

MIAMEATALLY™

YEAR I - N° 1 - MAY/JUN 2019



PASQUALINO MONTI

Autorità di sistema portuale
del mare di Sicilia occidentale

ROBERTO RUGGERI

Chairman gruppo Bice nel mondo

TOP DJ

Roberto Onofri

IL 10 TOP IN THE WORLD

Francesco Totti

MAKE UP BEST ITALY/MIAMI

Viviana Ramassotto

LE RICETTE DI:

Alfredo Selvaggio

CIBOR PORT:

La televisione live dei porti

Riproduzione riservata Miameatally™ by Italian Television Group LLC

ELISABETTA GREGORACI IL SOGNO ITALIANO A MIAMI



Your Tuscan luxury retreat

www.villatolomeihotel.it



VILLA TOLOMEI
HOTEL & RESORT
FIRENZE
★★★★★





HÔTEL & SPA DES PÊCHEURS

ILE DE CAVALLO | CORSE | FRANCE

★★★★L

Managed by IsHotel - Luxury Hotel Management

One island, one hotel

Book 2 nights, we'll give you the third one

Check our website for the
**PRIVILEGE 3=2
OFFER**

www.hoteldespecheurs.com | info@hoteldespecheurs.com





MARGUTTA PLACE
luxury suites

Your suite in the heart of Rome

www.marguttaplace.com



I dati

Ufficiali parlano di circa 45.000 italiani residenti nella circoscrizione consolare di Miami, ma molto probabilmente gli italiani a Miami raggiungono un numero che si avvicina molto ai 100.000. Una città nella città quindi.

Sono molti i siti, i blog, le pagine FB e quant'altro che aiutano i nostri compatrioti a non sentirsi soli, a condividere esperienze, a consigliare cosa fare e cosa non fare nella splendida Miami. Noi vogliamo dare un tocco in più a tutto questo, una nota di colore, gioia, positività e spensieratezza, attraverso una rivista easy e nello stesso tempo elegante.

Come se ne deduce dalla testata, ampio spazio verrà dato al mondo della ristorazione, argomento "scontato" quando si parla di italiani, ma pur sempre importante e trascinatore dell'economia della Miami da vivere...

In questo primo numero abbiamo dedicato la copertina alla splendida Elisabetta Gregoraci, sogno italiano a Miami. A Miami per far da madrina al lancio sul territorio statunitense del canale Cibor Port, è stata scelta la bella e brava suobrette italiana. Con lei la piattaforma CIBOR già famosa tra gli Italiani d'oltreoceano decollerà velocissimamente..... provare per credere!!



Gino Ruggieri

EDITORIAL

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 Mancastropa, 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.



DANIELE DONDE'
THE ARTIST

BORIS MANCASTROPPA
CEO DONDEART INTERNATIONAL

dondé

DONDEART.COM

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

\$
ART GALLERY



Elisabetta Gregoraci

10

Elisabetta Gregoraci
Il sogno italiano a Miami

10

Welcome to Miami
Beach Wear by Torino Avana & Isabel

14

Srobing & Glowing
Viviana Ramassotto

22

Make Up - Best Italy/Miam
Viviana Ramassotto

26



14



26

pesce
ariete

26

30

toro

36

gemelli

40

cancro

44

leone

49

Michelle Lewin
*Such a great success in Miami
for Michelle Lewin Swimsuit Collection*

52



52

Anastasiya Lvova
*Fitness e centrifugati per essere in forma
nelle spiagge di Miami*

64



64

CONTE





Pasqualino Monti
*Autorità di sistema portuale
 del mare di Sicilia occidentale*

68

Roberto Ruggeri
Chairman gruppo Bice nel mondo

70

Luca Di Falco's Story
Bice - Caffè Milano - La Trattoria

72



84

Le ricette di:
Alfredo Selvaggio

76

Top DJ
Roberto Onofri

84

Cammino solo solo
*Dal Vinile al Digitale:
 parla l'esperto internazionale
 Giuliano Benedetto*

88

Il 10 top in the world
Francesco Totti

90

Cibor Port:
La televisione live dei porti

94

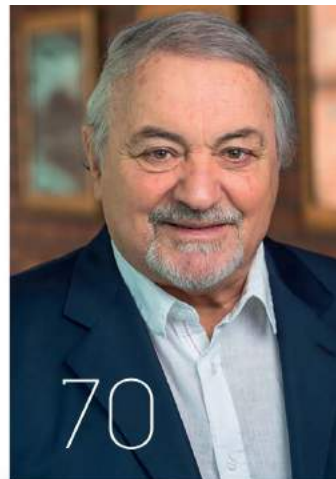
Fiera di Roma
*Intervista a Piero Piccinetti
 Amministratore unico di Fiera Roma*

96

94



NTS



70



68



76



88



90

96

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 GIBOR 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 spiaccia 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.



welcome to miami

This is where the sand is hot and where you reach the ocean with two steps.
You can not miss the perfect swimming suit. Colors and patterns in harmony with nature.

Photographer

Alex Albeti

Models

MC Model Miami

Beach wear

Torino Avana

Isabel

Location

Miami Beach

















Strobing & GLOWING

A cura di Viviana Ramassotto

Per essere sempre aggiornate e offrire alle clienti un servizio make-up adatto al periodo estivo, ecco due tecniche innovative che rappresentano l'evoluzione del contouring

C'era una volta il contouring ... questa tecnica di make-up, un tempo esclusiva dei professionisti, è stata per molti mesi, la novità più apprezzata e richiesta dalle donne di tutto il mondo, complici celebrities, che l'hanno fatta conoscere al grande pubblico, e aziende cosmetiche, che hanno reso disponibili prodotti studiati ad hoc. A fianco dell'ormai famosissimo contouring, però, vengono adoperate anche altre tecniche e diversi prodotti per illuminare, senza eccedere, tuttavia, con l'uso dei contrasti scuri (zone d'ombra: highlighting & darkening).

STROBING

Una di queste tecniche è lo 'strobing', che potremmo tradurre con 'lampeggiare'. In questo caso, l'intenzione del make-up artist è quella di creare effetti simili ai lampi del flash, sovrapposti al precedente effetto 'sculptato' del contouring. Non si vedrà l'effetto lucido/untuoso della

zona T, tipico del flash, ma effetti madreperla, su base perfetta, ottenuti con polveri scure o chiare, purché satinare. Inizialmente, venivano esaltati solamente i punti luce. Questa tecnica ha il vantaggio di allontanare l'effetto 'cakey' (polveroso, carico, a effetto gesso) che accentua le rughe, alterando la reale comunicazione che vogliamo donare al nostro make-up.

GLOWING

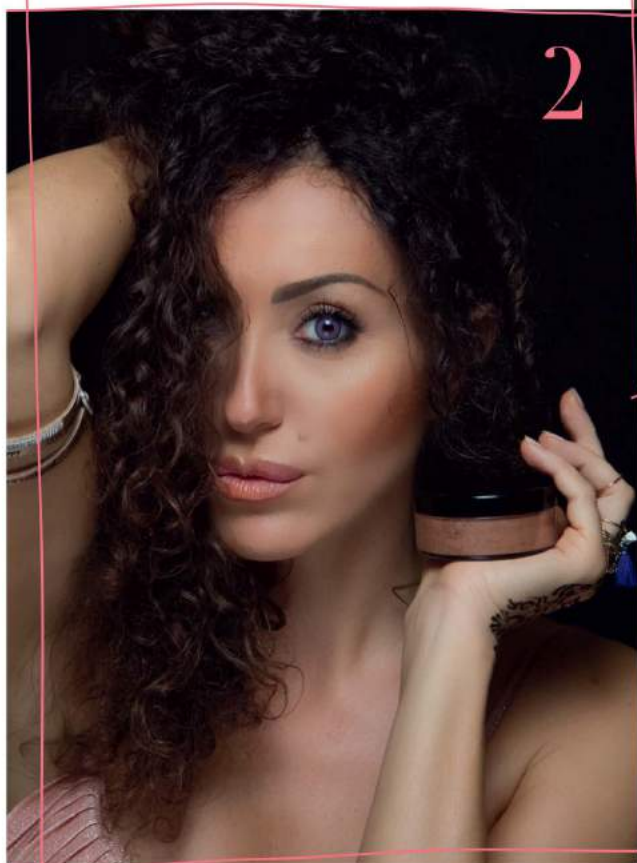
A sua volta la tecnica chiamata glowing (raggiante, ndr) serve per catalizzare alcuni punti di viso o corpo, donando un effetto luce, con la sola aggiunta di una crema trasparente molto grassa, che non scivola e anzi dona un effetto 'lente di ingrandimento'. Molto utilizzata, negli shoot fotografici dei servizi moda, è l'applicazione di vasellina picchiettata sulle zone più sporgenti del volto. Non più, quindi, un effetto gloss su tutto il viso, su semplice base monocromatica. Applicando

questo effetto come successivo step dello strobing, si ottiene un nuovo effetto di ultima generazione, di cui sentiremo parlare.

Il consiglio è quello di non utilizzare queste tecniche su pelle imperfetta, con cicatrici o comedoni, su pelle matura, con rughe profonde, né su un viso dai lineamenti asimmetrici.

Article, Model & Make-up:
Viviana Ramassotto
Photo: Di Blasio
Make-up Line Shop:
Vivi' makeup
Site: [www. Vivimakeup.com](http://www.Vivimakeup.com)

Step by Step Strobing



- 1 Dopo aver steso una base di fondotinta coprente, procedere all'opacizzazione con una cipria appena iridescente.
- 2 Con una terra cipriata, si ottiene un contouring efficace a effetto naturale, perfetto per l'estate! La pelle non risulta perfettamente opaca, ma rimane un delicato 'nude' tra i contrasti del contouring.
- 3 Sulle zone di luce, accarezzare la pelle con un morbido pennello blush di precisione. Il pigmento deve essere polvere di perla: color oro se siete abbronzate, altrimenti pesca o latte.

COSA SI UTILIZZA

- fondotinta coprente dorato
- cipria luminosa colorata (setting powder)
- polvere di stelle a effetto dewy
- terra e blush perlati
- lipstick/blush



4 Con un pennello di precisione, delineare, con attenzione, le zone da illuminare.

5 Applicare, sulle zone d'ombra, un pigmento iridescente color bronzo con un pennello da fard.

Step by Step Glowing



- 1 Picchiettare la vasellina sul viso evitando la zona T
- 2 Spray termale a effetto 'make-up post doccia'
- 3 Ultima generazione: si ottiene sopra al pigmento perlato. Non più effetto gloss su base monocromatica semplice, ma un passaggio after strobing.



IL MAKE-UP
della **DONNA**
PESCI

20 febbraio – 20 marzo

Ultimo segno dello Zodiaco, il segno dei Pesci è un segno femminile. Il suo elemento è l'acqua, il suo colore il verde; la pietra portafortuna è l'ametista e il giorno fortunato è il Giovedì.

