

MIAMI MEAT ITALY

YEAR II - N° 4 - SET-DIC2020

BELLEZZE MADE IN ITALY:

Elisabetta Gregoraci
Flora Canto
Nina Soldano
Eva Collini
Lara Basso
Elena Bonzanni
Emanuela Tittocchia

MODA TOP IN THE WORLD

Giorgio Armani
Dolce e Gabbana
Luisa Spagnoli
Emporio Armani
Hermes

TOP DJ

Dj Onofri "is on the mike" con: Gente di mare

TOP PRODUCER

Giuliano Benedetto jb Production

TOP FLORIDA RESTAURANT & HOTEL

Caffè Milano Miami Beach & Naples
Trattoria Naples
Bice Palm Beach
Virginia Naples
Vic & Angelos Delrey Beach
Pelican Miami Beach
Bice cucina Miami Beach
Il Bolognese Miami Beach

IL MIO CAMPIONE

Francesco Totti
Cristiano Ronaldo
Diego Armando Maradona
Stefano Tacconi

ALIS CHANNEL

Guido Grimaldi primo innovatore
strategico nella comunicazione
del mondo dei trasporti.



Demon

All our electric bikes are unique and exclusive

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



Icaro

Demon Icaro e-Chopper



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





“

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)





LA TV DEI PORTI E DEL MARE



“

Cari amici e lettori di MIAMEATALY la Pandemia ,questo bruttissimo virus denominato COVID19

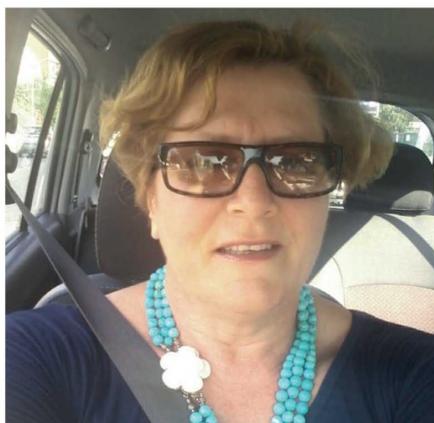
non ci ha fermato ed andiamo avanti. Nonostante la chiusura forzata di tutte le nostre sedi operative, (ITALIA e FLORIDA) abbiamo distribuito il lavoro con i nostri collaboratori nelle proprie abitazioni.

E' questo, un numero pieno di vita e di speranza con una Florida che vogliamo torni presto agli antichi splendori e Roma la nostra centrale di diffusione che torni gradualmente a produrre ECCELLENZA ITALIANA.

Abbiamo pianto troppo nei giorni scorsi, ogni paese del mondo è in Lutto e noi ci stringiamo con tutte le famiglie colpite affinché nessuno sia morto inutilmente.

Oggi non c'è spazio per le consuete battute in questo editoriale, come ormai da due anni ci siamo abituati, ma solo per una frase importante: #INSIEMECELAFAREMO

”



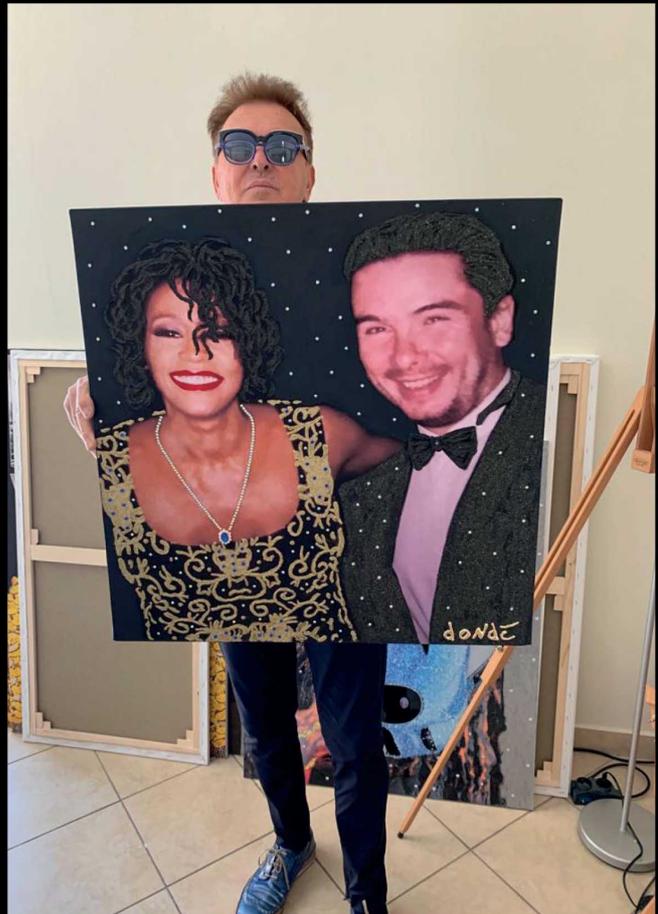
Luana Provenzano

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

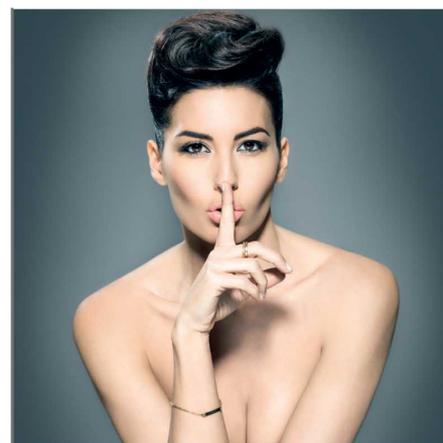
DONDEART.COM

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

\$
ART GALLERY



CONTENTS



5 EDITORIAL

10 ALIS

Italia in movimento

12 ON. CATIA POLIDORI

Vice Presidente Gruppo "FI - Berlusconi Presidente" Camera Deputati

14 NATALE E PIERO CAMPISI

Affermati produttori in Italia e nel mondo

16 VI ASPETTIAMO IN ITALIA A MAZARA DEL VALLO

18 GENTE DI MARE

Roberto Onofri e tanti amici VIP contro il coronavirus

20 CAPITANI A MIAMI BEACH

Eva Collini ed Elena Bonzanni conosciamole meglio...

22 EVA COLLINI

ed ELENA BONZANNI

30 ELISABETTA GREGORACI

Il sogno italiano a Miami

34 NINA SOLDANO

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

36 FLORA CANTO

Voglio vivere a Miami

40 EMANUELA TITTOCCHIA

L'attrice dai mille volti

44 LUISA SPAGNOLI

The story of the woman who invented "Perugina kiss..."

46 LARA BASSO

Modella, Miss, Attrice, Presentatrice...

48 EMMA MARIA

La dancemania piu' "in" ha un cuore tutto italiano



CONTENTS



50 VILLA D'ESTE
Elegance concourse the symphony of engines

54 ROYAL PERFUME FOR ROYAL FAMILY
Discover the princess fragrances

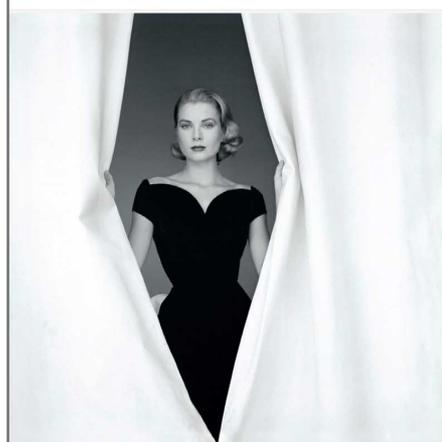
56 KELLY VS BIRKIN
Hermès is always synonymous with a luxury lifestyle

58 DOLCE & GABBANA
In Sicily's valley

62 EMPORIO ARMANI
Light blue sky over the future

66 GIORGIO ARMANI
MFW Spring 2020:

70 SURPRISE ME
Miami Art Basel



74 ROBERTO ONOFRI
Dal titolo di miglior DJ al mondo...

76 DISCO D'ORO
Per Italian Television Group

78 GIULIANO BENEDETTO
Produzione e distribuzione musicale, dal vinile al digitale:

80 IL MIO CAMPIONE:
Diego Armando Maradona
Cristiano Ronaldo
Francesco Totti
Stefano Tacconi

MIAMEATALY CONSIGLIA:

90 DONNAMARE - CADILLAC

96 LA LUIPR DEL PELICAN

98 DELANO SOUTH BEACH

102 ROBERTO RUGGERI
Founder & Chairman Bice Group



104 BICE RESTAURANT GROUP
Timeless dining since 1926

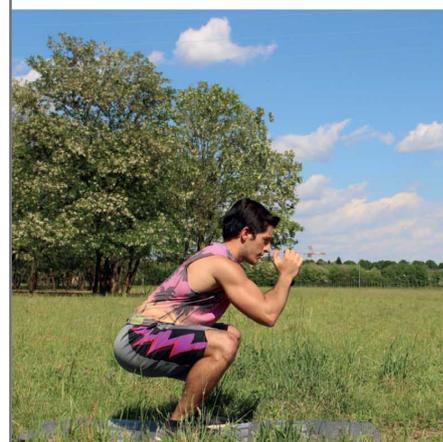
106 GIOVANNI BUSI
President of Chianti Consortium

108 TOP FLORIDA RESTAURANT & HOTEL

LA SIBILLA
BICE PALM BEACH
CARDOZO HOTEL
IL BOLOGNESE
CAFFÈ MILANO
DONNAMARE
DELRAY BEACH
VERGINA

Le ricette di
128 ALFREDO SELVAGGIO

130 QUARANTINE'S WORKOUT
L'allenamento in quarantena





Vice direttore Antonio Errigo
Direttore Marcello di Caterina

COMPANY PROFILE ALIS

ALIS - nata nel 2016 con l'obiettivo di promuovere il trasporto intermodale europeo, riunendo per la prima volta imprese di autotrasporto, compagnie ferroviarie, compagnie di navigazione, gestori di terminal e spedizionieri - è oggi una realtà europea di oltre 1.530 membri aziende, 178.000 dipendenti, 130.000 veicoli, 140.500 collegamenti marittimi annuali, 200.000 collegamenti ferroviari annuali, 125 linee di autostrade del mare, 160 linee ferroviarie, e 26 miliardi di euro di fatturato aggregati. Fanno parte di ALIS gli interporti e i porti italiani ed europei, università (come membri onorari), centri di ricerca e istituti di formazione.

ALIS mira ad una logistica efficiente e sostenibile che riduca l'impatto geografico e divario economico tra i diversi Stati membri dell'UE, sviluppando e rafforzando tutte le nostre realtà aziendali, seguendo il faro dell'innovazione, il rispetto per la ambiente ed energia pulita. In particolare, ALIS ha quattro macro-obiettivi: l'internazionalizzazione delle aziende di trasporto e logistica, la continuità territoriale e l'uniformità del mercato europeo, lo sviluppo delle regioni meno favorite e la riduzione delle emissioni di CO2.

ALIS CHANNEL

ALIS Channel è la prima web tv associativa interamente dedicata al settore del trasporto e della logistica, fondata da ALIS che mette a sistema il cluster del trasporto. La web tv di ALIS sarà una piattaforma dinamica diffusa tramite i canali digitali - tra cui l'app di Alis e i canali di comunicazione social - in cui ci sarà spazio per documentari, inchieste, approfondimenti, interviste speciali sui temi del trasporto e della logistica, sull'economia e sul commercio, sulla sostenibilità e sull'ambiente.

Il primo format prodotto su ALIS Channel sarà il telegiornale ALIS TG News in cui verranno approfondite le principali notizie della giornata con particolare attenzione al settore del trasporto e della logistica, all'economia ed alle news delle istituzioni e della politica italiana ed europea. ALIS Channel e TG News racconteranno le storie e le attività più importanti delle aziende del cluster e gli eventi dell'associazione.



www.alis.it



ON. CATIA POLIDORI

VICE PRESIDENTE
GRUPPO "FI - BERLUSCONI PRESIDENTE"
CAMERA DEPUTATI



Deputata della Repubblica italiana nelle Legislature: XVI –XVII – XVIII È stata Sottosegretario e Viceministro allo Sviluppo Economico con delega al Commercio Estero. Direttore esecutivo Fondazione Italia-Usa. Presidente Osservatorio Parlamentare per il Mercato Immobiliare (OPMI). madrina di “Casa Alessia” onlus. È stata Presidente nazionale dei Giovani Imprenditori di Confapi per due mandati.

FORMAZIONE

- Diploma di maturità linguistica.
- Laurea in Scienze Economiche e Bancarie. Votazione 110 e lode.
- Dottorato di ricerca in Scienze della Formazione, conseguito con il massimo dei voti.
- Ha frequentato corsi della “Hautes Études Commerciales” di Liegi in Belgio, conclusi con il massimo dei voti.
- Stage presso la Générale de Banque di Bruxelles.

COMPETENZE

Lingue straniere conosciute:

- ottimo inglese e francese
- buono il tedesco

- giapponese livello scolastico

CARRIERA ACCADEMICA

professore straordinario c/o università telematica E-campus corso di laurea in Economia.

Ha tenuto lectio magistralis in atenei italiani e stranieri, come la American University negli U.S.A. e il Campus del Politecnico di Torino a Tashkent in Uzbekistan.

Nel 2005 ha compiuto un'esperienza di ricerca presso l'Harvard University di Boston sul tema: “Un nuovo stile di managerialità: humanistic management”, ospite del prestigioso Harvard Club.

Nel 2003 è valutatore per la Conferenza dei Rettori delle Università italiane (CRUI) del percorso formativo di quattro corsi di laurea nell'ambito del progetto Campus Like.

Per l'anno accademico 2002-2003 è professore a contratto di Diritto del Lavoro presso la facoltà di Scienze della Formazione dell'Università di Perugia.

A marzo 2001 è membro del Comitato scientifico della Scuola di Alta Formazione Umbra per imprenditori di Bastia Umbra (Pg).

Nel 2000 collabora con il prof. Giuseppe Colaiacovo alla docenza del



corso di laurea in Economia dell'Istruzione presso la facoltà di Scienze della Formazione di Perugia, dove è cultore della materia.
 Nel 1997 è cultore della materia presso il Dipartimento di Economia della facoltà di economia di Siena.
 È stata insignita del prestigioso "Distinguished Foreign Leader Award" dalla Villanova Business School di Philadelphia.

PUBBLICAZIONI

- C. Polidori "Il denaro nella cultura e nella società", in "Successo e Denaro Formazione e complessità sociale". AA.VV. a cura di Mina de Santis. Morlacchi Editore, Perugia 2000.
- C. Polidori "La città dell'amore" in "La città della gente" a cura di L. Rosati. AA.VV. Anicia Editore, Roma 2000.
- C. Polidori "Economia e interculturalità" in "Cultura e culture – differenze e diversità come valore" a cura di L. Rosati. AA.VV. Morlacchi Editore, Perugia 2000.
- Pubblicato nella rivista "Vita di Impresa" n.3 Anno 2000: "Formazione è la nuova cultura imprenditoriale. Nel futuro sempre più spazio alla preparazione dei nuovi manager".
- Pubblicata la recensione del Testo "Il marketing negli anni 2000" a cura di Riccardo Varaldo. Biblioteca premio Philip Morris per il marketing. Ed. Guerrini e Associati, 1999, in "Studi e note di economia", Firenze 2000.
- Pubblicata la recensione del testo "Donne in Europa" Rosa Giaimo Pref. di Innocenzo Cipolletta. Liguori editore 1999, in studi e note di economia, Firenze 2000.
- C. Polidori "Economia, educazione e formazione continua", Morlacchi

editore, Perugia, 2002.

- C. Polidori (a cura di), "Artigianato e territorio eugubino. Le donne artigiane tra vecchia e nuova economia". Cerboni editore, Città di Castello, 2002.
- C. Polidori "Telelavoro e mutamenti culturali ed economici", in "Sulla didattica della cultura" a cura di M.De Santis, F.Falcinelli, R.Salvato, Morlacchi, Perugia, 2003.
- Pubblicato sulla rivista telematica "Vega" dell'Università di Perugia, l'articolo "Nuovi stili di managerialità" n. 1 di Aprile 2005.
- C. Polidori, "L'imprenditore tra etica e formazione", Margiacchi – Galeno editrice, Perugia, 2005.
- C. Polidori, "Genesi dell'impresa tra tradizione familiare e innovazione", in "Per la formazione di una classe imprenditoriale creativa", Università degli studi di Perugia, Anicia, Roma, 2006.
- C. Polidori, "Leadership e imprenditorialità", in "Per la formazione di una classe imprenditoriale creativa", Università degli studi di Perugia, Anicia, Roma, 2006.
- Pubblicato sulla rivista telematica "Vega" dell'Università di Perugia, l'articolo "Laboratorio del sapere" n. 4 di Aprile 2006.

Negli U.S.A è in corso di pubblicazione il testo: "The Entrepreneur beyond the profit. The Path to Ethical Prosperity", edito dalla Villanova University.

Autrice di numerosi articoli su quotidiani nazionali.
 Interviste pubblicate su molteplici quotidiani nazionali e umbri.



NATALE E PIERO CAMPISI

AFFERMATI PRODUTTORI IN ITALIA E NEL MONDO



Rproduttori Natale e Piero Campisi, vantano un'esperienza oltre trentennale nel mondo dei Grandi Eventi, Spettacoli, Campagne Pubblicitarie, Sfilate di Moda, Cinema, Programmi Televisivi, Management Artisti, Ufficio Stampa e Comunicazione, Concerti Musicali, Organizzazione Fiere Internazionali.

Vantano collaborazioni con prestigiose agenzie di Moda, Case Discografiche e Produzioni artistiche Nazionali. Effettuano Casting e Provini per volti nuovi e talentuosi, si occupano di promozione e creazione artistica, alla ricerca di giovani emergenti di sicuro successo.

Nella loro carriera artistica hanno collaborato come director casting, consulenti e personaggi in trasmissioni televisive sulle reti Mediaset, La7, Rai, Sky e sui Network Nazionali Tv e Radio, come Rtl, Rmc, Radio 105, Radio Italia e tanto altro. Di loro e degli eventi prodotti, si sono occupate svariate testate giornalistiche italiane e straniere.

Tra le varie collaborazioni spiccano quelle con Piero Chiambretti nella trasmissione Markette su la7, al dopo festival di Sanremo, nello spot televisivo Alpitour; Con Renzo Arbore in un grande concerto; Con Mogol; Franco Califano, Cesare Cremonini e i Lunapop, Francesco Facchinetti,

Daniele Battaglia, Edoardo Vianello, Paola e Chiara, Tiziano Ferro, Dolcenera, Edoardo Bennato, Daniele Piombi, Pippo Baudo, Sara Ventura, Fernando Proce, Andrea Pellizzari, Ficarra e Picone, Giorgio Panariello, Nino Frassica, Roberto Onofri e tantissimi altri personaggi del mondo del giornalismo, dello sport, dei reality. Natale e Piero Campisi, hanno realizzato progetti per enti pubblici istituzionali, collaborando con ambasciate italiane all'estero per la promozione del Made in Italy nel mondo, esportando all'estero, oltre al settore artistico, la produzione di prodotti italiani, dall'enogastronomia, alla moda...

Tra le produzioni di Natale e Piero Campisi, il concorso Internazionale Miss Mare (Contro la violenza sulle donne), il Premio Internazionale Peschereccio d'Oro, il Gran Gala della Moda con stilisti emergenti e di livello mondiale, il Gran Gala del Mare.

In molte occasioni i fratelli Campisi si sono distinti per il sostegno al mondo della solidarietà, con eventi a scopo benefico e sempre in aiuto al mondo del sociale. Tante le iniziative Culturali. Presenti nel mondo dell'editoria e media, tanti i progetti in itinere.



VI ASPETTIAMO IN ITALIA A MAZARA DEL VALLO

di Salvatore Giacalone



Il vice sindaco di Mazara del Vallo
dott. Vito Billardello
©Studio Fotografico Chiaroscuro:
Niccolò Messina Denaro

Ecco Mazara, la città delle cento chiese, per millenni terra di conquiste ma anche di scambi culturali, crocevia per le merci di tutto il mediterraneo, qui nel tempo si sono insediati Fenici, Greci, Cartaginesi, Romani Arabi, Normanni. Affacciato sul Mar Mediterraneo, alla foce del fiume Mâzaro, dista meno di 200 km dalle coste tunisine del Nord Africa. Il vecchio centro storico, un tempo racchiuso dentro le mura normanne, include numerose chiese monumentali, alcune risalenti all'XI secolo.

Presenta i tratti tipici dei quartieri a impianto urbanistico islamico tipico delle medine, chiamato Casbah (anche Kasbah), di cui le viuzze strette sono una sorta di marchio di fabbrica. I popoli che hanno invaso la città, hanno lasciato delle testimonianze che la rendono unica nel panorama delle città siciliane, la sua

ricchezza etnica e multiculturale di oggi è il risultato della sua antica apertura verso i popoli dirimpettai, una città multietnica, additata in Italia come esempio di condivisione tra popoli e razze.

Oggi ospita circa 4000 magrebini, la maggior parte tunisini, uomini, donne, ragazzi che studiano in una scuola tunisina fino al termine del ciclo delle elementari, poi frequentano le scuole medie e superiori insieme ai giovani studenti mazaresi. Un fenomeno unico in Sicilia. Ci sono già molti matrimoni misti e giovani nati a Mazara, i cui padri, nelle maggior parte dei casi, lavorano sui pescherecci degli armatori mazaresi. Nell'XI secolo a.C. si hanno i primi contatti con i Fenici, che trovano in Mazara un luogo ideale per effettuare soste durante i lunghi viaggi verso la Spagna.



Satiro danzante
©Studio Fotografico Chiaroscuro:
Niccolò Messina Denaro

Inizialmente queste furono transitorie, successivamente fondarono un emporio, con stabilimenti e depositi permanenti, come testimoniato dai vasi, vetri e monete di origine fenicia ritrovati tra la foce del Mazaro e Capo Feto. Altri resti che confermano la presenza fenicia a Mazara si hanno negli scavi nel Palazzo dei Cavalieri di Malta, che si affaccia ad appena pochi metri dalla foce del Mazaro.

