

MI AMEAT ITALY

YEAR III - N° 2 - JUL-SEP 2021



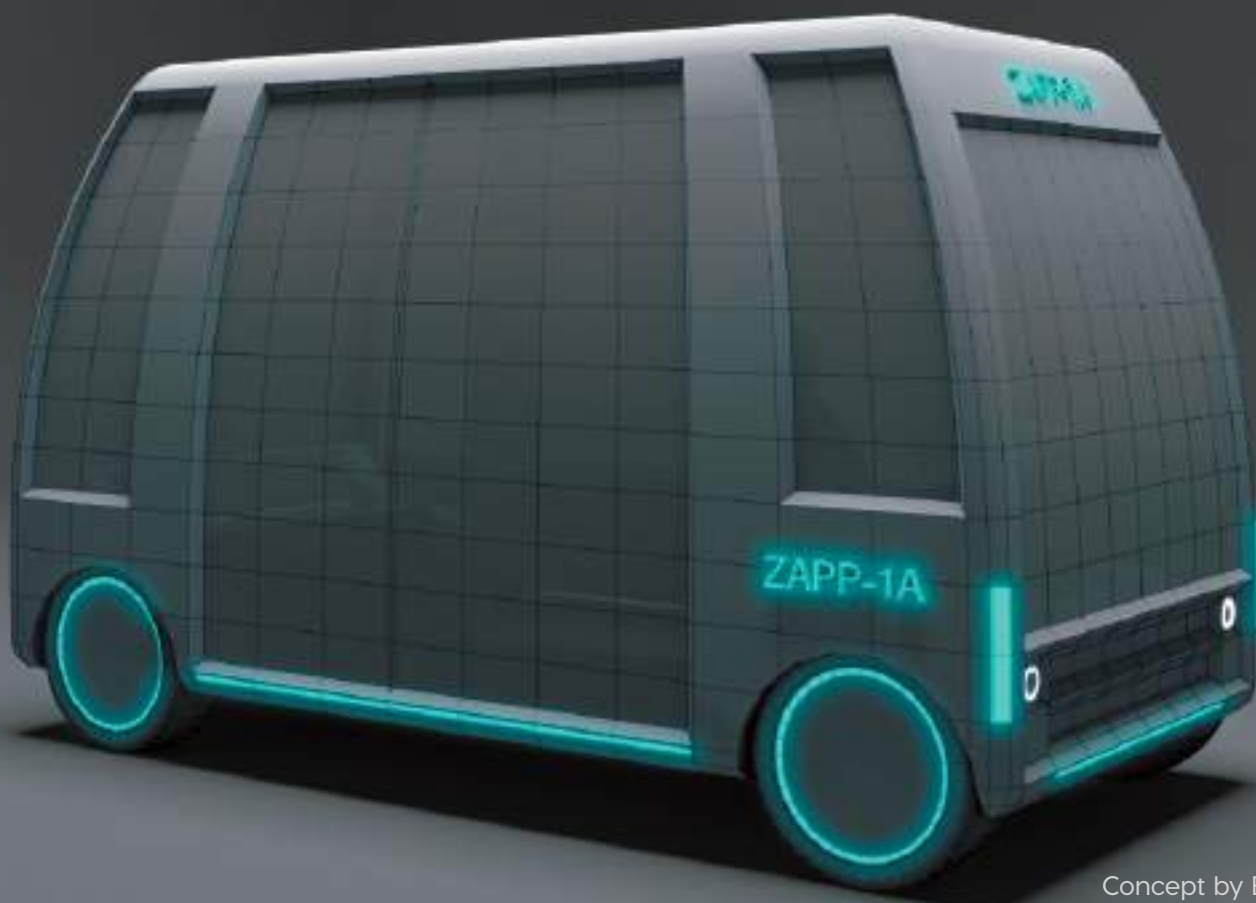
TOP MANAGER IVO BLANDINA

**Dalla logistica industriale la tecnologia
per i Marina ecosostenibili**



exelentia®
ITALIAN MOBILITY FACTORY

NEW
NEIGHBORHOOD
ELECTRIC
VEHICLES



Concept by Exelentia



exelentia®
ITALIAN MOBILITY FACTORY



exelentia
Aus

Exelentia è l'evoluzione silenziosa che dà voce a ogni esigenza di smart mobility

Realizziamo NEV – Neighborhood Electric Vehicles, veicoli elettrici di prossimità urbana a zero emissioni, pensati per ogni esigenza personale o lavorativa, omologati all'uso stradale, customizzati nei minimi dettagli.

Exelentia is the silent evolution that gives voice to every smart mobility need.

We realize NEV - Neighborhood Electric Vehicles, zero-emission vehicles for urban mobility, designed for private or professional use, approved for road use, customized down to the smallest detail.



MIAMI BEACH

“

Dear

CUCUCURUCETTI,

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

”

Yanet (the guapa)





SOCIETÀ DI SERVIZI DI INTERESSE GENERALE NEI PORTI DI ROMA E DEL LAZIO

Port Mobility S.p.A. è una società che svolge **servizi di interesse generale** all'interno dei **porti di Civitavecchia, Fiumicino e Gaeta**, network gestito dall'**Autorità di Sistema Portuale del Mar Tirreno Centro Settentrionale**.

Nello specifico, la società coordina:

- La mobilità: bus/navette
- La viabilità nelle aree di pre-imbarco
- I parcheggi
- La manutenzione di tutte le aree non in concessione a terzi
- I punti di informazione turistica (info-point) e l'accoglienza dei passeggeri
- L'assistenza a carichi e trasporti eccezionali
- La comunicazione e l'informazione attraverso il web

“Energia, passione e professionalità: sono i valori che da sempre ci ispirano. Dinamismo, miglioramento e trasparenza, quelli che ci guidano ogni giorno.”



“

...eccomi qua... GRAN GALA DEI PORTI
a MILAZZO (ME) nella nostra
splendida Italia. Anche noi di MIAMEATALY saremo
presenti nella diretta internazionale su CIBORTV1 e
nel prossimo numero faremo un grande redazionale....
Insomma piena estate per tutti e anche oer tutti noi
AIS della BRUNAIS TEAM..... perché noi di MIAMEATALY
diciamo sempre..... " che mondo sarebbe senza gli AIS????

”



Brunais

CONTENTS



5 EDITORIAL

12 TOP MANAGER IVO BLANDINA
Esporta negli USA i Marina Green

**16 PER CIVITAVECCHIA
IL FUTUR OE' ADESSO!**

**20 PORTI E TRASFORMAZIONE
DIGITALE:**
Il modello generativo di
Webgenesys

24 MISS ITALIA
Martina Sambuchi

26 FEDERICO FELLINI 100
E il realismo fatto d'incanto

**30 LOOK MADE IN ITALY
SUMMER 2021:**
Model Lara Rizzo

36 Model ANGELICA PREZIONI

38 FASHION SUMMER 2021 MIAMI
Model paola Spina



42 NATACHA VAN COLLECTION
Model gaia Nicolini

48 CAPITANI A MIAMI BEACH
Eva Collini ed Elena Bonzanni co-
nosciamole meglio....

58 ELISABETTA GREGORACI
Il sogno italiano a Miami

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

64 FLORA CANTO
Voglio vivere a Miami

68 LUISA SPAGNOLI
The story of the woman who
invented "Perugina kiss" and
who left a sign in the fashion
and industry of Italy.

70 LARA BASSO
Modella, Miss, Attrice, Presen-
tatrice...



CONTENTS



- 74 VILLA D'ESTE**
Elegance concourse the symphony of engines
- 78 FASHION IN THE 80^S IN TWO WORDS:**
Excess and Extravaganve
- 80 ROYAL PERFUME FOR ROYAL FAMILY**
Discover the princess fragrances
- 82 KELLY VS BIRKIN**
Hermès is always synonymous with a luxury lifestyle
- 84 L'ALTA MODA DI DANTE DIDDI**
Continua con Cinzia Diddi
- 86 DOLCE & GABBANA**
In Sicily's valley
- 90 MANAL AJAJ**
Fashion designer owner of manal de la moda and Manal Ajaj Fashion House



- 96** The romanticism of **GIORGIO ARMANI** and his gorilla
- 98 EMPORIO ARMANI**
Light blue sky over the future
- 102 SURPRISE ME**
Miami Art Basel
- 106 ROBERTO ONOFRI**
Dal titolo di miglior DJ al mondo...
- 108 AL BANO**
On the set of the docu-film "I love 80^S"
- 110 IL MIO CAMPIONE:**
Diego Armando Maradona
Cristiano Ronaldo
Francesco Totti
Stefano Tacconi



- 118 MIAMEATALY CONSIGLIA:**
DONNAMARE - CADILLAC
- 124 TOP SOMMELIER**
SIMONE SGARLATA
Da Monte Carlo nel mondo
- 126 ROBERTO RUGGERI**
Founder & Chairman Bice Group
- 128 BICE RESTAURANT GROUP**
Timeless dining since 1926
- 130 GIOVANNI BUSI**
President of Chianti Consortium
- 132 TOP FLORIDA**
RESTAURANT & HOTEL
BICE PALM BEACH
IL BOLOGNESE
CAFFÈ MILANO
DONNAMARE
DELRAY BEACH
VERGINA
- 148 DELANO SOUTH BEACH**





Beniada Jakic

SOGNANDO MIAMI

Modella e web influencer di origine balcaniche, un volto che buca lo schermo, bionda occhi verdi, ha conquistato gli italiani per la sua spontaneità. Ironica, forte e sexy. Con il cuore bianco nero ha mandato in tilt i tifosi juventini per le sue foto piccanti.

Instagram : @iambeniada



make up artist Alice Rossi

stylist Denise Micheli

foto Elena Antermite e Francesco Diberi



VIESSE AUTO

Art & Cars

Si riparte tra la passione delle belle auto e il fascino della pittura.

Da sempre Viesse Auto nel suo Spazio Contemporary di via M. Gioia a Milano, in collaborazione con Dellart International Modern Art, espone insieme alle automobili opere di artisti moderni e contemporanei.

In questi mesi ospite dello Spazio è l'artista **Thatiana Fannucchi**, brasiliana, modella e attrice, protagonista del film cortometraggio "Disfrutè" finalista quest'anno al Festival del Cinema di Cannes.

Lo show room, grazie all'idea di Camila Sant'anna, l'anima femminile del team marketing Viesse auto, si è trasformato nell'atelier dell'artista: Thatiana dipinge quotidianamente, dà forma alle 12 tele che saranno protagoniste della mostra di Settembre a lei dedicata.

Un'artista unica, che con i suoi occhi e il suo pennello, solca il viso con profondi crateri colorati ed ombre. Scava il corpo e penetra nel ventre dell'essere umano fino al suo Spirito.

Thatiana continuerà a collaborare, anche dopo la sua personale, con la sua sensibilità, al nuovo progetto di Viesse Auto e Dellart che sarà dedicato all'Expo 2021 e che da fine Settembre racconterà dell'artista visionario nord americano Keith Haring.



ITALIAN TELEVISION NETWORK

CIBOR TV
TAKES YOU HOME



CON IL PATROCINIO DI
ASSOporti
Associazione dei Porti Italiani



PORTTOPORT

Programma in 12 puntate dai Porti più importanti d'Italia e non solo.