Benvenuti nell'elemento delle 'pescioline', la fantasia! Donne che si fanno riconoscere anche per la loro sensibilità e dolcezza.

Nato per mettere in discussione tutto quanto l'ha preceduto, questo è il regno dell'emotività.

La donna Pesci ha sempre bisogno di sentirsi innamorata. Ha un'indole intuitiva, quasi mistica, caratterizzata da un forte senso del bello e dell'arte. Sembra distratta e disordinata. Seguire la sua scia potrebbe risultare al primo impatto destabilizzante. Ma conoscendola è facile comprendere come, pur perdendosi tra i suoi pensieri, la nostra donna dei Pesci conservi in sé la formidabile capacità di rinascere e rinnovarsi risultando originale.

Così, nel campo della moda sarà sempre una leader, una fashion addicted. Magari la sua professione potrebbe essere proprio legata alla bellezza.

L'Ametista e L'Acquamarina saranno le pietre madri dei suoi gioielli. La proteggeranno, aumentando addirittura la capacità onirica, mettendola nella condizione di veleggiare serena, lei che crede nei sogni, tra le onde dell'esistenza.

Si potranno solleticare i sensi delle donne Pesci con essenze di fiori bianchi o violetta, mentre il romanticismo che è proprio di questo segno sarà ulteriormente enfatizzato attraverso abiti dalle linee morbide e scivolose, che accarezzano il corpo, sottolineandone la femminilità, senza mai rinunciare allo charme.

Un occhio di riguardo va riservato ai capelli, che andranno curati con maschere ristrutturanti e oli nutrienti a base di Argan, semi di lino o Jojoba. Sciolti sulle spalle o appuntati con un fermaglio saranno il giusto accento per garantire un look impeccabile ma sempre naturale.

Quale make-up consigliare?

La pelle andrà curata con attenzione, senza mai dimenticare l'uso di correttori e fondotinta dalle tonalità luminose.

Dovrà risultare satinata da una cipria luminosa e dalla texture sottilissima e quasi impalpabile, magari in una tonalità appena lilla per conferire un aspetto fresco ed etereo!

Gli ombretti dovranno regalare dolcezza e sensualità allo sguardo, mentre per il fard e il rossetti la scelta, quasi obbligata, è indirizzata sui toni del rosa shocking, lilla, bordeaux, viola, vinaccia, glicine...

fino ad arrivare al magico color indaco. Ombretto color Vino e Magenta sugli occhi, illuminato dal color sabbia dorata.

Le gote vivacizzate dalla polvere color glicine. La pelle satinata come la fata di una favola e le labbra illuminate da un mix di toni dal fucsia al lavanda, con l'aggiunta di una punta di ombretto iridescente al centro.

PESCI: CARATTERISTICHE DELLA PELLE

Diafano, lunare, sottile e quasi impalpabile.. L'incarnato delle 'pescioline' necessita di attenzione, e rispetto, per mantenere in perfetto stato una pelle che è tanto bella quanto sensibile.

Attenzione alla detersione, dunque, è consigliabile evitare i saponi tradizionali e tutto ciò che crea schiuma che può irritare la cute, via libera, invece, ai prodotti detergenti, alle acque micellari, agli estratti di fiordaliso e di amamelide che proteggono la microcircolazione.

Il Consiglio del **dott. Enrico Buvoli**, docente di cosmetologia Vivimakeup Academy per le clienti del segno dei Pesci è quello di utilizzare prodotti idratanti morbidi, arricchiti con acido ialuronico o "bava di lumaca" per dare comfort a una pelle che chiede e merita massima dolcezza.





1 Applicare su una base di matita marrone chiaro l'ombretto bianco al centro degli occhi, Fucsia verso il lato esterno sovrapponendolo appena al bianco e aggiungere il color Magenta all'esterno

2 Sulle gote aggiungere una nuance perlata color glicine

3 Contornare le labbra con una matita nocciola e sfumandola verso il centro

4 Dopo il contorno biscotto, vivacizzare il vermiglio con una nuance di matita dal colore brillante e vivace

5 Distribuire a poggia il gloss pigmentato lilla e fucsia sulle labbra

6 Picchiettare il rossetto rosa sulle gote

7 Cipria perlata lilla: ha una texture morbidissima, non appesantisce la pelle e crea un effetto etereo, fresco e molto attuale!

8 Scegliere un ombretto iridescente: applicandolo al centro delle labbra!





Make-up



IL MAKE-UP
della **DONNA**
ARIETE

21 marzo - 20 aprile

ARIETE: CARATTERISTICHE DELLA PELLE

La pelle dell'ariete ha in sé il senso della forza, della determinazione, potrebbe, quindi, ispessirsi e perdere di luminosità. È consigliabile, perciò, esfoliare regolarmente, una o due volte al mese, utilizzando cosmetici contenenti vitamina C e assumendo integratori antiossidanti, per aiutare le donne Ariete a essere sempre splendide e luminose, come suggerisce il dott. Enrico Buvoli docente cosmetologia Vivimakeup Academy

Un inarrestabile nucleo di energia sul punto di esplodere. Un'indomabile

amazzone pronta a sfrecciare. Non ama ricevere indicazioni da altri in nessun campo. Ha bisogno sempre di nuovi traguardi e idee. Impulsiva, intraprendente, decisa. Questa è la donna Ariete.

Tanto spontanea da sembrare quasi attaccabrighe e inopportuna. Forse troppo sincera e a volte sfacciata... ma coraggiosa. La donna Ariete è incline a ripetere gli stessi errori, ma sempre pronta a riprendersi e alzarsi in piedi con grinta e caparbia!

È il primo segno dello Zodiaco ed è un segno maschile. È governato da Marte e Plutone. Il suo elemento è il Fuoco, il suo colore è il rosso. La sua pietra portafortuna è il corallo rosso. Il giorno fortunato: il martedì.

La forza per l'ariete risiede nella testa. I capelli saranno un punto focale! Dedicare attenzione alla loro cura aiuterà anche a farla sentire bene.

Indomabile e irrequieta: saprà come spiccare attraverso la scelta dell'abito più particolare, scarpe di tutti i tipi o l'estro di un'acconciatura.

Rosso è il colore, caldo e passionale, che la contraddistingue. E lo saranno le gemme con cui adornarsi, che si accostano bene al carattere della donna Ariete... E sarà pronta per le sue battaglie con la sua irrefrenabile energia!



Quale make-up consigliare?

Mettete in primo piano l'arcata sopraccigliare, da ostentare come le corna dell'ariete, simbolo sin dai tempi remoti di sacrale dignità. Questa donna volitiva dovrebbe presentare un volto ben scolpito e deciso.

Consiglio di esibire un accurato contouring tenendo conto delle geometrie del volto; deve innanzitutto correggere i lineamenti, se ce ne fosse bisogno. E poi si può pensare

alla caratterizzazione.

Partite dal presupposto che lo scuro tende a nascondere, a ridurre i volumi. Il chiaro li evidenzia. E che i colori molto vivaci donano tridimensionalità! Se la forma del viso è 'triangolare' o, come ci piace dire tecnicamente, a 'diamante', si può personalizzare la tecnica del contouring: si illuminano le mascelle e si scuriscono i lati della fronte cercando così di ripristinare gli equilibri del volto cercando di ripristinare l'ovale del volto.

Le labbra dovranno essere scolpite con toni azzardati e matt, il make-up interpreterà a dovere la personalità arietina.

Gli ombretti non saranno i protagonisti, il buon gusto ne vieta l'ostentazione e prediligeremo i toni delicati che accompagneranno i fard della stessa famiglia.

Ma lo sguardo dovrà essere intenso; caratterizzato dal perimetro degli occhi color carbone e, perché no, un eye-liner azzardato può essere originale, come la donna Ariete.

Ostentate e sensuali le sue ciglia, che andranno esaltate con tanto mascara o ciglia finte.

VIVIANA RAMASSOTTO

Nata a Roma, Viviana ha iniziato la sua carriera nel 1996 studiando per diventare makeup artist, specializzata negli effetti speciali. Ex modella, pittrice e scultrice, ha creato uno stile proprio, definito dalle sue allieve 'vivi style', in quanto in ogni lavoro si riconosce il 'marchio di fabbrica'. Viviana, grazie anche alla sua esperienza di livello internazionale nell'ambito dell'insegnamento, ha fondato la prima agenzia in Italia per soli look maker, collaborando con produzioni televisive, cinematografici e per i privati, in particolar modo per le spose. Viviana Ramassotto con la sua Accademia porta avanti il concetto di 'curatore di immagine': non un estetista o un parrucchiere, ma un 'creativo' dell'apparire. Non solo una agenzia di eventi legati all'immagine, ma una scuola di formazione professionale che ha già lanciato numerosi truccatori e acconciatori di successo.





1 Per creare un veloce contouring professionale, picchiare il contenuto dei fondi scelti allo scopo di dare volumi, luce, vivacità e correzione.

2 Con un pennello di ultima generazione (spazzolino con setole morbidissime e fitte, in seta) legare i prodotti unendoli in movimenti 'unici'; iniziare appoggiando il pennello nella zona centrale del volto e tirare verso l'esterno.

3 Per ottenere un moderno ed efficace contouring: non si deve rinunciare all'applicazione delle ciprie colorate, tono su tono, in corrispondenza con le zone individuate nel primo step. Perfetto il contrasto soprattutto in fotografia!

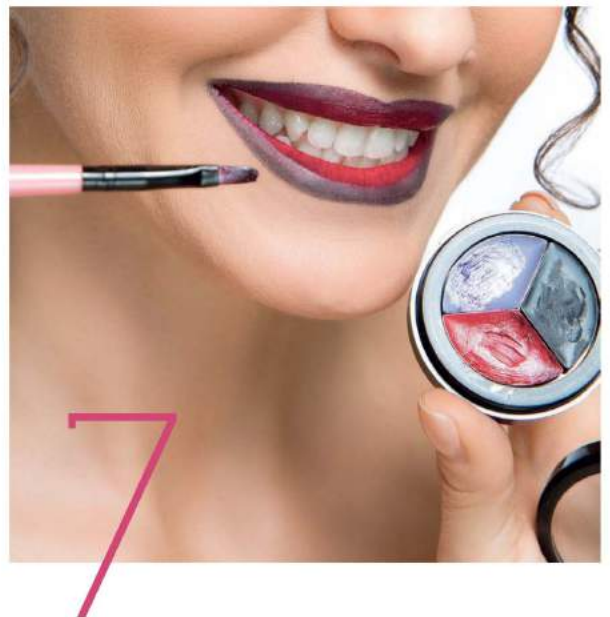
4 Con un ombretto color carbone intenso donare un effetto khol con una sfumatura nella zona perioculare.. Dall'interno occhi all'esterno. Il pennello sarà piatto e di media misura per avere una velocizzazione sul make-up.

