mette in rete il meglio della produzione artigianale locale e dei servizi al turista per offrire esperienze uniche alle persone che visitano la regione, sostenendo al tempo stesso la conservazione delle tradizioni e delle competenze e creando nuova ricchezza per il territorio": Cna e Confcommercio hanno presentato ufficialmente ieri, nell'area istituzionale dedicata all'Umbria all'interno di Artigiano in fiera a Milano, il progetto di valorizzazione in chiave turistica delle eccellenze dell'artigianato locale e dei servizi al turista. Una vetrina eccezionale quella scelta per il lancio ufficiale: Artigiano in fiera, infatti, è la manifestazione dedicata all'artigianato più grande del mondo, ha luogo nel capoluogo lombardo dal 1996 e viene visitata ogni anno da oltre un milione di persone.

L'Umbria, grazie al supporto di Asogal, è presente alla fiera con una superficie complessiva di 900 mq che include 60 espositori, un ristorante tipico e un'area per la promozione del territorio.

"Siamo convinti - ha affermato Roberto Giannangeli, direttore di Cna Umbria - che l'artigianato possa fornire un contributo importante alla crescita del turismo nella regione. Soprattutto alla luce delle tendenze emerse in questi ultimi anni, che vedono i turisti cercare sempre più esperienze che riflettano la cultura e la tradizione del luogo che stanno visitando: i visitatori, infatti, non vogliono soltanto guardare un paesaggio o un monumento, vogliono anche assaggiare i prodotti tipici, acquistare un oggetto per la casa o un regalo per gli amici, imparare a realizzare un manufatto, scoprire l'anima di un luogo. E le eccellenze artigianali di cui l'Umbria dispone incarnano in pieno questi valori e la possibilità di trasmetterli, potendo in tal modo contribuire all'aumento della permanenza media dei turisti, da sempre il nostro punto debole".

Il progetto di Cna e Confcommercio si appoggia a una piattaforma online ([www.uau-umbria.it](http://www.uau-umbria.it)) alla quale, ad oggi, hanno aderito circa 200 imprese artigiane e del commercio, attraverso la quale i turisti possono costruire itinerari su misura, filtrati per territorio o per produzioni artigianali ed esperienze pratiche: dal cioccolato al tartufo, dal cashmere agli accessori moda, dalla ceramica artistica agli oggetti di design, dai profumi ai gioielli, dai legumi antichi alle norcinerie, in un connubio tra antico e moderno che vede fian-

co a fianco i mestieri tradizionali e gli artigiani innovativi.

"Questa iniziativa - sottolinea il presidente di Federalberghi Umbria, Confcommercio Simone Fittuccia - si colloca nello scenario tracciato dalla Regione Umbria, da noi pienamente condiviso, che tende ad integrare sempre più le migliori opportunità dell'offerta turistica del territorio, a renderla sempre più articolata e ricca. Ogni singolo elemento di valore - l'artigianato di qualità, l'offerta ricettiva orientata a migliorare costantemente il proprio livello, gli eventi, l'ambiente e la sua fruizione in modo originale, la cultura e la storia, la produzione eno-gastronomica tipica - diventa parte di una somma di esperienze in Umbria, uniche nella loro specificità e nella modalità di proposta integrata, per un turista che trovi nella nostra regione tanti motivi per arrivare, per restare più a lungo, per tornare".

Alla presentazione di Uau è intervenuta anche la Regione Umbria con l'assessore al Turismo, Simona Meloni. "Il progetto Uau è un esempio concreto di come l'Umbria sappia valorizzare le proprie eccellenze trasformandole in leve di crescita economica e turistica - ha dichiarato Meloni -. L'artigianato è parte fon-



damentale della nostra identità: custodisce tradizioni, competenze e creatività che hanno radici profonde ma parlano un linguaggio contemporaneo, capace di dialogare con i visitatori di tutto il mondo. Per questo come Regione sosteniamo con convinzione iniziative che, come Uau, mettono in rete le imprese, costruiscono servizi innovativi e arricchiscono l'esperienza del turista. È un modo per rafforzare il brand Umbria, aumentare la permanenza dei visitatori e generare nuove opportunità per territori, comunità e giovani artigiani. La collaborazione tra istituzioni, associazioni e imprese è la strada giusta: insieme possiamo raccontare un'Umbria autentica, competitiva e sempre più protagonista nel panorama turistico nazionale e internazionale". Per il presidente del Gal Media Valle del Tevere, Eridano Liberti, "il turismo esperienziale legato all'artigianato non è soltanto un ambito da valorizzare, ma una leva strategica per lo sviluppo del territorio: racconta le nostre radici attraverso il sapere dei maestri artigiani, sostiene la vitalità delle botteghe locali e offre ai visitatori un contatto autentico con l'identità culturale delle nostre comunità".

