

W

MAGAZINE

MARZO-APRILE 2024 Anno XVII N°95

RAVELLO
Tra suggestione e magia

ALESSANDRO MARINELLA
Nato con la cravatta

NAPOLI SOTTERRANEA
Un labirinto di storia

MSC CROCIERE
Tre secoli sul mare

*PEPE MASTRO
DOLCIERE*
Pastiere per tutti i palati
e non solo...

LA NUOVA (BY) BYBLOS
“Anima contemporanea
di un brand iconico”

**PATRIZIO
RISPO**

Disponibile su
App Store

Disponibile su
Google Play

roberto cavalli









FERRAGAMO

FIRENZE





Kiton

IN COPERTINA



Patrizio Rispo

Edito da I'M srl

Redazione
tel 081 263508
fax 081 282662
www.immagazine.it
info@immagazine.it
reg. trib. di Napoli n° 47
dell'8.05.2008

Editore

Maurizio Aiello

Direttore responsabile

Ilaria Carloni

Caporedattore

Alessandra Carloni

Collaboratori:

Francesca Andreoli
Francesca Raspavolo

Graphic Design

Francesco Finizio
media.finizio@gmail.com

Fotografo

Marco Rossi

Distribuzione

Idea Marketing

Stampa

Arti Grafiche Boccia S.p.A. - Sa

Per la pubblicità

ph 081 263508
info@immagazine.it

i'M ONLINE

WWW.IMMAGAZINE.IT



Disponibile su
Google Play

Follow us on:



Studio Legale

Avvocati Maione
via Stazio n.3 - Napoli
www.avvocatimaione.it
info@avvocatimaione.it
ph 081 7144537



L'Editore

Maurizio Aiello



Il Direttore Responsabile

Ilaria Carloni

20



34

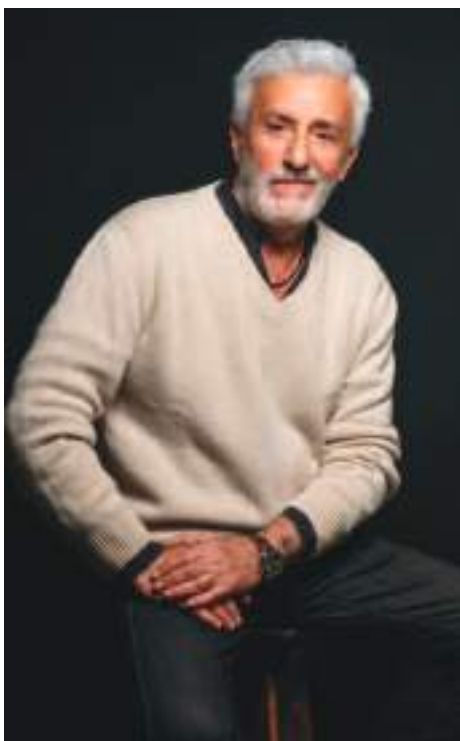


60



68

SOMMARIO



50

20 **Alessandro Marinella**

NATO CON LA CRAVATTA
DI FRANCESCA RASPAVOLO

34 **MSC Crociere**

TRE SECOLI SUL MARE
DI FRANCESCA RASPAVOLO

50 **Patrizio Rispo**

ASSETATO DI VITA
DI ILARIA CARLONI

60 **La nuova (by) Byblos**

"ANIMA CONTEMPORANEA
DI UN BRAND ICONICO"
DI FRANCESCA RASPAVOLO

68 **Pepe Mastro Dolciere**

DALLA CAMPANIA AL MONDO,
PASTIERE PER TUTTI I PALATI E NON SOLO...
DI FRANCESCA RASPAVOLO



TUDOR



#BORN TODARE

Cosa spinge una persona a ricercare la grandezza? Ad affrontare l'ignoto, ad avventurarsi nell'inesplorato o ad accettare ogni sfida? È lo spirito da cui nasce TUDOR, lo stesso spirito che vive in ogni donna e in ogni uomo che indossa questo orologio. Senza di loro, non ci sarebbero storie, leggende o vittorie. È lo spirito che anima gli **All Blacks** ogni giorno. Lo spirito di ogni orologio TUDOR. Incarna. Alcuni sono nati per seguire. Altri sono nati per osare.



BLACK BAY PRO

ALL BLACKS

MONETTI

ATA OROLOGERIA E GIOIELLERIA

RIVENDITORE AUTORIZZATO
NAPOLI - VIA DEI MILLE, 12
NAPOLI - VIA S. BRIGIDA, 60/A

28



42

15 L'opinione

IL PORTO D'ARMI
DI FABRIZIO CARLONI

16 Bellezza

TATUAGGI: NULLA È PER SEMPRE
DI IVAN LA RUSCA

28 Ravello

TRA SUGGERIZIONE E MAGIA
DI FRANCESCA ANDREOLI

42 Napoli Sotterranea

UN LABIRINTO DI STORIA
DI FRANCESCA ANDREOLI

74 Tecnologia

RIVOLUZIONE DIGITALE E INTELLIGENZA ARTIFICIALE:
GUIDA AL FUTURO INNOVATIVO
DI LUCA PASQUARELLA

76 MSC Crociere, le isole Canarie tornano nella programmazione

78 Gelato al cioccolato, dolce ma anche salato

80 A scuola di makeup con Benedetta Riccio

82 I'M Model

CHIARA STILE

89 Professionisti al top

LUIGI BARONE
DI ALESSANDRA CARLONI

92 Fotonotizie

96 Evento a Palazzo Petrucci con BNL per Telethon

100 Nauticsud

MEZZO SECOLO DI EDIZIONI



SOMMARIO

78

89

82

96

100



TOM FORD

MICHELE FRANZESE MODA

Via Domenico Morelli 6/8/10 - Napoli



102



106



110



118



122



126

SOMMARIO

102 *“La notte degli Oscar”
a Palazzo Petrucci*

106 *L'azienda fiorentina Pho
ha presentato la sua prossima collezione
invernale 24/25 “Cosmopolitan” a Napoli*