Con MISS ITALIA MARTINA SAMBUCINI

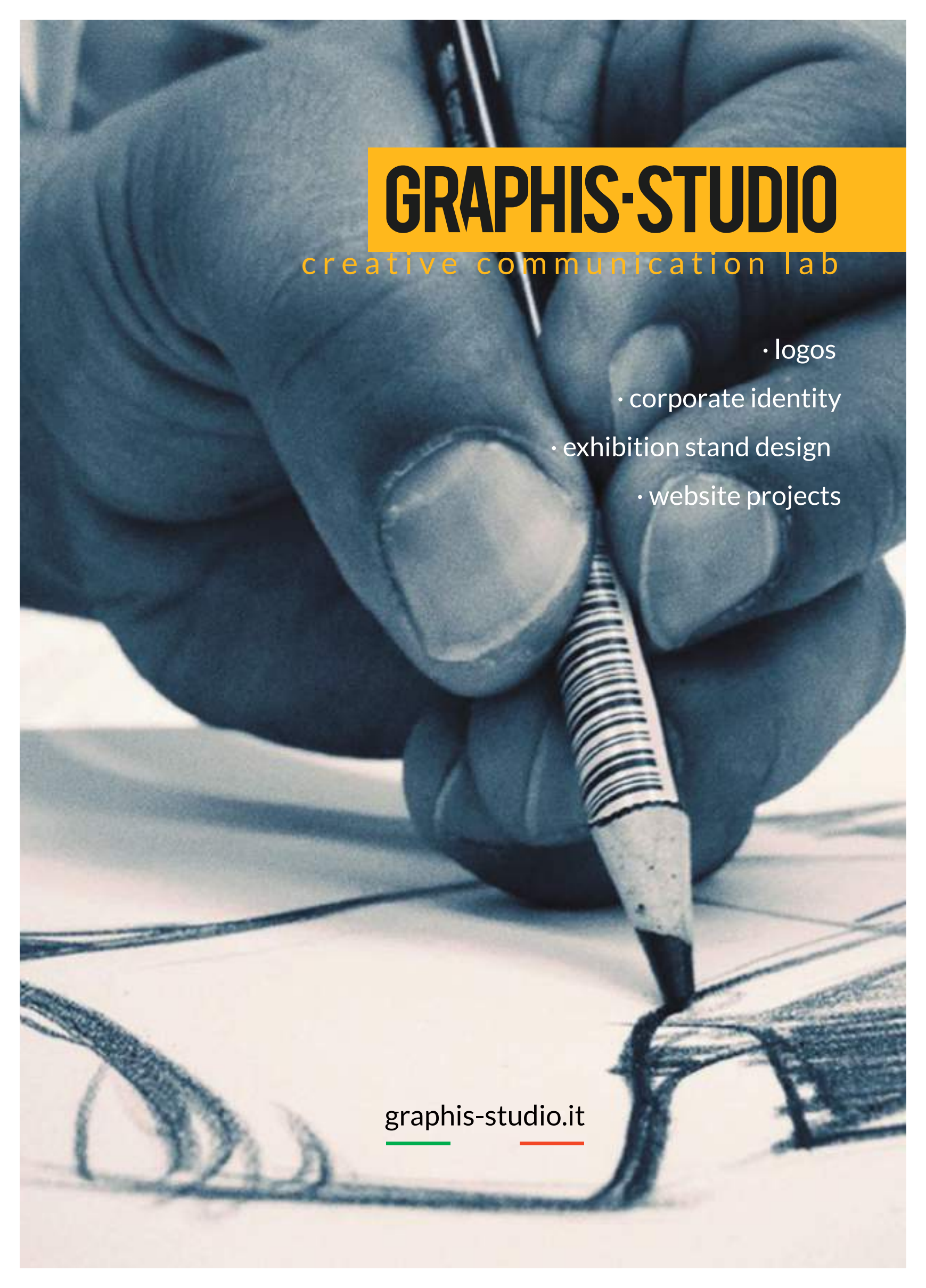
ROBERTO ONOFRI e POLPI

Regia di GIUSEPPE SCIACCA

Prossimamente anche su

CIBOR TV 1



A close-up photograph of a hand holding a black pen, drawing a sketch on a piece of paper. The hand is positioned in the upper left, with the pen tip touching the paper in the lower right. The sketch consists of several curved lines. The background is a solid yellow color.

GRAPHIS-STUDIO

creative communication lab

- logos
- corporate identity
- exhibition stand design
- website projects

graphis-studio.it

TOP MANAGER **IVO BLANDINA**

ESPORTA NEGLI USA I MARINA GREEN

Intervista di Grazia Pitorri



Ivo Blandina è il presidente della Camera di Commercio di Messina e vicepresidente vicario di Unioncamere Sicilia, l'associazione che riunisce gli Enti Camerali siciliani e rappresenta ben 460 mila imprese operanti nel commercio, industria, artigianato e agricoltura. Blandina è presidente di Sicindustria Messina e vicepresidente vicario consigliere di Sicindustria, con delega alle infrastrutture e alla logisti-

ca; è componente del comitato tecnico di infrastrutture e trasporti di Confindustria.

Carismatico, con una mentalità molto innovativa ed un occhio sempre attento all'ambiente. Imprenditore, messinese a partire dagli anni ottanta ha avviato numerose iniziative in campo marittimo, Ivo Blandina prenderà parte al prossimo "Gran Galà dei Porti", condotto da Veronica Maya e Roberto Onofri. Abbiamo avuto l'occa-

sione di intervistarlo per "MIAMEATALY".

Presidente Blandina, lei ricopre cariche istituzionali molto importanti sia per la sua regione, la Sicilia, che per tutta l'Italia. L'Unioncamere Sicilia rappresenta le camere di commercio nei cui registri sono iscritte circa 460 mila imprese operanti in diversi settori. Che cosa si auspica dopo questo periodo particolarmente difficile a livello planetario causato dall'emergenza Covid?

Che vi siano percorsi decisionali ed amministrativi che portino a creare condizioni affinché l'economia cresca: scelte coerenti con le linee del PNRR, procedure veloci, semplificazioni e tempi certi.

Il tema della giustizia è un nodo che va sciolto, in particolare quello della giustizia civile, perché ha tempi incompatibili con gli orizzonti di un'azienda, di un investitore straniero. Queste situazioni in generale mortificano l'esigenza di giustizia che risulta essere sganciata da un orizzonte temporale certo e diventa ingiustizia.

Un altro tema importante è quello della concorrenza, necessario liberare risorse ai mercati che sono diventati riserve esclusive in alcuni settori, meno società pubbliche in house perché tolgono spazio ai privati e alla libera iniziativa.

In generale, dare gli strumenti alle imprese per competere significa rafforzare il sistema economico, dare spinta al mondo produttivo con tempi compatibili e regole certe. Soprattutto nel settore della riconversione energetica e dell'economia circolare.

La Camera di Commercio, da lei rappresentata è molto importante perché è un corpo-intermedio cioè ha il ruolo di collegamento tra Stato e Regione. Essere sul territorio vi aiuta a capire meglio le problematiche aziendali della vostra provincia?

La Camera di Commercio è un istituzione pubblica governata dalle associazioni del mondo produttivo, una sintesi perfetta in cui le esigenze dell'economia vengono rappresentate in modo diretto ed efficace; la risposta in termini di servizio e di assistenza, ma anche sul piano strategico, è altrettanto efficiente e tempestiva.

Alle 45000 imprese iscritte nei registri della CCIAA di Messina forniamo servizi istituzionali di certificazione e aggiornamento del proprio status ma forniamo anche strumenti per aggredire nuovi mercati e consolidare quelli esistenti. Cerchiamo in un territorio vasto come il nostro del messinese, composto da 108 comuni, di riuscire a creare le condizioni migliori per competere, in una articolazione produttiva che registra presenze in ogni settore economico.

In questo panorama insistono aree come quella di Milazzo che coniuga perfettamente una economia industriale con gli altri settori produttivi, dal commercio al turismo all'agricoltura, in una logica di complementarità e di efficienza competitiva dell'area.

Un anno fa avete presentato un progetto definito "Ride on Strait" ovvero "Cavalcare lo Stretto di Messina" un modello alternativo che prevede il potenziamento e la riqualificazione della dotazione materiale ed immateriale trasportistica, per fornire poi un servizio di mobilità più efficiente in tutta l'isola. Di che cosa si tratta?

Stiamo passando alla progettazione esecutiva di un progetto che cambia sostanzialmente la logica dei servizi ai passeggeri. La mobilità diventa un servizio legato ai bisogni dalle esigenze di cittadini e turisti che si muovono nell'area dello Stretto. Una serie di servizi integrati che mette in fase tutti vettori marittimi pubblici e privati, le ferrovie ed i pullman con un biglietto unico e informazioni corrette e immediate sul transit time. Una risposta fluida ed immediata, tutto diventa più economico ed efficiente sia per le aziende sia per i fruitori dei servizi di mobilità.

Questo premetterà di creare anche un mercato unico, più ampio e che fornirà beni e servizi a beneficio di un bacino di utenza di un milione di cittadini. Creando così le condizioni ideali per conseguire economie di scala ed efficienza sistemica.

Presidente che caratteristiche ha il suo porto, quello di Marina del Nettuno, che non hanno altri porti?

È una scommessa vinta oltre vent'anni fa.

Marina del Nettuno è il primo porto verde realizza-



to in Italia con l'impiego di materiali e tecnologie ad impatto ambientale zero. Per la prima volta al mondo sono state impiegate delle dighe galleggianti di una ditta svedese abbinate ad ammortizzatori di ormeggio sulle linee di ancoraggio; per queste anziché utilizzare le classiche catene abbiamo utilizzato cavi di fibra sintetica con un carico di rottura straordinario, una scelta precisa perché le catene provocano una vera e propria desertificazione del fondale marino facendo sparire la Posidonia e l'habitat che accoglie.

Quali altri progetti sta seguendo in questo periodo?

Diversi progetti alcuni in fase avanzata di definizione, il più importante è una proposta di rigenerazione urbana a Milazzo.

Il progetto "Porta del Mare" trasformerà un ex mulino dismesso da decenni che si affaccia sul porto (18 milioni di euro di cui 8 ammessi al finanziamento) in un centro multiservizi per i collegamenti con le isole Eolie.

La Camera di Commercio ha fornito supporto tecni-

co al Comune e svolgerà alcuni servizi all'interno del sito, sempre finalizzati a soddisfare le esigenze dei turisti e delle imprese.

A Milazzo si svolgerà una manifestazione molto importante, "L'Oscar dei porti" che sarà fruibile sul canale CIBORTV1, presentata da Veronica Maya e Roberto Onofri. Il gran Galà del mare che la vedrà come uno dei protagonisti. E contento?

Sono molto contento perché viene riconosciuto il ruolo fondamentale del sistema portuale nostra provincia che assorbe volumi di merci e passeggeri assolutamente straordinari: 20 milioni di tonnellate di rinfuse liquide, 550 mila transiti di tir nello Stretto di Messina, 11 milioni di passeggeri nello stretto, oltre un milione a Milazzo.

Un insieme di aziende del cluster marittimo che esprime grande capacità imprenditoriale ai primi posti in Italia sicuramente ed in buon posizione a livello europeo.



IMBARCO - SBARCO E MOVIMENTAZIONE DELLE MERCI IN GENERE NEL PORTO DI MILAZZO

Via del Sole, 28 - Palazzo Ryolo - 98057 Milazzo (ME) - Tel +39 956 03 97

impresaportuale.milazzo@gmail.com - PEC: impresaportuale.milazzo@pec.enya.it

Sicurezza Portuale

Il vostro partner della sicurezza
nella catena della logistica

- Gestione procedure documentali e di controllo delle merci pericolose e dei rifiuti pericolosi in regime A.D.R
- Attività di verifica propedeutica all'imbarco e sbarco di merci pericolose presso gli scali dei Porti e Terminal Portuali secondo normativa vigente
- Controlli qualitativi e quantitativi delle merci in transito
- Comunicazione periodica dei transiti alle Autorità Preposte
- Fornitura di servizi di interesse generale e dei servizi specializzati
- Redazione Piani di Security e safety in ambito portuale
- Redazione Piani di Qualità
- Pianificazione Ambientale



Sicurezza Portuale
Safety & Security Service

Via Garibaldi, 159 - 98121 Messina (Italy)
+39 090 572 95 89 - Fax +39 090 914 61 74

info@sicurezzaportuale.com - pec: per@pec.sicurezzaportuale.com

PER CIVITAVECCHIA IL FUTURO È ADESSO!



SOSTENIBILITÀ

La nostra vision coniuga la crescita economica ed occupazionale alla tutela ambientale e alle politiche di sviluppo sostenibile che come AdSP stiamo portando avanti nei nostri porti. Attorno alla transizione ecologica e alla blue economy si possono creare diverse economie e nel PNRR sono stati stanziati 40 Milioni per il cold ironing e successivamente, dovremmo maggiormente incentivare ed investire sulla parte idrogeno che, oggi, rappresenta il futuro per abbassare le emissioni nocive nell'aria e incrementare maggiormente la mobilità sostenibile, uno dei nodi fondamentali della transizione energetica. Vincere insieme questa sfida di sistema richiede impegno di tutti, imprese, contrattisti, istituzioni e territorio per confrontarsi e continuare a lavorare insieme per un futuro più sostenibile. Tutto questo è ampiamente indicato dagli obiettivi di sviluppo sostenibile 2030 che come AdSP stiamo perseguendo e che ci dovrà portare, nel più breve tempo possibile, alla decarbonizzazione verso l'utiliz-

zo di forme di energie rinnovabili o comunque a basso impatto ambientale così da generare nuova economia.