Make-up Step by step

5 Applicare a pioggia nel punto di giunzione della palpebra mobile e fissa una porzione di ombretto appena iridescente color biscotto e tirare verso l'esterno. Aggiungere al centro della palpebra mobile un ocra dorè.

6 Intensificare lo sguardo applicando il kajal o una buona matita dalla mina morbida di colore nero nella congiuntiva sia inferiore sia superiore e.. riempire di ciglia finte il perimetro occhi!

7 Sulle labbra applicare il contorno nero, sfumare verso l'interno, amalgamare con il viola e, per finire, aggiungere il rossetto rosso porpora. Il risultato finale rappresenta perfettamente il carattere della donna 'ariete'.



© DISTRIBUITO DA: www.jbproductionswiss.com MODEL: Maria Zota PHOTO: Francesco Dedola HAIR DESIGNER: Riccardo Tesse GRAPHIC DESIGNER: Chiara Esposito



DJ ONOFRI PRESENTS

Make Up Channel



IN VENDITA IN TUTTI I PIÙ IMPORTANTI DIGITAL STORE



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

Distribuiti su:



Make-up

MAKE-UP



LA DONNA 21 aprile - 20 maggio TORO

“**P**er il make-up del Toro (il mio segno zodiacale ndr) ho pensato di proporre

la mia punta di diamante: il trucco arabo. Ho uno studio a Dubai dal 2014 e conosco bene usi e costumi di uno stile tanto forte quanto sensuale. Certo non mi atteggio a esperta, ma l'oroscopo agisce attraverso lo studio del movimento dei pianeti. E io, da appassionata, ho imparato a attingere un pochino anche dai segni zodiacali, per donare un guizzo in più al mio mestiere. Anche se sono sicura che le peculiarità caratteriali in rilievo sono quelle condizionate dal nostro vissuto, dal nostro ambiente...”

Ma veniamo alla donna del Toro, protagonista del nostro passo-passo. Indolente, sensuale e con una innata predisposizione al bello la donna nata sotto il segno del Toro non ama svegliarsi alle prime luci dell'alba. “Per anni ho truccato spose andando a casa loro molto prima dell'alba! Per noi è un grande sforzo ma solo chi è del Toro sa capirmi”.

Il riposo è un'arma indispensabile perché la texture della pelle rimanga levigata e compatta. L'incarnato, fresco e roseo, fa parte delle armi di seduzione delle donne Toro. È indispensabile, quindi, che la scelta di creme e fondotinta sia puntigliosa, come pure l'osservazione di una corretta alimentazione.

La bellezza inizia da dentro, come si dice in Oriente. Ed è proprio così! Noi siamo ciò che mangiamo. E il Toro, che è una buona forchetta, non può esimersi dal fare attenzione... Non servono rinunce, basta scegliere in maniera sana!

La base del make-up dovrà risultare perfetta, seguendo tutti i passaggi della sincronizzazione: latte, tonico non

alcolico, crema base, fondo, correttori e cipria... e poi, tutto puntato sugli occhi, truccati con toni forti, ma contrastati da punti luce. Consiglio un make-up e un look generale che esibisce una bella personalità. Fard a ridisegnare le gote e labbra bene in vista, vestite di colore.

La donna toro è un'esteta e il suo fornitissimo guardaroba va valorizzato attraverso l'utilizzo di numerosi accessori, appariscenti, etnici, vistosi, eccentrici. Sarà il buon gusto a modulare il tutto.

Il colore che più le si adatta? Il giallo e il verde. Quindi, nella scelta dei monili, meglio puntare sulla tormalina o sullo smeraldo, sull'agata o la giada. Testarde ma sagge, le donne Toro riescono perfettamente a conciliare senso pratico e sentimenti, perciò quando scelgono un profumo non amano che sia troppo dolce ma preferiscano che sia naturale. L'avvenenza della donna toro è indiscussa, ma attenzione! Se pure è bionda, lo è solo in apparenza! Pratiche e concrete, come il look consigliato ...



TORO: LE CARATTERISTICHE DELLA PELLE

È un segno di terra, estremamente pragmatico, tendenzialmente sedentario o poco incline al movimento, dotato di una meravigliosa forza di volontà e di tanta determinazione.

Attento ai piaceri della buona tavola, si raccomanda (visto il periodo e la prova costume in rapido avvicinamento) di alleggerire un poco l'alimentazione. Meglio preferire la frutta di stagione, dolce e profumata, ai prodotti da forno e di pasticceria; si consiglia, inoltre, di prediligere le cotture leggere, al vapore o al forno e gli alimenti saporiti e non troppo ricchi di grassi, pesce, legumi, carne bianca.

Un'attenta alimentazione, sottolinea il dottor **Enrico Buvoli**, docente di cosmetologia Vivimakeup Academy, avrà sicuramente anche un effetto benefico sulla pelle, che ha bisogno di uscire dal grigiore dell'inverno. Da consigliare alle proprie clienti una ricarica di vitamine antiossidanti, la C prima fra tutte, ma anche la E la A, e non ultima la D, che pare avere effetti miracolosi su tutto l'organismo. Per quanto riguarda la routine cosmetica, andranno proposti prodotti rigeneranti, antiossidanti, che risvegliano il metabolismo cutaneo e la luminosità dell'incarnato.



1 Con un guantino da 'strucco' in fili d'argento, esportare il make-up, in questo modo non occorre detergente! Con il pannello in microfibra asciugare la pelle togliendo perfettamente residui di calcare e cloro dell'acqua corrente.. Siamo del toro, siamo perfezioniste!

2 Ora la pelle può assorbire perfettamente il siero o crema che scegliamo di mettere. Io voglio proteggere la mia pelle con la protezione alta 'VIVI': biologica, con aloe e calendula. Su una pelle sana è un'ottima base make-up, da utilizzare al posto del primer.

3 Adoro il contouring, soprattutto la scelta dell'illuminante in base alla carnagione. La mia è scura, la accendo facilmente con un bel giallo limone su una base di fondo in cake tono su tono: la mettiamo al centro della fronte ma soprattutto sotto gli occhi e sulle gote, inoltre, sulle zone che ritenete abbiano bisogno di luce!

4 Una volta amalgamato al fondo di base l'illuminante giallo limone, procediamo all'opacizzazione e al fissaggio tamponando sopra la cipria tono su tono (anch'essa gialla!).





5 Creare un effetto 'freccia' verso le tempie. Prendere come riferimento la punta dell'orecchio e direzionare verso di esso la leggera sfumatura nera creata con la morbida mina di una matita long lasting.



6 Al centro della 'freccia' riempire la zona vuota con la polvere di oro 'VIVI': farla aderire con il gel per lucidare le sopracciglia!



7 Applicare lo smalto arricchito di Pantenolo coordinandolo al rossetto. Un effetto arabesco curato nei particolari.

8 Il rossetto, arricchito di burro di Karite', lascerà le labbra morbidissime.

9 Non può mancare uno splendido henné tra gli accessori nel mio look arabeggiante!



MAKE-UP LA DONNA GEMELLI

21 maggio – 20 giugno

Insegue il piacere, ma lo fa in una maniera così ingenua e fresca che è impossibile non perdonarla. La donna nata sotto il segno dei Gemelli è e rimane acerba, così come la sua cute che potrebbe presentare un pò di acne... proprio come quella delle adolescenti. L'operatrice professionale, nelle operazioni di make-up, può preservarla con una crema opacizzante o un primer. Per quanto riguarda il fondotinta, un buon liquido denso, ma non troppo coprente, sarebbe perfetto. L'eccellenza risiede in prodotti polverosi, a effetto cipria, in un allegro gioco di contouring. La base risulterà levigata e luminosa, le imperfezioni nascoste, l'aspetto naturale. La creatività sempre accesa rende la donna Gemelli ardimentosa, donando alla sua indole quel tanto di esotismo che le rende ancor più affascinanti.

GEMELLI: LE CARATTERISTICHE DELLA PELLE

Segno duplice, che non si risparmia, mai, e che in questo periodo potrebbe trarre beneficio dall'integrazione con sostanze naturali energizzanti o adattogene: pappa reale, mirtillo, ginseng, acerola, maca delle ande, rodiola rosea... tutto per essere sempre al meglio!

E per la pelle? Siamo all'inizio dell'estate, quindi, particolare attenzione alla fotoprotezione, e non solo in spiaggia! Il dottor Buvoli raccomanda l'utilizzo di 'city cream' che abbiano almeno un fattore di protezione SPF 20-30, mentre per le lunghe giornate in riva al mare sicuramente la protezione sarà 50+! Oramai le texture dei cosmetici per la protezione solare sono tutte piacevolissime: spray invisibili, gel di rapido assorbimento ... Prodotti che non solo proteggono la pelle dai raggi UVB e UVA, ma che svolgono anche un'intensa azione idratante, regalando massimo comfort. Per un utilizzo quotidiano viva i gel, i fluidi, le sostanze oil free, acido ialuronico, Luffa, Imperata cilindrica... la parola d'ordine sarà idratazione!

Valorizzatele allungando gli occhi, come fanno le donne in Oriente. Il colore è il giallo, declinatelo in tutte le sue sfaccettature, dal rame al bronzo, dalla ruggine all'ocra...

Regalate mistero allo sguardo con il kajal. Applicate un mascara allungante e poi divertitevi con le ciglia finte. Ne esistono di diverse lunghezze.

Mutevoli, inafferrabili, eclettiche, la moda per la donna Gemelli non ha segreti. Difficilmente risulta fuori luogo, sia che indossi una felpa, sia che punti su uno stile sofisticato. Il senso innato per il gusto, la spontaneità e l'originalità con cui affrontano ogni nuova sfida sono spesso garanzia di successo. Il loro spirito libero tende a mostrarle perennemente giovani. Come una magia, un sortilegio, piccole streghe senza tempo, combattono gli anni con una disinvoltura da fare invidia.

Prediligono monili cangianti, come il Topazio o la Citrina; si agli accessori moderni, ma niente di particolarmente costoso.

In realtà la carta vincente dei Gemelli è la socievolezza: comunicative come nessuna, seducono con il suono di un'irresistibile voce.



2



3



- 1 Per iniziare stendere un buon fondo fluido semi-coprente, identico al nostro incarnato.
- 2 Con la brush make-up stendiamo uniformemente il fondotinta.
- 3 Eseguire il contorno della zona periorbitale con il bicolor 'Vivi' per camuffare le imperfezioni e illuminare.

4



6



5

4 La cipria? D'obbligo monocromatica, il classico 'color cipria, rosa/panna'.

5 Sotto l'osso zigomatico, contrastare l'incarnato con la terra appena luminosa, color noce. A questo punto stendere un morbido lipstick color Nude.

6 Abbinare il lipstick allo smalto color skin. È il momento di applicare una leggera sfumatura verde militare, giallo canarino e blu intorno agli occhi? Io sì! Tiro appena verso l'esterno l'eye shadow color blu mare.

