

MIAMI ATALY™

YEAR 2 - N° 1 - GEN-FEB 2020

NINA SOLDANO

La Star di "UN POSTO AL SOLE"
risponde alle nostre domande

CUORE DI CALCIO

"Lasaracinescabanconera" Stefano Tacconi

MODA:

- Raffaella Curiel
- Jamal Taslaq
- Philipp Plein e Manuel Del Rei
- Model Claudia Zaruti

ART BASEL MIAMI 2020

MILIONARIO COMPILATION

Consegna dischi d'oro

NAOMI B

La reginetta della dance Italiana in Tour

SANREMO MUSIC AWARDS

La finale all'Hilton di Venezia

LA SIBILLA

Un ristorante unico al mondo

RISTORANTI

I migliori della Florida

STORY:

- Antonello Bux
- Alessio Orlando
- Corrado Rizza
- DONNA MARE
- VIC & ANGELOS
- VERGINA

In Vespa da Miami per la Via della Seta
DJ Onofri come Marco Polo



Il Borgo Ristorante | Pizzeria | Bed & Breakfast | Gelateria | Pasticceria | Bar | Caffetteria
Piazza XX Settembre, 7 | Bagnai Viterbo +39 0761 289777



www.borgo1957.it



ilborgo1957



il borgo

DJ ONOFRI



On Stage

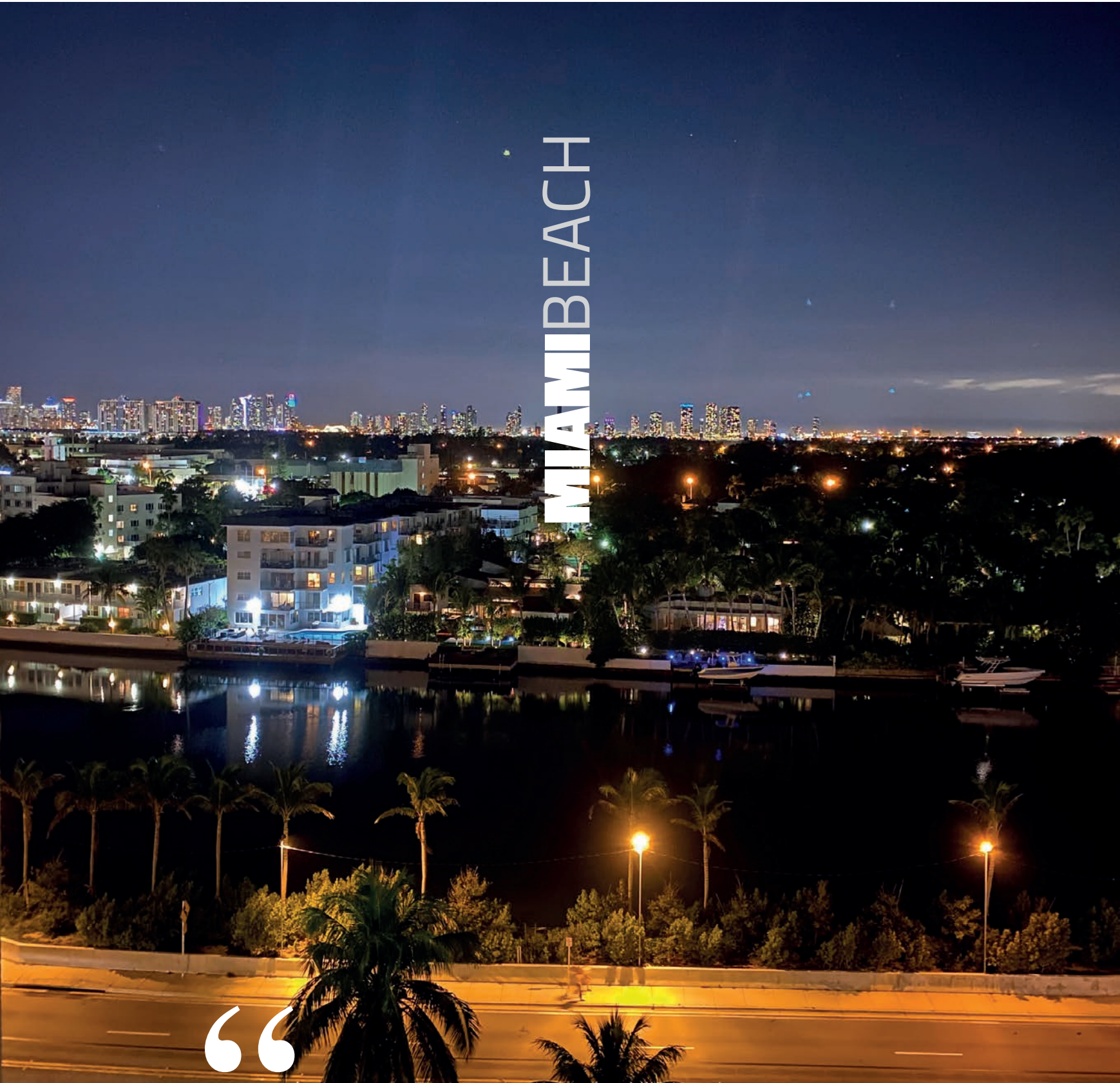
info : djonofri80@gmail.com



**OCEAN DRIVE
TELEVISION**

Coming Soon

CIBOR 



MIAMI BEACH

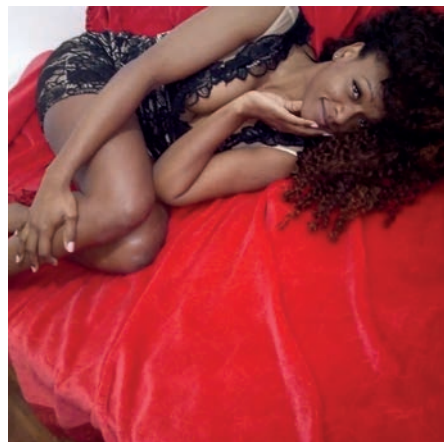
“

Dear

CUCUCURUCETTI,

Miami Beach is a south Florida island city, connected by bridges to mainland Miami. Wide beaches stretch from North Shore Open Space Park, past palm-lined Lummus Park to South Pointe Park. The southern end, South Beach, is known for its international cachet with models and celebrities, and its early-20th-century architecture in the Art Deco Historic district with pastel-colored buildings, especially on Ocean Drive.

”



Yanet (the guapa)



PRESENTA



ECCELLENZE ITALIANE SHOPPING



I MIGLIORI PRODOTTI ITALIANI
DIRETTAMENTE A CASA TUA

ORA VISIBILE ON DEMAND
SULLA PIATTAFORMA



Roku



SCARICALA GRATUITAMENTE!!

“*Salve*” e BUON 2020 a tutti i nostri lettori e fans sparsi tra Italia ed Usa.

Un vecchio proverbio del mio paese di origine recita così ...” ... e vola vola Vola Lu Cardillo ,o saccio 'pe nun dillo!!... Tradotto significa ...VOLA VOLA IL CARDILLO SO DOVE ARRIVERÀ MA PER SCARAMANZIA NON LO DICO.” Praticamente adattabilissimo al nostro bimestrale che sta avendo sempre più consensi ma insistiamo tutti, dalla redazione alla direzione, per essere sempre più attuali e competitivi. In questo numero molta Moda Made in Italy e ristoranti numeri uno che potete visitare tutti appena sbarcate il Florida , ottimi per il rapporto prezzo/ qualità. Poi il nostro accordo con LA VIA DELLA SETA che porterà la nostra rivista in tour per Europa ed Asia grazie al sempre attivo Nicola Convertino ed i suoi soci Asiatici come FRANCESCO WHO. Ed allora vi do il benvenuto in questo splendente Anno nuovo e come dice il nostro Avvocatissimo CASSESE ...fate tanto ma ...OCCHIO ALLE SPESE!!

”



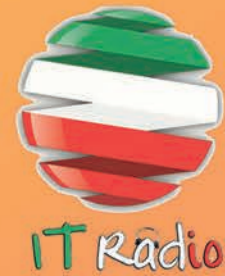
Luana Provenzano



LA TV DEI PORTI E DEL MARE



JB PRODUCTION



dj onofri presents

FASHION LOUNGE

Fashion Week Milano 2019

FASHION LOUNGE

Fashion Week Milano 2019



Fly 3 Project

A FINE SELECTION OF THE BEST LOUNGE MUSIC



IN VENDITA IN TUTTI I PIÚ IMPORTANTI DIGITAL STORE



www.italian-television.it
www.jbproductionswiss.com

Distribuiti su:



© DISTRIBUITO DA: www.jbproductionswiss.com GRAPHIC ART BY: Valentina Panunzio MODEL: Enache Isabelle Diana PHOTO: Taimaciu Claudiu

CONTENTS



7 EDITORIAL

12 NINA SOLDANO

"Il mio posto al sole ideale e'.... Miami Beach"

14 SANREMO MUSIC AWARD

In cina in parallelo con "I am star", il reality show piu' popolare del momento.

20 La finale si e' tenuta All'hotel Hilton di Venezia

24 UN "BORGO" DA CORNICE

Per un disco d'oro "milionario"

28 NAOMI B

Inizia l'anno con un nuovo tour dall'Europa all'Asia.

30 CIBOR PORT

Parte da Miami con Elisabetta Gregoraci

32 HAWAII

Un sogno ad occhi aperti

34 RAFFAELLA CUIREL

The Queen of Fashion protagonist of la scala theatre exhibition:

40 JAMAL TASLAQ

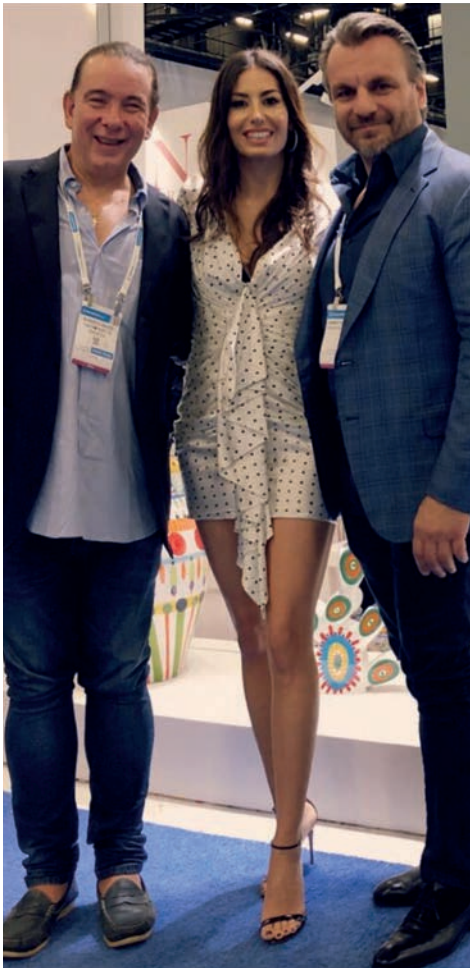
The high fashion designer with his delicacy and elegance

46 Model

CLAUDIA ZARUTI veste: Philipp Plein
Manuel Del Rei

52 DIANA

Modella internazionale dalla moda al piccolo schermo



CONTENTS



56 SURPRISE ME
Miami Art Basel 2019

60 STEFANO TACCONI
La saracinesca bianconera che ha vinto tutto quello che c'era da vincere...

64 Interview with Mr **GIOVANNI BUSI**
President of Chianti Consortium

69 LA SIBILLA
Un ristorante unico al mondo

70 A FEW WORD ABOUT BICE...
All around the globe People simply say... Let's go to bice!!!



72 La Classe:
BICE PALM BEACH

74 CARDOZO HOTEL
BICE... la vera cucina italiana su Ocean Drive

76 Il gusto italiano a Miami Beach
IL BOLOGNESE

77 Il gusto italiano su ocean Drive
CAFFÈ MILANO

78 A Naples
CAFFÈ MILANO

80 STORY
ANTONELLO BUX
Top manager di Bice Palm Beach



82 STORY
ALESSIO ORLANDO
Area manager gruppo CaffèMilano & co

84 Delicatezze italiane a Miami Beach
DONNA MARE

86 Delray Beach, the best restaurant
VIC & ANGELO'S

88 **VERGINA**
Where old world quality meets new world innovation

92 **C'ERA UNA VOLTA IL GILDA DI ROMA**
di Corrado Rizza

95 **ANGELO DE LUCA & BRUNO MILIONI**
I signori della musica





NINA SOLDANO:

“IL MIO POSTO AL SOLE IDEALE E’..... MIAMI BEACH”

di Gino Ruggeri

Abbiamo intervistato la nota attrice Italiana NINA SOLDANO Star di UN POSTO AL SOLE ogni giorno in onda su RAI 3 durante una sua pausa lavorativa.

NINA SOLDANO, da MISS SUD di INDIETRO TUTTA a MARINA DI UN POSTO AL SOLE, COME SI SENTE CAMBIATA?

NINA: beh direi che in questi 34 anni di carriera la mia vita è cambiata notevolmente. Da Miss sud a Un posto al sole di strada ne ho fatta tanta ..tra fiction, cinema e teatro. Sono tante le soddisfazioni professionali ... Personalmente invece non sono cambiata per niente La Nina di un tempo è la stessa di oggi con i valori di sempre ... ma sicuramente con una consapevolezza e serenità in più.

CE' ANCORA UN SOGNO NEL CASSETTO?

NINA: il mio sogno da sempre è interpretare sul grande schermo una Eroina con la regia di Giuseppe Tornatore

IL SUO RAPPORTO CON IL MARE?

NINA: il mare è il mio elemento naturale mi rilassa. Infatti come posso le mie passeggiate al mare non mancano mai sia in estate che in inverno sono d'obbligo...

DOVE VORREBBE VIVERE NEGLI USA ?

NINA: Ho tanti amici negli USA uno di questi è Roberto Onofri amico e grande Dj ... quando eravamo piccoli di serate in giro per l'Italia ne abbiamo fatte tante e ci siamo anche divertiti parecchio .. ora lui è a MIAMI ma quando è possibile ci sentiamo .. Poi mi sono anche sposata in America a New York nel 2016 quindi mi sento molto legata agli USA.

UN POSTO AL SOLE E' SEGUITISSIMO DAI SUOI CONNAZIONALI NEGLI USA; COME SI SPIEGA QUESTO?