INNOVAZIONE

Il porto di Civitavecchia e il suo Network sono all'avanguardia per quanto riguarda l'innovazione tecnologica e questo è sicuramente testimoniato dal fatto che nel nostro porto è partita la sperimentazione per lo sdoganamento in mare delle car carrier, il "pre-clearing", e la sottoscrizione del protocollo d'intesa per l'adesione al PCS, Port Community System PLN.

"Le infrastrutture digitali oggi valgono quanto, e forse di più, di quelle fisiche, per favorire lo sviluppo di sistemi portuali competitivi ed efficienti. Ci inseriamo a piena velocità in questo processo e proseguiamo - commenta con soddisfazione il Presidente dell'AdSP, Pino Musolino - il nostro percorso per incrementare la competitività del network portuale laziale e, principalmente, del porto di Roma. Abbiamo aggiunto un altro tassello al mosaico che stiamo costruendo e ogni

pezzo in più ci permette di offrire, nei confronti dei nostri competitor, maggiori vantaggi in termini di tempo e di burocrazia.

RIPRESA CROCIERE POST-COVID

"Il settore delle crociere - spiega il Presidente dell'AdSP del Mar Tirreno Centro Settentrionale Pino Musolino - a livello globale è ripartito dal Porto di Roma. L'intero comparto si sta buttando alle spalle un periodo drammatico sotto ogni aspetto come quello del Covid e sta ritornando, finalmente, verso una situazione di normalità certificata dalla programmazione e dagli itinerari delle grandi compagnie crocieristiche". "Il porto di Civitavecchia - conclude il numero uno di Molo Vespucci - è il punto di riferimento di un settore che è strategico per il nostro Paese, anche in termini di Pil per il turismo, e i numeri del primo semestre 2021, con 75.000 croceristi e oltre 50 navi, ci fanno ben sperare per il futuro e per una ripresa che dia un nuovo slancio e un nuovo impulso al porto di Civitavecchia e all'economia del territorio".



RAPPORTO PORTO CITTÀ

Civitavecchia e il suo porto debbono trovare il modo di svilupparsi insieme, in un "abbraccio" fisico e simbolico. Inizia con una opera significativa questo abbraccio virtuale, non può definirsi diversamente la realizzazione del nuovo varco Fortezza, con l'arretramento del medesimo e l'apertura alla mobilità urbana di tutta l'area del Forte Michelangelo. Questo intervento porterà al ricongiungimento della città con la parte storica dello scalo attraverso l'eliminazione delle attuali strutture e barriere che ne limitano gli

accessi. Il progetto prevede, oltre alla rimozione delle suddette barriere e strutture esistenti, la realizzazione di una nuova viabilità di accesso sul Varco Fortezza, con una rotatoria che sarà realizzata a largo Plebiscito, nei pressi dell'attuale varco, che invece sarà arretrato fin oltre il Forte Michelangelo, consentendo così anche la ridefinizione dell'area doganale.

In questo modo la città e il porto avranno modo di ricongiungersi e di tornare ad essere un unicum, fornendo così, sia alla popolazione residente che ai milioni di turisti e crocieristi che nel post pan-

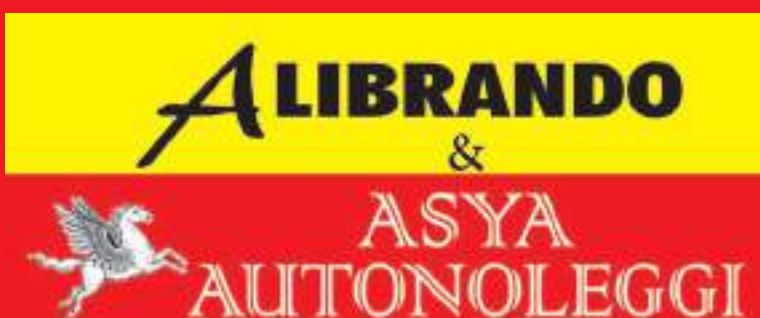
demia torneranno a transitare a Civitavecchia, la possibilità di usufruire di un percorso pedonale straordinario che nell'arco di pochi minuti potrà far loro ammirare lo splendido porto storico, da Porta Livorno alla fontana del Vanvitelli, dal neonato Marina Yachting al Forte Michelangelo, per finire con il waterfront rappresentato dalla Marina della città.

La città senza il suo porto non può crescere ma il porto senza la sua città non ha ragione d'essere. Su queste premesse improntiamo tutta la nostra azione.



SERVIZIO NAVETTA-SHUTTLE SU PRENOTAZIONE MILAZZO - CATANIA APT - MILAZZO

Oltre al servizio navetta Milazzo-Catania offriamo un servizio personalizzato di alta qualità e sicurezza, dalla vettura, al minibus e autobus in base al numero dei passeggeri per tutte le destinazioni, grandi transfer, escursioni, gite, ecc.



Telefono
090.9286986
090.9288585
090.9223256
Fax 090.9227733



LA TV DEI PORTI E DEL MARE



PORTI E TRASFORMAZIONE DIGITALE: IL MODELLO GENERATIVO DI WEBGENESYS



La tecnologia sembra finalmente aver portato un punto di svolta anche nella gestione dei porti, in una logica di maggiore efficienza dei processi e miglioramento del rapporto con i cittadini. Per consentire questa evoluzione sono necessarie competenze in grado di supportare la trasformazione digitale portuale e di integrare le nuove tecnologie con l'operatività esistente. MiamEataly ha incontrato Antonello Posterino e Raffaele Primo, rispettivamente Presidente e Amministratore Delegato di Webgenesys, tra i principali system integrator italiani, protagonista di alcune delle più significative esperienze di transizione digitale in ambito portuale.

Si sente molto parlare di porti intelligenti e smart, quali sono i porti italiani che supportate e qual è il ruolo di Webgenesys nella loro evoluzione tecnologica?

Antonello Posterino: *In modi diversificati per tecnologie adottate e ambiti applicativi, stiamo*

contribuendo al percorso di trasformazione digitale delle autorità portuali di cinque poli: Palermo, Taranto, Messina, Gioia Tauro e, tramite l'Autorità di Sistema Portuale del Mare di Sicilia Orientale, i porti di Augusta e Catania. Ci piace definirci come un system integrator moderno, capace di intervenire e offrire le migliori competenze in tutti i principali ambiti della trasformazione tecnologica: dalla blockchain all'IoT, dal cloud al machine learning.

Per contestualizzare la nostra attività, possiamo dire che a noi è affidato il compito di progettare e realizzare l'infrastruttura informatica utile a far comunicare tra di loro i diversi attori, digitali e non, presenti nella rete di un ente pubblico o di un'azienda. Webgenesys crea valore mettendo in dialogo tra loro piattaforme, tecnologie e risorse diverse e, a volte, distanti. Disegniamo l'architettura e mettiamo in opera tutta l'infrastruttura hardware e software necessaria ad abilitare la cosiddetta "Pubblica Amministrazione 4.0", allo scopo di offrire a clienti e cittadini servizi fortemente in-

centrati sul cloud e su internet. Attraverso il nostro supporto, ad esempio, il Porto di Catania può ora vantare una gestione efficiente e sicura del flusso documentale digitalizzato, con grandi vantaggi sia per gli utenti, sia per l'ente stesso. Vantaggi che si misurano in termini di adempimenti amministrativi più rapidi e più sicuri.

Quali sono gli ambiti tecnologici che vi vedono maggiormente impegnati?

Raffaele Primo: *Grazie alle forti specializzazioni dei nostri oltre 240 professionisti, operiamo su tutte le traiettorie tecnologiche rilevanti della trasformazione digitale: blockchain, intelligenza artificiale, Internet of Things, cyber security, cloud. È nell'eccellenza di queste competenze verticalizzate che si definisce il nostro valore e la capacità di progettare e realizzare soluzioni affidabili.*

Rifiutiamo il ruolo di "tuttologi" che si attribuiscono in tanti: crediamo che le soft-skills siano importanti, ma abbiamo posto a fondamento della nostra impresa il coltivare e attrarre le migliori hard-kills



in ambito tecnologico e manageriale. In quest'ottica, il nostro gruppo conta oltre 10 tra startup e PMI innovative, che si affiancano a Webgenesys per comporre una offerta di innovazione profonda in termini di competenze e vasta in termini di domini applicativi.

La digitalizzazione porta con sé nuove sfide, soprattutto nel contesto della sicurezza, con un allarme crescente sui temi dei crimini informatici e violazione della privacy. Come affrontate questo aspetto?

Raffaele Primo: *Sulla cybersecurity e sulla protezione dei dati, Webgenesys può vantare grandi risorse, sia in termini di strumenti informatici sia in termini di professionalità. Dedichiamo la massima cura alla sicurezza informatica dei sistemi che operiamo. In questo orizzonte il legislatore e l'AgID (Agenzia per l'Italia Digitale) hanno definito delle linee guida molto specifiche sulla produzione, gestione e conservazione dei documenti informatici. Le infrastrutture che implementiamo garantiscono*

non sempre la piena rispondenza alla normativa sul trattamento dei dati personali. In tal senso, la nostra attività consiste anche nel costante aggiornamento dei sistemi, indispensabile per dare seguito alla costante evoluzione del contesto normativo e alle crescenti minacce informatiche che istituzioni e aziende si trovano ad affrontare.

È utile sottolineare che non ci limitiamo a progettare e implementare le infrastrutture, ma ci occupiamo di trasferire al personale degli enti la capacità di interagire al meglio con il sistema e gestire in piena autonomia il flusso documentale. È una crescita di competenze che rende l'ente più forte e garantito e, contemporaneamente, migliora il servizio per i cittadini.

Abbiamo parlato di innovazione, di tecnologia, ma soprattutto di competenza. Che rapporto ha Webgenesys con il territorio e con le competenze che esprime?

Antonello Posterino: *Webgenesys rivolge grande attenzione a questo tema. Interpretiamo la nostra*

mission in una logica di empowerment territoriale, volta a valorizzare le risorse del contesto dove operiamo e a rafforzare le professionalità e i talenti presenti nelle realtà che supportiamo. Non a caso Webgenesys ha stretto un'alleanza strategica con il Gruppo Entopan che, già oggi, ci permette di proporci tra i principali player dell'innovazione in Italia. Questa alleanza ha l'obiettivo di costruire un ecosistema per l'innovazione che vedrà la sua espressione più significativa nell'Harmonic Innovation Hub, una cittadella dedicata all'innovazione che integrerà funzioni di academy, business incubator, trasferimento tecnologico e venture building. Un grande progetto, localizzato in Calabria, che accompagnerà imprese e comunità dell'intero territorio nazionale e del bacino Mediterraneo, nella crescita di competitività e nella eccezionale transizione che stiamo vivendo. Transizione tecnologica, innanzitutto, ma anche ecologica e sociale. Per noi, fare impresa è il modo migliore per restituire valore al territorio e stimolarne le capacità di crescita.

Port of Catania

ITALY



Sicily



Port System Authority of
the Eastern Sicilian Sea

Port of Augusta



MISS ITALIA MARTINA SAMBUCINI DEBUTTA CON PORT TO PORT

PROGRAMMA ITINERANTE
IN 12 PORTI SU CIBORTV



Un viaggio nei porti italiani in dodici puntate, con due conduttori, alla scoperta di un mondo popolato di personaggi poco conosciuti ma ricchi di professionalità, competenza e umanità: ecco 'Port to Port' il programma con il quale Martina Sambucini, Miss Italia 2020, debutta, due mesi dopo la sua elezione, nella conduzione televisiva con Roberto Onofri, da molto tempo impegnato nella promozione del mondo portuario, e la regia di Giuseppe Sciacca. 'Port to Port' andrà in onda su CiboTv, che permette agli italiani nel mon-

do di restare collegati con 300 diversi canali tra programmi inediti, on demand, streaming. Prodotta da Italian Television Network e patrocinata da Assoporti, la trasmissione farà capolino anche su Amazon Prime. Martina, 19 anni, di Frascati, studentessa universitaria di psicologia del marketing, ha vinto il titolo in un momento particolare della storia del nostro Paese, in dicembre, in un pomeriggio lontano dallo splendore delle celebri serate televisive di un tempo, senza pubblico e senza forme di spettacolo, nel rispetto di un'Italia in difficoltà. Il viaggio di Martina a "Port to Port" comincia oggi dalla Sicilia - Catania e Augusta

- per proseguire nei prossimi giorni in Puglia, Campania, Lazio e Liguria. Il programma compie un percorso all'interno di un settore, quello dei porti italiani, nel quale operano tante figure ed è animato da molte situazioni: sono eccellenze che vengono narrate come lo specchio a cielo aperto di coloro che vi gravitano intorno, dagli ufficiali ai militari, ai pescatori e al mercato marittimo. "Intendiamo accendere un faro su di loro - dicono gli autori - ascoltarli e venire a conoscenza delle peculiarità di un mondo vivo e attivissimo, ma poco noto, al di là delle immagini consuete, come le grandi navi da crociera o i romantici pescherecci".