Fu però durante il periodo greco-selinuntino che la città diventò un centro urbano organizzato, diventando un fiorente emporio di Selinunte. Quello selinuntino fu il primo periodo di grande espansione della città, i Fenici ne fecero un importante emporio mercantile e la chiamarono Mazar, la rocca. Greci e Cartaginesi, intorno al 400 a.C. se la contesero per la sua posizione strategica. Della presenza romana ci è giunto un bellissimo pavimento musivo raffigurante un cervo dorato ritrovato nella chiesa di san Nicolò Lo Regale. Nell'827, gli Arabi la scelsero per il loro sbarco in Sicilia e la elessero capoluogo di una delle tre Valli, la Val di Mazara.

Agli Arabi si deve l'introduzione nell'isola di nuove colture (limoni e aranci) e nuove tecniche di coltivazione ma anche la creazione di un centro di studi islamici. Una passeggiata nella Casba col suo dedalo di vicoli e cortili vi riporterà alla magia di quel periodo.

All'interno di uno dei suoi cortili, il cortile Pilazza, si trova il pozzo delle fate da cui si dice fosse possibile prendere delle monete d'oro a condizione di tirare su da soli il secchio ricolmo, peccato che il peso fosse troppo per una sola persona. Con l'arrivo dei Normanni si assiste ad un fiorire di complessi monastici, di chiese e lussuosi palazzi, molti dei quali ristrutturati nel periodo barocco, sono ancora oggi splendidi. Mazara del Vallo possiede la più grande flotta di pescherecci d'Italia e proprio su uno di loro nel 1998 è giunta in città una delle opere più interessanti della civiltà greca, il Satiro danzante. Questa straordinaria scultura bronzea del periodo ellenistico, IV secolo a.C., pescata dalle reti di un peschereccio nelle acque del Canale di Sicilia raffigura un giovane satiro dalle orecchie aguzze in atteggiamento di danza vorticoso. È conservato nell'ex chiesa di Sant'Egidio (XV-XVI sec), attuale sede del Museo Regionale del Satiro.

La visita del centro storico può iniziare dalla piazza principale dove si trovano il Palazzo Vescovile (secc. XVI- XIX) ed il Seminario dei Chierici (sec. XVIII). Interessanti i complessi monastici di Santa Caterina, San Michele, San Francesco, Santa Veneranda oltre che la chiesa e il collegio dei Gesuiti. La cattedrale, domina su tutti per mole e importanza, venne edificata dal conte Ruggero ed è un vero scrigno di tesori. Conserva parti originarie nel transetto e nell'abside ed è decorata da archi ciechi. Al suo interno si trova una notevole quantità di decorazioni e opere di alto valore artistico.

L'imponente gruppo della Trasfigurazione di Cagini del 1535, i dipinti di Giambecchina e un affresco medievale con il Cristo Pantocrator del sec. XIII-XIV per ricordarne solo alcuni. Al centro della Piazza della Repubblica, l'antico Piano Maggiore, si trova una statua di Ignazio Marabitti, la statua di San Vito (1771). Da non dimenticare la chiesa di San Nicolò Regale edificata nel periodo normanno sui resti di un edificio romano con ambienti termali, pareti affrescate e pavimenti musivi databili tra il III e il V secolo d.c.

Tra le decorazioni spicca un cervo dorato in movimento. Mentre di resti punici, arabi e normanni ci sono testimonianze nel Palazzo dei Cavalieri di Malta.

Arco normanno
©Studio Fotografico Chiaroscuro: Niccolò Messina Denaro



Scorcio di Mazara del Vallo
©Depositphotos



"GENTE

ROBERTO ONOFRI E TANTI AMICI VIP



"Gente di mare", il brano lanciato nel 1987 da Umberto Tozzi e Raf ed entrato nella storia della musica leggera, oggi torna a risplendere per un duplice scopo: puntare i riflettori sull'indotto nazionale del settore marittimo e aiutare la Protezione Civile contro il Coronavirus.

Per l'occasione, Roberto Onofri, dj e conduttore del mondo del mare e da anni co-conduttore di programmi televisivi "Capitani In mezzo al mare" e de "L'Oscar dei Porti" ha chiamato a raccolta numerosi amici vip per dare vita a una suggestiva cover della celebre canzone. Red Canzian, Elisabetta Gregoraci, Piero Cassano, Matia Bazar, Maria Giovanna Elmi, Alessia Macari e Beatrice Pezzini sono solo alcuni dei professionisti del mondo della musica e della televisione che hanno deciso di impegnarsi in questa importante mission. All'appello non hanno voluto mancare nep-

pure rappresentanti di aziende crocieristiche, autorità di sistema portuale, rappresentanti del turismo marittimo, autisti, piloti, medici di bordo e personale degli scali marittimi e tanti altri rappresentanti del settore. Oltre 140 operatori marittimi, provenienti da tutta Italia, ha cantato collegato dalla propria casa, inviando poi il loro file amatoriale. Il tutto, poi, è stato montato dal Rovers Studio, con tutta l'equipe di Roma e Miami beach di Italian Television Network, dando vita a un file audio e un videoclip che racchiude un coro.

"Sono nato in una città portuale e per lavoro mi divido tra Miami Beach, per un programma Tv sulle Crociere e il mondo dei porti mi appartiene e so quanto sta soffrendo in questo periodo. Il progetto nasce per puntare i riflettori sul mondo del lavoro legato al mare, che per questo terribile virus si trova in ginocchio, rischiando tantissimo, basti considerare che il 70% dei lavoratori si trova in cassa

integrazione" – racconta Roberto Onofri, che a proposito di questa sua iniziativa aggiunge: "Il ricavato sarà per la Protezione Civile e alla lotta contro questo maledetto virus. Sono davvero orgoglioso di tutto il mio gruppo di produzione".

Il "capitale umano del mare" con il Coronavirus ha subito un fermo improvviso che oltre a provocare un danno economico di diversi milioni di Euro, con lo stop immediato di tutte le crociere già programmate, i traffici portuali, le società (120) di turismo da indotto, Taxi, Ncc, ha provocato uno stop di tutto l'indotto lavorativo con previsioni catastrofiche al termine di questa orribile pandemia ma che già significa stagione finita per tantissimi lavoratori.

Tutti i professionisti coinvolti nel progetto non hanno percepito nessun tipo di compenso e l'intero incasso sarà devoluto dall'etichetta JB Production alla Protezione Civile.

DI MARE"

CONTRO IL CORONAVIRUS



RED CANZIAN

You **Tube**

VIDEOCLIP "GENTE DI MARE":
<https://www.youtube.com/watch?v=0vAjhBY94Bk>

CREDIT VIDEOCLIP

Da un'idea di Roberto Onofri su Etichetta Jb Production :

GENTE DI MARE

Giancarlo Bigazzi / Raffaele Riefoli / Umberto Tozzi

Dedicato con infinita stima ed affetto al Gen.(aus) Prof. Emilio Errigo
Docente Titolare a contratto di:
Diritto Internazionale e Del Mare
Management Delle attività Portuali presso università degli Studi
della Tuscia (VT)
Polo Universitario di Civitavecchia

CAPITANI A...

MIAMI BEACH



Iniziare il 2020 con le fortunate compilation Anni 80 e 90 firmate da Dj Onofri e JB production sicuramente ha una sensazione unica, ma seguire questa musica nei meravigliosi locali della Florida con le stupende showgirl/modelle Eva Collini ed Elena Bonzanni ha tutto un altro sapore. Infatti è dalla Florida il meraviglioso " sunshine state" che prenderà il via nel 2020 l'ottava serie di un programma cult per Raidue "CAPITANI IN MEZZO AL MARE" per la regia di Angelo Deluca e la produzione Paolo D'Amico Llc ,dove le sue straordinarie bellezze affiancheranno Stefano Tacconi (indimenticabile numero uno della Juventus) con la moglie Laura Spentanza e lo stesso Onofri nel proseguo del fortunato sequel.

Insieme a loro ci sarà un personaggio femminile di spicco che chiuderà il cerchio dei "Capitani" che perlustreranno tra gag e storie vissute la Florida tra Alligator e Delfini.

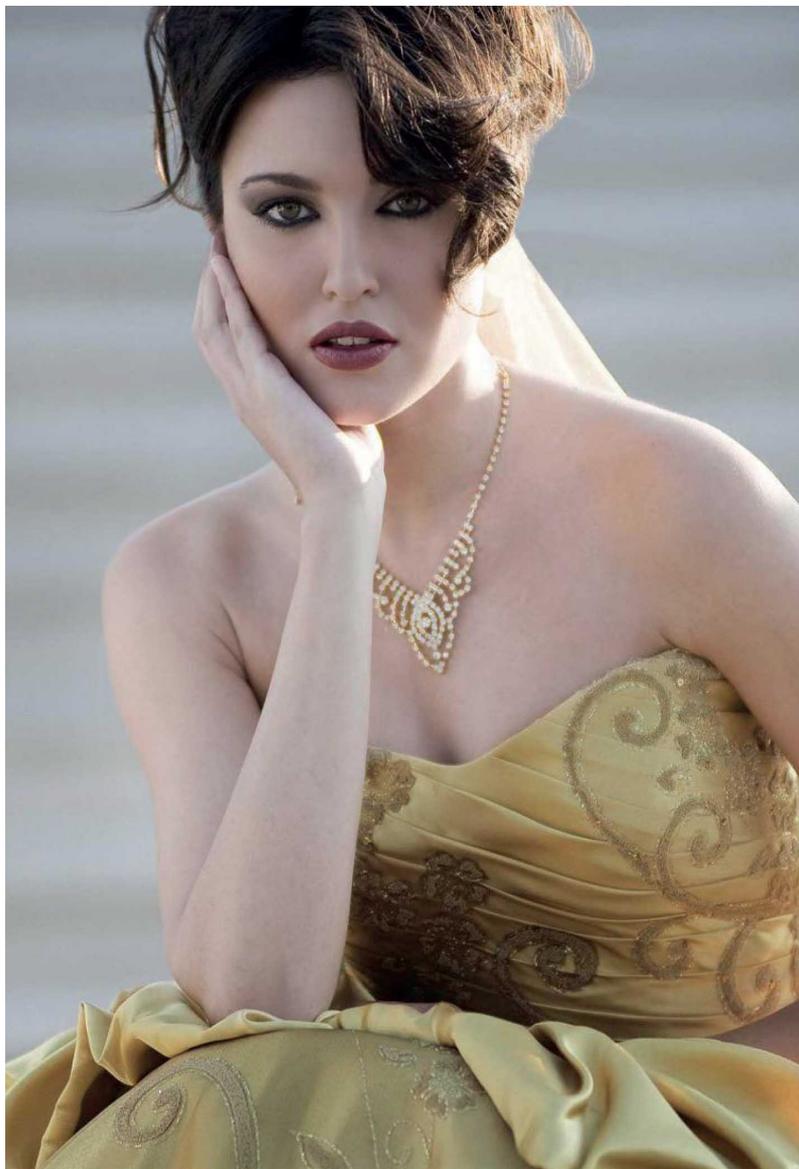
Ristoranti di catene Italiane poi (gli stessi che vengono nominati in questo numero maggiorati di pochissimi altri) ospiteranno per le ricette Cult le telecamere del programma .

Siamo contentissime di questo progetto dicono all'unisono Elena ed Eva, e non vediamo l'ora di iniziare a registrare. Per ora si godono tutte le news che il nostro MIAMEATALY anticipa in questo numero e brindano con tutta la nostra redazione all'anno nuovo con tante bei propositi e prospettive per loro, le loro famiglie e gli affetti più cari.

Buon Anno a tutti e come dice Dj Onofri.... dajeeeeeeeeeeeeeeee



EVA COLLINI ED ELENA BONZANNI CONOSCIAMOLE MEGLIO....



Eva Collini, nata a Prato. Inizia la sua carriera nel 2000 iniziando a lavorare nella moda. Nel 2001 partecipa al Concorso di Miss Italia con la fascia di Miss Sash Modella Domani, classificandosi tra le prime 20 finaliste.

Dopo il diploma si trasferisce a Milano dove inizia a lavorare a livello professionale nella moda, lavorando con stilisti tra i quali, Emilio Pucci, Cavalli, Dolce e Gabbana, Valentino, Mariella Burani, Fendi. E per molti marchi di intimo tra cui Miss Bikini, Calze-

donia, Fisco, Lisca e Sloggy di cui è stata testimonial per 4 anni insieme a Gabriel Garko.

Lavora per anni nella moda sia in Italia che all'estero.

In tv, lavora per due anni a Quelli che il calcio con Simona Ventura. E ancora per altri programmi come valletta in "Colpo di Genio" e "Music Farm" sempre con Simona Ventura.

Per due anni è co-conduttrice in un programma sportivo su una tv regionale Toscana.

Gira diversi spot pubblicitari e telepromozioni.

Elena è stata seconda classificata al concorso 'La più Bella del Mondo' tenutosi a Cannes nel 2001

MODA :

- Copertina di Silhouette Donna
- Modella e fotomodella Pierre Cardin, gioielli Futura, Creola, Huevo Blanco etc
- Testimonial Why Not
- Testimonial della campagna delle scarpe di Roberto Botticelli
- Testimonial della campagna di Mooby gioielli

TELEVISIONE:

- ballerina di "La sai l' Ultimissima" su Canale 5
- dal 2005 al 2007 schedina a "Quelli che il Calcio" su Rai 2 per due edizioni condotte da Simona Ventura
- conduttrice di "Mash Up" su Rosso Alice
- ha recitato una parte nella fiction "O la vè o la spacca" con Ezio Greggio
- ospite fissa a "L'Italia sul Due" e a "100% mondiali"
- ospite a "Ciao Darwin"
- ha avuto una parte nella pubblicità "Tim" e in quella di "Amica Chips"
- telepromozioni su emittenti Rai

VITA PRIVATA:

Attualmente è mamma di due figlie di cui è follemente innamorata: Sofia di 10 anni e Isabel di tre anni avute dal calciatore Valon Behrami con il quale è stata legata per 12 anni e che ha seguito durante la sua carriera calcistica abitando in diverse città: Roma, Londra, Firenze, Napoli, Amburgo, Londra, Udine e mettendo così da parte il suo lavoro per seguire un progetto più grande, quello della famiglia.

Attualmente vive con le figlie a Bergamo.

Il suo sogno motto è: "NEVER GIVE UP".

La sua parola d'ordine è: "RESILIENZA".

Il suo sogno nel cassetto è quello di avere una realizzazione personale.

Da sempre ha la passione per il mondo della moda in particolare per i servizi fotografici, le campagne pubblicitarie e sfilate.

Per il suo futuro, spaziando in un altro ambito sogna di aprire un'agenzia nel settore immobiliare, essendo il tema casa ricorrente nella sua vita ed essendo un ambito che le piace particolarmente e per il quale sta studiando.

Perché come dice lei: per 'adesso faccio da 'mediatrice' tra le mie figlie, in futuro chissà.















elisabetta. gregoraci

Il sogno italiano a Miami





Quale è l'impressione che ha avuto la prima volta che è venuta a MIAMI BEACH?

Fantastica! È un luogo che mi rilassa tantissimo. È un perfetto mix di relax e divertimento. È una città cosmopolita. È una città internazionale che sorge nel punto più bello della Florida. Al di là delle acque turchesi della Baia di Biscayne sorge la città di Miami Beach, dove si trova South Beach. Questo quartiere ricco di stile è famoso per gli edifici colorati Art déco, c'è la sabbia bianca e poi ci sono gli alberghi sul mare e tanti locali alla moda. Che dire di più: è un vero e proprio paradiso.

Molti Italiani hanno il sogno "AMERICANO", lei è mai stata attratta da questo continente?

Certo. L'America rappresenta il sogno per antonomasia. Molti italiani hanno realizzato il grande sogno proprio in America. Naturalmente anche io ho subito il fascino americano. Chissà in futuro...

Lei è madrina del canale televisivo dedicato ai porti ed al mare CIBOR PORT. Il suo legame con il mare ed i porti quale è? Ama le Crociere?

Con il mare ho un legame indissolubile. Sono nata a Soverato, in Calabria e lì il mare è meraviglioso. Il mare da una carica incredibile, rappresenta l'infinito e mi dà molta energia. Oggi vivo a Monaco, per fortuna anche lì c'è il mare. Ho avuto la possibilità di fare qualche crociera e mi sono sempre divertita tanto.

Dicono tutti che il Niky Beach sia la spiaggia più "Inn" di South beach Miami. Anche per lei?

Sì, dono d'accordo.

Le piacerebbe condurre in TV un programma su Porti e Mare?

Certo. Se costruito bene sarebbe un format che potrebbe avere tanto riscontro di pubblico.

Fare cinema in America? È stata tentata?

Sì, sarebbe una sfida meravigliosa. I film americani sono eccezionali. Ho da poco visto Green Book, il film che ha vinto ben tre premi Oscar e devo ammettere che mi ha stregato!

Lei è una bellezza mediterranea riconosciuta in tutto il mondo, una bellezza invece USA che la colpisce chi è?

Grazie per il complimento. Adoro Meryl Streep, è un'attrice di grande talento. Sarebbe straordinario poter un giorno recitare al suo fianco.





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*





FLORA CANTO VOGLIO VIVERE A MIAMI

Flora Canto salve e complimenti per quello che ha fatto nei palazzetti al fianco di Enrico Brignano, veramente un vero talento. Perché le piacerebbe vivere a Miami Beach?

Perché credo sia una città poliedrica e soprattutto molto versatile, capace di soddisfare esigenze di ogni tipo. Dalla passeggiata in spiaggia allo shopping più sfrenato, dal rinnovarsi cambiando mestiere fino alla scoperta di molteplici ristoranti. Insomma è una città in cui, lavoro, relax e citylife convivono alla grande.

Che cosa ha l'America che in Italia non c'è e soprattutto Cosa porterebbe di Roma a Miami?

Be sicuramente amo la mia città, ma l'idea di vivere prevalentemente sul mare mi affascina, anche se non abbandonerei la cucina.

Ebbene sì.. credo che la cucina romana debba essere necessariamente esportata a Miami... e magari resa patrimonio DELL'UNESCO.

Scherzi a parte, Alla cucina non rinuncerei e se potessi mi porterei dietro anche la bellezza dei fori romani, ma quelli temo di non poterli portare.

Il film che le piacerebbe interpretare ed il programma TV che vorrebbe condurre.

Vorrei poter fare una commedia brillante, come quella che feci accanto a Max Tortora, ne LA coppia dei Campioni, dove interpretavo per l'appunto la moglie di Max. Quindi una commedia romantica ma allo stesso

tempo divertente.. un po' all'Americana per l'appunto.

Il programma dei sogni?

Senza dubbio Sanremo.. sono un po' antica quindi il vecchio e buon Sanremo per me sarebbe l'ideale.

L'abbiamo vista anche in COLORADO nelle vesti di una "sfashion blogger", i social la divertono? È una persona social?

I social non solo mi divertono ma per me sono fonte di grande ispirazione. Ne colgo la parte migliore tramite i social posso scrivere personaggi nuovi e parodie sempre attuali. Come la Carolina Sfragni che ho interpretato proprio a Colorado.. dove ironizzavo sull'essere una Blogger, per la precisione una "Sfascion" blogger.

E se le dicessero di condurre un programma per bambini visto che lei è mamma della piccola Martina?

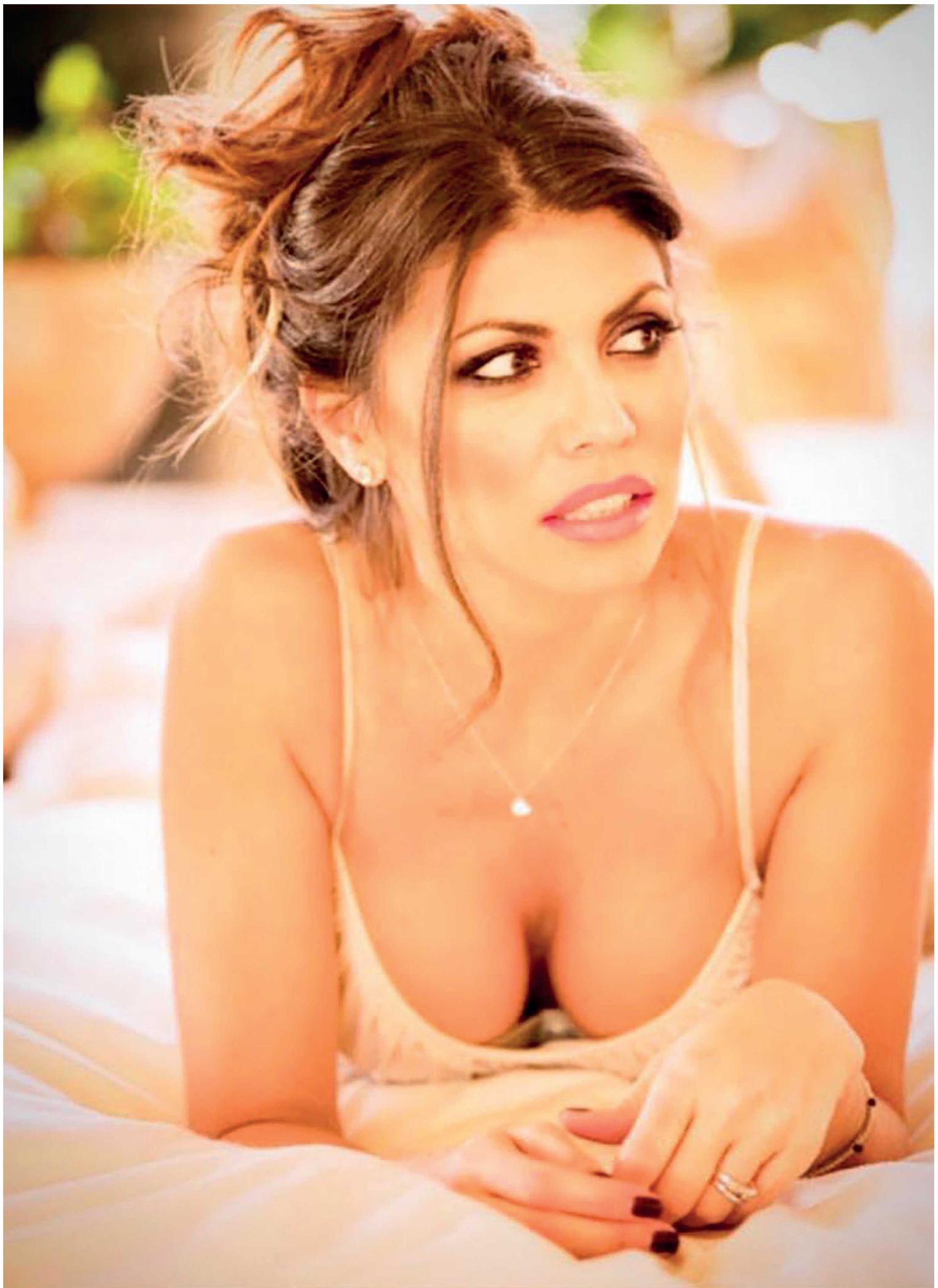
Molto volentieri, L'anno scorso ho condotto Ricette all'Italiana su Rete 4 che mi portava ogni giorno nelle case degli Italiani e spesso le mamme mi fermavano per strada chiedendo ricette appositamente per i bimbi.. quindi perché no, un programma per le no mamme sarebbe l'ideale.