7 Un make-up elegante ma non eccessivo, dolce e a mio avviso ideale per le... Gemelline!



7

JB
PRODUCTION



DJ ONOFRI PRESENTS



© DISTRIBUITO DA: www.jbproductionswiss.com GRAPHIC DESIGNER: Chiara Esposito

IN VENDITA IN TUTTI I PIÙ IMPORTANTI DIGITAL STORE



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

Distribuiti su:



Make-up



MAKE-UP

LA DONNA

22 giugno-22 luglio

CANCRO

... di Viviana Ramassotto



Le donne nate sotto il segno del Cancro sono la sensibilità fatta persona, romantiche, dolci, vulnerabili. E l'aspetto soave si riflette sull'incarnato, pallido e dalla grana sottile.

La pelle della donna Cancro va idratata, anzi va coccolata.

Del resto quel pizzico di indolenza che appartiene ai nati sotto questo segno zodiacale non fa che spingerli verso un mondo fuori dal tempo, fatto di cure e antichi rituali. Regalo ideale per la donna

Cancro una giornata in un Hammam, tra massaggi savonage e impacchi all'argilla...

Consigli di make-up

Quando si tratta di proporre suggerimenti per il trucco alle vostre clienti del Cancro, non spingetevi oltre confine. Inutile forzare un'indole pacata e introversa. Meglio puntare su toni tenui. Cioccolata, malva e champagne, glicine e sabbia... saranno queste le nuances degli ombretti da utilizzare, illuminati magari da labbra nelle tonalità vermiglio, ciliegia, rosa, fucsia... Niente matita, a meno che non si tratti di un kajal.

E per un tocco di luce la sera, utilizzate una cipria perlata e con un pennello posizionatela sullo zigomo, appena al di sopra della correzione delle guance, oppure sul décolleté, sulle braccia, perfino sulle gambe. Per quanto riguarda i capelli, le 'cancerine' possono ricorrere a pettinature prese dal passato ma rivisitate.

La tendenza odierna vuole il ritorno al romanticismo. Sono di gran moda gli anni '20 e '30, in stile 'Grande Gatsby', ma anche le cotonature anni '50, i tagli sixties e i volumi degli anni '80... non avete che l'imbarazzo della scelta!



1 Asciugare la pelle con la cipria appena pigmentata color pelle.

2 Aggiungere un illuminante delicato in polvere.

Make-up

3 Intensificare lo sguardo con l'applicazione del kajal sulla congiuntiva palpebrale inferiore...

4 Ma anche su quella superiore.

5 Creare una lieve zona d'ombra tra la palpebra superiore e inferiore tirando il pigmento verso l'esterno. Scegliere un pennello diagonale, ti aiuterà ad avere una buona sfumatura. Tirare principalmente il pigmento verso l'interno per creare la mezzaluna.

6 Utilizzare due nuance per disegnare e riempire le labbra. Una sarà chiara, da porre nella zona centrale per dare un effetto volume opaco e duraturo. Un po' di burro di cacao o rossetto skin doneranno un morbido effetto.



JB
PRODUCTION



DJ ONOFRI PRESENTS

© DISTRIBUITO DA: www.jbproductionswiss.com MODEL: Maria Zota GRAPHIC DESIGNER: Chiara Esposito



IN VENDITA IN TUTTI I PIÙ IMPORTANTI DIGITAL STORE



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

Distribuiti su:



JB
PRODUCTION



DJ ONOFRI PRESENTS



© DISTRIBUITO DA: www.jbproductionswiss.com

IN VENDITA IN TUTTI I PIÙ IMPORTANTI DIGITAL STORE



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

Distribuiti su:





Il re della foresta è proprio lui e allora, da cosa si riconosce una donna che appartiene a questo segno? Pensateci un attimo... dai capelli, ovvio! Avete mai fatto caso che ne costituiscono il punto di forza? Le acconciature delle 'leonine' devono essere roboanti, intense, generose! Ma attenzione a non eccedere. La bellezza è sorella del buon gusto. La pelle della donna Leone è particolarmente resistente. Il consiglio da dare alle clienti che amano abbronzarsi è quello di mantenere la pelle ben idratata. Creme nutrienti, balsamiche, prodotti anti-age saranno indicate per allontanare l'effetto dei primi segni di invecchiamento. E perché non pensare anche all'ossigenoterapia, capace di ripristinare il metabolismo cellulare?

MAKE-UP LA DONNA LEONE

23 luglio -22 agosto



- 1 Per le sopracciglia creare una definizione monocromatica con il colore Vivi' pas par tout.
- 2 Creare un lieve effetto strobing: accendere le zone di luce esaltandole con la cipria perlata.
- 3 Delineare il contorno occhi dalla palpebra inferiore e tirarla verso l'esterno. Preparare la palpebra mobile ponendo un correttore panna.
- 4 Cercare l'infossatura che crea la palpebra mobile e fissa. Creare una mezzaluna con la matita dalla mina morbida, riempirla e sfumarla verso l'interno.
- 5 Con un pennello piatto medio, sfumare la matita.
- 6 Stondare il make-up con l'applicazione della polvere libera iridescente nera linea Vivi'. Consiglio di utilizzare il pennello kabuki occhi.

JB
PRODUCTION



DJ ONOFRI
PRESENTS

ALEGRIA AMAYA



© DISTRIBUITO DA: www.jbproductionswiss.com GRAPHIC: Chiara Esposito

IN VENDITA IN TUTTI I PIÙ IMPORTANTI
DIGITAL STORE



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

Distribuiti su:



Such a Great Success in Miami for

Michelle Lewin Swimsuit Collection

Discover the best trends for the Summer 2019

What about the amazing star Michelle Lewin?

She has gone from being the girl-next-door, working in a local clinic in Venezuela, to one of the biggest stars in the fitness industry, with more than 13 millions followers on Instagram.

She created a wonderful Bikini Collection, very hot, sporty and sexy for the Summer 2019.

It was a Fashion Collection with amazing dresses and underwear and she is selling not only between Miami celebrities but worldwide. In this period, thinking about 2019 holidays, swimsuits are inevitably in my mind! I was looking for something new and original and I am so happy to discover how Michelle Lewin Swimsuit Collection, is just fantastic!

Michelle is one of the most popular bodybu-

ilders on social media with over 13 million followers on Instagram, 8 million Facebook likes, 400 thousand Twitter followers, and 200 thousand YouTube subscribers. Michelle has also appeared on many magazine covers including Playboy Magazine, Oxygen, Inside Fitness, and Muscle & Fitness and now she created this amazing collection.

How many wonderful things can Michelle Lewin create?

I have no doubt that Michelle Lewin offers the best swimsuit styles of 2019 for all your poolside and beach-bumming needs in Miami and around the World !!

This year I had also the pleasure to admire the amazing and unique Wanda Tovar swimsuit creations.

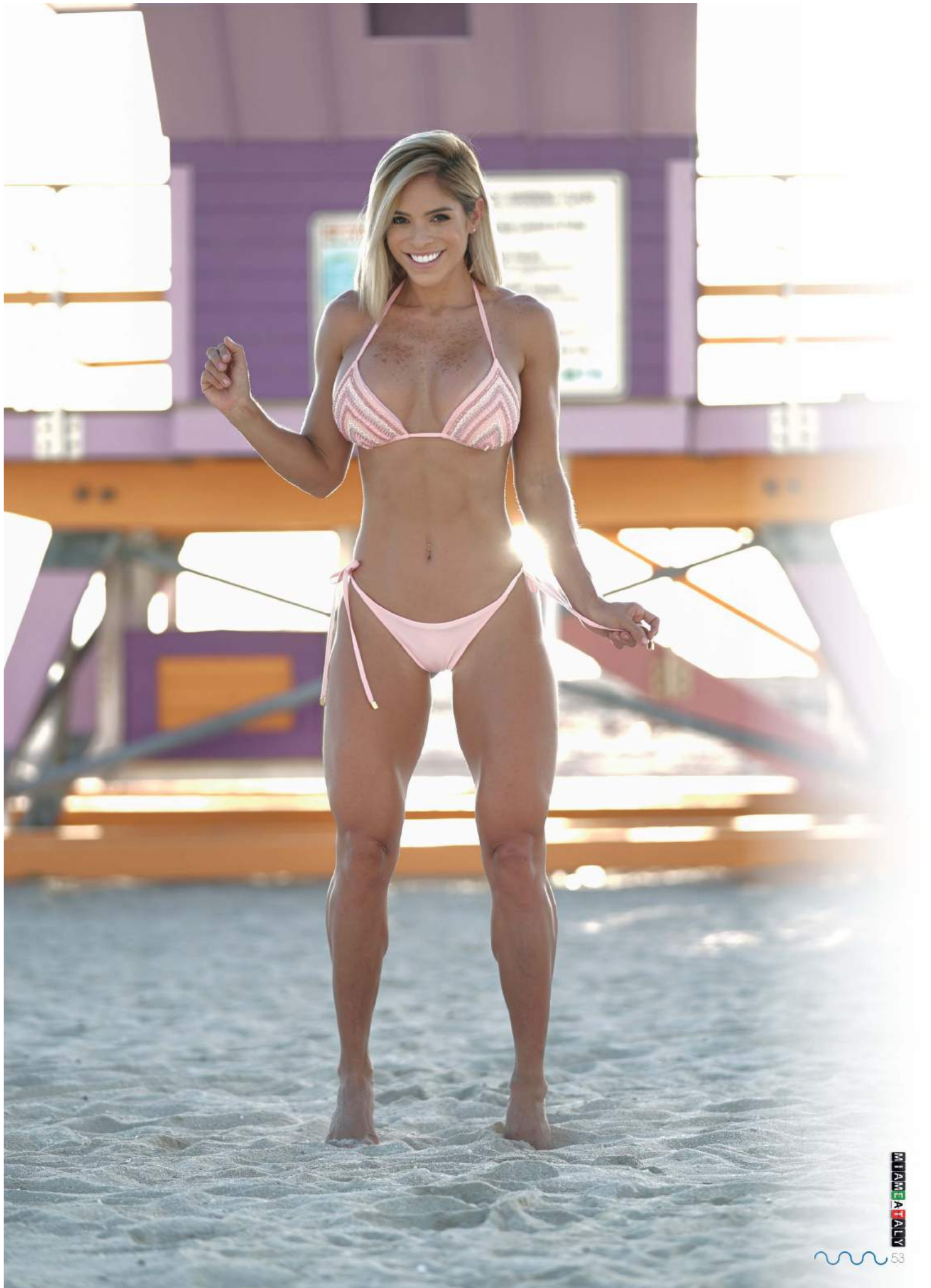
I personally think that Wanda season's swim trends are fun, persuading you to give a touch of neon color (from pink to green) to your summer.

Wanda designs like animal print and bright colors will have you standing out in the crowd, and are just perfect for any beach, especially Miami beach!

Wanda decided to satisfy every woman, proposing swimsuits with minimalist balek designs with her logo "JUST WANDA", as top choices.

