

IN ITALY

MAGAZINE INTERATTIVO
Inquadra la pagina con la nostra App INItaly
Vivi un'esperienza multimediale



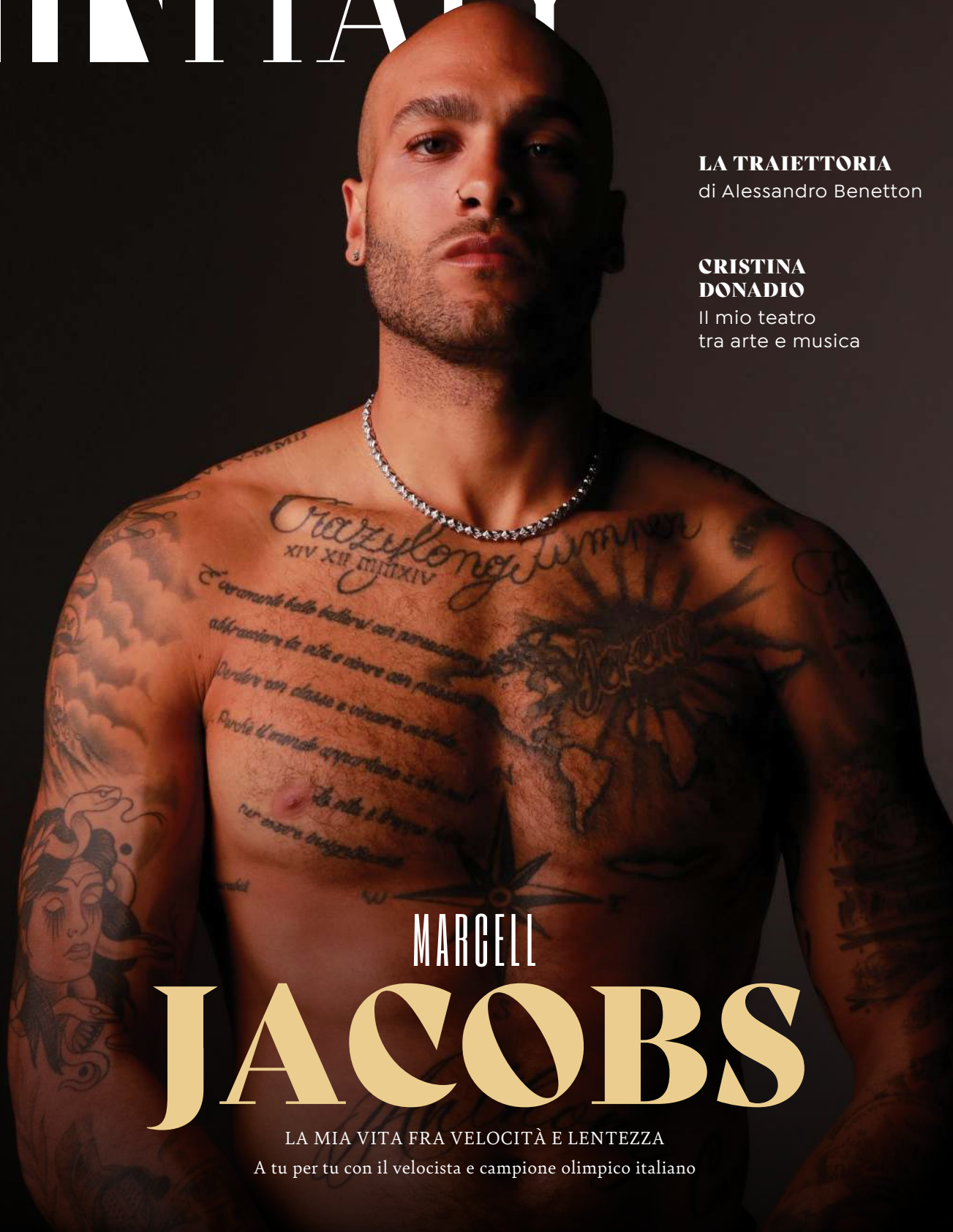
LA TRAIETTORIA

di Alessandro Benetton

CRISTINA DONADIO

Il mio teatro
tra arte e musica

anno I / n. 01 - inverno 2022 / 2023 | rivista free press



MARCELL
JACOBS

LA MIA VITA FRA VELOCITÀ E LENTEZZA

A tu per tu con il velocista e campione olimpico italiano



INSight
Be Visible **ITALIA**
Comunicazione e Marketing



WWW.INSIGHTITALIA.COM

INQUADRA QUI
E ACCEDI ALLA
REALTÀ
AUMENTATA



CAPOLAVORO GHIACCIATO

amatorodelcapo.com

Bevi responsabilmente

GUSTAMI
GHIACCIATO A
-20°
DA FREEZER



Guarda il video

È il liquore d'erbe di Calabria che esprime la magia unica dei colori, sapori e profumi di questa terra. Un'opera dell'uomo che celebra il trionfo di una natura aspra, ma accogliente e generosa, un capolavoro unico, da bere ghiacciato.

Direttore Responsabile

Enzo Agliardi

Caporedattore

Emanuela Vernetti

Hanno collaborato

Piero Cascio

Laura Corigliano

Ludovica Criscitiello

Marco Grasso

Brunella Giugliano

Valentina Mariani

Annalisa Rossetti

Marina Russo

Francesca Saccenti

Giulia Savignano

Veronica Valli

Maria Volpe

Cinzia Zadro

Cristina Zadro

DIFFUSIONE GRATUITA IN ITALIA

Rivista di turismo, cultura, attualità ed eccellenze italiane

www.in-italy.eu**Fb: @initalyofficial | Ig: @initalyofficial**

Registrazione Tribunale di Napoli n° 43 del 21 settembre 2022

Anno I - Numero 1 | Inverno 2022/2023

Società editrice

Visio Adv di Alessandro Scarfiglieri

Via E. Nicolardi, 16 - 80131 Napoli (NA) - Italy

C.F. SCRLSN76C15F839S | P.I. 05863570650

N. REA : NA-1047999

N° ROC: 38599 del 30 settembre 2022

Iscrizione Registro degli Operatori di Comunicazione e dell'Autorità per le Garanzie nelle Comunicazioni

Concessionaria Pubblicitaria

Insight Italia srl

Piazza Guglielmo Marconi n.15 | 00144 Roma

Tel: +39 08119577690 | Tel +393270197650 |

www.insightitalia.com

Tipografia e stampa

Lito Cinquegrana srl | V.le delle Industrie, 28 - 80020

Casavatore (NA)

IN ITALY

Magazine



**10 MARCELL JACOBS:
LA MIA VITA FRA VELOCITÀ
E LENTEZZA**

**16 LA TRAIETTORIA
DI ALESSANDRO BENETTON**

**20 PININFARINA E MIAMI
UN LEGAME LUNGO
OLTRE 50 ANNI**

**26 LUCA RUBINACCI
QUANDO LO STILE È UNICO
E DI QUALITÀ**

**30 ANGELO DE NEGRI
L'UOMO DELLE FIERE**

**38 ITALY-AMERICA
CHAMBER OF COMMERCE
SOUTHEAST: A MIAMI
IL COLLETTORE CHE SOSTIENE
LE AZIENDE ITALIANE**

**44 LA RINASCITA DI BACOLI
CON JOSI DELLA RAGIONE
IL SINDACO PIÙ GIOVANE D'ITALIA**

**50 ANTONELLO SANNINO:
SOGNO UNA SOCIETÀ
SENZA ETICHETTE**



**54 L'ORGOGGIO E L'AMORE
DELLE POETESSE LESBICHE**

**58 L'ARTE SI FA TANGIBILE
AL MUSEO TATTILE OMERO
DI ANCONA**

**60 TODI E IL CROCFISSO LIGNEO
LA SCOPERTA NELLA CANTINA
DEL DUOMO**

**62 (E=MC²), ELEGANCE
= MERVEILLEUSE COUTURE:
LA FORMULA DELL'ELEGANZA
DI ALESSIO VISONE**

INDICE

**64 DE LAURENTIIS
LA TRADIZIONE ORAFA
SPLENDE CON L'ARGENTO**

**68 CRISTINA DONADIO:
IL MIO TEATRO TRA ARTE E MUSICA**

**72 RESTYLING BELLINI
UN TEATRO PER LA COLLETTIVITÀ**

**78 TEATRO GESUALDO DI AVELLINO
SU IL SIPARIO
TRA MUSICAL, DANZA E PROSA**

**80 ISABELLA ELEODORI
UNA VOCE PER L'AMBIENTE**

**82 GIAN PAOLO BARBIERI
VIAGGIO FUORI DAL TEMPO**

**86 IL PRESEPE NAPOLETANO
VIAGGIO NELL'ARTE**

**88 ROSCIGNO VECCHIA
LA POMPEI DEL '900**

**92 GENNARO ESPOSITO:
DIMENTICARE LE ORIGINI?
UN PECCATO MORTALE**

**100 JUNIC, IL CALICE VINCENTE
DELLA FAMIGLIA TACCONI**

**102 DOLCI DI NATALE,
UNA STORIA D'AMORE**

**104 CRISTALLOTERAPIA
IL POTERE "MAGICO" DELLE PIETRE**

INDICE



TRENTO

106



AREZZO

110



GUBBIO

114



LORETO

116



FERMO

120



PARRANO

122



LA MADDALENA

126



EMERALD CRUISES

128



PORTA DI ROMA

GALLERIA COMMERCIALE

APPERÒ CHE APP

L'UNICA APP CHE PREMIA
IL TUO SHOPPING.



SCARICA L'APP

terme di
SATURNIA

NATURAL DESTINATION



REBALANCE METHOD

Ritrova il tuo naturale equilibrio.

MEDICINA SPECIALISTICA



ALIMENTAZIONE



MOVIMENTO



SPA



NATUROPATIA



Scopri i programmi benessere **SLIM, DETOX, MIND** e **WELL-GYN**

Percorsi personalizzati e studiati da un'équipe di medici e specialisti SPA che ti permetteranno di rimodellare il corpo, rimuovere l'accumulo di tossine, stimolare il sistema immunitario, riattivare i flussi energetici.

 **LEADING
HOTELS®**



WWW.TERMEDISATURNIA.IT

SCOPRI DI PIÙ







Marcell Jacobs

LA MIA VITA FRA
VELOCITÀ E LENTEZZA

di Enzo Agliardi

A tu per tu con il velocista e
campione olimpico italiano

Marcell Jacobs, oro olimpico a Tokyo nei 100 metri piani e nella staffetta 4x100, ci ha trasmesso con le sue vittorie un'emozione e un orgoglio che resteranno per sempre negli annali dello sport italiano e mondiale. Dopo Tokyo, il sogno di Jacobs è continuato, con la vittoria ai Mondiali nei 60 metri indoor e al Campionato europeo. Incontriamo Marcell tra un allenamento e l'altro, tra una palestra e il campo 'Paolo Rosi' a Roma.

Marcell, ti sottoporro alcune parole chiave: innanzitutto, che cosa significa per te la famiglia?

La famiglia è sicurezza. Sono cresciuto con mia madre, Viviana, che è stata sempre al mio fianco. Mi ha dato l'esempio come persona capace di affrontare qualsiasi difficoltà e trasformarla in una chance per migliorare. Io non mi arrendo mai: se cado mi rialzo, se mi accorgo che la strada che ho preso è sbagliata, la cambio. Questo sono io, questo è mia madre.

Ti sei sposato lo scorso settembre e hai tre figli: a 28 anni sei un giovane padre e un campione con una bella famiglia...

Esatto! La famiglia per me è "la felicità". E questo per me è un momento di grande felicità. Tra me e Nicole, mia moglie, è



stato subito colpo di fulmine: ci leggiamo nel pensiero, io so di poter contare sempre su di lei e lei su di me. Mi ha dato stabilità, cura -nel senso di affetto- e attenzione. Il sentimento è reciproco. I miei tre figli mi hanno reso più responsabile e mi hanno dato una motivazione cruciale nel perseguire i miei obiettivi. Tutto quello che faccio è non solo per me ma anche per loro. Jeremy, Anthony e Megan sono la mia gioia. I momenti più belli sono quelli in cui giochiamo insieme.

Gli amici?

Gli amici sono anzitutto quelli della mia adolescenza, quelli che anche se li rivedi dopo anni sembra che ti ci sei appena salutato ieri. Con alcuni è rimasto un rapporto anche oggi. C'è chi ha fatto strada e chi non ha avuto la stessa fortuna, ma tutti sono nel mio cuore. Alcuni, nei primi anni in cui gareggiavo ma non ero ancora quello che sono adesso, mi seguivano in tutte le gare in giro per l'Italia. Li vedevo sugli spalti con lo striscione ad incoraggiarmi. Mio cugino Elia, Klajdi... Il primo tatuaggio, quando ho lasciato Desenzano per Gorizia, lo abbiamo fatto insieme, con la stessa frase tatuata sul petto: "La vera amicizia non consiste nell'essere inseparabili, ma nel separarsi senza che nulla cambi". Poi sono arrivati gli amici atleti come me - io e Tamberi per

esempio siamo anche amici - e ancora l'amicizia che si crea con il tuo allenatore e con tutto lo staff.

L'amore?

L'amore è tutto. L'amore per la corsa, che ho sentito dentro di me quando avevo solo 5 anni e che continuo a provare ogni volta che entro in campo e respiro a pieni polmoni prima di mettermi ai blocchi, anche quando devo semplicemente allenarmi. E poi ancora l'amore per Nicole, quello per mia madre, per i miei figli. L'amore è quello che mi spinge sulla pista: io non corro per rabbia, corro per amore.

Lo sport?

Ero uno specialista del salto in lungo, poi sono passato ai 100 metri. Ma anche quando saltavo la mia forza era la velocità, e prima ancora, quando giocavo a calcio da ragazzo, il mio problema era che andavo troppo veloce e il pallone me lo lasciavo dietro... Lo sport per me è correre. Una sfida solitaria, con me stesso. La corsa non è un gioco di squadra, a parte la staffetta, ma significa superare sé stessi, prima ancora che gli avversari. E questo, soprattutto per i giovani, è un insegnamento per la vita.

Cosa ti fa venire in mente la parola "competizione"?

Per tanti anni ho sofferto ai blocchi di partenza pensando a quello che tutti si aspettavano o pretendevano da me. Poi ho imparato a concentrarmi e a considerare solo me stesso, a non curarmi degli avversari. Quando mi sono trovato più direttamente in competizione con qualcuno e all'inizio ho anche perso, ce l'ho messa tutta per migliorarmi e poi vincere. E quando ci sono riuscito, dopo ho subito pensato che la rivalità insegna a perdere. E che saper perdere insegna a vincere.

Marcell, il nostro magazine è dedicato alle eccellenze del 'Made in Italy': cosa significa questa formula per te?

Beh, diciamo che io mi "sento" made in Italy. Sono nato negli Stati Uniti da padre americano e madre italiana, forse nei miei muscoli qualcosa di americano c'è, anzi sicuramente, ma mia madre mi ha subito portato in Italia e sono cresciuto tra Castiglione delle Stiviere e Desenzano, e quello è il mio luogo del cuore. Forse adesso anche Roma, dove ho trovato le condizioni ideali per allenarmi e dove vivo con la mia famiglia. Sono cresciuto nella bellezza, nella cultura, nella voglia di farcela tipica dell'Italia e degli italiani. Soprattutto nella nostra cura per i dettagli, nel desiderio di perfezione e nella straordinaria capacità di sognare e realizzare i sogni. Questo, per me, è il made in Italy.

A cosa pensi se parliamo di velocità?

La velocità la sviluppo tutta in meno di dieci secondi. Certo, sembrano pochissimi, ma anche per fare in modo perfetto quei famosi "meno di dieci secondi" c'è bisogno di tanto tempo e di tanto lavoro, e quindi in realtà diventano lunghissimi perché hanno diverse fasi e ciascuna di esse va studiata ed eseguita al meglio. E poi "velocità" mi fa pensare a "lentezza", che è invece il mio modo di vivere ogni giorno. Io sono lento al limite della pigrizia. Mi piace gustare le cose, avere il tempo di apprezzarle. In pista sono veloce, ma nella vita non ho fretta...



sea

YOU

soon



★★★★

ROYAL CONTINENTAL

NAPOLI



Elements
a matter of chemistry



NEWEST BAR EXPERIENCE IN TOWN

Via Partenope 40, Napoli

La traiettoria di Alessandro Benetton

ECCO I MIEI PENSIERI SU CARTA

di Enzo Agliardi



ALESSANDRO BENETTON

Alessandro Benetton è uno dei protagonisti dell'economia italiana. Presidente di Edizione e Presidente Onorario di Autogrill SpA, è numero uno anche di 21 invest, da lui fondata nel 1992.

È stato presidente di Benetton Formula (uno) negli anni dei due titoli mondiali piloti conquistati da Michael Schumacher e di quello costruttori (94-95). Cavaliere del Lavoro, è stato vincitore di numerosi riconoscimenti quali il Premio America 2016 della Fondazione Italia Usa e Imprenditore dell'Anno 2011 Ernst & Young.

L'imprenditore raccoglie in un libro le sue esperienze professionali e umane



II incontriamo Alessandro Benetton nel corso di un evento - conversazione con l'imprenditore veneto organizzato dai Giovani industriali di Napoli guidati da Alessandro Di Ruocco e dalla Università Parthenope per la presentazione del suo libro 'La traiettoria', un titolo che nesintetizza l'esperienza personale e professionale, frutto delle scelte di una vita. E raccontiamo in questa intervista la sua storia umana, familiare, imprenditoriale e manageriale attraverso parole chiave come famiglia, giovani, scuola, amore, errori e discontinuità.

Benetton, perché un libro? Perché "questo" libro? E perché questo titolo, 'La traiettoria'?

Ho iniziato a pensare a questo libro in occasione del mio 50° compleanno, quando insieme a tanti amici e compagni di scuola del passato mi sono trovato per una volta a guardare indietro, anziché



avanti e alle sfide imprenditoriali del futuro. E siccome mi è sempre piaciuto mettere su carta i miei pensieri, ho recuperato alcuni temi scritti a scuola a 10 anni e mi sono accorto di quanto tali considerazioni fossero ancora estremamente attuali. Le ho organizzate in un libro, ma non intendevo pubblicarlo.

E poi? Cosa le ha fatto cambiare idea?

Alcuni eventi mi hanno portato a dover sottolineare quanto la mia attività, la 21 Invest che si occupa della crescita di Pmi europee, fosse indipendente dalla mia famiglia e cioè con investimenti esterni dal gruppo. In quello stesso periodo avevo anche iniziato la mia attività sui social, rendendomi conto che raccontare le mie esperienze era d'aiuto a molti giovani, i quali mi chiedevano di saperne di più. E così ho deciso di pubblicare il libro.

Che cosa ha fatto crescere l'uomo e l'imprenditore Alessandro Benetton?

Fra le parole chiave della mia traiettoria di vita ci sono sicuramente la "discontinuità", il "dissenso" e gli "errori". Mi spiego: la

mia volontà di infrangere le regole non è mai stata guidata da intenti "semplicisticamente rivoluzionari", quanto piuttosto dal desiderio e dalla capacità di ritagliarmi con convinzione spazi propri, anche quando questo significava dissentire dalle persone mie figure guida. È stato un processo formativo importantissimo.

Perché nel libro chiama suo padre Luciano Benetton il "Signor Luciano"?

Nel libro ho cercato di ricordare e trasmettere tutte le sensazioni provate da ragazzo, e poi crescendo, in tutte le situazioni vissute. E ho voluto così ricordare tanto il padre severo, sempre molto preso dal lavoro, quanto il "genio" che ha cambiato la storia dell'impresa veneta, dell'industria dell'abbigliamento italiana, e della comunicazione internazionale.

Torniamo alle parole chiave della sua "traiettoria": Alessandro Benetton e la famiglia, per esempio.

Mi reputo certamente fortunato per quello che mi hanno insegnato i miei genitori e per come sono andate le cose, ma...

Ma...?

Voglio sottolineare che non mi è stato regalato niente, ad eccezione delle tantissime opportunità.

Beh, non è poco. Possiamo dire che ha avuto una vita, tutto sommato, più facile di altri?

Certo, ma parliamo di opportunità che poi ho voluto perseguire in maniera autonoma. Nulla, cioè, mi è stato regalato. Sono partito con un vantaggio, diciamo così, ma poi anche la mia vita non è sempre stata una passeggiata quanto piuttosto una maestra che mi ha insegnato tanto a mano a mano che percorrevo la strada. Mio padre mi ha insegnato molto, e gliene sono infinitamente grato, ma non mi ha mai fatto sconti. Uno dei suoi mantra è sempre stato "impara a percorrere la tua strada da solo, nella vita bisogna arrangiarsi".

E sua madre?

Una donna disarmante e impulsiva, protettiva e generosa, sempre presente - a volte anche troppo - pronta a giustificare le persone a cui vuole bene, "avvolgente" e piena di affetto, con una vita dedicata ai figli. Ha sempre voluto che fossimo tutti uniti e facessimo "una bella figura". Mi ha trasmesso, insieme con mio padre anche se in modo diverso, il valore della centralità della famiglia. Anche quando siamo stati su posizioni diverse, come ad esempio quando a 26 anni ho voluto avviare una mia società piuttosto che entrare nell'azienda di famiglia, alla base delle sue posizioni c'è sempre stata solo preoccupazione per le mie scelte.

Lei, invece, da padre come si comporta con i suoi figli? Sta impartendo loro la stessa rigida educazione?

Oggi da padre riconosco che talvolta bisogna correre il rischio di non essere troppo protettivi e di dover orientare i propri figli verso il futuro e scelte coraggiose. Per essere felici bisogna trovare la propria traiettoria con serenità e responsabilità. Cerco di essere ogni giorno un buon esempio, insegnando a conquistare



da soli il proprio posto nel mondo, a individuare le proprie passioni e a perseguirle con serenità. È da questo che dipenderà molto della loro felicità. Con i miei figli ho instaurato un rapporto diverso rispetto a quello con i miei genitori, con un dialogo più parallelo e meno verticale. L'autorevolezza si raggiunge anche e soprattutto attraverso l'empatia.

E dunque cosa condivide con loro?

Viaggi, percorsi di studio, esperienze lavorative, visite culturali, tutto quello che posso. Li invito a farsi domande e ad allargare sempre lo sguardo, cogliendo le caratteristiche e le inclinazioni di ciascuno, evitando di imporre una direzione ma spingendoli a cercare la loro traiettoria.

Continuiamo con le parole chiave: Alessandro Benetton e la scuola.

Ero un adolescente ribelle. Ho vissuto un periodo turbolento alle superiori, e sono stato anche bocciato. Anche in quel momento particolare stavo evidentemente tracciando la mia traiettoria, cercando di capire chi fossi senza seguire le regole dettate da altri. Anche la bocciatura è servita: in quel momento è nato il mio amore per la conoscenza, lo studio e

la costanza del lavoro, i rudimenti della leadership e della valutazione del rischio non li ho appresi sui banchi di scuola ma "sulla strada". Lo confesso: molti trucchi che conservo nella mia cassetta degli attrezzi di marketing e comunicazione li ho appresi grazie ai tentativi giovanili di conquistare le ragazze omettendo il mio cognome e cavandomela da solo.

Benetton e l'amore.

Le relazioni sentimentali hanno avuto un ruolo fondamentale nella mia vita. Non limitiamoci ai curriculum: le emozioni sono importanti e rappresentano momenti fondamentali della crescita di una persona. Dietro un imprenditore c'è una persona, dietro una persona ci sono tante cose, altre persone, tante emozioni.

Benetton e i passaggi generazionali.

I migliori passaggi generazionali sono quelli guidati dalla "discontinuità": in questi momenti bisogna stare attenti a non confondere le abitudini, che sono qualcosa che si sedimenta nel tempo e possono diventare un nemico del cambiamento, con le tradizioni che sono invece un valore. Tutti abbiamo una forza iniziale che diventa con il tempo una comfort zone, ma nel momento del

passaggio generazionale bisogna provare ad abbandonare questa zona di comfort, nel segno appunto della discontinuità.

Quanto è importante il Sud per lo sviluppo del Paese?

Moltissimo. E spiego perché. Bisogna riconoscere la centralità dell'uomo: le caratteristiche distintive legate all'aspetto umano sono molto importanti nei processi di sviluppo e nel Sud, più che in altre aree del Paese, si possono trovare elementi chiave come i giovani, il talento, la bellezza, la ricerca, l'entusiasmo e l'energia, che vanno tutti ben indirizzati e valorizzati affinché il Sud possa fare concretamente la differenza. Il Sud è quindi l'area più "attrezzata" per risultare decisiva per lo sviluppo.

La discontinuità, appunto: torniamo ad un'altra parola chiave della sua vita.

Continuerò a vivere sempre nel segno della discontinuità. Tanti dei miei successi sono il frutto della capacità che ho avuto negli anni di dissentire e tracciare la mia indipendenza nel solco della discontinuità. Come dicevo prima, anche quando non era conveniente per me e sembrava difficile far comprendere le mie scelte. Anzi, direi "soprattutto" in quelle occasioni.