NINA: Un posto al sole è seguito anche all'estero tramite Rai Italia .. sono milioni e milioni di connazionali che amano questa serie ... è un po' come tornare in Italia ... sono 23 minuti di messa in onda deliziosi dove si raccontano storie di vita familiare .. in una città bella come Napoli

LA VACANZA IDEALE PER UN ATTRICE COME LEI IMPEGNATA QUOTIDIANAMENTE SUL SET QUALE E'?

NINA: la mia vacanza ideale è stare in famiglia proprio perché sono molto impegnata sul set e di profumo di di casa c'è ben poco ecco perché dico che la mia vacanza ideale è stare con mio marito .. in qualsiasi posto del mondo ma con mio marito.

ALTRI PROGETTI A CUI LEI TIENE PARTI-

COLARMENTE?

NINA: scaramanticamente non dico nulla ma di cose nell'aria ci sono...

PUÒ' ANTICIPARCI QUALCOSA SUL SUO PERSONAGGIO? EVOLUZIONI?

NINA: anticipazioni non posso darle perché ci è vietato. Però posso dire che Marina Giordano il personaggio che interpreto a un posto al sole stupirà il pubblico verso il mese di Marzo ...

LEI HA I COLORI MEDITERRANEI COME LE MIGLIORI ATTRICI USA, HA MAI PENSATO DI INTERPRETARE UN RUOLO OLTRE OCEANO? E SE SI QUALE?

Sarebbe bello ma siamo realisti per le attrici italiane non c'è spazio negli USA se non interpretare un ruolo marginale come "Italoamericana"

SALUTI TUTTI I CONNAZIONALI CHE LA SEGUONO NEGLI USA E LE AUGURANO INSIEME ALLA NOSTRA REDAZIONE UN BELLISSIMO 2020!!

Un saluto affettuoso a tutti i Connazionali all'estero che mi seguono con tanto amore .. Buon anno a tutti voi e ...

Good luck and see you soon

Nina Soldano



“

SANREMO MUSIC AWARDS

”



IN CINA
IN PARALLELO
CON "I AM STAR",
IL REALITY SHOW
PIU' POPOLARE
DEL MOMENTO.



Sanremo Music Awards, nella finale tenutasi a Venezia, si è gemellato con I Am Star, il Reality Show Musicale più popolare del momento.

A Venezia, in occasione della finale nazionale tenutasi all'Hotel Hilton, il Sanremo Music Awards si è gemellato con il noto Concorso Musicale "I Am Star", il Reality Show Musicale più popolare del momento in tutta l'Asia.

I Am Star seguirà il Sanremo Music Awards per il nuovo progetto che il Patron Nicola Conventino ha ideato insieme ai patrocinatori del

Concorso I Am Star: La Via della Seta!

La Via della Seta ripercorrerà l'antico percorso fatto da Marco Polo però in versione musicale, ossia si toccheranno 25 città della Via della Seta con l'organizzazione di altrettanti concerti con i finalisti del Sanremo Music Awards e i finalisti scelti di ogni nazione ospitante il Tour della Via della Seta, a fare da mattatore è proprio il Presentatore storico del "Sanremo Music Awards" Roberto Onofri.

Un progetto ambizioso realizzato in parallelo tra i due concorsi musicali che vedrà il culmine a Pechino dopo tre mesi di Tour per una finale che si prevede sensazionale.

In questi tre mesi di Tour il Sanremo Music Awards organizzerà concerti all'insegna della musica e dell'Arte, portando il "Made in Italy" in queste 25 città che ne faranno parte, infatti, oltre alla musica, ci saranno mostre itineranti; come quella dedicata a Leonardo Da Vinci e le sue macchine e quella dedicata a Fellini.

Un grande Carrozone dove il Made in Italy parlerà anche di Food con gli innumerevoli prodotti tipici italiani che allietano il palato dei commensali presenti nei vari eventi.

La moda italiana sarà presente, accompagnata da quella locale delle varie città, e le stesse modelle italiane si doppiarono con quelle del posto.



Uno degli Sponsor del Tour sarà "La Vespa", un marchio storico italiano che potrà ben rappresentare il Made in Italy. La Vespa seguirà tutto il Tour della Via della Seta, e a ogni tappa il Presentatore ufficiale del Tour, Roberto Onofri, entrerà nei vari teatri proprio "cavalcando" una Vespa.

la macchina organizzatrice è già partita e il Tour avrà inizio proprio da Venezia, la città di Marco Polo, probabilmente nel mese di Marzo e la prima tappa essendo Venezia prevederà anche la finale della sezione "Big Italiani" del Sanremo Music Awards, con la premiazione dei "Campioni italiani" designati dalla Giuria del Prestigioso concorso.

Come sappiamo la volta scorsa, sempre a Venezia, sono stati premiati gli Artisti delle varie sezioni: La sezione "Giovani", quella "Rising Star"

e quella dei "Big Internazionali". Ora è la volta dei "Big Italiani" che si contenderanno gli "Awards" per il 2020.

Per i Giovani ha trionfato Sara Paniccià, Andrea Anecchini e Maskino. Per Rising Star Beatrice Pezzini, Sara Scognamiglio, Davide Lo Surdo, Led Black, Geisha, Irene Laslo degli Zuth, Pasquale Sculco dei Carboidrati e Luca Anceschi.

Per la sezione "Big Internazionali"; Billie Eilish, Black Eyed Peas, il trio Ariana Grande, Miley Cyrus e Lana Del Rey, gli intramontabili Queen, Jason Derulo, Ed Sheeran, Linking Park, Travis Scott, Enrique Iglesias, Ultimo, Ghali, Maneskin, Tom Walker e infine i BTS.

Le novità non finiranno qui perché il Patron Nicola Convertino ha in serbo molte sorprese che si sveleranno via via che proseguiranno il tour.





LA FINALE DEL
**“ SANREMO
MUSIC
AWARDS ”**
SI E' TENUTA
ALL'HOTEL
HILTON
DI VENEZIA

*Gran Finale del
"Sanremo Music Awards" a Venezia*

*in gemellaggio con la Cina
per la Via della Seta" musicale.*

中意文化盛典 FESTIVAL CULTURA CINA ITALIA



In

occasione della finale della prestigiosa manifestazione "Sanremo Music Awards", il Patron Nicola Convertino ha sancito un accordo con la Cina per la realizzazione della "Via della Seta" musicale.

Convertino è il Vice Presidente di 3 Multinazionali che fanno parte della "Nuova Via della Seta" e nell'ambito di questo scambio culturale tra i due paesi è riuscito a firmare un accordo che prevede un tour di 3 mesi di concerti che passeranno per quasi tutti i paesi che fanno parte della "Nuova Via della Seta". Parliamo di 25 paesi coinvolti e altrettanti concerti che si svilupperanno nell'arco di 3 mesi dalla fine del capodanno cinese.

All'interno del Tour ci saranno come ospiti i vincitori della categoria giovani di questa finale tenutasi a Venezia, i premiati della sezione "Rising Star" e alcuni dei vincitori delle passate edizioni del Sanremo Music Awards, oltre agli Artisti dei vari paesi ospitanti.

In quest'ambito è nata anche la cooperazione tra il "Sanremo Music Awards" e "I AM STAR", il notevole concorso canoro che in questo periodo sta spopolando nei media cinesi.

A Venezia, con la magistrale conduzione di Roberto Onofri, gli Artisti della sezione Giovani si sono sfidati senza esclusione di colpi e alla fine la Giuria ha decretato i tre finalisti ufficiali: parliamo del primo posto come "Miglior Voce Femminile dell'anno" assegnato a Sara Paniccià, del secondo posto ad Andrea Anecchini come "Miglior Brano dell'anno" e del terzo posto a Maskino come "Miglior Artista Hip Hop".

Tre personaggi diversi, tre generi diversi che rappresentano lo spaccato della musica italiana del momento; Sara Paniccià la si può considerare la classica cantautrice dal volto pulito e l'anima carica di contraddizioni tipiche dell'età del risveglio culturale, Anecchini anche lui cantautore ma con un occhio alla contemporaneità internazionale, infine Maskino rappresenta la scossa emotiva generata dai traumi di una società che molto spesso comprime i giovani verso dei canoni impercorribili, lui è il leit motiv della rivolta giovanile che non accetta imposizioni.

Per la sezione "Rising Star" i premiati sono stati: Beatrice Pezzini, Sara Scognamiglio, Davide Lo Surdo (il chitarrista più veloce del mondo), Led Black, Geisha, Luca Anceschi, Irene Laslo degli Zuth, Pasquale Sculco dei Carboidrati, la cantautrice Nancy Fazzini e Flora Vora.



Oltre alle performance musicali il Sanremo Music Awards, come ogni anno, apre le porte alle altre forme d'Arte; dal ballo, alla pittura, al food, ed ecco l'incursione del Maestro Giancarlo Prandelli che ha deliziato il pubblico con una performance tra musica e pittura, coadiuvato dalla pittrice americana Penelope Moore e l'esilarante classifica di DJ Aniceto direttamente dai programma di Chiambretti.

Poi il momento del ballo è stato estasiante con la partecipazione del ballerino cinese Liu Yu Han, l'Artista più seguito del Web, si contano oltre 20 Milioni di Followers, in pratica il personaggio più seguito del pianeta. Liu ha creato delle situazioni artistiche notevoli che hanno lasciato il pubblico in sala senza fiato.

E alla fine il Food "Made in Italy" ha conquistato tutti; Dal caffè "Red Pas-

sion" prodotto a Napoli, ai salumi dei F.lli Guerriero veneti DOC, alla bibita "Figà" distribuita dalla ditta Padovana Bagnoli, ai vini dell'Azienda Agricola Corbinelli. Dulcis in Fundo dal Brasile Marta Morais ha proposto una crema miracolosa per le donne che vogliono una pelle liscia e vellutata con la sua "Gold Mask", la prima crema con la presenza di oro nella sua composizione.

A premiare gli Artisti anche Mirco Fraternali della Midor, Danilo Gigante della "International Broker Art" e in rappresentanza dei "Cavalieri di Malta" e della "Art & Luxury". Giorgio Cegna, Gran Maestro dei Cavalieri di Pace di Assisi/ Malta ha avuto il compito di battezzare i 3 vincitori della manifestazione attraverso il Cavaliere Lorenzo Giolli e la Gran Dama Sara Bianchera.





Is this a real Dondé ?

Welcome to the sparkling world of Daniele Dondé's Art at

DondeArt.Com

THE MOST COLLECTED ITALIAN ARTIST IN THE WORLD

As of now you have the chance to buy incredible works by Dondé directly online ! The master painter **Daniele Dondé** surprises his audience, fans, and collectors once again, arriving on the web with his online shop. The idea to open a prestigious "e-commerce of art" shop came from the Managing Creative Director, Boris Mancastroppa, who has been Dondé's partner and commercial developer for twenty years. The aim of this innovative initiative is to offer everyone the chance to own a prestigious and internationally acclaimed signature - that of Daniele Dondé.



dondé

DONDEART.COM

LUGANO - ST. MORITZ - WIEN - TOKYO - MONTE CARLO - ZUERICH

\$
ART GALLERY





UN "BORGO" DA CORNICE PER UN DISCO D'ORO "MILIONARIO"

di Gino Ruggeri

Si e' svolta nella splendida cornice del Ristorante IL BORGO a Bagnai (VT) la consegna degli attestati per il disco D'oro degli artisti partecipanti alla MILIONARIO COMPILATION edita nel mondo dalla JB PRODUCTION e prodotta dalla JOY EDITORE.

Gli artisti presenti che hanno ritirato l'ambito traguardo sono stati:

- TATY
- HIDDEN VOICE
- TONY RIGGI

Oltre ad ANGELO DE LUCA E BRUNO MILIONI come producer del ROVER STUDIO.

Un pranzo perfetto ed un clima goliardico hanno fatto da cornice all'evento.







NAOMI B.

INIZIA L'ANNO
CON UN NUOVO TOUR
DALL'EUROPA ALL'ASIA.



JB
PRODUCTION



DJ ONOFRI PRESENTS

CERCO UN MILIONARIO

© DISTRIBUITO DA: www.jbproductionswiss.com GRAPHIC BY: Valentina Panunzio



Naomi B

JB PRODUCTION
RMX DJ ADALWOLF

IN VENDITA IN TUTTI I PIÙ IMPORTANTI DIGITAL STORE



www.italian-television.it
www.jbproductionswiss.com

Distribuiti su:





NomiB nata in Kirghizistan e' cantante, showgirl e modella internazionale.

Inizia la sua carriera come modella a soli 14 anni in Kirghizistan e diventa testimonial di campagne pubblicitarie per molti brand di abbigliamento e di cosmesi

Notata per la sua particolare bellezza da diverse agenzie pubblicitarie italiane si trasferisce

a Milano dove trova lavoro soprattutto per aziende nell'ambito della cosmesi, della bellezza.

La sua grande passione e' la musica oltre la moda ed insieme al suo manager Paolo D'Amico e alla casa discografica JB Production decide di incidere il singolo estivo e molto provocante Cerco Un Milionario che ottiene subito oltre 50000 visualizzazioni su YouTube e diventa disco d'oro essendo all'interno della compilation il milionario summer hit ottenen-

do più di 25.000 download su google Play.

Da luglio 2019 e' in tour presso le più note discoteche, club d'Italia e prossimamente con l'uscita del nuovo singolo Fare e Non Parlare sarà presente anche all'estero a Dubai, Miami ed in Asia.

E' anche impegnata nel sociale con la nazionale di calcio femminile Le Ronaldine dove ricopre il ruolo di capitano con lo scopo di raccogliere i fondi per diverse associazioni benefiche come la Goccia Onlus e l'Aias Onlus.



CIBOR PORT

PARTE DA MIAMI CON ELISABETTA GREGORACI

Roberto Onofri continua la sua marcia inarrestabile in tutto il mondo con la sua grande idea del circuito televisivo CIBOR TV con la nascita di: CIBOR PORT canale dedicato a tutti i porti italiani.

Il lancio avverrà dal prestigioso "Seatrade" di Miami Beach, la più grande fiera internazionale dedicata a tutti i più importanti scali marittimi del mondo (Miami Beach 8/11 Aprile 2019).