One of my favourite Wanda pieces is the black swimsuit with "Swaggang" sign, I think that is really fun and I love its cut-out shape.

I really appreciated her message in her Instagram post talking about her Collection she said "I'm so happy to introduce my very first collection I am very happy to present you an introduction to my first line of swimsuits. I am grateful to God with my family, friends and followers for all the support given come many more surprises thanks for believing in Justwanda I hope y'all enjoy it."













JW
JUST WANDA











JB
PRODUCTION



dj onofri presents



MIAMI
NOCHE LATINA
MIX SELECTION BY DJ ONOFRI

MIAMI
NOCHE LATINA

IN VENDITA IN TUTTI I PIÙ IMPORTANTI
DIGITAL STORE



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

Distribuiti su:



Ana sta siya

L
V
O
V
A

**Fitness e
centrifugati
per stare
in forma...**

Fitness

Come rassodare glutei in poco tempo. Con l'elastico. Ecco 3 esercizi da provare a casa o in palestra per avere glutei perfetti e sodi: procuratevi subito un elastico, e cominciate fin da ora ad allenarvi, avrete un corpo più snello e tonico in poco tempo!

Quali sono questi 3 efficaci esercizi per rassodare glutei, assolutamente da provare!



Fotografo: Claudio Gangi
Make up: Natalia Morozovab
Hair stylist: Isabella Corrado



2
ALZATE LATERALI



1
SQUAT CON L'ELASTICO

1) SQUAT CON L'ELASTICO

Tra gli esercizi immancabili (e più efficaci) per ottenere glutei sodi e perfetti, troviamo senza dubbio lo squat. Per praticare questo movimento, basta mimare l'atto del sedersi, tornando poi alla posizione iniziale con lentezza e "sentendo" i muscoli lavorare.

La schiena resta dritta e lo sguardo in avanti, le braccia sono protese davanti al busto mentre le spalle rimangono basse.

Lo squat può essere potenziato dall'uso dell'elastico fitness. Sarà sufficiente posizionare l'elastico attorno alle caviglie creando resistenza (da modulare a seconda del grado di allenamento). Anche le cosce saranno perfettamente rassodate.

2) ALZATE LATERALI

Questo esercizio si esegue in piedi e promette di rassodare i glutei ma anche di tonificare l'esterno coscia e i fianchi.

Si parte da una posizione eretta con i piedi paralleli e l'elastico fissato sotto le piante dei piedi. Da qui, si solleva lateralmente una gamba alla volta fino all'altezza del fianco, mantenendo il busto dritto e le mani sui fianchi.

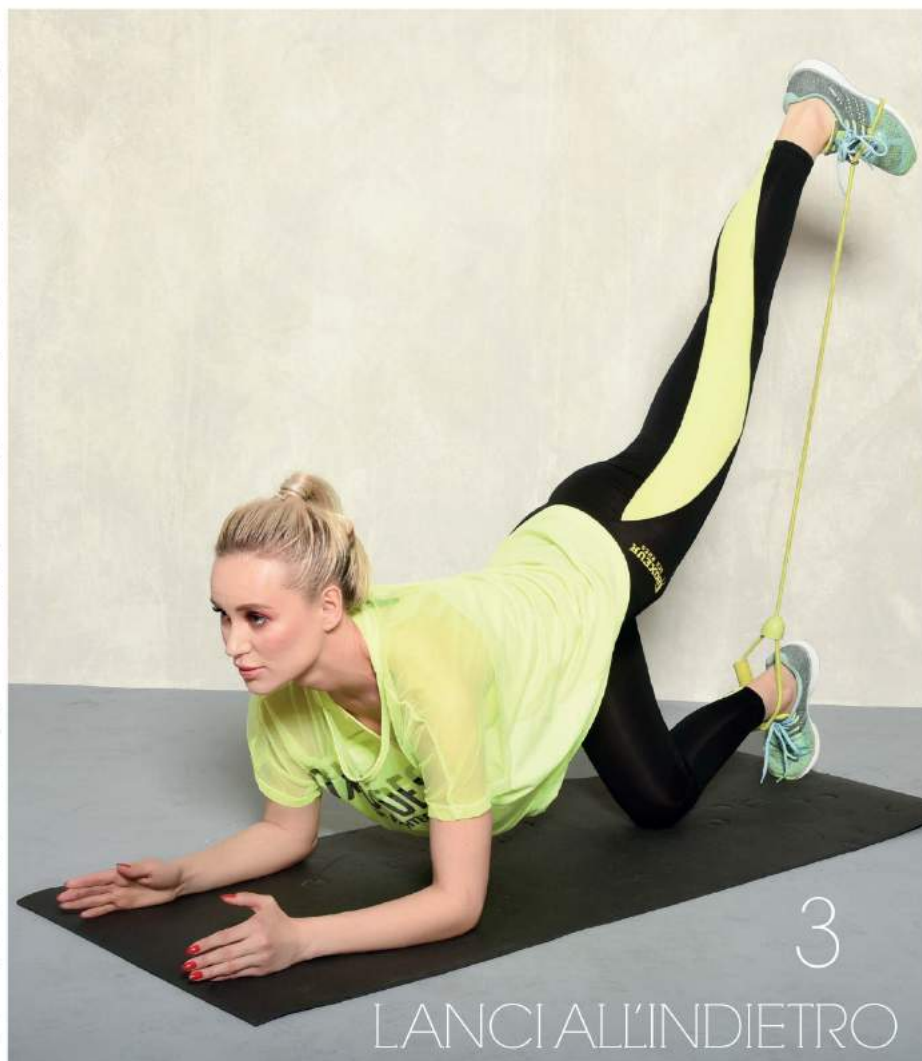
Vietato ondeggiare con la parte superiore del corpo.

3) LANCI ALL'INDIETRO

Un altro esercizio perfetto per tonificare e alzare i glutei, è lo slancio della gamba all'indietro. Per eseguire questo esercizio, occorrono un tappetino ed elastici fitness (possibilmente con la "maniglia").

Si parte carponi, con i gomiti appoggiati a terra e le ginocchia piegate a 90°. L'elastico passa dalle mani alla pianta del piede (che va mantenuto a martello). Da questa posizione, si slancia indietro la gamba con l'elastico che, nel movimento, si allungherà creando resistenza e, quindi, lavoro per i muscoli.

Le ripetizioni devono essere lente e consapevoli. Sono raccomandate almeno due serie da 12 per gamba.



3
LANCI ALL'INDIETRO

A young woman with blonde hair is shown in a grocery store, eating a red apple. She is wearing a white off-the-shoulder top and a gold necklace with a cross pendant. The background is filled with various fresh fruits and vegetables, including carrots, cucumbers, and leafy greens. The text is overlaid on the image, with 'Centrifugati' in red, 'di frutta e verdura:' in green, and 'benessere da bere.' in black.

Centrifugati
di frutta e verdura:
benessere da bere.

Intervista a Pasqualino Monti

PRESIDENTE DELL'AUTORITA' DI SISTEMA PORTUALE DEL MARE DI SICILIA OCCIDENTALE

Quali sono i suoi
obiettivi
principali
per il porto
di Palermo?

"Abbiamo avviato interventi prioritari per potenziare i porti del network - Palermo, Termini Imerese, Trapani e Porto Empedocle - un sistema oggi multipurpose dove l'obiettivo primario per attrarre traffico è quello di portare a compimento, nel segno della qualità, opere infrastrutturali, ormai in corso in tutti gli scali che rientrano nella sfera di responsabilità dell'AdSP, con rapidità e certezza delle risorse disponibili. In un contesto privo fino al 2017 di un progetto organico di sviluppo, si è reso necessario disporre di tempi e strumenti eccezionali per colmare il gap: infatti è stato intrapreso, e ha già dato i suoi frutti, un complesso riordino delle attività e lanciata una riqualificazione improcrastinabile con una quarantina di cantieri avviati. Il network dei porti occidentali è cresciuto in maniera esponenziale nei numeri, finanziari, di merci e passeggeri e il lavoro sul bordo dell'acqua è frenetico, tra gare, cantieri, dragaggi. L'obiettivo è quello di avere un porto riqualificato che abbia un'offerta adeguata per passeggeri e terminalisti, di disporre di strutture completamente riqualificate e adeguate alle esigenze del mercato crocieristico e del cabotaggio nazionale, e di incrementare i servizi alle navi".

È previsto un aumento di scali crocieristici all'interno del porto che presiede? Visto che comunque il trend 2019- 2020 porta un aumento di circa 18% del traffico crocieristico italiano.

"L'incremento registrato nel 2018 è la risposta all'attivazione di una politica fortissima di riqualificazione dei nostri scali che sta proseguendo e che certamente continuerà a dare i suoi frutti. Se nel 2019 nel porto di Palermo avremo una lieve contrazione di navi da crociera per via dei lavori in corso di dragaggi e di infrastrutturazione, compensato però dall'aumento di crocieristi nei porti di Trapani e Porto Empedocle, ci aspettiamo una grande ripresa nel 2020/21, quando avremo completato i necessari lavori avviati, e saremo pronti ad accogliere le navi di XL class".

Che cosa le piacerebbe importare dagli scali internazionali vedi porto di Miami vedi porto di New York rispetto alla tipologia di portualità italiana?

"Sono modelli portuali talmente lontani da non essere accostabili. Posso dire che le dimensioni facilitano la logistica che a Palermo, città che si sviluppa alle spalle del porto, è più complicata".

Recentemente abbiamo visto il presidente cinese visita al suo scalo. Pensa che questo obiettivo sia vantaggioso per il porto di Palermo?

"Il nostro Paese deve capire se vuole essere protagonista del proprio futuro o se preferisce essere conquistato. Abbiamo una storia e

dobbiamo solo essere consapevoli di ciò che va fatto per governare i processi di mercato. Se apriamo le nostre porte senza avere idea di come governare i flussi in entrata, perderemo fette di economia e know how a favore di soggetti non italiani che vengono qui non per fare una cortesia all'Italia, ma perché vedono nell'Italia la possibilità di sviluppare un proprio business. E questo non significa che non si debbano cogliere le opportunità della Via della seta e di quei soggetti che vogliono investire nel nostro paese, ma bisogna farlo governandone i processi".

Si sa che la Sicilia è una regione a statuto speciale. Riesce in questo modo a dialogare tranquillamente con me regione comune a Palermo visto che comunque i suoi obiettivi sono veramente importanti?

"Credo che "raccordo" sia il sostantivo da declinare sempre, con le politiche nazionali del governo, come impone la nuova legge, ma anche con le istituzioni locali. Componente decisiva per realizzare i progetti - concreti, e non libro dei sogni - è, infatti, il rapporto con la Regione siciliana, con i comuni coinvolti, con la Città metropolitana, con l'Autorità marittima e tutte le istituzioni che operano in porto, soggetti con i quali abbiamo un dialogo costante per sintonizzare i programmi di sviluppo del porto con i programmi di sviluppo dei territori. Un approccio che aiuta la rapidità dei processi".