Pininfarina e Miami

UN LEGAME
LUNGO OLTRE
50 ANNI

di Brunella Giugliano

*Claudio da Soller, general manager
di Pininfarina of America*





A raccontare il rapporto con la città, i numerosi progetti, le attività, le strategie e le sfide per il futuro è Claudio Da Soller, General Manager di Pininfarina of America

Irano gli anni '50 quando Battista "Pinin" Farina dal suo studio in Italia concepiva la *Lancia Florida*, una stupenda cabrio dallo stile innovativo e dal nome potremmo dire "profetico". Un amore durato più di 50 anni che ha portato *Pininfarina*, un'icona globale dello stile italiano con sede a Torino, a volare nel 2006 oltreoceano per fondare, proprio a Miami, *Pininfarina of America* la filiale americana dello studio di design europeo. Ce lo racconta *Claudio Da Soller, General Manager di Pininfarina of America*.

Da dove nasce questa scelta?

Gli Stati Uniti sono da sempre un mercato che interessa molto alle imprese italiane, che vi hanno spesso in passato trovato terreno fertile per esprimere il loro enorme potenziale creativo. Come Pininfarina, la scelta di fare il nostro ingresso nel 2006 e quella di scegliere Miami tra le varie ipotesi sul tavolo, fu dettata dalla scelta strategica di essere più vicini ai primi clienti oltreoceano con progetti importanti di design vinti in Brasile, Messico e appunto in Florida. Miami, oltre ad essere una delle città maggiormente in ascesa di tutti gli Stati Uniti, è per noi l'hub perfetto per gestire il nostro business sia in centro-sud America che in nord America.



Lo studio Pininfarina of America ha guidato numerosi progetti, vincitori di prestigiosi premi internazionali. Di quale va più orgoglioso?

Difficile limitare la nostra scelta a uno o pochi premi tra i molti ricevuti in questi anni. Perché ognuno di essi ha rappresentato per noi un prezioso riconoscimento agli sforzi profusi in ogni singolo progetto. Siamo orgogliosamente l'unica agenzia creativa al mondo multipremiata su tutti i settori, dall'architettura al design di prodotto al trasporto, ovviamente includendo l'automotive. Tra quelli che potrei definire come più



simbolici del nostro studio americano, c'è sicuramente il riconoscimento di Great Place to Work per due anni consecutivi, visto che ci è stato assegnato dai nostri stessi dipendenti, tra l'altro con un punteggio tra i più alti di tutti gli Stati Uniti.

Ci sono altre attività che hanno interessato più direttamente il territorio di Miami e della Florida? Ce le racconta?

La città di Miami e lo stato della Florida in generale sono in forte crescita da anni, e il loro sviluppo è andato nella direzione di favorire aree di business per noi strategiche, soprattutto nei settori legati

all'architettura e alla nautica. Questo non solo ci ha permesso di crescere come azienda, ma anche di partecipare attivamente allo sviluppo della città, cosa che ci fa sentire parte integrante della community.

Oggi Pininfarina of America dove è presente e in quali ambiti opera?"

"Alla nostra sede di Miami abbiamo affiancato di recente anche un nuovo ufficio a New York City, una città che da sempre offre grandi margini di sviluppo e che adesso possiamo affrontare forti di molti anni di crescita sul mercato statunitense. Per quanto concerne i settori di nostra competenza, se è vero che il nostro heritage ci lega indissolubilmente al settore automotive, qui negli Stati Uniti siamo invece molto forti negli ambiti dell'industrial design, lo sviluppo di prodotti lifestyle e nella design strategy, oltre che architettura e interior design, dove siamo tra i primi al mondo per numero di progetti residenziali costruiti e in fase di costruzione, tutti orgogliosamente disegnati e gestiti dal nostro studio multidisciplinare di Miami. Abbiamo avuto modo di lavorare con alcune delle più importanti realtà americane, con nomi di forte impatto come The Related Group, Cisco Systems, Coca Cola, Boeing, GE e Motorola tanto per citarne solo alcuni.

Uno dei vostri asset vincenti è rappresentato da qualità e innovazione. Quali sono le sfide per il futuro?"

Quando si parla di innovazione, e lo si fa dal punto di vista privilegiato di chi non ha mai accettato compromessi sulla qualità, le sfide sono all'ordine del giorno. Vi sono sfide di mercato, che qui negli Stati Uniti affrontiamo e portiamo avanti con successo dal 2006, ma anche sfide che attengono la necessità di interpretare il presente con le lenti di chi ha una grande storia da raccontare. Per questo motivo, guardiamo al futuro con grande ottimismo, pronti a portare avanti una grande tradizione del design italiano con la nostra storia lunga oltre 90 anni.



Residential Tower, Fortaleza, Brasile



Il Team di Pininfarina of America



Carthusia

I PROFUMI DI CAPRI



CAPRI · POSITANO · SORRENTO · NAPOLI · ROMA

CARTHUSIA.IT



Luca Rubinacci

QUANDO
LO STILE È
UNICO E
DI QUALITÀ

di Emanuela Vernetti



Luca Rubinacci,
direttore creativo

Il direttore creativo della maison napoletana nata negli anni '30 e brand ambassador su Instagram si racconta tra consigli di tendenza e aneddoti sulla storia di uno dei marchi di lusso più famosi al mondo

Che sia la boutique di via Monteleone a Milano o quella nello storico Palazzo di Cellammare a Napoli o della city di Londra, entrare in uno degli atelier Rubinacci è varcare la soglia del tempio dell'alta moda sartoriale. Lo sussurrano l'eleganza degli arredi, le luci soffuse e ben calibrate sui modelli esposti, più icone da ammirare che etichette da acquistare, e i proprietari della maison napoletana che accolgono i clienti come i sacerdoti di un rito esclusivo celebrato con metro e forbici alla mano. Qui l'alta sartoria è una religione per chi fa di ogni abito un'opera d'arte. E lo fa da tre generazioni.

Dal 1932, con il nonno Gennaro Rubinacci, maestro artigiano dell'ago e filo, uno dei protagonisti della storia della giacca napoletana, quella fatta a mano, leggerissima, con le sue linee morbide e l'assenza di spalline. Un vero must della sartoria napoletana. Dopo, con Mariano che ha reso il marchio famoso in tutta Italia, aprendo sedi a New York, Tokyo e Milano, e oggi il figlio Luca che continua la tradizione esportandola in tutto il mondo, con un piglio innovatore che strizza l'occhio al mondo giovanile, traghettando lo storico marchio nel nuovo millennio. Direttore creativo, 40 anni, e 309 mila follower sulla sua pagina personale di Instagram, si è ormai imposto come un ambasciatore di stile, dell'eleganza che sa anche divertirsi nel tempo libero.



Mariano Rubinacci, seconda generazione della famiglia

Oggi chi è Luca Rubinacci?

Una persona fortunata, nata in sartoria e cresciuta tra il Pitti di Firenze e Londra. Mi sono fatto le ossa alla Savile Row e ho avuto maestri d'eccezioni come Sergio Loro Piana. Ma sono una persona che ancora oggi è in continua evoluzione perché per essere un "ambasciatore di stile" è necessario essere attento ai cambiamenti, comprenderli e governarli. Come un buon gelataio che ha tanti gusti a disposizione per soddisfare le esigenze del cliente. Io dico sempre che solo se si conosce il proprio mestiere si sa come cambiarlo.

E la Rubinacci ne ha fatta di storia, 90 anni...

Tutto nasce nel 1932 con mio nonno che era un commerciante d'arte con la passione del bel vestire, tanto che la famiglia reale di allora, i Savoia volevano emulare il suo stile. Fu così che mio nonno decise di aprire un laboratorio dove inserì quelli che riteneva fossero i migliori sarti di Napoli.

Nacque la 'London House', il bocciolo della sartoria napoletana.

In quel contesto nacque anche il concept della giacca napoletana?

Sì perché i clienti di mio nonno erano per lo più marchesi e conti che, ovviamente non lavoravano, e così per soddisfare le loro esigenze del tempo libero decise di far sfoderare e destrutturare le giacche. Non sapeva di star inventando quello che sarebbe diventato un cult.

Il "fatto su misura", la personalizzazione sono stati da sempre degli elementi distintivi della maison...

E questo ci ha reso da sempre degli innovatori nello stile. Il motivo per il quale ti rivolgi alla Rubinacci è che gli unici con cui avrai a che fare per ideare i tuoi abiti sono i membri della famiglia. Cosa non scontata. Noi non vogliamo vendere un prodotto ma costruire con un cliente un rapporto che vada avanti negli



anni. Per questo motivo una volta raggiunto il picco di produzione siamo costretti a non accettare altre committenze perché impossibilitati a seguirle con l'attenzione dovuta.

Com'è l'uomo Rubinacci nella nuova collezione di prêt-à-porter dedicata alla bellezza della Terra?

È un uomo elegante ma casual e sportivo al tempo stesso, con un abbigliamento classico che lo rende chic in un qualsiasi ambiente. Si tratta di un guardaroba per tutti i giorni, quindi giacche destrutturate, pantaloni comodi dal taglio classico, camicie sahariane. Noi non seguiamo gli atelier maschili che seguono la moda che varia in anno in anno. Non cambiamo tutta la collezione ma l'arricchiamo di tessuti, colori, in questo modo se un cliente si è trovato bene con un abito è sicuro di ritrovarlo.

E il Vintage Archive?

Il mio fiore all'occhiello. 60mila metri quadri fatti di ultimi tagli di tessuto, impossibili da trovare altrove e tradotti in collezioni limited edition. Non possiamo spesso ricreare tutte le taglie perché sono pezzi unici ma a prezzi incredibili. Una qualità alta, un lusso di entry level più accessibile anche ai giovani.

L'alta sartoria oggi riesce a intercettare i giovani?

Se ha visione sì. Se si offre un'icona da seguire, una qualità alta a un prezzo accessibile, l'alta sartoria diventa moda.

Oltre al profilo business di Rubinacci è su Instagram uno tutto suo dove dispensa consigli di stile. Cosa non deve mancare nel guardaroba di un uomo?

Beh iniziamo dalle basi: un abito blu, grigio, una giacca sportiva, una camicia bianca, azzurra e un bacchettato, ma anche una camicia di jeans, due o tre pantaloni e il gioco è fatto.

Giacca con petto singolo o doppio petto?

Quello singolo è più facile da indossare. Il doppio petto non è per tutti, bisogna avere un po' di personalità. Allenare il gusto al raffinato. Non a caso è quello che stimola più il nostro estro creativo.



Mariano e Luca Rubinacci, padre e figlio

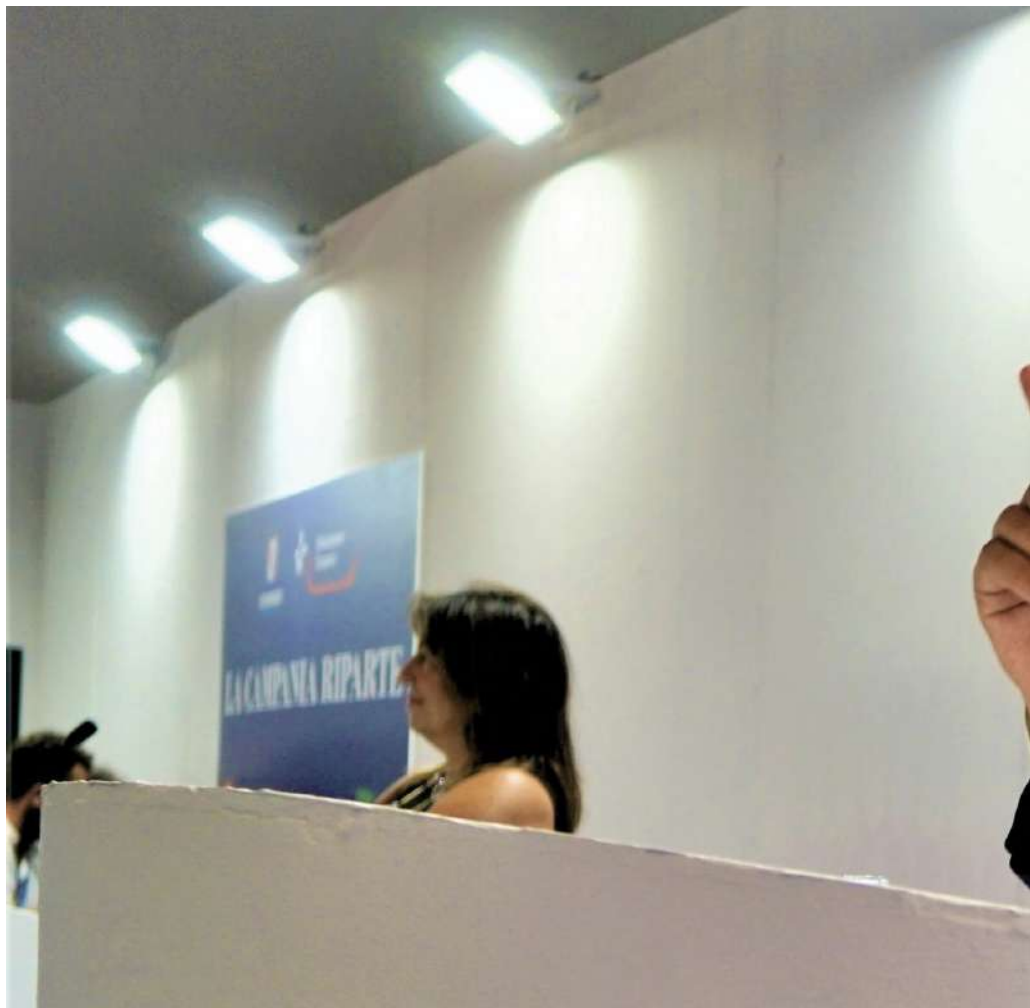


Angelo De Negri

L'UOMO DELLE FIERE

di Giulia Savignano

■ ■ Ungimiranza e coraggio sono le parole chiave per comprendere il successo di un imprenditore che da decenni occupa una posizione chiave nel settore strategico delle fiere. Lui è Angelo De Negri, amministratore unico de 'I viaggi dell'Airone' e 'Progetta', due realtà imprenditoriali napoletane che guida con successo l'una dal 1975 e l'altra dal 1996. «È con 'I Viaggi dell'Airone' che sono entrato nel mondo del turismo, un settore che mi ha regalato continue soddisfazioni e dal quale non mi sono mai più allontanato – spiega De Negri –. Il tour operator si è contraddistinto per la creazione di viaggi su misura per clienti privati o aziende, contando oggi su una fitta rete di agenzie di viaggio prevalentemente nel centro-sud. Dall'esigenza di affinare ulteriormente le competenze acquisite è nata poi 'Progetta', per affiancare aziende e istituzioni nell'organizzazione di eventi fieristici. Sono onorato di aver intrapreso questa avventura che mi ha portato a inaugurare a Napoli nel 1997 la 'Borsa Mediterranea del Turismo', il più grande marketplace del turismo e volano di sviluppo anche per il territorio circostante. Basti pensare alla cospicua presenza di



Il patron de 'I Viaggi dell'Airone' e 'Progetta' racconta le sue attività nel mondo del turismo tra conferme di affermati eventi internazionali a Napoli e nuovi progetti per i viaggi di prossimità





Angelo De Negri, patron de 'I viaggi dell'Airone' e 'Progetta'

operatori stranieri che ospitiamo in collaborazione con la Regione durante i giorni della fiera, dando loro la possibilità di poter godere di ogni aspetto dell'offerta campana». Tour Operators, compagnie aeree e di navigazione, enti del Turismo internazionali, Regioni, catene alberghiere sono solo alcuni tra i protagonisti della fiera, che si alternano nei padiglioni della Mostra d'Oltremare tra convegni, presentazioni e corsi di aggiornamento.

«Da uomo del turismo credo fortemente nelle potenzialità di questo settore, tanto da rendermi protagonista di scelte anche coraggiose – commenta De Negri con un pizzico di orgoglio –. Come quando nell'edizione del 2021 la BMT fu la prima fiera a riaprire le porte al pubblico dopo le restrizioni imposte dalla pandemia, inaugurata proprio dall'allora ministro del Turismo Massimo Garavaglia, che accolse con entusiasmo il mio invito. E sempre con una discreta dose di intraprendenza ho scritto anche all'ex premier Mario Draghi, dal quale ho avuto l'onore



Fiera BMT- Borsa Mediterranea del Turismo di Napoli



Fiera Gustus - Expo dei sapori mediterranei

di ricevere una lettera di stima in cui si professava sempre dalla parte di chi ha il coraggio e la capacità di promuovere l'Italia». Ma la BMT non è l'unica occasione di scambio proficuo tra professionisti dei vari settori. Progetta cura, infatti, la realizzazione di altri importanti eventi fieristici internazionali che contribuiscono a generare un indotto importante per tutto il territorio. Pharmexpo, giunto alla sua quattordicesima edizione, è l'unica fiera del settore farmaceutico e sanitario del centro-sud Italia. Con Gustus, arrivato all'ottavo anno, il Mezzogiorno ha il suo grande salone professionale dell'Agroalimentare, dell'Enogastronomia e delle Tecnologia per il food. Archeda, invece, è il salone dell'Architettura, Edilizia, Design e Arredo giunto alla nona edizione. Il precario equilibrio internazionale causato dalla pandemia e dalle tensioni tra Stati ha minacciato più volte la tenuta di un settore così delicato come quello del turismo, ma a volte si tratta semplicemente di trovare il coraggio di seguire le proprie intuizioni.

Ed è così che per De Negri nasce l'idea di investire nel turismo di prossimità. «Credo fortemente nei corsi e ricorsi storici – racconta entusiasta il Patron –. Quando ho iniziato si viaggiava in macchina o in treno, poi c'è stato il boom dei viaggi oltreoceano e delle destinazioni a lungo raggio. E ora stiamo portando avanti un investimento che avevo cominciato a realizzare in tempi non sospetti, già prima della pandemia, quando comprai un casale a Parrano, in provincia di Terni. Mi innamorai di questo piccolo paradiso, che oggi insieme ad altri due casali che ho acquistato e ristrutturato sempre in questa zona contribuisce a creare una specie di borgo naturale. Silvia, Girasole e Melograno, a cui si aggiunge anche il casale La Pieve a Città della Pieve, a Perugia, rappresentano un'oasi di relax ideale pronta ad accogliere turisti italiani e stranieri. Si tratta di un progetto che seguo in prima persona recandomi spesso sul posto, perché credo fermamente che per raggiungere risultati non si debba mai fermarsi, e io continuo a lavorare da anni seguendo le mie passioni, grazie anche al supporto professionale di mia moglie e dei miei figli. Ho imparato che la fortuna è fondamentale, ma se non osi diventa fine a se stessa».



Arkeda, Salone dell'architettura, edilizia design e arredo



I.P.

PASSIONE CAFFÉ ESPRESSO NEL MONDO: UNA STORIA CHE INIZIA NELLE MARCHE

di **Marco Grasso**

Fondata nel 1936, l'azienda è leader internazionale nella produzione di macchine e macinacaffè professionali con i marchi 'Nuova Simonelli' e 'Victoria Arduino'.

Il Presidente Ottavi: «Investiamo da sempre su ricerca e innovazione per garantire servizi di eccellenza»





Nando Ottavi, presidente della Simonelli Group

Nando Ottavi è il presidente della Simonelli Group, azienda fondata nel 1936, leader nella produzione di macchine per caffè espresso e macinacaffè professionali attraverso i marchi 'Nuova Simonelli' e 'Victoria Arduino'. Con sede nella regione Marche, Simonelli Group vanta collaborazioni con le più importanti catene e torrefazioni mondiali. Grazie ad una fitta rete di filiali, distributori e centri di assistenza, opera in 125 paesi per un fatturato di oltre 100 milioni di euro che, per oltre il 95%, arriva dall'export. «Siamo riconosciuti come gli ambasciatori nel mondo del caffè espresso - sottolinea l'imprenditore con un pizzico di orgoglio-. Grazie alla nostra flessibilità e capacità di diversificare i prodotti, siamo infatti riusciti a sbarcare Oltreoceano e ad entrare in Asia e in altre parti del mondo dove si privilegiano storicamente bevande diverse». Simonelli Group unisce passione e dedizione, creatività e ingegno, per consentire ai suoi partner di distillare in una tazzina il loro miglior potenziale. Un risultato garantito da un approccio da laboratorio e da officina che porta, attraverso un meticoloso lavoro di ricerca, alla realizzazione di macchine innovative e sostenibili, ergonomiche e altamente performanti, solide ma dal design sofisticato. Un impegno straordinario che trova gratificazione anche nei numeri: i ricavi sono passati dai 19 milioni di euro del 2009 ai 115 milioni di euro nel 2021, così come i valori di redditività e fidelizzazione dei clienti sono stati decisamente positivi anche durante la pandemia. Ora il nuovo nemico si chiama "caro energia", figlio della guerra in corso in Ucraina. «Il conflitto - osserva l'imprenditore - ha comportato un notevole aumento del costo dell'energia elettrica, in

qualche modo arginato grazie agli impianti fotovoltaici installati nel 2015 che, con una produzione di circa 300 kwh di energia, coprono più del 50 per cento del consumo complessivo della nostra azienda». Ricerca, innovazione e sostenibilità sono da sempre i pilastri della strategia Simonelli. Dotata di un'area ricerca interna, l'azienda marchigiana collabora con il mondo accademico regionale. «Uno studio portato avanti in sinergia con il Politecnico di Ancona, ha fatto emergere - racconta il Presidente - che la maggiore presenza di Co2 si registra non nella fase di produzione delle macchine, ma in quella di utilizzo. Il dato emerso dalla ricerca ci ha spinto ad investire sempre di più sulla riduzione dei consumi energetici delle nostre macchine: uno sforzo che ci ha consentito di essere sempre più competitivi sui mercati, come confermato anche dal nostro ultimo prodotto che, rispetto all'offerta concorrente della stessa categoria, garantisce un risparmio del 37%». I servizi e la capacità di garantire assistenza di qualità personalizzata sono il vero valore aggiunto di Simonelli Group. «Stiamo portando avanti - continua Ottavi - importanti investimenti sul digitale, come l'attivazione di piattaforme che consentiranno ai nostri clienti di controllare, anche da remoto, le loro macchine, in modo da prevenire eventuali criticità ma anche di monitorare i consumi». A breve sarà inaugurato un Campus di formazione destinato a operatori e imprese di settore. «La nuova sede consentirà di strutturare un'attività che ha sempre caratterizzato il nostro modo di fare impresa. Il caffè - conclude - è un mondo con uno straordinario valore culturale, che richiede continui momenti di confronto e condivisione».

FOULARD[®]
BAMBOO



INNAMBOO.IT

ROBERTA BIAGI



SHOP ONLINE ROBERTABIAGI.COM

FOLLOW ROBERTABIAGI  

Italy-America Chamber of Commerce Southeast

A MIAMI
IL COLLETTORE
CHE SOSTIENE
L'ATTIVITÀ DELLE
AZIENDE ITALIANE

di **Brunella Giugliano**

*Nevio Boccanera,
direttore esecutivo della IACCSE*



Scambio di know-how,
attività di formazione e networking,
iniziative promozionali a favore del Made in Italy,
sviluppo di partnership strategiche
tra associazioni di settore
sono i servizi essenziali di IACCSE.
Il Direttore esecutivo Nevio Boccanera:
«Tante opportunità per le imprese italiane»

La Italy-America Chamber of Commerce Southeast (IACCSE) è un'organizzazione no-profit con sede a Miami, fondata nel 1991 da alcuni imprenditori per sostenere l'attività delle aziende italiane nell'area. Riunisce oltre 200 imprese e ha l'obiettivo di favorire l'export negli Usa e assistere le imprese italiane interessate a investire Oltreoceano. In oltre 30 anni l'ente camerale ha fornito assistenza a centinaia di imprese e ha organizzato missioni commerciali ed eventi promozionali. Ma cosa spinge gli imprenditori ad investire sul territorio? Ce lo spiega Nevio Boccanera, Direttore Esecutivo della IACCSE dal 2012 (ha ricoperto lo stesso incarico anche tra il 2003 e il 2007). «La Italy-America Chamber of Commerce Southeast - spiega - fa parte della rete delle Camere di Commercio italiane all'estero, un patrimonio unico per il Paese che svolge un'importante funzione di sensore per il Sistema Italia nel mondo. Parliamo di un network di 80 Camere in 56 Paesi con quasi 20mila imprese associate, caratterizzato da scambio di know-how, attività di formazione, iniziative promozionali a favore del Made in Italy, sviluppo di partnership strategiche tra associazioni di settore». E Miami è senza ombra di dubbio una delle città con il più alto tasso di crescita negli Stati Uniti.