Madrina d'Eccezione ELISABETTA GREGORACI (direttamente da MADE IN SUD RAI DUE) che ha inaugurato la nuova e vincente piattaforma ed ha tagliato il nastro inaugurale ospite dello stand dei PORTI SICILIANI con il presidente dell'Autorità Portuale di Palermo dott. PASQUALINO MONTI.

La piattaforma Cibur ospita anche tante realtà televisive italiane che vengono in questo modo proiettate in tutto il mondo attraverso questo circuito televisivo importante, ed è anche l'altra novità di questo periodo la creazione di un APP che scaricandola sarà possibile vedere questa televisione direttamente sui nostri smartphone.

Nelle foto vari momenti dell'inaugurazione e della festa serale.



UN SOGNO AD OCCHI APERTI:

HAWAII

di Luana Chiaru



Una delle mete più lontane negli Stati Uniti sono le

HAWAII. A circa 13 ore di aereo da Miami (con scalo a LOS ANGELES dove vi invitiamo a sostare almeno un giorno ndr), raggiungerete HONOLULU. HONOLULU sulla costa meridionale dell'isola di Oahu, è la capitale delle Hawaii e la porta di accesso all'arcipelago statunitense. A Waikiki si

concentrano ristoranti, locali notturni e negozi. Il quartiere è rinomato per l'iconica spiaggia a mezzaluna delimitata da palme e hotel a molti piani, con il cratere vulcanico di Diamond Head sullo sfondo. Tra le destinazioni riguardanti l'attacco a Pearl Harbor durante la Seconda Guerra Mondiale figura la nave USS Arizona Memorial.

Il quartiere di Ala Moana vanta una spiaggia molto frequentata con acque placide e l'enorme complesso per lo shopping Ala Moana Center. In centro si trovano l'Hawaii State Capitol e lo Iolani Palace, un tempo residenza dei sovrani delle isole

e oggi convertito in museo. Il Bernice Pauahi Bishop Museum e l'Hawaii State Art Museum mettono in mostra la cultura locale, mentre la storica Chinatown fa parte dell'Arts District, il quartiere dell'arte. Honolulu presenta inoltre piccole aree di foresta pluviale, canyon, cascate e spiagge con barriere coralline. Il Punchbowl è un cratere trasformato in cimitero.

Per noi di MIAMEATALY è una esperienza da fare almeno una volta nella vita. Le Hawaii sono realmente un sogno ad occhi aperti.

A



RAFFAELLA CURIEL,

THE QUEEN OF FASHION
PROTAGONIST OF
LA SCALA THEATRE
EXHIBITION:

IN THE STAGES OF
THE SCALA-MILANESE
STORIES"

Recently I had the opportunity to be invited in one incredible show : «Nei palchi della Scala-storie milanesi».

The translation of the title, in italian is : "Inside, step by step, in Scala Theatre milanese stories".

The exhibition tells more than a century of Milanese life and music through the stories of visitors to the historic theatre.

It also exposed the clothes made by Italian designers .

First of all I have to tell you something about this amazing theatre.

The "Teatro alla Scala" was founded, under the auspices of the Empress Maria Theresa of Austria, to replace the Royal Ducal Theatre, which was destroyed by fire on 26 February 1776 and had until then been the home of opera in Milan. The cost of building the new theatre was borne by the owners of the boxes at the Ducal, in exchange for possession of the land on which stood the church of Santa Maria alla Scala (hence the name) and for renewed ownership of their boxes. Designed by the great neoclassical architect Giuseppe Piermarini, La Scala opened on 3 August 1778 with Antonio Salieri's opera "L'Europa riconosciuta", to a libretto by Mattia Verazi.



alcoscenico teste

Il teatro austriaco Metemich si legge: "La città di Milano... ha fissato i suoi ideali sociali nel Teatro alla Scala", dove il pubblico è sempre stato legato alla storia e la violenta contestazione alla ballerina austriaca e all'insurrezione delle Esape. Giustamente, il Teatro alla Scala nel 1843. Poche ore nel Novecento la Scala si rivela un palcoscenico di proteste sociali. Il teatro del secolo durante le contestazioni studentesche guidate da si legge: "Bicchi, galdoni, questa sarà l'ultima volta". Il 7 dicembre della "Forza del destino", e avvenuta la pioggia di manifestanti davanti a una foto ritardata del colonnello Vallesosa.

Il teatro, in realtà, "The art of Milan" - ha un suo stile di vita, e si è sempre evoluto. Il teatro austriaco Metemich si legge: "La città di Milano... ha fissato i suoi ideali sociali nel Teatro alla Scala", dove il pubblico è sempre stato legato alla storia e la violenta contestazione alla ballerina austriaca e all'insurrezione delle Esape. Giustamente, il Teatro alla Scala nel 1843. Poche ore nel Novecento la Scala si rivela un palcoscenico di proteste sociali. Il teatro del secolo durante le contestazioni studentesche guidate da si legge: "Bicchi, galdoni, questa sarà l'ultima volta". Il 7 dicembre della "Forza del destino", e avvenuta la pioggia di manifestanti davanti a una foto ritardata del colonnello Vallesosa.

Il quarto stato delle dame

Le eleganti signore che affollano le pareti di questa sala, tutte in toilette da sera per l'inaugurazione di stagione del 7 dicembre, indossano abiti di grandi stilisti degli anni cinquanta, sessanta e settanta. Tra loro si possono notare in particolare Grace Kelly, Elizabeth Taylor e Valentina Cortese. Pier Luigi Pizzi, curatore della mostra, ha definito questa parete un "quarto stato delle dame".

The fourth estate of the Ladies

The elegant ladies who crowd the walls of this room, all in evening dress for the season opening of December 7th, wear gowns designed by the great names of the 50s, 60s and 70s names such as Coriell, Valentino and Ungaro. Among them are Grace Kelly, Elizabeth Taylor and Valentina Cortese. Pier Luigi Pizzi, the curator of the exhibition, has called this wall a "fourth estate of the ladies".

1. Giovanna Lomazzi
2. Anna Majani
3. Eletta Polvani
4. Nandi Ostali
5. Anna Casati Stampa di Soncino
6. Coco Sepe Invernizzi
7. Raffaella Coriell
8. Adriana Besozzi
9. Gioia Marchi Falek
10. Elizabeth Taylor
11. Valentina Cortese
12. Principessa Grace di Monaco
13. Claire de Dierieux
14. Begum Om Habibeh Aga Khan
15. Anna Ciogona
16. Tina Sotis
17. Valeria Moriconi
18. Enrica Invernizzi
19. Gigliola Coriell
20. Silvana Pampanini
21. Evelina Levi Broglio Shapira
22. Giovanna Bergonzoni Borletti Dell'Acqua
23. Marika Carniti Bollea





But when you talk about "Teatro alla Scala" you have to know also what Tosca is.

Do not worry, everything you need to know about Puccini's Tosca is here.

What is the story?

Tosca is a political thriller, set in Rome in June 1800 (during the Napoleonic wars and a time of great political unrest). The action takes place over less than 24 hours, making it an intense experience!

The plot centres around three main characters – Rome's diva Floria Tosca, her lover Mario Cavaradossi (a painter and republican) and the corrupt Chief of Police, Baron Scarpia. Scarpia has long lusted after Tosca, and when he suspects Cavaradossi of assisting an escaped political prisoner, seizes the opportunity to kill two birds with one stone. He will manipulate Tosca into revealing the prisoner's hiding place and Cavaradossi's involvement, and have her for himself.

When Cavaradossi is captured, Scarpia offers Tosca a horrific bargain – she must give herself to Scarpia, or her lover is killed... what will she choose, and who will survive?

I was very happy when I discovered that the exhibition "In the stages of the Scala-Milanese stories", curated by Pier Luigi Pizzi, opened its doors to the public.

The exhibition tells, more than a century of Milanese theater history, celebrating the stories of the regulars of the Teatro alla Scala.

The history of the great Milanese families is then retraced, from the Trivulzio to the Litta, from the Belgiojoso to the Visconti.

On the first floor, in fact, the exhibition opens with the double photographic representation of the evening gown dedicated by Raffaella Curiel, of which her family has worn most of the guests since the 1950s.

Born in 1943 near Trieste, Raffaella Curiel had fashion in her blood.

Following her mother's footsteps, Raffaella Curiel trained in the family atelier as well as in the Pierre Balmain French school, and in 1965 presented her first pret-à-porter collection in New York for Bergdorf Goodman.

The exhibition also involves the visitor with the faces of Eugenio Montale, Carla Fracci and Valentina Cortese, Wally and Arturo Toscanini, Anna Crespi, Vittoria Crespi Morbio, Nandi Ostali and Liliana Segre. (All rights reserved)

Now I wrote some personal thought.

I am going to start saying that I love my job and that it brings me great honor to be around artists like Raffaella Curiel.

We decided to do a shooting and to set an interview in one of the most elegant and historical places, Teatro La Scala, where I was lucky enough to be wearing one of the most beautiful and special dresses Curiel ever made.

The central piece was a sculpture made for Raffaella Curiel by Mario Roselli in the 80's, the main reason being that the Curiel, which is a true artist and genius of Alta Moda in Italy and not only, was the first designer ever to be combining art and fashion.

I also had the pleasure to see the wall representing the most iconic ladies in the history wearing the greatest designers, ladies like: Giovanna Lomazzi, Anna Majani, Eletta Polvani, Nandi Ostali, Anna Casati Stampa di Soncino, Coco Sepe Invernizzi, Raffaella Curiel, Adriana Besozzi, Gioia Marchi, Elizabeth Taylor, Valentina Cortese, Claire De Dierieux, Begum Om Habibeh Aga Khan, Anna Cicogna, Ina Sotis, Valeria Moriconi,







Enrica Invernizzi , Gigliola Curiel , Silvana Pampardini , Evelina Levi Broglio Shapira , Giovanna Bergonzoni Borletti Dell'Acqua , Marika Carniti Bollea , and my personal favorite one: Princess Grace of Monaco .

The elegant ladies who crowd the walls of this room , all in evening dresses for the season opening of December 7th , wore gown designed by great names of the 50's , 60's and 70's , names such as Curiel , Valentino and Ungaro .

Pier Luigi Pizzi , the curator of the exhibition , called this wall a "fourth estate of the ladies".

In this magical place , Teatro La Scala , there is also an exhibition of some of the most iconic dresses created and worn by names like:

GIGLIOLA CURIEL , worn by Evelina Levi Broglio Shapira in 1965 , the dress being made with velvet , pearls , canes and rhinestones .

SARTORIA DRAGONI-VENEZIA , had 3 dresses exposed , all 3 worn by Nandi Ostali in 1957 . The dress was made of silk satin and chiffon , embroidered with beads and canes . The second dress was worn in 1958 and it was made of macramé lace and cape in taffeta silk . The 3rd one worn also in 1958 , made of silk tulle with rhinestones .

YVES SAINT LAURENT , worn by Lina Sotis in the 70's . The dress was made of velours and silk crêpe .

Finally, I must say that I asked the designer Gigliola Curiel an opinion about the way of dressing is evolving when you go to the theatre .

She said : " You have to preserve traditions and going to a social event dressed like going shopping , as many people do today , it is not the best of Bon Ton ... I find that elegance is an essential point , it is not a value to lose ; the goal is to be elegant wearing a dress with attention to details , which becomes an important sign of respect for the work that will be seen . This is the message to give to the new generations ."

Such an inspiring woman .



JAMAL TASLAQ



THE HIGH FASHION DESIGNER WITH HIS DELICACY AND ELEGANCE MEETS THE REFINED TASTE OF THE SOPHISTICATED WOMEN FROM ALL OVER THE WORLD

I had the opportunity to interview the high fashion designer Jamal Taslaq, to ask him some questions, to understand his vision, not only about fashion world, but also about the women role, in Arab culture.

It was really interesting to understand how fashion is perceived differently in the Arab world, how female competition is still present and it is reflected in the choice of clothes and how the role of the family is fundamental.

Talking with Jamal, took me to unknown spaces, with his grace, his delicacy and his elegance he clearly explained the approach of his fashion

concept to the Arab culture.

I can say that Jamal is a very refined and elegant, with a consistent experience behind him. His gentle manner is reflected in his creations, always feminine and romantic but never vulgar.

What I really appreciate about his style is that materials and cuts are always original thanks to the stylist's extravagance.

His creations meet the refined taste of the sophisticated women from all over the world, thrilling Hollywood stars as well as Queen Ranya of Jordan, thanks to the originality and uniqueness of his works from which shines through the fusion of the two cultures in an extraordinary and uncommon style.

With his Italian staff of tailors, modelers and embroiderers of decades of experience, he can give birth to timeless clothes for special occasions.

Jamal Taslaq has a great passion for his work that often leads him to visit his clients worldwide to control the perfection of his creations.

His philosophy is to make each woman unique, refined, elegant and feminine in a different fashion way that is not the trend of the moment.

In the atelier of Rome, Via Ludovisi 36, Taslaq will welcome you and make your dream real, realizing a unique model that exalts your femininity and grace.









G. Piccirilli



Here begins my interview:

“What can you tell me about your experience in Dubai and in the Persian Gulf?”

Yes, I go often there, I have several clients in Dubai, in the Middle East, as far as Saudi Arabia. It's a different world, it's a world that revolves around women. Just think that the real Harem still exists.

“Can you make an example of your approach to your woman clients?”

For example, when I make an appointment with my clients and enter their homes, I find only women. Believe me, it is a truly original sensation that I lived many years ago, but today it is the same.

When women choose clothes they are very prepared, they want a very studied fabric.

“Are your clients demanding?”

Today with the use of the internet, no information can escape, and my women clients are demanding High Fashion dresses. These women immensely love fashion and personalized clothes.

“What happens in the Persian weddings?”

In all the weddings of the Persian world, so far, women and men are in separate areas. It is very different from the Middle East or North Africa, because the Arab world is enormous while Lebanon, Jordan, Syria and Egypt are still different worlds and cultures.

“Which is the Fashion Need of the Persian

World?”

Persian World, from Saudi Arabia to Qatar, Oman and United Arab Emirates, responds to a particular fashion need; when a woman dresses, she wants to make the other woman envious, the concept is very different: transparencies and necklines in abundance.

“What about the mother role and family role?”

At the end, during these marriages, they all hope to find the right mother-in-law. The role of the mother is still fundamental to help the man find the right woman.

Family is essential, parents' advice is very important. There is a lot of respect towards parents, because they have the experience and they are able to look beyond.