R.C.

## In breve

### Seduta

### Voto favorevole in commissione per bilancio previsione

■ PERUGIA - La seconda commissione, presieduta da Letizia Michelini ha espresso il proprio parere favorevole (competenza consultiva) su due atti della giunta regionale concernenti le Disposizioni per la formazione del bilancio di previsione 2026-2028 della Regione Umbria (legge di stabilità regionale 2026) e sul bilancio di previsione della Regione Umbria 2026-2028. Sul primo documento si è registrato il voto favorevole dei commissari della maggioranza (5) e contrario di quelli d'opposizione (3), mentre sul secondo atto hanno espresso il proprio voto soltanto i consiglieri di maggioranza mentre quelli dell'opposizione hanno lasciato la riunione.

## Conferenza

### Ecco le strategie e il nuovo piano industriale dell'Ater

■ PERUGIA - Le strategie e gli obiettivi che guideranno Ater Umbria nei prossimi anni, con particolare attenzione alla gestione del patrimonio abitativo e alle nuove sfide sociali ed economiche, saranno al centro della conferenza stampa di presentazione del Piano industriale dell'Azienda territoriale per l'edilizia residenziale della Regione Umbria, in programma lunedì nel Salone d'Onore di Palazzo Donini, alle ore 12. Interverranno la presidente della Regione Umbria, Stefania Proietti, Fabio Barcajoli assessore alle politiche della casa della Regione Umbria, Federico Santi presidente di Ater Umbria e Andrea Napoletano direttore generale di Ater Umbria.

## Evento

### Nasce il manifesto con le regole per il gioco pubblico

■ PERUGIA - "Il futuro del gioco pubblico si costruisce con regole condivise": è questo il tema del confronto che si svolgerà questa mattina, a partire dalle 10,30, nella Sala Fiume di Palazzo Donini a Perugia. La tavola rotonda è organizzata da Egp-Fipe, l'associazione nazionale di categoria della Fipe Confcommercio. Nell'occasione sarà presentato il primo manifesto con regole condivise per il gioco pubblico, legale e sicuro, e saranno diffusi una serie di dati per inquadrare il contesto regionale anche dal punto di vista economico e occupazionale. A moderare l'evento il vice caporedattore del Corriere dell'Umbria, Luca Mercadini.

# Umbria

**Il Messaggero**

(C) Cad Digital e Servizi | 1765437417 | 125.5.247.50 | sfoglia.ilmessaggero.it

www.ilmessaggero.it

Giovedì 14  
Dicembre 2025



**Legalmente**

Vendite immobiliari,

mobiliari e fallimentari

legalmente@piemmemedia.it

[www.legalmente.net](http://www.legalmente.net)

Ancona	071 2149811
Lecce	0832 2781
Mestre	0415320200
Milano	02 757091
Napoli	081 2473111
Roma	06 377081

Perugia • Foligno • Spoleto • Piazza Italia, 4 (PG) T 075/5736141 F 075/5730282 • Terni Piazza della Repubblica T 0744/58041 (4 linee) F 0744/404126

**Assisi**  
**Il Concerto di Natale compie 40 anni sabato c'è Noemi**  
Camilletti a pag. 63



**Perugia**  
**Tedesco ora deve sfidare anche "l'effetto panettone"**  
Losito nello Sport



**Ternana**  
**Coppa Italia: le Fere travolgono l'Union Brescia e sono in semifinale**  
Servizio nello Sport



# Polveri sottili, superati i limiti: allerta a Foligno, Castello e Terni

► Negli ultimi giorni sforamenti anche a Perugia nell'area di Fontivegge e a Ponte San Giovanni

**PERUGIA** Polveri sottili, torna l'incubo inquinamento su quasi tutta la regione, tra nebbie, riscaldamento, traffico cittadino e shopping natalizio. Superati i primi limiti di allerta per la salute. Nel dettaglio, a passarsela peggio, per ora, è Foligno dove la centralina collocata a Porta Romana ha segnato un massimo di 73 microgrammi per metro cubo, superando la soglia limite di 50; segue Città di Castello con 67 microgrammi e Terni che, su quattro centraline di monitoraggio, ne ha tre che superano i limiti (Borgo Rivo, Carrara e Le Grazie) tra i 63 e i 65 microgrammi. E a Perugia, con la centralina di Fontivegge che ha raggiunto quota 59 microgrammi.

Canestellri a pag. 59

**Terni, scontro sulla pressione fiscale**  
**Tasse record, Bandecchi non arretra e per adesso non riduce Imu e Irpef**



**TERNI** Via libera all'ennesima stangata sulle tasche di famiglie e imprese. Il Comune di Terni conferma le aliquote massime di Imu e addizionale comunale Irpef, lasciando i cittadini a doversi versare complessivamente 34 milioni di euro, come se il disseto finanziario da cui il Comune è uscito due anni fa fosse ancora una zavorra sui conti comunali. Bocciata la proposta di Fdi: «I soldi per ridurre Imu e Irpef ci sono».