Nel corso degli ultimi vent'anni ha subito un profondo processo di trasformazione: da meta turistica a polo finanziario internazionale, sede di grandi eventi e manifestazioni, hub di sviluppo di nuove tecnologie. Miami è anche una capitale del design e un grande centro logistico per tutto il continente americano. «In una città che sta mutando così velocemente – continua il Direttore esecutivo - ci sono tante opportunità per le imprese italiane. Il Made in Italy è conosciuto ed apprezzato. Il mercato statunitense, però, è anche molto complesso e competitivo. E se da un lato si possono veramente moltiplicare le quote export della

propria azienda, dall'altro è importante calibrare le priorità strategiche su quelle che sono le aspettative degli importatori e distributori USA». In che modo? Conquistando la fiducia delle controparti americane giorno dopo giorno con una presenza stabile sul mercato e una cura estrema sui dettagli organizzativi, logistici e di comunicazione. «Credo che in questi anni a Miami la Camera sia riuscita a guadagnarsi il sostegno di molte imprese – afferma Boccanera - Ci siamo concentrati su alcuni settori prioritari per il Made in Italy sul mercato statunitense. Siamo riusciti a triplicare il fatturato e a consolidare la nostra struttura,



grazie anche ad un gruppo di collaboratori di grande talento e professionalità». Le lunghe collaborazioni con enti fieristici, istituzioni americane, oltre che le varie Camere di Commercio italiane e straniere, hanno permesso tanto il proseguimento di iniziative che si susseguono anno dopo anno, quanto la realizzazione di nuovi progetti. «Un progetto che mi ha dato particolare soddisfazione – prosegue il Direttore – è stato il ‘The Best of Italian Design’. C’è stato un momento nella nostra storia, infatti, in cui abbiamo sentito la necessità di proporre format inediti di eventi promozionali che potessero raccogliere adesioni da parte di un ampio spettro di aziende. Da qui è nato un appuntamento annuale, che riunisce il meglio del design italiano in uno dei poli mondiali più importanti per il lusso e l’arredo-casa, il Miami Design District: brand con standard molto elevati ci hanno dato fiducia e sono diventati tra i nostri partners più fedeli. Fa piacere vedere che aziende come Kartell, Poltrona Frau, Minotti o Molteni & C siano pronti ad investire sui nostri format». Oggi la Italy-America Chamber of Commerce Southeast rappresenta un collettore per tante aziende del design e non solo, grazie ad un’attenzione specifica ad una promozione di livello delle eccellenze italiane. E le sfide per il futuro? Sicuramente essere più presenti al di fuori dell’area metropolitana di Miami. «Nella nostra area di competenza – conclude Boccanera – ci sono città importanti come Tampa, Orlando o Atlanta che meritano molta attenzione e che presentano degli scenari di sviluppo interessanti per le imprese italiane.

Mi piacerebbe, inoltre, che il sistema delle Camere di Commercio italiane all’estero potesse servire da veicolo per mettere in contatto le idee di giovani imprenditori italiani con i fondi di venture capital che sono sempre più presenti in aree emergenti, al di fuori di Silicon Valley, come appunto Miami, Austin o Washington DC negli Stati Uniti».



Un momento del format 'The best of Italian Design'



Authentic Italian Table Festival 2019



Find your restaurant



Follow us

@[fratellilabufalaofficial](#)

**FRAT
ELLI
LA BU
FALA**
pizzaioli
nel mondo





**IL PARCO DIVERTIMENTI
DEL CINEMA E DELLA TV**

CINECITTÀ *World*

**CINECITTÀ WORLD È IL PARCO DIVERTIMENTI DEL
CINEMA E DELLA TV DI ROMA, CASTEL ROMANO.**

**40 ATTRAZIONI, 7 AREE A TEMA, 6 SPETTACOLI LIVE
AL GIORNO, UN PARCO ACQUATICO E UN FITTO
CALENDARIO DI EVENTI.**

WWW.CINECITTAWORLD.IT

La rinascita di Bacoli con Josi della Ragione

IL SINDACO PIÙ GIOVANE D'ITALIA



Un modello amministrativo
efficace e trasparente
in cui la comunità flegrea è tornata
a credere in se stessa e nelle Istituzioni.
«Importante il nostro intervento sul dissesto delle coscienze,
che è più grave di quello finanziario»
spiega il primo cittadino



Sostenibilità, legalità, lotta agli abusi edilizi e valorizzazione del territorio con uno sguardo sempre rivolto al benessere e alla crescita sociale armoniosa della sua comunità. Sono i cardini su cui Josi Gerardo Della Ragione, sindaco di Bacoli, cittadina dell'area dei Campi Flegrei in provincia di Napoli, ha incentrato la sua azione amministrativa. Della Ragione ha bisogno di poche presentazioni: oggi 35 anni, è stato nel 2015 il sindaco più giovane d'Italia a vincere le elezioni. Per il suo impegno si è recentemente aggiudicato il Premio Angelo Vassallo, promosso dal Comune di Pollica in collaborazione con Legambiente.

Sindaco, quale situazione ha trovato quando si è insediato e cosa è cambiato in questi anni?

Bacoli è un territorio straordinario, che conta ben quattordici siti archeologici, due laghi e un meraviglioso affaccio sul mare, e che noi abbiamo raccolto in una condizione di dissesto economico-finanziario, con importanti risvolti sul sociale.

Siamo partiti da lì, aggredendo l'illegalità diffusa. Abbiamo recuperato gli arenili che erano occupati abusivamente, abbiamo riqualificato strade e riconvertito beni immobili in strutture per i cittadini. Per tutte le nomine di discrezione politica, la scelta è stata effettuata attraverso avvisi pubblici che hanno premiato i curriculum e la capacità di fare, con risultati sotto gli occhi di tutti. Abbiamo poi riaperto siti che erano sconosciuti ai cittadini: parchi pubblici, beni archeologici, la Casina Vanvitelliana, il Colombario del Fusaro, il frutteto Borbonico e il campo di Cuma, che era ridotto a discarica. Fra pochi giorni avvieremo il cambio di tutta l'illuminazione pubblica con led.

Di cosa va più fiero?

Siamo intervenuti su quello che io ho chiamato "il dissesto delle coscienze", ben più grave di quello finanziario. Quando mi sono insediato, infatti, i cittadini non credevano più nel cambiamento, nella possibilità di vivere in una cittadina con strade asfaltate, illuminazione pubblica, servizi funzionanti, e di poter puntare ad uno sviluppo sostenibile. Con la pratica, abbiamo invece dimostrato che si può amministrare e governa-

re mantenendo le mani pulite, impegnandoci quotidianamente a risolvere problemi. In questo nuovo modello amministrativo, la comunità è tornata a credere in se stessa e nelle istituzioni. Tutto ciò è stato possibile grazie ad un importante coinvolgimento popolare attraverso l'associazionismo, il terzo settore, il volontariato, i percettori di reddito di cittadinanza. Insomma, abbiamo creato una vera e propria squadra civica che ci ha permesso di rimettere in sesto il Comune sotto tutti i punti di vista.

Il Comune Flegreo si attesta tra i più ricicloni d'Italia e tra i primi in Campania tra quelli con popolazione superiore ai 25mila abitanti.

Stiamo facendo un lavoro straordinario, con la riorganizzazione della macchina amministrativa e l'assunzione di tanti giovani. Non solo la raccolta differenziata si attesta sull'85%, e contiamo di raggiungere il 90% in tempi brevi, ma la vera novità è che queste percentuali le manteniamo anche in estate, quando Bacoli è oggetto di un turismo "mordi e fuggi". Inoltre, teniamo pulita la città, grazie alla presenza costante di spazzini in strada. Un risultato frutto dell'impegno dei cittadini, delle famiglie, dei lavoratori. Un plauso va anche alla Flegrea Lavoro, l'azienda di



La Casina Vanvitelliana di Bacoli



'Vagone della Memoria' - Parco Vanvitelliano del Fusaro

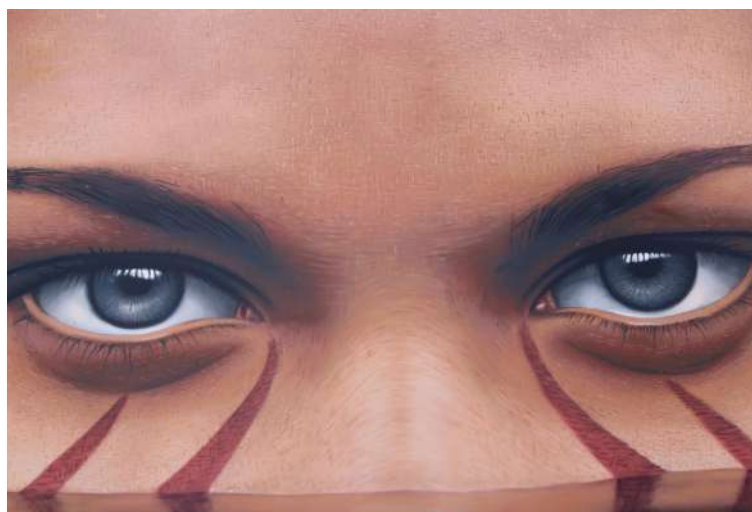
igiene urbana del Comune di Bacoli, e al suo amministratore Valentina Sanfelice di Bagnoli.

Di recente è stata inaugurata a Villa Ferretti la sede dell'Università Federico II di Napoli.

È un bene confiscato alla camorra e acquisito a bene comunale nel 2001. Già nel 2016 abbiamo consegnato il parco ai cittadini, che di estate si arricchisce della spiaggia libera annessa, diventando un'area di svago e di bellezza. Poi abbiamo aggiunto la valorizzazione della struttura ottocentesca prospiciente il mare che affaccia sulla Città sommersa di Baia, il parco archeologico sommerso più grande d'Europa. Grazie ai finanziamenti del Ministero dell'Interno previsti per i beni confiscati alla camorra, abbiamo stabilito di destinarlo alla cultura e il rettore Lorito della Federico II ha accolto con entusiasmo la proposta di organizzarvi un plesso universitario. La Villa oggi ha un modello di gestione partecipativo, che tiene dentro sia l'università, che gestirà su nostro mandato la villa ottocentesca per i prossimi 20 anni, e il parco pubblico che resta di gestione comunale, pienamente fruibile insieme alla spiaggia.



Villa Ferretti - sede dell'Università Federico II di Napoli



Il murale di Jorit 'La Sibilla Cumana'



Josi della Ragione, sindaco di Bacoli



Pinacoteca di Bacoli

MOLINI PIZZUTI

EVOLUZIONE
CONTINUA

www.molinipizzuti.it

**MATCH
& MIX**

**MATCH
& MIX**

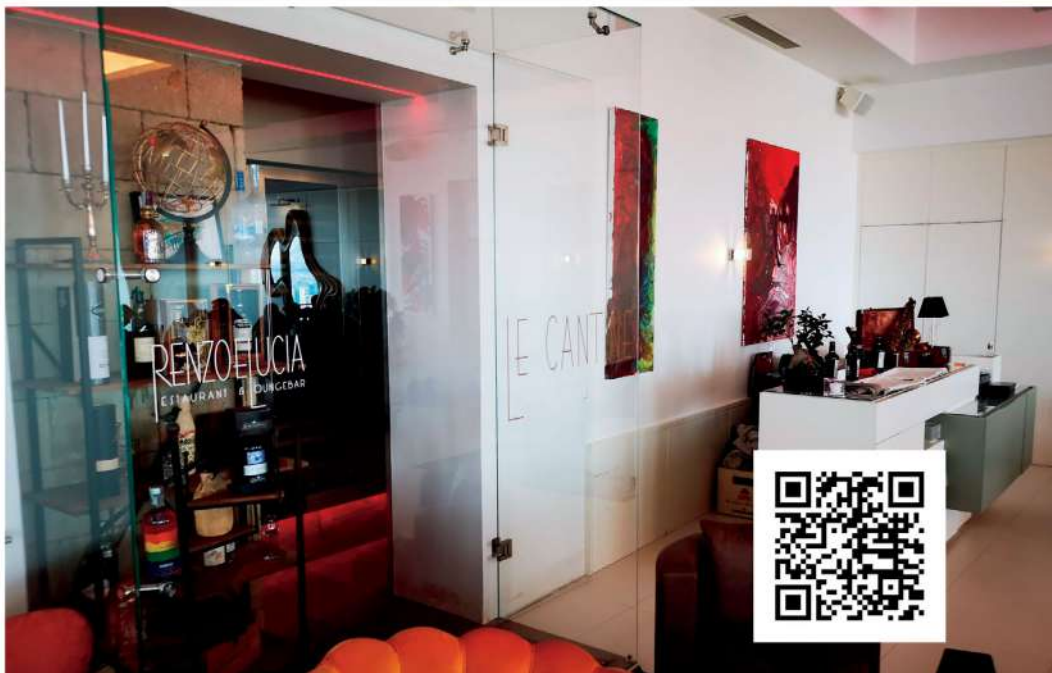


RENZOELUCIA

RISTORANTE | EVENTI | LOUNGE BAR

VIA TITO ANGELINI 33 - 35, 80129, NAPOLI

RENZOELUCIANAPOLI.IT | 081 1917 1022 | 351 025 7404



SEGUICI SU:  

Antonello Sannino

SOGNO UNA SOCIETÀ
SENZA ETICHETTE





@Luca Olivetti

Dal coming out alle unioni civili passando per i Paesi che registrano un maggiore livello di inclusività nei confronti delle persone LGBTQ, Antonello Sannino descrive un mondo che aspetta con impazienza il cambiamento

di Francesca Saccenti

Foto di **Luca Olivetti, Federica Ciliberti, Giancarlo De Luca**

◀ Quando nelle città non ci saranno più obelischi a manifestazione di un potere fallico e maschilista, quando il rosa e l'azzurro, la danza e il calcio non saranno prerogative da “maschi o da femmine”, quando l'imposizione di un unico ruolo di genere sarà solo un lontano ricordo del patriarcato, la società sarà libera e pronta a risorgere». Non ama le etichette Antonello Sannino, presidente di Antinoo Arcigay Napoli. L'attivista rainbow racconta attraverso uno sguardo scientifico e personale anni di lotta e ribellione.

Quanto è difficile fare coming out?

Vivere in una società etero-normata e discriminatoria comporta la problematica di essere a stretto contatto con dei cliché: la nonna chiede al nipote “quando mi fai conoscere la fidanzatina?”. Per questo la domanda sul coming out è di estrema importanza. Le persone dopo una prima fase di difficoltà si sentono libere di esprimersi. Non si può fare di tutta un fascio, esistono purtroppo anche casi critici.

Di recente due episodi di cronaca hanno scosso l'opinione pubblica.

Tigran e Arsen sono due ragazzi che si sono suicidati postando la foto dell'ultimo bacio in Rete, mentre Chiara è una giovane donna trans che purtroppo ha scelto di togliersi la vita. Si tratta di due situazioni diverse, nei paesi arabi c'è un clima molto più duro. Con Chiara abbiamo fallito tutti.



Antonello Sannino, presidente di Antinoo Arcigay Napoli con Luigi de Magistris, già sindaco di Napoli e altri attivisti @Federica Ciliberti, Eroica Fenice

Il suo coming out come è stato?

Strano. I tempi erano diversi, la mia generazione comunicava poco e male. C'era lo stigma dell'AIDS e la paura che essere omosessuale fosse metafora di isolamento. L'ho fatto tardi nel 2012, a 35 anni. Avevo organizzato il Pride di Salerno e per evitare che i miei genitori mi vedessero su tutti i telegiornali, gli mandai di notte un messaggio sul cellulare invitandoli alla marcia per l'orgoglio. Non avevo il coraggio di dirlo a voce. Quel giorno vennero. Mia madre per correre dietro a mio padre - che è uno sportivo - si ruppe anche i denti.

Quale domanda le dà più fastidio?

Quando mi chiedono "tu sei diventato o sei nato gay?". È un po' come la storia dell'uovo e della gallina. La risposta è: omosessuale non si nasce o si diventa. Omosessuali si è. Non ci sarà più bisogno di fare coming out, quando la società si spoglierà di inutili etichette.

Poi c'è stata la prima Unione civile a Napoli...

Il 20 settembre del 2016 ricorreva l'anniversario della Breccia di Porta Pia, non l'abbiamo scelto perché siamo garibaldini, ma perché quella era la data della Laicità delle Istituzioni democratiche in Italia. Ad ufficializzare l'unione civile con Danilo c'erano il sindaco Luigi de Magistris, che si era anche dimenticato le fedi, e i testimoni Antonio Amoretti, sua moglie Rosa e i nostri genitori. Legarsi davanti ad Antonio, l'ultimo partigiano delle Quattro giornate di Napoli, ha significato chiudere un percorso simbolico davanti a una figura che ha contribuito a scrivere i valori della carta costituzionale. In quel giorno l'articolo 3, il principio di eguaglianza era diventato reale.

Quali sono i paesi più avanti sulle tematiche LGBTQ?

L'ILGA ogni anno fa una mappa che restituisce il livello di inclusività di ciascun Paese nei confronti delle persone LGBTQ. Nel 2022 sul podio c'è Malta con il 92%, a seguire la Danimarca

(74%), il Belgio (72%) e i paesi Scandinavi (68%). L'Italia è al 25%, è più vicina alla Russia di Putin (8%) e alla Turchia di Erdoğan (4%) che ai Paesi con i quali abbiamo fondato la comunità europea.

Servirebbero più strumenti?

Lo Stato c'è, ma bisogna lavorare per costruire un mondo più libero. Dopo l'aggressione omofoba alle dottoresse nella sede di Antinoo è stato subito attivato dalla polizia il protocollo OSCAD (Osservatorio per la sicurezza contro gli atti discriminatori). A Napoli è stata istituita la prima Casa delle Culture e dell'Accoglienza, mentre sono nati numerosi centri anti-discriminazione in Campania. C'è anche a Portici un consultorio a sostegno delle persone transessuali e siamo impegnati con l'associazione in progetti nelle scuole.

In primo luogo Ddl Zan affossato, al Pride di Istanbul, la folla viene colpita con gli idranti dalla polizia. Infine, aborto negato negli Stati Uniti. Sono tutte sconfitte che pesano...

La questione dei diritti umani e civili è una vicenda epocale come lo erano il Comunismo e il Capitalismo quando il mondo si è diviso nei blocchi della Cortina di ferro. Il patriarca Kirill ha parlato di "una guerra santa contro l'omosessualizzazione dell'Occidente", Vladimir Putin ha fatto un discorso simile dopo l'annessione delle Repubbliche alla Russia. Credo che la peggiore delle democrazie sia superiore alla migliore delle dittature. Questo è il momento di costruire un pensiero alternativo - insieme al movimento femminista - per lasciarsi alle spalle questo Medioevo e risorgere dalle ceneri.



L'unione civile tra Antonello e Danilo @Giancarlo De Luca



L'orgoglio e l'amore delle poetesse lesbiche

PER CAMBIARE IL MONDO

di **Valentina Mariani** | Foto de **Il Cassero, Beatrice Zerbini**

‘Le nostre poesie cambieranno il mondo’
è la rassegna di poesie lesbiche ideata dal Cassero,
il centro Lgbtqi più antico d'Italia,
in collaborazione con l'associazione Lesbiche Bologna
e la Libreria delle Donne di Bologna



Il Cassero – dall'arabo Qasr, “castello, fortezza” – è luogo nevralgico di produzione di significati pluralisti, di studio, di supporto giuridico, sanitario, psicologico, di produzione e promozione culturale. È una realtà consolidata nell'universo valoriale bolognese e un punto di riferimento e luogo d'eccellenza nel panorama lgbtqia+ italiano.

La rassegna che si è svolta nei mesi di ottobre e novembre ha un titolo che riprende quello di un libro del 1974 della poeta – termine da lei prediletto – Patrizia Cavalli: 'Le mie poesie non cambieranno il mondo'. Il tratto distintivo si colloca nell'afflato comunitario del “noi” che, a differenza dell'“io”, può portare un miglioramento collettivo, oltre che un apporto di bellezza alla realtà. Tre le serate dedicate: due d'incontro con Anna Segre e Viola Lo Moro, la terza di approfondimento proprio su Patrizia Cavalli, recentemente scomparsa.

Si tratta di poetesse di tre generazioni diverse: «È stato interessante – racconta Valentina Pinza, responsabile della rivista 'La Falla' del Cassero e curatrice della rassegna – leggere come il dato anagrafico porti a modi diversi di raccontarsi». Lo Moro – la più giovane delle tre – ha pubblicato il suo secondo libro, 'Luoghi amati', lo scorso autunno; Segre il suo ultimo, 'La distruzione dell'amore', a inizio anno; a Cavalli – prima (e grande) poeta lesbica italiana dichiarata –, scomparsa a giugno, è stato tributato un omaggio con letture dell'attrice bolognese Marinella Manicardi. Un percorso intergenerazionale intenso, incentrato sul tema dei sentimenti e di come le tre artiste lo hanno espresso.

«Dare una connotazione alla poesia è arbitrario e parziale. Queste poesie sono definite lesbiche, perché trattano di relazioni con donne. Ci interessa fare emergere questo dato – continua

Pinza – perché il lesbismo è sottorappresentato: abbiamo poche narrazioni, e quelle poche non hanno visibilità». Ciò che non viene detto e nominato, di fatto, non esiste. Solo la denominazione conduce all'universalizzazione, ovvero al riconoscimento condiviso di una data realtà e del suo valore.

Appare così evidente che l'uso dell'aggettivo “lesbico” non è pleonastico, ma funzionale e imprescindibile, perché – aggiunge Pinza –: «Dice di cosa stiamo parlando: qualcosa di cui di solito non si parla. La narrazione mainstream troppo spesso silenzia le nostre esperienze e specificità».

Le tre autrici pongono l'accento, con le loro opere, non solo sull'essere donne, ma sull'essere donne che amano altre donne e su come questo sia un dato culturale e sociale, oltre che personale, rilevante, perché determina la propria esistenza, i rapporti con le altre persone e la richiesta di rappresentanza.

L'importanza di questa rassegna è stata quindi di essersi occupata di poesia – operazione quanto mai necessaria oggi, per come l'educazione (anche sentimentale) è oscurata da contenuti immediati, fugaci, superficiali, e perché la poesia è ascolto profondo del sé, razionalizzazione delle proprie pulsioni e alta manifestazione artistica –, ma anche di avere raccontato donne che condividono l'universo emotivo e pubblico con delle donne.

Dal contenuto lirico si arriva alla definizione di sé, all'identità. In questo senso, il dato identitario diventa politico. “Poetico” è perciò “politico”, dove per “politico” s'intende – questo il messaggio più forte ricevuto dal racconto dei tre incontri – il dichiarare la propria specificità e unicità di lesbiche e il richiedere di godere degli stessi diritti e della medesima dignità di esistenza e libertà di agire ed essere se stesse nel mondo.



Il pubblico alla presentazione del libro di Viola Lo Moro @Beatrice Zerbini





IL GUSTO FORTE DELL'IRPINIA



LUPO
PUB - BISTROT

Corso Umberto I, 67 - Avellino
380 211 1698
birralupo.com

Inquadra qui
e attiva
la realtà aumentata





L'arte si fa tangibile

AL MUSEO TATTILE OMERO DI ANCONA

di **Veronica Valli** | Foto di **Luca Simoncini**

◀ È una fortuna essere ciechi perché i ciechi non vedono le cose come sono ma come immaginano che siano.

Con questa frase di Vittorio Gassman, grande attore e mattatore dello scorso secolo, potremmo riassumere a grandi linee il significato intrinseco del progetto che c'è dietro al Museo Tattile Statale 'Omero' di Ancona.

L'istituzione, che eredita a giusta posta il nome da Omero, l'aedo cieco considerato l'autore de 'L'Iliade' e 'L'Odissea', i celeberrimi poemi dedicati agli eroi dell'antichità classica, è uno dei pochi musei tattili al mondo. Nato col nobile intento di promuovere l'integrazione delle persone con disabilità visiva, intende far conoscere l'arte tramite il tatto, dando così ai visitatori la possibilità di vedere utilizzando le mani. L'idea del museo nasce nel lontano 1985, dai coniugi non vedenti Aldo Grassini e Daniela Bottegoni che idearono un nuovo filone espositivo che comprendesse delle riproduzioni dei grandi capolavori dell'arte rivistati in modo da essere tangibili e dunque finalmente fruibili dagli ipovedenti. Così, nel 1993 il museo fu istituito dal Comune di Ancona col contributo della

Regione Marche e su ispirazione dell'Unione Italiana dei Ciechi e degli Ipovedenti e nel 1999 è stato riconosciuto museo statale all'unanimità del Parlamento italiano, diventando così un unicum al livello internazionale.