“Since you also wore Patty Pravo, Sharon Stone, Ornella Muti and other great women of the show, in your opinion what is the difference between a queen and a star?”

'A queen is aware of her role and she knows precisely the limits of elegance and sobriety that must be respected; a big star has no limits, the important thing is that we talk about her. The queen does not need people to talk about her'.

If you are curious to know more about Jamal Talaq life, read his biography in the following lines..

Jamal was born in 1970 in Nablus where the osmosis and the cohabitation of cultures and religions are part of the local tradition.

When he was just 10 years old, he discovers the world of high fashion visiting an atelier close to his childhood home together with his mother, where he is enraptured by the magic of creation while observing simple tissues become wedding dresses and regalia which give grace to the female body.

When he was 19 years old, he decides to follow his passion and chooses Italy and for 10 years he studies and gains experience by personally learning the techniques of haute couture and by absorbing the style and the Renaissance and Baroque culture of Florence and Rome.

Finally, in July 1999 he opens his personal atelier in Via Veneto in the heart of Fellini Dolce Vita, while in 2000 he starts his adventure in the world of high fashion on the catwalks of AltaRoma together with the most acclaimed designers of the moment like Raffaella Curiel, Fausto Sarli, Elie Saab, Furstenberg, Renato Balestra and Zuhair Murad.

Another interesting thing is that Jamal Talaq creations can be ordered all over the world by email at info@jamaltaslaq.com or calling +39.06.42014116. Put your measurements into the modue and the designer will create a perfect and exclusive dress for you.



MODEL CLAUDIA ZARUTI

Photo by
F. Dedola

Clothes:
Philipp Plain
Manuel Del Rei





MODEL CLAUDIA ZARUTI





MODEL CLAUDIA ZARUTI





DIANA



MODELLA INTERNAZIONALE DALLA MODA AL PICCOLO SCHERMO

Diana è una modella, showgirl africana di soli vent'anni che si è fatta notare nella trasmissione Ciao Darwin ricoprendo diversi ruoli, dall'imitazione di Naomi Campbell, dalla sexi shamana e la tentatrice di Adamo ed Eva.

Con un carattere forte, una bellezza particolare, una capacità versatile di saper ricoprire diversi ruoli è destinata a diventare la nuova "gatta nera" che il pubblico televisivo per anni ha seguito nel Mercante in Fiera su Italia uno.

Prossimamente Diana sarà impegnata a Miami a scattare una nuova campagna pubblicitaria per un brand internazionale di moda e ci auguriamo di vederla presto anche sul piccolo schermo.



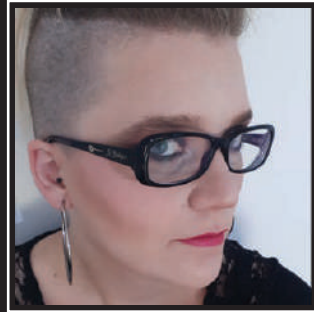


AUSR DIGITAL

worldwide distribution and production



Augusto Casella



Monica Pasini



Francesco Ferreri



Tony Liotta

The company is formed by an idea and the huge experience of four artists and musicians:

Francesco Ferreri, Augusto Casella, Monica Pasini and Tony Liotta.

You can find us in UK, Germany, Italy and U.S.A.

We believe in the importance of excellent service and, most of all, in the constant presence of enthusiasm and passion in our work.

For this reason, our first rule is "being there": being close to our artists, from the very first steps.

With recording studios, video makers, social media managers, promoters, photographers and web radios, we have built an organization of absolute excellence to support at 360 degrees, in the artistic / musical field, anyone who has the opportunity to deal with us.

One rule:

No compromise. Just Art.



Anna Trotta
Artist & Partner

Greg Copland
Artist

Andrea De Paoli
Artist & Partner

Tray Milligan
Partner

The Pheromone
Syndicate - Artist

Vasaria Project
Artist



and more

ausrdigital.com

ROBERTO ONOFRI

DA WIKIPEDIA, L'ENCICLOPEDIA LIBERA.

ROBERTO ONOFRI (ROMA)

È UN AUTORE TELEVISIVO E CONDUTTORE TELEVISIVO ITALIANO.



Yoko Ono e DJ Onofri

BIOGRAFIA

Inizia la sua carriera come DJ nei primi anni ottanta e nel 1989 vince il Pick Up d'Oro al Madison Square Garden di New York e nel 1994 come conduttore televisivo nel network Supersix e con il programma Videoone insieme a Rosalinda Celentano.

Dai primi anni 2000 inizia a collaborare con la RAI sia come autore che come conduttore di programmi.

Nel 2005 crea "Port TV Network". Nel 2006 è il produttore e regista del video musicale Sole sola-nge, che accompagna l'omonimo singolo, e tre anni dopo condurrà su Rai Due Capitani in mezzo al mare insieme a Denny Mendez, Stefano Tacconi e Nadia Bengala. Ogni anno, durante il mese di dicembre, è conduttore ed ideatore su Rai Due dell'Oscar dei Porti, premio televisivo delle eccellenze del mare.

Dal 12 giugno 2012 è su Rai Due nel programma di Federica Peluffo "Terre Meravigliose" dove conduce una rubrica e contemporaneamente presenta "Buon Compleanno VIP" ed altri programmi su Italian Television Network, dove continua la sua carriera di disc-jockey nei party esclusivi dei VIP mondiali. Da Maggio 2014 conduce con Viviana Ramassotto Truccoone, un programma televisivo per l'Italia e gli Stati Uniti su look, trucco e moda, incentrato, inoltre, sulle eccellenze italiane. È anche ideatore e direttore artistico di MAKE UP CHANNEL.

Il 13.10.2015 ha inaugurato la televisione ufficiale delle imprese CONFARTIGIANATO TV a Roma di cui è l'ideatore. Nel 2016 a Marzo inizia in FIERA ROMA il progetto "FIERA CHANNEL" la Tv interattiva nei padiglioni e nel web che parla del Made in Italy degli espositori.

È l'ideatore del decoder CIBOR-I TVBOX che permette agli italiani nel mondo di sintonizzarsi sulle tv nazionali e private del mondo compresa Italia.

Nel 2016 produce e remixa ALESSIA MACARI "la ciociara" vincitrice del GF VIP con oltre 5 milioni di like su Youtube.

CARRIERA

TELEVISIONE

- Videoone (dal 1994 al 2001)
- La Vecchia Fattoria (conduttore dell'angolo musicale, dal 2000 al 2002)
- Capitani in Mezzo al Mare (dal 2005 al 2011)
- Gran Galà della Croce Rossa (2009)
- Prima Colazione (2009-2010),
- Oscar dei Porti (dal 2005 al 2011)
- Terre Meravigliose (dal 2012 su Rai Due)
- Festival di Napoli (dal 2012)
- Truccoone (dal 2014)
- Miss Artes Tv (dal 2015)
- Bice TV (2015)
- Confartigianato Tv (2015)
- Make Up Channel (2015)
- Fiera Channel da FIERA DI ROMA (dal 2016)

DISCOGRAFIA

- Let's Go Out - (Massaroni Record - 1983)
- Living With Passion - (Massaroni Record - 1983)
- Welcome Desire - (Mix Om - 1983)
- Odyssey - (Master Program - 1985)
- In America - Remix / Odyssey - Remix - (Master Program - 1988)
- Full Time - (Feeling Music - 1989)
- Tokyo - (GFB Records - 1991)
- Eternity (Soul Xpression - 1992)[4]
- Bimboone Festa (Dig-It - 1997)
- Girotondo Rap di Franco Nero - (2001 - Disco d'Oro[4])
- Help Island di Stefano Tacconi - (2004 - Disco d'Oro[5])
- Volare di Valeria Marini - Remix di Roberto Onofri - (Not on Label-2010)
- *Disco di Platino (300.000 copie vendute in una settimana)[6][7]*
- Dance Feat. Georgia - (GNE-Universal - 2012)
- Dance - Remix Feat. Teodora - (GNE-Universal - 2012)
- Te Deseo - Remix Feat. Emma Maria - (JB Production - 2014)
- You My Boy feat Viviana Ramassotto (JB Production - 2015)
- New Dada Compilation (allegata settimanale ORA) *disco d'oro 25.000 copie vendute 2015*
- LU PRIMMAMMORE ALESSIA MACARI (JB Production - 2016)

SURPRISE

ME

MIAMI ART BASEL 2019

di Audrey Tritto

Trip to Miami for Miami Art Basel 2019 was a moment of reflection on my perception of art and what for me is Art in the new millennium in which we are immersed.

Strolling through the thousands of works on display in this spectacular Miami convention center space, you realize how, after thousands of years of man's life on earth, the rules of the universe apply deeply even in this seemingly 'unreal' world.

Creations that are the result of minds and thoughts 'reconverted' into physical objects to be observed, the more or less conventional imaginations of many brains and their creativity, compose an Art Basel 2019 that more than an art fair, appears as the real place where dreams, nightmares, fascinations, deviations of human thought add up according to cosmic laws, apparently inscrutable around the black hole of the word Art.

Fluid, variable, uncontrollable, often built on inner pain or on one's own obsessions, art is similar to human thought or perhaps it is human thought in the purest sense of the term, without social and religious limits and obstacles, which is 'rendered' in more or less multimedia physicality.

If I had to think of a universal law that can tell the story of art from its origins to the present day, I would say that art is 'surprise'; the ability to capture the viewer through any form of representation, which sets the object or installation in a mental place in which we identify it as special, surprising, reflective, emotional and that still shakes a part of our soul.

Art then as a place of 'non-indifference'; as a place of surprise, of space, which for different reasons brings us closer to that artificial intelligence whose

algorithms are slowly invading our lives.

parameter of our brain of which, in a certain sense, we still do not fully understand the reasons. The digital world, which in the meantime has prepared us to observe and see all that our mind can be capable of achieving, will soon perhaps be able to understand what our brains think could become art.

This is perhaps the secret I have captured in this Art Basel 2019 that will leave its mark on me: it has made me reflect on what, applied to everything I observe, makes me say whether what I see is art for me or not.

Of course I am nobody to say and understand, but the only element I can perceive when I dwell on an artistic composition, whatever its expressive form, is perhaps only that 'Surprise me'.

I can put everything in it, and as also in this Miami Art Basel, from Abba's record labels, to the banana sticking to Cattelan's wall, to the more or less dreamy installations of young dreamy artists, those who have come to admire this mental world of the world's creatives transformed into objects to buy and sell, come home with a single and incredible surprise effect, in which everyone has been able to elaborate and imagine what they wanted.

Among these, I also understand the reasons of gallery owners or so-called 'art dealers' who, for better or for worse, feed the creative market with their economies and act as a fuse for a fire that would perhaps have no reason to exist without them.

After all, they are the reason for this spectacular staging, in which they invest for a personal benefit but at the same time they allow you to enjoy all these works in a single container.

Miami Art Basel is a museum of the near future, a place of the 'next past'; a 'non' museum that is the becoming of our time. Just as the stars, in our solar

system, attract and repel each other with parabolic trajectories managed by the force of gravity, the artists of Miami Art Basel vibrate in a dissonant way, in a universe where Miami is the real black hole on which to capture with the electromagnetic force of imagination.

Big and small artists, who like stardust aggregate in side events connected to the Art Week, compile this incredible 'surprise me' that is probably the key to the whole and that will probably soon be replaced by creative, self-thinking machines that will build the new art forms of the future.

And then, what's going to matter most? The artist's idea or the algorithm of a software capable of thinking by replicating our imagination? Who will decide what is art? A statistic, some art critics, or a social click? And how are we going to check if that art we see is real or not-human? If the author is a machine or a thought of a madman, or a true creative?

I don't have the answers and I don't want to find them and so, as art is born from a mystery that is our mind and materializes in something physical and transitory, I think that the 'Surprise Me' is perhaps the only rational element that justifies its presence.

Through art we are able to go beyond ourselves and project ourselves into a virtual space that in the future will merge with the digital one, and perhaps only then will we return to excite ourselves by returning to a cave, by the light of a flame, drawing on the rock with a piece of coal.

From the caves in the mountains of Kalimantan, Borneo, the prehistoric art galleries with their drawings from 40 thousand years ago show that man needs art and art lives with it.

See you next year





I viaggio a Miami per Miami Art Basel 2019 è stato un momento di riflessione sulla mia percezione dell'arte e su cosa per me è Arte nel nuovo millennio in cui siamo immersi.

Passeggiando fra le migliaia di opere esposte in questo spettacolare spazio del convention center di Miami, ti rendi conto di come, a distanza di migliaia di anni di vita dell'uomo sulla terra, le regole dell'universo valgono profondamente anche in questo mondo apparentemente "irreale".

Creazioni che sono frutto di menti e di pensieri "riconventiti" in oggetti fisici da osservare, le immaginazioni più o meno convenzionali di tanti cervelli e della loro creatività, compongono un Art Basel 2019 che più che una fiera dell'arte, appare come il luogo vero cui i sogni, gli incubi, le fascinazioni, le deviazioni del pensiero umano si sommano secondo leggi cosmiche, apparentemente imperscrutabili intorno al buco nero della parola Arte.

Fluida, variabile, incontrollabile, spesso costruita sul dolore interiore o sulle proprie ossessioni, l'arte è simile al pensiero umano o forse è il pensiero umano nel senso più puro del termine, senza limiti ed ostacoli sociali e religiosi, che si "renderizza" in fisicità più o meno multimediali.

Se dovessi pensare ad una legge universale che può raccontare l'arte dalle sue origini ad oggi, io mi sentirei di dire che l'arte è "sorpresa", capacità di catturare l'osservatore attraverso una qualsiasi forma di rappresentazione, che colloca l'oggetto o la installazione, in un luogo mentale in cui noi lo identifichiamo come speciale, sorprendente, riflessivo, emotivo e che comunque scuote una parte del nostro animo.

L'arte quindi come luogo della "non-indifferenza", come luogo della sorpresa, dello spazio, che per ragioni diverse ci avvicina a quella intelligenza artificiale i cui algoritmi piano piano stanno invadendo le nostre vite.

L'arte è l'attivazione di un "on/off" dell'effetto "sorpresa", un parametro del nostro cervello di cui, in un certo senso, ancora non ne comprendiamo a fondo le ragioni. Il mondo digitale, che intanto ci ha preparato a osservare e a vedere tutto quanto la nostra mente possa essere capace di realizzare, a breve forse riuscirà a comprendere quello che secondo i nostri cervelli potrebbe diventare arte.