Lei canta anche molto bene a detta di chi se ne intende... a quando un suo album ?

Questo non si può dire, bisogna sempre giocare sull'effetto sorpresa, quindi appena uscirà un mio Album ve ne accorgete perché starò in vetta alle classifiche... oppure starò a casa a farlo sentire a mia nonna, in entrambe i casi ne sarà valsa la pena.









L'ATTRICE DAI MILLE VOLTI

EMANUELA TITTOCCHIA

Emanuela Tittocchia è un'attrice e presentatrice italiana. Nasce a Torino, città nella quale studia (si laurea in Architettura) e frequenta la scuola del "Teatro Nuovo". Tanto teatro, televisione privata in Piemonte e tanti eventi in qualità di conduttrice. Si trasferisce a Roma, nel 2001 inizia l'avventura con Centrovetrine, la fortunata serie televisiva di Canale 5. Emanuela interpreta il ruolo di Carmen Rigoni per ben 14 anni. Nel frattempo prende parte a varie fiction Mediaset e RAI tra cui Non smettere di Sognare, Ho sposato uno sbirro, Un posto al sole e programmi tv come Mattino 5, Pomeriggio 5, La talpa, Tiki Taka. Attualmente è opinionista fissa nelle trasmissioni Mediaset di più grande successo.

Emanuela lei ha conseguito la Laurea in Architettura al politecnico di Torino, come nasce il suo interesse per l'architettura?

Ho frequentato il liceo scientifico e volevo continuare gli studi. Ho scelto Architettura perché è una facoltà in grado di sviluppare fantasia, creatività e immaginazione, tutti elementi molto utili nel mio mestiere. Sviluppa un metodo di studio ed una facilità a recepire informazioni. Studiare comunque serve, mi rendo conto che quando ho di fronte un testo teatrale o cinematografico ho grande facilità

a memorizzare, anche rispetto a molti altri miei colleghi.

La sua passione più grande è da sempre il Teatro che ha definito "una forma terapeutica", infatti ha frequentato per quattro anni la Scuola di recitazione del Teatro Nuovo di Torino diretta da Enza Giovine.

Si assolutamente. La scuola di teatro è stata l'esperienza più bella e formativa della mia vita. Mettersi in discussione, analizzarsi, capire i personaggi, entrare nelle loro storie e diventare qualcun altro o qualcos'altro è assolutamente terapeutico. Io ho avuto la fortuna di studiare con una grandissima insegnante Enza Giovine, una donna che mi ha dato tanto, una grande maestra di vita che ora non c'è più e che ricordo sempre con affetto.

Come ha capito che fare l'attrice sarebbe stato il suo mestiere? Qual è stato il ruolo più complesso da interpretare?

L'ho capito mentre frequentavo la scuola di teatro, ma la passione c'era già in tenera età, lo si dice molto spesso, ma è la verità. All'età di tre anni, mi racconta la mamma, indicavo la tv chiamando Totò, il mio grande mito. Lo era allora, lo è oggi. Poi verso i sette anni mi ricordo che scrivevo le frasi dei film sui quaderni, così come me le ricordavo, e

con le amiche (spesso non entusiaste) cercavamo di costruire le scene e di rifarle uguali. Ho portato in scena tanti personaggi in questi anni. Non è stato semplice interpretare il ruolo della Follia in uno spettacolo realizzato in Sicilia un anno fa: "Il circo delle meraviglie", regia del grande Fabio La Rosa.

Ha recitato in Fiction molto famose come "Centrovetrine" e "Un posto al sole", con i rispettivi ruoli di "Carmen Rigoni" e "Ombretta Maltesi". Com'era il Cast di entrambi i Set?

Cast meravigliosi entrambi. Grandi professionisti. Ho ricordi bellissimi di entrambe le soap e dei miei personaggi molto diversi tra loro. Ombretta e Carmen erano opposte. Ombretta una vera canaglia, però un personaggio anche molto divertente, scritto benissimo dagli autori. Recitare in "Un posto al sole" poi era un sogno per me perché seguiva da sempre quella soap. Quando abbiamo girato al Caffè Vulcano mi sembrava di stare a casa. Centrovetrine mi ha dato molto, ci ho lavorato per 14 anni. Era una soap molto più vicina al sogno. Carmen era una donna buona, leale, generosa.

Nel 2005-2006 è stata un'invitata di Voyager, nel 2008 è sta

MIAMI BEACH



JAN

02

2020





ta co-protagonista di "Non smettere di sognare", dal suo punto di vista, quali sono stati i momenti più emozionanti e quelli più difficili di entrambe le esperienze professionali ?

Bellissime esperienze. In "Voyager" (Rai 2) ero l'invitata che si occupava di misteri. Sono molto attratta da ciò che non è facilmente spiegabile, quindi tante scoperte e tante emozioni. La difficoltà era nei tempi e negli spostamenti. Abbiamo girato l'Italia per anni, un po' faticoso. "Non smettere di sognare" era una fiction di Canale 5 che ha avuto un grandissimo successo. Stavamo sul set dalla mattina presto alle 3 di notte. Esperienza unica, regista pazzo Robert Burchielli. Una delle cose più belle che io abbia fatto.

Lei ha partecipato al Reality "La Talpa". Che difficoltà ha riscontrato partecipando? Se dovesse scegliere di partecipare ad un Reality, quale preferirebbe tra "L'isola dei famosi" e il "Grande Fratello Vip"?

Sì, nel 2008. Esperienza terribile. Importante per la popolarità, per il mio lavoro (dalla talpa è nata "La Posta del cuore", rubrica che ho curato per due anni all'interno di Mattino 5) ma sicuramente difficile ed estranea a me. Convivere forzatamente 24 su 24 con persone che non conosci e che non hai scelto è difficilissimo, soprattutto se c'è una gara, anche sleale, per ottenere un premio. Io poi penso di essere stata messa a dura prova anche dal fatto che le persone con cui sono partita non erano dei geni di simpatia, intelligenza e sensibilità. Ho discusso con tutti a causa dei loro modi e dei loro discorsi sempre poco rispettosi nei confronti del luogo nel quale eravamo, il Sudafrica. Così facendo mi sono attirata la loro antipatia e mi hanno votato subito e buttato fuori. Ma va bene così. Rifarei la stessa cosa perché non ho paura di dire quello che penso a costo di essere scomoda o messa da parte. La libertà che mi sono conquistata è importante, il giudizio degli altri, soprattutto quello di persone che non stimo, non conta niente. Forse oggi rifarei un reality. L' "Isola" è più impegnativa ma la farei. Anche il "GF VIP" perché no, mi dicono tutti che sono comunque esperienze interessanti.

Il mondo dello spettacolo è spesso sede di disguidi, di competizione e di invidia tra i colleghi. Lei ha mai avuto episodi di questo genere? Invece con quale personaggio ha legato di più e quali sono

i personaggi dello spettacolo che stima di più?

Il mondo dello spettacolo rispecchia il mondo in generale. Anzi forse è anche meglio. Io vivo invidie e gelosie da parte di persone che non fanno parte del mio mondo, magari frustrate e che fanno lavori che non amano. Ho rapporti molto buoni con i miei colleghi, in 14 anni di Centovetrine non ho mai avuto problemi con nessuno. Stimo in primis Claudio Baglioni, un grandissimo artista che la fortuna di conoscere. Ho avuto la fortuna di avere a che fare con grandi professionisti della tv come Maurizio Costanzo, Barbara D'Urso, Barbara Palombelli, Paola Perego, il mio direttore Claudio Brachino, Adriana Volpe... Tutte persone molto perbene.

Attualmente svolge spesso il ruolo di opinionista a "Mattino 5" e "Pomeriggio 5", Tiki Taka. Quale dei temi affrontati in studio le sta più a cuore da opinionista

Parliamo di tutto in realtà, soprattutto di reality. Io spesso racconto la mia vita privata, racconto i miei amori, le mie vicende personali. Penso che sia giusto che le persone che mi seguono sappiano anche chi sono io al di là della tv. Le persone si affezionano di più.

Ora grazie a Roberto Onofri e ad Italian Television e Cibur TV nasce un programma tutto suo. Ce lo racconta?

Sono molto felice. Conosco Roberto Onofri da tanti anni. Lui è un talento vero. Sapevo che sarebbe arrivato a realizzare qualcosa di molto importante. Sarà un canale in cui verranno trasmesse 24 ore su 24 mie trasmissioni e programmi tv che stiamo registrando in questi giorni. Inoltre video ed interviste realizzate dietro le quinte delle più importanti trasmissioni televisive e degli eventi e festival di cinema ai quali partecipo.

Le piace Miami?

Miami mi piace molto. Sono stata accolta benissimo. Le persone sono molto socievoli, ti fermano per strada per farti i complimenti, soprattutto le ragazze. Sono educati e corretti e se possono darti una mano lo fanno. Miami ci fa capire quanto sia importante giocare ed osare, essere libere di vestirci, pettinarci e truccarci in base alla nostra personalità, senza paura e senza vergogna, ad ogni età. Sono stata a Miami tre anni fa, abbiamo festeggiato il capodanno, realizzato uno spettacolo con Roberto Onofri sempre per Italian Television. E' stata una grande festa. Tutti noi abbiamo ballato in mezzo alla strada, le persone si sono divertite tantissimo.





LUISA SPAGNOLI

THE STORY OF THE WOMAN WHO INVENTED "PERUGINA KISS" AND WHO LEFT A SIGN IN THE FASHION AND INDUSTRY OF ITALY.



The story of Luisa Spagnoli is charming and unique, and there are numerous episodes in her life that influenced the world of industry and fashion, in Italy and in the world.

Here is the biography of Luisa Spagnoli, regarding the life of the woman who invented the famous "Bacio Perugina" and the famous fashion brand Luisa Spagnoli.

Just like the plot of a fiction or a film, the true story of Luisa Spagnoli is full of brilliant insights that have made the history of the economy of Italy.

But what do you really know about her personal life?

Luisa was born in Perugia in 1877.

In 1907 the story of Luisa Spagnoli reaches a turning point: in fact this year the woman manages to close an agreement with the industrialists Buitoni and opens a small company, with about fifteen employees, in the historic center of the city of Perugia. This is how Perugia was born, destined to become one of the most flourishing companies on the Italian market.

With the outbreak of World War I, only Spagnoli

was left to carry on the business with her two sons Mario and Aldo. After the war, Perugia factory grew to more than one hundred employees.

Therefore, La Perugina is managed by Luisa and her children, Aldo and Mario, and in a short time it becomes a lively reality with more than a hundred employees in its entirety, despite the fact that the First World War slowed consumption considerably.

In 1923 Annibale and Luisa separated, and the woman began a relationship with Giovanni Buitoni, son of Francesco Buitoni. There is a lot of passion between the two, despite the considerable age difference (Luisa is 14 years older). It was in this period that Luisa Spagnoli invented the "Bacio", the famous chocolate with whole hazelnuts, which later became the "Perugina Kiss". This is how she invented the famous "Bacio Perugina" or "Perugina kiss", one of the well known Italian chocolates with nuts and love poems inside.

Luisa, who joined the Perugia board of directors, also undertook the construction of social structures aimed to improve the lives of employees, starting from the nursery school.

At the end of the First World War, Luisa Spagnoli embarked on a new venture: the breeding of poultry and angora rabbits, lovingly combed to obtain the angora wool for the yarns.

In 1928, Spagnoli was the first person to introduce angora yarn for knitwear with the trademark l'Angora Spagnoli, including shawls, boleros, and fashionable garments.

Thus the Angora Spagnoli was born in the suburb of Santa Lucia for the creations of shawls, boleros and fashionable clothing.

However, the entrepreneur was unable to see the real take-off of the company: she was in fact diagnosed with throat cancer. Giovanni Buitoni took her to Paris to guarantee her the best care and remained with her until her death in 1935 at the age of 58. Luisa Spagnoli rests in the family crypt of the monumental cemetery of Perugia.

After Spagnoli's death, her son Mario (1900–1977) transitioned his mother's company from fine crafts to a more industrialized focus in 1937. He was credited with the invention of two objects, patented in 1942: a comb for collection of wool, and a clamp for tattooing angora rabbits.



In 1947, Mario Spagnoli built the City dell'angora factory, built at the center of a growing community. In the 1960s, he also founded the playground of the Città della Domenica originally called Spagnolia, that remains a destination for visitors to this day.

Under the leadership of Mario's son Hannibal (1927–1986), entrepreneur and president of Perugia Calcio, production diversified and the family created the network of Luisa Spagnoli shops; there are now more than 100 shops throughout the world, with the headquarters still based in Perugia.

Now the company is in the hands of Nicoletta Spagnoli, president, managing director and creative guide of the company based in Perugia.

Successful entrepreneur, manager and designer, Nicoletta represented the fourth generation of a pioneer family of Italian entrepreneurship.

At the age of 63 she seems to have lived at least two lives.

"I graduated in Pharmacy in Perugia", she says.

"Before I started working in the family business, I did research in pharmaceutical chemistry field, and I moved to the United States to follow the

specialization courses. But destiny had other plans for me, and in 1983 I was called by my father to work in the style office".

And this story is well known.

Therefore Nicoletta renounces the doctorate that was offered to her in the United States to enter Luisa Spagnoli "as a simple designer, stamping the tag, like all employees".

"On the other hand," she observes, "drawing has always been my greatest real deep passion, something that I have breathed since I was a child: when my father gave me permission, in the afternoon I went to the company, where the stylists taught me the techniques of this job, and I had fun making some sketches ... while one day finally I saw one of my drawings, in the fashion show, with great surprise".

When her father Lino suddenly dies, it is up to her, just thirty years old, to take all the responsibilities of the company. "Until that moment, I was part of the stylistic creation team, making the apprenticeship," she explains.

"Suddenly, finding myself to manage all the company functions, has developed a very demanding challenge, to which I am always attentive:

making every decision imagining that I would have done what my father also adopted, following the example of the three generations of entrepreneurs before me."

Rome is a very warm city, it reminds me of the period of "Dolce Vita", during which several famous actresses, who gravitated to the capital, learned to know and appreciate our leaders", explains Spagnoli all'Adnkronos.

"There were many characters who visited us and whom we had as clients, such as Esther Williams, Anna Magnani, the twins Kessler and Kirk Douglas."

It is a great honor that the future queen Kate Middleton loves to wear Luisa Spagnoli creations, including the famous red tailleur, that was required all over the world.

"The boutique they loved to visit was in Via Vittorio Veneto 130, which my grandfather Mario opened in the 1940s, after the one in Perugia, in Corso Vannucci", recalls the entrepreneur, "one of the first ever shops of Luisa Spagnoli, and it is still part of our chain with pride".



LARA BASSO

Date of birth: 26/04/1980
 Place of birth: Roma
 Nationality: Italian
 Languages: Italian, English, Spanish.
 Education: Historical studies at Tuscia University.
 Theatrical studies in Roma. (La Scaletta) with G.B. DIOTAIUTI.
 Ef Los Angeles. South Bay Adult School.
 Sport: Dance since 1992, Karate, Volleyball

WORK EXPERIENCE

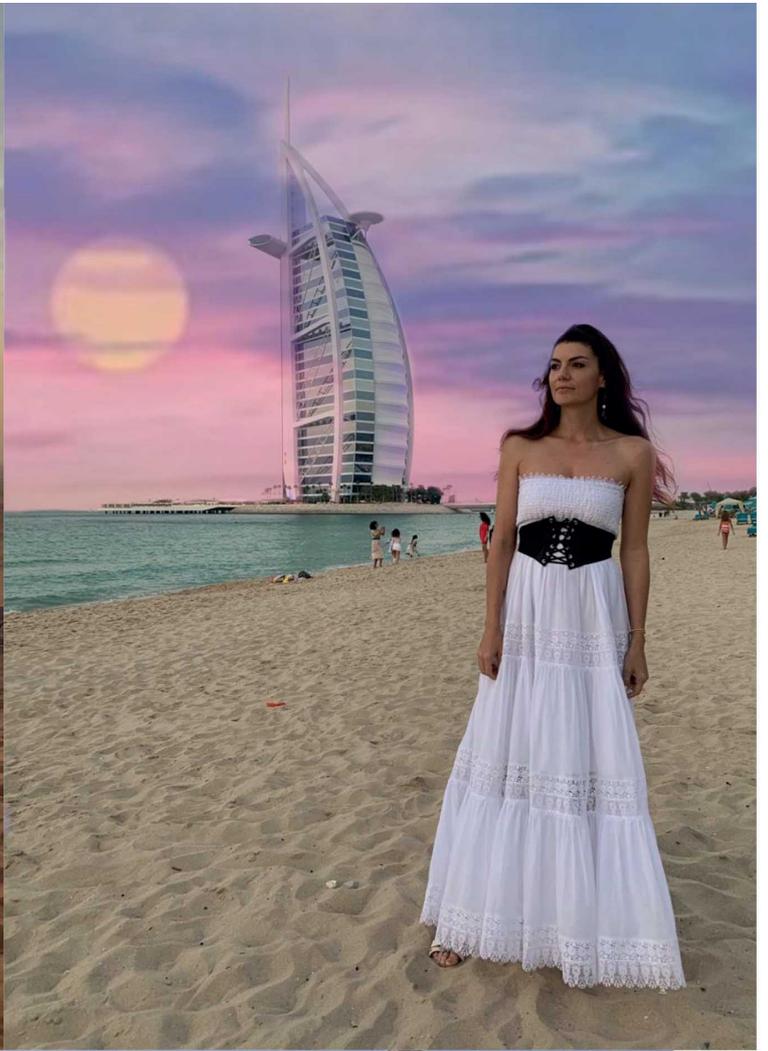
- 2001
 - Miss Italia, 4th classificata
 - Miss Roma
 - Miss Sorriso
 - Miss Tv Sorrisi e Canzoni.
 - Grolle d'Oro with Maurizio Costanzo
- 2002
 - Telegatto with Pippo Baudo.
 - Quelli del Calcio with Simona Ventura.
 - LaVita in Diretta Michele Cucuzza
 - Operazione Trionfo (CORISTA) with Miguel Bose and Fabrizio Mainini.
- 2003/6
 - Tutto X tutto di Pupo.
 - Affari Tuoi Rai 1 di Flavio Insinna
 - Mezzogiorno in famiglia Rai1 - Michele Guardì (regia)
 - Pubblicità 'Auricchio'
- 2008/14
 - Buona Domenica (ospite)
 - G.F. (Grande fratello) (ospite)
 - G.F. a Buona Domenica (inviata)
 - Uno MATTina
 - Scommettiamo Che? Fabrizio Frizzi
 - Roma Fiction Fest
 - Fotoromanzi su Grandhotel
 - L'ultima scena' di Amasi Damiani
 - Narcotici serie tv
 - ASROMA Premiazioni
 - Pubblicità Play skin
 - Pubblicità Tone up
- 2016/17
 - Pippo Bar (mini serie)
 - Estate in Diretta Rai 1
 - Video musicale 'Crucele' di Stefano Coll

MODELING FOR OVER 20 YEARS

THEATRICAL EXPERIENCE

- 2002/18
 - Scuola teatrale con il maestro - G.B. Diotaiuti
 - Edipo a Colono
 - Camping
 - Moby Dick (Capitan Peleg - uomo)
 - Pinocchio (Geppetto)
 - Forza Venite Gente (Cenciosa)
 - Romeo & Giulietta (mamma di Giulietta (in siciliano)
 - Cenerentola (Cenerentola) Spettacolo all'ombra del Colosseo
 - I 7 Re di Roma Musical - Rovine delle Terme di Traiano
 - Grease
 - Erano tutti miei figli(Arthur Miller)
 - 'Poco a Poco' Playhouse theater In Santa Monica (Los Angeles)

CONTACT DETAILS: **+971 565856444**
Bsslra4@gmail.com



EMMA MARIA



LA DANCEMANIA PIU' "IN" HA UN CUORE TUTTO ITALIANO

BASTA UN ACCORDO DI CHITARRA PER FAR SCOPPIARE L'AMICIZIA E ANCHE PER INNAMORARSI... MUSICALMENTE SI INTENDE.

Il nuovo volto della dance mondiale si chiama Emma Maria. Una bella storia di amicizia e casualità, la sua che comincia a Londra, anche se le sue origine sono italianissime! Emma, infatti, incontra casualmente nel mitico studio di Beatlesiana memoria Abbey Road a Londra il dj Roberto Onofri che era accompagnato dal regista produttore di sempre Angelo De Luca, impegnati nello scovare nuovi suoni, melodie e volti da lanciare per la prestigiosa etichetta S.P.I.T. record e musicalmente è subito amore a prima vista.

È bastato un accordo del grande Bruno Milioni e uno scatto del fotografo Glen Lenzini per iniziare un percorso artistico che l'ha portata immediatamente a incidere Te deseo, il nuovo singolo in tutti i migliori store digitali del mondo dal 28 settembre con distribuzione

Jb Production e Gf Sgobba relations. Dopo l'incisione in studio, Emma Maria - che parla benissimo oltre l'italiano anche spagnolo e inglese - è stata scelta come nuovo volto ufficiale della Tv internazionale Italia Television Network e il video sarà registrato a Miami (Florida) a settembre per consacrarla ufficialmente al mondo dance che conta. Emma Maria è nata in Romania ma è vissuta musicalmente a Los Angeles. Ha cominciato a lavorare come modella per note case di moda e ha prestato la sua voce a diversi successi che abbiamo ballato nelle discoteche di mezzo mondo.