Le sale sono ospitate nel suggestivo edificio della mole Vanvitelliana, costruzione settecentesca opera del celebre architetto Luigi Vanvitelli e l'allestimento propone circa 200 opere organizzate secondo un criterio cronologico che va dall'arte antica a quella contemporanea, che si conclude con una sezione dedicata al Design nata nel 2021. La collezione consta in modellini architettonici, calchi da copie al vero di sculture in gesso e vetroresina e inoltre, a supporto delle persone con disabilità visiva sono presenti descrizioni in Braille e pedane mobili per consentire l'esplorazione delle parti più alte delle sculture. «Tutti possono conoscere le opere ospitate al Museo sia in modo classico che in modo più inusuale, ad occhi chiusi, usando solo il tatto, o ancor meglio entrambi i sensi» spiega Aldo Grassini, presidente del Museo nonché fondatore, che spiega come l'ente cerchi di essere inclusivo a ogni livello «Per le persone con neurodiversità lo staff

Istituito nel 1993 dal Comune di Ancona col contributo della Regione Marche e su ispirazione dell'Unione Italiana dei Ciechi e degli Ipovedenti, nel 1999 è stato riconosciuto museo statale all'unanimità del Parlamento italiano, diventando così un unicum al livello internazionale

ha realizzato una Storia sociale del Museo, una Guida facile da leggere per conoscere la collezione e una versione facilitata dell'attività 'Animali da museo' per bambini dai 3 ai 6 anni». Arte inclusiva per ipovedenti e non solo ma anche tanto altro, perché il Museo Tattile non si ferma certo qui e anzi, per il futuro ha ancora tanti progetti, come ci racconta ancora il presidente: «Tra le iniziative dei prossimi mesi, ci sarà una mostra con il Museo della Farnesina in conclusione della Biennale ArteInsieme con le scuole italiane all'estero in collaborazione con Il Ministero degli Esteri. Ancora, la promozione di un percorso tattile presso il Museo Greco Romano di Alessandria d'Egitto in collaborazione con l'Istituto Italiano di Cultura e il Ministero delle Antichità dell'Egitto e in vista del Trentennale del Museo Omero stiamo preparando un fitto programma di celebrazioni e, burocrazia permettendo, un nuovo allestimento del museo con una impostazione non cronologica ma tematica».



Collezione Design, dettaglio Puppy e H- Horse



I.P.

ABLE TO TRAVEL, UN TURISMO SENZA BARRIERE

di Francesca Saccenti

Able To Travel

Sognare senza barriere, lasciando spazio alla scoperta di luoghi lontani. Non è un'utopia, ma la scommessa di due giovani fratelli: Marika e Cristian Manganiello, che nel cuore di Avellino hanno dato vita ad Able to Travel. L'agenzia di viaggi generalista e impegnata nel sociale, tra i numerosi servizi promuove un turismo accessibile. «La decisione di portare avanti l'attività di famiglia e di specializzarci durante la pandemia in offerte inclusive nasce da un'esperienza personale. Siamo diventati più consapevoli dopo l'incidente che ha costretto nostro padre in carrozzina. Ci siamo resi conto che mancava nel settore turistico un'offerta per persone con disabilità fisico-motorie. Bisognava colmare questo vuoto» raccontano i titolari.

Una vacanza al mare sotto le palme di Sharm El Sheikh, un soggiorno di gruppo tra le mille sfumature di Cuba o una settimana ammirando la neve cadere sui tetti di Roccaraso, sono solo alcuni dei pacchetti targati Able to Travel. Per i più temerari non resta che volare in mongolfiera vedendo pian a piano i contorni della città svanire, fare trekking in montagna con una full immersion nella biodiversità in joëlette (carrozzina a una ruota portata con l'aiuto di due volontari) o sciare ad alta quota a contatto con la natura. «Ci teniamo a curare ogni singolo dettaglio, ogni struttura viene rigorosamente controllata da nostro padre, dalla comodità del letto alla fruibilità del bagno passando per la sicurezza negli spostamenti. Vogliamo che tutti possano provare l'ebbrezza del viaggio, senza distinzioni. La cultura dell'accoglienza e dell'ospitalità è il moto che ci spinge a fare sempre di più, a creare rete con istituzioni, enti ed associazioni in Italia e nel mondo. Viaggiare senza limiti e senza barriere è il nostro mantra».

Per info e contatti:

Sito web: <https://www.abletotravel.it/>

Mail: info@abletotravel.it

Tel: +39 0825 149 5788 | +39 345 268 4434

Todi e il crocifisso ligneo

LA SCOPERTA NELLA CANTINA DEL DUOMO



Il racconto di Rosella Brunetti, la restauratrice che ha riportato in vita la rara scultura policroma del '500

di **Cristina Zadro**



Chi l'avrebbe mai detto. Eppure la cantina del Duomo di Todi ha custodito per secoli un incredibile tesoro. Un crocifisso ligneo policromo risalente al '500. A raccontarci della scoperta è Rosella Brunetti, la restauratrice che ha rinvenuto e poi ridato vita al raro manufatto. «La scultura lignea in Umbria affonda le radici nel XII- XIII secolo. La figura del Gesù appeso sulla croce è una antichissima tradizione che risale al V secolo ai tempi di papa Sisto III, la cui prima attestazione è la porta lignea della basilica di Santa Sabina a Roma – spiega Rosella- . Ma fu in Toscana a partire dal XII secolo con Giunta, Pisano e Cimabue che si diffuse rapidamente l'uso di appendere nella chiesa, sull'altare del presbiterio, una croce di legno dipinta, che divenne poi rapidamente una vera e propria scultura lignea colorata, una sorta di "manichino"». Il che ha reso questa scoperta ancora più incredibile. Un vero e proprio unicuum. Lo sa bene Rosella che si è formata in Accademia e poi a bottega a Perugia, anche se il suo percorso è cominciato da bambina, quando nelle sue visite ai musei sognava di toccare le statue e poi ci è riuscita, attraverso un percorso del cuore e dell'anima. Ha lavorato su opere del Perugino, Caravaggio, Pontormo e Pinturicchio. A Todi apre poi la sua bottega, e poi come racconta: «Pochi anni fa scopro casualmente nella cantina sotto al Duomo, appartenuta al vescovo Cesi nel 1500, tra le tante cose accatastate, un Cristo colorato di rosa con i capelli. Decido allora di fare un saggio di pulitura». Quello che scopre dopo, è sensazionale. È un raro Cristo - attore in legno, usato per le sacre rappresentazioni teatrali durante la Pasqua. Un'opera, che

con la presenza di braccia gambe e testa mobili ben si prestava ad essere utilizzata per le sacre rappresentazioni del periodo pasquale, oggetto, nel corso dei secoli, di varie ridipinture. «Addirittura muoveva la lingua e attraverso delle cordicine che si muovevano, lo facevano parlare. Aveva delle spugne intrise di rosso che sanguinavano e inoltre muoveva gambe, braccia e collo. Ho scoperto un foro sulla testa, che serviva per azionare il movimento».

La scultura lignea policroma rinvenuta nei depositi del Duomo di Todi, è quindi un Cristo Crocifisso, un manufatto raro, se non rarissimo, giunto fino a noi, realizzato per una tripla utilizzazione: come 'Crocifisso' per l'ordinaria devozione in Chiesa, come 'Deposto' per le processioni e i riti di deposizione del Venerdì Santo e infine per le Sacre rappresentazioni teatrali. La particolarità è data da vari meccanismi di snodo, tra i quali: lo snodo inserito sulle spalle, che tramite la rotazione di un perno, permette alle braccia di scendere lungo i fianchi; lo snodo sui fianchi, che permette il movimento di gambe e busto; lo snodo al collo e la lingua mobile.

Tutti gli snodi erano rivestiti di pelle di daino. La scultura lignea policroma del Cristo crocifisso venne vista da Mariano Guardabassi, pittore, studioso ed archeologo nel 1872, come riporta nel suo *Indice Guida*: "Bella opera apponibile ad artista vissuto nel XVI secolo". La scultura è stata realizzata impiegando legno di pioppo bianco, è finemente intagliata a tutto tondo, si presentava «interamente ridipinta di un rosa acceso, quindi - aggiunge Rosella - ho operato una adeguata rimozione chimica mediante un'attenta applicazione di solventi organici».

Elegance = merveilleuse couture, la formula dell'eleganza di Alessio Visone

LA COLLEZIONE AUTUNNO
INVERNO 2022-2023
DELLO STILISTA NAPOLETANO

di Marina Russo

|| La collezione presenta un gioco di incastri e di riman-
di, un mix di tagli sapienti e di tessuti preziosi che si
basa su un equilibrio preciso e su una regola ferrea:
non imporre un capo ma far scaturire la creazione dell'abito
dalla relazione che si viene a creare con la cliente. «In questa
girandola spesso confusa di linee e tendenze – sottolinea
Visone -, in questo carosello di accostamenti senza criterio è
fondamentale il rapporto umano, fatto di emozioni, empatia,
capacità di intuire l'anima e trasformarla in un abito che
sappia valorizzare ed esaltare la bellezza unica che caratterizza
ogni donna». E così, determinata e seducente, la donna
Visone dell'autunno inverno 2022/23 è femminile e sicura di
sé, sa cosa indossare in ogni occasione e vive la sua vita da
protagonista.

Must have della collezione è la camicia declinata in tutte le
versioni, vezzosa ed eccentrica con piume che diventano jabot,
semplice e dal glamour maschile full color oppure di seta
stampata o con taglio a polo. Si accompagna a pantaloni ampi
con pincers oppure a sigaretta, si alterna a chemisier corti e
lunghi, a principesse sartoriali, a pull intrecciati con scintillanti
paillettes e a trench leopardati. La palette dei colori va dal
beige e marrone abbinati all'oro e al cammello, dalla luminosità
dei gialli accostati al viola o al turchese, dal deep blu che si
incontra con il grigio chiaro al tris di rosso fuoco, bianco e
nero fino al total black.



La sigla riprende la famosa formula della relatività $E=MC^2$ di Albert Einstein



De Laurentiis

LA TRADIZIONE ORAFA
SPLENDE CON L'ARGENTO

di Emanuela Verneti



Bracciale rigido alla schiava,
completamente martellato a mano,
in argento 925/1000.

Sinonimo di arte orafa, de Laurentiis è un'azienda specializzata nella lavorazione di oggetti e gioielli d'argento. Dal 1987, di generazione in generazione, la famiglia de Laurentiis porta avanti nel tempo una tradizione che ha radici lontane e che fa di questo artigianato un'arte più che solo un lavoro manuale.

Nell'antico Borgo Orefici si ascolta ancora, nel dedalo delle vie costellate dalle antiche botteghe artigiane, il suono del bulino (il piccolo arnese con punta tagliente con cui si asporta il materiale in superficie sull'oggetto da lavorare), lo strumento con cui già il capostipite Vincenzo de Laurentiis dava vita all'argento con precisione e maestria.

La tecnica dell'incisione, nella sua bottega di via Grande Orefi-

ci, al civico 9, fece storia e si è tramandata per sei generazioni di orafi. Il figlio Roberto, poi, in quella stessa bottega, associa all'attività artigianale quella della commercializzazione degli oggetti in argento e articoli sacri realizzati rigorosamente a mano, sotto l'occhio vigile del fratello Ernesto, vescovo di Ischia fino al 1956. Con Franco, infine, l'azienda si amplia, ottenendo anche la nomina di esperto della quinta commissione della Camera di Commercio di Napoli, consigliere dell'associazione orafa campana e insignito della medaglia d'oro dal Messaggero economico italiano. Nel 1980, un altro cambio di passo con i figli Roberto junior, Salvatore e Gino, quinta generazione della famiglia che hanno guidato l'azienda verso la più grande distribuzione di argenti dell'Italia Meridionale.

Bracciale a fusione con foglie di edera in argento 925/1000.



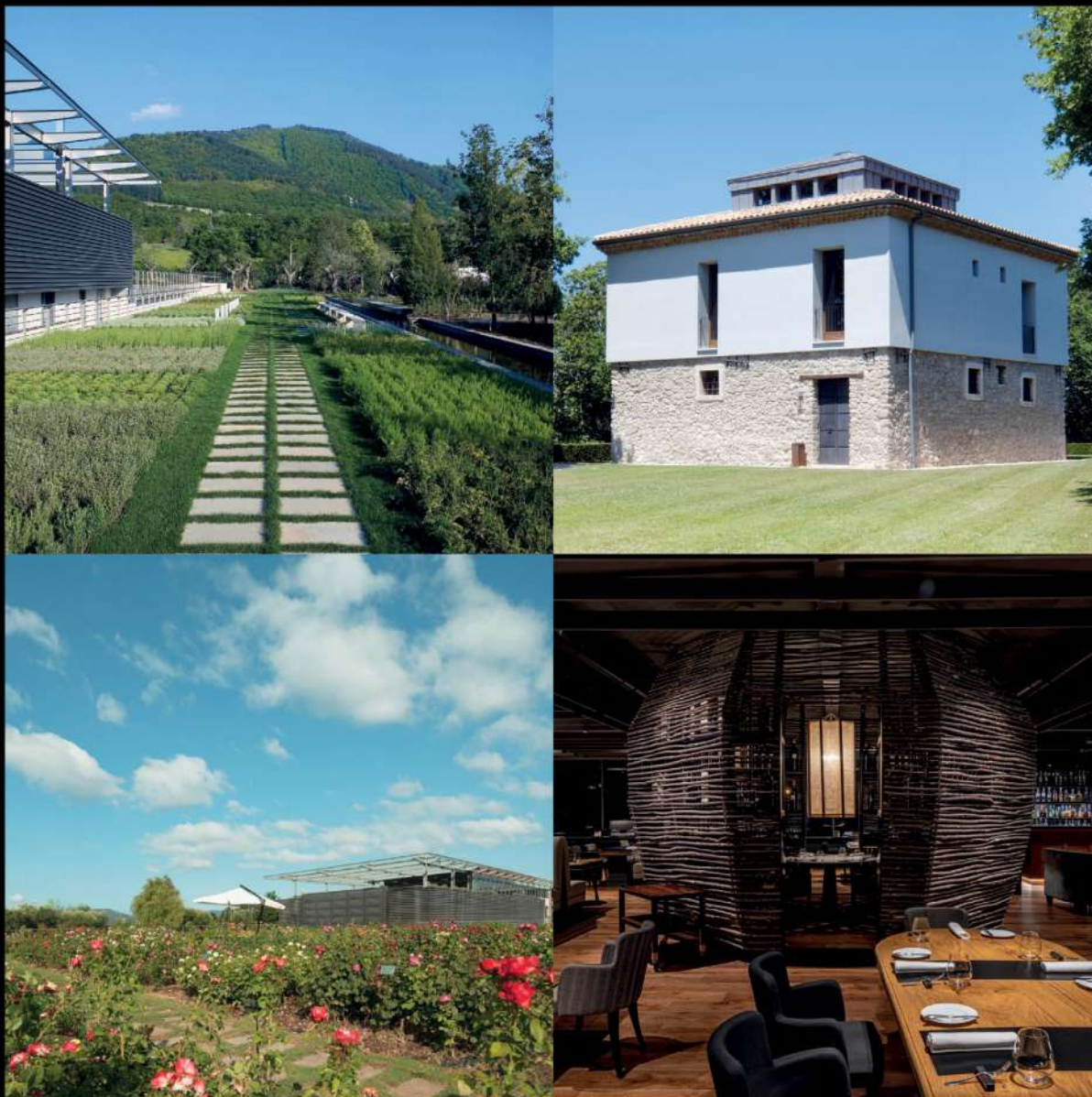
Collana con ciondolo a fiore, completamente artigianale in argento 925/1000

Bracciale tubolare in argento 925/1000 di produzione artigianale.



Fontana in Argento 925/1000 con motorino per riciclo d'acqua.





FEUDI DI
SAN
GREGORIO

MARENNA
RISTORANTE

Marennà è il ristorante gourmet situato all'interno della cantina Feudi di San Gregorio, riaperto a novembre 2019 con una nuova filosofia che mette al centro il vino e il territorio. Un teatro del vino tra le splendide colline di Sorbo Serpico nella provincia di Avellino, un laboratorio di ricerca di prodotti di alto livello qualitativo e territoriale, un ristorante di eccellenza e una foresteria tra le vigne.

Guidato dallo chef Roberto Allocca, Marennà sperimenta la ricerca profonda sulla materia prima e ha sviluppato un progetto di lungo periodo grazie alla creazione di solide collaborazioni con i suoi fornitori e grazie alla realizzazione di un orto ad uso esclusivo per la produzione di ortaggi, frutta ed erbe aromatiche.

Per info e prenotazioni: T. 0825 986666 - reservation@marennait



IL SENSO DELLA VITE.

FEUDI DI
SAN
GREGORIO

Per noi fare bene il vino non basta per dare un senso alla vita. Bisogna farlo impegnandosi per valorizzare la bellezza del patrimonio ambientale, sociale e culturale del nostro territorio, l'Irpinia, e della sua comunità. Perché nel nostro piccolo vogliamo lasciare il mondo meglio di come l'abbiamo trovato.

Feudi di San Gregorio è la prima Società Benefit certificata Equalitas e B Corp.

Cristina Donadio

IL MIO TEATRO TRA ARTE E MUSICA

di **Giulia Savignano**

Foto di

Luca Simoncini
Anna Camerlingo
WonderAgency

L'attrice, regista e autrice napoletana racconta le sue sperimentazioni prima e dopo il successo del personaggio di Scianel interpretato nella serie tv 'Gomorra'

Il sorriso affettuoso, lo sguardo penetrante e la voce accogliente si collegano a fatica all'immagine spietata di Scianel, il personaggio della serie tv 'Gomorra' con il quale ha conquistato l'affetto del grande pubblico qualche anno fa. Eppure, Cristina Donadio riesce a indossare perfettamente qualsiasi abito le venga assegnato, perché «l'attore è come un guardaroba, a cui vai ad attingere quando ti viene proposto un personaggio. Nei cassetti ci sono le parole e sui ripiani i gesti e gli sguardi, tutto ciò che serve per cucire il vestito che devi indossare».

La propensione ad aderire ai personaggi con estrema naturalezza risale all'infanzia, quando si esibiva sul tavolo della casa dei nonni contendendosi con gli altri nipoti la 500 lire d'argento messa in palio dal nonno per la migliore interpretazione. A 18 anni, l'incontro con Geppy Glejeses, che la coinvolse in una serie di spettacoli e poi quello con Nino Taranto che le propose di entrare nella sua compagnia.

Da quel momento, è stato un susseguirsi di collaborazioni con i maggiori protagonisti della tradizione napoletana, come quella con il drammaturgo Enzo Moscato che ha segnato profondamente il suo approccio alla recitazione. «Per me il



@Salvo Parisi



Cristina Donadio sul set 'La Cura' @Anna Camerlingo

teatro non è mai stato solo interpretazione di un testo o di un personaggio, è anche immagine, musica e segno visivo – spiega l'attrice, regista e autrice napoletana –. Ho sempre amato giocare con la parte performativa, condividere il palcoscenico con musicisti e fare ricerca su personaggi femminili complessi che mi hanno permesso di uscire dagli schemi e liberare energie. Così è stato, ad esempio, con il recital sulla poetessa Anne Sexton, ispirato alle favole dei fratelli Grimm, in cui oscillavo tra Walt Disney e Janis Joplin come in una messa in scena lisergica. Sono stata Frida Kahlo e poi Kiki, la musa del maestro del dadaismo Man Ray. E ancora, il mio atto d'amore per il romanzo 'L'amante' di Marguerite Duras, con la musica che accompagna le immagini, le parole e i gesti. Fino a 'Strativari', con Capone&BungtBangt e il Solis string quartet, un'esperienza musicale e teatrale che mi ha permesso di attraversare idealmente gli strati vari di Napoli, dall'alto al basso in tutte le sue contraddizioni». Tante le performance che in questi anni l'hanno portata a sperimentare i diversi linguaggi dell'arte, ma tutte rigorosamente con l'accompagnamento musicale di Marco Zurzolo, che definisce il suo «fratello di scena». E alle porte c'è anche una nuova collaborazione con Daniele Sanzone degli 'A67, la rock band napole-



tana che con il suo ultimo lavoro 'Jastemma' ha affiancato alle musiche dell'album i racconti di diversi scrittori come Nicola Lagioia, Viola Ardone, Alessio Arena e Raiz.

«Ci stiamo esplorando a vicenda – rivela Donadio –. Abbiamo già dato un assaggio a CasaCorriere di quello che potrebbe essere uno spettacolo di fusione tra musica e teatro».

Se è vero che le tavole del palcoscenico sono la sua casa naturale, è pur vero che l'artista napoletana riesce a restituire la stessa intensità anche con le sue interpretazioni sul grande schermo.

Tra le ultime, c'è quella ne 'La cura' di Francesco Patierno, un viaggio nella Napoli della pandemia che regala «potenti immagini della città immortalata dall'alto nella sua bellezza e desolazione surreale, e che sarà per le future generazioni un documento reale di ciò che abbiamo vissuto». Particolarmente atteso è anche 'La divina cometa', un film di Mimmo Paladino che fa incontrare Dante con la tradizione del presepe napoletano grazie a un cast di rango. «È stata un'esperienza meravigliosa partecipare a questo esperimento di arte in movimento, con una tale potenza visiva, fotografia e musiche strepitose».

La sua versatilità e la sua camaleontica presenza scenica le permettono incursioni anche nel mondo della commedia nelle quali risulta perfettamente a suo agio, come in 'Sposa in rosso' di Gianni Costantino, «una commedia leggera ma sofisticata. In fondo, non c'è nessun confine tra i generi perché l'attore è strumento nelle mani di chi scrive, dirige e produce. Anche se non ho le caratteristiche di un'attrice comica posso comunque stare in un film comico giocando sul meccanismo di compensazione».

E un pensiero anche per Napoli, che è «strega e sirena, ammaliatrice e disturbante. È fonte di vita che mi attraversa e non dà mai certezze. E questo è fondamentale per noi attori, perché solo se abbiamo dubbi sentiamo la necessità di scoprire luoghi nascosti della nostra anima per portare a galla ciò che serve per entrare nella vita di qualcun altro».



@WonderAgency



Restyling Bellini

UN TEATRO PER LA COLLETTIVITÀ

di Emanuela Vernetti

«**K** Vieni, vi presento il nuovo Bellini». Nel foyer dello storico teatro napoletano mi viene incontro Gabriele Russo. Passo sicuro, lo sguardo moltiplicato per cento, controllare che ogni singolo bullone della “macchina” teatrale funzioni è ormai un riflesso incondizionato per lui, regista sul palco e non solo, co - direttore insieme al fratello Daniele, del teatro che conta ormai più di 100 anni di storia. Tanti, eppure ben portati. Una storia che diventa contemporanea già nella ristrutturazione del teatro. E così l'avveniristico sistema di luci e ledwall convivono con gli archi e le intarsiature dell'architettura ottocentesca riportata all'antico splendore.

«Ci hanno lavorato per mesi più di venti restauratori – spiega Gabriele Russo -. Un cambiamento strutturale di cui abbiamo sentito la necessità, davvero, l'urgenza, durante il primo periodo pandemico, quando abbiamo compreso come il teatro avrebbe dovuto corrispondere a un nuovo presente, ad abitudini modificate, a nuovi spazi. Non volevamo che diventasse

un luogo troppo distante dalla collettività e così lo abbiamo ripensato, in tutti i suoi ambienti, fruibile a 360 gradi».

Mi fa strada per mostrarci le novità. Qui il foyer che vivrà tutto il giorno con un bar ed un cocktail bar, lì la libreria su strada, il salottino per gli incontri o le presentazioni e la musica e poi via su al Piccolo Bellini con le poltrone nuove, e i restanti palchi restaurati della sala maestra del Bellini. La platea ridotta a 276 posti per garantire maggiore agio agli spettatori.

Macina chilometri, tutti di un fiato, in lungo e in largo per il teatro, tra lo zig zag di chi reclama la sua presenza, un consiglio o un'indicazione su lavori o progetti afferenti al teatro. Come solo un regista sa fare, muove le fila in sordina, coltivando un sogno: il teatro come esperienza onnicomprensiva. «C'è una precisa idea creativa dietro tutto questo: far vivere la bellezza e il senso di comunità». Proprio quella che, un'altra esperienza, quella del Covid, sembrava aver “distanziato”. «Durante la pandemia abbiamo vissuto sentimenti contrastanti: la fine della velleità di pensare che l'arte fosse al centro del mondo, senten-

Il direttore artistico del Teatro Bellini, Gabriele Russo, ci guida alla scoperta di un nuovo concept dello spazio teatrale: «Il teatro come esperienza a 360 gradi e collante della comunità»



da sinistra: Gabriele e Daniele Russo, Direttori Artistici del Teatro Bellini

doci invece inutili in un mondo in affanno, ma dall'altro lato ci siamo resi conto, nel momento in cui le relazioni si disintegravano, di quanto fosse fondamentale resistere, semplicemente esserci, soprattutto poi in una città per certi versi difficile come la nostra, come abbiamo sempre fatto, d'altronde. Ma oggi pensare al teatro come risorsa per la comunità mi infonde grande ottimismo. Ci dà una speranza».

Le falcate sono interrotte solo dallo scorrazzare dei bambini. «Ne vedi tanti perché abbiamo avviato la sezione Bellini Kids, con spettacoli dedicati la domenica mattina ma anche laboratori e scuole di teatro per bambini». Facile immaginare allora, che

i genitori che accompagnano qui i loro figli possano attendere la fine delle attività per i più piccoli, sorseggiando un tè o leggendo un libro o ascoltando musica. Tutto torna. In quel quadro dove il teatro si riappropria degli spazi come esperienza di convivialità collettiva che è il collante di ogni comunità.

Anche quella che guarda al futuro. Come fa la 'Bellini Teatro Factory', una scuola di formazione ormai trentennale tra le più solide in Italia, oggi diretta da Mimmo Borrelli. «Ogni anno ci arrivano circa 250 domande, ne possiamo selezionare solo sedici perché la scuola è totalmente gratuita per i futuri attori, drammaturghi e registi.