110 *Uno scintillante diciottesimo
per Lady Caputo al Palazzo Petrucci*

114 *Una notte a Rio*

116 *Il Quartiere Generale
di Enrico Schettino sempre più cool*

118 *Un diciottesimo “spaziale”*

122 *Il primo Carnevale
della Galleria Borbonica*

126 *Pepe Nardelli, 60 anni...di successi*



Chopard

EYEWEAR



MONTBLANC

INSPIRE WRITING
montblanc.com

IL PORTO D'ARMI

DI FABRIZIO CARLONI



Lo sparo di Capodanno dal revolver del deputato di Fratelli d'Italia ha rinfocolato una viscerale polemica sulla detenzione da parte di alcune categorie di cittadini di armi. La questione, come da prassi consolidata, e nel rispetto del politicamente corretto, non ha tenuto alcun conto delle situazioni che determinano il possesso di questi strumenti, della tipologia di portatori e delle regole ferree che sono alla base del godimento e dell'eventuale trasporto o porto di arma, confondendo gli psicopatici senza controllo degli USA con i nostri cittadini per bene.

C'è da aggiungere che tutta la vicenda dell'onorevole, a prescindere dalle conclusioni degli inevitabili seguiti giudiziari, ha aizzato l'abituale canizza di un pubblico vasto che predilige all'analisi documentata ed obiettiva, il lasciarsi cullare dal mare tiepido e rassicurante costituito dalla Cultura Unificata.

Ma veniamo al dunque. In Italia la rigorosa legislazione corrente prevede varie gamme di detenzioni riassumibili in: a) quella per il tiro sportivo; b) quella per la difesa personale; c) quella per la caccia; d) quella per la collezione. Per la prima fattispecie, il Tiro a Segno Nazionale è ed è stato nel nostro Paese la benefica fucina di generazioni di campioni olimpionici; per la seconda, il rilascio di porto di pistola o revolver è riservato a pochissimi (poco più di 12mila) cittadini sottoposti tutti gli anni a severissimi e costosi controlli per il rinnovo; nella terza ipotesi i cacciatori residui in Italia sono costretti a coltivare il loro hobby tra mille persecuzione degli animalisti, centinaia di regolamenti e testatici insostenibili.

La stigmatizzazione esasperata della caccia ha portato, sia detto per inciso, alla proliferazione incontrollata di ungulati, soprattutto cinghiali, con danni enormi per la popolazione ed elettivamente per gli agricoltori; è fatto molto noto che per la mancanza di animali competitori – vedi quelli a due zampe costituiti dai cacciatori – orsi e lupi si sono diffusi lungo le dorsali alpine ed appenniniche sino ad essere diventati pericolosi. Nel quarto caso (collezione), in Italia ci sono migliaia di cittadini che detengono un patrimonio rappresentativo di armi bianche e da fuoco con mille vincoli che rispettano evitando che i rari oggetti che ci ricordano la nostra storia vengano ritirati e rottamati dalle Direzioni di Artiglieria; per mancanza di sensibilizzazione sul tema, infatti, non ci sono musei disponibili a metterli in collezione.

Tutta questa situazione si basa su preconcetti che nessuno ha mai provato a contenere per evitare la morte civile che incombe sui cultori della materia. Il principale è che chiunque abbia anche legittimamente un'arma sia potenzialmente un assassino

alla ricerca della prima occasione per spargere sangue innocente. In quest'ambito, inutile rifarsi alle statistiche ed alle casistiche che dimostrano che la gran parte dei delitti d'impeto o passionali con ricorso quasi sempre all'overkilling avviene con l'utilizzo di coltelli da cucina o martelli; per quelli consumati dalla malavita e commessi con armi da fuoco, non è richiesta nessuna autorizzazione prefettizia o della questura per il porto.

Né serve ricordare come in Paesi come la Svizzera ed Israele dove i riservisti delle Forze Armate potevano o possono detenere in casa le armi in dotazione, gli omicidi gratuiti sono estremamente marginali se non inesistenti. Nello stato israeliano, anzi, negli attentati che in genere vengono consumati da islamici a danno di donne e bambini, spesso sono stati civili armati a contrastare con successo gli assassini. In quest'area del Medioriente ed in Europa, peraltro, le uccisioni in genere vengono consumate all'arma bianca, con autovetture ed esplosivi e nessun governo ha mai vietato la detenzione di posateria, di patentini o di fertilizzanti che costituiscono la base di gran parte degli ordigni.

Ben vengano le leggi che contrastino gli imbecilli che trovano nelle armi una compensazione alla propria frustrazione di piccoli umani, ma si dia la possibilità alla natura di vedere rispettata la propria armonia primigenia. Le centinaia di migliaia di cinghiali, in particolare quelli importati dai Paesi dell'est europeo dai sodalizi dei cacciatori, che infestano le nostre campagne, per istinto aggrediscono i cani da caccia al ventre con le zanne inferiori per eviscerarli; tutti i contadini od i naturalisti attaccati per questo motivo muoiono di emorragia inarrestabile perché hanno avuto l'arteria femorale lacerata. Per non parlare dei branchi di cani da pastore che infestano campagne e montagne ed assalgono l'escursionista.