Ora dopo vari pseudonimi, esce con il suo vero nome e prova la scalata nelle hit che contano.

DJ Onofri punta molto su di lei e crede di inserirla nelle compilation più importanti con il fido Giuliano Benedetto ottimo talent scout della dancemania mondiale.

Ascoltare per credere!



**HA INCISO SUBITO TE
DESEO ED È DIVENTATA
ANCHE TESTIONIAL DEL
CIRCUITO ITALIA
NETWORK TELEVISION**





VILLA D'ESTE

ELEGANCE CONCOURSE

THE SYMPHONY OF ENGINES

90 YEARS OF THE CONCORSO D'ELEGANZA VILLA D'ESTE & BMW AUTOMOBILES

Villa d'Este Elegance Concourse is a true exclusivity event among the most prestigious events in the world, dedicated to vintage vehicles to a series of elements that must certainly be reported:

The elegance of the event, its long and illustrious tradition, its incomparable style in the enchanting Grand Hotel Villa d'Este, located directly on the shores of Lake Como, and the select and restricted groups of participants.

The Grand Hotel Villa d'Este, located on the shores of Lake Como, is one of the most emblematic hotels in the world. Its park offer guests and visitors the opportunity to admire about 50 vintage cars built between the 1920s and the 1980s, divided into different categories. From Friday 24

May to Sunday 26 May 2019, the Grand Hotel Villa d'Este and Villa Erba was transformed, for this traditional event, into a unique and exclusive setting where guests will have the privilege to admire the Vintage Cars and the Most refined Historical motorcycles of their era.

Public days began with the exposition of cars and motorbikes at Villa Erba for the annual RM Sotheby's auction.

RM Sotheby's, the official auction house of the esteemed Concorso d'Eleganza Villa d'Este, concluded its fifth, successful Villa Erba sale on the shores of Lake Como, Italy, grossing an impressive €19,798,085 and with five cars achieving figures in excess of €1,000,000. Bidders at the exclusive event represented no less than 30 countries, with more than 25 percent being first-time RM Sotheby's clientele.

Pre-sale, it was two incredible sports racing machines from the 1950s which had garnered significant attention, and on the night it was the same two cars which stole the show. The top seller was the original, matching-numbers 1954 Ferrari 500 Mondial Spider, chassis no. 0448 MD, the 12th of just 13 Pinin Farina Spiders built. The car boasts extensive period racing history and is an exceptionally eligible car for historic racing and concours events. Fully restored and Ferrari Classiche certified, the car was deservedly bought for €3,717,500.

No car exemplifies the appeal of a 1950s sports racing car more than a 1957 Porsche 550A Spyder, providing exceptional usability and ultimate eligibility for historic events. The car sold at Villa Erba is one of only 40 cars made and benefits from a well-known and highly documented hi-



story. Chassis no. 550A-0121 was first delivered to Denmark in 1957 and enjoyed competition history there as well as in Africa where it went on to be sold. The car has undergone a complete, body-off restoration by leading Porsche specialists and has only covered 100km on the road since returning from the workshop. This wonderful piece of Porsche history achieved €3,380,000.

1960s Aston Martins are always desirable and none more so than the rare 1965 Aston Martin Short-Chassis Volante, which is one of the final examples of a mere 37 built. Offered after a period of long-term ownership and beautifully restored in Switzerland by renowned experts, the car is matching numbers and features a rare and desirable hardtop. It fully deserved to be the night's third highest seller, achieving an impressive €1,805,000. The sale was notable for featuring an incredible collection of rare Zagato-bodied cars in celebration of the coachbuilder's 100th anniversary, and leading the group was a stunning 1955 Fiat 8V Coupé by Zagato, a car highly coveted by collectors. The car sold, chassis no. 000076, is one of 26 coupes built, and brought a worthy €1,771,250.

Augustin Sabatié-Garat, Car Specialist and the Villa Erba Auction Manager,

RM Sotheby's, says: "To achieve nearly €20 million in gross sales is a great result, and it's testament to the high-quality cars that were on offer at Villa Erba. We have once again demonstrated that the best 1950s sports racing cars with strong provenance remain the most highly prized collector cars in this hobby-driven market, while cars such as the Aston Martin Volante and Fiat 8V Coupe demonstrate how the appeal of timeless design and low production numbers are key factors in driving demand among enthusiasts and collectors."

It was the absolutely stunning 1931 Bugatti Type 50 Roadster that rounded out the top five sellers on the night. This incredible supercharged, eight-cylinder engine touring car, is one of two remaining examples with original Jean Bugatti-designed factory coachwork and was offered in beautiful restored condition. With factory records including the original bill of sale, this pre-war great achieved €1,411,250.

Aside from the Fiat 8V, the other Zagato bodied cars sold extremely well in the sale; a fitting tribute in the legendary designer's 100th anniversary year. The 2019 Aston Martin Vanquish Zagato Shooting Brake, the 12th of only 99 built, made €511,250; the glorious and well-restored 1966 Lancia



Flaminia Super Sport 3C 2.8 made €252,500; the 1987 Aston Martin V8 Vantage, one of only 14 examples with manual transmission, made €331,250; the 1990 Ferrari 348 TB Zagato Elaborazione, the prototype example and the 1991 Geneva show car, made €218,500; and the diminutive and highly sought-after 1959 Fiat-Abarth 750 GT 'Double Bubble' by Zagato, made €103,500.

On Sunday in Villa Erba, the public had the opportunity to see all the exclusive cars that took part of the Concorso d'Eleganza Villa d Este, presented by Simon Kidston. Simon knows all the incredible stories of every car that takes part in the competition every year, the audience remains always fascinated and silently listening to him for hours.

Silence that is interrupted by long applause when important cars are presented such as the Lamborghini Miura in the exclusive color Mexico that belonged to the singer Little Tony, The Mercedes 500 K used by Edith Piaf and an Aston Martin V8 Vantage that belonged to the singer Elton John. The finally restored Ferrari California Spider of Alain Delon was incredibly nice to see.

There was a great enthusiasm for the concept cars of the 70's and for the super guest, Bugatti chairman, Stephan Winkelmann that introduced La Voiture Noir. La Voiture Noir by Bugatti is a tribute to the famous and disappeared Bugatti Atlantique Type 57C, now made in a unique piece and reinterpreted in a modern key for Mr. Piech (former CEO of Volkswagen and greatest Bugatti collector in the world), indicative price is around 19 million Euros and it will be never commercialized, but if someone were to find the real missing Bugatti Voiture Noir # 57453, its estimated value is around 100 million euros, which would make it the most expensive car in the world.



ROYAL PERFUME FOR ROYAL FAMILY



DISCOVER THE PRINCESS FRAGRANCES

Raise your hand if you would like to be a princess or you would marry a prince ... I've already both my hands up.

Yes, because honestly, all of us little girls have dream to be a princess and riding a white horse along with our beautiful Prince... and finally we all become princess, some in one way and other in another way, each one of us is a royal Majesty.

There are two kind of princesses : those who have been princesses since birth, and those who married a member of a royal family: these are the real princesses, the ones who could adapt to the strict court rules, who are always perfect and immaculate.

Without any doubt, 2018 will be the royal English weddings year, Prince Harry will marry Meghan Markle, it will be the year of the revenge of all of us common people, the year of the "royal" pretty woman.

What about Meghan? She is beautiful, elegant, full of life, energetic, intelligent, socially engaged, actress and much more.. He... well, he is He, Prince, beautiful, rebellious, son of Diana ... with that bad guy face that every single women love.

If you are wondering what the Royals have in common with perfumery the truth is that ... they, like us, love to take care of themselves, with make up, beauty treatments and above all, fragrances !!

That's why I want to know their tastes in terms of essences, and that's why I find out which are the royal fragrances.

Let's start from the real, unique, and irreplaceable Princess: Lady Diana.

Queen of style and class, elegant, timeless icon, beautiful but unhappy princess of the people (and I speak not only of the English people), never forgotten, passionately indomitable and rebellious.

Diana, Princess of Wales, was one of the most

adored members of the British royal family. She was the daughter of Edward John Spencer, Viscount Althorp, and Frances Ruth Burke Roche, Viscountess Althorp (later known as the Honorable Frances Shand Kydd).

Which was her favourite Perfume?

Hermes 24 Faubourg: a timeless classic, a flavour chypre with seductive head notes such as those of peach, hyacinth and ylang-ylang; with iris, gardenia and jasmine, the base notes are a triumph of sensuality: sandalwood, amber and vanilla.

This perfume of light, composed by Maurice Roucel in 1995, is an Hermès signature right down to its bottle – the square glass is gently curved with a sense of movement, like a breeze blowing through silk. 24 Faubourg is an invitation on a journey where the sun is the destination.

A great class perfume!



KELLY VS BIRKIN

HERMÈS IS ALWAYS SYNONYMOUS WITH A LUXURY LIFESTYLE

Hermès is a French brand established in Paris, synonymous with a luxury lifestyle. Many people who purchase even one item from the Hermès collection have a budget that allows the purchase of accessories that can cost upwards of \$100,000. Other items like scarves are under 6-figures and may cost between \$10,000 - \$30,000.

There are many choices to make when buying a Hermès Birkin or Kelly. There is size, color, and leather to take into account. However, before you can even begin to think about these options, you need to decide whether the Birkin or the Kelly is the style for you. The guide below is designed to provide you with all the information needed to make that decision.

The best way to consider buying a Hermès bag is to start with the right size. The Hermès Birkin bag comes in 3 sizes (25, 30, 35 cm), and 6 sizes for the Kelly bag (25, 28, 32, 35, 40 and 50 cm) with a few additional variations of the Kelly bag during special Hermès releases, including a mini and petite wallet known as the Kelly Pochette and Kelly Cut.

The first of the two bags on the scene was the Kelly bag. In fact, the Kelly bag was around before Grace Kelly, then Princess Grace, brought the bag into the spotlight. She used the bag to conceal her pregnant belly from the prying eyes

of the paparazzi, leading to the cover of Life Magazine featuring a picture of both her and the bag in 1956.

The Kelly bag (formerly known as the Sac à dépêches) is a leather handbag designed by the Paris-based, high-fashion luxury-goods manufacturer Hermès. Originally a saddle holder, it was redesigned several times before it was popularized by and then named after the American actress and Monégasque princess Grace Kelly. The bag is now an expensive status symbol.

The Birkin, on the other hand, came later and was designed specifically for actress Jane Birkin. The story behind the bag begins with a chance encounter between Jane Birkin and Hermès on a plane. Jane accidentally spilled the contents of her handbag, complaining that it was impossible to "find an elegant large handbag". The ears of Hermès pricked at this exclamation and three years later the Birkin bag was born.

The Birkin bag is a personal accessory of luggage or a tote by Hermès that is handmade in leather and named after actress and singer Jane Birkin. The bag is currently in fashion as a symbol of wealth due to its high price and use by celebrities. Birkins are the most popular bag with handbag collectors, and Victoria Beckham owns over 100 of them.

Its prices range from US\$11,900 to \$300,000. Costs escalate according to the type of leather

and if exotic skins were used. The bags are distributed to Hermès boutiques on unpredictable schedules and in limited quantities, creating artificial scarcity and exclusivity. Small versions (25 cm) may be considered a handbag or purse. The history of the two bags provides a hint into the main differences between the Birkin and Kelly. The Kelly bag was designed as a stylish bag of luxury, made for the princesses of this world to cover their baby bumps. The Birkin, however, was designed as an everyday bag, capable of holding all of your essentials without fear of them spilling out.

The main difference between the two, and one that is immediately evident, is that the Kelly bag has one handle on the top plus a shoulder strap whereas the Birkin has two handles at the top and no shoulder strap. This provides the Kelly bag with a more elegant look and provides the option of carrying it either in your hand or cross body. The Birkin is more like a chic tote bag and meant to be carried in the crook of your arm with its two top handles.

Another, more subtle difference, between the two bags is the closure system. The Kelly bag requires the flap to be closed to avoid adding strain to the handle. However, the Birkin bag is often worn as a tote with the lock undone, making it easy to grab whatever is needed, when it is needed.



DOLCE & GABBANA

IN SICILY'S VALLEY

OF THE TEMPLES BY SARAH DUQUE LOVISONI

BY SARAH DUQUE LOVISONI



The

two designers send 126 Haute Couture dresses to the catwalk in a unique setting. And they give visitors the possibility, until 15

September, to access for the first time the internal cell of the Temple of Concord, usually forbidden to pass.

I think that *The Alta Moda* show at the temple in Agrigento was about the idea of Olympus and its goddesses. Tonight it is the turn of the gods." So said Domenico Dolce at a preview of yesterday evening's *Alta Sartoria* menswear show—the closing act in this summer's Sicilian trilogy of *Alta* events.

Fresh from the wonders of ancient Rome and the Fendi show, the splendors of *Magna Graecia* beckoned with the Dolce & Gabbana *Alta Moda* collection, staged in the Valley of the Temples in the shadow of the Sicilian town of Agrigento.

Staged in the handsomely battered courtyard of the town hall of Sciacca (a space that appeared to have been struck by its fair share of lightning bolts over the aeons), this show was a continued consideration of a more than 2,000-year-old act of cultural contamination.

"The *Alta Moda* is the best of the best," said Domenico Dolce backstage before the show, as he explained the

intricacies of technique that had been harnessed to each creation. "That's a given, but more than that it is amore. Everything comes from the heart and the *Alta Moda* and the *Alta Sartoria* [Dolce and Stefano Gabbana's luxurious, bespoke menswear line] are the ultimate expressions of that."

Last night, this key moment in the globalization of the ancient world was held up as a mirror of the present to an audience of clients—many multimillionaires from the United States, Hong Kong, Russia, Taiwan, India, Brazil, and beyond—who have become as rich as Croesus, thanks to current globalization.

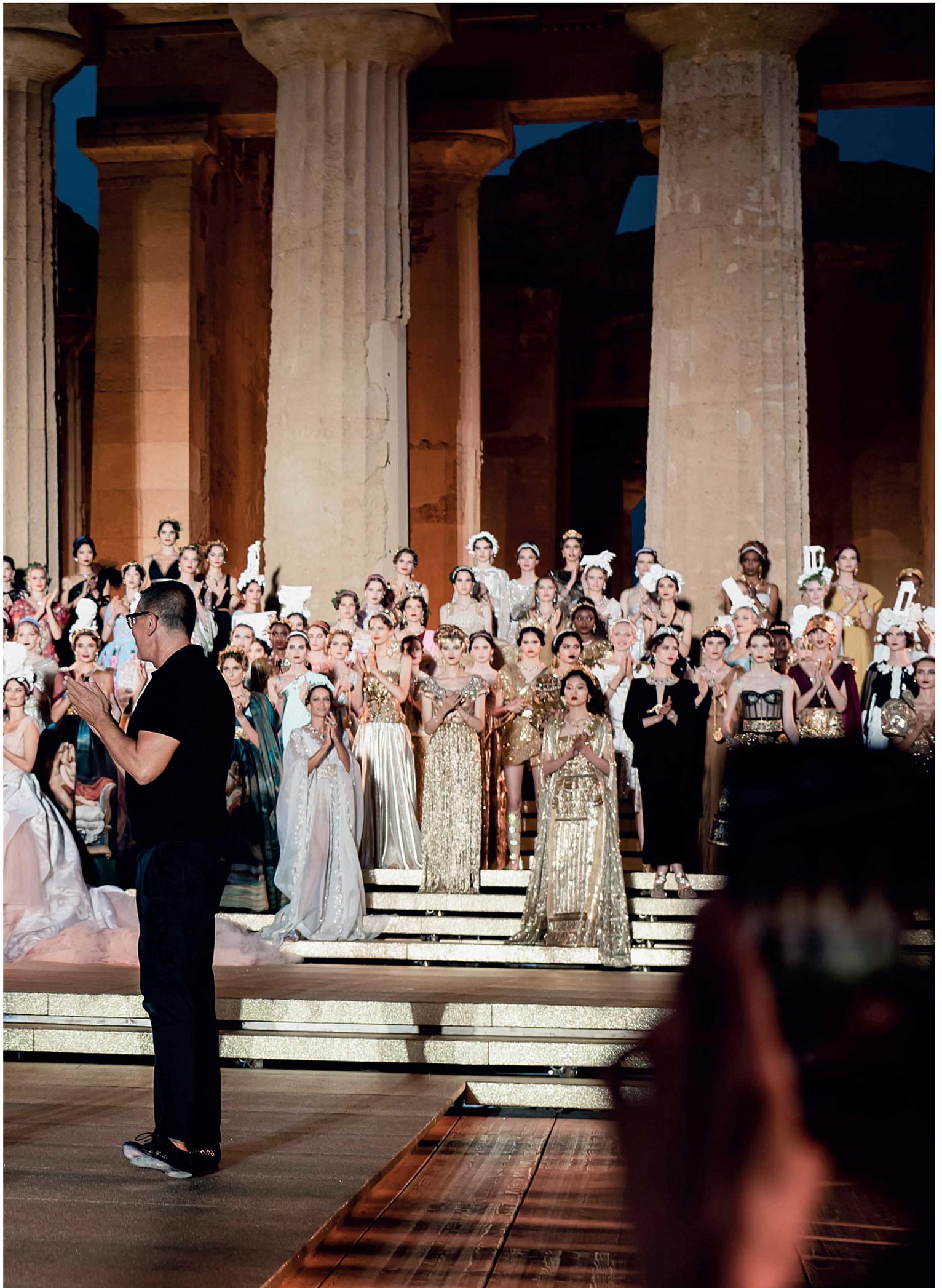
In this ad hoc amphitheater scattered with oversized masculine statues in plaster of paris, all tumultuous sagas of beard and epically rock-hard abs, we were first presented with a trio of divine masculinity as it used to be: Zeus (Noah Mills), Hercules (Adam Senn), and Apollo (Evandro Soldati) in flowing fresco-hemmed white robes and golden sandals with golden archery equipment as a sportif accessory.

That love was literally expressed with a cupid dress complete with quiver and golden arrows, but more generally in the amazing workmanship lavished on these exuberant clothes.

I love them, and how love the importance they give to their beautiful land... Sicily.







LIGHT BLUE SKY OVER THE FUTURE OF EMPORIO ARMANI: WATER, AIR, LIGHT.

BY MARIA ZOTA TVFASHIONSTYLE
BRAND: EMPORIO ARMANI
PHOTO: NICK ZONNA

This morning I went to see the Armani catwalk. I was very surprised by the position of the high catwalk. What an amazing choice.

At first it seems wrapped in one of those clouds that seem undecided between the soft pink of dawn and the milky gray of a summer metropolitan afternoon.

On these premises, Giorgio Armani presented in Milan, in its spaces in via Bergognone, the Emporio spring-summer collection, one of the most awaited events of this Milan Fashion Week.

Looking at this show I really understood the desire for lightness and a return to a dimension of normality, in which we "live well" and feel - finally - also "differently beautiful".

The Armani woman is covered in water in all shades: from the light blue of the mountain sources to the pale green of the rivers, passing through the intense bluette of certain points in the sea.

But let's talk about the materials: In front of the trouser suits with the pin-striped micro-crystals or metal threads, for a moment you think that the most

famous designer in the world wanted to dress women with light.

I was really entranced by the evening dresses in translucent silk decorated with cascades of transparent plexiglass pads and again we go back to thinking about the air.

But which is the true idea behind this concept?

Giorgio Armani confirms that the game between the crumpled effect of fabrics and the well-kept image of the garments is something that smells of modernity. "I wanted to play with what fashion makes available to today men and women: diversity".

Therefore "otherwise beautiful" means unusual, not banal but always adherent to reality: the best compliment in the world.

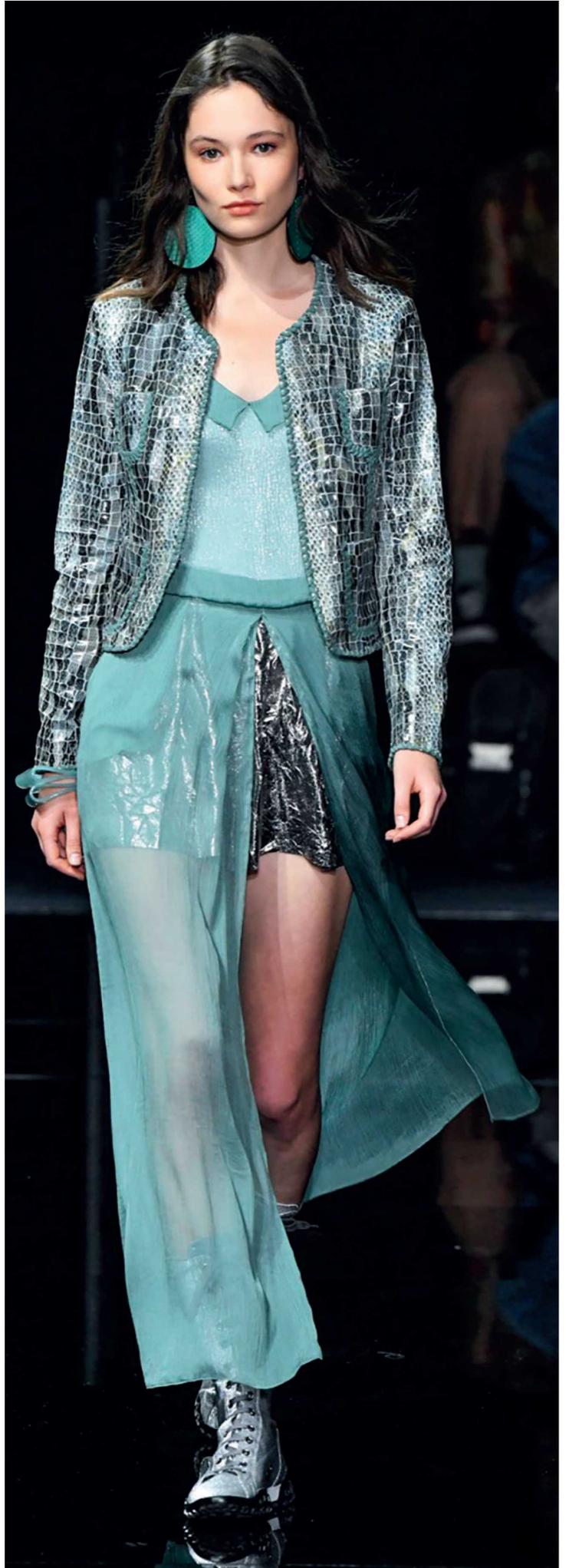
My impression is that this unique fashion show was dedicated to the air and to a life more in harmony with the Planet, it is the result of a balance of soft colors and crumpled, lightened surfaces.