Capotosti a pag. 65

**Il valore della cucina italiana**



Lo chef Gianfranco Vissani

**Chef Vissani e l'Unesco: «Riconoscimento meritato»**

**BASCHI** La cucina italiana patrimonio dell'umanità Unesco. La cucina italiana entra nel patrimonio culturale immateriale dell'umanità per la felicità di chef Vissani: «Un riconoscimento meritato».

Ricci a pag. 58

## Perugia

A Balanzano nuova palestra e un "trasloco" per l'area verde

**PERUGIA** Per il parco di Balanzano, dove è in corso la realizzazione di una nuova palestra e lo spazio verde fruttile si è ridotto, spunta una novità. C'è un progetto da 80 mila euro, approvato dal Comune, che prevede la realizzazione di un'area fitness nel versante di via De Filippo, a lato del polo scolastico. Una scelta presa come compensazione per la riduzione degli spazi a seguito dell'avvio dei lavori della nuova palestra. L'amministrazione «consapevole dell'importanza degli spazi verdi e delle opportunità di attività fisica all'aperto per la cittadinanza, intende adottare misure compensative volte a mantenere e promuovere il benessere della comunità». Gasperini a pag. 61

## L'iniziativa

**Artigianato e turismo uniscono le forze**

**PERUGIA** Artigianato, turismo e cultura come asset strategici di sviluppo per la regione. Per questo prende forma Uau (Umbria Artigianato Unico), un progetto che mette in rete il meglio della produzione artigianale locale e dei servizi al turista per offrire esperienze uniche alle persone che visitano la regione «sostenendo al tempo stesso la conservazione delle tradizioni e delle competenze e creando nuova ricchezza per il territorio». Il progetto, ideato da Cna e Confcommercio dell'Umbria, è stato presentato ieri nell'area istituzionale dedicata all'Umbria all'interno di Artigiano in fiera a Milano.

A pag. 58

# Perugia, ville assaltate di notte i ladri usano il cloroformio

► L'allarme da Case Bruciate, i proprietari: «Ci hanno stordito»

**PERUGIA** Da settimane Case Bruciate vive con il fiato sospeso. Una scia di furti in abitazione sta scuotendo residenti e commercianti, costretti a convivere con l'idea di una presenza silenziosa e sfuggente che si muove tra vie e cortili, anche in pieno giorno. Le segnalazioni si rincorrono senza sosta, rimbalzando di chat in chat, alimentando paura e un senso crescente di vulnerabilità. Con l'incubo venga usato il cloroformio per i colpi notturni.

Mapelli a pag. 62

**Terni, bilancio: pioggia di multe in arrivo**



**Stadio e Alfonsine incognita lavori per gli autovelox**

**TERNI** Pioggia di multe in arrivo nel bilancio di Palazzo Spada, intanto è rebus autovelox. A pag. 66

**Chef Vissani e l'Unesco: «Riconoscimento meritato»**

**BASCHI** La cucina italiana patrimonio dell'umanità Unesco. La cucina italiana entra nel patrimonio culturale immateriale dell'umanità per la felicità di chef Vissani: «Un riconoscimento meritato».

Ricci a pag. 58

## Spoleto

**Pista di atletica, via al restyling da 1,4 milioni**

**SPOLETO** Via, dopo trentasette anni, il vecchio tappeto rosso mattoni, ormai vecchio e logoro: sono iniziati ieri i lavori di rifacimento della pista di atletica a Piazza d'Armi. Entro un anno l'impianto sportivo sarà rimesso completamente a nuovo, candandosi a diventare un vero riferimento per il centro Italia. L'intervento avrà un costo complessivo di circa 1,4 milioni di euro, cui andranno aggiunti i lavori previsti per il restyling degli spogliatoi.

Bosia a pag. 64

**I SERVIZI CAF CISL**

**CAF CISL**

- Assistenza Familiare Colli e Badanti
- Dichiarazione di Successione
- SAPI Servizio autonomi e partita IVA
- Modello 730
- PRENOTA IL TUO APPUNTAMENTO
- FOLIGNO 075.50.67.442 TERNI 0744.20.791 FOLIGNO 0742.32.891 CITTÀ DI CASTELLO 075.855.32.97
- Numero Verde 800.800.730
- Scopri le tariffe dedicate agli ISCRITTI CISL

**LA TUA GUIDA SICURA!**

c2e01738f635f84db672ec1e3a05709f

## Terni

**Pronto soccorso sotto pressione: accessi da record**

**TERNI** Il pronto soccorso dell'ospedale di Terni è il più tartassato dell'Umbria: decine di persone in attesa a tutte le ore, tra chi attende o chi è stato già preso in carico, barelle tutte occupate, personale che si divide in quattro pur di dare risposte immediate. Dal primo al 9 dicembre, in soli nove giorni, si sono recati al pronto soccorso del Santa Maria 1.410 persone, rispetto allo stesso periodo del 2024 dove sono state 1.328. I codici rossi e arancioni sono stati 337.