Passando alla difesa personale, il gioielliere che difende il proprio lavoro e il patrimonio; il poliziotto o la poliziotta che utilizzavano prima del cambio di regolamenti una pistola più leggera e trasportabile di quella in dotazione che passa l'Amministrazione; il giornalista impegnato contro la Camorra ed il malaffare e l'avvocato che patrocina le vittime del delinquere organizzato perché sono o sono stati trattati come potenziali killer dallo Stato? Perché i magistrati che possono svolgere la propria professione senza doversi sottoporre a prove psicoattitudinali preventive possono acquistare armi e portarle sulla persona a discrezione? Perché lo Stato sulla base anche di un proibizionismo europeo cade vittima del conformismo anche in presenza di un pubblico di cittadini che detiene e porta le armi con onore in nome di principi antichi e sani che albergano nella testa e nel cuore? ■

carloni.f2@gmail.com

Ben vengano le leggi che contrastino gli imbecilli che trovano nelle armi una compensazione alla propria frustrazione di piccoli umani, ma si dia la possibilità alla natura di vedere rispettata la propria armonia primigenia.

Bellezza

TATUAGGI: NULLA È PER SEMPRE

Solo negli ultimi anni sono state sviluppate le tecnologie efficaci per la rimozione dei tatuaggi, infatti i primi laser davano risultati parziali, lasciando aloni di colore e forme ancora visibili. Il laser più all'avanguardia per la rimozione dei tatuaggi è il laser Q Switched NdYag con tecnologia in Picosecondi. Grazie all'utilizzo di questo laser, la rimozione del tatuaggio è meno invasiva, non rilascia cicatrici sulla pelle, ha un rapidissimo recupero post-operatorio.

DOTT. IVAN LA RUSCA

Il tatuaggio è un segno “permanente” realizzato sulla pelle con pigmenti inseriti mediante speciali strumenti nel suo strato profondo. È un elemento di auto narrazione, un modo di comunicare senza parole, in alcuni casi rivela una parte di sé che, altrimenti, si riuscirebbe difficilmente a mostrare. Le ragioni che si celano dietro la scelta di farsi un tatuaggio sono molteplici: un tatuaggio fa sentire più belli, rende immortale una parte di noi, ci permette di conservare i nostri ricordi, aiuta a superare momenti difficili. Il tatuaggio è costituito da un segno impresso sul corpo ed ha un significato, che però è legato al momento in cui si sceglie di farlo. Nel corso della vita può accadere che il significato attribuito al simbolo tatuato perda di senso, tanto da non piacere più. Può addirittura, in alcuni ambiti, condizionare in negativo un'opportunità di lavoro. Oggi questo non rappresenta più un problema perché pur continuando ad associare l'aggettivo “indelebile” alla parola “tatuaggio” sappiamo bene che può non essere definitivo. I tatuaggi, infatti, possono essere rimossi. I motivi che principalmente spingono una persona a voler eliminare un tatuaggio sono quattro: il tatuaggio non è stato fatto a regola d'arte, il tatuaggio ricorda qualcosa che si desidera “dimenticare”, il tatuaggio ha cambiato forma a causa della perdita di elasticità della pelle, il tatuaggio deve essere rimosso a causa di un concorso di lavoro (concorso nelle forze armate e forze dell'ordine). Solo negli ultimi anni sono state sviluppate le tecnologie efficaci per la rimozione dei tatuaggi, infatti i primi laser davano risultati parziali, lasciando aloni di colore e forme ancora visibili. Il laser più all'avanguardia per la rimozione dei ta-



tuaggi ed il laser Q Switched NdYag con tecnologia in Picosecondi. Grazie all'utilizzo di questo laser, la rimozione del tatuaggio è meno invasiva, non rilascia cicatrici sulla pelle, ha un rapidissimo recupero post-operatorio. Questo nuovissimo strumento produce un impulso laser selettivo sul pigmento (agisce anche sulle macchie solari!) di brevissima durata. Questi impulsi provocano la frammentazione dei pigmenti in micropigmenti che poi vengono eliminati dalle cellule spazzine dell'organismo. Ovviamente la durata del trattamento dipende dalla grandezza, dalla profondità, dal tipo di colore e colorante e soprattutto dalla risposta individuale all'eliminazione dei micropigmenti. Un tatuaggio, come l'amore, è per sempre solo se lo si vuole... ■



TAGLIATORE

SS24 / BRIGLIA1949.COM



BRIGLIA
•1949•





ALESSANDRO MARINELLA

Nato con la cravatta

*La maison delle cravatte compie 110 anni
“Innovare con lo stile della tradizione”*

DI FRANCESCA RASPAVOLO

“**D**a bambino giocavo a rubabandiera con le sete delle cravatte nello showroom di mio padre. Oggi guido un'azienda con 110 anni di storia. L'obiettivo? Rendere l'azienda di famiglia un brand internazionale, senza tradire i valori che ci contraddistinguono da oltre un secolo”. Nato con la camicia, o meglio con la cravatta, Alessandro Marinella è un predestinato: pronipote del fondatore Eugenio e figlio dell'AD Maurizio, a soli 29 anni il giovane manager napoletano dirige la più antica e prestigiosa sartoria italiana. Da una piccola bottega a Riviera di Chiaia alle lussuose boutique di Milano, Londra e Tokyo nel segno dell'iconica “sette pieghe”: se il padre Maurizio è il re delle cravatte, Alessandro ne è sicuramente il principe: “Ma non è stato affatto facile inserirmi in dinamiche aziendali già affermate e vincenti, soprattutto con la forte presenza di mio padre e per l'enorme responsabilità che la mia eredità comporta: sono riuscito a guadagnare spazio e libertà nell'universo Marinella e a portare avanti i miei progetti”.