E' questo forse è il segreto che ho colto in questa Art Basel 2019 che mi lascerà il segno: mi ha fatto riflettere su ciò che, applicato a tutto quello che osservo, mi fa dire se quello che vedo è per me arte o no.

Certo io non sono nessuno per dire e capire, ma l'unico elemento che riesco a percepire quando mi soffermo su una composizione artistica, qualsiasi sia la sua forma espressiva, è forse solo e soltanto quel "Surprise me".

In essa posso metterci di tutto e come anche in questa Miami Art Basel, dalle etichette dei dischi degli Abba, alla banana adesivata al muro di Cattelan, alle installazioni più o meno oniriche di giovani artisti sognatori, chi è venuto ad ammirare questo mondo mentale dei creativi del mondo trasformatosi in oggetti da comprare e da vendere, torna a casa con un solo e incredibile effetto sorpresa, in cui ognuno ha saputo elaborare e immaginare quello che ha voluto.

Fra queste capisco anche le ragioni dei galleristi o dei cosiddetti "mercanti d'arte" che, nel bene o nel male, alimentano con le loro economie il mercato dei creativi e fanno da miccia di un fuoco che senza di loro forse non avrebbe più motivo di esistere.

In fondo sono loro la ragione di questa spettacolare messa in scena, in cui loro investono per un personale tornaconto ma allo stesso tempo permettono di godere di tutte queste opere in un unico contenitore.

Miami Art Basel è un museo del futuro prossimo

venturo, un luogo del "prossimo passato", un "non" museo che è il divenire del nostro tempo. Così come le stelle, nel nostro sistema solare, si attraggono e si respingono con traiettorie paraboliche gestite dalla forza di gravità, gli artisti di Miami Art Basel vibrano in maniera dissonante, in un universo in cui Miami è il vero buco nero su cui catturare con la forza elettromagnetica della fantasia.

Grandi e piccoli artisti, che come polvere di stelle si aggregano in side events collegati all'art Week, compilano questo incredibile "surprise me" che è probabilmente la chiave del tutto e che probabilmente a breve verrà sostituito da macchine creative, autopensanti, che costruiranno le nuove forme d'arte del futuro.

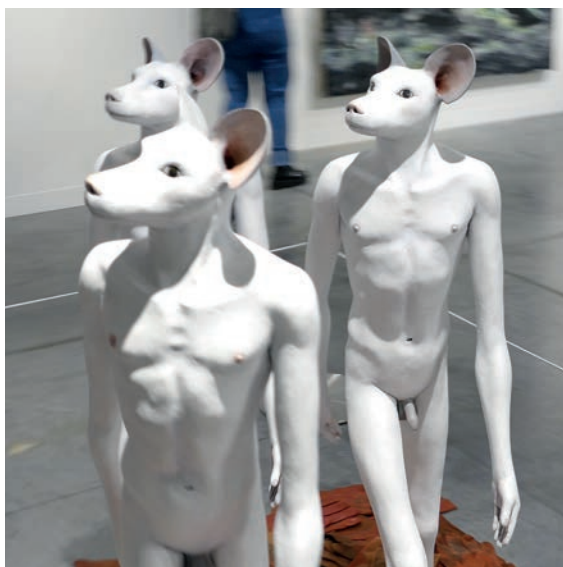
E allora cosa conterà di più? L'idea dell'artista o l'algoritmo di un software capace di pensare replicando la nostra immaginazione? Chi deciderà cosa è arte? Una statistica, dei critici d'arte, o un click di un social? E come faremo a controllare se quell'arte che vediamo è vera o non umana? Se l'autore è una macchina o un pensiero di un folle, o di un vero creativo?

Non ho le risposte e non le voglio trovare e così, come l'arte nasce da un mistero che è la nostra mente e si concretizza in qualcosa di fisico e transitorio, penso che il "Surprise Me" sia forse l'unico elemento razionale che ne giustifica la sua presenza.

Attraverso l'arte riusciamo ad andare oltre noi stessi e a proiettarci in uno spazio virtuale che nel futuro si fonderà con quello digitale, e forse solo allora ritorneremo ad emozionarci ritornando in una grotta, al lume di una fiammella, disegnando sulla roccia con un pezzo di carbone.

Dalle caverne nelle montagne del Kalimantan, nel Borneo, le gallerie d'arte preistorica, con i loro disegni di 40 mila anni fa dimostrano che l'uomo ha bisogno dell'arte e l'arte vive con esso.

Ci vediamo L'anno prossimo



STEFANO TACCONI

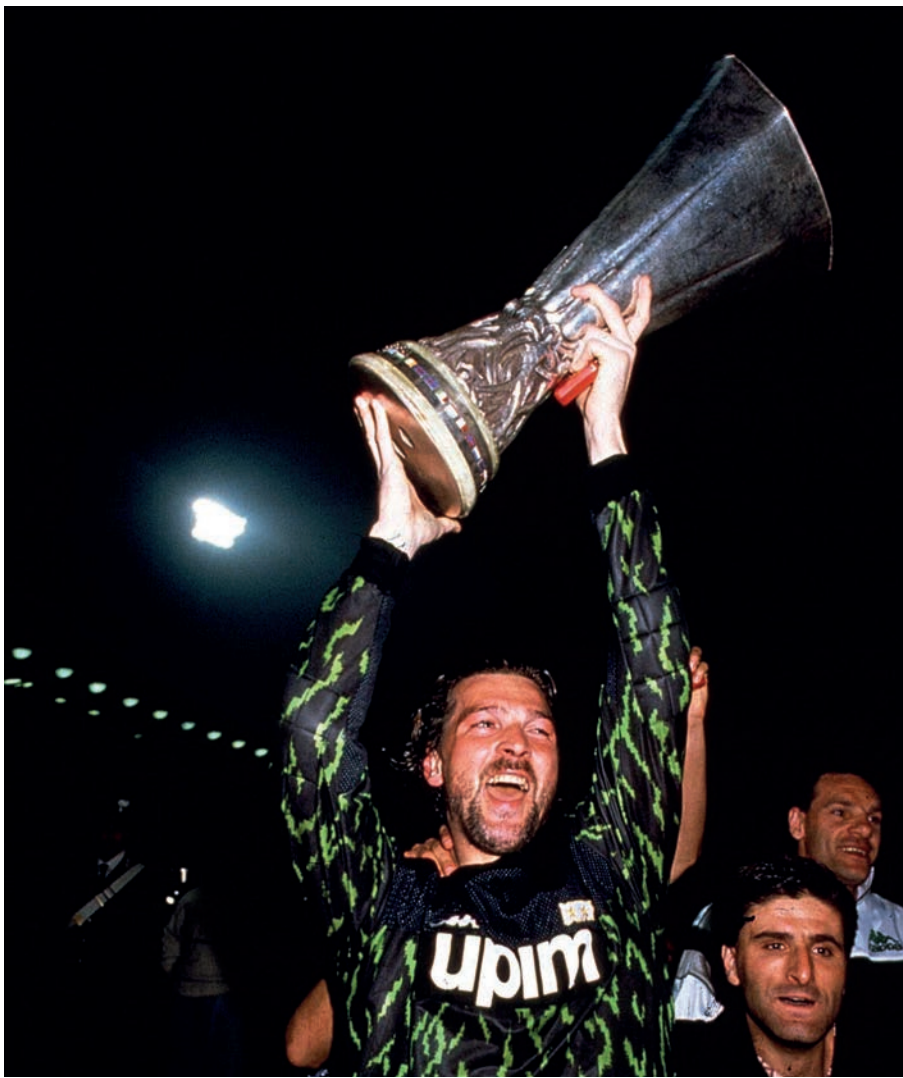


LA SARACINESCA
BIANCONERA
CHE HA VINTO
TUTTO QUELLO
CHE C'ERA DA
VINCERE...
IL CAPITANO
PUPILLO
DALL'AVVOCATO
AGNELLI CHE
LO REPUTAVA
IL PRIMO DEI
NUMERI UNO

Per tutti gli appassionati di calcio di lunga data il nome Stefano Tacconi sicuramente dirà qualcosa, visto che l'ex calciatore è stato per anni un professionista del nostro campionato di calcio, giungendo anche ad ottenere la convocazione in nazionale. A differenza di molti altri colleghi, però, Tacconi non ha proseguito la sua car-

riera all'interno del mondo del calcio ed ha fatto perdere le sue tracce subito dopo il ritiro. Per questo motivo, chi non seguiva il calcio tra gli anni '80 e '90 potrebbe non ricordarsi di lui. Ripercorriamo, dunque, in breve le tappe più importanti della sua carriera e della sua vita privata. Nato a Perugia il 13 maggio del 1957, Stefano Tacconi cominciò sin da bambino a giocare a calcio con il ruolo di portiere. Le sue doti fisiche gli permisero di farsi notare dall'Inter che lo prese dallo Spo-

leto e lo mise al centro delle proprie rappresentative giovanili. Conclusi gli anni nelle giovanili, l'Inter lo ha girato in prestito allo Spoleto (Serie D), alla Pro Patria ed alla Sambenedettese (Serie C - Serie C1). Proprio le prestazioni alla Sambenedettese destarono l'attenzione dell'Avellino che decise di acquistarlo rendendolo l'estremo difensore titolare e facendolo esordire in Serie A.



Gli anni in Campania furono importanti per la sua crescita sportiva, Tacconi dimostrò di essere eccellente tra i pali e nelle uscite basse. Dotato di atletismo e carattere, sembrò alla Juventus il sostituto ideale di Dino Zoff. Alla Juventus giocò per 9 anni, diventando uno dei migliori portieri del campio-

nato italiano e meritandosi anche delle convocazioni in Nazionale (era in rosa anche ad Italia 90). Nel 1992 passò al Genoa dove concluse la carriera dopo due stagioni. Sposato con Laura Speranza e padre di quattro figli Stefano ha deciso di abbandonare il mondo del calcio dopo il ritiro ha cambiato stra-

da prendendo un diploma da cuoco e diventando imprenditore nel campo della ristorazione un vero CHEF TRICOLORE che gira il mondo con le sue serate culinarie ed il suo vino JUNIC. Nel frattempo è sempre IL CAPITANO nel sequel di Raidue CAPITANI IN MEZZO AL MARE.

JUNIC



Info +39 340 61 35 265 - junic.wine@gmail.com



PRESENTA

make up channel



ORA VISIBILE ON DEMAND
SULLA PIATTAFORMA



Roku®



SCARICALA GRATUITAMENTE!!

INTERVIEW WITH MR

GIOVANNI BUSI,

PRESIDENT OF CHIANTI CONSORTIUM



Recently I had the pleasure to meet the President of Chianti Consortium, Giovanni Busi, and we had the opportunity to spoke about the history of Chianti, as well as the future plans for this amazing wine.

In June 2019, for the fourth consecutive time, Giovanni Busi was re-elected President of Chianti Wine Consortium, one of the major wine-making realities in Tuscany that brings together 3 thousand producers, more than 15,500 hectares of vineyards for 800 thousand hectoliters of Chianti from various areas and types.

Giovanni Busi was councilor from 1998 to 2003; since 2003 he is member of the council and of the Board of Directors of the Chianti Wine Consortium, and since 2001 he is Vice President of the Provincial Farmers Union of Florence as well as Assoprol councilor.

Who better than him can therefore answer our questions and satisfy our curiosity?

M: Good morning and well found! Could you kindly tell me what Chianti really is?

GB: Welcome! Chianti is a wine that is practically produced in Tuscany; we are in the central Italy, and Chianti wine is one of the oldest and

most famous wines of this area. Chianti wine, in reality, comes from Cosimo Terzo de Medici, 1716, and it is determined in the best areas of Tuscany. The areas that Cosimo Terzo had identified, are today both in the small areas within the Chianti as well as the largest area of this region. Chianti wine in 1927 formed a Consortium itself, therefore all wine companies recognize themselves in Chianti Consortium for all the promotional, marketing and production activities related to this wine.

M: What really diversifies Chianti from other Italian wines and from other international wines ?

GB: First of all, the whole Chianti wine is produced in a well-defined area, which was expanded in 1982, where its production boundaries are also determined, within the region of Tuscany. Today Chianti wine is produced in 6 different provinces, therefore we can find Chianti wine from Arezzo, near Florence, Pisa, Siena etc.

We can say that Chianti wine touches different places in Tuscany region. We have to recognize that there are around 3000 companies that produce and bottle our Chianti denomination. Furthermore, today Chianti wine is sold for around 100 million bottles worldwide. But the real difference between Chianti and other wines, is essentially the territory, because the

wine is made in the field, and it is not made in the cellar. Therefore Chianti wine comes from really good grapes that are born in certain types of territories, in certain types of climate and microclimate. Chianti wine, unlike other Italian wines, is made exclusively with San Giovese, our main grape variety, which is the most important grape for us. San Giovese is a characteristic grape of Tuscany, which has its tannicity and its strength; it match with any other product in table. Chianti wine is definitively the Wine's King.

M: Can you please explain the geography of Chianti region?

GB: Chianti region is divided into 6 zones, where the production rules are much more restrictive, precisely not only to enhance the region, but also to increase the quality level of our product.

M: What, in your opinion, were your strategies to bring Chianti to its today level?

GB: One of the first strategies was to understand why we had so much wine in our cellars and why the product could only be sold at very low prices. The problem was mainly qualitative. Chianti wine was initially produced in large quantities, but it is true that the quality, at the time, was not able to reach the height of the



other wines that were sold all over the world. This became a real problem for us, because about 70% of Chianti wine production is exported, and abroad the competition is very fierce. In fact there are good wines from all over the world, and with Chianti wine we had to be able to compete with the others. On this aspect, the first thing we identified to solve the problem, was to replant our vines. Basically, replacing old vines with new ones, led us to have a qualitative increase and to increase in production as well. Consequently, the second plan was, besides raising the quality, also making Chianti wine known in various different markets.

M: And now I have a question that interests the public even more: How to combine Chianti wine with food?