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 international 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 imparare 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 ristorante 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.

Luca



Story

Bice



Luca Di Falco, born in Italy (Catania, Sicily) started his career at the young age of 15 when during his study at the Hotel Management School started working at his brother restaurant in the "Centro Storico of Catania". His passion for the hospitality, service and food industry grown when at the age of 18 started traveling outside Sicily, working for a very big company called "Bagaglino Vacanze" in Porto Cervo (Sardinia); that is when Mr. Di Falco, working as a server in one of the best hotels of Italy, serving the top clientele from all over the world, got promoted as Chef De Rang. From the hot summer of Sardinia, was transferred to their locations in the cold "Madonna di Campiglio", a very famous ski place for the "Alta Borghesia" of Italy. After a few years Luca got hired from one

of the top place in London, The Grosvenor House Hotel. "One of the best experience was working in a different country learning another language and meeting international Chefs and Maitre D", Mr. Di Falco says. His career continue back to Sicily working for a five stars "Grand Hotel Excelsior". After one year Mr. Di Falco got a call from Disneyworld in Orlando, Florida. His American Dream started from one of the biggest worldwide company back in 2002. At the age of 23, Luca moved to California working in La Jolla, a very rich community not too far from San Diego in one of the best restaurants of Prospect Street. After one year, Luca got hired from the Princess Cruise in one of the biggest company on the sea. It was while working on the Cruise when the land called him back: BiCE Group, was opening a new restaurant in Orlando, in the city where his American Dream has started. One of the

best year of his life, working with an amazing group that became slowly slowly like a family for him. It is with BiCE Group that Luca started his first management role at the opening of BiCE Sunny Isles (Miami) at the Le Meridien Hotel by Starwood. At the young age of 25, Mr. Di Falco was promoted as a Corporate Maitre D' for BiCE Group training also all the future Managers for the other locations. While opening BiCE San Diego and BiCE Chicago Luca was relocated again in Florida, in the beautiful city of Naples running one of the best restaurant of this town: BiCE Naples! Today, Mr. Di Falco is Managing Partner for BiCE Naples, proud to run an operation of 75 employees. His vision is not only to provide the best customer service, the best Italian cuisine but also to make sure that every single guests, when they enter to BiCE, they feel like they have just traveled to Italy.

Caffè Milano



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 clientele 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!!!

La Trattoria



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 mana-

gers in town and Domenico 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 Neapolitana 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.

Le ricette di:

Alfredo Schwaggio





Il risotto

Il brodo è l'elemento fondamentale per la realizzazione di un risotto eccellente, il brodo può essere di verdure fresche o di carne a seconda della ricetta e dei gusti dei commensali, vegani e vegetariani compresi. Quindi abbondante acqua, sale grosso a necessità e verdure miste, sempre la cipolla, e nel caso carne, di pollo e di manzo.

Iniziamo la preparazione del risotto: riso consigliato "carnaroli" perché è perfetto per i risotti ed è facile trovarlo anche all'estero, trito di cipolla e un fondo abbondante di olio di oliva, aggiungendo un pizzico di sale fino. Facciamo soffriggere e mettiamo il riso per tostarlo; durante la cottura del risotto l'intensità del gas o del fornello elettrico deve essere sempre medio bassa o bassa, facciamo scaldare bene il riso e sfumiamo con del vino bianco, per essere certi che la sfumatura sia corretta consiglio di sentire il profumo del riso e se non rilevate il tipico odore acre dell'alcol, significa che la tostatura del nostro risotto è pronta. Il riso deve apparire con un accenno di cremosità, data dal mix dell'olio extra vergine ed il residuo del vino sfumato. Possiamo spegnere o partire con la cottura. Il tempo di cottura varia da 13 a 15 minuti. Teniamo conto delle variabili, perché se la strada che separa la cucina dagli ospiti non è poca rischiamo di arrivare con il riso troppo cotto (o freddo), e sarebbe un peccato. Il risotto deve essere sempre mescolato, il brodo per la cottura ben caldo, sempre acceso e aggiunto poco alla volta per controllare che non ne rimanga troppo.

Le singole ricette di risotto

Dopo la tostatura del riso, in linea di massima, le variazioni sono legate agli ingredienti, perché in base al risotto che facciamo possiamo iniziare ad aggiungere gli ingredienti. Facciamo attenzione, perché questa cottura è di 10 minuti circa e non tutti gli ingredienti possono essere cotti espressi, cioè facciamo attenzione a non fare un risotto con ingredienti che necessitano di cotture differenti, in tal caso ci dobbiamo organizzare e inserire gli ingredienti in base al tempo di cottura o, in alcuni casi preparandoli prima della cottura del riso ed inserendoli a fine cottura del riso; se ad esempio usiamo una crema di zucca è necessario prepararla a parte ed incorporarla al risotto a metà cottura. Terminata la cottura di circa 10 minuti con l'inserimento degli ingredienti voluti siamo pronti per la mantecatura del risotto. Vi consiglio due versioni entrambe con effetto finale di piacevole cremosità, una più leggera ed una più sostanziosa e saporita.

La prima consiste di lasciare riposare per un minuto circa il risotto ben umido e cremoso a fornelli spenti e tappando con un coperchi la pentola che lo contiene. Dopo questo procedimento il risotto si presenterà perfettamente mantecato senza la necessità di aggiungere altri ingredienti.

La seconda versione più "importante" prevede che al momento dello spegnimento dei fornelli si aggiunga una porzione generosa di burro e di grana parmigiano reggiano e si mescoli energicamente aggiungendo del brodo in modo che il risotto rimanga ben umido. Immediatamente dopo si procede come nella versione leggera, si tappa la pentola del risotto e si lascia riposare un minuto. Il risultato sarà quello di un risotto molto mantecato e gustosissimo.

Ingredienti:

Brodo vegetale:

- sedano
- carota
- cipolla
- sale grosso
- acqua

Risotto per 4 persone:

- 250/300 gr di riso
- cipolla
- olio di oliva
- sale
- pepe (se desiderato)
- burro
- (nella versione più saporita)
- Parmigiano Reggiano
- (nella versione più saporita)



Cotolette di Melanzane

Uniscono la bontà di questo versatile ortaggio con la sfiziosità e l'appetibilità della panatura frita, un ottimo modo per far mangiare i vegetali ai bambini, che adorano le cotolette, un gustoso secondo oppure, magari tagliate in pezzi più piccoli potrete preparare uno sfizioso aperitivo con bocconcini di cotoletta di melanzane e pomodorini o un antipasto, unendo le cotolette di melanzane con pomodorini, basilico e cubetti di formaggio.

Come preparare le cotolette di melanzane.

La preparazione delle cotolette di melanzane è semplice e veloce. Scegliete delle melanzane rotonde, vanno bene sia quelle scure che quelle viola chiaro, lavatele bene, asciugatele e togliete finemente la buccia, dopo averle private delle estremità.

Procedete ad affettare le melanzane. Le vostre cotolette di melanzane dovranno avere uno spessore di 50/70 mm perché dovranno avere consistenza dentro la panatura.

Come sempre si fa per le melanzane è bene far scaricare l'acqua di vegetazione, quindi mettetele in uno scolino sopra una ciotola, cospargetele di sale e copritele con un coperchio o anche un piatto per potervi mettere poi un peso sopra che aiuta a scaricare l'acqua di vegetazione.

Trascorsa una mezz'ora, risciacquate le melanzane sotto l'acqua corrente, strizzatele e asciugatele. Le vostre melanzane sono pronte per diventare cotolette!

Nel mentre le melanzane erano sotto sale avrete preparato tre recipienti ciascuno contenente farina, uovo sbattuto condito con pepe e sale, pan grattato, mescolato con del buon grana grattugiato. Ovviamente pepe e formaggio sono un'aggiunta opzionale nelle cotolette di melanzane, ma la loro presenza vi assicurerà una panatura assai gustosa, ottimo accompagnamento al morbido cuore di melanzana.

PROCEDETE ALLA PANATURA DELLE COTOLETTE DI MELANZANE

Per la panatura delle cotolette di melanzane passate le fette di melanzana prima nella farina, avendo cura che siano ben ricoperte, ma che non sia in eccesso, poi nell'uovo, immergendola o rigirandola da entrambi i lati, poi nel pangrattato. A questo punto battetele con il palmo della mano, un paio di colpi per lato, questo vi assicurerà che la panatura aderisca bene alla fetta di melanzana, che venga via l'eccesso di pan grattato e, cosa più importante, che le vostre cotolette di melanzane non presentino bolle e che la panatura non si stacchi dal contenuto.

Il mio consiglio è, se avete tempo, di lasciare riposare le cotolette pronte da cucinare in freezer per mezz'ora. Questo è un piccolo segreto per avere un risultato finale unico in croccantezza e fragranza grazie all'effetto creato dallo shock termico (grande sbalzo di temperatura).

Tutto fatto? la panatura delle cotolette di melanzane è riuscita bene? allora tutti in tavola perché anche se le cotolette di melanzane sono buonissime anche fredde, vi assicuro che calde, dopo qualche minuto dalla frittura sono ottime e irresistibili!

Frittura delle cotolette di melanzane

Per la frittura delle cotolette di melanzane preparate dell'abbondante olio da frittura in una padella, l'olio deve essere abbastanza da poter coprire la cotoletta di melanzana e quando è ben caldo immergetevi le cotolette di melanzane e rigiratele tenendole in frittura fino a quando saranno dorate e ben croccanti. Estraelele e mettetele su della carta da cucina per assorbire l'olio in eccesso. A seconda dei gusti potete salare le cotolette di melanzane.

Potete friggere le cotolette di melanzane anche in friggitrice, basteranno davvero pochissimi minuti

Come servire le cotolette di melanzane

Le cotolette di melanzane sono già buone da servire così come sono appena raffreddate quel po' che vi permette di non ustionarvi la lingua, ma se volete abbellirle e renderle più aromatiche, aggiungete qualche fogliolina di basilico, fermandolo con uno stuzzicadenti o semplicemente ponendolo accanto alla cotoletta di melanzana nel piatto, ugualmente potete fare con dei pomodorini tagliati a metà e guarniti con del basilico, sale e olio!

Vellutata di Finocchi e Gamberetti

Ingredienti:

Per 4 persone:

- 100 gr di sedano
- 750 ml di brodo
- 1 kg di finocchi
- 1 cipolla
- 2 cucchiaini di olio (o burro)
- 2 cucchiaini di Sambuca
- 125 gr di gamberi freschi
- 60 gr di panna a basso contenuto di grassi
- 1/2 lime

LA VELLUTATA di finocchi e gamberetti pur essendo una ricetta light, è un piatto raffinato che può essere servito in qualsiasi occasione.