Quest'anno l'azienda compie 110 anni: cosa ha rappresentato, cosa rappresenta e cosa rappresenterà Marinella?

Marinella è un miracolo tutto napoletano, un miracolo familiare, negli anni è stata e continua a essere oggi innanzitutto tradizione, ma di certo nel futuro sarà innovazione.





“ *Da bambino giocavo a rubabandiera con le sete delle cravatte nello showroom di mio padre. Oggi guido un'azienda con 110 anni di storia. L'obiettivo? Rendere l'azienda di famiglia un brand internazionale, senza tradire i valori che ci contraddistinguono da oltre un secolo.* ”

Di recente avete inaugurato una boutique a Torino, ma quali sono i progetti per il futuro?

L'atelier di Torino è il nostro quinto store diretto in Italia. Per il momento vogliamo soffermarci su ciò che stiamo facendo: utilizzare tutti i know how che abbiamo sviluppato in questi anni per applicarli a più categorie tecnologiche, quindi fermare per un periodo di tempo le nuove aperture e rivolgere il nostro sguardo principalmente all'estero. Il sogno è quello di aprire un punto vendita negli Stati Uniti entro i prossimi tre anni. Abbiamo in pentola alcune importanti collaborazioni, ma non vogliamo fare spoiler: ce ne saranno delle belle proprio per l'evento dei 110 anni di Marinella.

per la regia di Massimiliano Gallo, sbarca su Sky e racconta la vostra storia da favola.

È stata la consacrazione di questi 110 anni di storia: il percorso di Napoli visto attraverso lo sguardo, la prospettiva di una bottega, la nostra, e prima ancora di una famiglia che ha deciso di portare avanti e in alto il nome della città. Il corto è stato proiettato nelle sale due anni fa, ma ora arriva su Sky per poi essere inserito nei cataloghi on demand. È stata un'emozione unica interpretare mio padre da giovane, in particolare le scene nelle quali andava a fare le consegne ai più grandi imprenditori italiani dell'epoca come il cavaliere Berlusconi e il commendatore Barilla. Una menzione speciale per Massimiliano Gallo, al suo debutto alla regia: mi ha aiutato a ricoprire il ruolo di mio padre, una figura per me





MC2
Saint Barth

St. Barth

MC2
SAINT BARTH

MC2
SAINT BARTH

MC2
SAINT BARTH



Handwritten notes on a piece of paper, including the words "Saint Barth" and "MC2".



MC2
SAINT BARTH



ispirazionale e a essere convincente sullo schermo.

Tanti riconoscimenti per lei, a dispetto della giovane età: il premio Innovazione nella categoria Moda e Lusso per l'Angi-Oscar e la menzione nella lista dei top manager under 30 di Forbes Italia. Ma cosa sogna Alessandro Marinella?

Essere in copertina di Forbes Italia è forse un sogno nel cassetto comune a molti imprenditori. Sono grato ogni giorno alle persone che lottano al mio fianco. È solo grazie a loro che sono riuscito a raggiungere questo traguardo. Sono fortunato per le possibilità che la vita mi ha concesso ed allo stesso tempo mi sento orgoglioso di tutti i fallimenti ed i successi ottenuti finora, ed essere in prima pagina ne è probabilmente la dimostrazione più grande. Ho perso tanti amici, persone che mi erano vicino, rinunciato ad ore ed ore di sonno e spesso l'ansia di ciò che ancora si deve fare mi sovrasta, ho rinunciato a tante passioni e tantissime cose che avrei voluto fare. Questo è sicuramente uno degli aspetti più reali dietro la prima pagina. Ringrazio sinceramente tutti coloro che mi sono stati vicini, in azienda e non, ma sono consapevole di essere solo all'inizio e la strada è ancora molto lunga e tortuosa. Mi auguro di riuscire a raggiungere risultati ancora più impattanti e soprattutto, di non arrendermi mai.

Marinella vanta oltre un secolo di storia, ma è un'impresa moderna, al passo con i tempi: qual è il vostro rapporto con internet, social e lavoro giovanile?

Da quando sono entrato in azienda nel 2018, abbiamo assunto 14 ragazzi under 35 nell'organico aziendale superando inoltre il 55% di quote rosa, abbiamo ridotto l'incidenza della cravatta sul fatturato del 16% riducendo così il rischio di dipendenza da una sola categoria merceologica. Abbiamo incrementato il mercato estero, più che decuplicato le vendite online e da remoto, aperto pagine social che ad oggi contano più di 186k followers totali, migliorato il rating sostenibilità, digitalizzato e automatizzato molti processi aziendali fondamentali per essere competitivi oggi nel mondo del lavoro. E questi sono solo alcuni degli obiettivi che siamo riusciti a raggiungere. Ho utilizzato internet per portare l'azienda nel nuovo millennio, adeguandoci ai tempi, ma sempre rispettando le nostre radici: il cambiamento non è una sfida ma un'opportunità. ■