Ma come dico sempre, qui si scrive solo l'inizio del percorso: un attore è come il buon vino che invecchia, l'arte recitativa ha molto a che fare con la vita, più esperienze si acquisiscono, più il testo riesce a risuonare nel proprio bagaglio esperienziale. Ovviamente non intendo che per interpretare Medea devi uccidere i tuoi figli!».

E lo sa bene chi ha scelto della regia il proprio modo di interpretare il teatro. Ha appena debuttato per quest'anno il suo 'Don Juan in Soho' (fino al 15 gennaio), un adattamento della pièce di Molière, con un Don Giovanni d'eccezione, incarnato dal fratello, Daniele Russo, di ritorno a Napoli, dopo la tournée di 'Qualcuno volò sul nido del cuculo' per la regia di Alessandro Gassman e di produzione del Bellini. «Non sempre tra fratelli accade di trovare un equilibrio e invece noi già da 'Arancia mec-

canica' ci siamo trovati così bene sul palco che sarebbe stato un peccato non riprodurre quella sinergia. Il teatro, d'altra parte, per funzionare ha bisogno di diversi ingredienti, l'affiatamento della compagnia, ad esempio è uno dei più importanti».

Direttore artistico, regista e insegnante alla Factory (guai a chiamarlo "maestro"), la domanda è d'obbligo: quale ruolo "veste" meglio? Nessuna esitazione.

«Non sento di essere un maestro, ma sono a mio agio quando sto con i giovani, mi piace vederli crescere e poi è una ricerca anche per me, in certi casi diventa un processo osmotico orizzontale: devi scoprirti molto anche tu, perché solo scoprendo se stessi e il proprio "disagio" si dimostra agli allievi che è possibile farlo, insomma, lo faccio prima io per far capire che lo puoi fare anche tu. E il teatro cos'è se non questo?».



'Don Juan in Soho' di Gabriele Russo



'La Cupa' di Mimmo Borrelli



I nuovi spazi del Teatro Bellini dopo il restyling



nun

nun

nun

nun

NUN *****
ASSISI RELAIS
& SPA
MUSEUM

VIA EREMO DELLE CARCERI 1/A 06081 ASSISI (PG) ITALY
T. (+39) 075 815 5150 | WA (+39) 3349260403 |
RECEPTION@NUNASSISI.COM
WWW.NUNASSISI.COM



LA TUA CASA A MILANO

LUXURY APARTHOTEL - BISTROT - STORE - WELLNESS CLUB & SPA

 @ariosto_social_club WWW.ARIOSTOSOCIALCLUB.COM  @ariostosocialclub





Teatro Gesualdo di Avellino

SU IL SIPARIO TRA
MUSICAL, DANZA E PROSA

Riparte la nuova stagione
sotto la direzione artistica di Enrico Provenzano:
«Tante sorprese e novità.
Il nostro cartellone è davvero per tutti i gusti»

di Ludovica Criscitiello



Questa volta è fatta. Dopo gli alti e bassi dello scorso anno causa Covid, al teatro Carlo Gesualdo di Avellino si riparte per davvero con una nuova stagione sotto la direzione artistica di Enrico Provenzano arrivato nel novembre dello scorso anno. Trent'anni di esperienza alle spalle, Provenzano ha lavorato con artisti famosi tra cui Michele Placido, Giorgio Albertazzi, Massimo Ranieri e Sergio Rubini. È stato direttore organizzativo del teatro Tasso di Sorrento, ha collaborato con il ballerino e coreografo Franco Viseria e con Margherita Parrilla per anni direttrice dell'accademia nazionale di danza. L'anno scorso, nonostante la pandemia, ha portato ad Avellino Mogol e Piovani (che tra l'altro chiude la stagione di quest'anno).

«Siamo riusciti, in collaborazione con l'amministrazione, a tirar fuori un cartellone che andasse incontro a tutte le esigenze – ha detto Provenzano –, quindi avremo musica, prosa, musical, cabaret e danza. La caratteristica principale è la qualità degli spettacoli che abbiamo selezionato». Si parte il 13 novembre con Roberto Vecchioni e una carrellata dei suoi successi tra cui 'Chiamami ancora amore' vincitrice a Sanremo nel 2011. Il 7 dicembre si cambia registro con il musical 'Grease' e il 15 dicembre si torna sulla musica con Umberto Tozzi. Penultimo spettacolo prima del 2023 è 'Up&Down' di Paolo Ruffini, il 22 dicembre, in cui l'attore è protagonista sul palco insieme ad alcuni ragazzi con la sindrome di down.

«Proprio perché abbiamo puntato sull'attualità e sul sociale – continua Provenzano – daremo spazio il 29 dicembre, prima delle vacanze, anche all'Ucraina ospitando una loro orchestra in segno di solidarietà». Con il nuovo anno tra gli ospiti l'attore comico Maurizio Battista, Claudia Gerini con 'Qualche estate fa', Claudio Bisio in 'La mia vita raccontata male', Sergio Castellitto con 'Zorro'. Ma il pubblico avrà l'occasione di ridere anche con 'Amore + Iva' di Checco Zalone. Chiude il pianista Stefano Bollani. Una chicca: c'è uno spettacolo a sorpresa con la comicità sferzante di Enrico Brignano il 17 dicembre protagonista di 'Ma...diamoci del tu!'. Ma ci sono altre novità che caratterizzano questa resurrezione con la r maiuscola del teatro Gesualdo. «Ciò che ci rende orgogliosi è che abbiamo intenzione di coinvolgere gli attori del territorio e lo abbiamo fatto con il Conservatorio di 'Cimarosa' che il 14 gennaio si esibirà ne 'Le notte di Figaro'». Si guarda al futuro però con ancora più grinta perché il teatro Gesualdo è una struttura immensa che può prestarsi a ospitare numerose attività culturali da tutta Italia come mostre, corsi di formazione, produzioni di spettacolo. «Ci sono sale per esposizione e aule danza. A differenza di molti altri teatri il Gesualdo è un edificio importante e imponente che può diventare un luogo dove poter far convergere tante attività con protagonisti soprattutto i giovani» conclude Provenzano. Un inizio dunque all'insegna di un futuro in parte scritto e in parte ancora da scrivere.



Isabella Eleodori

UNA VOCE PER L'AMBIENTE

di Laura Corigliano

La speaker di Radio Monte Carlo
si racconta tra carriera e vita privata

Una delle voci più amate della radio appartiene a Isabella Eleodori: una testa piena di riccioli indomabili, la franchezza tipica dei toscani (è nata a Pisa) e un cuore grande, che batte per il suo lavoro a Radio Monte Carlo e per le sue passioni: l'ambiente e gli animali. Da sempre appassionata di comunicazione, ha trovato nel microfono il suo alter ego ideale e la sua forma di espressione più congeniale.

Come ha scoperto il suo talento radiofonico?

Per caso, da ragazza amavo la musica e, quando ho sentito che una piccola radio di Pisa (Radio Monte Serra) cercava una voce, mi sono proposta muovendo, inconsapevolmente, il primo passo verso il mio futuro.

Ma i semi in realtà erano ravvisabili sin all'infanzia quando, timidissima, solitaria e persa nel mio mondo di fantasia, amavo riascoltare la mia voce nel registratore, rimanendone incantata.

Ripercorriamo alcune tappe della sua carriera, delineando cos'hanno rappresentato per lei: Lady Radio a Firenze?

È stato il momento in cui ho capito, grazie anche all'aiuto e ai consigli di Carlo Conti, Leonardo Pieraccioni e tanti altri nomi, ora notissimi, con cui ho lavorato, di aver trovato la mia strada.

E poi Radio Cuore?

È stato il mio trampolino di lancio: mentre vi lavoravo

sono stata “scoperta” da Linus, che mi ha portata a Radio Capital (di cui allora era il Direttore): la mia carriera ha spiccato il volo, mi sono trasferita a Roma e ho stretto amicizie che ancora mi accompagnano.

Dopo una breve parentesi a Rai Radio2, approda a Radio 101, che ha definito “una famiglia”?

E in effetti lo è stata per dieci anni, intensi, bellissimi, importanti sia dal punto di vista umano sia professionale.

Poi ha “cambiato pianerottolo”, passando a Radio Monte Carlo.

Quando Mediaset ha acquisito tutto il Gruppo, il passaggio più naturale e corretto per me e Alberto Davoli, con cui lavoravo da anni, è stato spostarci in un'emittente con caratteristiche più adatte ai nostri profili.

Con Alberto costituite una sorta di “coppia di fatto”?

È vero, per lavorare insieme in radio non basta associare due voci, ma si deve creare una chimica fortissima, come in un matrimonio, e con lui ci sono tutti gli elementi: educazione, professionalità, sensibilità, amicizia, capacità di ascolto e rispetto. Io che amavo lavorare da sola ora non riuscirei più a immaginarmi senza di lui.

E l'amore nel privato?

Ho un compagno conosciuto in radio 30 anni fa, con cui condivido la vita e le battaglie per cercare di migliorare il mondo. Per scelta invece non abbiamo figli: non mi sono mai sentita all'altezza.

Tecnica, passione e predisposizione. Cosa serve per fare una “buona radio”?

Tutto. La tecnica è fondamentale per comunicare in modo corretto, la predisposizione per saper cogliere i bisogni e i desideri dell'ascoltatore, la passione per arrivare al cuore di chi ti ascolta.

È molto attenta ai temi del sociale e dell'ambiente?

È vero, per me è fondamentale difendere il pianeta e chi lo abita, specialmente i più deboli, e lo faccio sia diffondendo in radio e via social i messaggi giusti, sia in prima persona, aiutando economicamente varie associazioni, sostenendo petizioni di utilità sociale e facendo scelte etiche: sono vegana, adotto da sempre gli animali invece di comprarli e li soccorro se feriti o abbandonati, regalando loro una seconda vita.



HAPPY TOGETHER

Dopo essere stata per più di 10 anni una delle voci più amate e ascoltate di Radio 101 e Radio Capital, è passata, nel 2019, a Radio Monte Carlo, dove attualmente conduce, in coppia con Alberto Davoli (altro nome di punta del gruppo targato Mediaset), Happy Together: uno spazio quotidiano (dalle 13 alle 16), che vuole regalare un sorriso ai propri ascoltatori, offrendo spunti di riflessione e affrontando con ironia fatti di cronaca, attualità e costume. Grande risalto viene dato inoltre alle storie edificanti di chi si adopera per gli altri e per la tutela dell'ambiente e degli animali. Il tutto condito dalla “musica di gran classe” di Radio Capital e rallegrato spesso dalla presenza in studio di ospiti illustri, capaci di stupire gli stessi conduttori, come quella volta in cui presentarono l'album di Robbie Williams The Christmas Present e, a sorpresa, se lo trovarono di fronte.

Gian Paolo Barbieri

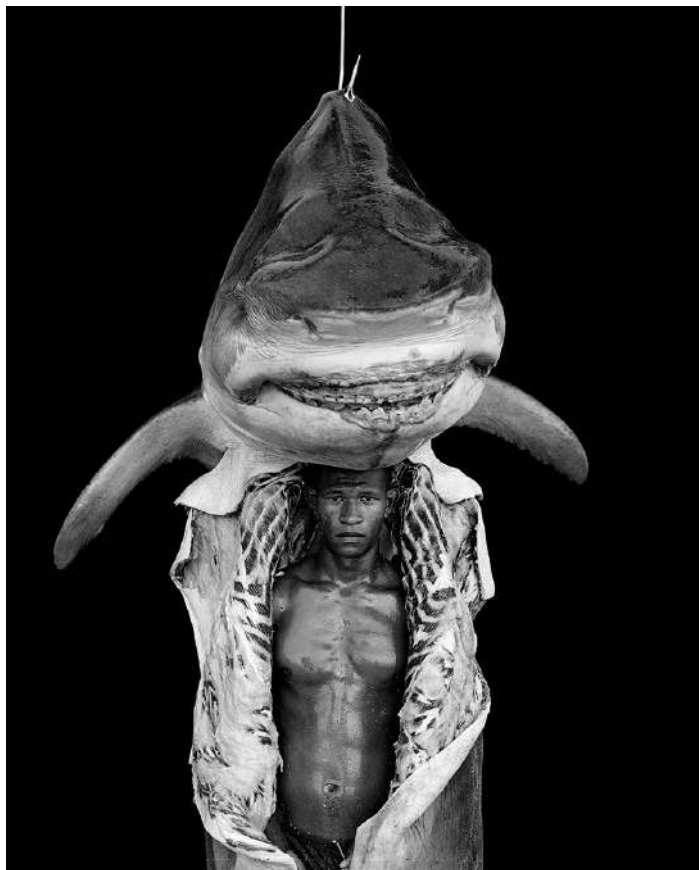
IL SUO VIAGGIO
FUORI DAL TEMPO



Richiamo della conchiglia, Tahiti, 1989

Al blu di Prussia di Napoli
la mostra a cura di Maria Savarese
con 18 grandi fotografie e 24 polaroid
quasi tutte inedite
del viaggio che il fotografo di moda
intraprese negli anni '80

di Annalisa Rossetti



Head Shark, Seychelles, 1998



Carapace, Seychelles, 1998



Una luce sul Mar Tirreno che accarezza dolcemente le sue acque e che rifugia preziose bellezze. Napoli è l'unica città mai affondata nel naufragio della civiltà antica.

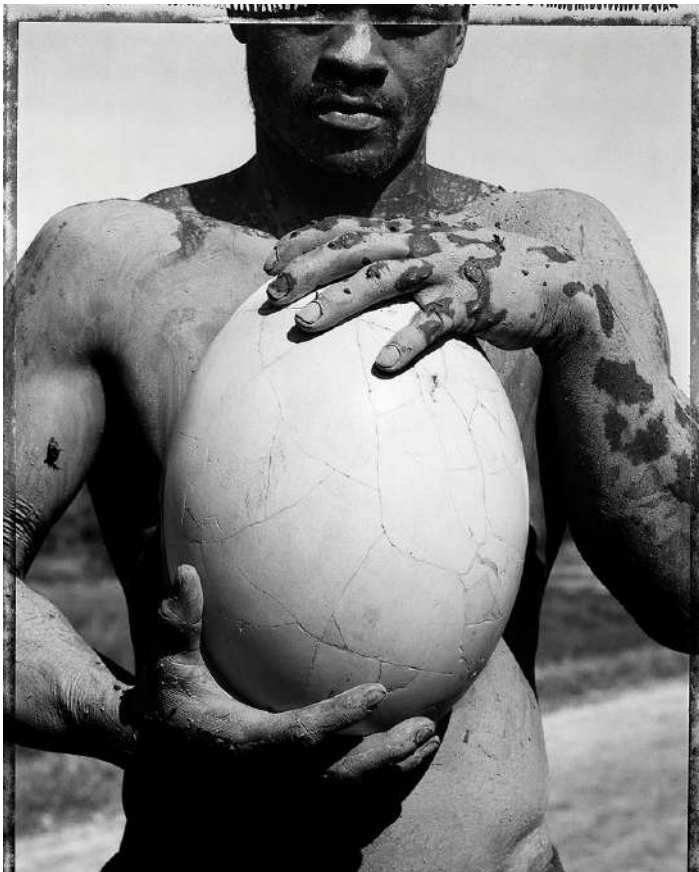
Ritrovarmi circondato da così tanta bellezza, accompagna ancor più il mio onore di essere rappresentato da questi luoghi e in particolare da una realtà come quella di Al Blu di Prussia, un incontro perfetto tra tutte le arti che mi fa sentire a casa».

Gian Paolo Barbieri, settembre 2022.

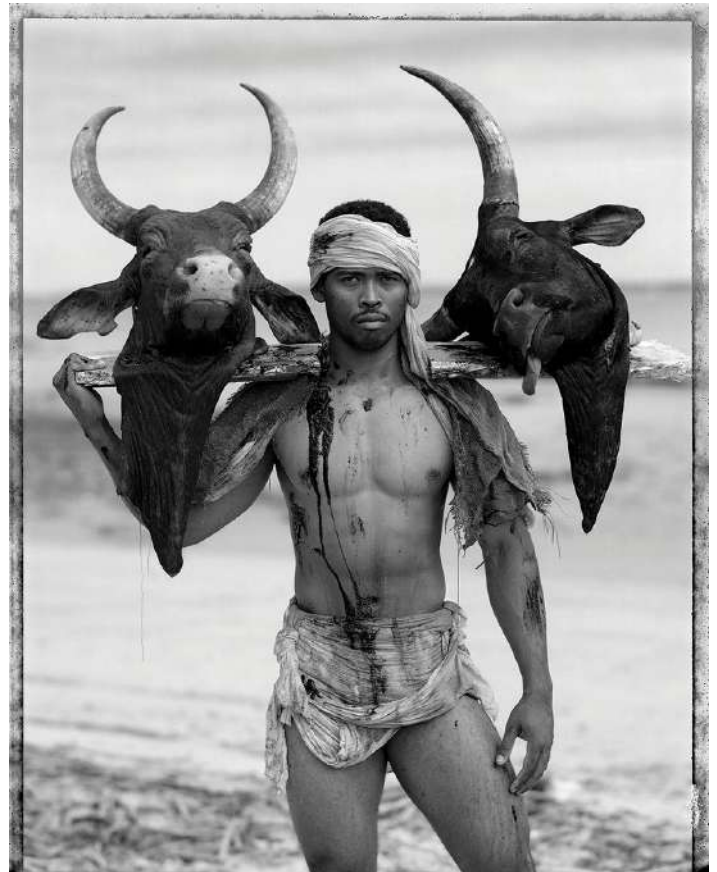
Nell'elegante spazio espositivo della galleria Al Blu di Prussia è in corso la prima mostra personale a Napoli del noto fotografo di moda Gian Paolo Barbieri. 'Fuori dal tempo', a cura di Maria Savarese, è il titolo del progetto fotografico realizzato grazie alla collaborazione fra la Fondazione Mannajuolo e la Fondazione Gian Paolo Barbieri che dal 2016 compie un meticoloso lavoro di conservazione, tutela, gestione, archiviazione e catalogazione dell'immenso patrimonio artistico del suo fondatore. In esposizione 18 grandi fotografie, alcune tratte dalla Trilogia del mare, altre da Dark Memories e 24 polaroid quasi tutte inedite, scattate per lo più alle Seychelles fra il 1989 e il 2006. Le immagini testimoniano il viaggio che Gian Paolo Barbieri ha intrapreso negli anni '80 per distaccarsi dal mondo della moda, come racconta nel documentario Il Magnifico artificio, con la regia di Francesco Raganato, realizzato per Sky Arte nel 2014, ed attualmente in visione nella sala cinema della galleria. La mostra sarà visitabile fino al 28 gennaio 2023.

«A metà fra reportage, etnofotografia e fotografia di moda - afferma la curatrice Maria Savarese - cercando la verità di quei luoghi, Gian Paolo Barbieri ha creato immagini iconiche memorabili - così come nella sua esplorazione sul tema del nudo e dell'erotismo - anche il corpo, soprattutto quello maschile, viene concepito come uno strumento per investigare l'anima». Considerato uno dei fotografi più influenti del 900,

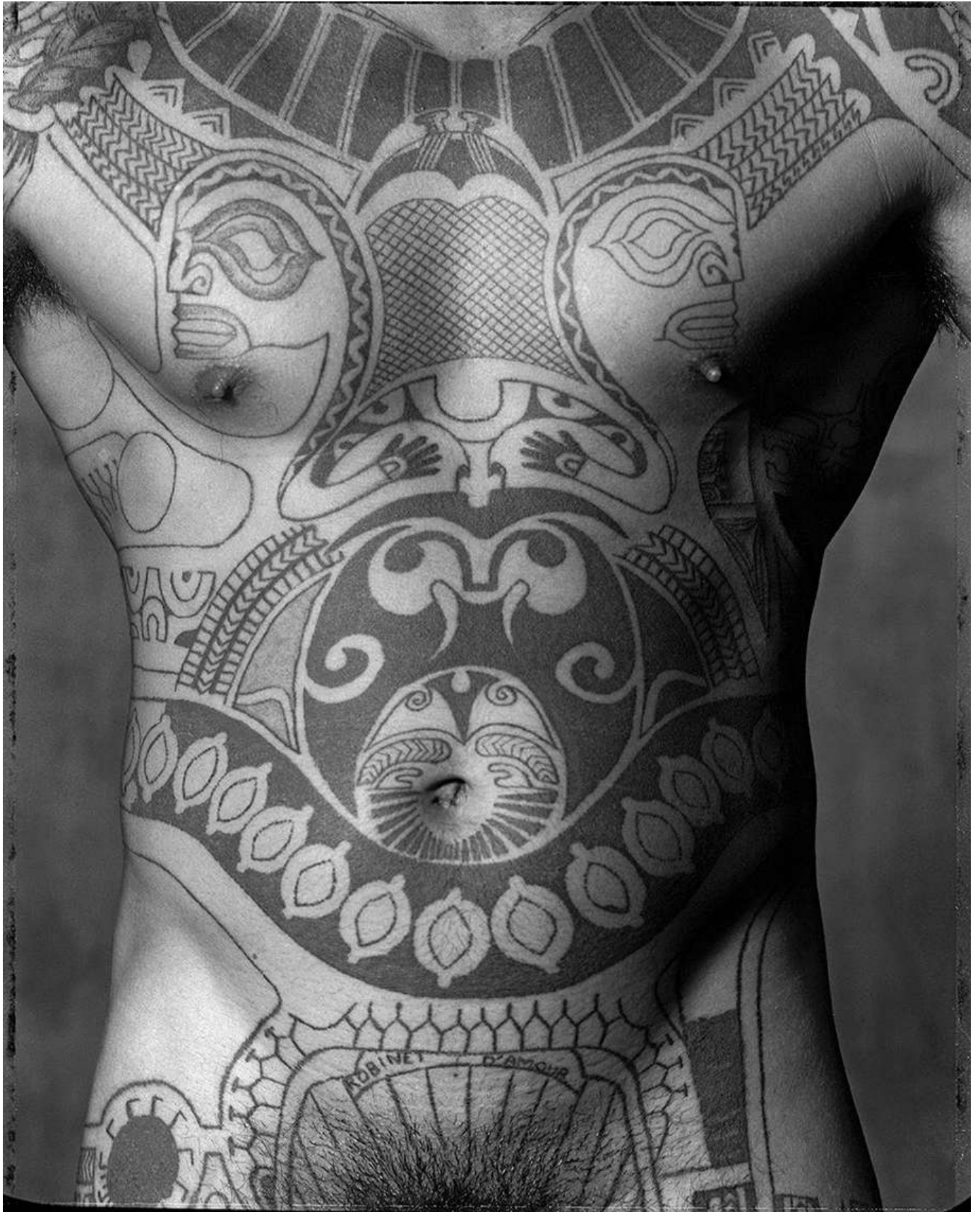
classificato nel 1968 dalla rivista Stern come uno dei quattordici migliori fotografi di moda al mondo, Gian Paolo Barbieri, oggi, vince il premio Lucie Award 2018 come 'Miglior Fotografo di Moda Internazionale'. La sua carriera comincia con il cinema, sua grande passione, ma poi prosegue nel mondo della moda lavorando con i principali stilisti, Armani, Valentino, Saint Laurent, Versace, Dolce & Gabbana, Ferrè e ritraendo icone come Verushka, Iman, Audrey Hepburn, Jerry Hall, Pat Cleveland. Alla fine degli anni '80 Gian Paolo Barbieri, stanco di lavorare per la moda, sente il bisogno di allontanarsi e di rigenerarsi, consapevole di riuscire a recuperare vigore soltanto stando a contatto con la natura. Chiude lo studio ed incomincia il suo viaggio nei mari del Sud. Un viaggio 'Fuori dal tempo' che il famoso fotografo intraprende per concludere un percorso di vita e per ritrovarne uno rinnovato. L'artista, senza rinnegare la sua passata esperienza, rimescola la sua arte e ricompone, attraverso immagini iconiche, la nuova "scena". Rifugiandosi nei mari del Sud Barbieri sviluppa le proprie ricerche attraverso lo studio delle popolazioni locali, dando vita a vere e proprie esplorazioni fotografiche raccolte nei tre volumi editi poi da Tachen, Madagascar del 1997, Tahiti Tattoos del 1998 (pubblicato una prima volta da Fabbri Editore nel 1989) ed Equator del 1999, da cui sono tratte le immagini del nucleo principale della mostra presente Al Blu di Prussia.



Uovo di Aepyornis, Madagascar, 1994



Testa di Zebù, Madagascar, 1994



Robinet d'Amour, Tahiti, 1989

Viaggio nell'arte

DEL PRESEPE NAPOLETANO

di Francesca Saccenti

Dal presepe del Popolo in via dell'Anticaglia ai pastori di San Gregorio Armeno, passando per le natività all'interno della chiesa di San Severo al Pendino, un viaggio attraverso l'arte manifatturiera di Napoli

A Napoli il presepe è un rito sacro e non conosce stagioni: va onorato quando si accendono le luci dell'albero di Natale e quando la calura estiva di ferragosto si fa sentire. La storia affonda le radici nel Duecento quando San Francesco d'Assisi chiede a papa Onorio III di dare vita al primo presepe vivente, ma per conoscere la cultura manifatturiera di questa antica tradizione all'ombra del Vesuvio bisogna aspettare. Nel Settecento la grotta della natività viene plasmata dal sughero, le fontane zampillano acqua e i pastori in ceramica si muovono tra banchetti di frutta e verdura.