FEDERICO FELLINI 100

E IL REALISMO FATTO D'INCANTO

di Paola Dei



Nato a Rimini il 20 gennaio 1920, Federico Fellini è autore di film divenuti classici della cinematografia mondiale. Basta pensare a *La dolce vita*, *Otto e mezzo*, *Amarcord*, *La strada*, *Le notti di Cabiria*, per evocare suggestioni fatte di incanti, che si intrecciano con la sua vita. Dopo quattro Oscar per capolavori entrati nel "per sempre", il 29 marzo del 1993, ricevette il quinto alla carriera che ritirò a Los Angeles e dedicò interamente alla compagna e musa di una vita: Giulia Masina, ribattezzata da lui stesso Giulietta. Nessuno potrà mai dimenticare il discorso di ringraziamento davanti all'Academy e le lacrime piene d'amore della moglie che ha condiviso insieme a lui pagine importanti del cinema mondiale.

Si conobbero negli studi dell'Eiar nel 1942 durante la registrazione di una puntata di *Cico e Pallina*, di cui lui era uno degli autori, e non si

lasciarono mai più, fra presunti tradimenti di lui, set cinematografici e un figlio che purtroppo morì dopo soli 12 giorni dalla nascita. Giulietta ebbe a dire anni dopo: "Non aver avuto figli, ci ha fatto diventare figlio e figlia dell'altro, così ha voluto il destino". Entrambi sono sepolti a Rimini accanto al figlio mai nato.

I loro caratteri non potevano essere più diversi ma si completavano e le loro diversità li tennero uniti fino alla morte avvenuta a pochi mesi di distanza. Lui lasciò questa vita esattamente un giorno dopo il loro 50esimo anniversario di nozze, lei lo seguì pochi mesi dopo. Di tutti i personaggi interpretati da Giulietta nella sua lunga carriera il più emozionante rimane di quello di Gelsomina in *La strada*, per il quale il marito rifiutò ogni altra candidatura. Il dolce clown che accompagna lo zingaro Zampanò interpretato da Antony Quinn. Questa interpretazione fece guadagnare a Giulietta il soprannome di Chaplin al femminile e sembra che lo stesso maestro del muto

avesse affermato: "É lei l'attrice che ammiro di più". Charlie Chaplin realizzò anche un fumetto dell'opera.

Partito da Rimini il cineasta trasformò il famoso Teatro 5 di Cinecittà in un set ideale per quasi tutti i suoi film, dedicandosi ad una narrazione visiva che oscilla fra la giovinezza perduta e l'autobiografia della vita adulta, spesso con un alter-ego d'eccezione: Marcello Mastroianni, a cui il regista affibbiò il soprannome di Snaporaz.

L'attore di Fontana Liri e il regista riminese, insieme daranno vita a tante scene iconiche che hanno definito il cinema felliniano come quel: "Marcello, vieni qui" lussuoso quanto lo è la famosa attrice Anita Ekberg che s'immerge nella Fontana di Trevi come fosse una vasca da bagno ne *La dolce vita* dove racconti che s'insinuano fra le atmosfere presenti si fondono con i ricordi della città natale del regista. Rimini torna a più riprese nei suoi film tanto che lui stesso ebbe a dire: "Rimini è un pa-

strocchio confuso, pauroso, tenero, con questo grande respiro, questo vuoto aperto al mare. Lì la nostalgia si fa più limpida, specie al mare d'inverno, le creste bianche, il gran vento, come l'ho visto la prima volta".

Le suggestioni tratte dalla sua terra d'origine lo accompagneranno sempre, come favole ad occhi aperti che si condensano e vengono immortalate in *Amarcord*, dove il personaggio de *La Gradisca* diviene leggenda.

Fellini, nonostante il richiamo esplicito ai ricordi della sua infanzia non soffrì mai di nostalgia, anzi, riuscì a ritrovare le caratteristiche della città emiliana anche a Roma: "Rimini io l'avevo trovata a Roma. Rimini a Ostia è Roma. A Ostia ho girato *I Vitelloni* perché è una Rimini inventata, è più Rimini della vera Rimini".

Dotato di uno stile onirico che è stato connotato con il termine di realismo magico, e in seguito "fantarealismo", Federico Fellini, anche nei ricordi del grande suo amico Ettore Scola, ci conduce all'interno di un mondo che non ha perduto l'ingenuità e la purezza e che a tutt'oggi appare fresco e incontaminato. Dove fra rinoceronti ammalati da tristezze d'amore, come nel film *La nave va*, con la fotografia di Giuseppe Rotunno e la scenografia di Dante Ferretti, capita anche d'incontrare uno dei più grandi sceneggiatori: Tonino Guerra, ascoltando opere liriche cantate del poeta Andrea Zanzotto, oltre al personaggio della principessa Lherimia interpretato dalla ballerina e coreografa tedesca Pina Bausch. Ma il cinema di Fellini è tutto un ricordo di grandi nomi, ogni sua opera è un pretesto per ricordare grandi compositori, grandi direttori della fotografia o cinematographer, grandi sceneggiatori, grandi produttori, grandi distributori e grandi interviste.

Al genio indimenticabile di Federico Fellini per i festeggiamenti dei 100 anni dalla nascita che si festeggiavano nel 2020, ma che sono slittati al 2021, ed ai 100 anni dalla nascita della sua musa e compagna che, nonostante le bellissime attrici che frequentavano i set del regista, non fu mai sostituita, l'Associazione Culturale Centro Studi di Psicologia dell'Arte e Psicoterapie Espressive APS da una idea di Paola Dei, con le artiste dell'Associazione A.L.I. Artisti Liberi Indipendenti, ha voluto dedicare un omaggio che lo rappresentasse a tutto tondo evocandone le suggestioni, le musiche, l'amicizia con George Simenon, le interviste con Oriana Fallaci, le farsi indimenticabili dei film di cui è stato sceneggiatore in molti di essi Tonino Guerra. Il Video che ha ottenuto il Patrocinio del Comitato Fellini 100 si avvale delle musiche concesse dal maestro Vince Tempera tratte dal concerto ufficiale del 100 anniversario di Fellini, delle opere delle artiste dell'Associazione A.L.I. e delle voci di attori e attrici che hanno voluto lasciare un segno ricreando le atmosfere felliniane, parola divenuta di uso comune tanto che, lo stesso regista ebbe a dire: "Avevo sempre sognato da grande di fare l'aggettivo. Ne sono lusingato. Cosa intendano gli americani con "felliniano" posso immaginarlo: opulento, stravagante, onirico, bizzarro, nevrotico, fregnacciario".

Il montaggio del video è a cura di Eros Regoli e Sara Torrac, le citazioni che evocano ricordi sono di Valerio Caprara per Aldo Tassone, autore di uno dei più completi testi dedicati a Fellini, Franco Mariotti, le voci sono di: Daniela Benori, Cloris Brosca, Violetta Chiarini, maria Caterina Dei, Paola Dei, Lucia Donati, Martina Guideri, Laurentina Guidotti, Elisa Mariotti, Simone Migliorini, Adriana Migliorini, Maria Rosaria Omaggio, Mariano Rigillo, Anna teresa Rossini, Francesca Stajano Sasson,

Come si legge nel link: <https://fellini100.beniculturali.it/news/detail/118>, il video si propone di diffondere la cultura cinematografica attraverso la vita e le opere del grande maestro e della sua musa. Il momento storico attraversato, le relazioni che hanno caratterizzato la vita del grande regista, le interviste, le amicizie, i luoghi nativi e i luoghi attraversati, le suggestioni delle Terme di Chianciano e di Montecatini in Toscana, i personaggi magici che riescono a trasformarsi in emozioni viventi, ci rendono partecipi di un irripetibile marchio di fabbrica che ci permette ancora di sognare e vivere suggestioni uniche e indimenticabili. Il video intende anche essere uno strumento educativo per i ragazzi e gli adolescenti, per stimolare all'approfondimento della cultura e per accrescere la conoscenza del mezzo audiovisivo.





Federico Fellini 100

and realism made of charm

Born in Rimini on the 20th of January 1920, Federico Fellini is the author of movies that have become classics of world cinema. Just by thinking of *La dolce vita*, *Otto e mezzo*, *Amarcord*, *The road*, *The nights of Cabiria*, it is possible to evoke magic grandeur that weave together with his life. After having received four Oscars for masterpieces that became "forever unforgettable", on March 29, 1993 he received the fifth Oscar for his career achievement in Los Angeles, and decided to dedicate it entirely to his life companion and muse: Giulia Masina, called Giulietta by him.. Nobody will ever forget the thank you speech that Fellini gave in front of the Academy and the tears full of love of his wife, who shared with him important pages of world cinema.

They met in the EIAR studios in 1942 during the recording of an episode of *Cico and Pallina*, of which he was one of the authors, and have never set apart afterward, regardless of him presumably cheating on her, movie sets and a son who unfortunately died only 12 days after his own

birth. Several years later Giulietta said: "Not having had children, made us become each other's son and daughter, that it is what destiny wanted." Both of them are now buried in Rimini next to their unborn child. Their personalities could have not been more different but they complemented each other and their differences kept them together until they died, only a few months apart from each other. He left this life exactly one day after their 50th wedding anniversary, she then followed him a few months later. Among all the characters played by Juliet in her long career, the most exciting remains Gelsomina in *La strada*, for which her husband rejected any other candidate. The sweet clown who accompanies the gypsy Zampanò played by Antony Quinn. This performance made Juliet earn the nickname of "the feminine Chaplin", and it seems that the master of silent movies himself said: "She is the actress I admire the most". Charlie Chaplin also made a comic strip of the opera. After having left Rimini, the filmmaker transformed the famous Teatro 5

of Cinecittà into an ideal set for almost all of his movies, dedicating himself to a visual narrative that oscillates between lost youth and adult autobiography, often with the presence of an exceptional alter-ego: Marcello Mastroianni, to whom the director will be giving the nickname of Snaporaz. The actor from Fontana Liri together with the director from Rimini, will be bringing to life many iconic scenes that have delineated Fellini's cinema, such as: "Marcello, come here", as much luxurious as the famous actress Anita Ekberg who plunges into the Trevi Fountain as if it were a bathtub in *La dolce vita*, where stories that penetrate the present atmosphere weave together with the memories of the director's hometown. Rimini came back several times in his movies, so often that he said: "Rimini is a confused, fearful, tender mess, with this great breath, this emptiness open to the sea. Over there nostalgia becomes clearer, especially by the winter sea, the white crests, the great wind, as I have seen it the first time". The grandeur of his homeland will always accompany



him, like fairy tales with "open eyes" that are condensed an immortalized in Amarcord, where the character of La Gradisca becomes a legend. Despite the explicit reference to the memories of his childhood, Fellini never suffered from nostalgia; on the contrary, he managed to find the characteristics of the Emilian city even in Rome: "I had found Rimini in Rome. Rimini in Ostia and Rome. In Ostia I shot I Vitelloni because it is a "fictional" Rimini, it is more Rimini than the real Rimini".