Alessandro e Maurizio Marinella

“ *Il sogno è quello di aprire un punto vendita negli Stati Uniti entro i prossimi tre anni. Abbiamo in pentola alcune importanti collaborazioni, ma non vogliamo fare spoiler: ce ne saranno delle belle proprio per l'evento dei 110 anni di Marinella.* ”

 PIQUADRO



Via Gaetano Filangieri, 30

**DOUBLE
YOUR
PERFORMANCE**

PIQUADRO
**OFFICIAL
LUGGAGE
PARTNER**
OF VISA
CASH APP
RB **F1** TEAM





The New Glam
LIU·JO
MILANO





RAVELLO

Tra suggestione e magia

28 **DI FRANCESCA ANDREOLI**



Nascosta tra i rilievi della Costiera Amalfitana, dove il cielo sembra fondersi con il mare in un abbraccio eterno, si cela un luogo di magia e suggestione: Ravello. Conosciuto anche come la "Perla delle Montagne", questo incantevole borgo è un rifugio per l'anima, un'oasi di bellezza che si adagia dolcemente sulla rocca, a 350 metri sopra il mare. Qui, tra i giardini incantati di Villa Rufolo e le maestose volte del Duomo di S. Maria Assunta, risuona l'armonia eterna della musica. È proprio per questo che Ravello è noto come la "Città della Musica", un'etichetta che cattura l'essenza stessa di questo luogo di contemplazione e

ispirazione. Il Ravello Festival, evento magico che si tiene tra le mura secolari di Villa Rufolo e nell'auditorium Oscar Niemeyer, incanta i visitatori con le sue melodie, regalando loro un viaggio sensoriale attraverso i secoli e le emozioni. È come se le note stesse danzassero tra i pergolati dei giardini, raccontando storie di amore e passione, di lotta e rinascita. Ma Ravello non è solo musica e poesia. È anche storia, scolpita nelle pietre millenarie delle sue chiese e dei suoi palazzi. Le cento chiese sparse per il territorio, testimoni mutevoli di un passato glorioso, custodiscono segreti e leggende che si mescolano al profumo degli agrumi e al suono delle campane. Secondo le leggende, Ravello fu fondata dai Romani



*La città è un vero museo all'aperto, tra le attrazioni imperdibili:
il Duomo di Ravello, un capolavoro in stile gotico
domina la piazza centrale di Ravello ed è un vero tesoro di arte e storia.
Il suo portale in bronzo, risalente al 1170 e realizzato a Costantinopoli,
è un'opera maestosa che accoglie i visitatori con la sua bellezza.*

in fuga dalle invasioni barbariche; dal IX secolo è stata parte del Ducato di Amalfi e successivamente della Repubblica Marinara di Amalfi. Nel XII secolo, tuttavia, iniziò il declino del borgo, che durò fino all'Ottocento. Fu solo con la costruzione della strada costiera, promossa dai Borboni, che Ravello ritornò sotto i riflettori, diventando una tappa obbligata per i viaggiatori del Grand Tour, tra cui illustri nomi come Greta Garbo, D.H. Lawrence, Richard Wagner, Winston Churchill e Virginia Woolf. Ravello, dunque, ha ispirato poeti e scrittori nel corso dei secoli, tra cui Giovanni Boccaccio, che ha dedicato una novella del suo Decameron a questa "Magnifica Costiera". La città è un vero museo all'aperto, tra le attrazioni imperdibili: il Duomo di Ravello, un capolavoro in stile gotico domina la piazza centrale di Ravello ed è un vero tesoro di arte e storia. Il suo portale in bronzo, risalente al

1170 e realizzato a Costantinopoli, è un'opera maestosa che accoglie i visitatori con la sua bellezza. All'interno, il Duomo ospita un magnifico pulpito che incanta per la sua eleganza e maestosità, rappresentando un'autentica testimonianza dell'arte medievale; i Giardini di Villa Cimbrone, una vera oasi di pace e bellezza, riccamente adornati da rare specie di piante, statue e fontane. I vialetti conducono al celebre Belvedere, noto come la "Terrazza Verso l'Infinito", da dove si può ammirare uno dei panorami più spettacolari della Costiera Amalfitana. Camminare tra i giardini di Villa Cimbrone è un'esperienza sensoriale unica, capace di rapire l'anima dei visitatori con la sua bellezza senza tempo, il Giardino di Villa Rufolo, un magico giardino che ha ispirato il compositore tedesco Wagner, che qui trovò la materializzazione della sua immaginazione. Edificato nel 1200 dalla famiglia Rufolo, que-





Sartorio

sto giardino è stato descritto come il "giardino dell'anima" per la sua straordinaria bellezza e atmosfera suggestiva. Con i suoi viali alberati, le terrazze fiorite e le viste mozzafiato sulla costa, il Giardino di Villa Rufolo è un luogo da non perdere durante una visita a Ravello; Oscar Niemeyer, il moderno auditorium che ospita il famoso Ravello Festival, imperdibile per gli appassionati di musica classica e non solo. Situato in un contesto suggestivo tra le colline di Ravello, l'Auditorium offre una programmazione ricca di concerti e spettacoli che attirano artisti e pubblico da tutto il mondo. Sono inoltre da segnalare le Chiese di Ravello: tra le più suggestive vi è la Chiesa di Sant'Angelo dell'Ospedale, con la sua particolare struttura scavata nella roccia, e la Chiesa dell'Annunziata, diventata l'icona simbolo di Ravello con le sue caratteristiche cupole. Imperdibile anche la Chiesa di



L'Auditorium offre una programmazione ricca di concerti e spettacoli che attirano artisti e pubblico da tutto il mondo. Sono inoltre da segnalare le Chiese di Ravello: tra le più suggestive vi è la Chiesa di Sant'Angelo dell'Ospedale, con la sua particolare struttura scavata nella roccia, e la Chiesa dell'Annunziata, diventata l'icona simbolo di Ravello con le sue caratteristiche cupole.