The wonderful conclusion is that Giorgio Armani for the Spring / Summer 2020 Emporio collection has dressed women in the air, the elusive element that keeps us alive.









MFW SPRING 2020:

GIORGIO ARMANI TRIUMPHS AGAIN

BY MARIA ZOTA TVFASHIONSTYLE

BRAND: GIORGIO ARMANI

PHOTO: NICK ZONNA



From Sep. 17 to Sep. 23, Milan Fashion Week spring '20 featured shows and presentations from powerhouse brands like Armani, Moschino, Fendi, Versace, Gucci, Bottega Veneta and more, with Kaia Gerber, the Hadid sisters and even Jennifer Lopez gracing the runways.

For MFW he describes his collection saying: "It is a metaphor of femininity but also the representation of a gradual lightening and a link with nature's elements, filtered down through creativity and imagination".

From what I saw during Armani Fashion Show, I can say he didn't stray from his idealised woman: moneyed, glamorous and floating on a cloud, or in this collection's case, wrapped in a cloud of ruffled organza.

As a matter of facts, he paid tribute to nature in the spring collection for his main line, using earthy tones, floral prints and intricate embroideries in the Milan Fashion Week presentation.

I personally felt in love with his trademark trouser suits, presenting short jackets with round collars and shoulders,

exploring earthy tones and floral prints.

If Armani takes the number one in my personal taste, I really appreciated also Moschino Debut with his Picasso-Inspired Collection.

Exactly; The Italian fashion house Moschino debuted an artful spring 2020 collection, with designs inspired by the works of Pablo Picasso.

The show saw hand painted prints digitally rendered in a plethora of rainbow colours drawing inspiration from both the artist himself and his many muses, Bella Hadid became a harlequin dream in a ruffle trimmed catsuit, while elsewhere Irina Shayk hit the runway as a high fashion bumble bee-esque violin.

Such an inspiring idea was the combination between art and fashion.





CIBOR TV

CIBOR TV

RADDOPPIA



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

UN SOLO DECODER
INFINITE POSSIBILITÀ

ciborTV
takes you home



ITALIAN TELEVISION NETWORK



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.

SURPRISE ME

MIAMI ART BASEL

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 creature?

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



MEGAS



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





ROBERTO ONOFRI

DAL TITOLO DI MIGLIOR DJ AL MONDO OTTENUTO AL MADISON SQUARE GARDEN AI FASTI DI CIBOR TV, PASSANDO PER GLI INCONTRI CON I VIP DI TUTTO IL MONDO.

Se si prova a digitare su uno dei motori di ricerca internet più usati (Google) il nome di Roberto Onofri, appariranno innumerevoli "finestre" che fanno sicuramente capire come questo ragazzo da oltre 20 anni porta avanti il nome dell'Italia campo internazionale a grandi livelli.

Dalla vittoria come Dj dell'anno quando con Eros Ramazzotti ad un Discoinverno di Raitre fu premiato dall'allora presidente A.I.D. Renzo Arbore ai tempi del mitico clarinetto, al trionfo del Madison Square Garden di New York in una gara

internazionale Dj che lo consacrò World International Dj 1989 quando entusiasmò con la sua verve gli oltre 11.000 italiamericani pronti a votare il Dj più coinvolgente. Le discoteche più importanti della nostra penisola lo vedono costantemente in consolle arrivando fino ad 11.000 persone al mitico 'Bandiera Gialla' di Rimini.

Tutto questo costellato da conduzioni Raiuno al fianco del suo produttore di sempre Angelo De Luca (Euronote Spazio d'autore, La vecchia fattoria), su Rete 4 (premio Andersen) all'incontro di sempre con la bella e brava Rosalinda Celentano (con la quale c'è oltre che una bella amicizia) con cui dal 1994 conduce VideoOne programma in

onda nel mondo su satellite Sky ed ora in Italia su Port Tv.

Ma è con il mitico Franco Nero che nel 2000 arrivano i primi fiori all'occhiello con la vittoria dei due dischi d'oro Girotondo rap e Castello rap, al fianco di grandi calibri dello spettacolo, da Bonolis, a Sordi, da Gasmann ad Antony Quinn passando per Sean Connery e Whitney Houston. Invitato come campione Dj anche al matrimonio esclusivo a New York di Liza Minnelli (con l'inseparabile Franco Nero) con la quale ha tutt'ora un grande feeling. "È vero - dice Onofri - ne ho fatta di strada, ma non ho cambiato niente della mia vita. Sono partito dalla nostra bella Italia che sarà



IL DJ ITALIANO DEL MATRIMONIO DI LIZA MINNELLI CHE HA CONQUISTATO UN DISCO DI PLATINO CON 'VOLARE' E CHE CI RIPROVA CON GENTE DI MARE



sempre al primo posto nei miei pensieri”.

Ora con il suo amico e campione della Juventus e della nazionale Stefano Tacconi che Roberto prova un'altra sfida professionale importante 'Cibor Port'. Oggi Roberto ha brevettato un'idea per valorizzare l'interland degli scali navali di tutto il mondo: Cibor Port facendola partire proprio dai porti italiani e tanto da proporla ufficialmente al Seatrade di Miami. "Con questa iniziativa - ha concluso Onofri - stiamo valorizzando le risorse messe a punto nel comprensorio italiano. Si tratta di una televisione che trasmette irradiando, i suoi programmi oltre che nello spazio antistante biglietterie e saloni di raccolta croceristi e viag-

giatori di tratte interne anche a bordo nei punti di incontro di ogni nave da crociera e/o traghetto che si appresta ad entrare/uscire nel porto. Contiamo in tre anni di aprire sedi locali di 'Cibor Port' nei 23 porti nazionali che rappresentano il nostro paese nel mondo”.

Notizie sul territorio modificabili e personalizzate per ogni crociera, mixato da un palinsesto ricco di cinema, musica, viaggi, moda e cucina oltre che da appuntamenti sulle attività legate alle bellezze delle città di sbarco (porto ed interland). Una iniziativa che fa di Cibor Port un mezzo televisivo all'avanguardia nel mercato croceristico.

Poi con "capitani in mezzo al mare" per Raidue alla sua seconda serie stagionale con Tacconi, Demetra Hampton, Nadia Bengala e Laura Speranza - oltre 22 puntate irradiate dal 2006 su Raidue con una media del 10% di share (il più alto della fascia interessata) è il promotore televisivo del progetto Autostrade del Mare tornato in gran voga con l'imminente chiusura della Salerno Reggio Calabria, infine il grande successo televisivo e non solo dell'Oscar Dei Porti condotto con la bellissima Alba Parietti e Stefano Tacconi entrata di forza nei progetti Rai dei prossimi tre anni che Roberto vorrebbe far partire. Insomma non ci resta che dire: avanti tutta!!!

DISCO D'ORO

PER ITALIAN TELEVISION GROUP

DJ ONOFRI & DELUCA- MILIONI CENTRANO UN ALTRO TRAGUARDO.



Raggiante. Questo è l'aggettivo giusto per descrivere il volto dell'editore PAOLO D'AMICO che ritirava il DISCO D'ORO per la JOY EDITORE (premio che spetta a chi supera abbondantemente i 25.000 dischi venduti, anche abbinati editorialmente) nella stupenda cornice del JUST CAVALLI di Milano da ROBERTO DJ ONOFRI, motore dell'iniziativa e per l'occasione anche conduttore della serata.

I premi principali sono stati consegnati a:

- DIAMONDS IN THE SKY e CIBORIO DANCE rispettivamente traccia numero uno e sei del CD allegato settimanale (Onofri-De Luca-Milioni) che sicuramente presto troveremo nelle HIT che contano,
- PEPPE ROCCARO DJ con DAGO L. Per il brano NOCHE DE RUMBA, GIANNI DEI con CHE BOTTA DENTRO, GIULIANO BENEDETTO in arte JULIAN B, i maestri ANGELO DE LUCA e BRUNO MILIONI per tutto il CD assemblato negli splendidi studi della ITN a Viterbo.

È la volta dello stesso DJ ONOFRI per lui è il quarto disco d'oro dopo i traguardi con FRANCO NERO e VALERIA MARINI) per la Splendida scelta dei brani presenti sul CD e selezionati magistralmente ed infine come tutte le cose importanti il meritatissimo DISCO D'ORO ai NEW DADA che festeggiano i 50 anni di carriera dalla loro indimenticabile tournée dei BEATLES in Italia. Il premio, ritirato dal 'leader' della band FRANCO LONGO (che vediamo in più foto con Dj Onofri), è stato consegnato dopo l'esibizione del gruppo al completo della storica CINQUE MINUTI E POI del compianto Maurizio Arcieri.

Il Just cavalli era completissimo in ogni ordine di posto per la bella occasione ed un plauso va alla bella e brava ELEONORA CASSANDRA ESPAGO pr della STAR MANAGEMENT che ha coccolato gli ospiti numerosissimi. Questo è l'inizio di una partnership, ha concluso Dj Onofri al microfono, di una collaborazione con IL mio "maestro" JULIAN B della etichetta internazionale JB PRODUCTION. Quindi non ci resta che ascoltare ancora la nostra compilation...ed aspettarne una a breve alleghata al nostro MIAMEATALY.





GIULIANO BENEDETTO

PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE MUSICALE, DAL VINILE AL DIGITALE: L'EVOLUZIONE DELLA MUSICA DA IERI AD OGGI, PARLA L'ESPERTO INTERNAZIONALE JULIAN B

Giuliano Benedetto, con la sua esperienza internazionale, nel mondo della distribuzione musicale, dal vinile fino al digitale, ci può illustrare le maggiori differenze nel progresso di questo cambiamento epocale per il mondo della musica?

Sussistono differenze sostanziali, sia nel "modus operandi" della gestione della distribuzione, sia nel processo finale di distribuzione della musica all'utente stesso.

Ci può spiegare le maggiori differenze nel mondo della distribuzione musicale, facendo un confronto tra ieri ed oggi?

Sia a livello di singoli musicali, che all'interno dell'album musicale stesso, ci sono state differenze epocali da ieri ad oggi.

Inizialmente, il motore di traino dell'artista, era il 45 giri. L'Artista puntava sul 45 giri, e quello era il

punto di partenza, per un album di successo.

La promozione del singolo, veniva lanciata da un programma radiofonico e da un programma televisivo.

Adesso, invece, sono molteplici le radio ed i canali coinvolti, come le piattaforme che possono spingere sulla distribuzione.

Precedentemente, era l'utente musicale, il creatore del successo dell'artista, perché se l'utente comprava il 45 giri, il 45 giri veniva lanciato in televisione.

Attualmente avviene esattamente il contrario: la televisione "spinge il brano" che viene successivamente acquistato dall'utente. I ruoli si sono invertiti.

Nello specifico, in che modo si sono invertiti i ruoli?

Precedentemente, la canzone, aveva un ruolo fondamentale, per il successo dell'artista; senza il brano musicale non esisteva il successo.

L'acquisto del 45 avveniva perché il brano piaceva effettivamente al pubblico.

Mentre ora, con lo sviluppo del mondo digitale e la diffusione dei canali televisivi, la percezione del brano è cambiata, e tutto dipende della spinta dell'artista all'interno dei talent televisivi, dove raramente, viene premiata la professionalità dell'artista.

I talent televisivi, spesso, pongono l'attenzione non sul talento dell'artista, ma sulla sua capacità di emergere a livello personale.

I giudici di questi talent spesso sono privi di competenze musicali, ma vengono scelti solo per creare audience.

Dopo il sopravvento del CD sul Vinile, come ha inciso l'evoluzione digitale sul mondo della musica?

Il CD ha contribuito a distruggere la potenza di un "Album formato packaging".

Precedentemente l'album in vinile, con immagini



e descrizioni studiate, suoni curati, attenzione alla produzione, rappresentava un formato di qualità, soprattutto a livello sonoro.

Successivamente, con l'avvento del formato CD, è avvenuta una compressione dell'audio, che non ha soddisfatto alti canoni qualitativi.

Come percepisce il ritorno del Vinile nel Mercato Musicale?

Certamente l'impatto è positivo. Grande differenza è dettata dall'impianto musicale, i giradischi con le puntine professionali di qualità permettono un ascolto di alto livello.

Chi compra i giradischi da 100 euro al supermercato, è meglio che ascolti il CD.

Come ritiene il mondo della distribuzione digitale, oggi rispetto al passato?

Oggi, se distribuisco musica, so che è accessibile a tutto il mondo. Può essere acquistata, scaricata in diversi modi, nei digital stores da Amazon Music a

Google Play fino a Youtube.

La musica arriva in diverse vetrine internazionali ma è diventato complicato lanciare i veri talenti, all'interno di queste piattaforme.

Serve un lavoro di squadra, e grande impegno, per far sì che il nuovo talento emerga davvero e non rimanga sommerso in questa "giungla musicale".

Nella sua carriera da grande produttore e distributore, quali sono stati gli artisti con cui si è trovato meglio?

Tra i talenti migliori che ho scoperto, a cui ho dato una direzione, abbiamo Robert Miles, che purtroppo è scomparso. Ho collaborato con DJ Dado che è diventato un artista molto riconosciuto.

Ho collaborato a Lady Violet, che era un remix di un brano di Giorgio Moroder, e anche questo ha superato le 50.000 copie del Disco Mix.

Attualmente sto collaborando con molteplici band del mondo latino americano, che mi danno

grandi soddisfazioni dal Reggaeton alle baciato.

Tra gli innumerevoli Dischi D'Oro e di Platino ricevuti, quale ricorda con più soddisfazione?

Il Ciclone, mi ha fatto molto divertire, perché il film era un tormento, assieme al Titanic.

Io rappresentavo un'etichetta indipendente, e sono rimasto in classifica per diverse settimane, anticipando con il mio intuito le Major Labels Internazionali.

Questo mi ha dato molto entusiasmo.

Inoltre, la Compilation realizzata con Dj Onofri, assieme a diversi artisti, per beneficenza, un abbinamento editoriale con il giornale "Ora" che ha visto la collaborazione con Bocelli, Nek, Matia Bazar, Lorella Cuccarini, Paola Perego, Raf e non solo.

Questi artisti hanno collaborato alla realizzazione di questo disco, del mio amico e produttore Dj Onofri.

DIEGO ARMANDO MARADONA

IL DIO DEL CALCIO



Barbara Francesca Oviari
(conduttrice TV)

Se esiste un Dio del calcio quello si chiama MARADONA. Da nord a Sud, da un oceano all'altro il coro è unanime. Perfino il mio amico e grande campione Juventino STEFANO TACCONI ammette che aver giocato contro DIEGO è stata sempre una lezione di Calcio. Oggi Diego Armando Maradona è letteralmente scatenato. La notizia dell'arrivo di Daniele De Rossi (vedi numero precedente ndr) al Boca Juniors, la sua squadra del cuore, lo ha riempito di gioia. Il Pibe de Oro è consapevole che l'acquisto dell'ex Roma sia un toccasana tanto per gli Xeneizes quanto per l'intero campionato argentino. Queste le sue parole ai microfoni di Radio La Red: "Daniele è contento al Boca Juniors e a Buenos Aires. Rappresenta un regalo di Dio per il nostro campionato. In Qatar gli avrebbero dato 30 milioni l'anno e invece lui ha scelto gli Xeneizes, ha scelto di venire in Argentina".

IL MITO

Maradona nasce il 30 ottobre 1960 nel quartiere disagiato di Villa Fiorito, nella periferia di Buenos Aires. Il calcio sin da bambino è il suo pane quotidiano: come tutti i ragazzini poveri della sua città passa gran parte del tempo per strada giocando a pallone o facendosi le ossa in campetti disastri.

Sono i piccoli spazi in cui è costretto a giocare, fra macchine, passanti e quant'altro, che lo abitua a manovrare la palla in maniera magistrale.

Già idolatrato dai compagni di gioco per le sue doti mirabolanti, da subito gli viene appioppato il soprannome di "El pibe de oro" (il ragazzo d'oro), che gli rimarrà affibbiato anche quando diverrà una celebrità. Preso atto del suo talento tenta la strada del calcio professionistico: la sua carriera inizia nell'"Argentinos Juniors", per poi proseguire nel "Boca Juniors", sempre in Argentina.

Le sue straordinarie capacità non potevano non essere notate e al pari del suo grande predecessore brasiliano Pele', a soli sedici anni è già precettato per giocare nella nazionale Argentina, bruciando in questo modo fulmineamente tutte le tappe. Menotti però, commissario tecnico argentino d'allora, non lo convoca per i mondiali del 1978 ritenendolo comunque troppo giovane per un'esperienza forte e importante come quella.

Il paese sembra non gradire più di tanto la scelta di Menotti: tutti pensano, stampa locale in testa, che invece Maradona sarebbe perfettamente in grado di giocare. Per parte sua, il Pibe de Oro si rivale vincendo i campionati giovanili per nazioni.

Da quel momento l'escalation del campioncino è inarrestabile. Dopo fulminanti prove in campionato, vola per i mondiali di Spagna 1982 dove dona luce ad una non eccezionale Argentina con due gol, anche se nei momenti chiave delle par-

tite con Brasile e Italia, non riesce a brillare come dovrebbe, facendosi pure espellere. E' quasi un mito: l'unico calciatore diventato così popolare e così amato da eclissare quasi del tutto la stella del calcio per eccellenza, Pele'.

Successivamente l'ingaggio-record con il quale il Barcellona lo convince a lasciare il Boca Juniors è di sette miliardi di lire dell'epoca.

Purtroppo però con la squadra spagnola gioca solamente trentasei partite in due anni, a causa di un bruttissimo infortunio, il più grave della sua carriera.

Andoni Goicoechea, difensore dell'Athletic Bilbao, gli frattura la caviglia sinistra e gli rompe il legamento.

L'avventura successiva è forse quella più importante della sua vita (mondiale a parte, si capisce): dopo numerose trattative approda alla città che lo eleggerà a suo portabandiera, che lo innalzerà a idolo e santo intoccabile: Napoli. Lo stesso Pibe de oro ha più volte affermato che quella è diventata la sua seconda patria dopo l'Argentina...

Il sacrificio della società fu notevole, non c'è che dire (una cifra colossale per l'epoca: tredici miliardi di lire), ma sarà uno sforzo ben ripagato dalle performance di Diego, capace di portare per ben due volte la squadra allo scudetto. Viene conosciuta una significativa canzone che mette a confronto i due miti, cantata a squarciagola dai tifosi che urlano "Maradona è meglio di Pelé".



IL MIO
CAMPIONE

on the road



Barbara Francesca Oviens
(conduttrice TV)

IL PIANETA CRISTIANO **RONALDO**

CON SARRI...
SARÀ CHAMPIONS?

Aveva ragione Il Produttore ed editore Paolo D'amico: Cristiano Ronaldo e Maurizio Sarri: sono loro i due protagonisti della nuova Juve, insieme dovranno puntare alla Champions. Ma prima, insieme, dovranno capire come rimodulare la Juve, plasmando il tridente d'attacco attorno a CR7. Il confronto con Ronaldo rappresentava la priorità assoluta per il tecnico bianconero, senza aver perso nemmeno un giorno Sarri ha raggiunto il fuoriclasse portoghese in vacanza: non è stato necessario salire su un altro aereo privato per andare fino a Costa Navarino in Grecia, CR7 ha accolto il suo nuovo tecnico sul proprio yacht per l'occasione attraccato nelle acque extralusso di Villefranche-sur-Mer in Costa Azzurra. Dove si siano visti cambia poco, è molto più importante il quando: vale a dire subito. Che spiega come non solo Sarri abbia una voglia matta di cominciare, ma anche di come Ronaldo non veda l'ora di capire come e quanto cambierà la Juve.



Si sono parlati, si sono interrogati, si sono conosciuti. E Sarri ha ottenuto le risposte che voleva, perché ogni squadra di Cristiano Ronaldo non può che scendere in campo in un solo modo: con CR7 e altri dieci. Come sceglierli e sistemarli per farlo rendere al meglio, lo si capirà strada facendo. Di sicuro c'è che Ronaldo e Sarri insieme hanno capito e condiviso un dato di fatto: il fuoriclasse portoghese non è più un esterno, ma una punta. Che si allarga, se e quando vuole. Che deve giocare libera di seguire i propri istinti. Era facilmente ipotizzabile, da questo tete-a-tete in Costa Azzurra è arrivata la conferma. Che servirà anche a Fabio Paratici per capire come delineare il mercato in uscita, senza fretta. Ronaldo attaccante centrale e libero, per ora, non significa né 4-3-3 (o 4-3-2-1) da falso nueve né 4-3-1-2 al fianco di un centravanti puro o di una seconda punta alla Dybala e nemmeno che ci sia un unico assetto già perfetto. Significa però che il primo mattone della Juve di Sarri è stato messo, l'idea che ci sia un solo modo per far giocare Ronaldo (con Mario Mandzukic) è già stata spazzata via. Una cosa è certa CRISTIANO RONALDO è un grande colore aggiunto al nostro già avvincente campionato, e come hanno scritto su uno striscione degli ultrà' BRUNAIS DI BAGNAIA (VT)

“ CRISTIANO FACCI SOGNARE LA CHAMPIONS ”



IL 10 TOP IN THE WORLD

FRANCESCO TOTTI



Ho iniziato a parlare di calcio quando con il mio amico di sempre Angelo, esperto di calcio ed innamorato di Baggio, mi ha fatto capire la differenza tra i grandi numeri 10. C'era Del Piero che giocava nella Juve del mio amico Stefano Tacconi, c'era Baggio che ha fatto grande La Fiorentina e L'ITALIA nonostante quel maledetto rigore in finale contro il Brasile ma poi mi sono fermato su quel giocatore che anche il più grande giocatore di tutti i tempi, sua maestà DIEGO ARMANDO MARADONA ha incoronato come il più grande 10 Italiano di tutti i tempi, applaudito in tutto il mondo ... la leggenda FRANCESCO TOTTI.