Il particolare connubio del gusto fresco del finocchio con quello dolce dei gamberi li esalta entrambi, a rendere ancor più piacevole questa pietanza è la morbidezza della vellutata che fa di questo piatto qualcosa di veramente eccezionale da proporre anche per un pranzo o una cena di festa, a ciò si aggiunge la velocità della preparazione (45 min ca), il basso apporto calorico, il basso contenuto di grassi e di carboidrati. Insomma un piatto tutto da godere senza rimorsi anche se ve ne concedete un pò di più!

Come preparare la vellutata di finocchi e gamberi

Mondate e tritate la cipolla. Lavate il sedano, eliminate eventuali fili troppo grossi e affettatelo, pulite il finocchio, tenetene da parte 75 gr, conservate anche un pò di barba verde, ovvero il ciuffo del finocchio, quindi tagliate a dadini il resto. Rosolate i finocchi appena tagliati in una padella con un pò di olio extra vergine di oliva caldo (per chi preferisce, rende tutto più gustoso rosolare con un cucchiaino di burro) con la cipolla e il sedano.

Annaffiate con un cucchiaino di Sambuca aggiungete il brodo, insaporite con un pò di sale, portate ad ebollizione e proseguite la cottura a fuoco lento.

Nel frattempo tagliate a striscioline il finocchio tenuto da parte e rosolatelo come prima.

Lavate i gamberi e fateli sgocciolare.

Passate la zuppa con il mixer ad immersione in modo da ottenere una crema, aggiungete la panna a ridotto contenuto di grassi e cuocete ancora, condendo con un pizzico di sale e pepe.

Aggiungete i gamberi alle striscioline di finocchio, fateli saltare pochi minuti e aromatizzate con la buccia di mezzo lime. Tritate la parte verde del finocchio.

Come servire la vellutata

Versate la vellutata nelle tazze, disponetevi sopra il composto di gamberi, cospargetela di trito verde di finocchio.

Potete servirla con dei crostini integrali.

Buon appetito!

Ravioloni alla burrata tartufata

Preparate la pasta fresca:

- 500 g di farina 00.
- 5 uova.
- Mezzo bicchiere d'acqua.
- Un filo di olio.
- La burrata deve essere di piccolo formato, circa 100 grammi.
- Olio tartufato.
- Se in stagione tartufo bianco.

Oltre alle dosi generiche per realizzare una pastasciutta all'uovo per quattro persone che vedete qui sopra, tenete presente per le diverse preparazioni che: nella pasta fresca dovete mettere un uovo di dimensioni medie ogni 100 grammi di farina. Nella base per la pasta ripiena, come ravioli o pansotti, è meglio mettere un uovo ogni 200 grammi di farina. Mentre nel caso di una pasta colorata (ad esempio a base di spinaci) bisogna eliminare gli albumi.

Procedimento

Disponete la farina setacciata a fontana su un piano di legno. Create un buco al centro e rompete le uova, che dovranno essere a temperatura ambiente.

Con le mani cominciate a impastare per amalgamare bene il tutto finché il composto non diventerà compatto ed elastico. Bagnatevi spesso le mani e spolverate con un po' di farina per rendere il lavoro più semplice. Se l'impasto risulta troppo duro, aggiungete un po' d'acqua o un goccio d'olio a temperatura ambiente. Al contrario, se fosse troppo liquido mettete ancora un po' di farina.

Date una forma rotonda alla pasta e rifasciatela con della pellicola trasparente. Mettetela in frigorifero e lasciatela riposare per almeno un'ora.

Passato questo tempo, mettete l'impasto di nuovo sul piano di legno, togliete la pellicola e con un mattarello spolverato con un po' di farina stendete la pasta. Lavorate finché non raggiungerete uno spessore di circa 3 millimetri. Aiutatevi con la macchina della pasta per raggiungere lo spessore desiderato e, soprattutto, il formato.

Tagliate la pasta stesa in quadrati di circa 10 centimetri di lato.

Spargete un pizzico di sale sulla parte che sarà la base del raviolone. Appoggiatevi in centro la burratina, aggiungete qualche goccia di olio tartufato sopra la burratina (a meno che la burrata non sia tartufata all'origine) e chiudete il raviolo con un altro quadrato di pasta, vi consiglio di spennellare dell'uovo sbattuto sui bordi del quadrato di pasta della base.

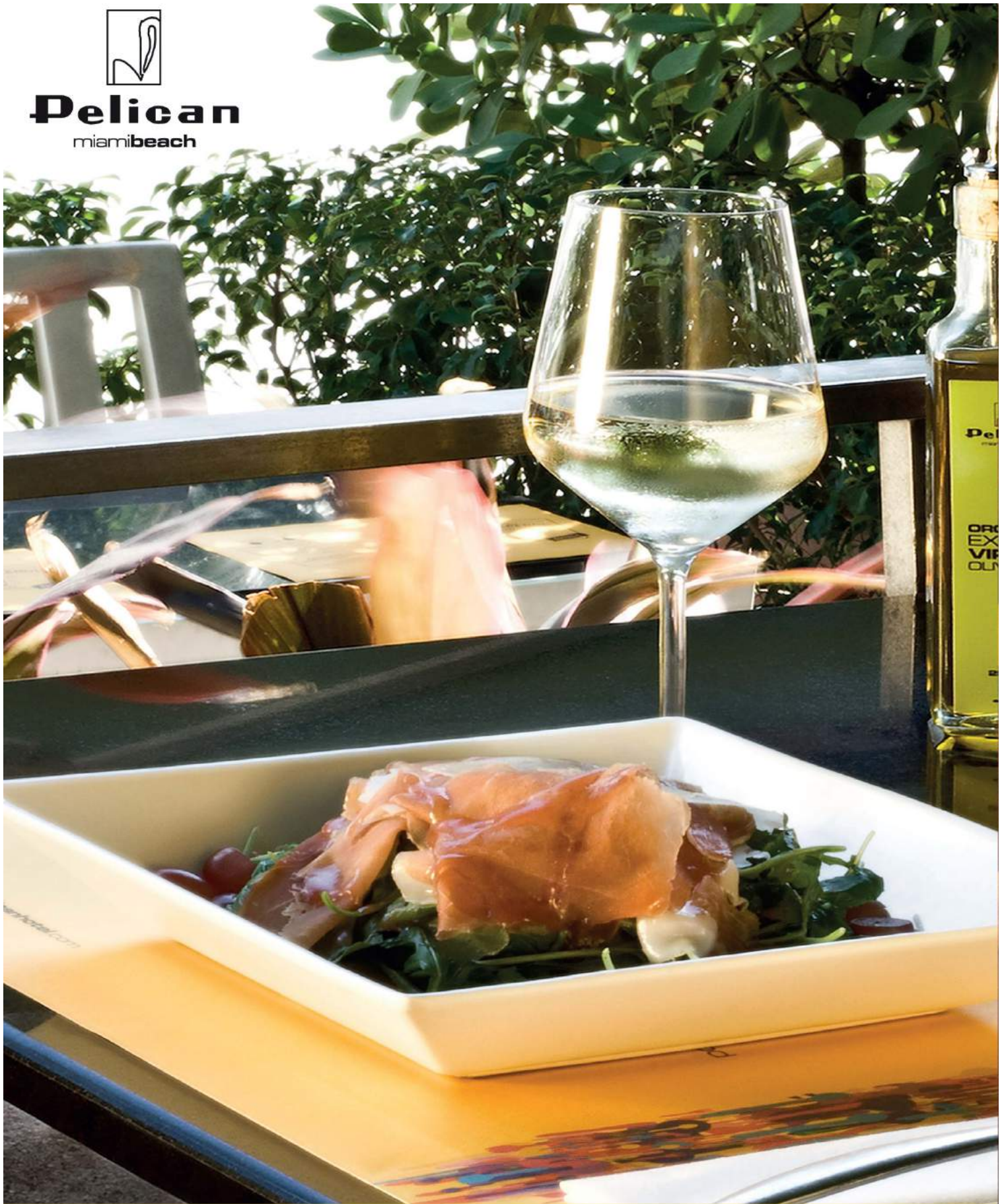
Una volta pronti i ravioloni vi consiglio di cuocerli immediatamente per evitare che l'umidità della burrata rovini la base del raviolo.

Una cottura veloce e poi servire in semplice burro fuso. In stagione sarebbe perfetta una bella grattata di buon tartufo bianco.





Pelican
miami**beach**



THE PELICAN TERRACE

"Best Outdoor seating on Ocean Drive"

BREAKFAST-LUNCH-DINNER

826 OCEAN DRIVE-MIAMI BEACH, FL 33139

305 673 3373

PELICANHOTEL.COM @PELICANHOTEL



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



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 italianamericani 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 fi ori 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 sempre al primo posto nei miei pensieri".

>>>



IL DJ ITALIANO DEL MATRIMONIO DI LIZA MINNELLI CHE HA CONQUISTATO UN DISCO DI PLATINO CON 'VOLARE'



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 viaggiatori 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

te 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!!!

JB
PRODUCTION



DJ ONOFRI PRESENTS



© DISTRIBUITO DA: www.jbproductionswiss.com

IN VENDITA IN TUTTI I PIÙ IMPORTANTI DIGITAL STORE



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

Distribuiti su:





**Studio di registrazione
Etichetta discografica con relativa distribuzione online.**

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

CAMMINO SOLO SOLO

Produzione e distribuzione musicale, dal Vinile al Digitale: L'Evoluzione della musica da ieri ad oggi, parla l'esperto internazionale Giuliano Benedetto



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 artistici concisivi trovati 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.

Traghi 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 Peregò, Raf e non solo.

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



1110

top in the world

A stylized, handwritten signature in black ink, likely belonging to a football player, positioned centrally below the main text. The signature is fluid and cursive, with a long horizontal stroke at the bottom.



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 LITALIA 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". È 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: "È 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.



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.





Multi Piattaforma

CiborApp è disponibile sia su piattaforma Android che iOS.

Retina Ready

Ottimizzato per tutti i dispositivi con display Retina.

Facile da Usare

CiborApp ha un'interfaccia utente molto semplice.

Multi-Canali

Accesso ad un'ampia selezione di canali tematici o raggruppati per emittente.

cibor PORT è il primo canale televisivo IN DIRETTA che trasmette nel mondo su piattaforma CIBOR e sarà presente nei porti d'Italia che, attraverso normali TV posizionati nei punti di maggior afflusso turistico, si prefigge lo scopo di: - sviluppare in termine di immagine internazionale i porti ad esso associati, - incentivare lo sviluppo dell'imprenditoria locale legata al turismo, attraverso la realizzazione di documentari informativi su quelle località limitrofe ai porti di sbarco poco

conosciute ad un pubblico internazionale, ma ugualmente ricche di storia e di bellezze naturali. Nel secolo in cui i media ed i social, fanno da traino per informazione e tendenza a tutto ciò che è in movimento, una struttura come CIBOR PORT, sarà il "flore all'occhiello" delle Autorità Portuali che vorranno imporsi con una comunicazione innovativa

"LIVE" ed uno sviluppo televisivo sarà la diretta conseguenza di un'immagine vincente proiettata verso il futuro. Ogni porto che parteciperà al progetto CIBOR PORT sarà munito, di un CANALE TELEVISIVO DE-

DICATO CON IL PROPRIO LOGO, dove saranno irradiati, dopo averli concordati, palinsesti televisivi altamente professionali e competitivi ed un Kroll live con le notizie aggiornate di ADN KRONOS nostra partner oltre che l'inserimento in diretta DELLE VARIACIONI DEL PORTO DELL'ULTIMO MINUTO, con una Password esclusiva e strettamente personale.