GB: I think this is the simplest question you can ask me, also because Chianti wine has an important characteristic that is given by San Giovese. As I said before, San Giovese has its own tannicity and its acidity, which means that it goes well with any type of dish. As long as there is a little oil, a sauce for pasta, a meat, Chianti is always well combined. When we go abroad, to dinners and meetings, we ask wine opinion leaders, journalists, to organize the food menu and then we combine our Chianti wine. This is to show that the combination of

food and wine, with Chianti wine, is exceptional. Obviously, the really fantastic and best dishes for a glass of Chianti wine are grilled meat and it goes very well with a meat with the sauce. However, a very important thing is that Chianti should always be drunk, or at least try, with a temperature of 17 degrees. This indication is very important because it is possible to have a balance between perfume, aroma, tannicity, acidity to avoid contrasts and to have the best expression of Chianti wine. I can say that Chianti Wine is also the Table King!

Here finishes our interview and we would like to thank Chianti Wine Consortium, especially the President Giovanni Busi, for giving us the chance to discover a small but very important part of Tuscany!

Farmhouse "Fattoria Agricola Lavacchio"
Castello Gucciardini Montespertoli



UN RISTORANTE UNICO AL MONDO

LA SIBILLA



Quando con il responsabile Simone Frittella diciamo che questo luogo deve essere presto insignito della dicitura "patrimonio dell'Unesco" non diciamo eresie.

Frequentato durante l'anno da oltre 80.000 turisti Usa che arrivano alla Sibilla per il cibo ottimo e la vista mozzafiato (che si gode esclusivamente dal giardino di questo ottimo ristorante) con un tempio del primo secolo AC esterno alla struttura, è unico al mondo sia come posizione che come cortesia ed ottimo cibo. Da generazioni la famiglia Frittella offre la cordialità e la signorilità che solamente un posto così può offrire. Da ricordare, negli anni, la gentilezza ed educazione della signora Maria e del sig Enzo che con un sorriso ti facevano sentire a casa passando per i figli Stefano Simone e Daniela che da qui sono partiti per affermarsi con successo nel mondo della ristorazione che conta. Oggi Simone è coadiuvato dalla verve e dalla giovane tenacia del figlio Nicolò che ha dato quella marcia in più con dei piatti unici da provare.

Queste le visite illustri nel corso degli anni:

"Ieri Leone XII, Federico Guglielmo III re di Prussia, il principe Girolamo Napoleone, Gabriele D'Annunzio e Pietro Mascagni: oggi segretari di stato e vicepresidenti degli USA, l'imperatore Hiroito del Giappone, la principessa Margaret d'Inghilterra, la cantante Yoko Ono e il primo uomo sulla luna: Armstrong.

Questa è solo una parte della galleria di celebrità che hanno scelto la "Sibilla", attirati da qualcosa che nessuno altro posto al mondo può offrire.

Ormai dal 1720 sull'acropoli tiburtina, il ristorante Sibilla ha visto festeggiare gli eventi più importanti da numerose personalità eccellenti.

Il ristorante Sibilla è lieto di offrire ospitalità nelle sue sale e nel suo splendido giardino ai piedi dei templi, davanti alla Villa Gregoriana."







PRESENTA



I CHANNEL PORT



LA TV DEI PORTI
E DEL MARE



ORA VISIBILE ON DEMAND
SULLA PIATTAFORMA

Roku[®]

SCARICALA GRATUITAMENTE!!

CIBOR TV

CIBOR LA

RADDOPPIA



DISPONIBILE L'APP CHE DA ACCESSO AI CANALI ON LINE
ANCHE SUI TELEFONI CELLULARI

UN SOLO DECODER
INFINITE POSSIBILITÀ

cibor TV
takes you home



ITALIAN TELEVISION NETWORK



Il nuovo prodotto è stato presentato a Maker Faire, alla Fiera di Roma alla presenza di Pietro Piccinetti, amministratore delegato dello spazio espositivo della Capitale.

Roma - I media sono metafore che hanno il potere di tradurre l'esperienza in forme nuove - spiegava Marshall McLuhan oramai più di cinquant'anni fa - così Cibor Tv di Italian Television, il piccolo decoder che, grazie alla sua tecnologia, già permette di seguire a tutti i suoi utenti, ovunque siano nel Mondo, i canali televisivi preferiti presenti nello streaming, è l'immagine della tecnica al servizio dell'informazione e dell'intrattenimento e nel contempo lo specchio di fenomeno sociale globale che, per molti versi, non prevede frontiere.

Ora che Cibor Tv - oltre al suo tradizionale piccolo

decoder casalingo che già ha venduto migliaia di unità in ogni continente - lancerà una app per ogni smartphone, la televisione sarà davvero a portata di click e, soprattutto, nelle taschine di tutti gli utenti che ne vorranno far uso, sparsi in tutto il pianeta.

"Cibor Tv è - spiega Roberto Onofri, ideatore del prodotto e patron, assieme a Enrico Romagnoli, di Italian Television - non è solo un modo nuovo di vedere la televisione, ma è portatrice dell'emozione di essere collegati, ovunque fisicamente ci si trovi, al canale televisivo preferito che sia Rai, Mediaset oppure alla più remota emittente privata regionale o locale che trasmetta su libero streaming, senza vincoli di speciali diritti".

Da adesso, inoltre, Cibor Tv, non sarà soltanto una "piattaforma" per la fruizione di emittenti, ma inizierà a trasmettere sui propri canali tematici,

produzioni originali e indipendenti che intendono informare in modo puntuale le comunità degli italiani nel Mondo sulle iniziative che li riguardano, così come promuovere capillarmente in ogni angolo del pianeta, le straordinarie bellezze e le eccellenze, culturali, eno-gastronomiche, scientifiche e industriali del Bel Paese.

Tra i nuovi canali telematici oltre il vincente MAKEUP CHANNEL, uno sui servizi della CCIAA di Roma, uno AEFI (per le proposte fieristiche nazionali) quello di Fiera di Roma, CIBORPORT per la portualità Italiana presentato al recente SEATRADE di MIAMI.

Aveva ragione ancora una volta, allora, McLuhan: "il medium è il messaggio", Cibor TV ha davvero riorganizzato in modo nuovo la comunicazione televisiva, è nel contempo strumento e contenuto TV.

A FEW WORD ABOUT BICE...

BICE GROUP'S FOCUS IS ON FURTHERING ITS REPUTATION AS THE PREMIERE ITALIAN RESTAURANT COMPANY THROUGHOUT THE WORLD.



As Milano emerged as a European fashion and banking center in the 1970's, Bice Milano was embraced by a new international clientele that included the continent's reigning designers. In a city where understated elegance is the norm, word spread of the restaurant's stylish interiors, the Tuscan origins of the food and of Bice Ruggeri's unwavering commitment to satisfying her clients. Bice was now a recogni-

zed Milanese restaurateur and her sons, Remo and Roberto, were taking steps to extend her vision throughout the world.

The network of Bice restaurants spanning the world today began 90 years ago in Milano, Italy by Beatrice Ruggeri – also known as Bice. She was the first child of a family of 10, and so had to help her parents raise her young siblings almost as they were her own. They lived on a farm where all had to work on the land and help with all chores, so she learned a lot of things that would help her create her future. For years she was en-

couraged to open her "cucina" to the public as she was known for her extraordinary hospitality and personal warmth, and in 1926, when her husband Gino asked her to move to America with him where he had previously been to make good money, she decided that she would rather try a city like Milano so that she could stay close to her family. They agreed to open a "trattoria" – loosely translated as a friendly gathering place with a farm to table approach. With Bice in the kitchen and her brothers and sisters serving in the dining room, il ristorante "Da Gino e Bice", or Bice as it

” All around the globe
People simply say...
Let's go to bice!!!



would later be known, had a family feeling. The first customers said it was like being at the home of a friend, as Bice hoped they would.

Although the original plan was to open one restaurant, the number of openings multiplied: New York, Chicago, Los Angeles, Paris, Palm Beach and Tokyo all in the short span of three years. Up until that point, international restaurant chains were confined to fast food restaurants and a few steakhouses, but Bice confronted and overcame the challenge by creating a unique global image. At the root of Bice's entrepreneurial approach

is the desire to offer its guests the possibility to identify themselves with the restaurants, the food we prepare and the same atmosphere around the world. Our regulars make up an elite club that span the globe and know that Bice Group is always there when they want to enjoy themselves.

Restaurants are usually identified by their owners or their chefs, but the Bice Group and their dedicated teams have succeeded in creating an aura around the name of their restaurants that makes up for the absence of those entities.

In 1993, the need to diversify Bice services in order to accommodate the changing tastes of their guests became apparent. With the help of the now grown Bice grandson, Raffaele Ruggeri, the company introduced new theme-related restaurants to appeal to all kinds of costumers alongside the tried and true Bice formula.

LA CLASSE:

BICE PALM BEACH





IL MIX DI ELEGANZA ALL'INTERNO DEL PRESTIGIOSO

CARDOZO HOTEL

BICE CUCINA

LA VERA CUCINA
ITALIANA
SU OCEAN DRIVE



THE BICE FAMILY LEGACY

Generation after generation and with almost 90 years of successful operation, the bice group continues to pass on the vision and passion that Nonna Bice was known for. The original Bice Milano is still managed and operated by Roberta and Beatrice Ruggeri, daughters of Remo Ruggeri, while the global growth and operations is being handled by Roberto e Raffaele Ruggeri.

Family tradition and values continue to be the pillars of the success that earned us the reputation and prestige worldwide. Our mission statement will always and continue to be "Restaurants with passion delivering Timeless dining since 1926".

HISTORY E STYLE THE CARDOZO STORY...

Built in 1939, the Cardozo Hotel named after Benjamin Cardozo one of the first Jewish jurors appointed to the US Supreme Court. Cardozo is part of the Art Deco District, recognized by the national register of Historic Places.

ARCHITECTURE

Designed by architect, Henry Hohauser, Cardozo showcases traditional art deco style offering rounded lines, like the fender of a Studebaker. The hotel features keystone trim, made of dyed porous limestone.

FEATURE FILMS

Cardozo Hotel has played a prominent role in a variety of feature films including A Hole in the Head (1959) Something About Mary (1998) and Given Sunday (1999).



IL GUSTO ITALIANO A **MIAMI BEACH**

il bolognese

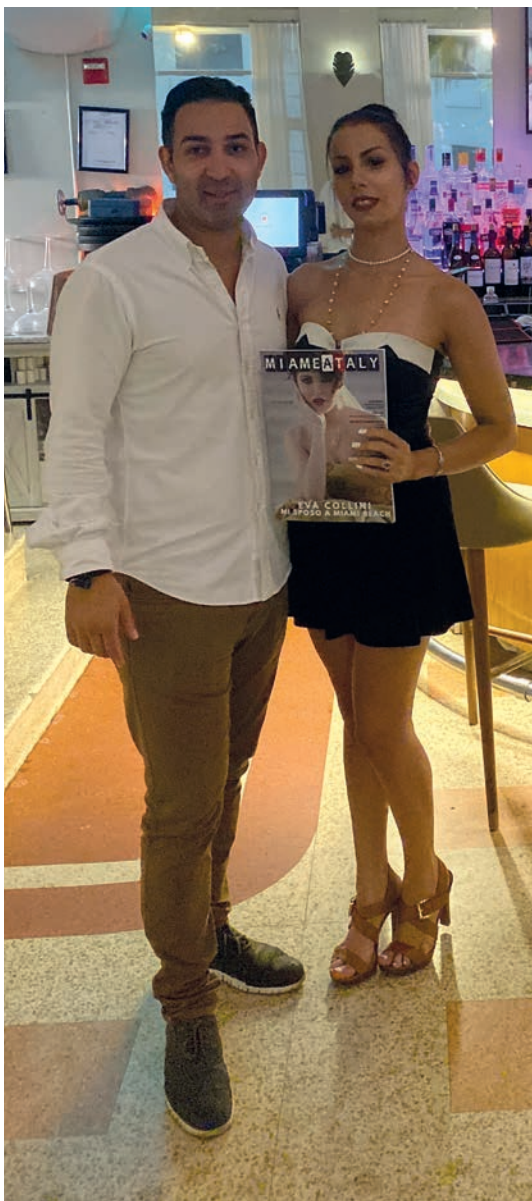
Known throughout Europe as a capitol of culture and fine living, the wealth of good taste from Italy's Bologna region now makes its home on Ocean Drive in Miami Beach – at Il Bolognese.

Inspired by the authentic recipes and fresh regional ingredients of Northern Italy, this exceptional Italian eatery offers contemporary interpretations of classic favorites by chef Manuel Mattei.

Everything we do at Il Bolognese is focused around creating a hearty, European sense of welcome. From our delectable lunch and dinner selections to our playful list of hand-crafted cocktails to our extensive regional wine list to our intimate garden courtyard for private events, we invite you to savor our unique culinary experience for yourself.

Our approach is simple: only the best ingredients and only the best preparations. So while many find our menu filled with "comfort foods," it is our

dedication to environmentally friendly and socially responsible farm-to-table dining that should set diners most at ease. We source all our ingredients from organic and/or local vendors – including Harris Ranch meats, Seafoods.com fish selections, and Mr. Greens Produce.



IL GUSTO ITALIANO SU **OCEAN DRIVE**





Caffè Milano opened its doors in 2015 from a concept inspired by Luca Di Falco, a veteran Managing Partner of BiCE Restaurant, offering a modern take on the classic Naples, presenting Italian gourmet in a casual setting. His vision was to

deliver the modern but rustic Italian cuisine, from the south to the north of Italy. We can delight you with our homemade bread and pastas, our signature skizza (our innovated skinny and light pizza), a wide variety of sandwiches for lunch and authentic Italian fresh dishes to satisfy our worldwide client

ele all day long.

We offer delicious handcrafted drinks and signature desserts such as our giant Tiramisu or our Homemade Gelato prepared a la minute.

Voted as best 2018 Travelers Choice on Tripadvisor for the all United States!!!



Locally Owned and Operated, the familiar faces that run La Trattoria are the same that have been voted nationally "Travelers Best Everyday Dining" a couple doors down at Caffè Milano. With the same warm welcome you receive at their sister Restaurant, Luca Di Falco has extended his warm welcome down the street through the arms of La Trattoria. By Partnering with Massimiliano Tonni, an award winning craft cocktail creator, and by far one of the best front of the house managers in town and Do-

menico Foraggio, a third generation Pizza Chef from Naples Italy with a convivial personality, Di Falco has managed to create a powerhouse team.