Ha lasciato soltanto perché è la vita, perché è il momento. Lo sa anche lui. Il 28 maggio del 2017 Francesco Totti ha salutato Roma, la "sua" Roma e i suoi tifosi in un fiume di lacrime. Rimarrà un giorno storico: "Vi ho dato 28 anni d'amore, essere romani e romanisti è un privilegio". E in un lungo discorso si è lasciato andare a tutto ciò che è stato, sotto gli occhi dei suoi compagni di squadra. "Maledetto tempo". Ma benedetto Totti. Ieri si è chiusa una favola, ne ha parlato tutta Italia. "Sei stato un sogno" titola il Corriere dello Sport, con una prima da ricordare: "Sono come un bambino che si è svegliato di colpo". Lui, Ilary e i figli in copertina, poi commossi quanto lui in questo giorno speciale. La Gazzetta dello Sport, invece, lo ringrazia e gli dà un bel 10 in pagella: "Questo è il suo pallone d'oro, grazie capitano". Sottolineando una parte del discorso, quella più importante. Più sentita: "Ora ho paura". Timore del futuro, di quello che "non riesce a vedere oltre i buchi della rete". Brividi. Tuttosport, infine, apre con un editoriale: "L'ultimo romantico". E un "Core de Tutti". Aggiungendo in seconda pagina: "Totti e Roma fanno l'amore. Ma forse la prima migliore l'ha fatta il Tempo, che piazza una foto di Totti mentre abbraccia Ilary, in lacrime: "Non ci resta che piangere". E ancora: "All'Olimpico piangono tutti, l'addio straziante del capitano giallorosso". Tra ieri e oggi ne hanno parlato anche all'estero, tra cui il Mirror: "E' Totti il più amato del calcio?". Senza contare il Daily Mail, che nell'edizione online titola così: "L'emozionante addio del Re di Roma". Mentre Olè, quotidiano argentino, raffigura un Totti in lacrime: "Quando l'Imperatore piange". Infine, l'edizione sportiva della Repubblica lo ritrae in una foto in lacrime, durante il giro di campo sotto la Sud: "Buon viaggio". Perché da oggi inizierà una nuova vita. Un nuovo Totti, che si inchina e piange.





” ...VUJADIN BOSKOV DECIDE DI
 GETTARLO NELLA MISCHIA.
 ERA IL 28 MARZO DEL 1993. A
 BRESCIA LO FA ESORDIRE A 16
 ANNI, FACENDOLO ENTRARE IN
 CAMPO AL POSTO DI RIZZITELLI
 A POCHI SPICCIOLI DALLA FINE
 DELLA PARTITA. E' L'INIZIO DELLA
 GLORIA. ”

**IL MIO
 CAMPIONE**
 on the road

Barbara Francesca Oviene
 (conduttrice TV)

L'OMAGGIO DEL MONDO: "VENI, VIDI, TOTTI"

Dalla Francia alla Spagna, Totti ovunque. E il titolo più suggestivo lo fa l'Equipe, con due pagine dedicate al capitano: "Veni, vidi, Totti!". Aggiungendo tutte le tappe principali della sua carriera, dall'esordio fino alla qualificazione ai gironi di Champions. Il Mundo Deportivo, invece, dedica un'intera pagina al 10 giallorosso: "Despedida epica". Mentre AS titola così: "Roma dice addio al suo ultimo imperatore". Addio in rimonta. E infine sì, il mondo ai suoi piedi.

IL MIO
CAMPIONE
on the road



Barbara Francesca Ovieni
(conduttrice TV)

STEFANO TACCONI

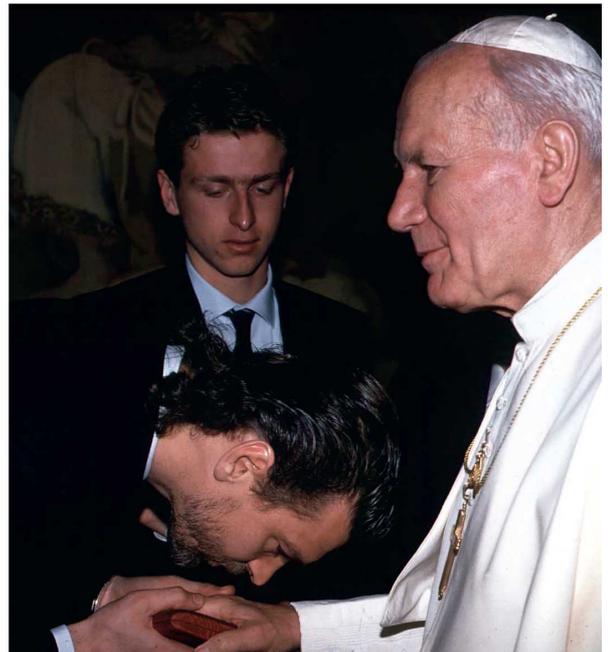
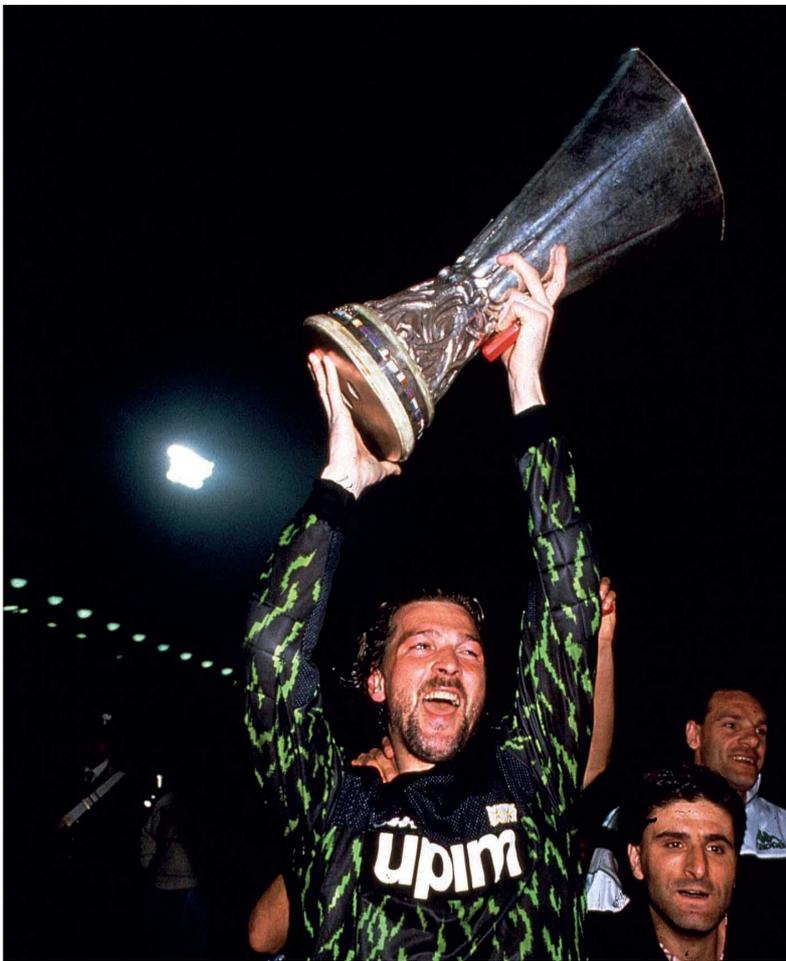


LA SARACINESCA
BIANCONERA
CHE HA VINTO TUTTO
QUELLO CHE C'ERA DA
VINCERE...
IL CAPITANO PUPILLO
DALL'AVVOCATO
AGNELLI CHE LO
REPUTAVA IL PRIMO DEI
NUMERI UNO

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-

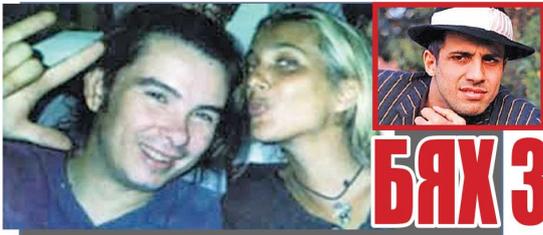
nato italiano e meritandosi anche delle convocazioni in Nazionale (era in rosa anche ad Italia 90). Nel 1992 passò al Genoa dove concluse la carriera dopo due stagioni. Sposato con Laura Speranza e padre di quattro figli Stefano ha deciso di abbandonare il mondo del calcio dopo il ritiro ha cambiato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



Италианският дисководец Роберто Онофри:

БЯХ ЗЕТ НА АДРИАНО ЧЕЛЕНТАНО

Диджей Роберто Онофри е отдавнашен приятел на България. Идва е десетки пъти, а понякога – и инкогнито с дългодишната си приятелка Розалинда, дъщеря на Адриано Челентано. Той е известен музикант, продуцент и тв водещ, а през 1986 г. е обявен за Диджей номер 1 в Европа. Има собствено предаване в „Рай Дует“. Наскоро беше отново в България, за да представи най-новия си мащабен проект. Сред звездите, с които се е срещал и е работил, са Майкъл Джексън, Уитни Хюстън, Лайза Минели, Франко Неро. По италиански сърдечно разказва за тях.

● **Познавах се с Майкъл Джексън и ще докажа, че ще убият от лекаря си**

● **Спрях да се виждам с Уитни Хюстън, когато самотата и дрогата надделяха**

● **За всяко световно турне тръгвам от България, защото ми носи късмет**



Снимката с Клейтън Норкрос, която Роберто пази в телефона си



Фото с незабравимата Уитни



Диджей Роберто Онофри е стар приятел на България

което дъщерите му нямат намерение да правят. Понеже Челентано е много вярващ, момчето му пее предимно църковни песни. Със сигурност всички имат много пари и могат да не работят, но всеки от тях се занимава с нещо. Розалинда е характер. Тя е много различна от фамилията – непредвидима и доста ексцентрична. Челентано не живееше с нея. Той ни покани един път в негово предаване, което водеше в „Рай Уно“ и Розалинда отказа. Аз много исках да отида, но заради нея се отказах.

– **Защо се разделихте?**

– Намаше причина. И двамата се влюбихме в други и пътищата ни се разделиха. Но все още сме в много приятелски отношения. Тя е актриса, живее в Лос Анджелис и има телевизионни роли в техни сериали. Миналия четвъртък й казаха, че пристигам в София, и тя обеща, че ще изпрати видео за българските зрители, ако се интересуват от нея.

– **Как попаднахте в света на музиката?**

– Тръгнах от едно музикално радио в родния ми град Рим. Имаха шанса баща ми да се занимаваше с музика. Благодарение на него се озовах в света на диджеите. В Ню Йорк станах световен шампион през 1989 г. Живее в Рим, но имам къща и в Маями.

– **Често идвате в България. Този път какво ви води насам?**

– Дойдох заради една моя нова продукция – 100 суперхита на 80-те години. Това е мегакомпактдиск, компилация. Представяте ли си – три часа музика с най-хубавите парчета от онова време! Нека младите да знаят, че ги е имало. България ми носи късмет и винаги тръгвам на всички тези промотурнета от София. След това ще отида в Лондон, после – в Рига, Естония, Маями, Лос Анджелис, Москва, Токио и затварям в Ню Йорк.

Интервю на ЛЮДМИЛА ПЪРВАНОВА

– Роберто, бързате да се похвалите със селфито ви заедно с Торн от сериала „Дързост и красота“. Каква е историята на тази снимка?

– Това е първият Торн от самото начало на прочутата сага. Актьорът, който изпълняваше ролята, се казва Клейтън Норкрос, а приятелството ни започна съвсем случайно на летището от Рим за Лос Анджелис. Познах го и му казах: „Ти си Торн...“. Той пита с кого разговаря. Казах му, че съм диджей Онофри и го поканих в локала, в който имах ангажимент. Не вярвах, че ще откликне. По едно време обаче охраната ми каза: „Дойде един важен клиент, който ти си поканил...“. И това звездичка застана до мен на пулта.

После реши да се върнем заедно до Италия. Нае хотел близо до моята къща. Сутрин, като отивах да го взимам от хотела за закуска, беше пълно с момичета и с жени, които го чакаха. Беше изненадан, че извън Америка е толкова известен, не е предполагал, че е разпознаваем и в Италия. По-късно той ме запозна с Рон Мос, който играеше ролята на Рич Форестър, и с Катрин Кели Ланг – изпълнителката на ролята на Брук Лоугън. Преди две години беше и в София, за да се снима за една американска продукция.

– **Защо Клейтън Норкрос беше заменен с друг актьор?**

– Той сам напусна „Дързост и красота“ и сега никак не съжалява, като дори смята колегата си Рон Мос за закъснял! С Рон е поддържал контакт през всички тези години. Неведнъж му е казвал да се махне от този сериал, защото той го съсипе. Но Рон е различен типаж, не обича да рискува. Чака цели 25 години, преди да разбере, че „Дързост и красота“ не е нещо, с което ще можеш да се похвалиш пред внуците си един ден. Клейтън го осъзнава бързо, за което се радва.

– **Преди 7 години, когато се срещнахме пак тук, „хвърлихте бомбата“, че Майкъл Джексън е бил убит. От позицията на изминалото време още ли смятате, че това е така?**

– Убеден съм в това. В момента работя върху документален филм, посветен на Майкъл Джексън и с участието на приближе-

ните му хора – от феновете до големите звезди като Франко Неро. От всичко онова, което изслушах и осмислих дотук, стигам до заключението, че той се е предволил на лекаря си и е приемал коктейл от лекарства. Това го е унищожило. Болно ми е за Майкъл.

– **Как се запознахте с него?**

– С Майкъл винаги сме били в компанията на Франко Неро. Запознанството ни стана в къщата на Лайза Минели в Ню Йорк. Той беше кум на сватбата й. Попкралат беше изключително земен. Когато го видях, буквално блокирах, а той дойде при мен, подаде ми ръка и за да ме успокои попита: „Ти си италианец, нали, от кой град си?“

– **С ръкавици ли се ркваше с вас?**

– Беше с ръкавици, но ги махна. Нямахме маска. Това, че се е страхувал от вируси, бяха глупости. С ръкавиците си прикриваше петната от витилиго по кожата си. Много пъти съм бил с него след запознанството ни през 2001 г. Записахме филми за концертите му по „Рай Уно“, които трябваше да излъчим през септември. На 11 септември, помня много добре тази дата, защото тогава паднаха небостъргачите в Ню Йорк, а него го обвиха в педофилия.

– **Какво мислите за тези обвинения в педофилия?**

– Това е много мръсна история и всеки, който го е познавал, знае, че той не би могъл да посегне на дете. Тези обвинения бяха абсолютно безпочвени. Но малките хора не обичат големите, те търсят всички начини да ги атакуват.

– **Кому беше нужн това?**

– В шоуизнеса Майкъл Джексън беше на върх: Той постигна абсолютн всичко. Имаше милион компактдискове, изобщи всяко нещо, което правеше беше топ в света. Притжаваше авторските права на „Бийтълс“. Ожени се с дъщерята на Елвис Пресли – Лиза Мари, която беше абсолютно недостижим за който и да било. Той беше максимумът и точн този скандал с педофилия беше измислен, за да сринира пирамидата, създадена с него не изкуствено, а с мязък. Той беше прекалено глям и прекалено неудобе на големите малки. Чудсе как могат да посегне на Макколи Кълкин, актьора от „Сам вкъщи“, когот Майкъл толкова обичаше! И детето го боготвореше

Той му е кръстник. Беше приятел и с неговите родители и много им е помагал в началото на кариерата на Макколи, когато са харчели луди пари, за да обикалят с него по снимки. Майкъл устройваше големи партита за малчуганите и това му доставяше удоволствие, защото самият той не е имал детство. Беше им построил голям лунапарк и заедно се забавляваха. И аз ходех да си играя там.

Не успявам да разбера защо е тази злоба и защо продължава. Та Майкъл остави голямо наследство на детето актьор. Помните ли каква грозна картина беше, когато го водеха с белезници, за да го снимат и да го публикуват във всички вестници и списания. 50 милиона на час печелеха от медийте тези, които бяха скроили това. А сега защо продължават да го продават и има толкова много нови фенове?

– **Дъщерята на Уитни Хюстън загина по аналогичен начин като майка си. Защо?**

– Дрога. За съжаление беше зависима от дрогата като майка си Уитни. Нали е расла покрай нея, няма как другояче да бъде. Отишла да релаксира в банята и сърцето й се е пръснало. Докторът Майкъл Макглоне приятел на мой приятел. И



DJ ONOFRI LIVE DALLA BULGARIA TOUR '70 / '80 / '90

MIAMEATALY CONSIGLIA **DONNAMARE** **CADILLAC** HOTEL & BEACH CLUB *TOP PER QUALSIASI EVENTO A MIAMI BEACH.*

OUR STORY

A NEW STYLE OF VIAVI BEACH HOTEL

We're a new kind of Miami hotel that effortlessly blends the relaxing oceanfront atmosphere of Miami Beach with refined urban sophistication, inspired by the glamour of the 1940s Italian Riviera.

Cadillac Hotel & Beach Club has been open to guests since 1940. The exterior remains an iconic art deco structure while the entire interior has been renovated and updated for a modern stay.

Discover all the reasons why we're exactly like nothing else on Miami Beach with our take on European sensibility, impeccable service and unique experiences.

OUR DESIGN

- New York-based interior design firm Bill Rooney Studio designed the newly-renovated hotel, inspired by the 1940s Italian and French Riviervas with a preserved Art Deco aesthetic. Specializing in luxury hospitality design, Bill Rooney Studio masterfully creates spaces that are inspiring and highly-stylized, while equally welcoming and comfortable.
- Natural sunlight floods through floor-to-ceiling windows throughout the meeting spaces and the restaurant, including the breakfast dining area, overlooking the main pool.
- The Lobby Bar and lounge have Art Deco accents and are a welcome cool retreat from Miami's warm sun.
- Completely renovated guestrooms and suites incorporate mid-century modern furnishings, luxe crisp linens and cool tones mirroring the soft sand and glistening ocean just outside our doors.
- European Sensibility is at the foundation of Cadillac Hotel & Beach Club. We are inspired by the sophistication, offerings and culture of Europe, particularly the Southern Mediterranean (coastal Italy, France and Spain.)

DESTINATION AMENITIES

EXPERIENCE REFINED AND TROPICAL TOUCHES

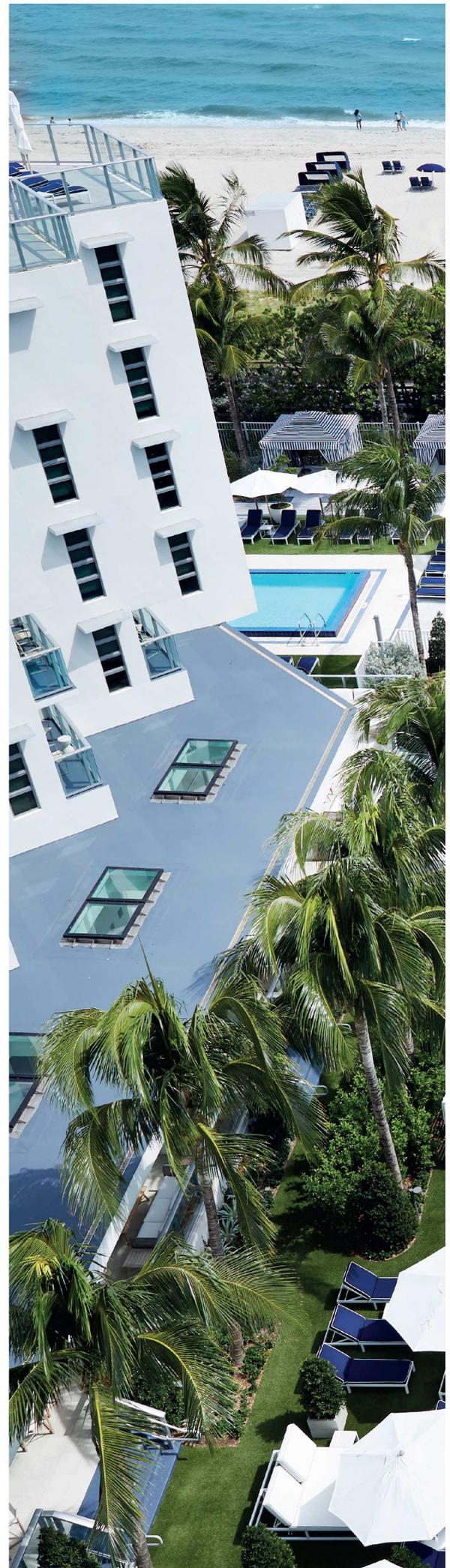
Your personalized experience at Cadillac Hotel & Beach Club will be breathtaking and enhanced with thoughtful touches, from refreshingly authentic dining to a sophisticated poolside setting and a welcoming environment for guests, families and locals alike. Even the most seasoned of travelers will be surprised and delighted by our boutique resort amenities, uncharacteristically found within a Miami Beach hotel, executed flawlessly with a European sensibility.