San Giovanni, un gioiello dell'architettura romanica ricco di decorazioni e affreschi che raccontano la storia millenaria di Ravello. Ma Ravello è anche arte e artigianato, un mondo di colori e sapori che si mescolano armoniosamente nelle botteghe degli artisti locali. La ceramica dipinta a mano e le opere intrecciate con maestria raccontano la passione e il talento di una comunità che vive in simbiosi con la natura e con le sue tradizioni millenarie. Esplorare queste meraviglie è un viaggio indimenticabile alla scoperta della bellezza e della storia di questa perla della Costa Amalfitana. E mentre il sole si tuffa nell'azzurro del mare e le stelle si accendono una ad una nel cielo, Ravello si trasforma in un sogno, in un viaggio senza tempo attraverso le meraviglie della vita e della creazione. E in questo incanto perpetuo, il cuore trova finalmente pace, sospeso tra la magia della musica e la bellezza senza fine di questa terra d'incanto. ■





Chantecler

CAPRI



NAPPAGIOIELLI

Via Filangieri 66 - Napoli tel. 001 413143 www.nappagioielli.it





MSC CROCIERE

Tre secoli sul mare

*Leonardo Massa nominato
vice presidente Sud Europa.
“Il futuro è nelle crociere di lusso”*

DI FRANCESCA RASPAVOLO

Ventidue navi che tutti i giorni solcano i mari dell'Europa, del Sud America, del Medio Oriente, dei Caraibi e dell'Africa meridionale, investimenti per un miliardo di euro per la nuova nave in arrivo nel 2025 e un nuovo brand dedicato al lusso, Explora Journeys. Dopo la stagione invernale che ha visto salpare una nave per settimana, a partire dall'estate saranno ben 3 le navi che ogni settimana approderanno all'ombra del Vesuvio. Sono i grandi numeri di Msc, il primo operatore al mondo nel settore dello shipping che vanta una storia da 300 anni e domina il settore delle spedizioni e della logistica. La divisione crociere del gruppo MSC è composta da due diversi brand - quello contemporaneo conosciuto con il nome di MSC Crociere e quello di lusso, Explora Journeys che al momento opera con una sola unità, Explora I e che vedrà l'arrivo di Explora II il prossimo luglio. “La flotta di MSC Crociere vanta 22 navi moderne e arriverà una nuova nave nel 2025. Offriamo ai nostri ospiti un'esperienza arricchente, coinvolgente e sicura - racconta Leonardo Massa - Cucina internazionale, intrattenimento di livello mondiale, programmi pluripremiati per le famiglie e la più recente tecnologia a bordo. Ma ora puntiamo su Explora Journeys, una flotta luxury da 461 grandi suite con terrazza sull'oceano e un design altamente innovativo”. Se Msc macina record, Massa fa altrettanto: il managing director è stato appena nominato Vice President Southern Europe della Divisione Crociere.

Una promozione importantissima: lei ora assume la responsabilità di Francia, Spagna e Portogallo, continuando a ricoprire la carica di managing director per l'Italia. Cosa vuol dire?

È una riorganizzazione aziendale che mi rende profondamente orgoglioso: l'area del sud Europa per noi è strategica e merita la mia più totale devozione professionale visto che il Mediterraneo è il nostro home market. Siamo una compagnia italiana ed europea: con questo





“ *Explora Journeys entro il 2028 avrà una flotta composta da un totale di sei unità che salperanno alla scoperta delle destinazioni più belle ed esclusive al mondo.* ”

nuovo modello organizzativo, sarà possibile massimizzare l'integrazione e la sinergia tra i diversi paesi, andando a replicare le best practises di ogni mercato a beneficio dei risultati globali.

Quest'anno Msc affronterà investimenti notevoli, debutterà con nuove navi e amplierà l'offerta, puntando a ottenere nuove quote di mercato.

La flotta di 22 navi raggiungerà le 25 unità entro il 2027 con l'arrivo di tre nuove ammiraglie "World Class", alle quali si aggiungerà un'ulteriore nave già in opzione, appartenente anch'essa alla World Class. Explora Journeys entro il 2028 avrà una flotta composta da un totale di sei unità che salperanno alla scoperta delle destinazioni più belle ed esclusive al mondo. Il 2023 è stato per MSC un anno record in Italia per volumi nel segmento vacanza. Per il 2024 prevediamo altri record: i crocieristi MSC saliranno a 4,2 milioni (+5%), grazie a 1075 scali effettuati in 14 porti italiani con 16 navi, su un totale di 22 dell'intera flotta. Abbiamo ulteriormente migliorato l'offerta per l'Italia, prevedendo la possibilità di scegliere tra 16 navi in partenza da 14 scali in 10 diverse regioni. Quest'anno arriveranno in Mediterraneo anche

Explora II e Explora III che proporranno itinerari da sogno facendo scalo presso numerosi e iconici porti italiani. Infine abbiamo aumentato la nostra presenza nei porti italiani, in particolare Napoli.