Giangiuli a pag. 67



## Le specialità umbre

(C) Ced Digital e Servizi | 1765437417 | 185.5.247.50 | sfoglia.ilmessaggero.it

# Il riconoscimento Unesco Chef Vissani: «È merito del lavoro di molti anni»

► La soddisfazione del cuoco di Baschi: «Il nostro valore costruito nei secoli, nei piatti, nelle mani e nelle storie: dalle case degli italiani alle grandi tavole»

## LE ECCELLENZE

**ORVIETO** La cucina italiana patrimonio dell'umanità Unesco. La cucina italiana entra nel patrimonio culturale immateriale dell'umanità. A deliberarlo, all'unanimità, è stato, nei giorni scorsi, il Comitato intergovernativo dell'Unesco, che si è riunito a New Delhi, in India. «Favorisce

**LA STILETTATA  
AD ALCUNI COLLEGHI:  
«MOLTI HANNO PERSO  
IL CONTATTO COL CIBO  
CON Sperimentazioni  
SPESO ESTREME»**

l'inclusione sociale, promuovendo il benessere e offrendo un canale per l'apprendimento intergenerazionale permanente, rafforzando i legami, incoraggiando la condivisione e promuovendo il senso di appartenenza».

Questa è solo una parte dell'ampia motivazione con cui,



prima nel mondo, la cucina italiana ha raggiunto l'ambito e il riconoscimento che ha visto l'immediato plauso della premier Giorgia Meloni che in un videomessaggio ha dichiarato: «La cucina italiana è il nostro ambasciatore più formidabile. Accompany il turismo, arricchisce l'of-

ferta culturale italiana e annuncia in tutto il mondo il desiderio di essere presente nei tanti luoghi e tra le persone che rendono l'Italia una comunità». Ed è proprio dal concetto di comunità, di cucina territoriale, di passione per ciò che si cucina e per le tradizioni che accompagnano la sto-

ria della cucina italiana che il primo commento dello chef orvietano Giorgio Vissani è stato: «È una notizia meravigliosa, sono felice». «Un riconoscimento che arriva ufficialmente oggi - dice lo chef di Casa Vissani che si affaccia sul lago di Corbara - ma che abbiamo costruito negli anni,

nei piatti, nelle mani, nelle storie. Ci abbiamo creduto quando ancora non se ne parlava. Con Marchesi, con tanti colleghi, con tutti quelli che ogni giorno lavorano per tenere viva la cultura gastronomica italiana: dalle case alle grandi tavole. Io ci ho messo una vita intera, viaggiando, studiando, cucinando, difendendo i prodotti della mia terra umbra e di tutta l'Italia. Perché la cucina non è solo gusto: è memoria, identità, linguaggio, un punto di partenza, non di arrivo».

E ai giovani che oggi si accostano alla cucina manda un messaggio chiaro: «Per i giovani, per chi oggi ha il dovere di raccogliere il testimone e non banalizzare una ricchezza che ci appartiene da secoli, dico che abbiamo vissuto anni in cui si è persi il contatto con il cibo, tra sperimentazioni estreme, cotture esasperate e costruzioni che poco avevano a che fare con la cucina quotidiana. Mi riferisco alle sperimentazioni, alle fermentazioni, alle cotture al vapore, all'azoto che alla fine quasi non si riconoscono più i sapori. Ci siamo stufati del cibo che arriva a tavola a cubetti, della cucina molecolare stratosferica di cui non se ne può più». Oggi aggiunge - finalmente l'Unesco riconosce il valore di una cucina territoriale, fatta di ingredienti sani, stagionali, cucinati al momento, frutto di ricette tramandate, di sapori vivi, reali che nessuno come l'Italia ha saputo custodire gelosamente e farne la propria immagine nel mondo». Vissani richiama quindi a un ritorno all'essenza del mangiare: «Mangiare bene significa mangiare espresso, mangiare cucinato, mangiare piatti che raccontano una storia, un luogo, una comunità. Non un cibo standardizzato o trattato fino a perdere identità e sapore. Finalmente - di-

ce Vissani - la cucina italiana è pasta e fagioli o la coda alla vaccinara fatta bene, questa è la vera cucina».