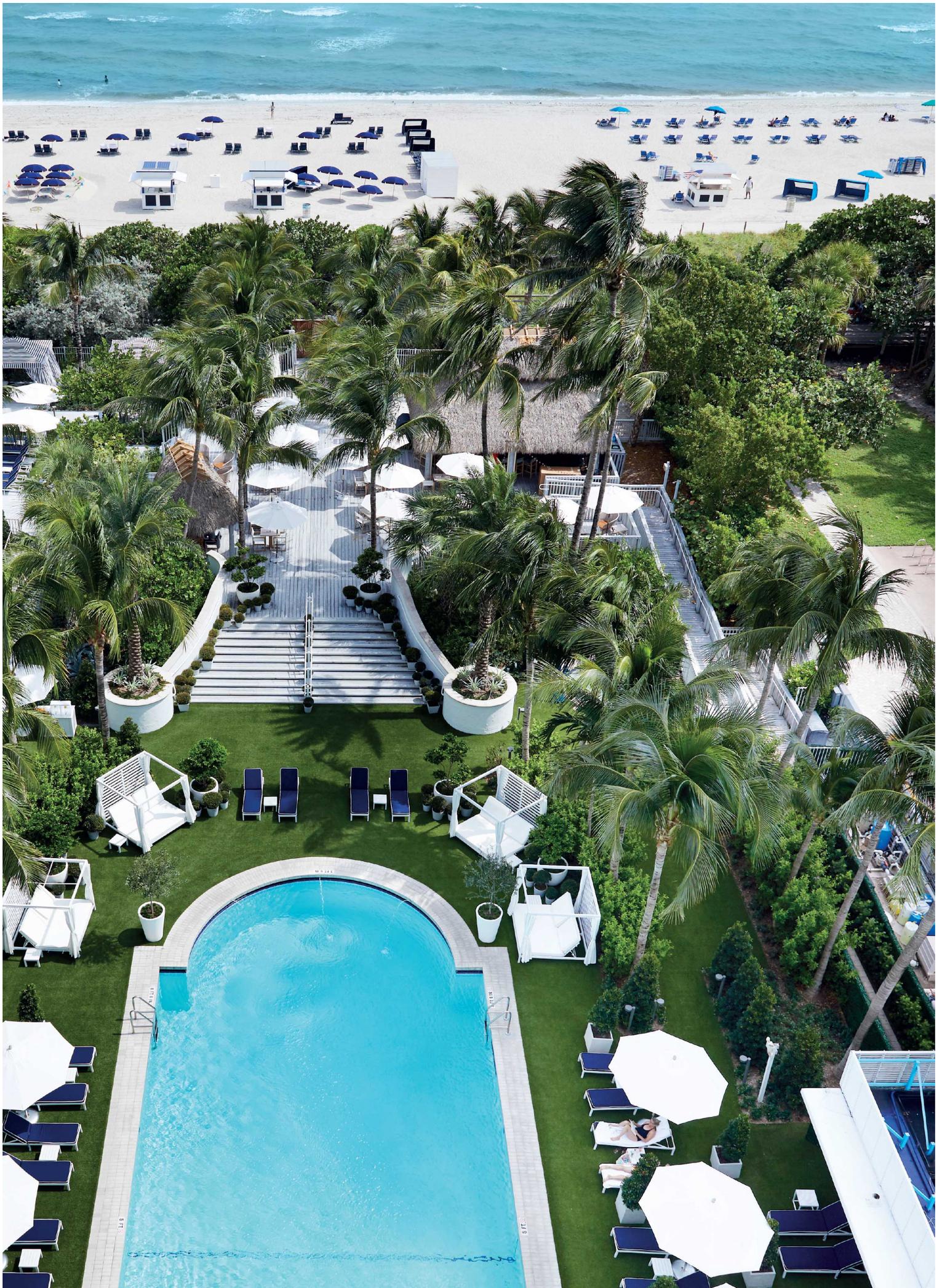
HOTEL POOLS

Discover an Oasis at Cadillac Hotel & Beach Club

It's always summer in Miami Beach. Fortunately for everyone, Cadillac Hotel & Beach Club has the best hotel pools in Miami no matter what season it is. Our pools offer a setting of shaded palm trees, a shaved ice cart for daily treats, and a poolside team to accommodate and anticipate your needs. Relax and unwind at our adult, Cabana Pool, or escape the heat at our Cadillac Pool, with the whole family.

For outdoor events, the Cabana Pool offers 3,770 feet of event space.







DONNA MARE TRATTORIA

Donna Mare Trattoria at the Cadillac Hotel & Beach Club, serves locally-sourced, traditional Italian fare. A rare wood-fired oven graces the kitchen, where Neapolitan pizza, homemade pastas, simply-grilled wild fish, and grass-fed meats are prepared to perfection.

The intimate setting evokes the romantic old-world atmosphere of coastal Italy, while embracing its location with sleek modern Miami style. Come for a glass of wine, and stay to share a fresh-from-the-garden tomato and basil bucatini. Follow that with the daily catch, then linger over an espresso as laughter and music drift around you.

THE LOBBY BAR

The Lobby Bar at Cadillac Hotel & Beach Club brings a new kind of hotel bar to Miami Beach. Inspired coastal cocktails, a premier selection of roses and European wines can all be savored amid a bold design illuminated by natural sunlight. Stop by for a cocktail or bring your laptop and stay awhile with complimentary Wi-Fi.

AN ENTIRE BLOCK OF BEACH FRONT

Just steps away from our pools, an entire city block of pristine Miami Beach awaits.

Enjoy full towel and beach service including chairs and umbrellas as a guest of Cadillac Hotel & Beach Club. Hungry? Order from our beach menu; we offer food and beverage service as well.

We have beach games and snorkeling equipment available for rental and selection of kids toys for your bambini to play in the sand.

EUROPEAN SENSIBILITY

Drawn from the 1940s European Riviera, European Sensibility embodies the sophistication, vibrancy, uniqueness, and hospitality standards of the Mediterranean. European Sensibility embraces a multi-generational approach to travel, giving everyone an elevated, local experience that revolves heavily around food, art, culture, and connection. Memorable experiences define European Sensibility. And everything is of course held to the highest hospitality standards, ensuring the details are never missed and everything from the aesthetics to the ingredients on your plate are authentic and considered.





FAMILY

One of Cadillac's main points of differentiation is that it is both luxury and family-friendly. Cadillac provides sophisticated programming for children and families.

- Cadillac Kids' Concierge- This designated concierge provides tailored recommendations for kid-friendly activities that are cultured, educational and/ or experiential, i.e. museums, biking tours, water sports, etc.
 - Sophisticated Kids' Menu (No chicken fingers will be on the menu, but healthier "whole" foods)
 - Kids' Swimming Lessons
 - "Cooking at Cadillac": cooking lessons for kids taught by Chef Mattel from 3:30-6 Daily
 - Kid's Dining Passport .

WELLNESS

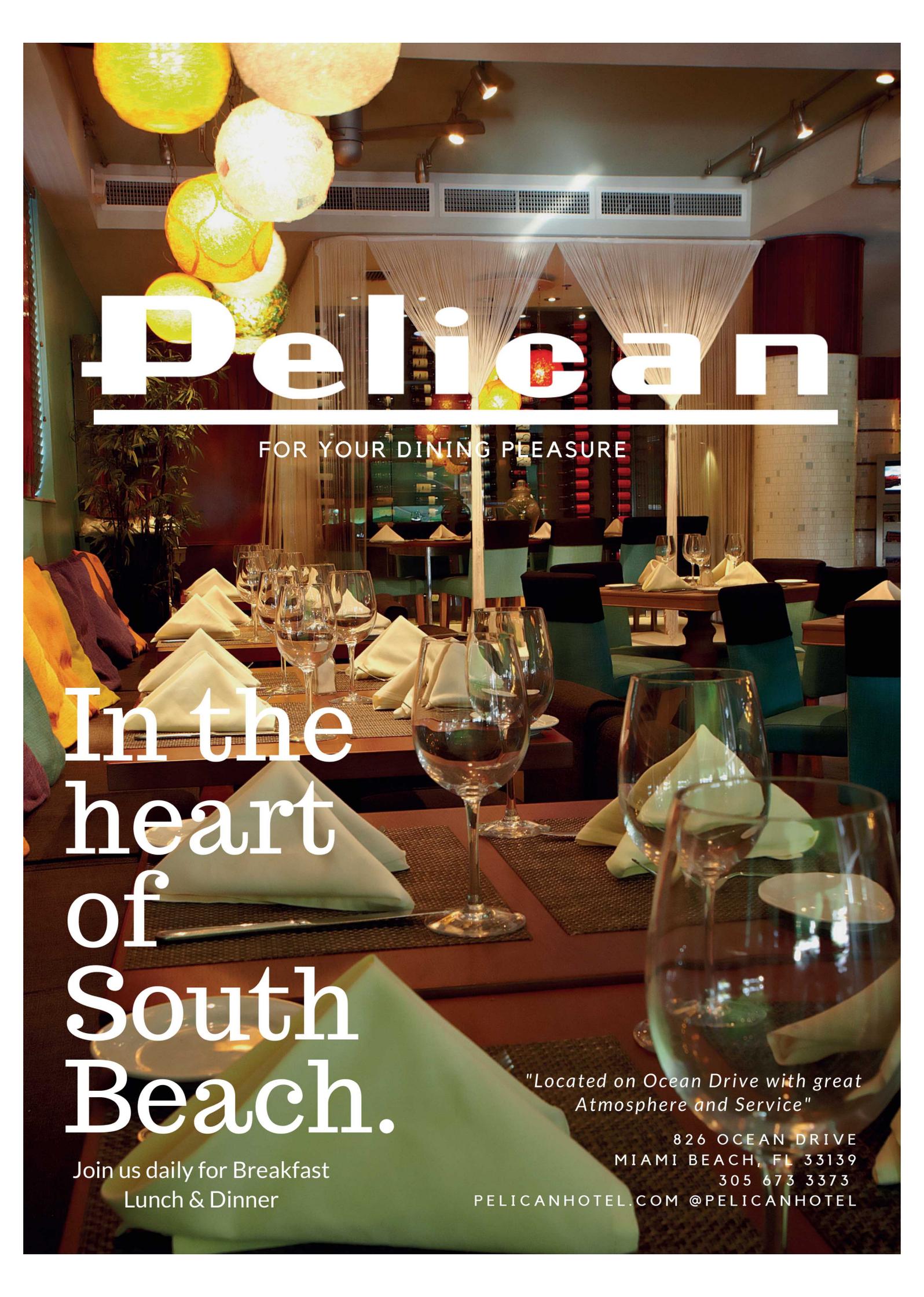
Our fitness center is open 24 hours a day, seven days a week, and accessible through secure-entry using your guestroom key. Located in the east wing of the lobby adjacent to the elevator, the fitness center is equipped with free weight dumbbells, assisted machine, a full cardio section and two Peloton bikes.

We also offer a daily fitness offering by the pool, led by our partner Nobe Yoga.

CORPORATE & SOCIAL EVENTS

From corporate meetings to unforgettable social events, we offer the perfect backdrop for any Miami Beach gathering. Our unique and highly designed meeting spaces are designed to impress — boasting floor-to-ceiling windows, swooning views of our pools, reception spaces where guests can feel the sand between their toes, and more. Additionally, select from a Mediterranean-inspired food and beverage menu to round out the whole experience. Located just steps from the beach, our event spaces are perfectly suited to create memorable and impactful gatherings no matter the occasion.





Pelican

FOR YOUR DINING PLEASURE

In the
heart
of
South
Beach.

Join us daily for Breakfast
Lunch & Dinner

*"Located on Ocean Drive with great
Atmosphere and Service"*

826 OCEAN DRIVE
MIAMI BEACH, FL 33139
305 673 3373

PELICANHOTEL.COM @PELICANHOTEL



LA LUPE DEL PELICAN

GENERAL MANAGER OF PELICAN HOTEL MIAMI BEACH SINCE 2011



Lupe

brings many years of experience within the hospitality and tourism industry. She has worked for Hilton and Hyatt Hotels as Director of Sales & Marketing and understands the daily demands of the field. She now oversees the Pelican Hotel as its General Manager and is directly responsible for the Operations, Staff training, Social Media, Digital Graphics, OTA's contracts and Yield Management.

Before joining the hotel industry, Lupe had wor-

ked her way up in the world of hospitality management evolving from a reservationist for Central Holiday Tours to becoming its first woman VP of the company.

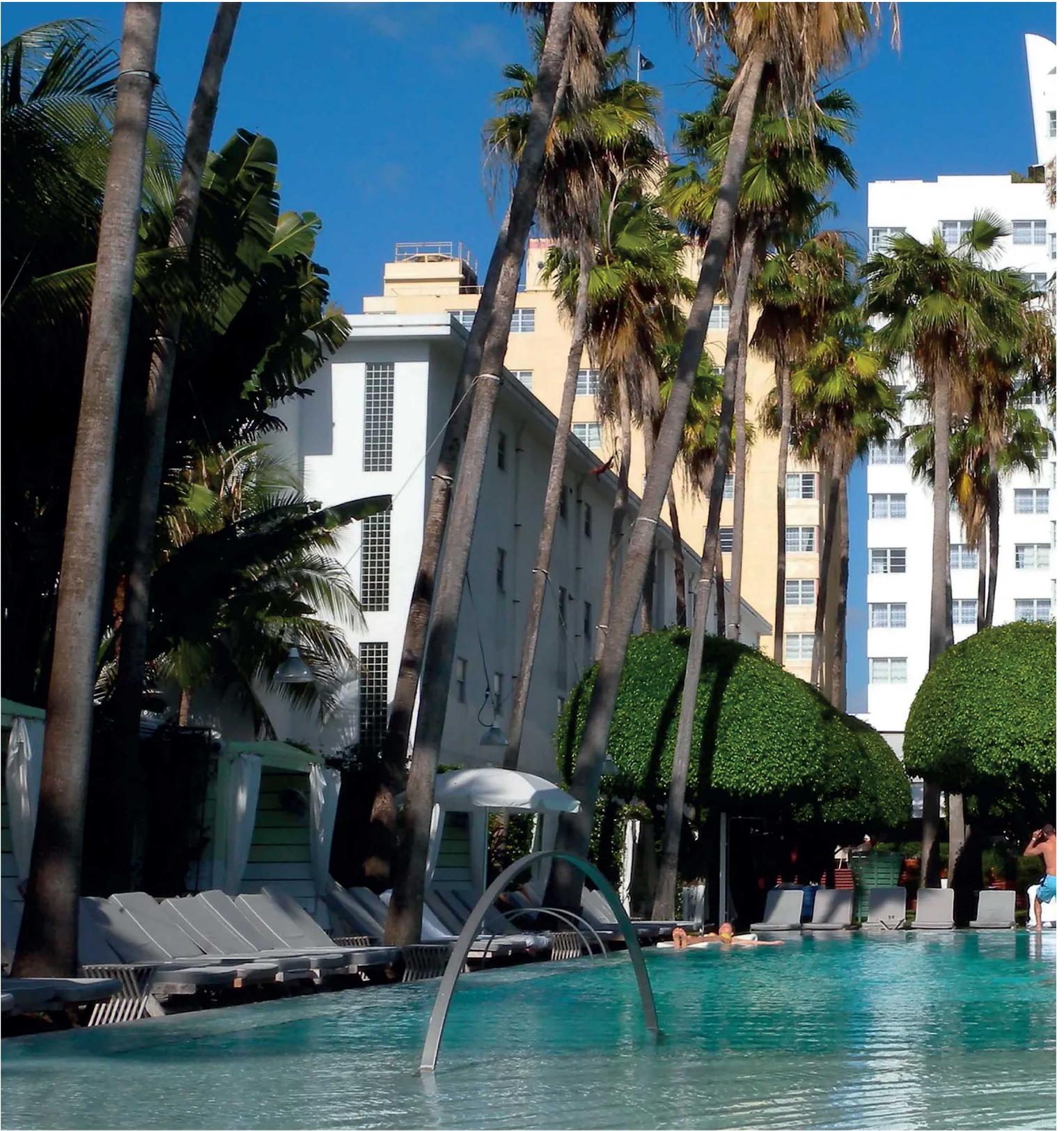
Living abroad in Rome for seven years and worked on special projects for Central Holiday Tours she was able to gain full knowledge of the Italian language and culture. She transferred back to the U.S. in 1996, and opened and headed the Regional Southeast division of Central Holiday Tours in Miami.

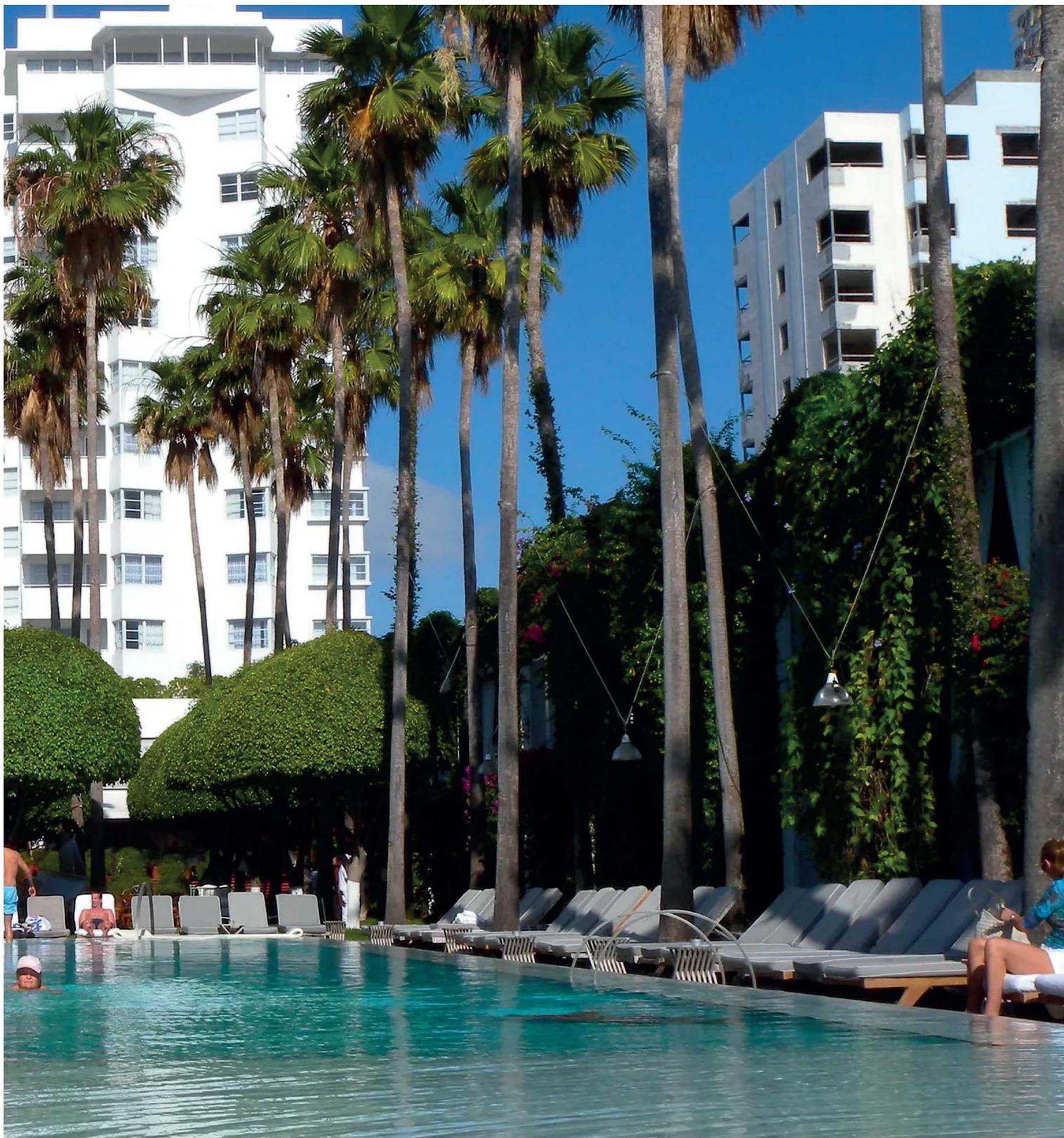
Shortly after Lupe opened her own tour company, Lupatours – specialized in special interest groups to Europe and incoming large incentive groups to Miami. With the decline of International Travel after 911 she found herself reinven-

ting her career path and found her passion in the Hotel Industry right in her own back yard. The Miami Beach skyline..

A past board member and President of SKAL Miami, past president of South by Southeast and is very active in the community. She was born in Havana, Cuba and raised in New Jersey, Lupe has a hospitality graduate degree resides in Miami Beach.

A spokesman for the Pelican Hotel said "We were very lucky to find Lupe, it was like finding a treasure trove to find a GM with such a vast hospitality industry experience, firsthand knowledge of the Italian culture, speaks Italian fluently and above all got the vision of the Pelican immediately.





MIAMEATALY CONSIGLIA
DELANO SOUTH BEACH

LUXURIOUS 4-STAR HOTEL

TOP PER QUALSIASI EVENTO A MIAMI BEACH.



Delano

is a luxurious 4-star hotel conveniently located only 5.1mi (8.2km) from the center of Miami Beach. Local tourist attractions such as Lincoln Road Mall, Miami Beach Convention Center and Holocaust Memorial are not far from the hotel. Also easily within reach are South Beach, Flamingo Park and Jungle Island.

ACCOMMODATION

The hotel offers 195 comfortable and well-equipped, air-conditioned guestrooms. Room facilities include climate control, clock radio, direct-dial phone, in-room safe and voice mail. Iron/ironing boards are supplied in the rooms. Other room amenities include desk and minibar. Beds: Rooms at Delano boast premium bedding. Bathroom amenities include bathrobes, designer toiletries and hair dryer. Entertainment: In-room entertainment options at Delano include cable/satellite television channels, premium television channel(s) and television. Internet connection options: Business guests will appreciate dial-up Internet access, high-speed Internet access and wireless

Internet access. Additional charges are applied for Internet access and wireless high-speed Internet access. Housekeeping services and complimentary newspapers are also available.

FACILITIES

Dining facilities at Delano include a cafeteria. Breakfast is available - a surcharge will apply. The hotel boasts a 24-hour front desk service. Hotel guests will appreciate the welcoming services of our multilingual staff. Other hotel amenities include gift shop/newsstand and nightclub. Leisure amenities: Guests can also enjoy the following spa/wellness facilities: sauna, steam room, on site spa services. Other services: concierge, dry cleaning/laundry service, elevator/lift, express check-out and porter/bellhop. Business/Internet: Delano features a well-equipped business center. The following Internet options are available at the hotel: high-speed wired access is offered for a surcharge.

TRANSPORTATION PARKING FACILITIES

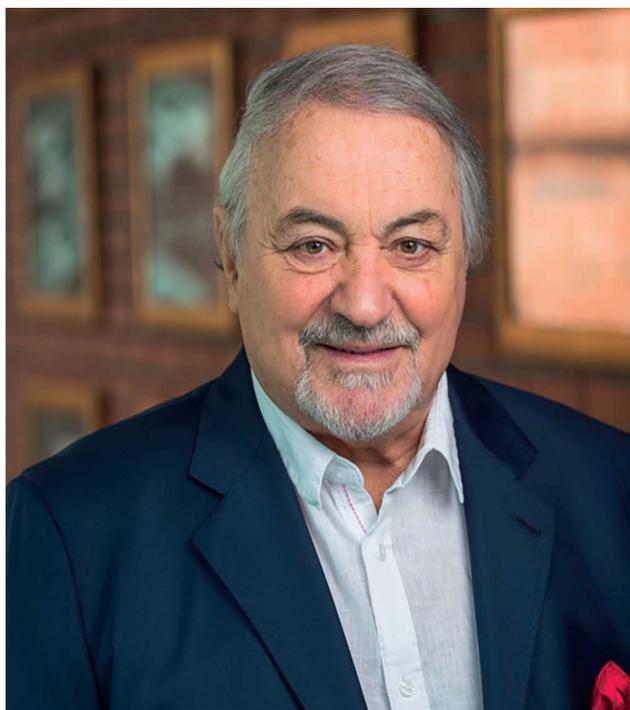
Delano offers transportation to/from the airport for an additional fee. Limo/Town car services can be arranged.