Napoli porto nevralgico per la compagnia.

Siamo il primo operatore crocieristico di Napoli, con una presenza costante tutto l'anno, da quest'estate abbiamo 3 navi fisse ogni settimana: MSC World Europa, MSC Divina e MSC Grandiosa. Ma non solo Napoli e la Campania, perchè crediamo molto nel potenziale del Mezzogiorno ed è per questo che per la prima volta posizioneremo una nave a Bari anche in inverno che navigherà verso Grecia e Turchia.

La nuova Msc Euribia è costruita per il futuro, con sofisticata tecnologia ambientale e design all'avanguardia. Ce ne parli.

È la nave da crociera più performante al mondo: quando è in servizio, emette fino al 19% in meno di gas serra per passeggero al giorno, ovvero il 44% in meno di emissioni di gas serra per passeggero al giorno, rispetto alle navi costruite solo 10 anni fa. Sarà la prima a completare un viaggio a zero emissioni di gas serra, da Saint-Nazaire in Francia ad





Amina Rubinacci

NAPOLI CAPRICORNATI MILANO ROMA VERONA

Amsterdam nei Paesi Bassi, una crociera totalmente sostenibile grazie al bio-gnl, un carburante green certificato dall'International Sustainability & Carbon Certification. Inoltre è in costruzione Msc World America, la terza nave a gnl della flotta, con un prototipo da 150 kilowatt che utilizzerà il combustibile marino per produrre elettricità e calore a bordo.

Siete molto attenti alla sostenibilità e all'ambiente: entro il 2050 diventerete un marchio a zero emissioni di gas serra. E poi c'è la Ocean Cay MSC Marine Reserve, un'isola delle Bahamas che avete trasformato in paradiso naturale protetto.

L'intensità delle emissioni delle nostre operazioni navali è diminuita del 33,5% dal 2008 e raggiungeremo una riduzione del 40% prima dell'obiettivo fissato dall'Imo per il 2030: questo richiederà la ricerca di ulteriori efficienze operative e di



“ *Siamo il primo operatore crocieristico di Napoli, con una presenza costante tutto l'anno, da quest'estate abbiamo 3 navi fisse ogni settimana: MSC World Europa, MSC Divina e MSC Grandiosa.* ”

nuove tecnologie, con combustibili non a base di carbonio e rinnovabili. Abbiamo poi trasformato un ex sito industriale destinato all'estrazione di aragonite in una vera e propria perla delle Bahamas rimuovendo oltre 7.500 tonnellate di rifiuti metallici. È un'isola privata che è stata progettata per coesistere in armonia con la bellezza della natura circostante e sono state inoltre intraprese azioni per favorire un ambiente a elevata biodiversità e sostenibile, piantando più di 75 mila piante e arbusti in tutta l'isola e nel frattempo nelle acque antistanti i coralli hanno iniziato a proliferare e le tartarughe a deporre le uova.

Cosa c'è nel futuro di Msc?

Tantissime cose: lavoriamo step by step, tappa per tappa, senza mai pensare ai traguardi, entriamo in un porto e pensiamo già al prossimo approdo. D'altronde siamo marinai e navigheremo per sempre. ■



ROCCA

THE BEST LUXURY EXPERIENCE



DAMIANI

MADRIDE IN ITALY SINCE 1824

PANERAI

Cartier

IWC

SCHAFFHAUSEN

LONGINES

SALVINI

ITALIAN CONTEMPORARY JEWELRY


CALDERONI
DIAMONDS SINCE 1890

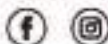
VENINI

NAPOLI: Via Filangieri, 15 bis - Tel. 081 405043

Roma - Bologna - Cagliari - Catania - Fiumicino - Lecce - Livorno - Lugano - Malpensa - Mantova - Milano - Padova - Palermo - Porto Cervo - Strada - Taormina - Torino - Trento

Rocca distribuisce e propone nelle sue Boutique i più prestigiosi brand internazionali nel rispetto delle concessioni concordate

www.rocca1794.com





FRACOMINA





Napoli Sotterranea

Un labirinto di storia

42

DI FRANCESCA ANDREOLI



Nelle viscere di Napoli, dove il tufo racconta segreti millenari e le pietre risuonano delle voci del passato, si cela un mondo misterioso e affascinante: Napoli Sotterranea.

Nelle viscere di Napoli, dove il tufo racconta segreti millenari e le pietre risuonano delle voci del passato, si cela un mondo misterioso e affascinante: Napoli Sotterranea. La sua storia è intrecciata con la conformazione geologica unica della città, dove la roccia tufacea ha plasmato un labirinto sotterraneo di cisterne, acquedotti e rifugi che narrano l'epopea di una delle più antiche metropoli del mondo. Le prime tracce di questa città sotterranea risalgono all'antica Neapolis greca, dove la necessità di approvvigionamento idrico portò alla creazione di cisterne per raccogliere le preziose acque piovane e alla costruzione di un complesso sistema di acquedotti. Nel corso dei secoli, l'espansione della città e la continua estrazione di tufo per la costruzione di edifici hanno ampliato questo labirinto sotterraneo, conferendo a Napoli la peculiare caratteristica di essere generata dalle sue stesse viscere. Ma è durante il dominio angioino che il sottosuolo napoletano subisce una trasformazione radicale. Per evitare sanzioni e soddisfare le esigenze di una crescente urbanizzazione, i cittadini iniziano a estrarre il tufo direttamente dal sottosuolo, ampliando le già esistenti cisterne e scavando nuove gallerie con tecniche particolari per garantire la stabilità del terreno. Durante la seconda guerra mondiale, il sottosuolo napoletano diventa rifugio per la popolazione in cerca di protezione dai bombardamenti. Centinaia di grotte e cisterne vengono adattate per ospitare i cittadini, mentre il vecchio acquedotto viene utilizzato come via di fuga e di sopravvivenza. Le pareti di queste grotte diventano testimoni silenziosi della storia, graffite con pagine di vita quotidiana, nomi e caricature di coloro che cercavano riparo sotto terra. Dopo la guerra, il sottosuolo napoletano cade nell'oblio, dimenticato insieme alle macerie e ai ricordi di quei giorni bui. Ma negli anni '60, i dissesti causati da rotture di fogne e perdite d'acqua riportano l'attenzione sulle profondità nascoste della città, dove antiche cisterne e grotte narrano le storie di coloro che vi si rifugiarono durante la guerra. Tra le mura sotterranee si possono ancora leggere le testimonianze di quei giorni, graffite con la penna della speranza e della paura.