«Accolgo con grande soddisfazione l'inserimento ufficiale della cucina italiana nel Patrimonio Immateriale dell'umanità Unesco. È un riconoscimento di fondamentale importanza per l'Italia, per la sua identità culturale e per quel patrimonio di sostenibilità e biodiversità che rende unica la nostra tradizione alimentare». Così commenta Riccardo Cotarella, enologo ovietano e presidente nazionale di Assoenologi. «Il vino entra a pieno titolo in questo riconoscimento - afferma Cotarella - perché è parte integrante della nostra cucina e della nostra storia. Cibo e vino rappresentano da sempre un'unione vincente - prosegue - capaci di portare l'Italia nel mondo, valorizzando i territori, l'agricoltura, il lavoro delle donne e degli uomini che ogni giorno custodiscono tradizioni, paesaggi e sapori. Oggi questa unione trova nuova forza e pieno riconoscimento a livello internazionale». «Desidero inoltre evidenziare - conclude il presidente di Assoenologi - il ruolo determinante svolto dal Ministero delle Politiche Agricole e in particolare dal ministro Francesco Lollobrigida, che ha portato avanti con convinzione e visione questo percorso».

Monica Riccio

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**INTERVIENE ANCHE  
L'ENOLOGO  
RICCARDO COTARELLA:  
«ANCHE IL VINO  
ENTRA A PIENO TITOLO  
NEL RICONOSCIMENTO»**

## Insieme artigianato e turismo così prende forma "Uau"

## IL PROGETTO

**PERUGIA** Artigianato, turismo e cultura come asset strategici di sviluppo per la regione. Per questo prende forma Uau (Umbria Artigianato Unico), un progetto che mette in rete il meglio della produzione artigianale locale e dei servizi al turista per offrire esperienze uniche alle persone che visitano la regione «sostenendo al tempo stesso la conservazione delle tradizioni e delle competenze e creando nuova ricchezza per il territorio».

Il progetto è stato presentato ieri nell'area istituzionale dedicata all'Umbria all'interno di Artigiano in fiera a Milano. Uau punta a valorizzare in chiave turistica le eccellenze dell'artigianato locale e dei servizi al turista ed è stato ideato da Cna e Confindustria dell'Umbria. Per il lancio è stata scelta una vetrina eccezionale: la manifestazione, dedicata all'artigianato più grande del mondo. L'Umbria, grazie al supporto di Assogal, è presente alla fiera con una superficie complessiva di 900 metri quadrati che include 60 espositori, un ristorante tipico e un'area per la promozione del territorio.

«Siamo convinti - ha affermato Roberto Giannangeli, direttore di Cna Umbria - che l'artigianato possa fornire un contributo importante alla crescita del turismo nella regione. Soprattutto alla luce delle tendenze emerse in questi ultimi anni, che vedono i turisti cercare sempre più esperienze che riflettano la cultura e la tradizione del luogo che stanno visitando».

Il progetto di Cna e Confindustria si appoggia a una piattaforma online ([www.uau-umbria.it](http://www.uau-umbria.it)) alla

quale, ad oggi, hanno aderito circa 200 imprese artigiane e del commercio, attraverso la quale i turisti possono costruire itinerari su misura, filtrati per territorio e per produzioni artigianali ed esperienze pratiche: dal cioccolato al tartufo, dal cashmere agli accessori moda, dalla ceramica artistica agli oggetti di design, dai profumi alle norcinerie. Queste realtà trovano collocazione all'interno del progetto Uau, insieme a numerosi servizi ai turisti, dal noleggio di biciclette ai tour dei centri storici. «Questa iniziativa - rimarca il presidente di Federalberghi Umbria Confindustria Simona Fittuccia - si colloca nello scenario tracciato dalla Regione Umbria, da noi pienamente condiviso, che tende ad integrare sempre più le



L'assessore Simona Meloni

**CONFCOMMERCIO E CNA UNISCONO LE FORZE  
L'ASSESSORE MELONI:  
«ESEMPIO CONCRETO  
DI VALORIZZAZIONE  
DELLE ECCELLENZE»**

migliori opportunità dell'offerta turistica del territorio, a renderla sempre più articolata e ricca. Ogni singolo elemento di valore, l'artigianato di qualità, l'offerta ricettiva orientata a migliorare costantemente il proprio livello, gli eventi, l'ambiente e la sua fruizione in modo originale, diventa una somma di esperienze uniche».

Alla presentazione di Uau è intervenuta anche la Regione Umbria con l'assessore al Turismo, Simona Meloni: «Il progetto Uau è un esempio concreto di come l'Umbria sia in grado di valorizzare le proprie eccellenze trasformandole in leve di crescita - ha dichiarato Meloni - l'artigianato è parte fondamentale della nostra identità: custodisce tradizioni, competenze e creatività che hanno radici profonde mai paragonabili a lungo termine contemporaneo, capace di dialogare con i visitatori di tutto il mondo. Per questo come Regione sostieniamo con convinzione iniziative che, come Uau, mettono in rete le imprese, costruiscono servizi innovativi e arricchiscono l'esperienza del turista. È un modo per rafforzare il brand Umbria, aumentare la permanenza dei visitatori e generare nuove opportunità per territori, comunità e giovani artigiani. La collaborazione tra istituzioni, associazioni e imprese è la strada giusta».