Gifted with a dreamlike style that was characterized by the terminology of "magic realism" and subsequently 'fantasy realism', Federico Fellini, also in the memory of his great friend Ettore Scola, leads us into a world that has not lost its innocence and its goodness and that still currently appears fresh and uncontaminated. In such a world, among sad rhinos because of their love sickness, as in the film La nave va, with the photography by Giuseppe Rotunno and the scenography by Dante Ferretti, there is the chance to meet both one of the greatest screenwriters: Tonino Guerra, listening to operas sung by the poet Andrea Zanzotto, and also the character of Princess Lherimia interpreted by the German ballerina and choreographer Pina Bausch. Fellini's cinema is dense of memories of great names though, each of Fellini's work represents the chance to remember great composers, great directors of photography or cinematographers, great screenwriters, great producers, great distributors.

butors and great interviews. To the unforgettable genius of Federico Fellini for the celebrations of the 100th anniversary of his birth that were celebrated in 2020, but which have been postponed to 2021, and to the 100th anniversary of the birth of his muse and companion who, despite the beautiful actresses who attended the director's sets, was never replaced, the Cultural Association Center for Studies of Psychology of Art and Expressive Psychotherapies APS by an idea by Paola Dei, with the artists of the ALI Association Independent Free Artists, he wanted to dedicate a tribute that would represent him in the round, evoking his suggestions, the music, the friendship with George Simenon, the interviews with Oriana Fallaci, the unforgettable moments of the films of which Tonino was the screenwriter in many of them War. The video that has obtained the patronage of the Fellini 100 Committee uses the music granted by Maestro Vince Tempera taken from the official concert of Fellini's 100 anniversary, the works of the artists of the A.L.I. and the voices of actors and actresses who wanted to leave a mark by recreating Fellini's atmospheres, a word that has become so common that the director himself said: "When I grew up I had always dreamed of making the adjective. I am flattered. What Americans mean by "Fellini" I can imagine: opulent, extravagant, dreamlike, bizarre, neurotic, shitty "

The video is edited by Eros Regoli and Sara Torrac,

the quotes that evoke memories are by Valerio Caprara for Aldo Tassone, author of one of the most complete texts dedicated to Fellini, Franco Mariotti, the voices are by: Daniela Benori, Cloris Brosca, Violetta Chiarini, maria Caterina Dei, Paola Dei, Lucia Donati, Martina Guideri, Laurentina Guidotti, Elisa Mariotti, Simone Migliorini, Adriana Migliorini, Maria Rosaria Omaggio, Mariano Rigillo, Anna teresa Rossini, Francesca Stajano Sasson,

As you can read in the link: <https://fellini100.beniculturali.it/news/detail/118>, the video aims to spread film culture through the life and works of the great master and his muse. The historical moment crossed, the relationships that characterized the life of the great director, the interviews, the friendships, the native places and the places crossed, the suggestions of the Terme di Chianciano and Montecatini in Tuscany, the magical characters who manage to transform themselves into emotions living, make us partakers of an unrepeatable trademark that still allows us to dream and experience unique and unforgettable suggestions. The video also intends to be an educational tool for children and adolescents, to stimulate the deepening of culture and to increase knowledge of the audiovisual medium.

LOOK MADE IN ITALY SUMMER 2021

Model:
Lara Rizzo

Photo:
F. Dedola

Production:
JB Production





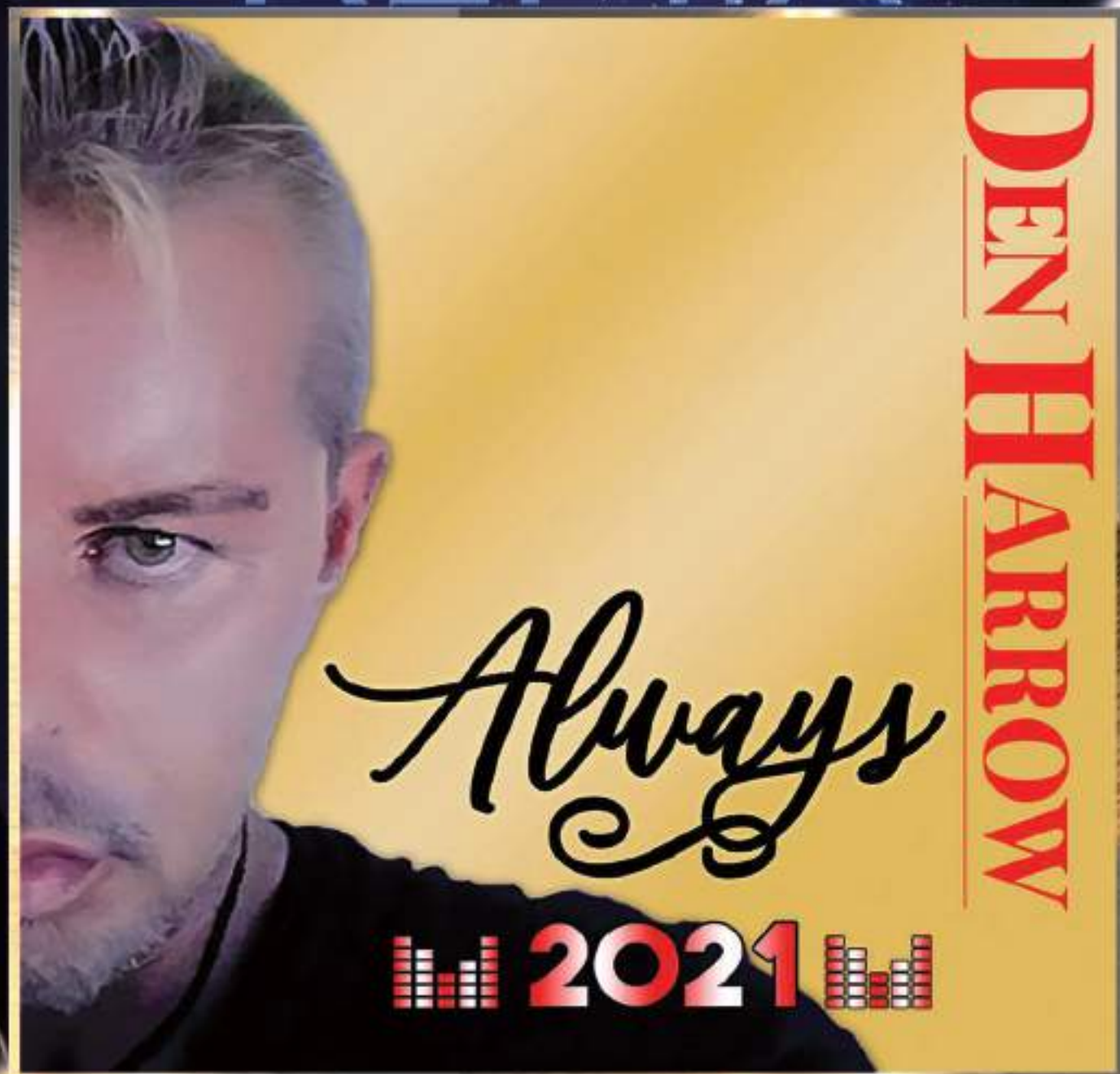
LOOK MADE IN ITALY SUMMER 2021



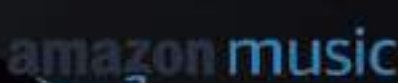


CIBOR 

DJ ONOFRI REMIX



NEI PIÙ IMPORTANTI DIGITAL STORE





ANGELICA PREZIOSI

Photo:
Chiara Gasbarri



ANGELICA PREZIOSI

Photo:
Chiara Gasbarri



ANGELICA PREZIOSI

Photo:
Chiara Gasbarri

FASHION SUMMER 2021 MIAMI

Model:
Paola Spina

Photo:
Francesco Dedola

Makeup:
Valeria Dedola

Production:
JB Production





MODEL PAOLA SPINA





NATACHA VAN COLLECTION

Model: Gaia Nicolini (gaia.karasho) boom models agenzia
Photo: Conrad Lee
Makeup: Stefania Mercuri
hair stylist: Federica Tardivo





NATACHA VAN COLLECTION





NATACHA VAN COLLECTION





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 Alligatori 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, Fisico, 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 **MIA-MI 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 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.





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...

PUO' 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 neo 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.







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 Perugina 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, Perugina 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 Perugina 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 'Crudele' 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





Studio di registrazione
Etichetta discografica con relativa distribuzione online.

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

JB
PRODUCTION



DJ ONOFRI PRESENTS ONE NIGHT IN DUBAI

**ONE NIGHT
IN DUBAI**

**SUMMER
COMPILATION**

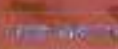
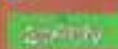
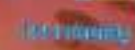
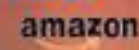
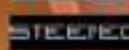
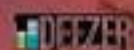
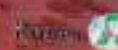


IN VENDITA IN TUTTI I PIU' IMPORTANTI
DIGITAL STORE



www.jbproductionwisa.com
www.itradio.com

Distribuiti su:





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 engined 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.



B U G A T T I

D O V E L I

La Voiture Noire

FASHION IN THE 80S IN TWO WORDS: EXCESS AND EXTRAVAGANCE

by Maria Zota



The 80s are the decade of extravagant excesses, caused by a greater need of freedom.

This need touched different fields, from fashion to music.

The desire to be noticed outlines a chaotic fashion from garments with a sportier shape are combined; leggings, colored hair bands, leg warmers, to other, blazers, vests, maxi furs.

Looking back to this period, towards the end of the 1970s, what will be called, the Punk current, finally emerges.

The iconic fashion designer Vivienne Westwood, marks a line of Punk in the fashion world, and her concept is well represented with her famous quote "When in doubt, better exaggerate". Therefore go big or go home was the main philosophy.

And what was happening in the music and pop music world? Exactly the same.

Madonna, The queen of pop, sets the trend with

puffy hair, leather details, bright colors and huge earrings.

She overlines several trends that will influence the fashion world for decades.

If this is what was happening worldwide, let's focus for a moment on Italy.

This is in fact the period in which Milan becomes the capital of fashion and it is through the Milan Fashion Week that some Italian designers such as, Giorgio Armani and Gianni Versace, become famous all over the world.

Thanks above all to these two geniuses that Italian prêt à porter becomes the signature of luxury, internationally speaking.

However, there are many names of great stylists that will make Italy the first district in the world in terms of style, some names were for example: Moschino, with collections rich in pop details, fun, irreverent or Gianfranco Ferré who was able to make an extremely feminine fashion out of a skilful play of geometries, sleeves and important collars.

Some of the many Italian designers who have

made history: Gianni Versace, Valentino Garavani, Giorgio Armani, Elio Fiorucci, Ottavio Missoni, Gianfranco Ferré will forever be recognized.

This name are from that period until now, famous all over the world.

The 80s in Italy, in addition to the great stylists, there was great creativity also in the musical productions of the so-called Italo Disco.

In this context we found great artists who sold, like Den Harrow, 25 million copies of vinyl records and made the world dance.

The trend was for colorful and innovative looks for the music scenes of the time.

For example the great singer Ivana Spagna was flamboyant with colorful outfits and had a great worldwide success with other amazing artist like Raf and Gazebo.

These were and still are the great Italians of Italo disco

So what can I say? I miss the 80s and everytime they come back in terms of trends I am so happy!



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?

Hermès 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 Hermes 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 Hermes 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.



L'ALTA MODA DI **DANTE DIDDI** CONTINUA CON **CINZIA DIDDI**



CINZIA D I D D I rappresenta la terza generazione di un'attività iniziata un secolo fa dal nonno Elsen e poi passata al figlio Dante Diddi che è stato il grande maestro della figlia, la stilista di Prato. Cinzia Diddi ora manda avanti l'azienda con la mamma ed un fratello.

La stilista è nota non solo per il suo marchio di lusso ma anche per aver vestito molti personaggi famosi del mondo dello spettacolo, in film, programmi televisivi, red carpet, spettacoli teatrali: Emanuela Aureli, Stefania Orlando, Edoardo Ercole, Veronica Satti, Beppe Convertini, Enzo Paolo Turchi, Francesco Guasti, Gabriella Carlucci, Ilary Blasi, Serena Grandi, Carmen Russo, Carmen Di Pietro, Giucas Casella, Piero Maggìo, Mariagra-

zia Cucinotta, Annalisa Minetti, Eleonora Daniele, Mila Suarez, Demetra Hampton, Stefano Masciarelli, Alessandro Haber, Elisabetta Pellini, Milena Vukotic, Daniela Giordano, Barbara Kal, Cristofor Lambert, Marino Bartoletti, Corinne Clery, Corrado Solari, Giovanna Carollo, FABRICE Pascal Quagliotti, Cristina Castano Gomez, Chiara Iezzi, Lorenzo FLAHERTY, Ray Abruzzo.