With the help of Head Pizza Chef Domenico Foraggio, who is well known for his light and airy pizza dough, La Trattoria has brought authentic Neapolitan Pizza to the Downtown Naples Food Scene.

With a menu created to excite any foodies palate, La Trattoria offers an extensive selection of real

Neapolitan style Personal Pizzas, Chef Domenico citing the reason it's so Delicious is the simplicity of the ingredients and the many topping combinations the restaurant offers. If you are looking for heartier Italian fare, La Trattoria also offers a full Pasta menu with options that make your mouth water and a unique Imported Beer Menu, that allows guests an authentic Italian experience.

La Trattoria invites you to step through the doors and not just join us for dinner, but join our family.





STORY

ANTONELLO BUX

TOP MANAGER DI BICE PALM BEACH



Antonello Bux con Felipe Massa

Sono nato a Bari e passato la mia gioventù lì. La cucina mi ha sempre affascinato grazie come al solito alla mamma che era ed è ancora una cuoca eccezionale. Sai a Bari noi siamo famosi per tutto ciò che il mare offre senza nemmeno la necessità di cucinarlo (si dice che il Sushi lo abbiamo inventato noi)..

Comunque dopo il servizio militare andato in Colombia per qualche anno e lavorato con un amico nel

settore alimentare e poi tornato per un po' a casa e ripartito per Londra dove la mia carriera nel settore della ristorazione ha fatto la sua impennata. Da cameriere per masticare meglio l'inglese a posizione importanti come assistant e poi Restaurant Manager in posti come Luna Rossa, Abaco Brasserie, Ciro's Pizza Pomodoro icona in Knightsbridge e salto di qualità con Anna Hansen chef-patron al The Modern Pantry in Clerkenwell per 5 anni (2 rosette prese l'ultimo anno per il servizio e lista vini (per qualità e prezzo) reward come Best Brunch place and upcoming restaurant in London, Rob Mcleary best young

talented chef in 2010 credo.

Lavorato per Alan Yau a Princi London (primo Princi aperto da Rocco Princi grazie ad Alan you pioniere di Wagamama, Hakkasan, Busaba(ethai), Yauatcha e il Fiore all'occhiello Park Chinoise.

Dopo di che la chiamata di Stefano Frittella per Montecarlo (Avenue 31) le prime 2 stagioni e Bice Palm Beach.



Antonello Bux con Penny Lancaster e Rod Stewart



Antonello Bux e un collega con un'importante artista di Miami

STORY

ALESSIO ORLANDO

AREA MANAGER GRUPPO CAFFÈ MILANO & CO



Sono

nato a Roma, da madre Francese Parigi e papa Italiano fin da sempre nella mia famiglia hanno avuto ristoranti, all'età di 14 anni ho iniziato a lavorare al ristorante di mio cugino nelle vacanze estive dalla scuola, come tutto fare da cameriere, barista. Dopo che mi sono diplomato come tecnico gestioni aziendali, ho iniziato a lavorare al Cavalieri Hilton di Roma (Rome Cavalieri, A Waldorf Astoria Resort), ho fatto il cameriere, comi, chef de rang poi lo stesso l'ho fatto al Sheraton Hotel sempre a Roma. Dopo queste esperienze ho 26 anni ho seguito un corso da American Bartender e dopo questo ho aperto un ristorante e lounge bar mio a Casal Palocco Roma.

Ho sempre viaggiato tanto nella mia vita e visto molte posti nel mondo, perché penso che viaggiare aiuta ad crescere e capire meglio molte cose, come usi costumi e affascinato da altre culture culinarie. Amante del mondo della ristorazione decisi di trasferirmi in America per apprendere le diverse tecniche che mi raccontarono nella gestione della ristorazione. A 29 anni arrivai a Miami Inizia studiare l'inglese e a lavorare in un Ristorante Greco 'Poseidon' a south beach e poco dopo diventai Manager dello stesso. Mi fu fatta una offerta per lavorare come bar manager sempre a south beach a THE EDITION hotel dove ci lavorai circa 2 anni. Vivendo a Miami imparai anche lo spagnolo e il portoghese, assi che oggi parlo 5 lingue (Italiano, Francese, Inglese, Spagnolo, Portoghese) e questo a fatto si

che mi proposero di andare a lavorare a Las Vegas come Ass General manager a 'The Venetian Hotel Casino'. Li feci molta esperienza perché il ristorante che gestivo era grande con un volume di affari enormi da milioni. Due anni a Las Vegas capitale dell'ospitalità ho avuto il piacere di conoscere molti chef e manager di grandi ristoranti con famosi chef 3 stelle Michelin, dove impari tanto. Avendo però un amore grande per Miami decisi di tornare a lavorare a Miami, dove ebbi l'onore e la fortuna di conoscere Stefano un dei più grandi business-man, con il quale so che potrò imparare molto per la mia esperienza professionale. Poco dopo ho iniziato a lavorare come manager a Caffè Milano e dopo circa un anno ho avuto l'onore di gestire i suoi ristoranti in qualità di 'Area manager'.



DELICATEZZE ITALIANE A **MIAMI BEACH**



OUR STORY

Donna Mare's concept is imagined by renowned Chef Manuel Mattei. Hailing from Italy's Lombardy region, his childhood story is a classic one, largely spent in the kitchen cooking pasta with his mamma. Now, with global classical training, Mattei returns to his roots and pays homage to his mother's legacy by preparing authentic cuisine from the heart.

Join us at Donna Mare for dinner and delight in delicious Northern Italian dishes by Chef Mattei.

EXPERIENCE

Our intimate setting inside Cadillac Hotel & Beach Club evokes the romantic old-world atmosphere of coastal Italy while embracing the inspiration of Miami Beach, just steps away. Come by for a glass of wine from the Gargano Peninsula or a choice from a selection of more than 10 varietals of rosé, and stay to share authentically-prepared dishes including fresh fish, handmade pasta and wood-fired pizzas.





DELRAY BEACH

THE BEST RESTAURANT



THE DETAILS:

There is a reason this place is packed every night – the food is truly delicious and the servers are friendly and attentive. V&A serves up yummy Italian fare, so you can dive into their crispy thin-crust pizzas, wonderful house-made pasta, and a wide selection of fish, seafood, chicken and veal dishes. The menu is huge and the choices are plentiful – there is truly something for everyone at this enticing eatery.

THE OWNER: Gifted restaurateur and entrepreneur John Rosatti owns Vic & Angelo's in Delray Beach and Palm Beach Gardens along with Toe Office in Delray Beach and Burger FI. This consummate hospitality innovator is dedicated to serving superb food created with high-quality ingredients in a warm and welcoming setting.

THE AMBIANCE

This place channels a bit of New York energy with a distinct Florida accent. You are welcomed by charming GM Reed Demos and his talented staff and treated like family throughout your meal. The positive vibe is palpable and this adds to the convivial atmosphere here. V&A is a fun place to dine – and the people-watching is the first rate.

THE CHEF

Executive Chef Erick Miranda is passionate about creating dishes that resonate with his diners. He also enjoys sourcing top-shelf ingredients and is devoted to consistently pleasing customers. By the way, if you have a special request, just ask. BTW: Every meal starts with a perfect portion of warm, crunchy garlic bread. This addictive starter will bring a smile to your face as you enjoy every bite while you take time to peruse the menu.

MENU STANDOUTS

If you are a meat lover you will swoon over John's Mom's Meatballs which is an over-sized globe of soul-satisfying goodness served with San Marzano tomato sauce and whipped ricotta. Other must-have menu items include Jeanette & John's Oreganatta Trio (with lobster, shrimp and calamari); pear and four-cheese ravioli, grilled chicken paillard served over spinach fettuccine with Pomodoro sauce; roasted Branzino served with fresh veggies; osso buco with wild mushroom risotto; traditional lasagna Bolognese; and Pizza Original.

DECADENT DESSERTS

Life is short – always eat dessert. Some of my favorite sweet treats here include the sublime house-made tiramisu, the dark chocolate cake and the zeppoles served with dipping sauces and a swirl of cotton candy.



THE DECOR/SEATING

Toe Interior design Is noteworthy, thanks to oversized Venetian chandeliers, brick walls and mahogany flooring. Whether you d1oose to sit Indoors (at a boot11, a table or at the bar), or outdoors (on t1e front or side patios or at t1e outside bar), you will be perfectly positioned for a memorable meal. THE LIBATIONS: There Is a t1oughtful wine list with over 100 vintages from all over the globe as well as about 15 wines by the glass. There are also seasoned bartenders that preside over a full bar who enjoy creating a wide array of refreshing cocktails.

THE FINE PRINT

Vic & Angelo's serves lunch and dinner daily. Ditto happy hour at both Indoor and outdoor bars with drink specials and reduced bar bites. Both locations also serve brunch on Saturdays and Sundays throughout the year.

ITALIAN FRESH CUISINE FOR EVERYONE

Vic & Angelo's menu items are inspired by our desire to transform the American approach to fine, Italian dining into a memorable experience that pays homage to the authentic culinary traditions of Italy.

We have traveled the world looking for the greatest dishes and finest ingredients. We take pride in only importing the freshest products and ingredients for our culinary delights. Our sauces are made with San Marzano tomatoes imported from directly from Naples and our pizza dough contains water imported from New York.

Each of our signature Italian dishes are created in house, using traditional cooking methods practiced by Italians for countless generations. We even hand-make our pasta, mozzarella and sausage!

Our atmosphere is warm and friendly, yet elegant and refined. We believe in the traditional Italian dinner, where everyone comes together to feast. So we invite our guests to sit down, relax, and enjoy their food and conversation with family and friends.



VERGINA,

WHERE OLD WORLD QUALITY MEETS NEW WORLD INNOVATION



Vergina,

the classic, stunning restaurant on Fifth Avenue South in the Heart of Naples, the Downtown and most impressive part of old Naples. You'll enjoy Vergina's Authentic Mediterranean Culinary Art, romantic décor and wonderful open air ambiance and Hookah Lounge. Our Culinary team offer fine selection of authentic Mediterranean with strong emphasis on Italian Cuisine, that are prepared with passion and attention to detail, sure to please the finest taste of a real connoisseur of the European Cuisine but also those who are willing to explore food thought Chef's creativity. The Bar at Vergina boasts Naples largest, friendliest and dynamic bar featuring live entertainment nightly.



LA FIERA È
UN PUNTO
D'INCONTRO



FIERA CHANNEL
INCONTRA
LE FIERE



LA TV DELLE FIERE D'ITALIA
E DEL MONDO

ORA VISIBILE ON DEMAND
SULLA PIATTAFORMA

ROKU

SCARICALA GRATUITAMENTE!!

Coming Soon

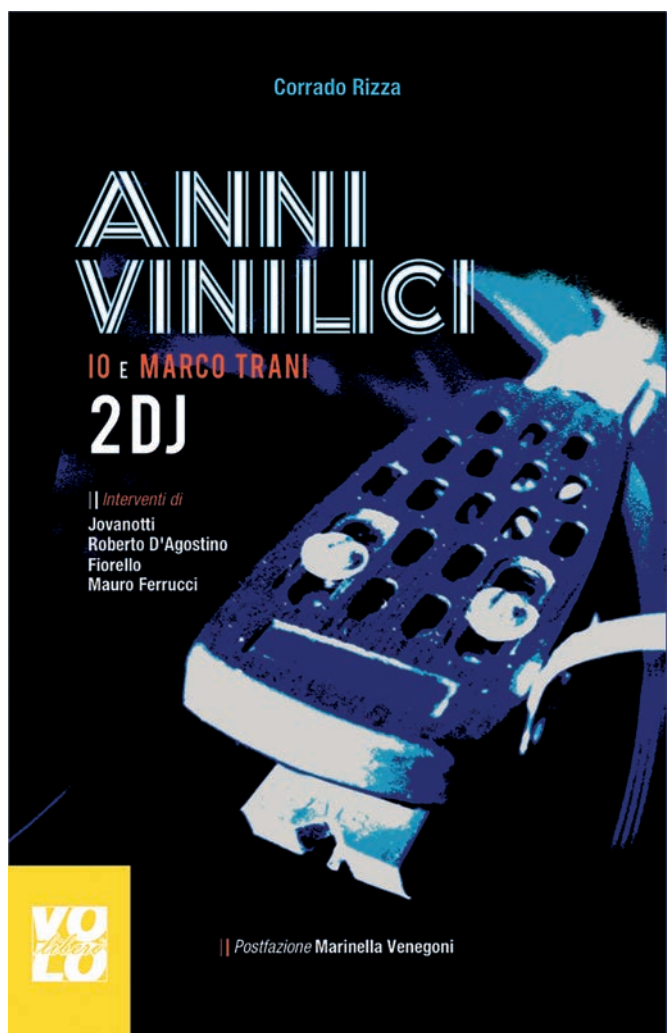
**5TH AVENUE
TELEVISION
NAPLES**

CIBOR  TV

C'ERA UNA VOLTA IL GILDA DI ROMA

di Corrado Rizza

RACCONTO DAL LIBRO:
ANNI VINILICI, IO E MARCO TRANI 2 DJ
EDIZIONI VOLOLIBERO – MILANO



Nel 1988, finita la stagione invernale all'Histeria di Roma, venni ingaggiato per la seconda estate di seguito dal Miraggio a Fregene, stavolta però gestito da Franco Aicardi, l'inventore della Dimension Card, la tessera magica abbinata a Radio Dimensione Suono, che ti permetteva sconti in vari punti vendita. Il locale straripava di gente, forse anche troppa. La pubblicità che Franco Aicardi faceva attraverso la radio era di grande impatto e la gente veniva a fiumi. Nel frattempo mi arrivavano grandi notizie sul successo che Marco Trani stava ottenendo al Pascià di Riccione e io non volevo essere da meno. Fu proprio al Miraggio che ebbi un altro incontro che diede una svolta alla mia carriera artistica. Una sera arrivò proprio per ascoltarmi il famoso Giancarlo Bornigia con la moglie Lucia e il suo braccio destro Mr. Franz. Presero un tavolo e mi invitarono a bere qualcosa. Il giorno dopo venni convocato da Bornigia nel suo ufficio del Piper in via Tagliamento. Ero emozionatissimo. Bornigia, l'inventore delle notti romane, voleva che prendessi le redini del Gilda, il suo locale di punta. La conversazione dentro l'ufficio del Piper fu molto breve. Accettai la sua proposta. Il grande Mr. Franz mi congedò dicendomi: «Fino a oggi hai lavorato con la regina della notte. Ora stai con l'imperatore». Si riferiva naturalmente a Beatrice Iannozzi e all'Histeria, dove lasciai il mio posto a Micky Capo.