Il nostro viaggio alla ricerca di questa arte secolare inizia ammirando tre suggestive location nel centro storico patrimonio Unesco, ideali da visitare durante le feste.



Ore 9.00 | La strada del raggio di sole

Nel Medioevo era battezzata “la strada del raggio di sole”, oggi il suo nome si ispira alla cattedrale dove per tre volte all’anno avviene il miracolo del santo patrono. Non a caso via Duomo vanta l’appellativo di “via dei musei”: qui edifici storici e sacri si uniscono alle moderne pennellate del San Gennaro di Jorit che irrompe sulla facciata di un palazzo disegnando i contorni di Forcella. Tra le armature sacre del Museo Gaetano Filangieri e la mitra - copricapo vescovile dal peso di 18 kg e con 3964 pietre preziose - situata nel Museo del Tesoro di San Gennaro, merita una visita la chiesa di San Severo al Pendino. Il complesso monumentale viene fondato nel 1448 insieme all’attiguo ospedale da Pietro Caracciolo e al suo interno è possibile ammirare la bellezza del presepe napoletano. Prima di proseguire non resta che assaporare un bigné nella sofisticata pasticceria Mon Sciù, mentre per i più tradizionalisti bisogna peccare di gola alla Caffetteria Sfogliatelle e Babà.



11.30 | I pastori di San Gregorio Armeno

La passeggiata per il dedalo di vie prosegue imboccando San Biagio dei Librai, la rinomata Spaccanapoli, la via che divide in due parti il corpo di Partenope. Con uno sguardo puntato sul cortile di palazzo Spinelli e l’altro sull’Ospedale delle Bambole - dove ieri come oggi si “curano” giocattoli d’altri tempi - si arriva a San Gregorio Armeno, la strada dei pastori. Che le statuette siano in miniatura, in versione extralarge o in movimento, che riproducano personaggi famosi o persone nell’affaire quotidiano è impossibile non farsi rapire dall’unicità di questo luogo simbolo. Varcare le botteghe di Genny Di Virgilio e Ferrigno è un lusso al quale non si può rinunciare. Prima di andare via non resta che immergersi nelle architetture della chiesa dedicata a Santa Patrizia. Sullo scalone del portale d’ingresso al monastero c’è la ruota degli esposti, nella struttura girevole venivano riposti in maniera anonima per essere abbandonati neonati o orfani. Una volta girata la ruota le suore di clausura si prendevano cura dei bambini. Da questa pratica deriva il cognome napoletano più famoso, Esposito. È il momento di concedersi una sosta assaporando i piatti della Trattoria Don Vincenzo o le croccanti delizie prêt-à-porter della friggitoria Da Rosetta.



16.00 | Il presepe del Popolo

Ha un’aura magica via dell’Anticaglia, qui la luce disegna profondi chiaroscuri. Tra archi in laterizio e vasci rumorosi nasconde nel grembo cappelle votive e botteghe artigiane. La strada faceva parte dell’originario impianto urbanistico della città greca, ribattezzata dai Romani Decumano superiore, ed era celebre per i suoi teatri. Svetonio narra che a calcare uno dei palchi fu proprio Nerone. Durante l’esibizione canora un terremoto colpì la città: l’imperatore costrinse gli spettatori a restare fino alla fine dello spettacolo e interpretò il fenomeno naturale come un apprezzamento degli dei. Proseguendo si incontra il Presepe del Popolo con tanto di cane in ceramica all’ingresso e un corno che penzola dall’insegna. A riempire lo spazio l’imponente presepe realizzato dall’artista Umberto Iannaccone, che riproduce una versione personale della natività. Un’opera in itinere che si arricchisce attraverso il processo creativo. Al civico 11 tra torchi d’antan e caratteri in piombo c’è il più piccolo museo del mondo della Tipografia, che riporta le lancette indietro nel tempo.





Roscigno Vecchia

LA POMPEI DEL '900

di Emanuela Vernetti

Solo canti d'uccelli e lo scroscìo dell'acqua. Sono questi gli unici suoni che interrompono la quiete di un paese fantasma che custodisce la storia del secondo dopoguerra e che ora, abbandonato, conta un solo abitante. Ci troviamo a Roscigno vecchia, un borgo arroccato tra le montagne del Cilento, disabitato da oltre 100 anni. È stata definita la Pompei del '900, perché la storia abita le mura di questo paese sospeso nel tempo ormai meta di turisti da tutto il mondo. Un vero e proprio museo a cielo aperto che oggi rischia di scomparire. L'unico custode di questo scrigno del passato è Giuseppe che qui vive da solo dal 2001 e con i suoi racconti mantiene in vita la memoria del paese che fu dove tutto è rimasto sospeso nel tempo: la piazza con il lavatoio, la chiesa e persino l'interno delle case.





Gennaro Esposito

**DIMENTICARE
LE ORIGINI?
UN PECCATO
MORTALE**

di Francesca Saccenti

Da Mick Jagger dei Rolling Stones a Jennifer Lopez passando per Sophia Loren, lo chef stellato racconta la storia della sua carriera attraverso l'amore per la tradizione con uno sguardo contemporaneo

È a incantato con le ricette della tradizione Sophia Loren, ha servito a Mick Jagger una personale versione della Shepherd's Pie, mentre la vegana Katy Perry si è alzata dalla sua tavola "ormai onnivora". Se c'è una certezza che accompagna il pensiero dello chef due stelle Michelin, Gennaro Esposito, è che la cucina ha il potere di compiere un piccolo miracolo, un'alchimia magica dove il gusto seduce i sensi assoggettandoli in un legame indissolubile. Tutto ha inizio nel laboratorio di pasticceria dello zio Giovanni Fraddanno, qui le mani del patron della Torre del Saracino di Vico Equense iniziano a muoversi come in una danza. Prima con l'apertura delle saracinesche del locale e poi spennellando l'uovo sulla brioche. Piccoli passi che lo condurranno alla corte di Gianfranco Vissani in Italia ed in Francia da Alain Ducasse dove apprende la tecnica e il rigore necessario per diventare un grande cuoco.

Lo chef stellato Gennaro Esposito



La torre del Saracino



Ma il senso di appartenenza e l'amore per il territorio si fanno sentire. Nel 1992 lo chef torna a casa per dare vita a 21 anni al suo ristorante, un tempio gourmet sospeso tra mare e terra.

Quanto contano le radici?

Nel mio mestiere dimenticare le proprie origini è un "peccato mortale". Un gesto di superbia che preclude la possibilità di scoperte future. Con la mia filosofia cerco di portare avanti un messaggio originale ed esclusivo. "Mangiare la mia storia" significa ripercorrere il mio viaggio, conoscere i miei valori. La società ci impone ritmi sempre più frenetici, la velocità è diventata la parola d'ordine con cui ci svegliamo la mattina.

Si sente uno chef riflessivo?

La mia cucina è anche riflessiva, ma soprattutto è legata al territorio con gli occhi puntati verso la contemporaneità.

Da dove arriva l'ispirazione?

Non c'è un momento preciso o un pensiero unico.

Mio padre arriva spesso con una cassetta di prodotti coltivati nel nostro orto. A volte sento che si sta muovendo dentro di me il processo creativo, altre volte no. Un giorno mi ha portato delle prugne gialle dalla pelle acida e dalla polpa dolce insieme ad un origano che emanava un profumo inebriante. Ho realizzato un risotto con il frutto e il pesce spatola arrostito nelle foglie di limone. Una scintilla può risvegliare la creatività.

Per chi le è piaciuto cucinare?

Credo che le persone nella vita si comportino in un modo ed a tavola in un altro. Per questo motivo è importante studiare il profilo dell'ospite per conoscerne le abitudini alimentari. Jennifer Lopez è una cantante molto curiosa, le piace sperimentare ingredienti nuovi. Per il suo menu ho immaginato una terrazza caprese che affaccia sui contorni dei Faraglioni con sapori schietti. Senza troppi orpelli. Sophia Loren è invece da sempre legata alla tradizione campana a piatti sontuosi come la pasta e la pizza. Nell'immaginario è considerata un po' come "una mamma mediterranea". L'ho accolta con ravioli, insalata di mare e scarola ripiena.



Spghettini alla colatura di alici, pesce bandiera dorato e pesto di noci di Sorrento



Triglia in umido con gnocchi di bietola e caprino



Palamita leggermente affumicata, nduja e crema di tarallo di Agerola

La sua vita è piena di incontri con personaggi famosi...

Ricordo che un giorno preparai una cena per i Rolling Stones. Mick Jagger ordinò una Shepherd's Pie, una torta contadina a base di carne ricoperta da purea di patate. Alla fine della cena il pasticcio era ancora lì sul tavolo, mentre il resto dei piatti che avevo ideato erano scomparsi dalla scena. E poi c'è Katy Perry, si è seduta sulla sedia che era vegana e si è riscoperta onnivora. Il cibo è capace di fare miracoli.

La sua ricerca non ha limiti, in passato ha utilizzato anche le meduse.

Nel 2011 durante una lezione alla scuola alberghiera di Capri arrivò il sindaco per un saluto e con una battuta mi disse: «Siamo invasi dalle meduse! Come dobbiamo fare?» Io scherzando risposi: «Dobbiamo iniziare a cucinarle». Con una buona dose di scetticismo e curiosità è iniziata questa avventura, ma il problema resta ancora la questione della reperibilità. Siamo lontani dalla commercializzazione in Italia. Sono felice che molti cuochi abbiano accettato la sfida e si stiano avvicinando a questa materia prima del futuro.

Lo chef è più un artigiano o un artista?

“Un uomo che lavora con le proprie mani ed il suo cervello è un artigiano. Un uomo che lavora con le mani, il cervello ed il cuore, è un artista”. Mi piace condividere questa meravigliosa massima di San Francesco d'Assisi. E poi, alla fine, c'è il pubblico: è lui ad avere l'ultima parola, a decretare se siamo artigiani o artisti. A loro spetta l'arduo compito.



Medusa



ARMANDO DE NIGRIS: 130 ANNI DI ECCELLENZA DELL'ACETO BALSAMICO

di Maria Volpe

Da oltre tre generazioni l'azienda si dedica con passione ed esperienza alla produzione dell'aceto nell'instancabile ricerca del miglior prodotto possibile: la famiglia De Nigris è alla guida di un'impresa italiana che vanta oltre 130 anni di storia, con una produzione stimata in 35 milioni di bottiglie distribuita in tre siti tra Reggio Emilia, Carpi (MO) e Caiuano (NA).

A raccontare la storia dell'azienda è Armando De Nigris, che insieme ai fratelli Raffaele e Luca guida l'omonimo Gruppo, di recente riconosciuto dal Ministero dello Sviluppo Economico con il prestigioso riconoscimento di 'Marchio Storico' di interesse nazionale.





I fratelli De Nigris



Armando De Nigris



Quando è nata l'azienda e come si è sviluppata negli anni?

La storia della mia azienda è innanzitutto la storia della mia famiglia. Nel 1889 mio nonno Armando De Nigris eredita una piccola impresa artigianale e inaugura così il primo acetificio. Forte di ricette dalla tradizione centenaria, dà vita alla produzione di aceti d'eccellente qualità che ottengono fin da subito importanti riconoscimenti dalla propria clientela. Il testimone passa poi a mio padre Marcello, che con il suo motto: "I confini non esistono" inaugura il passaggio da realtà locale ad azienda dal respiro internazionale. Con i miei fratelli Luca e Raffaele siamo oggi alla guida dell'azienda, con lo spirito proiettato al futuro, ma senza mai dimenticare le nostre radici. E questo ci ha permesso di ottenere il prestigioso riconoscimento di 'Marchio Storico' di interesse nazionale dal Ministero dello Sviluppo Economico. Un riconoscimento che ci rende orgogliosi e ci riempie di responsabilità perché siamo l'unica azienda del settore a vedersi riconosciuta eccellenza del Made in Italy, che ha saputo distinguersi in questi decenni non solo per

qualità, ma anche per stile e creatività. Sentiamo forte il dovere di rappresentare sempre al meglio il territorio italiano, testimoni e custodi come siamo di tradizioni agroalimentari quale l'Aceto Balsamico di Modena ed altri aceti speciali e condimenti che vengono prodotti in tutta la penisola, da Nord a Sud, nei nostri stabilimenti.

Com'è possibile riuscire ad essere innovativi con un prodotto classico come l'Aceto Balsamico di Modena IGP?

L'Aceto Balsamico di Modena IGP è sicuramente uno dei prodotti simbolo del "saper fare all'italiana" in tutto il mondo, un prodotto che deve sottostare a determinati standard e rigide regole di produzione. Abbiamo deciso di sfidare noi stessi all'interno della categoria dell'Aceto Balsamico, cercando di settare nuovi standard di qualità di ingredienti e di filiera, ancora più sfidanti rispetto a quelli richiesti dal disciplinare IGP. Il tutto è riepilogato nel concetto di "Ricetta De Nigris", un processo unico con Materie Prime 100% Italiane, compreso l'aceto di uino che ha una certificazione esclusiva con una Filiera Etica e Sostenibile degli Agricoltori Coldiretti.

E per quanto riguarda il Mosto D'Uva?

Viene pigiato entro 48hr dal raccolto e sottoposto a cottura e concentrazione da fresco, grazie alla gestione in pochi giorni ad una temperatura controllata, senza la necessità di aggiungere anidride solforosa (solfiti) per bloccarne in modo artificiale e non naturale fermentazioni incontrollate. La sapiente combinazione nelle nostre acetate dei vari tipi di vitigno per il mosto - dei 7 consentiti - determina la finalizzazione dei vari tipi di aceti balsamici, dalla densità leggera con gusto deciso e sapore più acre all'alta densità, con gusto corposo e sapore più dolce. Gusto, densità e gradiente agro-dolce sono i tre attributi che identificano la tipologia del prodotto in modo inequivocabile, e che determinano il sistema di abbinamenti storico di De Nigris.

A cosa puntate con "Ricetta De Nigris"?

Ad un processo che accompagnerà tutta la filiera produttiva del prodotto, compresa la fase del consumo relativamente alla quale abbiamo intrapreso una campagna di "educazione" all'utilizzo dell'Aceto Balsamico senza precedenti, anche grazie alle partnership con Scuole di Cucina di prestigio come Alma (la prima scuola di chef in Italia) e Scuola di Cucina Italiana.

Ha parlato spesso di "Fabbriche della Salute": cosa intende?

Partiamo dalla concezione dell'importanza di una dieta sana e bilanciata. La dieta mediterranea ha dimostrato la maggiore longevità degli italiani che ne fanno uso: nei prossimi anni la ricerca di qualità e il consumo di prodotti sani sarà quindi destinato sempre di più a crescere. In questo ambito, giocano un ruolo importante i prodotti innovativi e di qualità che il nostro made in Italy sa esprimere come MelaMadre®, il primo aceto di mele da bere, che abbiamo lanciato da poco inaugurando una categoria merceologica fino ad allora inesistente. Non filtrato, non pastorizzato, a base di Aceto di Mele 100% Italiane e con tutti ingredienti biologici, MelaMadre® ha risposto ad un'esigenza del consumatore sempre più spiccata e votata al mangiar sano.

Quali sono i progetti per il futuro?

Abbiamo pubblicato quest'anno il nostro primo Report di Sostenibilità, un documento che dà sostanza e visibilità a tutte le attività svolte negli anni e che ci aiuta a strutturare un piano di lavoro sempre più ambizioso per il nostro futuro. Abbiamo deciso di intraprendere questo viaggio avendo come riferimento il modello





B-Corp, uno standard di riferimento per la misurazione degli impatti ambientali e sociali molto sfidante, che ha come base gli Standard Development Goals delle Nazioni Unite (SDGs).
Avete una vostra Academy?

Sì, ed è la nostra fucina delle idee nella quale convogliamo il magma creativo di laureati in chimica, fisica, matematica, economia e commercio che entrano come stagisti per poi consolidarsi e mettere radici in azienda. Sono stati proprio i ricercatori dell'Accademia De Nigris ad "inventare" il primo aceto di mele che si può bere diluito in acqua, il MelaMadre per l'appunto. L'amore per la tradizione e la passione per l'innovazione ci hanno spinto a costituire una struttura in grado di rispondere alle sfide del futuro preservando il patrimonio culturale di Family Company.

Cosa si propone l'Academy?

Condividere la storia, le conoscenze e le esperienze maturate dall'azienda, al fine di promuovere la diffusione della cultura dell'Aceto Balsamico in tutto il mondo. Una struttura che, oltre alle attività formative e divulgative, offre un punto di incontro in cui imprenditori, professio-

nisti dell'ospitalità e appassionati del settore agroalimentare possono confrontarsi e stimolarsi vicendevolmente nella ricerca di nuove idee. I Pillars, protagonisti dei processi dell'Accademia, sono: Cooking Lab; Foundation Activities; Research & Development; Development Center.

Il nome della sua azienda è legato anche al Balsamico Village di Carpi, primo parco monotematico interamente dedicato ad un'eccellenza quale l'Aceto Balsamico di Modena IGP. Com'è nata l'idea?

Lo abbiamo costruito con l'obiettivo principale di far vivere ed "educare" il visitatore attraverso l'esperienza a 360° del prodotto. Pre-covid raggiungevamo più di 15.000 visitatori l'anno, soprattutto stranieri. Siamo molto soddisfatti della ripresa di questi ultimi mesi. Stiamo puntando molto sull'organizzazione di eventi direttamente in Acetaia e di degustazioni gratuite per far conoscere sempre di più questo incredibile prodotto. Fondamentali touch-point sono anche le nostre Boutique Monomarca, distribuite in tutta Italia in luoghi strategici come Milano e l'Aeroporto di Bologna.



Junic, il calice vincente

DELLA FAMIGLIA TACCONI

di Francesca Saccenti

Quando la mente di un figlio incontra le idee creative di un padre ed è pronto ad accoglierle, non può che nascere una squadra vincente. E se il protagonista in questione è Stefano Tacconi, ex portiere della nazionale di calcio della Juventus, il risultato è assicurato. Sulle verdi colline piemontesi, lì dove le vigne si intrecciano con il promontorio, la lieve nebbia cela i contorni del paesaggio e il tartufo bianco è un vanto del made in Italy, prende forma Junic, un'innovativa azienda vitivinicola.

Dall'Italia alla Francia passando per la Cina,
il vino dell'azienda di Stefano Tacconi,
ex portiere bianconero,
conquista il settore vitivinicolo

«Eravamo ad Alba e sette anni fa durante un brunch un po' per gioco e con un pizzico di follia abbiamo pensato: perché non creare una nostra etichetta? - racconta il giovane fondatore Andrea Tacconi -. L'idea si consolida dopo aver selezionato con cura e nel dettaglio le produzioni e i vitigni che fossero più adatti alle nostre esigenze».

E così nasce Junic che racchiude tutta l'esperienza bianconera di Stefano Tacconi. La "J" della Juve, "unic" fa riferimento alla carriera straordinaria di calciatore e al desiderio di ottenere un prodotto dal gusto inconfondibile e autentico, mentre le cinque stelle nel logo rappresentano le coppe che ha vinto.

Al centro della mission ci sono cultura e tradizione che custodiscono la storia e l'essenza di un territorio che ha tanto da offrire dal punto di vista artistico ed enologico. Nebbiolo d'Alba, Roero Arneis e Moscato d'Asti, ideali per piatti che riecheggiano i sapori e i profumi del mare, Barbera doc e Barbaresco da abbinare a carni pregiate, sono solo alcune delle bottiglie dall'originale design e packaging. Per i palati più sofisticati non resta che assaporare le bollicine dello spumante Pinot nero per una serata all'insegna del romanticismo.

«Portiamo avanti con passione e dedizione questo progetto che conserva i sacri valori della famiglia. Mio padre purtroppo sta vivendo un periodo difficile, ma con la forza e il coraggio sarà in grado di superarlo. Oggi l'attività mi assorbe a 360 gradi, aspetto che i miei fratelli crescano per allargare il business homemade». Dalle tavole dei ristoranti lungo lo Stivale fino ad approdare al mercato del Belgio e della Francia per superare i confini e andare alla conquista della Cina: una scommessa che in breve tempo diventa realtà.

«Il vino rappresenta un momento di condivisione, di relax e di gioia. Un motivo per festeggiare una ricorrenza e per fare una chiacchiera in compagnia. Il nostro obiettivo è diventare un punto di riferimento in Italia e all'estero, sfidando i nostri limiti - continua il titolare -. Tenere in alto il nome della qualità è al centro della filosofia di Junic. Siamo passati dal regalare ad amici le nostre bottiglie a venderne 15mila in breve tempo. Un bicchiere di vino non è solo un bicchiere di vino.

Dietro c'è una tradizione contadina che affonda le radici nella preistoria, più precisamente nella zona del Caucaso. Ci sono lavoro e sacrificio che si tramandano di generazione in generazione e che si consacrano sulla tavola sorseggiando un buon calice».



Da destra: Stefano e Andrea Tacconi, padre e figlio.

Cantina
JUNIC
★★★★★
By Tacconi



I dolci di Natale

UNA STORIA D'AMORE

di Francesca Saccenti

Tra racconti romantici,
miti e leggende,
i dolci della nostra
tradizione gastronomica
raccontano i sapori e i profumi
del nostro Paese
attraverso i secoli



'era una volta un falconiere, che innamorato della figlia del fornaio per coronare il suo sogno d'amore diede vita a sua maestà il panettone. Che siano leggende metropolitane o storie dalle atmosfere romantiche i dolci della tradizione italiana fanno parte di una cultura gastronomica che si tramanda nei secoli e che si rinnova attraverso uno sguardo più contemporaneo. Quando il Natale è alle porte torte e biscotti danzano insieme alle luci intermittenti dell'albero riempiendo con prepotenza le tavole durante le feste.

Pandoro

Nasce nella città di Romeo e Giulietta ed ha la forma di una stella ad otto punte. Il pandoro affonda le radici nel passato, le lancette dell'orologio si muovono all'indietro fino ad incontrare l'Antica Roma, ai tempi di Plinio il Vecchio. Antenato della ricetta fu il "panis" realizzato con farina e fiocchi di burro nel I secolo d.C., mentre il "pan de oro" - come lo conosciamo oggi - comparirebbe nel XIII secolo nelle corti dei nobili veronesi.



Panettone

Un finale degno delle fiabe con il classico "e vissero felici e contenti" accompagna la nascita del panettone. Si narra che un falconiere di Milano, Messer Ulivo degli Atellani, si innamorò della figlia di un fornaio, la bellissima Algisa. Per conquistarla si sarebbe fatto assumere come garzone nella pasticceria del padre e lì avrebbe creato il dessert con burro, miele e uva sultanina. A volte i risultati migliori sono figli di un errore. Un'altra versione vuole che il panettone sia stato inventato da un cuoco al servizio di Ludovico il Moro per il banchetto di Natale. Il pasticcere in preda alla distrazione avrebbe dimenticato il dessert nel forno facendolo bruciare. A rimediare al pasticcio un garzone di nome Toni che la mattina aveva preparato per puro caso una delizia con gli ultimi ingredienti in dispensa: burro, uova, farina, scorza di cedro e uvetta.



Struffoli

Sono deliziose pepite al miele con zuccherini variopinti. Ad avere la paternità degli struffoli sono i greci con i loukoumades (ghiottonerie), per altri invece sarebbero di origine andalusa (piñonate) ed avrebbero ispirato i cuochi napoletani durante il vicereame spagnolo. Made in Sud anche i roccòcò dalla forma barocca - morbidi o duri come una pietra - realizzati con canditi e pisto (insieme di spezie). La ricetta risale al 1320 e tradizione comanda che venga preparata il giorno dell'Immacolata concezione, l'8 dicembre. Sul vassoio degli abitanti di Partenope non mancano i susamielli, biscotti che ricordano la lettera "S", e il raffiolo dalle sfumature verdi, ideato nel Settecento dalle monache di San Gregorio Armeno.



Tronchetto

Le sue origini sono radicate nell'antica usanza pre-cristiana del ceppo o ciocco natalizio. Sin dal XII secolo dai paesi Scandinavi alla Gran Bretagna passando per le Alpi per buon augurio si faceva bruciare nel camino di casa un grosso tronco di legno per dodici notti, dalla vigilia di Natale fino all'Epifania.

I resti venivano in seguito conservati perché si riteneva avessero proprietà magiche. Prima tra tutte la fertilità della terra in quanto il ceppo rappresentava lo spirito della vegetazione. Secondo un'altra ipotesi il ciocco sarebbe metafora del focolare domestico, mentre per l'interpretazione cristiana serviva per riscaldare il Bambin Gesù. Da questo rituale contadino delle famiglie piemontesi nasce il tronchetto vestito da un elegante abito di cioccolata.