Ha anche partecipato come attrice a film e cortometraggi.

L'azienda conta oltre 300 addetti la filiera produttiva di occupa di Alta moda , di un prodotto di alta qualità.

Dal tessuto al capo finito curato in ogni dettaglio secondo le esigenze di un utente finale che ama il lusso e la ricercatezza.

Cinzia Diddi ,è una stilista, veste Star del cine-

ma, dello spettacolo. Negli anni in cui era bambina fantasticava di poter fare questo lavoro, poter lavorare nell'alta moda.

Oggi è la sua professione.

Il sogno era uno: lavorare nel mondo della moda, non potrei volere di più, ho realizzato tutto perché faccio il lavoro della mia vita.

Dal sogno al successo ,Intendendo per successo un concetto personale. Sono ricercata da costumisti importanti per seguire nello stile la scenografia e la sceneggiatura dei film, spettacoli teatrali, Red carpet , vesto vip, per programmi televisivi, sfilate, shooting fotografici, trovare sui giornali le mie creazioni mi rende orgogliosa e mi premia del lungo lavoro e la grande determinazione.

Sono stata fortunata perché ho potuto studia-



re altro mentre inseguivo il mio sogno nell'Azienda di mio padre dove sognavo la moda, il lusso e l'alta moda.

- Al di là dei sogni, il lavoro sappiamo che è tutta un'altra cosa. C'è qualche stilista a cui ti sei ispirata o ti ispiri?

Sinceramente no, io percorro la mia strada, con il mio senso del gusto, la mia ammirazione per l'equilibrio, il colore, il neoclassicismo, il barocco.

Fra le mie muse e icone di regalità c'è proprio lei, la più splendida Principessa di tutti i tempi: Grace Kelly.

- Cinzia, lei appartiene ad una famiglia che ha una lunga e stimata tradizione nella sartoria. Quanto questo le è stato d'aiuto e quanto eventualmente le ha pesato, per le aspettative che si vengono inevitabilmente a creare in questi casi, come per tutti i

'figli d'arte'?

È stato sempre un grande aiuto, è chiaro bisogna sapere di essere figli d'arte e stabilirci un giusto rapporto con l'esserlo.

Ci sarà sempre tuo padre che pretenderà il massimo e dovrai sempre fare i conti con le aspettative dei tuoi spettatori. Ma se tu lavori bene e con il cuore tutto questo si annulla e anzi sarà d'aiuto per fare anche meglio.

Molti i progetti della Stilista delle Star, nella Collezione Dubai spiccano gli abiti lunghi.

Cinzia Diddi è una stilista molto affermata, tra tutte le tendenze moda spicca quella dei vestiti lunghi. Modelli e look di sfilata per scoprire che il long dress non è una prerogativa solo della sera. Con anfibi, sneakers, cappotti sartoriali e cappelli: la sfida è tutta creativa.

La collezione Luxury presentata a Dubai ha riscosso un grande successo, niente di nuovo quando si tratta di lei: la stilista dei Vip.

Abiti lussuosi e dai tessuti pregiatissimi quelli presentati negli Emirati arabi dove la Stilista italiana è apprezzatissima.

Il mio scopo è portare il nostro Made in Italy in tutto il mondo e far capire che la moda è l'eleganza, sono sobrietà e non un modo per stupire con ridonanze ed esasperazione.

Queste le parole della stilista impegnata sul set di un film con attori internazionali e in molte trasmissioni televisive.

Non è stato semplice riuscire a parlare con Cinzia Diddi presa anche dall'uscita del suo prossimo libro: L'Opera di aletti editore la cui prefazione è ad opera del leader dei Rockets

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.







MANAL AJAJ

FASHION DESIGNER OWNER OF MANAL DE LA MODA AND MANAL AJAJ FASHION HOUSE

Manal Ajaj a fashion designer from the Middle East, awarded the title of Ishtar of Syria was born in the city of jasmine a culture geared by art and heritage that kindled her passion for fashion and design. - she started work in field with fashion at age ten, and with the encouragement of friends and family she

designed and executed a full bride dress at the age of 14. At the age of 15 she relocated to Kuwait and began working in Fashion houses where she was considered the youngest fashion designer during that time. After 5 years she returned to Damascus to establish a small fashion house with 50 embroidery machine and 55 staff where she enhanced her skills with intensive courses in Italy and Thailand. With the fashion house now established she moved to the United Arab

Emirates, Al Ain to set up another fashion house "Manal de la Moda" opened in 2004 and was the biggest fashion house in the city of Al Ain and Abu Dhabi, and in 2004 Manal Ajaj Fashion House was established in Dubai – Jumeirah and in Damascus.

Manal Ajaj participated in several fashion shows since then, some of which are:

- Fashion show in Manama - Bahrain under the patronage of Princes Thajba 2005.
- Participated in the fashion show in Abu Dhabi, UAE 2006
- Fashion show in Al Ain - UAE 2007
- Fashion show in Abu Dhabi, UAE 2008
- Fashion show in Doha - Qatar 2009
- Participated in the Fashion show in Dubai, UAE 2009
- Participated in Lady Exhibition sponsored by Sheikha Mohra 2013
- Berlin Fashion 2014
- Participated in a fashion show Beverly Hills - USA The opening of His Highness Sheikh Mansour bin Zayed Al Nahyan festival - 2015
- Jasmine Smile -supporting the cancer Kids inDamascus -Syria 2015
- Jasmine Alphabet 2 - Fashion week in Bierut - Lebanon 2016
- Launching Manolia Brand Italy For Everyday Fashion 2017.
- Jasmine Goddess - launching the new collection of 2018 Fourseasons - Bierut - Lebanon - 2017
- Advisory Board Member of the college of design 2018 (American Unive)

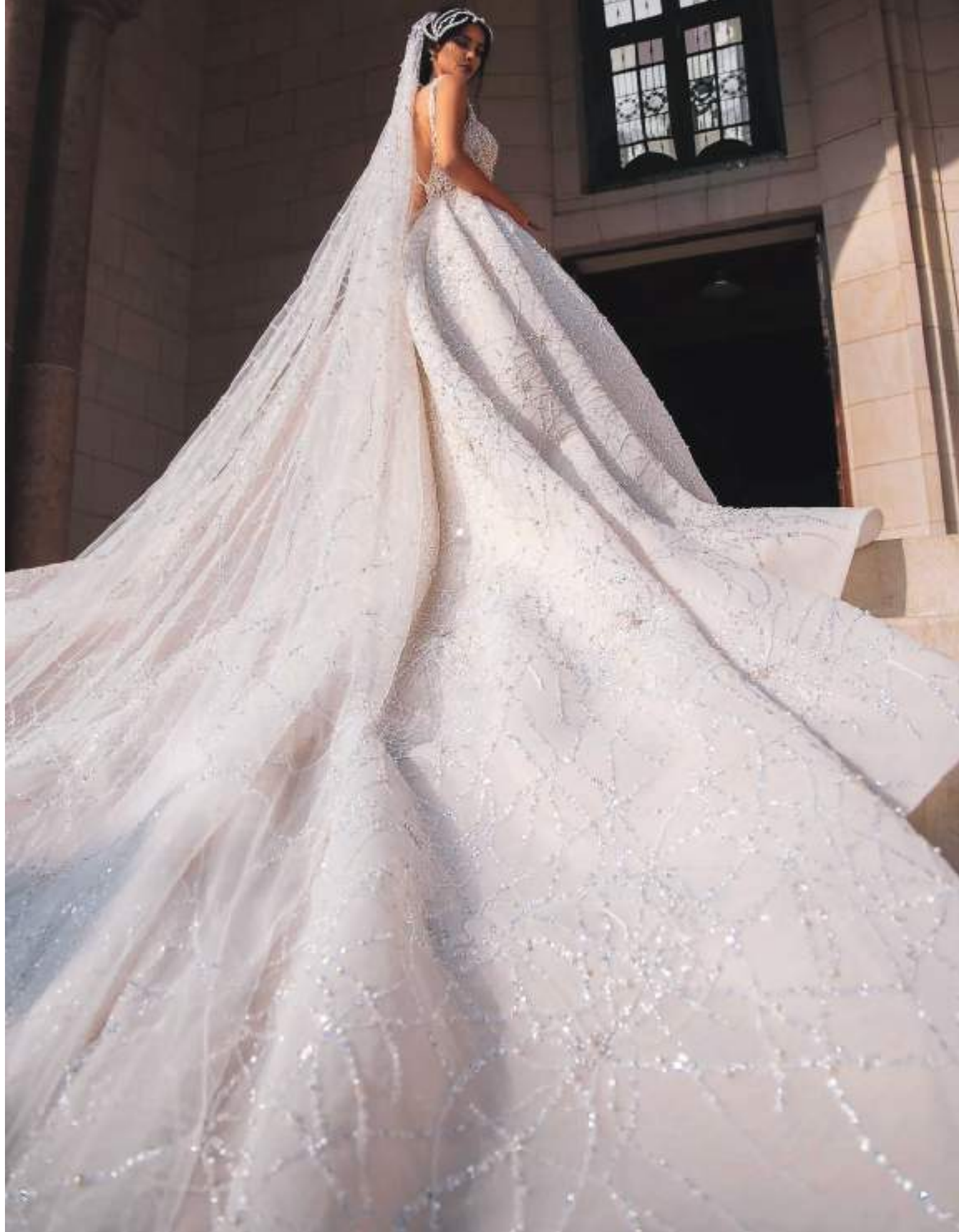


**MANAL
AJAJ**





**MANAL
AJAJ**







THE ROMANTICISM OF GIORGIO ARMANI AND HIS GORILLA



King Giorgio presented the new men's and women's collections in digital format, bringing on stage clothes in the colors of the night and an impactful set-up thanks to the presence of a special Gorilla.

Giorgio has decided to present two fashion shows at the same time, with two separate videos for the fall / winter 2021-22 collections.

Looking at the women's show, I observe that everything is linear, I really liked the tops are short that leave the waist bare.

What about the Men's show?

Giorgio's intent was to tell the male fashion concept of a man who, in front of a wardrobe, realizes his ability to make choices (he was Richard Gere in American Gigolò, by Paul Schrader, 1980).

Regarding the show : yes, you got it right, the main actor was a large Gorilla, positioned in the center of the white GA logo projected on the black floor of the theater.

But let's see what Giorgio himself says on his social networks.

As Giorgio explained in his social media, the protagonist was this large gorilla, positioned at the centre of the white GA logo projected onto the black floor of the theatre.

Wondering which is the meaning Uri, the Gorilla name, "Uri, a biblical name meaning 'my flame, my light', is an eccentric element that contrasts strongly with its domestic surroundings. I decided to put it at the centre of the scene because I think it is essential, now more than ever, to remind people how important it is to protect the natural world. My commitment on this front is great." Giorgio Armani.

But what does it represent? It is a green reproduction of Uri, the iconic life-size black primate designed by Marcantonio. The sculpture was part of a film set, and now takes pride of place in Mr Armani's living room.

Why this Gorilla is very symbolic?

Because it embodies the designer's desire to communicate in a direct, personal and unfiltered way. As well as representing Giorgio Armani's strong link with cinema, it is a sign of his commitment to the environment and its protection.

The gorilla is also an endangered species, which is why in 2020 the Armani Group donated funds to the WWF (World Wide Fund for Nature) to support its protection, Giorgio explained.

Giorgio, with this crazy idea, you win, again.



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.









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 creative?

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

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

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

See you next year





Il 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 "riconvertiti" 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, autopersanti, che costruiranno le nuove forme d'arte del futuro.