A bordo delle navi invece la messa in onda avverrà o sui monitor presenti nei punti di incontro e/o sul canale di bordo con il loro logo in alto a destra per identificare il gruppo.



ITALIAN TELEVISION NETWORK



cibor PORT

It is the first UVE TV channel that broadcasts worldwide on the CIBOR platform and will be present in Italian ports which, through normal TVs positioned at the points of greatest tourist influx, has the aim of: - developing in terms of international image the ports associated with it, - encourage the development of local entrepreneurship linked to tourism, through the production of informative documentaries on those places adjacent to the ports of landing little known to an international public, but equally rich in history and natural beauty. In the century in which the media and the social media are the driving force for information and a tendency to everything in motion, a structure like CIBOR PORT, will be the "flagship" of the Port Authorities that will want to impose themselves with an innovative communication " UVE "and a television development will be the direct consequence of a winning image projected towards the future. Each port that will participate in the CIBOR PORT project will be equipped with a TV channel DEDICATED WITH ITS OWN LOGO, where highly professional and competitive TV schedules and a Kroll live will be broadcast after having agreed upon, with the latest news from ADN KRONOS as our partner as well the direct inclusion of the changes in the port of the last minute, with an exclusive and strictly personal password.

On board the ships instead the broadcasting will take place either on the monitors present at the meeting points and / or on the board channel with their logo on the top right to identify the group.

cibor PORT

es el primer canal de televisión en vivo que transmite en todo el mundo en la plataforma CIBOR y estará presente en puertos italianos que, a través de televisores normales ubicados en los puntos de mayor afluencia turística, tiene como objetivo: - desarrollar en términos de imagen internacional los puertos asociados con él, - alentar el desarrollo de la iniciativa empresarial local vinculada al turismo, a través de la producción de documentales informativos en aquellos lugares adyacentes a los puertos de desembarque poco conocidos por el público internacional, pero igualmente ricos en historia y belleza natural. En el siglo en que los medios de comunicación y las redes sociales son la fuerza motriz de la información y una tendencia a todo lo que está en movimiento, una estructura como CIBOR PORT, será el 'buque insignia' de las Autoridades Portuarias que querran imponerse con una comunicación innovadora. El UVE y un desarrollo televisivo serán la consecuencia directa de una imagen ganadora proyectada hacia el futuro. Cada puerto que participara en el proyecto CIBOR PORT estará equipado con un canal de televisión DEDICADO CON SU PROPIO LOGOTIPO, donde se emitirán, después de haberlo acordado, programas de televisión altamente profesionales y competitivos y un Kroll en vivo, con las últimas noticias de ADN KRONOS como nuestro socio, además de la inclusión directa de los cambios en el puerto de última hora, con una contraseña exclusiva y estrictamente personal.

A bordo de los barcos, la transmisión se realizará en los monitores presentes en los puntos de reunión y / o en el canal del tablero con su logotipo en la parte superior derecha para identificar al grupo.

UN SOLO DECODER
INFINITE POSSIBILITÀ

ciborTV
takes you home





Intervista a Pietro Piccinetti

AMMINISTRATORE UNICO
FIERA ROMA

Exco 2019

ci può raccontare com'è nata l'idea di una fiera sulla cooperazione internazionale?

La manifestazione è nata studiando la città di Roma, sono arrivato in Fiera Roma circa tre anni fa e da subito mi sono occupato di redigere un piano industriale che partisse dalla città. Pochi sanno che Roma è la sede di tre delle maggiori Agenzie ONU e che l'Italia è uno dei paesi che contribuisce di più alla cooperazione internazionale. Insieme a Diplomacy e Sustainaway è nata l'idea di realizzare l'evento, un unicum a livello internazionale, la prima e sola Fiera dedicata alla cooperazione secondo il punto di vista delle aziende, oltre che delle Istituzioni. Tutto ciò in linea con i 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SdDGs) e Agenda 2030 per uno sviluppo sostenibile e condiviso. La manifestazione ha ricevuto il supporto totale della Direzione Generale del Dipartimento della Cooperazione Internazionale e dello Sviluppo della Commissione Europea, del MAECI nella persona della vice Ministra Emanuela Del Re e dalla Direzione Generale per la Cooperazione allo Sviluppo della Farnesina e dalla Agenzia Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo. Il settore fieristico con questo progetto si fa compartecipe di un grande cambiamento rispetto alla cooperazione internazionale allo sviluppo. La direzione è che questa sia

sempre più percepita ed intesa come una sfida strategica, anche economicamente, che può e deve portare il nostro Paese - tra i primi in Europa e nel mondo per valore degli investimenti diretti esteri realizzati in Africa - a stringere relazioni virtuose con i Paesi in via di sviluppo, contribuendo, soprattutto, a creare posti di lavoro in loco.

A chi è rivolta la manifestazione?

Tutte le aziende ed i buyer che operano nella ricerca scientifica, nell'innovazione tecnologica e nella formazione, in particolare a quelle che siano impegnate nell'offerta di servizi, prodotti e soluzioni per lo sviluppo sostenibile nei Paesi interessati all'incremento di azioni di cooperazione. Un'occasione realizzata anche grazie all'impegno fattivo della Direzione Generale del Dipartimento della Cooperazione Internazionale e dello Sviluppo della Commissione Europea, dal MAECI, dalla Direzione Generale per la Cooperazione allo Sviluppo della Farnesina e dalla AICS. Focus di questa edizione sarà l'Africa, vera e propria frontiera per chi desidera aprire nuove opportunità di business. L'Italia è il primo Paese europeo per investimenti in questo Continente, con un totale di 20 progetti per complessivi 4 miliardi di dollari nel solo 2016, ed è al quarto posto a livello mondiale, dopo Cina, Emirati Arabi Uniti e Marocco.

Come sarà strutturata e organizzata la manifestazione?

L'intera area espositiva prevede spazi preposti agli incontri tra imprese, buyer e tutti i principali soggetti attivi nel settore della

cooperazione o interessati a nuove possibilità di business. Un nuovo modo, dunque, di interpretare la cooperazione allo sviluppo, non più semplicemente intesa come azione di aiuto e sostegno o appiattita dal punto di vista commerciale come strumento per l'esportazione e l'internazionalizzazione, ma un'opportunità per le imprese in grado di essere innovative, sostenibili e flessibili nell'affrontare le nuove sfide globali dei prossimi anni. La manifestazione si sviluppa su 5 format in un'unica fiera, con oltre 30.000 mq espositivi dedicati a prodotti e servizi dalla classica area espositiva ai B2B con un programma di incontri coordinato da un'app per creare proficui abbinamenti tra imprese, buyer e tutti gli attori della cooperazione internazionale, favorendo accordi, partnership, iniziative, sviluppo di progetti, investimenti e coordinamento di strategie. Numerosi workshop e conference con un ricco programma di dibattiti, conference, seminari di formazione, approfondimenti e panel internazionali arricchiranno i tre giorni di manifestazione. Ci sarà anche una grande novità, il progetto pilota, auction floor un momento innovativo per dare una seconda chance a tutti quei progetti che hanno molti punti di forza, ma sono rimasti esclusi dai finanziamenti. Verrà fatta una vera e propria asta per potenziali investor e altri importanti player dello sviluppo e i country pitches: una ulteriore opportunità per gli attori della cooperazione allo sviluppo per accelerare gli investimenti.



Infine ci può dare qualche anticipazione sulle prossime nuove manifestazioni lanciate da Fiera Roma?

Dal 15 al 18 Maggio, in contemporanea con exco2019, si terrà Obor (One Belt One Road) una grande vetrina per imprese cinesi in Italia, un evento dedicato al B2B. La manifestazione è organizzata nel quadro delle attività di collaborazione per lo sviluppo di "One Belt One Road", il grande piano infrastrutturale strategico cinese conosciuto anche come "Belt and Road Initiative" o "Nuova Via della Seta". Ci saranno in Fiera oltre 100 aziende cinesi, per le quali

stiamo organizzando dei B2B mirati con aziende italiane. Qualche settimana fa si è concluso il roadshow di presentazione della manifestazione in Cina, la delegazione sino-italiana ha visitato otto città cinesi e ha incontrato più di 500 imprese grazie al supporto dalla rete ICE in Cina con il suo Coordinatore e Direttore ICE Pechino Amedeo Scarpa, dall'Ambasciata d'Italia a Pechino, dai Consolati di Shanghai, Canton e Chongqing e dalla Camera di Commercio Italiana in Cina. Un altro progetto cui teniamo particolarmente è NewSpace Economy ExpoForum, manifestazione nata

da un accordo tra Fiera Roma e Fondazione Amaldi grazie anche alla prestigiosa collaborazione con Space Foundation. L'appuntamento sarà dedicato al mondo della new space economy, una piattaforma capace di aggregare tutti gli attori del sistema spaziale: agenzie, governi, aziende, centri di ricerca, investitori, buyer internazionali, PMI, startup, innovatori. Tante le manifestazioni previste poi in calendario: Mercato Mediterraneo, Ro.Me Exhibition, Via Pulchritudinis, ExpoSalus, Fiera Roma non si ferma mai.

COLOFON



**ELISABETTA GREGORACI
IL SOGNO ITALIANO A MIAMI**

MIAMEATALY è un'idea di:
Roberto Onofri

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

Direttore responsabile:
Gino Ruggeri

Direttore editoriale:
Paolo D'Amico

Progetto grafico:
Roberto Iacono

Hanno collaborato:
*Silvano Burloni,
Roberto Onofri,
Enrico Romagnoli,
Angelo De Luca,
Bruno Milioni,
Dario Fabio & Alessio Onofri,
Luca Di Falco,
Roberto Ruggeri,
Stefano Tacconi,
Maria Giovanna Elmi,
Viviana Ramassotto,
Aldo Ciborio,
Pietro Piccinetti,
Giuliano Benedetto,
Luana Provenzano,
Nicola Convertino,
Luca Di Falco...*



Demon

All our electric bikes are unique and exclusive



Iceberg

Demon Iceberg e-Chopper

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

JUST DESIRE AND ASK TO US

+41 76 540 57 61

INFO@IAROMOTOR.COM



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



**LA TV DEI PORTI
E DEL MARE**

WWW.CIBORPORT.COM



2555 COLLINS AVENUE, C10
MIAMI BEACH, FL 33140, USA

FIERA DI ROMA VIA PORTUENSE
1645/1647; 00148 ROMA ITALY