Più Presidente del Gal Media Valle del Tevere, Eridano Liberti «il turismo esperienziale legato all'artigianato non è solo un ambito da valorizzare, ma una leva strategica per lo sviluppo del territorio: racconta le nostre radici attraverso il sapere delle maestri artigiani, sostiene la vitalità delle botteghe locali e offre ai visitatori un contatto autentico con l'identità culturale delle nostre comunità».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

c2e01738f635f84db672ec1e3a05709f

## IL VERO MERCATO DA FORTE DEI MARMI CON IL MARCHIO REGISTRATO

# Gli Ambulanti di Forte dei Marmi Domenica 14 Dicembre PERUGIA Pian di Massiano Orario continuato dalle 8 alle 19

Il Consorzio delle "boutique a cielo aperto" è nato per primo nel 2002, dall'unione di alcuni dei migliori banchi presenti nel più bel mercato d'Italia, con lo scopo di renderne itinerante lo spettacolo nelle piazze nazionali, e da allora è stato oggetto di diversi tentativi di imitazione, peraltro sempre più lontani dall'originale. Occhio al marchio ufficiale!



**evento-mercato con abbigliamento, borse, scarpe, cashmere, biancheria, bijoux e arte fiorentina in genere**

**il mercato di qualità più famoso d'Italia**

+

# Perugia

cronaca.perugia@lanazione.it

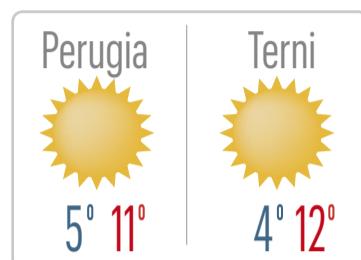
Redazione: Piazza Danti, 11 - 06121 Perugia - Tel. 075 5755111  
Pubblicità: Speed - Via M. Angeloni, 80/B - 06121 Perugia

spe.perugia@speweb.it

[Foligno, in passato avevano già litigato per i cani](#)

**Dirigente comunale arrestato:  
è accusato di tentato omicidio  
Oggi sarà davanti al giudice**

A pagina 16



## «Pensioni da fame, adesso basta»

Il costo della vita aumenta, le entrate restano ferme. Farinelli: «Serve una vera politica per gli anziani»

S.Angelici a pagina 2

Un 73enne di Spoleto

**Video hard  
di bambini  
Patteggia 16 mesi**

**C**entinaia di video e di fotografie di natura pedopornografica che riguardavano minori. Tutto materiale che è stato sequestrato dalla polizia postale di Perugia lo scorso febbraio scorso a un 73enne di Spoleto. E l'uomo ieri ha patteggiato la pena pari a 16 mesi davanti al giudice per l'udienza preliminare. Il settantenne, accusato di detenzione o accesso a materiale pornografico, «deteneva consapevolmente materiale pedopornografico realizzato utilizzando minori di 18 anni»: il materiale è stato rinvenuto nel computer e in alcuni hard disk sequestrati dalla polizia. Alcuni di questi video pedopornografici sono stati rilevati da attività che è stata rilevata sul motore di ricerca Google».

**SUPERATI I LIMITI A TERNI, CITTÀ DI CASTELLO E FOLIGNO  
PERUGIA, LA SITUAZIONE PEGGIORE A PONTE SAN GIOVANNI**



Patrimonio Unesco

**Vissani: «Viva  
pasta e fagioli  
Basta con la cucina  
molecolare»**

A pagina 7



PROBLEMI • DEGRADO • DISAGI  
Inviaci le tue segnalazioni

334 8196160

cronaca.perugia@lanazione.it

**SERVIZIO RIVENDITORI**

PER SEGNALARE RITARDI E/O ESAURITI

**051/6006039**

Lunedì-Venerdì 9.00-13.00 / 14.00-17.00



Assisi, evento nella Basilica di San Francesco

**Il Concerto di Natale  
festeggia quarant'anni**

A pagina 20



Umbria in vetrina a Milano

**Artigianato nell'offerta  
turistica regionale**

A pagina 6



NOVITÀ  
DUPLICAZIONE  
TELECOMANDI E  
CHIAVI AUTO

Via U. Calzoni, 7/9 - S. Andrea delle Fratte  
Tel. 075.5287821/2 - PERUGIA

www.casakm.it - casakm@casakm.it

## LE NOSTRE ECCELLENZE

Tradizioni e competenze

# L'artigianato in scena a Milano Entra nell'offerta turistica regionale «Strategico per lo sviluppo»

Presentato Uau, il progetto CNA-Confcommercio che valorizza il made in Umbria e i servizi per attrarre nuovi visitatori. L'assessore Meloni: «La collaborazione tra istituzioni, associazioni e imprese è la strada giusta»