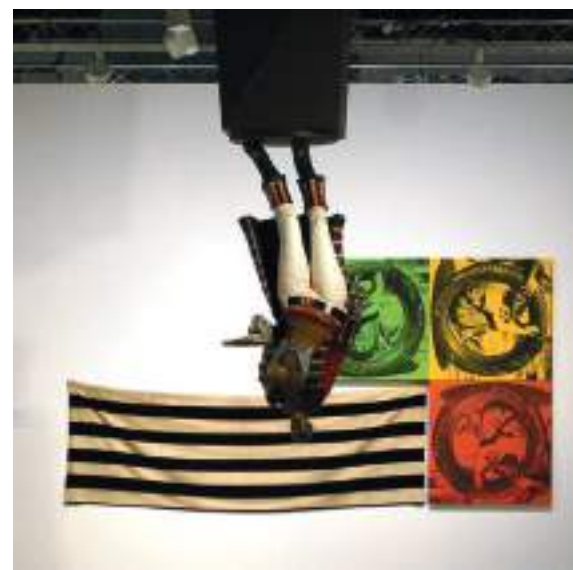
E allora cosa conterà di più? L'idea dell'artista o l'algoritmo di un software capace di pensare replicando la nostra immaginazione? Chi deciderà cosa è arte? Una statistica, dei critici d'arte, o un click di un social? E come faremo a controllare se quell'arte che vediamo è vera o non umana? Se l'autore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

AL BANO

ON THE SET OF THE DOCU-FILM "I LOVE 80S"



The Eighties, who doesn't love them? There is always a strong nostalgia for that period, great years of economic and social modernization.

A period when the Internet flows and special effects arrive in the Cinema, Berlin Wall falls, Chernobyl explodes and music takes a new way.

Yes, because it is precisely in this period that music takes a new direction, makes you dance and dream, talking of love.

"Senti nell'aria c'è già, la nostra canzone d'amore che va..." that means "Feel in the air it is already there, our love song that goes ..." Who does not remember this text? How can we not talk about Al Bano?

Great reference in the scene of the 80s, Al Bano with his music conquered countries and people, leaving an indelible mark in that period.

His contribution was so great that, to immortalize him, it was decided to create a docu-film on the iconic singer who is famous all over the world.

Right now, the film shooting is continuing on the docu-film entitled "I Love 80s", film that narrates the life of the famous singer and that will be released in 2022.

Looking at the biography of Al Bano, we wonder where his vocation comes from.

He discovered his passion for music as a child, when he spent hours and hours of his time playing the guitar in the shade of his father's

trees in the countryside. At the age of 16, he moved to Milan, following in the way of Domenico Modugno: an authentic model for those who dreamed of a career in the music world.

After he recorded "La strada", cover of a song by Gene Pitney in 1965 for Fantasy, he began performing as a right-hand man for Adriano Celentano's shows.

In 1967 he obtained his first success with the song "Nel sole".

In 1968 he participated for the first time to Sanremo Festival with "La siepe", obtaining the special critics prize and in 1969 he won the "Disco per l'Estate" that means "Prize for the summer" with "Pensando a te" song, which arrived first in the competition.

In 1970, one of the most famous weddings in the world of music took place: the wedding between Al Bano Carrisi and Romina Power. The two met on the set of "Nel Sole" movie and got married even though their families did not agree.

Between the two there will always be a great understanding, which will manifest itself not only in their love life but also in their professional life: the couple, in fact, will produce some of the most famous songs of Italian music such as "Felicità".

Al Bano and Romina, participate to the Eurovision Song Contest with "We'll live it all again" song.

In 1982 it was the turn of the famous song "Felicità", written with Mr Minellono, which became a famous all over the world.

In 1984 they won Sanremo Festival with "Ci sarà"

song written with Mr Minellono.

The main part of Al Bano's artistic and personal life are retraced in this docu-film, in which Al Bano personally narrates curious anecdotes about his life in the beautiful "Tenuta Carrisi" in Cellino, San Marco.

Who better than friends and colleagues from Al-bano can talk about this historical period?

"I love 80s" docu- film boasts the presence of Ivana Spagna, Pupo, Viola Valentino, Den Harrow, Belen Thomas, Rockets, Ronnie Jones, Savage, Vince Tempera, author of great successes for Loredana Bertè, Fiordaliso, Zuccherò, Fabio Concato and Stephen Schlaks (creator of the following songs: Ufo Robot, Grendizer, Anna dai capelli rossi (the translation of this title is Anna with red hair), Capitan Harlock and Red Canzian) continuing with Pooh and Fausto Leali.

Cristiano Minellono, author of major television programs for Mediaset with more than 150 million records sold, will also speak in the docu-film.

He was the winner as lyricist of two Sanremo Festivals, with "l'italiano" by Toto Cutugno, "Felicità" and "Ci Sara" with Al Bano and Romina.

Great is the passion and work behind this wonderful project thanks to the production of Donatella Botti with Bianca s.r.l. associated with the important contribution of Jb Production by Giuliano Benedetto.

What can I say? we can't wait to see "I Love 80s" to discover things we still don't know about the life of the famous and iconic Al Bano.

AL BANO SUL SET DEL DOCU-FILM "I LOVE 80S"

Gli anni Ottanta, chi non li ama? E' sempre forte la nostalgia riguardante quel periodo, grandi anni di modernizzazione economica e sociale, ma non solo.

Anni in cui sfocia Internet (non come la conosciamo oggi) e al cinema arrivano gli effetti speciali, cade il muro di Berlino, esplode Chernobyl e la musica prende una svolta meravigliosa.

Sì, perché è proprio in questo periodo che la musica prende una nuova direzione, fa ballare e sognare, parla d'amore.

"Senti nell'aria c'è già, la nostra canzone d'amore che va..."

Chi non si ricorda questo testo? Come non poter parlare di Al Bano?

Grande riferimento nel panorama artistico degli anni 80 che con la sua musica ha conquista paesi e persone, lasciando un segno indelebile in quell'epoca.

E' stato così grande suo contributo che, per immortalarlo, è stato deciso di creare un Docufilm sul cantante iconico che ha fatto parlare di sé in tutto il mondo.

Proprio in questo momento, stanno continuando le riprese del Film intitolato "I Love 80s" che narra la vita del cantante celebre e che uscirà nel 2022.

Guardando la biografia di Al Bano, ci chiediamo da dove nasca la sua vocazione.

Ha scoperto la passione per la musica fin da bambino, quando trascorrevano ore e ore del suo tempo suonando la chitarra all'ombra degli alberi della campagna del padre. A soli 16 anni, pensò di emigrare a Milano, seguendo le orme di Domenico Modugno: un autentico modello per chi sognava una carriera nel mondo della musica.

Dopo che incise La strada, cover di un brano di Gene Pitney nel 1965 per la Fantasy, comincia esibirsi come spalla negli spettacoli di Adriano Celentano.

Nel 1967 ottiene il suo primo successo con la canzone "Nel sole".

Nel 1968 partecipa per la prima volta al Festival di Sanremo con La siepe, ottiene il premio speciale della critica e nel 1969 vince il Disco per l'estate con Pensando a te che arriva prima in classifica.

Nel 1970 è avvenuto uno dei matrimoni più famosi nel mondo della musica: quello tra Al Bano Carrisi e Romina Power. I due si sono conosciuti sul set del film Nel Sole e sono

convolati a nozze nonostante le loro famiglie non fossero per niente d'accordo.

Fra i due ci sarà sempre una grande intesa, che si manifesterà non solo nella loro vita sentimentale ma anche professionale: la coppia infatti produrrà alcuni dei brani più famosi della musica italiana, prima fra tutte la grande hit Felicità.

Al Bano e Romina, partecipano all'Eurovision Song Contest con We'll live it all again.

Nel 1982 è la volta del celebre brano Felicità, scritto Con Minellono che diventa un tormentone in tutto il mondo.

Nel 1984 vincono il Festival di Sanremo con "Ci sarà" Brano Scritto Sempre Con il Grande Minellono.

Le tappe della vita artistica e personale di Al Bano vengono ripercorse in questo Docufilm, in cui Al Bano narra in prima persona curiosi aneddoti sulla sua vita nella stupenda Tenuta Carrisi a Cellino, San Marco.

Chi meglio di amici e colleghi di Albano, possono parlare di questo periodo storico?

In questo Docufilm vanta la presenza di Ivana Spagna, Pupo, Viola Valentino, Den Harrow, Belen Thomas, Rockets, Ronnie Jones, Savage, Vince Tempera, autore di grandi successi per Loredana Bertè, Fiordaliso, Zuccherò, Fabio Concato e Stephen Schlaks (creatore delle hits sigle Ufo Robot, Goldrake, Anna dai capelli rossi, Capitano Harlock e Red Canzian) continuando con i Pooh e Fausto Leali.

Parlerà anche Cristiano Minellono, autore di Grandi Programmi Televisivi per Mediaset con più di 150 milioni di dischi venduti.

Fu vincitore come paroliere di due Festival di Sanremo, con "l'italiano" di Toto Cutugno, e di "Felicità" e "Ci Sarà" con Al Bano e Romina.

Grande è la passione ed il lavoro che stanno dietro questo meraviglioso progetto grazie alla produzione di Donatella Botti con Bianca s.r.l. associata all'importante contributo di Jb Production di Giuliano Benedetto.

Che dire, non vediamo l'ora di vedere "I Love 80s" e di scoprire cose che ancora non sappiamo sulla vita del celebre e iconico Al Bano.



DIEGO ARMANDO MARADONA

IL DIO DEL CALCIO



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".

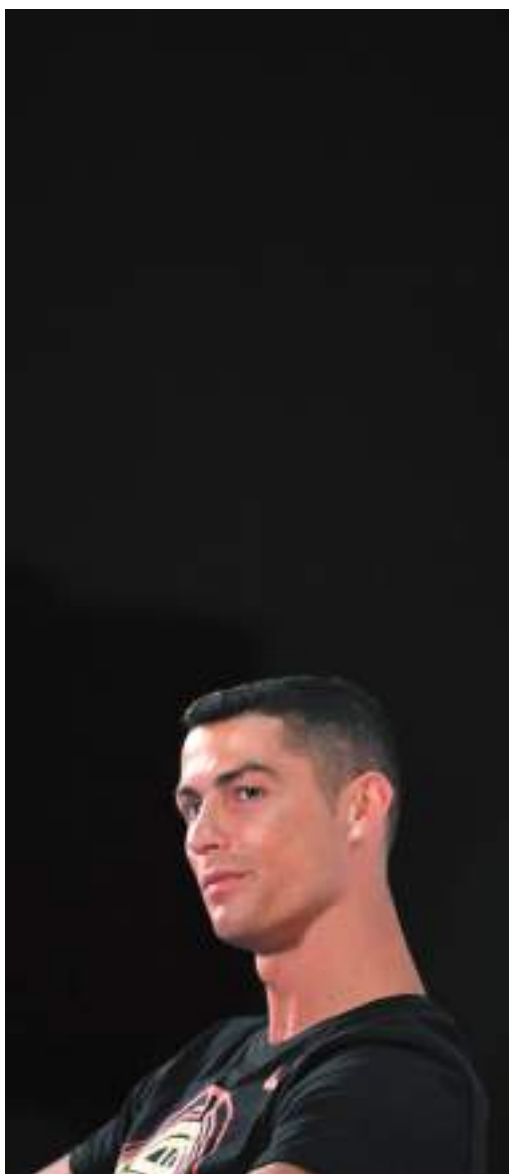




IL PIANETA CRISTIANO **RONALDO**

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



A black ink handwritten signature of Francesco Totti, written in a cursive style.

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.**

”

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.