Cristalloterapia

IL POTERE “MAGICO” DELLE PIETRE

Alla scoperta di una delle più antiche terapie alternative e complementari che sfrutta l'energia delle pietre e dei cristalli

Foto e Testi **di Laura Corigliano**

La cristalloterapia, o terapia con i cristalli, è una pratica di autoguarigione e cura complementare (non sostituisce quindi la medicina tradizionale ma la può integrare), che utilizza l'energia dei cristalli e delle pietre per aumentare lo stato di benessere della persona e aiutarla a sviluppare le proprie potenzialità fisiche, psicologiche e spirituali. Il presupposto su cui si basa è che tutto ciò che esiste nell'Universo “è energia” che assume forme differenti e possiede vibrazioni specifiche (non sempre percepibili visivamente), in grado d'interagire con altri campi energetici quali, ad esempio, il corpo umano. Dallo scambio con il cristallo (o la pietra) la persona otterrebbe dei benefici ma al contempo lo contamina e lo scarica, ragion per cui il cristallo dovrà essere periodicamente purificato (nell'acqua corrente, nella terra, nel sale e con il fumo) e ricaricato (con l'energia solare, della luna, della neve, sotto una piramide), secondo la modalità più adatta che varia in base al tipo di pietra.

Ogni cristallo rappresenta infatti un mondo a sé e si differenzia dagli altri per struttura (o sistema cristallino), colore, tipologia di processo litogenetico (o di trasformazione), dimensione, composizione minerale e lavorazione (può essere infatti grezzo o burattato, cioè lavorato). Tutti questi elementi lo rendono unico, conferendogli una sorta d'impronta digitale e caratteristiche vibrazionali specifiche, riconosciute sin dall'antichità: gli Egizi, i Sumeri e i Maya, per esempio, utilizzavano il potere "magico" delle pietre e dei cristalli durante le cerimonie religiose, come strumento di divinazione e come portafortuna. Fra le tante proprietà riconosciute loro da sempre vi sono la capacità di riequilibrare e armonizzare le energie, regalando benessere su più livelli: fisico (mal di testa, tensioni muscolari, problemi digestivi, etc.), mentale (stress, ansia, agitazione, insonnia, etc.), energetico (sbloccando eventuali disfunzioni dei chakra, ossia le porte di accesso del flusso energetico vitale del corpo) e spirituale (favorendo il cambiamento e la crescita interiore). Per ottenere tali benefici i cristalli e le pietre possono essere indossati sotto forma di monili, appoggiati sulla parte dolente, posizionati in casa per purificare l'ambiente o collocati sotto il cuscino, perché agiscano durante il sonno, il momento in cui l'inconscio può "lavorare" più liberamente. Ma come scegliere quelli più adatti a noi? In base al problema che si vuole affrontare (informandosi sulle loro caratteristiche o facendosi consigliare), per associazione con i segni zodiacali o con i chakra, a seconda della loro corrispondenza con i singoli organi, oppure affidandosi all'istinto e lasciando che siano loro stessi a "chiamarvi", ascoltando la loro voce che parla al vostro cuore.

*(si ringrazia per la collaborazione
la Libreria Esoterica Ecumenica di Milano).*



Ametista e drusa di quarzo

StelediNora

★★★★★ hotel+spa

Pula
Sardinia
Italy



StelediNora
★★★★★ hotel+spa


steledinora.com/relax

StelediNora
★★★★★ hotel+spa


steledinora.com/relax

StelediNora
★★★★★ hotel+spa


steledinora.com/relax



IN ITALY

anno I / n. 01
inverno 2022/2023
rivista free press

Luoghi IN

Viaggio tra le bellezze
nascoste dell'Italia



Trento

LA MAGIA DEL NATALE

Il capoluogo del Trentino si veste a festa:
fra luminarie, proposte culturali e i tradizionali mercatini
una visita emozionante nella città più natalizia d'Italia

di **Cinzia Zadro**



E può una città intera trasformarsi in un presepe e riuscire a far respirare la più autentica atmosfera natalizia? Sì, se questa città è Trento. Il capoluogo del Trentino Alto Adige diventa, infatti, durante il periodo natalizio davvero un luogo incantevole per un viaggio all'insegna della magia.

Cosa vedere a Trento

Trento è una città perfetta. Non a caso è sempre in cima alla classifica delle città migliori d'Italia in cui vivere. Ma non lo è soltanto nei servizi o nella pulizia impeccabile delle sue strade, lo è anche nella sua armonia. Le montagne tutt'intorno che le fanno da spettacolare scenografia, i suoi palazzi cinquecenteschi che le donano un'aria regale e il fiume Adige che la rende viva e brulicante. La città ha subito a lungo dominazioni straniere, ma è stata anche per secoli fieramente autonoma. E tutto questo lo si ritrova nei suoi monumenti e nelle sue vie: dal *Castello del Buon Consiglio*, da dove godere di uno dei panorami più belli sulla città all'area archeologica di *piazza Cesare Battisti*. Qui potete scendere nei sotterranei per visitare l'area archeologica: un allestimento suggestivo che offre l'impianto

urbanistico dei Romani che fondarono la città con il nome di Tridentum.

La *Cattedrale di San Vigilio*, costruita nel 1321, fu la sede del Concilio della metà del '500, si affaccia sul salotto di Trento, piazza Duomo. Qui si trova il *Palazzo Pretorio* - sede del museo diocesano - risalente al 1200, la *Torre Civica* con il suo grande orologio e alcuni dei più bei palazzi affrescati di Trento. Ci sono poi due splendide fontane - una del Nettuno con il suo tridente simbolo cittadino - e un solo albero. Passeggiando per Trento vi ritroverete per *via Belenzani*, una delle strade più importanti della città, dove ammirare gli splendidi palazzi rinascimentali affrescati tra cui *Palazzo Thun* che vanta anche un incantevole giardino. Potrete poi fermarvi in uno dei tanti caffè e pasticcerie e nel periodo natalizio resterete incantati dai tanti addobbi di questa strada.

I Mercatini di Natale di Trento

Trento è stata nei secoli crocevia di popoli e culture diverse e tutt'ora convivono in armonia tradizioni differenti. Spicca però il legame fortissimo con l'Austria e non sorprende dunque ritrovare in Trentino Alto Adige gli usi e costumi tipici di Vienna. Fra questi ci sono proprio i mercatini di Natale nella loro veste più tradizionale: casette in legno, profumo di vin brulé e giostre antiche. Quest'anno giungono quest'anno alla 28esima edizione e verranno allestiti in piazza Fiera e in *piazza Cesare Battisti*. Potrete trovare nelle tipiche casette in legno specialità enogastronomiche locali e prodotti artigianali e innumerevoli addobbi natalizi.

Oltre ai mercatini, a piazza Dante per il Natale 2022 viene allestito il *Villaggio incantato di Babbo Natale*. I più piccoli potranno incontrare Babbo Natale, vedere gli elfi a lavoro e partecipare a numerosi laboratori. In questa piazza si trova anche la grande ruota panoramica e sempre da qui parte il trenino di Natale che girovagherà per le vie del centro. Da vedere poi il *grande albero di Natale* in *piazza Duomo*, il presepe in legno di *Piazza Santa Maria Maggiore*. E poi giochi di luce, video mapping, un concerto di ottoni e cornamuse. Molte proposte anche per l'ultimo dell'anno con la grande festa con concerto e djset in piazza Duomo.





LA NASCITA DEI MERCATINI DI NATALE

I mercatini di Natale nascono nel Medioevo nell'Europa del Nord, in particolare in Germania e Austria e nella regione francese dell'Alsazia. In quel periodo si organizzavano delle fiere spesso in concomitanza con importanti eventi. Il primo mercatino di Natale della storia sembra essere stato quello di Vienna del 1296, ma il primo documentato è quello di Dresda del 1434. Dapprima erano chiamati mercatino di San Nicola, in quanto si svolgevano per quella ricorrenza ossia nel periodo dell'Avvento. Poi con la riforma luterana presero il nome di Christkindmarkt, ovvero mercatino del Bambino Gesù. Oltre a Dresda e Vienna i mercatini più antichi sono quello di Norimberga del 1530 e di Strasburgo del 1570.



Piazza Duomo, Trento

ANDAR SOTTO AL TIGLIO

In piazza Duomo proprio sotto la torre civica si trova un albero di Tiglio.

Durante il periodo natalizio viene addobbato con luci colorate ed è particolarmente "instagrammato" anche in autunno durante il foliage. Ma la sua è una lunga storia. Venne piantato ad inizio '800 dai trentini durante il primo governo rivoluzionario seguendo lo spirito della Rivoluzione francese. I tigli erano infatti considerati "alberi della libertà" in quel periodo. Con il passar del tempo l'albero divenne un elemento di utilità: offriva riparo dalla pioggia in inverno e dal sole in estate. E fu così che chi non aveva una casa trovava ritrovo sotto il tiglio. Da qui venne l'espressione "andar sotto al tiglio" per indicare chi finiva improvvisamente in mezzo alla strada.

Arezzo

LA REGINA DEL NATALE



La meraviglia dell'atmosfera natalizia
nella città toscana che ospita
il mercatino tirolese più grande d'Italia

di Cinzia Zadro



Quando sei una città della Toscana, anche se sei bellissima, sai che devi vedertela con le blasonate Firenze, Pisa e Siena e perfino con quei borghi così belli e unici che conquistano turisti da ogni parte del mondo come San Gimignano e Montepulciano. E dunque nonostante la tua bellezza, nonostante la tua storia, nonostante i tuoi preziosi tesori d'arte, nonostante tu abbia dato i natali a personaggi illustri finisci per rimanere un po' fuori dagli itinerari più turistici. Invece meriti tutta l'attenzione. Anche perché dopo averti visto anche un solo giorno tutti se ne innamorano. Questa città così silenziosa e stupenda, è Arezzo. Domina dalla sua altura la campagna circostante della Val di Chiana ed è ancora più affascinante nel periodo natalizio quando si trasforma nella città del Natale.

Il Natale ad Arezzo: fra giochi di luci e mercatini

Se pensate di dover andare in Germania o Austria o almeno in Trentino per vedere i tradizionali mercatini di Natale vi sbagliate. Ad Arezzo in piazza Grande viene allestito il *Villaggio Tirolese*, il più grande mercatino tirolese d'Italia. Nelle tipiche casette in legno potrete ammirare sculture, ceramiche dipinte a mano di artigiani tedeschi e austriaci. E poi ovviamente bere birra, mangiare bratwurstel e sorseggiare vin brulè come tradizione tirolese vuole.

Piazza Grande è il cuore pulsante del natale aretino. Qui si trova anche la *casa di Babbo Natale*, il luogo preferito dai più piccoli. Ci sono poi i mercatini di Natale di Piazza San Jacopo e Piazza Risorgimento dove trovare altre prelibatezze enogastronomiche, questa volta anche toscane, e numerosi articoli di artigianato locale.

E poi sbizzarritevi nel *Mercato delle Meraviglie* il grande mercatino che si svolge nell'area verde del Prato.

Qui troverete numerosi stand dove mangiare leccornie tipiche toscane e bancarelle piene di prodotti di artigianato e di idee regalo di ogni tipo. In questo enorme spazio è allestita anche la grande ruota panoramica.

Un giro sulla giostra vi permetterà di vedere la bellezza di Arezzo vestita con le luci della festa.

Nella Fortezza Medicea, al Prato, l'evento la *Fortezza delle meraviglie*. Un luogo dove immergersi in un'atmosfera davvero magica fra la sala del trono della Regina di Ghiaccio e la mongolfiera degli Elfi.

Ogni palazzo, piazza e ogni strada del centro storico di Arezzo a Natale è investito da raggi di luce che disegnano e creano nuove architetture e suggestioni. Le installazioni luminose rendono Arezzo un città da fiaba sospesa nel tempo.





Piazza Grande, Arezzo

LE PRELIBATEZZE DELLA TAVOLA

Ad Arezzo potrete assaggiare eccezionali specialità del territorio. Nella tavola aretina non manca mai del buon olio extravergine d'oliva proveniente dalla Valdichiana. Così come il pane sciapo, con cui si fanno i crostini neri in brodo di capperi, milza e acciughe. Piatto antichissimo della tradizione è la scottiglia a base di carini miste rosolate con peperone e vino rosso. Tipici sono poi i fegatelli conditi con finocchio selvatico e alloro.

Fra i dolci nel periodo natalizio troverete tutti quelli più tipici e famosi della Toscana come il panforte e i ricciarelli. Da provare i brigidini cialde dal gusto deciso. E ovviamente tutta questa bontà non può che essere annaffiata da un rosso, un Chianti dei Colli Aretini.

L'OROLOGIO ASTRONOMIC UNICO IN ITALIA

Dal 1522 l'orologio di piazza Grande scandisce il tempo come se non fosse mai passato. Già perché questo straordinario ritrovato della tecnica funziona ancora come cinquecento anni fa e quel meccanismo non si è mai inceppato. È l'unico al mondo a carica manuale. Ogni giorno alle 17 viene caricato e si aziona così il moto perpetuo che indica l'ora e muove i pianeti. Il sole e la luna girano intorno alla terra come era nella visione tolemaica e la luna gira su stessa ad indicare le sue fasi.

Si racconta che il suo costruttore, l'orologiaio Felice di Salvatore da Fossato, venne accecato dai suoi stessi committenti dopo aver consegnato l'opera: non volevano che questa meraviglia venisse riprodotta altrove.



Gubbio

UN ALBERO DI NATALE DA GUINNESS

di Cristina Zadro

Gubbio è il Natale. A dicembre una visita alla cittadina medievale umbra vale tutto il viaggio. In questo particolare periodo dell'anno le strade si trasformano regalando alla città un'atmosfera magica.

Gubbio stessa si trasforma in una vera e propria Christmas Land, grazie a meravigliose installazioni e iniziative, che creano un percorso emozionante e irripetibile pensato per tutti coloro che vogliono farsi coinvolgere dalla magia del Natale e dalle mille luci della festa.

E allora tappa obbligatoria sarà il mercatino di Natale a piazza Quaranta Martiri, la Ruota panoramica, il trenino express per visitare il centro storico, le vie del Presepe, con l'esposizione lungo le vie medievali di statue del presepe a grandezza naturale.

La cittadina umbra accende le sue luci natalizie con l'albero di Natale più grande del mondo



Palazzo Beni, Gubbio



Iguvium, Gubbio

Oltre 120 personaggi rappresentano antichi mestieri, scene di vita quotidiana e citazioni bibliche.

Un albero da Guinness

Ogni anno dal 1981, il 7 Dicembre, l'albero più grande del mondo viene acceso regalando alla città umbra un'atmosfera incantata. La città eugubina, infatti, è famosa per il suo gigantesco Albero natalizio, il più grande al mondo, che vanta una base di 450 metri e una altezza di oltre 750, con chilometriche luci che seguono il fianco del Monte Igino. L'albero da Guinness dei primati nasconde le radici nelle mura della città medioevale e arriva con la sua grande stella nella basilica del Patrono, Sant'Ubaldo, posta in cima alla montagna, creando un effetto incredibilmente suggestivo.

Palazzo Beni

Lo storico e nobile Palazzo Beni in pieno centro storico si trasforma nel quartier generale di Christmas Land, con 700 metri quadri di percorso espositivo dedicato a meravigliose installazioni. Un'esperienza in cui scoprire le tradizioni legate al Natale e farsi trasportare in un ambiente pieno di magia grazie alle

proiezioni e alla realtà virtuale, e infine conoscere Babbo Natale in persona grazie alla realtà virtuale che vi trasporterà all'interno della casa di Babbo Natale per vivere un'esperienza immersiva e coinvolgente capace di stupire tutti.

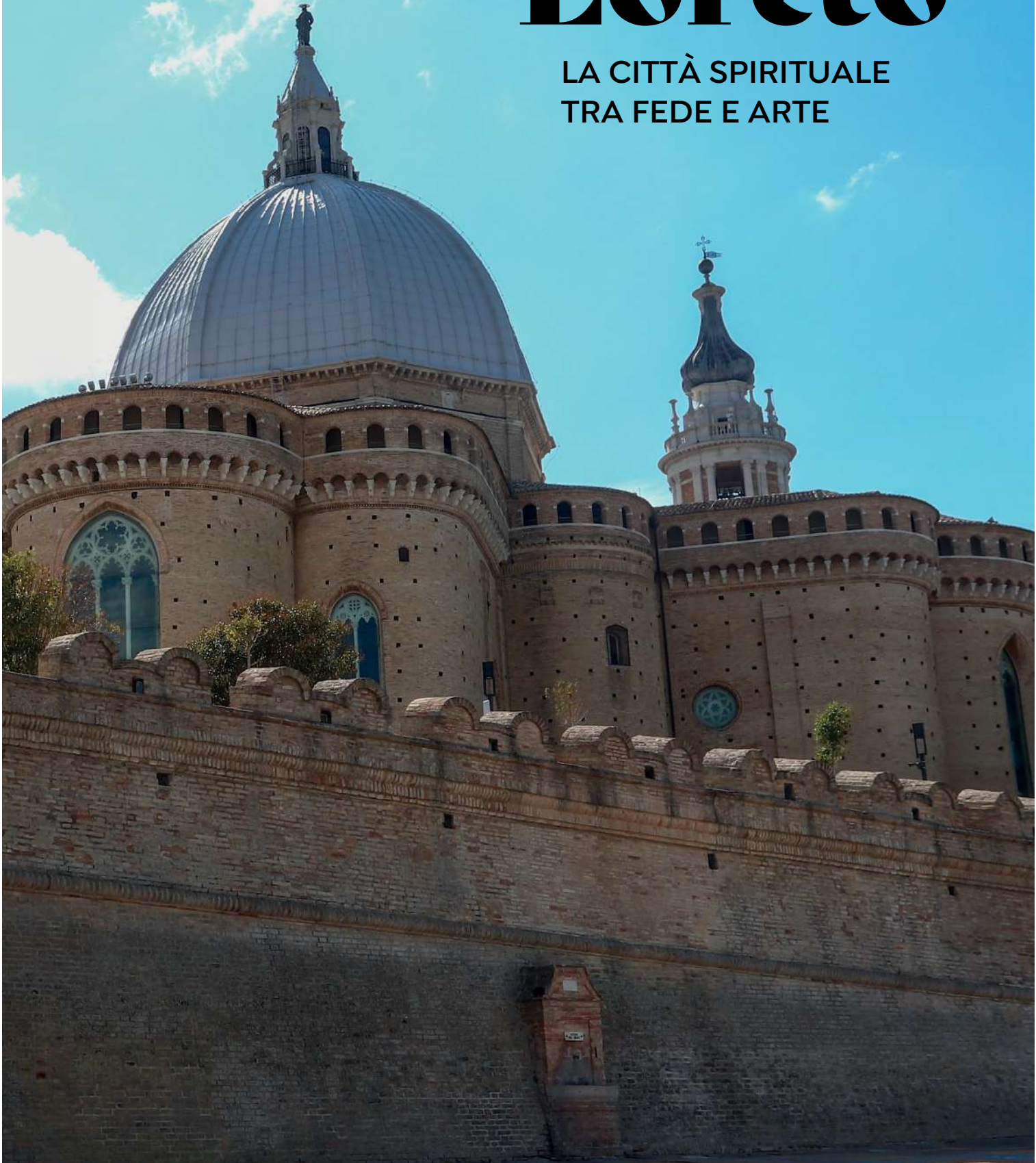
Si spazia poi da una grande Natività a grandezza naturale allestita all'interno di una casa arredata, fino ad una collezione di Presepi dal Mondo a cura dell'associazione culturale Natale nel Mondo di San Giovanni Valdarno (AR).

LA PATENTE DEL MATTO

Racconta lo storico Francesco Cece di Gubbio: «Chi viene a Gubbio non può perdersi due cose: "la patente del matto" e la visita alle principali Natività dipinte conservate nelle chiese della città». La "patente del matto" è una tradizione che risale al 1800 e che consiste nella pratica di tre giri a piedi intorno alla fontana del Bargello supervisionati da un eugubino doc.

Loreto

LA CITTÀ SPIRITUALE
TRA FEDE E ARTE



Dalla chiesa della Banderuola
ai camminamenti di Ronda,
dalla basilica alle opere rinascimentali
di Lorenzo Lotto,
la storia della cittadina delle Marche
è intrisa di spiritualità e arte

di Francesca Saccenti



La statua della Madonna di Loreto



Bastione Sangallo

Che sia la capitale spirituale delle Marche è cosa nota, quello che invece si cela nel grembo di Loreto è una memoria storica, che merita di essere scoperta con maggiore attenzione. Con le colline che dominano il mare Adriatico, gli edifici storici, le fontane illuminate e gli ulivi secolari cullati dal ritmo del vento, la cittadina sacra, situata in provincia di Ancona, strizza l'occhio con sguardo ammiccante alla cultura. In questo piccolo gioiello dalle ingombranti architetture l'arte dei "Madonnari", che usano i marciapiedi come tele, si intreccia con l'antica usanza delle "Coronare" oggi più viva che mai. Il mestiere artigiano di confezionare il rosario è una delle caratteristiche del comune mariano e attinge le radici nel lontano 1400. Qui le opere rinascimentali di Lorenzo Lotto, custodite nel Museo della Santa Casa, si plasmano con i contorni della chiesetta della Banderuola nelle verdi campagne del Conero fino a raggiungere i camminamenti di Ronda, le scalinate nascoste percorse un tempo dalle guardie medievali per difendere il santuario-fortezza.

La storia

Le origini del comune sono incerte. Il passato si interseca nei secoli con le vicende del Santuario della Madonna, meta di pellegrinaggio nel mondo. Leggenda vuole che la notte tra il 9 e il 10 dicembre del 1294 sul colle, dove non esisteva alcuna abitazione, successe qualcosa di straordinario. Quando i crociati furono espulsi dalla Terrasanta a causa dei musulmani, gli angeli per salvare dalla distruzione la dimora della Vergine, la trasportarono da Nazareth a Loreto. Altra tesi vuole che a smontarla e ricostruirla per volontà di Carlo II D'Angiò furono i fedeli. Ogni anno si ricorda l'avvenimento con le campane che suonano a festa e si accendono i "focarò" (fuochi della Venuta) per indicare la strada percorsa dagli angeli. Subito dopo la Madonna viene portata in processione per le strade.

«È sorprendente come una cittadina di appena 13mila abitanti custodisca opere architettoniche di grande rilievo come la cinquecentesca cinta muraria. Il tutto incastonato in una cornice paesaggistica che amplifica la sensazione di bellezza. Il connubio tra fede e arte è da sempre un'occasione per elevare anima ed intelletto», spiega l'assessore alla Cultura Francesca Carli.

La basilica

Per raggiungere la basilica ci sono diverse strade, quella più caratteristica è la Scala Santa con 300 gradini, percorrendola si arriva al Cimitero militare polacco dove riposano 1080 soldati della Seconda Guerra Mondiale. Una volta in cima a rapire lo sguardo c'è la cinta muraria che difendeva la città dagli attacchi nemici, a spiccare è il panoramico bastione Sangallo. Si prosegue varcando Porta



Il Santuario Pontificio della Santa Casa di Loreto



Dettaglio Piazza della Madonna



Marina per approdare nell'iconica piazza della Madonna. A irrompere con prepotenza sulla scena c'è la Basilica di Loreto in stile gotico-rinascimentale, iniziata nel 1468 e completata nel 1755, al suo interno hanno lasciato una impronta artisti come Vanvitelli. Nel sacello della Santa Casa domina la Madonna Nera, patrona degli aviatori. La statua dal volto scuro, oggetto di devozione, è ornata con un mantello impreziosito da gioielli. Nell'agorà da non perdere i chiaroscuri del loggiato del palazzo Apostolico, progettato da Donato Bramante, il monumento a Papa Sisto V e la fontana Maggiore, che contribuiscono a donare un'aura magica a Loreto.

Il presepe meccanico

A pochi passi da piazza della Madonna, accanto all'imponente monumento dedicato al Santo Giovanni XXIII, c'è il Presepe Meccanico Permanente Benedetto XVI. A rubare la scena cento pastori in movimento che raccontano attraverso gesti e sequenze l'Annunciazione di Maria e la Natività di Gesù.

Un viaggio alla scoperta della vita comune e degli antichi mestieri di un tempo con location ricreate a regola d'arte. «È una delle "Città Santuario" più amate, meta di turismo religioso. È famosa anche per la ricchezza artistica fiorita nei secoli che la rende di grande attrattiva - spiega il sindaco Moreno Pieroni -. Negli ultimi due anni abbiamo puntato sulla proposta culturale, affiancando al nostro patrimonio anche eventi e mostre di caratura nazionale, come quelle dedicate a Raffaello e a San Michele Arcangelo. L'obiettivo è di rilanciare l'immagine di Loreto mostrando come arte e spiritualità facciano parte di un unicum».





Fermo

IL FASCINO TRA STORIA E TRADIZIONI

Loggia Pensile, Palazzo Priori @Renato Santiloni

di Marco Grasso

Ficca di storia e tradizioni e di un importante patrimonio artistico, Fermo è arroccata sul colle Sabulo, un promontorio che domina le verdeggianti campagne marchigiane. Con il nome di Firmum Picenum, la cittadina è stata una delle più importanti colonie romane fin dal 264 a.C. La sua storia, caratterizzata da suggestive testimonianze di un passato lontano e affascinante, è inserita in un contesto culturale che va dalle popolazioni Villanoviane ai Piceni, come testimoniano alcuni ritrovamenti archeologici che ne attestano la presenza nella zona intorno al IX-VIII secolo a.C., passando per la dominazione romana e per alterne vicende politiche nel Medioevo.