Iniziai così la mia avventura al Gilda in via Mario dei Fiori, locale che avevo conosciuto quando ancora si chiamava Gattopardo. Ero riuscito a entrarci con i miei amici, Paolo e Massimo Boemio, a vedere uno spettacolo di strip tease anche se ancora non ero Maggiorenne. Anzi quella sera vinsi pure una bottiglia di champagne, perché indovinai il titolo di un brano che fecero sentire

solo per un secondo, era The Girl From Ipanema di Jobim, che conoscevo benissimo da quando la suonava con la chitarra mio zio Nino a casa dei miei nonni. Altra coincidenza!? Per riscuotere la "boccia di champagne" dovetti, però, andare sul palco a canticchiarla. Che vergogna! Andai a cantare proprio sul quel palco dove dopo qualche anno fu costruita una consolle apposta per me. Il Gilda era già aperto da un anno. Il DJ del primo anno era stato Claudio Casalini e sul palco, dove già per un'altra strana coincidenza mi ero diletto qualche anno prima a cantare il brano di Jobim, si esibiva Paolo Belli, con il suo gruppo I Ladri di Biciclette. Le PR le aveva abilmente curate Billy Bilancia. Ma Bornigia voleva cambiare tutto. Quell'anno lì, quando arrivai, per la seconda stagione, Bornigia fece costruire infatti una consolle apposta per me, la famosa nuvola dietro la quale iniziai a proporre l'House che imperversava e che, come musica, mi interessava molto, ma anche cose particolari che andavano dallo swing al rock. Cominciai a suonare Fever di Peggy Lee o Just A Gigolò la cover di David Lee Roth, ma anche Respect di Adeva, People Hold On dei Coldcut e Promised Land degli Style Council.

A Riccione l'House aveva preso tantissimo, e Marco Trani era diventato uno dei massimi esponenti del genere. A Roma invece c'erano le serate del gruppo Devotion, e anche quelle organizzate dai Ragazzi Terribili, che andavano fortissimo. Gli eventi erano inizialmente in un locale vicino a piazzale Clodio, il Life 85, e poi si spostarono all'Euritmia un posto molto fico all'Eur.

Al Gilda Laura Melidoni, Alessandra Del Drago e Paola Lucidi divennero le padrone di casa con la collaborazione di Raffaele Curi. Riuscii a far ballare veramente tutti, ragazzi, persone normali ma anche grandi artisti come James Brown che venne una sera, a cena, e

Photo:

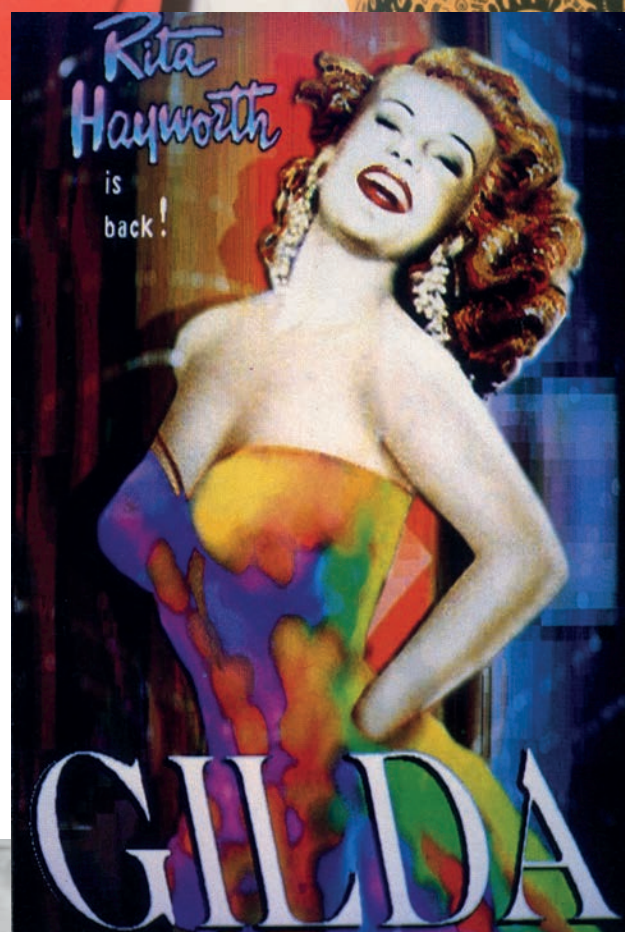
- Corrado Rizza al Gilda (1989)
- Corrado Rizza e Jovanotti al Gilda
- Flyer Gilda
- Laura Melidoni e James Brown



si mise a ballare per più di mezz'ora. Al Gilda venne Quincy Jones, che fu gentilissimo e David Bowie, mio artista preferito, da sempre, che arrivò insieme a John Taylor dei Duran Duran e due amiche. Bowie si era barricato in un lato del locale e aveva chiesto di avere due file di divani libere intorno a lui. Nessuno si poteva avvicinare. A me fu concesso perché ero il DJ del locale. In verità mi dedicò solo pochi minuti, mantenendo un atteggiamento molto altezzoso. Non so quanti artisti famosi ho conosciuto al Gilda. Non li ricordo tutti ma erano veramente tanti da Rod Stewart a Vangelis, da Seal ai Curiosity Killed The Cat, da Al Jarreau a Terence Trent d'Arby che, devo dire, mi deluse. Misi un suo disco, pensando di fargli un omaggio, ma lui mi mandò a quel paese da lontano e lasciò il locale. Non ho mai capito il perché. Vennero gli Europe, Gene Anthony Ray il Leroy Johnson di Saranno Famosi, Nikka Costa, i Matt Bianco e Bryan Adams. Al Gilda si era creato un gruppo molto affiatato che, quasi tutte le sere, si riuniva nel locale e mi supportava nelle mie performance. Al Gilda penso siano passati tutti vip dell'epoca, da Vittorio Gassman ad Alberto Sordi, da Liza Minnelli ad Anita Ekberg, da Alba Parietti a Simona Ventura. I giocatori della Roma venivano nei momenti liberi quasi al completo, per ballare scatenatissimi la canzone di Lucio Dalla Attenti al lupo e Ti pretendo di Raf.

Mi ricordo di feste pazzesche come quella in occasione dei Mondiali del '90 in Italia, quando ebbi l'onore di far ballare forse il più grande calciatore di tutti i tempi: Pelè ma anche Paulo Roberto Falcao e Diego Maradona. Le sorelle Fendi fecero un grande evento che si articolò in tre serate, ogni sera una sorpresa diversa. Altra festa meravigliosa fu quella che fece Marina Ripa di Meana, per presentare il suo libro I miei primi quarant'anni. Ricordo che montarono un'altalena davanti alla mia consolle e lei si fece dondolare per

oltre mezz'ora, per la gioia dei "paparazzi" presenti. Una sera riuscii addirittura a far mettere due dischi nientemeno che ad Alberto di Monaco, che mi fu portato in consolle. Nel frattempo Bornigia, al Gilda, aveva richiamato Claudio Casalini con il quale divisi la consolle per due stagioni e poi il terzo anno arrivò anche un altro grande amico e DJ, Luigi Guida, con il quale divisi la consolle. Alle luci era arrivato Leo Kalimba, un altro grande amico dai tempi della Valtur, esperto musicale incredibile. Come special guest di tanto in tanto veniva Filippo Clary, oggi componente del gruppo Gabin, facevamo delle performance bellissime: io ai piatti e lui rappava. Anche Angelino Albanese per un periodo venne da Milano una volta a settimana a fare delle serate con me al Gilda. A Bornigia piaceva sperimentare come aveva già dimostrato dai tempi del Piper nei "favolosi anni '60".





Studio di registrazione
Etichetta discografica con relativa distribuzione online.

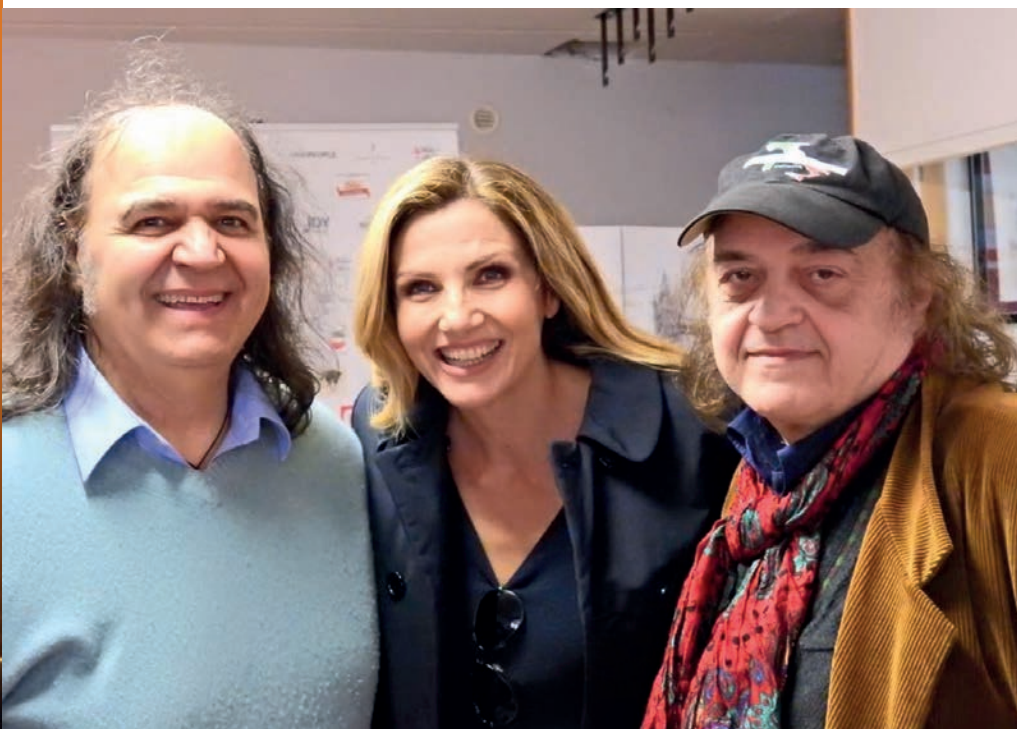
Viterbo Tel +39 0761 1700826
bruno.milioni51@gmail.com

ANGELO DE LUCA

& BRUNO MILIONI

I SIGNORI DELLA MUSICA

JESSICA TUSCANY



Con una sede a Miami Beach sulla prestigiosa Collins Avenue, i fantastici ANGELO DE LUCA E BRUNO MILIONI sono a disposizione professional-

mente per tutti coloro che desiderino registrare e realizzare le proprie idee musicali. Se poi avete più tempo in Italia, potete immergervi nella splendida Bagnaia borgo medievale alle porte di Viterbo, e l'atmosfera magica farà in modo che possiate passare da un semplice "provino" ad un prodotto ultra professionale in pochissime ore.

Collegamenti con le più prestigiose case discografiche e soprattutto con i programmi "Talent" più attuali fanno del ROVER studio un team di sicuro successo, e tra un "controllo" all'altro di qualità continua è una eccellenza Italiana da tenere in considerazione per vivere i propri sogni.



MIAME A ITALY

YEAR 1 - N° 1 - MAY/JUN 2019

- PASQUALINO MONTI**
Autorità di sistema portuale
del mare di Sicilia occidentale
- ROBERTO RUGGERI**
Chairman gruppo Bice nel mondo
- TOP DJ**
Roberto Onofri
- IL 10 TOP
IN THE WORLD**
Francesco Totti
- MAKE UP
BEST ITALY/MIAMI**
Viviana Ramassotto
- LE RICETTE DI:**
Alfredo Selvaggio
- CIBOR PORT:**
La televisione live dei porti

**ELISABETTA GREGORACI
IL SOGNO ITALIANO A MIAMI**

Repubblica e Contrasto Magazine by Italian Television Group LLC

MIAME A ITALY

YEAR 1 - N° 2 - JUL/AUG 2019

- JOHN PORTELLI**
Vi racconto R.C.T.
- L'ULTIMO RE DI ROMA**
Daniela De Rossi
- LE RICETTE DI:**
Alfredo Selvaggio
- TOP PLAYER:**
Cristiano Ronaldo
- TOP HIT 40 JB:**
Dj Onofri
- MARCO GILARDI "GIL"**
La mia Miami Beach
- MIAMI BEACH:**
Donnamare
- BEACHWEAR:**
Cristina Lobascio Parah

**FLORA CANTO
"VOGLIO VIVERE A MIAMI"**

Repubblica e Contrasto Magazine by Italian Television Group LLC



**PER RICEVERE
I NUMERI
PRECEDENTI DI
MIAMEATALLY**

SCRIVETE A:
fieradiroma@italiantelevision.it

COLOPHON



MIAMEATLY è un'idea di:
Roberto Onofri

Editore:
Italia Television Gropu LLC
2555 Collins Avenue, C10
Miami Beach, FL 33140, USA

Direttore editoriale:
Paolo D'Amico

Progetto grafico:
Roberto Iacono

Alle tastiere:
IL 1000

Hanno collaborato:
Eva Collini
Giuseppe Cianciulli
Elena Bonzanni
Silvano Burloni,
Roberto Onofri,
Anna Trotta,
Tony Liotta,
Margo Gilardi Gil,
Enrico Romagnoli,
Angelo De Luca,
Bruno Milioni,
Dario Fabio & Alessio Onofri,
Luca Di Falco,
Roberto Ruggeri,
Stefano Tacconi,
Maria Giovanna Elmi,
Aldo Ciborio,
Giuliano Benedetto,
Luana Provenzano,
Nicola Convertino,
Daniela Ronchetti...



Demon

All our electric bikes are unique and exclusive



Scavo

Demon Scavo e-Chopper

Choose the power of the engine and brilliant colors, we will create a work art bike for you.

JUST DESIRE AND ASK TO US

+41 76 540 57 61

INFO@IAROMOTOR.COM



www.iaromotor.com - Commercial Dept. - 15, Via Chiosso - 6948 Porza (CH)

**ITALIAN TELEVISION
NETWORK**



COMING SOON

www.fierawards.com

IDEAZIONE ROBERTO ONOFRI