PERUGIA

**«Artigianato, turismo e cultura rappresentano asset strategici di sviluppo per la nostra regione. Per questo abbiamo ideato UAU (Umbria Artigianato Unico), un progetto che mette in rete il meglio della produzione artigianale locale e dei servizi al turista per offrire esperienze uniche alle persone che visitano la regione, sostenendo al tempo stesso la conservazione delle tradizioni e delle competenze e creando nuova ricchezza per il territorio». Presentato ieri nell'area istituzionale dedicata all'Umbria all'interno di Artigiano in fiera a Milano, UAU è il progetto di valorizzazione in chiave turistica delle eccellenze dell'artigianato locale e dei servizi al turista ideato dalla CNA e dalla Confcommercio. L'Umbria, grazie al supporto di Assogal, è presente alla fiera con una superficie complessiva di 900 mq che include 60 espositori, un ristorante tipico e un'area per la pro-**



mozione del territorio. «Siamo convinti - ha affermato Roberto Giannangeli, direttore di CNA Umbria - che l'artigianato possa fornire un contributo importante alla crescita del turismo nella regione. Soprattutto alla luce delle tendenze emerse in questi ultimi anni, che vedono i turisti cercare sempre più esperienze che riflettano la cultura e la tradizione del luogo che stanno vi-

sitando: i visitatori, infatti, non vogliono soltanto guardare un paesaggio o un monumento, vogliono anche assaggiare i prodotti tipici, acquistare un oggetto per la casa o un regalo per gli amici, imparare a realizzare un manufatto, scoprire l'anima di un luogo».

**Il progetto** di CNA e Confcommercio si appoggia a una piattaforma online ([bria.it>\) alla quale, ad oggi, hanno aderito circa 200 imprese artigiane e del commercio, attraverso la quale i turisti possono costruire itinerari su misura, filtrati per territorio e/o per produzioni artigianali ed esperienze pratiche: dal cioccolato al tartufo, dal cashmere agli accessori moda, dalla ceramica artistica agli oggetti di design, dai profumi ai gioielli, dai legumi antichi alle norcinerie, in un connubio tra antico e moderno che vede fianco a fianco i mestieri tradizionali e gli artigiani innovativi. «Questa iniziativa - sottolinea il presidente di Federalberghi Umbria Confcommercio Simone Fituccia - si colloca nello scenario tracciato dalla Regione, da noi pienamente condiviso, che tende ad integrare sempre più le migliori opportunità dell'offerta turistica del territorio, a renderla sempre più articolata e ricca». Alla presentazione di UAU è intervenuta anche la Regione Umbria con l'assessore al Turismo, Simona Meloni. «Il proget-](http://www.uau-um-</a></p>
</div>
<div data-bbox=)

**L'idea vincente**

SETTORI DA SOSTENERE



**Delegazioni in fiera**  
La promozione a Milano

**Il presidente** GAL Media Valle del Tevere, Eridano Liberti: «Il turismo esperienziale legato all'artigianato non è solo un ambito da valorizzare, ma leva strategica per lo sviluppo».

to UAU è un esempio concreto di come l'Umbria sappia valorizzare le proprie eccellenze trasformandole in leve di crescita economica e turistica - ha dichiarato -. L'artigianato è parte fondamentale della nostra identità. La collaborazione tra istituzioni, associazioni e imprese è la strada giusta».

## ACCENDI UNA STELLA FAI BRILLARE LA LUCE DELLA SPERANZA E DELL'AMORE.



Clicca su  
<https://lp.serafico.org/25HM10-2> oppure  
inquadra il QR code per fare la donazione.



Il Natale è alle porte e al Serafico ci prepariamo con gioia. I nostri ragazzi stanno già creando gli addobbi e gli allestimenti per il Presepe. **Sei pronto a condividere con loro la gioia del Natale?**

[www.serafico.org](http://www.serafico.org)



Serafico di Assisi  
L'amore concreto

## Comunicato stampa

### L'ARTIGIANATO UMBRO VA IN SCENA A MILANO E ENTRA NELL'OFFERTA TURISTICA REGIONALE

*Ad "Artigiano in fiera" presentato UAU, il progetto CNA-Confcommercio che valorizza il made in Umbria e i servizi per attrarre nuovi turisti*