ROBERTO RUGGERI

FOUNDER & CHAIRMAN BICE GROUP



Italian Passion for Food

Roberto Ruggeri was born in Tuscany, Italy and grew up in Milan as his mother Beatrice moved there to open the first BiCE Ristorante. He did most of his schooling in Italy until his college years when he got the opportunity to go to Switzerland and then England to further his studies. Once finished, he fully immersed himself in all aspects of the restaurant business. Starting as a dishwasher, he worked his way up to cooking until he eventually became the chef. After a couple of years, he moved to the dining room to learn all the different

positions until he was given the responsibility to run the place alongside with his older brother.

During those years, the two Ruggeri brothers decided to open the second BiCE Restaurant location in Sardinia, Italy, which was one of the most elite vacation places of its time and where much of the world's high society members were spending their summer vacations. This gave Roberto a taste of the international high-end lifestyle and pushed him to search for new restaurant opportunities outside of Italy.

In 1988, he decided to take the plunge and move to the United States to open his first in-

ternational BiCE Restaurant in New York City. Success there was quickly followed with multiple additional restaurant openings around the world, including Los Angeles, Paris and Tokyo. Known for creating an exquisite and elegant franchising product that can be successfully recreated in the global marketplace, Roberto has earned his place as one of the top Italian restaurateurs on the planet.



Roberto Ruggeri è nato in Toscana, in Italia, ed è cresciuto a Milano quando sua madre Beatrice si è trasferita lì per aprire il primo ristorante BiCE. Ha frequentato gran parte della sua scuola in Italia fino agli anni dell'università, quando ha avuto l'opportunità di andare in Svizzera e poi in Inghilterra per proseguire gli studi. Una volta finito, si è completamente immerso in tutti gli aspetti del settore della ristorazione. Iniziando come un lavapiatti, ha cominciato a cucinare fino a quando non è diventato lo chef. Dopo un paio d'anni, si è trasferito in sala da pranzo per imparar-

te tutte le diverse posizioni fino a quando gli è stata data la responsabilità di gestire il posto insieme al fratello maggiore.

In quegli anni i due fratelli Ruggeri decisero di aprire la seconda location del Ristorante BiCE in Sardegna, che era uno dei luoghi di vacanza più d'élite del suo tempo e dove molti membri dell'alta società del mondo passavano le loro vacanze estive. Questo ha dato a Roberto un assaggio dello stile di vita internazionale di fascia alta e lo ha spinto a cercare nuove opportunità di ristorazione fuori dall'Italia.

Nel 1988, decise di fare il grande passo e trasferirsi negli Stati Uniti per aprire il suo primo restorante

internazionale BiCE a New York City. Il successo è stato rapidamente seguito da molte altre aperture di ristoranti in tutto il mondo, tra cui Los Angeles, Parigi e Tokyo. Conosciuto per la creazione di un prodotto di franchising raffinato ed elegante che può essere ricreato con successo nel mercato globale, Roberto si è guadagnato il suo posto come uno dei migliori ristoratori italiani del pianeta.

1926

BICE

RESTAURANT GROUP

TIMELESS DINING SINCE 1926



Raffaele Ruggeri - CEO

Raffaele Ruggeri is the 3rd generation of the BiCE Family. The family's first restaurant opened in Milan in 1926 and since the early age of seven Raffaele spent Sundays with his father & grandmother at their restaurant. Immersing himself in every aspect of the business, he quickly developed a strong passion to grow BiCE internationally with 13 restaurants spanning 4 continents, and more to be opened this year.

With no detail to be spared Raffaele learned the industry's working from A-Z and is today often known as one of the world's strongest restaurateurs.

CONCEPT CREATION

At BiCE Group we provide you with the flexibility to create a one of a kind concept catered to your needs.

We listen carefully to your vision and work closely with you to ensure we adapt BiCE to create a bespoke concept tailored to your "CULTURE" maintaining the Italian traditions and philosophy.

Raffaele works closely to provide hands on support to all BiCE Restaurants ensuring a smooth launch and handover into a successful restaurant.



WE PROVIDE YOU WITH

- **Restaurant & kitchen design**

Customized restaurant & kitchen design achieving maximum productivity and functionality without high fit-out costs through our years of experience.

- **Full turnkey support**

Pre-opening and operational support personalized to your concepts needs.

- **Strong Support**

Hands on support from Raffaele Ruggeri for the pre opening months and first months of operation providing 360 support on all aspects of operation: cost control; accounting procedures; front of the house service standards; staff training and team building; operational organization. .

- **Corporate Chef**

Our corporate chef of BiCE International for 15 years, Chef Marcello will be hands on pre and post opening, ensuring the organization, operation and quality of food meet the required BiCE standards.



- **Restaurant Staffng**

We believe staff are a key component to the business. We carefully select an experienced Italian head chef & restaurant manager with you to acheive the perfect atmosphere for your restaurant. We also participate in the full house staff recruitment to identify the quality of individuals needed to achieve the dining experiences we thrive to offer.

- **Support Visits**

Chef Marcello and Raffaele Ruggeri will be actively present and make quarterly visits to the restaurant to ensure the restaurant is functioning well and control on quality.

- **Marketing**

BiCE Group will work with your local marketing team to support all marketing efforts and offer yearly marketing programs based on season, products and ideas we have created.



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 Guicciardini 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."





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 customers 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

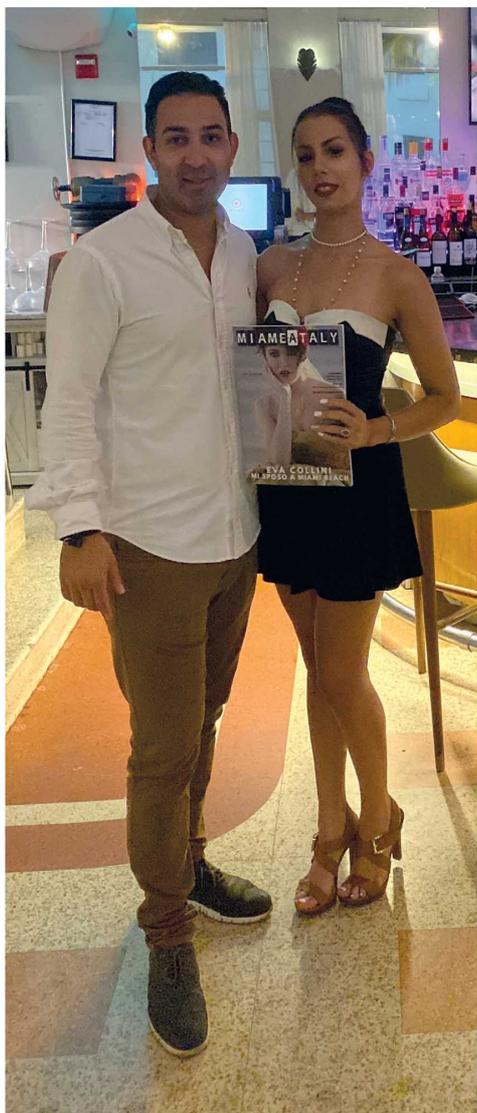
Known throughout Europe as a capitol of culture and fine living, the wealth of good taste from Italy's Bologna region now makes its home on Ocean Drive in Miami Beach – at Il Bolognese.

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 posizioni 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(eathai), 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

DELICATEZZE ITALIANE A **MIAMI BEACH**



DONNA MARE

trattoria

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 & Angelos 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 the 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 Oragnatta 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 boot1l, a table or at the bar), or outdoors (on tl1e front or side patios or at tl1e outside bar), you will be perfectly positioned for a memorable meal. THE LIBATIONS: There Is a tl1oughtful 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.

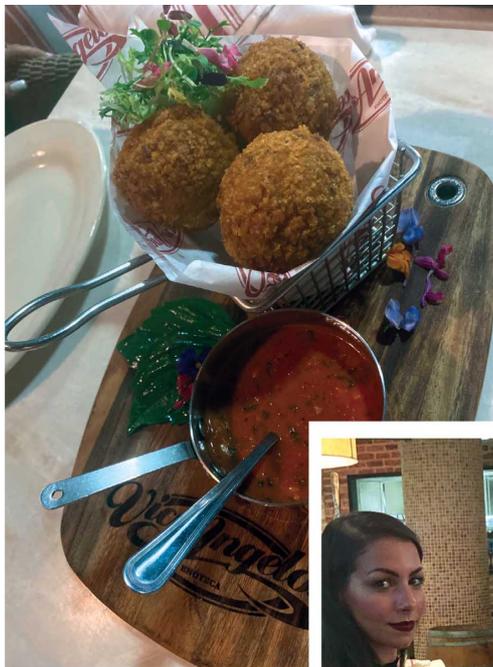
ITALIAN FRESH CUISINE FOR EVERYONE

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.



TORTELLI DI PATATE E BURRATA

LE RICETTE DI

ALFREDO
SELVAGGIO



Per gli amanti della cucina creativa, oggi propongo un primo piatto gourmet da leccarsi i baffi; i tortelli di patate e burrata serviti con una saporitissima salsa a base di pomodorini confit, cioè cotti nel forno. Un piatto elegante e raffinato, richiede più passaggi e "sotto-ricette" che consiglio di preparare in anticipo.

La cottura dei pomodorini nel forno dona alla salsa un particolare carattere, una leggera nota affumicata e dal sapore molto concentrato. I pomodorini si tagliano a metà e si condiscono con abbondanti odori freschi, poco aglio e olio di oliva e si cuociono in forno a 160/170 °C. Dopo la cottura si passano i pomodorini confit al passavere, in modo da eliminare semi, pellicine e ottenere una salsa liscia e vellutata.

Il ripieno dei tortelli è composto da patate cot-

te nel forno con la buccia. Questo metodo di cottura, permette alle patate di cuocere e allo stesso tempo di asciugarsi e, come per i pomodorini, dona un particolare sapore alla pietanza. Le patate cotte si spellano, si schiacciano con lo schiaccia patate, si lasciano raffreddare e si condiscono con olio sale, pepe ed erba cipollina tritata.

Andiamo al sodo e vediamo come preparali seguendo i passaggi della ricetta.

RICETTA TORTELLI DI PATATE E BURRATA

DOSI PER 6 PERSONE

PER LA PASTA ALL'UOVO

500 gr di farina 00
100 gr di farina di semola di grano duro
2 rossi d'uovo
3 uova intere
25 gr di olio d'oliva
25 gr di acqua

PER IL RIPIENO

3 patate medie
200 gr di burrata
messa a scolare in un colino per 2 ore
mazzettino di erba cipollina
2 cucchiaini di olio di oliva
sale e pepe

PER LA SALSA

1 chilo e mezzo di pomodorini vesuviani o datterini
1 rametto di origano fresco
1/2 foglia di alloro
1 cucchiaio di grana o parmigiano grattugiato
1 spicchio d'aglio
6 foglie grandi di basilico
un pizzico di zucchero
sale, pepe, olio d'oliva extra vergine



PROCEDIMENTO

Per la pasta, lavora a mano o con l'aiuto dell'impastatrice planetaria, le farine con le uova, l'olio di oliva e l'acqua tiepida, forma l'impasto e lascialo riposare in frigorifero coperto con pellicola per 1 ora.

Per la salsa al pomodoro lava e taglia i pomodorini a metà. Sistemali su una placchetta da forno e condiscili con sale, pepe, origano fresco, basilico sminuzzato, una foglia di alloro, lo zucchero ed il formaggio grattugiato. Mescola il tutto e cuoci in forno a 160 gradi per 30 minuti. A cottura ultimata macina con il passavere i pomodori-

confit, raccogliendo bene tutti i succhi di cottura e tieni la salsa in disparte.

Per il ripieno dei tortelli di patate, procedi in questo modo: buca con una forchetta le patate in un paio di punti, avvolgile in carta stagnola e cuocile in forno a 180 gradi per 35/40 minuti. Pela le patate, schiacciale con un forchetta e lascia raffreddare. Condisci con un pizzico di sale, di pepe macinato, un filo d'olio d'oliva extravergine, un pizzico di erba cipollina tritata finemente e amalgama la farcia.

Stendi la pasta all'uovo e ricava dei dischi del diametro di 10 cm. Poni nel centro un cucchiaino

di patate schiacciate, un pezzettino di burrata e richiudi a mezza luna sigillando bene le estremità con una forchetta. Ripiega delicatamente attorno ad un dito e salda le due estremità formando un grande tortello.

Cuoci i tortelli di patate per 5 minuti in acqua bollente leggermente salata. scola e condisci con un filo di ottimo olio extravergine, un pizzico di sale ed un cucchiaio di acqua di cottura della pasta.

Impiattamento

Versa un mestolino di salsa di pomodoro calda nel centro di un bel piatto fondo, meglio se svassato e disponi 3/5 tortelli a porzione.

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

LE RICETTE DI

ALFREDO
SELVAGGIO



Gli gnocchi alla sorrentina sono uno dei primi più celebri della tradizione gastronomica campana. Il successo di questa ricetta è senz'altro legato alla semplicità della preparazione. Con pochi, rapidissimi passaggi, è infatti possibile portare in tavola un piatto adatto a qualsiasi occasione e capace di deliziare anche i palati più esigenti. Se il tempo è poco e si vuole fare bella figura, gli gnocchi alla sorrentina sono la soluzione ideale per vincere ogni sfida culinaria.

Gli ingredienti degli gnocchi alla sorrentina sono tra i più rappresentativi della cucina mediterranea e della Campania: pomodoro fresco, mozzarella e basilico, un vero e proprio tris d'assi. Secondo l'usanza locale, gli gnocchi possono

tuttavia essere conditi anche con il ragù napoletano, in sostituzione del sugo di pomodoro. A quel punto si sistemano in una terrina da forno (solitamente di cocchio), vengono spolverati di parmigiano, fiordilatte e basilico, per poi essere infornati e serviti caldissimi.

Un po' di storia degli gnocchi

Se alla Penisola Sorrentina e alla Campania si deve l'idea di un condimento così sfizioso, la preparazione degli gnocchi, e la loro storia, richiedono invece un paragrafo a parte. Gli gnocchi di patate sono una creazione relativamente recente, che ha iniziato a diffondersi solo alla fine del 1800, quando l'Europa ha cominciato a sperimentare gli utilizzi delle patate importate dall'America. Pietanze simili agli gnocchi di pa-

tate venivano tuttavia realizzate da tempo. Alcuni esempi sono gli zanzarelli lombardi a base di pane e mandorle e i malfatti secenteschi con farina, acqua e uova. In Campania gli gnocchi di patate sono detti anche strangolaprievete (strangolapreti), ma non è chiaro se questo curioso nome sia un'allusione al famigerato appetito dei preti, o l'unione tra due parole di origine greca (strangulos e preptos) per descrivere la loro forma rotonda.

L'unica certezza è che gli gnocchi alla sorrentina, con la loro armonia di sapori e la bontà della mozzarella filante, sono una delle idee più azzeccate per rendere onore all'invenzione degli gnocchi. Scopri come servire questo piatto simbolo della cucina campana seguendo i passaggi della ricetta!

RICETTA GNOCCHI ALLA SORRENTINA

DOSI PER 4 PERSONE - TEMPO: 45MIN

800 grammi di gnocchi di patate

500 grammi di salsa di pomodoro passata

200 grammi di mozzarella fior di latte

1 spicchio d'aglio intero

mezza cipolla tritata

foglie di basilico

formaggio grattugiato

olio di oliva

sale fino e pepe macinato



PROCEDIMENTO

In un tegame scalda un filo di olio d'oliva con lo spicchio di aglio schiacciato, la cipolla tritata, qualche foglia di basilico sminuzzata e lascia soffriggere un paio di minuti.

Elimina l'aglio, aggiungi la salsa di pomodoro e un pizzico di sale, mescola e lascia cuocere 15 minuti con coperchio.

A fine cottura preleva una tazza di sugo, che servirà successivamente.

In un'ampia pentola con acqua leggermente salata lessa gli gnocchi, appena vengono a

galla raccogliili con un mestolo forato e versali nel tegame con il sugo di pomodoro caldo.

Manteca gli gnocchi con un filo d'olio ed una manciata di formaggio grattugiato.

Con la salsa di pomodoro conservata cospargi il fondo dei o del tegame che utilizzerai per la gratinatura in forno, riempi con metà gnocchi, cospargi la mozzarella tagliata a dadini, ricopri con i rimanenti gnocchi e spolvera con formaggio grattugiato.

Fai gratinare gli gnocchi in forno per 10 minuti a 200 gradi e servili subito.

Buon appetito!

QUARANTINE'S

L'ALLENAMENTO IN QUARANTENA

La quarantena sicuramente ci ha privato di molte cose, una tra queste è sicuramente la possibilità di allenarsi in centri Fitness o in altre strutture attrezzate. Ma questo non ci deve fermare perchè esistono molti allenamenti che si possono eseguire ovunque e senza l'utilizzo di specifici attrezzi. Oggi vi vogliamo parlare infatti di un innovativo ed allo stesso tempo intenso modo per mantenersi in forma in questo periodo di quarantena.

L'allenamento in questione è il PHA circuit training: un workout TOTAL BODY che ci darà moltissimi risultati estetici, vediamo qualcuno insieme.

- Riduzione dello stress e della depressione
- Miglioramenti cardiocircolatori, prevenendo rischi cardiovascolari (infarti,ictus...)
- Vantaggi di funzionalità respiratoria
- Aumento della forza e del tonus muscolare
- Mantenimento di una buona salute articolare, contribuendo a prevenire l'osteoporosi
- Alto consumo calorico in allenamento e post allenamento
- Miglioramento della circolazione e riduzione quindi della ritenzione idrica

Questi sono solamente alcuni dei vantaggi che questo fantastico allenamento riesce a darci. Qui sotto il Personal Trainer Voltan Simone vi mostrerà un esempio di circuito PHA da eseguire senza pause tra gli esercizi, da poter effettuare ovunque visto che non occorrono attrezzature specifiche.



SQUAT JUMP (X 20 RIPETIZIONI)

La partenza è in stazione eretta, gambe divaricate larghezza delle spalle; braccia in avanti. Successivamente piegare le gambe e scendere, controllando il movimento, sino ad arrivare in accosciata completa. Giunti in questa posizione saltare in modo esplosivo verso l'alto, aiutandosi con un leggero movimento delle braccia; infine ammortizzare con le gambe la fase di arrivo.



WORKOUT

by SIMONE VOLTAN - Personal Trainer Milano



MOUNTAIN CLIMBER (X 1 MINUTO)



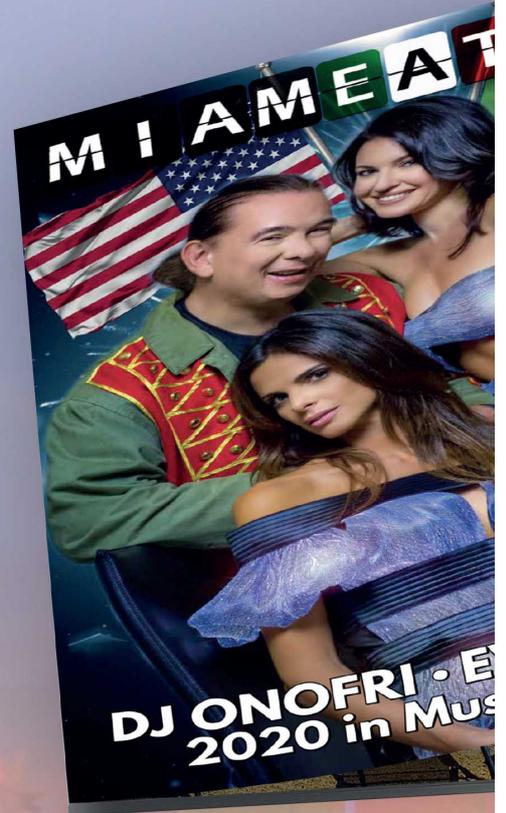
L'esecuzione di questo esercizio prevede una posizione di partenza in plank a braccia tese. Mantenendo i glutei fermi, e la schiena in linea, bisogna effettuare un movimento di sforbiciata delle gambe, portando in maniera rapida ed alternata le ginocchia verso il petto. In questo modo verranno stimolati tutti i muscoli che stabilizzano busto e spalle e ci sarà un grande coinvolgimento del sistema cardio-circolatorio.



PIEGAMENTI SULLE BRACCIA (X 20 RIPETIZIONI)

La partenza prevede il petto appoggiato al suolo. Aiutandosi unicamente con le braccia si spinge in alto tutto il corpo fino a distendere completamente i gomiti. Il torace e le gambe rimangono allineati durante il movimento. Successivamente con un movimento lento e controllato si piegano le braccia fino a far scendere tutto il corpo. Questo non torna in appoggio al pavimento, ma lo sfiora soltanto per poi riprendere a salire. In questo modo verranno stimolati maggiormente pettorale e tricipiti e muscoli stabilizzatori del tronco.







**PER RICEVERE
I NUMERI
PRECEDENTI DI
MIAMEATALY**

SCRIVETE A:
fieradiroma@italiantelevision.it

COLOPHON



MIAMEATALY 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

Ottimizzazione:
Gino Ruggieri

Foto di copertina:
Guido Grimaldi
©Alamy

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,
Roberto Ruggeri,
Stefano Tacconi,
Maria Giovanna Elmi,
Aldo Ciborio,
Giuliano Benedetto,
Luana Provenzano,
Nicola Convertino,
Daniela Ronchetti,
Simone Voltan
Barbara Francesca Ovieni...



DJ ONOFRI

presenta



Nei Migliori Digital Store



amazon music



DE D'AMICO ENTERTAINMENT LLC



Mazara del Vallo

.... una terra Italiana.... che il Mondo deve visitare

.... terra Siciliana.... terra di cuore 

info : www.comune.mazaradelvallo.tp.it