STEFANO TACCONI

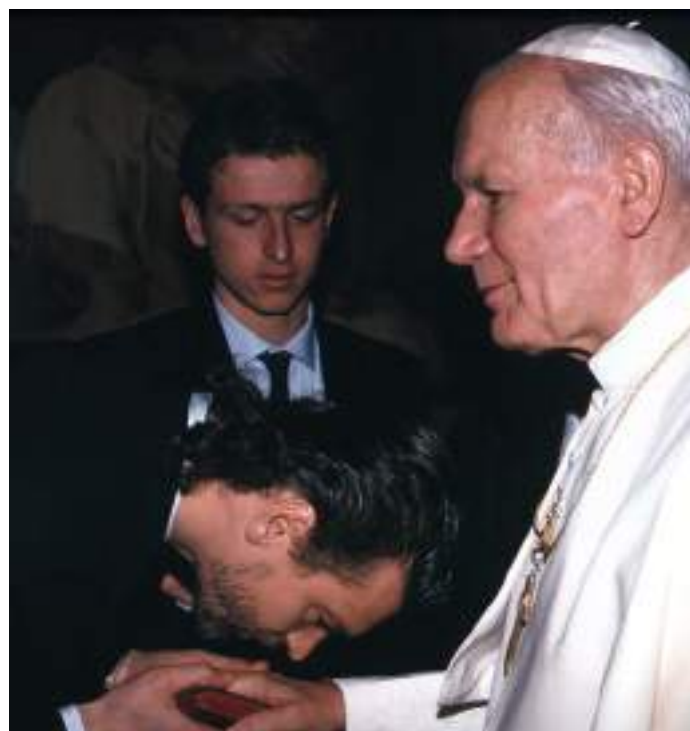
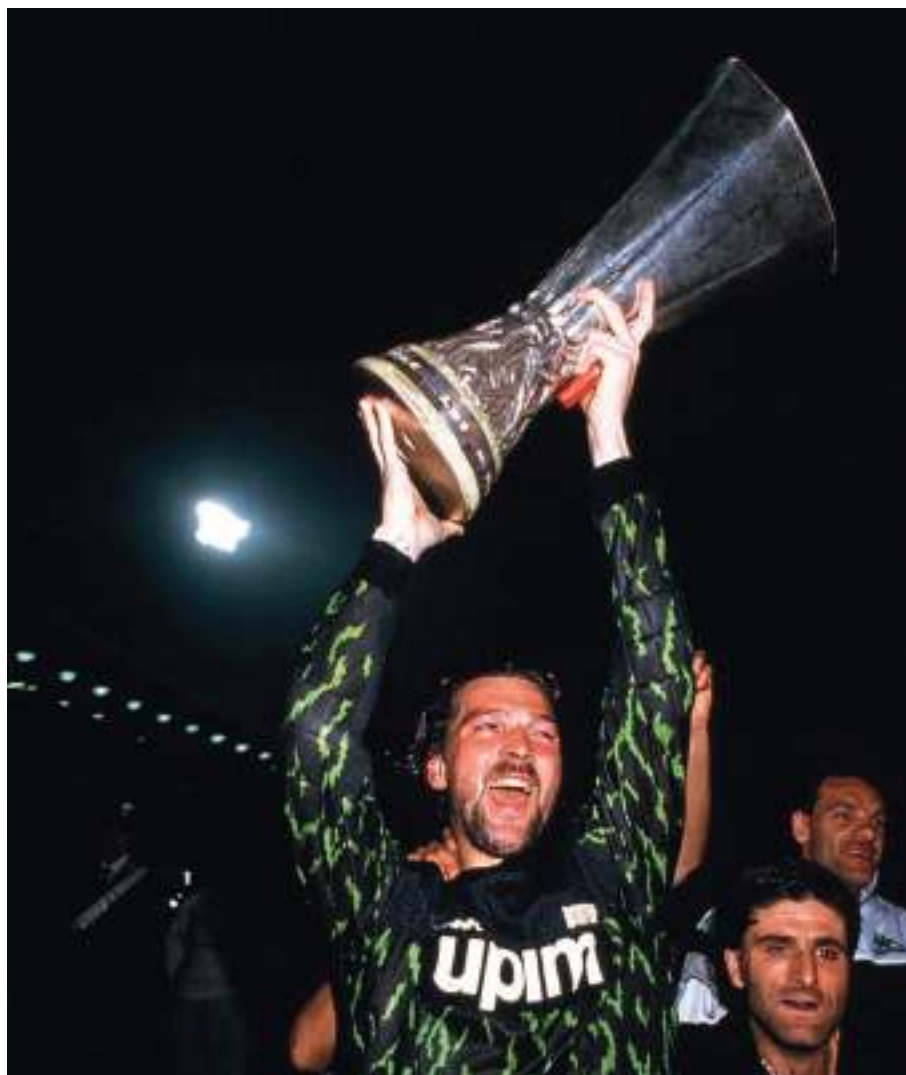


LA SARACINESCA
BIANCONERA
CHE HA VINTO TUTTO
QUELLO CHE C'ERA DA
VINCERE...
IL CAPITANO PUPILLO
DALL'AVVOCATO
AGNELLI CHE LO
REPUTAVA IL PRIMO DEI
NUMERI UNO

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.

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 Rivas 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.



TOP SOMMELIER **SIMONE SGARLATA** DA MONTECARLO NEL MONDO

“il sommelier del Principe in tour”



Tasting at Franciacorta Italian Sparkling Wine Region

After Graduating from Hospitality school in Italy, Simone has surged on his passion in food and wine. His first hospitality experience started with Sardegna where he developed an interest in understanding Mediterranean Kitchen and the taste of the island's local white wine grape Vermentino.

From there, he started to particularly travel for the taste of wine. Throughout the years, Simone has experienced the old world wine regions, such as France, Italy and Spain. He has also travelled extensively in the new world wine regions, such as Australia and New Zealand. Visiting local vineyards, understanding the local terroir, talking to local grape farmers and studying Asian-Pacific wine and liquor market.

Over the years, he could fluently speak Italian, English, French, Spanish and Portuguese. As in the world of wine, he has developed a comprehensive understanding of how different regions of wine been growing, tasted and more importantly, how customers from different cultures like the wine.

Due to his excellent knowledge and sales of wine, when Crazy Fish/Twiga opened its restaurant in the Grimaldi Building in Monaco, they made a CDI full employment offer to Simone from Australia. During the job at Twiga, Simone's comprehensive knowledge of both old and new world wine impressed a lot of his customers. Whether the customer is from US, France, Italy, Switzerland, China or Singapore, Simone always has the ability to deliver a wine they love and appreciate.

While working in Monaco, Simone has tried to promote Wine culture to Asian market. He has done a number of videos discussing European food and Wine culture with a Taiwanese Youtuber, who has over 395,000 followers on Youtube, and millions of clicks. (we can develop more of this video collaboration, Roberto;))

As an Italian, Simone has also taken a very amazing but in small production Italian white grape to Monaco. The grape is called Timorasso. After the great Da Vinci has loved the grape himself, due to numerous history reasons, the grape was extinct for hundreds of years until an Italian man Massa made this grape back in

the world again. While Simone had a taste of Massa's wine in Sydney, he was determined to let it known more to the world. After discovered Wine Massa was not far away from Monaco, Simone drove to the vineyards and persuaded the owner Massa to sell his wine in Monaco. And it became a success in the restaurant. Til today, Wine Massa has won a number of international award all over the world, and it's a very proud moment for Italian Wine. (We can also elaborate more of this story if you like, Roberto)

While working in Monaco, due to his excellence in the job, Simone was invited to become a member of Association Monegasque des Sommeliers, by the president Dominique Milardi. (Roberto, we are taking some professional photos at the association with the president on the 28th June, Monday. If you like, we can discuss more of this story with the professional photos)

One month ago, Simone has also been honoured to have a premier tasting in Bordeaux with all their top wine houses, such as Lafite, Mouton, Figeac, Cheval Blanc, Ausone, Lynch & Bach and etc. He was very honoured to taste the wine has yet to be released to the public.

PERSONAL WORK EXPERIENCE

L'ORSO RISTORANTE - PORTO CERVO (Italy) 2009

Waiter Role

VIP restaurant in Sardinia Island with a wide selection of wine from all over the world and a place for high-end international customers. I was the junior Sommelier and helped manage the front floor.

JERO RISTORANTE – ROMA (Italy) 2010

Head Waiter

A la carte restaurant located in the heart of Rome and being famous for serving fresh seafood and sashimi. A food concept of fine dining raw bar.

CIPRIANI RESTAURANT – ABU DHABI (UAE) 2010-2011

Junior Sommelier

The world famous and prestigious restaurant and I was one of the staff to help make the opening in Abu Dhabi. During this work experience, I have developed my knowledge of cigars, whiskey and brandy tasting. It also trained me to become a professional wait staff to high profile customers in luxury establishments.

INSIEME RESTAURANT- SYDNEY (AUSTRALIA) 2011-2013

Sommelier

The experience I gained in Australia has provided me with working in large capacity establishments. I was the floor manager and learned English while working here. I also developed a further study of new world wine through my work and travel, such as Australia, New Zealand.

MANGIAFUOCO BISTROT – Florianopolis (Brazil) 2014

Manager

A work and holiday experience where I picked up Portuguese language and got to understand difference cuisine. I was the beverage manager in this lovely bistro in the heart of Florianopolis.

BARRACUDA – Baia Sardinia (Sardinia -Italy) 2014-2016

Assistant Floor Manager

Authentic Sardinian kitchen for top VIP customers who come to the island in season. I was helping manage the floor but I started to be in charge of wine ordering, stocktaking and dealing with suppliers.

Combined Foods & Wine – Sydney (Australia) 2016-2017

Beverage Salesperson

An import company of Italian foods and wine to Sydney Australia. I was the sales in the company to supply beverage to local restaurants and hospitality establishment. I have helped to maintain the current clients portfolio and explored some of new customer market in the Little Italy areas in Sydney.

CRAZY FISH/ Twiga – Monaco (Monte-Carlo) 2017- 2019

Head Sommelier and Wine Order

Owned by Mr. Briatore, Crazy Fish or Twiga is one of the most successful restaurants in Monte Carlo. I was the head Sommelier in the restaurant and managed our prestigious wine cellar, stocktake, order and inventory control. This summer, I have managed to release our summer wine carte and had a great success. During the experience at Twiga, I have quite matured my professional knowledge of wine, how to work with the team and to deal with some most high-profile customers in Monaco.

Billionaire Mansion (Dubai) – Winter of 2017 and 2018

Head Sommelier

Located in the Business Bay, Taj Hotel Dubai. Billionaire Mansion is also part of the company from Mr. Briatore. Due to the high sales and excellent wine management achieved in Twiga Monaco, I was sent to Dubai to help open and manage Billionaire Mansion in Dubai for the high season opening.

Maya Bay Restaurant – Monaco February 2020 til now

Head Sommelier

Owned by Monsieur Pastor, Maya Bay is another successful establishment in Monaco. I have started the Sommelier job from the beginning of 2020 in a small team of beverage management. I'm helping out the team to manage everything related to beverage in all three venues Monsieur Pastor has in Monaco, Maya Bay, Maya Mia and Maya Jah. The sales of wine in Maya Bay has increased dramatically since my arrival and due to the experiences, I have worked in high profile places.



Together with Wine Owner Massa



Wine Promotion with Asian Youtuber



Tasting in Paris for new wine

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-

re 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 achieve 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



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 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

delivery 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 clients

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 necessita' di cucinarlo (si dice che il Sushi lo abbiamo inventato noi)...

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

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

talented chef in 2010 credo.

Lavorato per Alan Yau a Princi London (primo Princi aperto da Rocco Princi grazie ad Alan you pioniere di Wagamama, Hakkasan, Busaba(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**



OUR STORY

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

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

EXPERIENCE

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





DELRAY BEACH

THE BEST RESTAURANT



THE DETAILS:

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

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

THE AMBIANCE

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

THE CHEF

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

MENU STANDOUTS

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

DECADENT DESSERTS

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



THE DECOR/SEATING

Toe Interior design Is noteworthy, thanks to oversized Venetian chandeliers, brick walls and mahogany flooring. Whether you d1oose to sit Indoors (at a bootl1, 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.







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.









PER RICEVERE I NUMERI PRECEDENTI DI MIAMEATATLY

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:
Martina Sambucini e Dj Onofri

Hanno collaborato:
Dario, Fabio & Alessio Onofri,
Brunais Ais,
Giuliano Benedetto,
Elena Bonzanni
Silvano Burloni,
Anna Cecilia
Giuseppe Cianciulli
Aldo Ciborio,
Eva Collini
Nicola Convertino,
Angelo De Luca,
Maria Giovanna Elmi,
Tony Liotta,
Bruno Milioni,
Grazia Pitorri,
Polpi,
Andrea Preti,
Luana Provenzano,
Enrico Romagnoli,
Daniela Ronchetti,
Roberto Ruggeri,
Martina Sambucini,
Massimo Scata,
Giuseppe Sciacca,
Stefano Tacconi,
Simone Voltan

 **ITALIAN TELEVISION
NETWORK** 

FIERA AWARDS



COMING SOON

www.fierawards.com

IDEAZIONE ROBERTO ONOFRI

CON IL PATROCINIO DI:



ASSOporti
Associazione dei Porti Italiani



CAMERA DI COMMERCIO
MESSINA

ITALIAN TELEVISION NETWORK

PRESENTA



GRAN GALÀ DEI PORTI MILAZZO (ME)

IN DIRETTA TV NEGLI USA SU

CIBOR TV

REGIA GIUSEPPE SCIACCA



VERONICA MAYA



ROBERTO ONOFRI



**GRAZIE AZZURRI
CAMPIONI D'EUROPA 2021**