[https://www.anSA.it/amp/lombardia/notizie/2025/12/10/artigiano-in-fiera-lumbria-lancia-la-piattaforma-uau\\_ad76f212-3186-47f9-a3ec-90f66e355380.html](https://www.anSA.it/amp/lombardia/notizie/2025/12/10/artigiano-in-fiera-lumbria-lancia-la-piattaforma-uau_ad76f212-3186-47f9-a3ec-90f66e355380.html)

[https://www.anSA.it/sito/videogallery/economia/2025/12/10/artigiano-in-fiera-lumbria-lancia-la-piattaforma-uau\\_677d3835-1653-4b67-9f26-168796e89c00.html](https://www.anSA.it/sito/videogallery/economia/2025/12/10/artigiano-in-fiera-lumbria-lancia-la-piattaforma-uau_677d3835-1653-4b67-9f26-168796e89c00.html)

<https://video.milanofinanza.it/video/artigiano-in-fiera-nasce-uau-umbria-artigianato-unico--x9vfbbq>

[https://www.ilmessaggero.it/umbria/cna\\_confcommercio\\_madre\\_in\\_umbria\\_artigiano\\_in\\_fiera-9237614.html](https://www.ilmessaggero.it/umbria/cna_confcommercio_madre_in_umbria_artigiano_in_fiera-9237614.html)

<https://www.lanazione.it/umbria/cronaca/lartigianato-in-scena-a-milano-b36108c2>

<https://www.umbriajournal.com/economia/artigianato-umbro-conquista-milano-e-rilancia-il-turismo-625901/>

<https://www.umbriadomani.it/in-rilievo/artigiano-in-fiera-il-nuovo-progetto-dellumbria-per-rafforzare-lidentita-territoriale-337995/>

## Comunicato stampa

### L'ARTIGIANATO UMBRO VA IN SCENA A MILANO E ENTRA NELL'OFFERTA TURISTICA REGIONALE

*Ad "Artigiano in fiera" presentato UAU, il progetto CNA-Confcommercio che valorizza il made in Umbria e i servizi per attrarre nuovi turisti*

[https://www.anSA.it/amp/lombardia/notizie/2025/12/10/artigiano-in-fiera-lumbria-lancia-la-piattaforma-uau\\_ad76f212-3186-47f9-a3ec-90f66e355380.html](https://www.anSA.it/amp/lombardia/notizie/2025/12/10/artigiano-in-fiera-lumbria-lancia-la-piattaforma-uau_ad76f212-3186-47f9-a3ec-90f66e355380.html)

[https://www.anSA.it/sito/videogallery/economia/2025/12/10/artigiano-in-fiera-lumbria-lancia-la-piattaforma-uau\\_677d3835-1653-4b67-9f26-168796e89c00.html](https://www.anSA.it/sito/videogallery/economia/2025/12/10/artigiano-in-fiera-lumbria-lancia-la-piattaforma-uau_677d3835-1653-4b67-9f26-168796e89c00.html)

<https://video.milanofinanza.it/video/artigiano-in-fiera-nasce-uau-umbria-artigianato-unico--x9vfbbq>

[https://www.ilmessaggero.it/umbria/cna\\_confcommercio\\_madre\\_in\\_umbria\\_artigiano\\_in\\_fiera-9237614.html](https://www.ilmessaggero.it/umbria/cna_confcommercio_madre_in_umbria_artigiano_in_fiera-9237614.html)

<https://www.lanazione.it/umbria/cronaca/lartigianato-in-scena-a-milano-b36108c2>

<https://www.umbriajournal.com/economia/artigianato-umbro-conquista-milano-e-rilancia-il-turismo-625901/>

<https://www.umbriadomani.it/in-rilievo/artigiano-in-fiera-il-nuovo-progetto-dellumbria-per-rafforzare-lidentita-territoriale-337995/>

<https://www.raiplay.it/video/2025/12/Casa-Italia-del-10122025-13b51efb-64a4-4d44-9d62-d09162dfab4b.html>

[https://www.raiplay.it/video/2025/12/Artigianato-in-Umbria---Unomattina-11122025-452d8fce-2d46-4b7e-ae52-bc371cf17eeb.html?wt\\_mc=2.app.share.raiplay\\_prg\\_Unomattina](https://www.raiplay.it/video/2025/12/Artigianato-in-Umbria---Unomattina-11122025-452d8fce-2d46-4b7e-ae52-bc371cf17eeb.html?wt_mc=2.app.share.raiplay_prg_Unomattina)

<https://www.umbriatv.com/notizie/economia/artigianato-protagonista-a-milano-uau-tra-turismo-e-tradizione/>

[https://www.tgcom24.mediaset.it/2025/video/ad-artigiano-in-fiera-l-eccellenza-dell-artigianato-made-in-umbria-\\_106988739-02k.shtml](https://www.tgcom24.mediaset.it/2025/video/ad-artigiano-in-fiera-l-eccellenza-dell-artigianato-made-in-umbria-_106988739-02k.shtml)