Chiese, musei e teatri nel cuore della cittadina marchigiana, una delle più importanti colonie romane fin dal 264 a.C

Un passato importante raccontato dagli splendidi monumenti presenti in città, le numerose Chiese ricche di preziose opere e reliquie, le torri e diversi musei. Di grande interesse artistico anche il centro storico, caratterizzato da itinerari alternativi, come percorsi dedicati all'arte, ai monumenti o all'antica strada commerciale del centro città che esaltano le bellezze naturalistiche che circondano il Comune. Collocato tra le suggestive vette dell'Appennino e il Mar Adriatico, Fermo è anche una meta turistica molto gettonata nel periodo estivo.

La città conserva inoltre un impianto urbano rinascimentale intatto che, partendo dalla principale Piazza del Popolo, si snoda attraverso una serie di itinerari costellati di chiese, tra cui la Cattedrale dalla splendida facciata gotica, palazzi nobiliari, cortili e portali artistici. Interessante la Pinacoteca Civica, tra le più note in Italia per il suo antico patrimonio librario. La città custodisce inoltre nel sottosuolo un complesso impianto idrico di cui fanno parte le Cisterne Romane di epoca augustea, le più grandi costruite dai Romani per estensione in metri quadri.

Altra tappa obbligatoria è quella presso il settecentesco Teatro dell'Aquila, tra i più belli e grandi delle Marche: un ambiente prestigioso, arricchito dai fondali storici di Alessandro Sanquirico e dall'affresco centrale opera di Luigi Cochetti. La struttura è sede di importanti stagioni di spettacolo lirico, sinfonico, di prosa secondo una tradizione plurisecolare che ha visto le sue scene calcate dai più grandi nomi del panorama internazionale. Da non perdere, infine, l'ottocentesca Villa Vitali, un prestigioso edificio realizzato su disegno dell'Architetto Gaetano Manfredi, oggi sede del rinnovato Teatro all'aperto, che ospita una parte significativa della stagione teatrale estiva.



Il Teatro dell'Aquila



Dettaglio Piazza della Madonna

FUTURO SOCIAL PER I BENI CULTURALI: LA CONOSCENZA PASSA DAL WEB

L'arte raccontata attraverso le nuove tecnologie, il PNRR e le politiche nazionali e regionali per lo sviluppo e la crescita del turismo e il ruolo dei social network per la promozione e la valorizzazione del patrimonio storico-artistico di una comunità. Sono questi i tre focus che saranno al centro dell'evento sulla digitalizzazione dei beni culturali ideato e organizzato dal Settore Cultura del Comune di Fermo guidato dal Dirigente Saturnino Di Ruscio.

«Le opportunità offerte dai nuovi linguaggi digitali e social, esplose durante i lunghi mesi della pandemia, non potranno sostituire l'attività dal vivo, ma la possono affiancare e promuovere», precisa Di Ruscio il quale, per la manifestazione che si terrà a Fermo all'inizio del nuovo anno, coinvolgerà, oltre alle istituzioni locali e nazionali e a imprese e operatori di settore, anche noti influencer ed esperti del mondo social.

«La digitalizzazione dell'arte e del patrimonio culturale offre numerose possibilità di estendere nello spazio e nel tempo la durata e la risonanza degli eventi» puntualizza Micol Lanzidei, Assessore alla Cultura del Comune di Fermo, «rappresentando così una opportunità per le istituzioni museali, che desiderano ampliare la propria offerta culturale rendendola fruibile anche in rete».

Nel corso dei seminari e degli incontri saranno presentati anche gli effetti di alcuni casi applicativi contemporanei di utilizzo delle nuove tecnologie digitali e dei nuovi media per la promozione e la valorizzazione del patrimonio artistico e culturale.

Parrano

IL BORGO UMBRO
DI STORIA E TRADIZIONI
IMMERSO NELLA NATURA



Meta ideale per immergersi nel cuore verde d'Italia
all'insegna di arte, storia, natura e buon cibo.

di **Brunella Giugliano** | Foto di **Elena Volterrani**



Silenzioso, appartato, lontano dal caos del mondo. È il borgo di Parrano, paesello di collina tra robinie, oliveti, vigne e boschi in provincia di Terni, nelle campagne umbre. Riposa adagiato su un'altura di circa 400 metri, dalla quale si gode di un panorama magnifico sulla valle del fiume Chiani. Per la sua posizione privilegiata, fu scelto dai sacerdoti del Paleolitico Superiore come luogo di culto, nascosto, silenzioso, magico. Borgo recondito ma non irraggiungibile: dista infatti 10 km dal Casello A1 di Fabro e 8 km dalla Stazione FF.SS di Fabro- Ficulle. Oggi è abitato da 520 persone per 40 km di superficie. È parte della rete internazionale delle Cittaslow. Sindaco di Parrano è Valentino Filippetti. Il comune è dotato di una Scuola dell'Infanzia e una Primaria, un Centro di Documentazione Territoriale con reperti archeologici del Paleolitico, età del Bronzo ed Etruschi, una biblioteca, un antico forno pubblico, due negozi di alimentari, un bar, una country house con servizio ristorante, un distributore di carburanti e una farmacia comunale. Ci sono sentieri per escursionisti, un campo da calcio e uno da tennis, una piscina di acqua termale a 29 °C, una forra attrezzata per cimentarsi nella pratica del canyoning, chiese antiche e una chiesa-auditorium, parchi pubblici, locali destinati al co-working, noleggio di biciclette, servizi gratuiti di trasporto pubblico verso Fabro Scalo e un Ambulatorio Sicuro. Tutti elementi che rendono questo piccolo borgo meta ideale per chi vuole cimentarsi in un'esperienza tra l'arte, la storia, la natura e la buona tavola.

Il Principato di Parrano

Per volere di Papa Clemente XII Parrano, dal 10 ottobre 1733, è un Principato. Il Borgo conserva tutt'oggi l'aspetto di inespugnabile roccaforte. Affiancato a ripidi declivi, è dotato di due soli accessi al centro storico, costituiti dalle altrettante porte cittadine: Porta Piazza (ad est) e Porta Ripa (ad ovest). A fianco di Porta Piazza svetta l'inconfondibile quanto maestosa mole del Castello, fiore all'occhiello del Borgo. Storica residenza dei conti (e poi dei principi) parranesi, è munito di due torri a merlatura ghibellina e si erge su cinque piani collegati da una scalinata a chiocciola. Entrare nel castello significa rivivere gli splendori del principato parranese. Antiche corazze, elmi, spade e lance, splendidi lampadari, opere d'arte (soprattutto quadri), antichi tomi, trofei di caccia e preziosi arredi costellano l'interno della struttura.

Riserva della Biosfera Mab-Unesco del Monte Peglia

La Riserva, compresa nei quattro comuni di San Venanzo, Orvieto, Parrano e Ficulles, si estende per 40mila ettari e conserva una grande varietà di specie arboree: lecci, cerri, querce, aceri, carpino nero e arbustive come l'erica arborea e corbezzolo. In quest'area, caratterizzata dalla presenza di torri e castelli medievali e da un bassissimo impatto antropico, si osservano 44 specie di mammiferi selvatici.

La Venere verde di Parrano

È una piccola scultura, scolpita su un pezzo di ofiolite di colore verde, forse una delle più antiche rappresentazioni scultoree ritrovate nell'Orvietano e nel centro Italia. La statuetta risale al Paleolitico superiore e si colloca nel quadro delle così dette 'Veneri', ovvero rappresentazioni scultoree di divinità femminili

Il Parco Termale

Situato ai piedi del paese di Parrano, il Parco Termale è stato realizzato in prossimità della suggestiva Forra del 'Bagno Minerale'. Si compone di due vasche di acqua e una struttura di legno con bar, spogliatoi e stanza massaggi. La temperatura alla sorgente è di circa 28/29 °C. Le sue caratteristiche terapeutiche sono state indagate clinicamente sin dagli anni Sessanta del secolo scorso.

Tali acque si sono rivelate efficaci nel trattamento

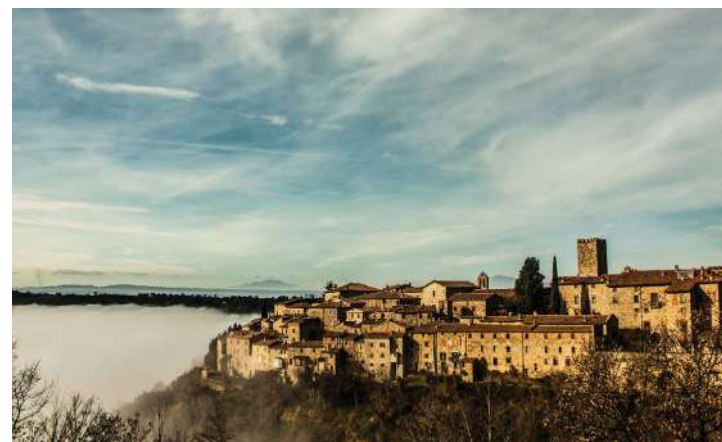
dei disturbi digestivi. Sono state dimostrate anche le proprietà terapeutiche su soggetti affetti da disfunzionalità epatica, sin dagli anni Sessanta del secolo scorso. Tali acque si sono rivelate efficaci nel trattamento dei disturbi digestivi. Sono state dimostrate anche le proprietà terapeutiche su soggetti affetti da disfunzionalità epatica.

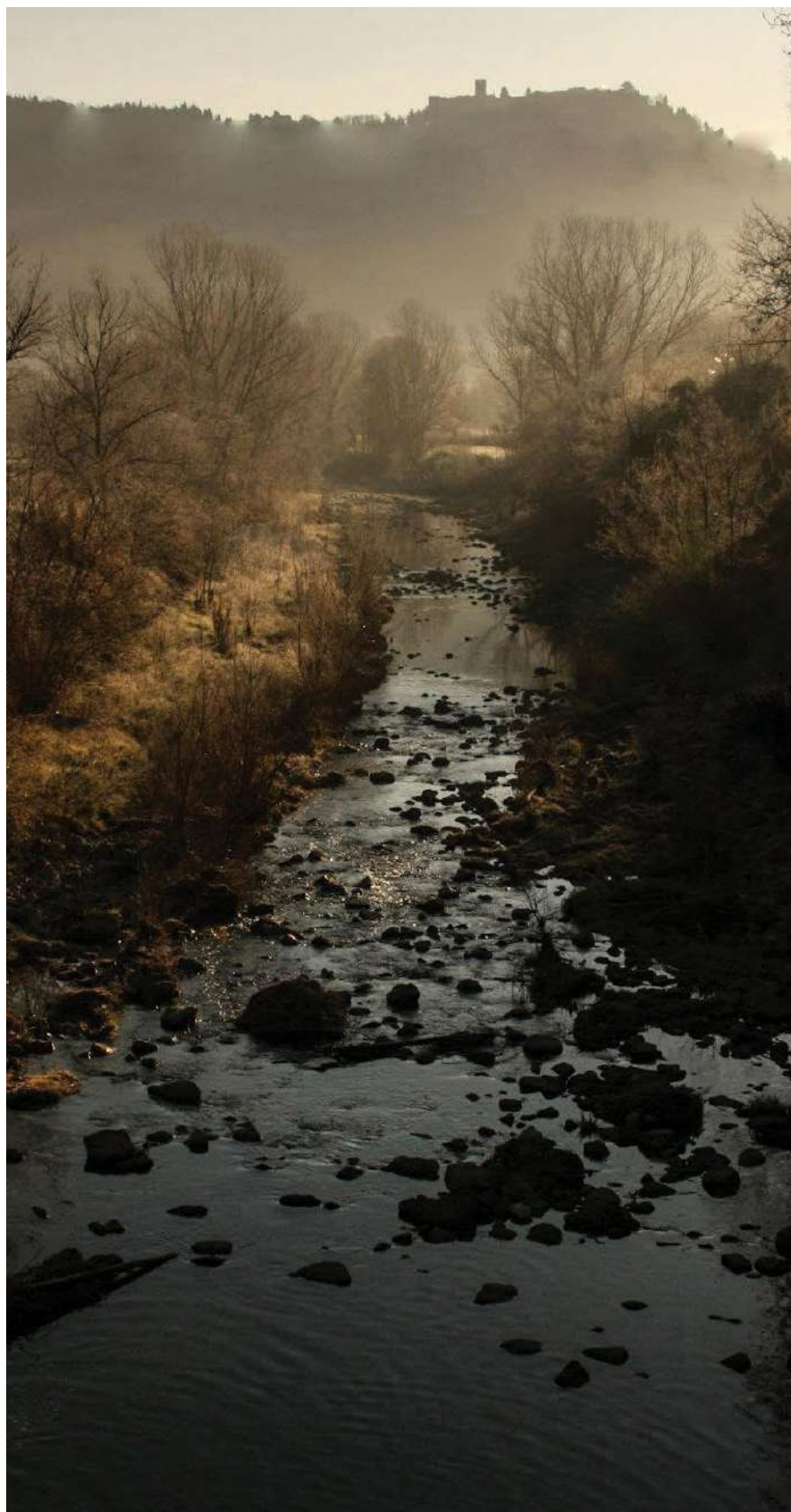
Laboratorio dei frutti della Terra

Collocato nei locali un tempo destinati a magazzini dell'edificio comunale, il 'Laboratorio dei frutti della Terra' è una iniziativa del Comune di Parrano destinata allo sviluppo delle attività artigianali di trasformazione dei prodotti dell'ortofrutta e del sottobosco. Organizzato attorno ad un consorzio di produttori agricoli, produce con un proprio marchio e per conto terzi. Dotato di un moderno banco multifunzione, produce ed elabora, in tutta sicurezza, conserve, confetture, creme alimentari.



Valentino Filippetti, Sindaco di Parrano





DOVE DORMIRE

Villa Casale Silvia

Immersa nel verde della campagna umbra, a Parrano, Villa Casale Silvia è una accogliente proprietà in pietra, sita a breve distanza da Orvieto e dalle meravigliose località del sud della Toscana.

Composto da un casale di quattro camere e una dependance di due camere, l'immobile consente di trascorrere dei piacevoli momenti di relax nella natura. Le camere del casale, disposto su due piani, sono arredate e rifinite con cura, con pavimenti in cotto e parquet. Dotate di ogni comodità, Wi-Fi, Tv satellitare e aria condizionata, danno accesso diretto al giardino esterno. Gli interni ed i portici, ampi ed accoglienti, consentono agli ospiti di pranzare e cenare in compagnia, grazie ad un capiente bbq in pietra presente all'esterno. La posizione è ideale per scoprire i numerosi borghi e le cittadine della zona come Orvieto, Città della Pieve, Cetona, il lago Trasimeno, Montepulciano, Montalcino e Siena.

Per info e prenotazioni:

Sito web: www.casalesilvia.com
Mail: turrini@progetta.org
Tel: +39 3387824647

Villa Il Girasole

Situata a Parrano, ad appena 42 chilometri dal Duomo di Orvieto e dalle Terme di Montepulciano, Villa Il Girasole offre un meraviglioso panorama sulle montagne umbre.

Immersa nel verde, la struttura è composta da sette camere da letto, otto bagni ed è dotata di ogni comfort, biancheria, TV a schermo piatto, connessione Wi-Fi gratuita e parcheggio privato.

Circondata da un ampio giardino ed una piscina privata accessibile agli ospiti, consente a chi vi soggiorna di usufruire anche della zona pranzo con una cucina completamente attrezzata, con una postazione barbecue e un patio con vista.

Per info e prenotazioni: Tel: 3387824647

Villa Il Melograno

Villa Il Melograno, a Parrano, in Umbria è una struttura indipendente con quattro camere da letto e quattro bagni. Dotata di ogni comfort – aria condizionata, piscina privata con barbecue, zona pranzo, comodi divani, TV satellitare e WIFI gratuito – la struttura, grande e spaziosa, può ospitare fino a otto persone. Immersa nella natura, è il luogo perfetto per rilassarsi, ammirando incantevoli panorami.

Per info e prenotazioni: Tel: 3387824647



La Maddalena

BELLA NON SOLO D'ESTATE

di Piero Cascio

La natura ha catturato tre gemme - le isole di Razzoli, Budelli e Santa Maria - e le ha incastonate insieme per creare al loro incrocio un luogo che chi va in Sardegna non può non ammirare con i suoi occhi. Si chiama Porto della Madonna (in tutta la regione i 'porti' sono i luoghi in cui anticamente le imbarcazioni potevano trovare riparo naturale), ma tutti lo indicano con un solo nome: le "piscine", perché il mare assume lì un colore impareggiabile. Quello della Spiaggia del Cavaliere di Budelli che sfocia sul Porto Madonna è lo specchio d'acqua più amato dell'arcipelago della Maddalena, anche se fra quelle isole da sogno le spiagge incantevoli abbondano. Vuoi trovare una sabbia finissima che sembra polvere d'oro? Sceglierai Spargi e le sue cale, a partire da quella che deve il nome alla regina di Persia, Cala Soraya. Vuoi fare un bagno nel

La spiaggia rosa di Budelli,
la Casa di Garibaldi e il centro velico:
alla scoperta dell'isola
capace di sorprendere anche d'inverno



Spiaggia Rosa di Budelli



Centro Velico

verde smeraldino dal gusto esotico? Basterà fermarti a Caprera, nell'insuperabile Tahiti, come viene chiamata Cala Coticcio. Se sei un cinefilo, poi, dovrai per forza dare uno sguardo alla Spiaggia Rosa di Budelli dove Michelangelo Antonioni ambientò il suo primo film a colori: *Deserto Rosso*, con la straordinaria interpretazione di Monica Vitti. Quell'inestimabile patrimonio di gusci calcarei sedimentati nei secoli è stato ahinoi depauperato dalla sconsiderata abitudine dei turisti di 40 e 50 anni fa, che ne rubavano ciascuno un pugno per addobbare gli acquari di casa. Ma la suggestione della Spiaggia Rosa è tuttora intatta,

Anche l'isola maggiore - La Maddalena - ha angoli di natura spettacolare, come la sublime spiaggetta di Giardinelli, presto ribattezzata "Testa di Polpo" (Capocchia du Purpu in sardo), dalla forma di una roccia che si trova a ridosso dell'arenile. Leggenda vuole che l'Aga Khan da giovane cercasse rifugio proprio lì per evadere dalla mondanità a volte sfrenata di Porto Cervo e della Costa Smeralda.

Quelle elencate sono soltanto una piccola parte dell'immensa offerta dell'arcipelago maddalenino, valorizzata da un sistema perfezionato negli anni dagli operatori turistici, che consente di arrivare nelle isole con tutti i tipi di imbarcazioni, purché in linea con le caratteristiche ambientali.

Molte spiagge, del resto, sono raggiungibili prevalentemente dal mare, anche se a Caprera, collegata a La Maddalena da un ponte, ci sono sentieri naturalistici che consentono di raggiungere anche le cale più lontane dalle strade bianche percorribili in auto. L'isola è caratterizzata dalla presenza della Casa di Garibaldi e dal Centro velico fondato nel 1967. Il parco-museo che ospita la tomba dell'eroico generale Giuseppe Garibaldi, figura centrale del Risorgimento italiano, è meta ogni anno di migliaia di visitatori. La struttura sportiva di Punta Coda invece è una delle scuole di vela più prestigiose al mondo e in più di 50 anni di attività ha contato decine di migliaia di allievi. Caprera, come le altre isole dell'arcipelago, non conosce insediamenti urbani.

A fare eccezione è naturalmente La Maddalena, che vide nascere il primo agglomerato di case nel Settecento, anche se tracce di presenza dell'uomo, trovate nei pressi di Cala Spalmatore, rimandano addirittura al periodo neolitico.

A La Maddalena arrivano i traghetti provenienti da Palau, la cittadina frontiera dell'isola. Qui c'è anche una consistente presenza di pescatori e di conseguenza una pregevole attività di pescaturismo, che consente agli ospiti di apprendere l'arte antica di calare le nasse e di pranzare a bordo con il pesce appena tirato su dal mare.

VOLARE SULL'ACQUA: LA RICETTA DI EMERALD CRUISES FREEDOM

EMERALD
CRUISES
Freedom

di Francesca Saccenti | Foto di **Emerald Cruises**

Chi non ha mai sognato di “volare sull’acqua” ammirando i contorni dell’Arcipelago de La Maddalena? E se questa avventura è all’insegna del luxury, non resta che lasciare qualsiasi pensiero a casa e farsi cullare dal ritmo delle onde.

Sulla filosofia del total relax si fonda Emerald Cruises Freedom.

La giovane realtà nasce nel 2020 durante la pandemia e offre crociere giornaliere d’élite alla scoperta dei tesori del territorio con una grande attenzione alla cura dei dettagli e alla salvaguardia dell’ambiente.

Il RIB boat di lusso ha una capienza massima di 12 persone ed è guidato da uno skipper professionista, attento e rispettoso conoscitore dei fondali di questi fragili e meravigliosi ecosistemi.





K Una parola contraddistingue la nostra mission: esclusività - spiega il fondatore e skipper della compagnia Daniele Amato De Serpis -. Vengo da 25 anni di esperienza sulle navi da crociera e quello che vogliamo offrire è molto diverso: un programma di viaggio fatto su misura alla ricerca di angoli nascosti di paradiso. Un tour con tutti i comfort, raccontato da chi conosce e tramanda la storia della Sardegna, lontano dal caos e dal traffico delle grandi imbarcazioni. Un percorso a contatto con la biodiversità della natura. Soddisfare le esigenze e costruire insieme al cliente la sua idea di daily cruise è una priorità. Le prenotazioni non le lasciamo ad intermediari o a piattaforme virtuali, ci teniamo a controllare ogni singolo aspetto. Vogliamo comunicare la nostra passione per il mare e per un mestiere, quello dello skipper, che non si improvvisa, è fatto di professionalità. Realizziamo piccoli sogni». Si sale a bordo di un comodo, veloce, pratico e soprattutto sicuro RIB Bwa 34, lungo 10 metri e largo 4, un maxi gommone che si avvicina con facilità alla costa ed è dotato di due motori altamente tecnologici, i nuovi Suzuki da 300cu, scelti per il loro basso impatto ambientale e per i ridotti consumi. Le prestazioni sono eccellenti da permettere di coprire in un solo giorno più isole. L'imbarcazione ha una cabina interna, un bar service, una toilette e divani prendisole di design dove rilassarsi quando la calura estiva si fa sentire. Si parte alla scoperta del mare color smeraldo, di piccole insenature e spiagge nascoste. «Il nome del RIB luxury boat è Freedom (www.emeraldcruses.it). La scelta non è casuale perché è un

inno alla libertà. Veniamo da anni difficili, siamo finalmente usciti, seppure con grosse cicatrici, da un periodo di "schiaivù" che prende il nome di Covid-19. Il desiderio di rinascita riguarda questa nuova fase del mio cammino» continua il titolare. Le crociere partono da La Maddalena, Palau, Cannigione, Porto Rafael, Poltu Quatu e Porto Cervo-Costa Smeralda e sono caratterizzate da flessibilità oraria (half day o full day), mentre l'itinerario varia a seconda delle esigenze dei clienti che possono dettare anche il timing della giornata. C'è chi preferisce concedersi un aperitivo con vini e proseccchi locali all'ora del tramonto, chi desidera un indimenticabile addio al nubilato e chi invece vuole organizzare una romantica proposta di matrimonio. Le sorprese non finiscono qui. La Sardegna è famosa per i paesaggi ma anche per la gastronomia, durante il tour sarà possibile assaporare le eccellenze del territorio con un light lunch o scendere dal RIB per visitare il centro storico de La Maddalena, tra i borghi più belli d'Italia, facendo tappa in uno degli storici ristoranti. Una full immersion attraverso i sapori, i profumi e la bellezza di una terra che conserva con fierezza la propria autenticità.



Per Info e contatti:

Sito web:

www.emeraldcruses.it

Mail: info@emeraldcruses.it

Whatsapp e iMessge:

+39 328 6442195

Gran Monferrato è il consorzio nato per promuovere il nostro territorio e le sue eccellenze.

Include tra i suoi associati il meglio della proposta turistica, della ristorazione e dell'accoglienza monferrina.



Terre di benessere

Un turismo fatto di ritmi lenti, un weekend da dedicare a se stessi, una gita con la famiglia tra le vigne e per i colli, una settimana immersi nella natura selvaggia e ancora indomata di una terra che offre silenzio, benessere e spazio per le persone.



www.granmonferrato.it



AZZURRO
DI VALLEPIETRA

+39 3349566477

info@azzurrodivallepietra.it

www.azzurrodivallepietra.it

LIVE MARCHE WITH US!



SANT'ANGELO

L V X V R Y R E S O R T

★★★★★
MATERA

RESTAURANT & LOUNGE TERRACE
LUXURY RESORT MEETING & CONVENTION

Piazza San Pietro Caveoso, 75100

Matera - Italy

Tel. +39 0835 314010

reservation@santangeloresort.it

www.santangeloresort.it



#santangelomatera