Napoli Sotterranea è un viaggio nel tempo, un'immersione nelle profondità della storia di una città intrisa di mistero e fascino. Chiunque voglia scoprire il cuore segreto di Napoli, può farlo attraverso queste visite guidate che offrono un'esperienza unica e indimenticabile, capace di far rivivere le emozioni di chi ha vissuto sotto terra durante i giorni bui della guerra. E mentre il sole splende sopra la città e le strade risuonano del vociare della vita quotidiana, sotto di esse il passato riposa silenzioso, pronto a raccontare le sue storie a chiunque sia disposto ad ascoltarle. Il percorso include diverse tappe affascinanti, tra cui l'Acquedotto greco-romano: scendendo 136 gradini bassi e comodi, si giungerà a una profondità di ca. 40 m, dove sarà possibile visitare alcune delle cavità tufacee scavate in epoca greca (IV sec. a.C.). Queste ultime venivano sfruttate come cisterne per l'approvvigionamento idrico della nostra città per circa 23 secoli. L'attraversamento degli ambienti è agevolato dall'ampiezza e dall'illuminazione degli spazi, eccetto per un brevissimo tratto fa-



Chiunque voglia scoprire il cuore segreto di Napoli, può farlo attraverso queste visite guidate che offrono un'esperienza unica e indimenticabile, capace di far rivivere le emozioni di chi ha vissuto sotto terra durante i giorni bui della guerra.

coltativo, che regala momenti di suggestione grazie alla luce emanata dalle candele. Altro sito di interesse è rappresentato dagli Orti Ipogei, un ambiente che palpita di vita. La sezione è dedicata all'alimentazione del Pianeta Terra: si tratta infatti di un orto nelle viscere della terra. Un ambiente che, sebbene possa sembrare ostile, è protetto da piogge acide, polveri sottili inquinanti, smog e microrganismi dannosi per la vita umana. Ed è proprio questo ambiente sicuro a preservare le coltivazioni delle piante orticole tradizionali. Il sottosuolo, con i suoi orti, accoglie non solo visitatori italiani e stranieri, e studenti di ogni età, ma anche ricercatori universitari e botanici che lo utilizzano come fonte di ricerca scientifica. Non si tratta solo di un'opportunità di apprendimento, ma anche di un'occasione per osservare direttamente la crescita e lo sviluppo di colture sotterranee in assenza di luce naturale. L'umidità dell'aria e del terreno, insieme al suo



GAZZARRINI





La visita ai resti del Teatro Romano Durante regala l'opportunità di esplorare i resti del Teatro Romano, un antico teatro risalente all'epoca romana che conserva, intatti, i camerini privati di Nerone. Infine, il viaggio si conclude con la scoperta di Summa Cavea, una nuova aggiunta al percorso che ha portato alla luce antichi segreti nascosti sotto la città.

pH, la temperatura ambiente e, in generale, il microclima vengono costantemente monitorati e correlati con i parametri climatici esterni. La luce solare, fondamentale per la fotosintesi clorofilliana, viene sostituita da lampade speciali che consentono alle piante di trasformare le molecole di anidride carbonica e acqua in glucosio, un nutriente essenziale, e di rilasciare ossigeno nell'ambiente circostante. L'interesse crescente per la ricerca di forme di vita extraplanetarie e la possibilità di stabilire insediamenti umani al di fuori del nostro pianeta hanno spinto la NASA (National Aeronautics and Space Administration) a seguire con attenzione lo sviluppo degli studi sulla botanica ipogea di Napoli Sotterranea e la partecipazione di enti di ricerca. L'obiettivo è rendere le future colonie autonome anche dal punto di vista dell'alimentazione, poiché la conquista dello spazio richiede la capacità di sostenersi in modo indipendente nelle nuove frontiere. La visita

ai resti del Teatro Romano Durante regala l'opportunità di esplorare i resti del Teatro Romano, un antico teatro risalente all'epoca romana che conserva, intatti, i camerini privati di Nerone. Infine, il viaggio si conclude con la scoperta di Summa Cavea, una nuova aggiunta al percorso che ha portato alla luce antichi segreti nascosti sotto la città. Attraverso una mostra permanente di antichi scarabattoli di legno e muri in opus reticulatum e latericium, i visitatori possono esplorare un mondo dimenticato dal tempo. I canali di scolo delle fogne risalenti all'epoca borbonica, preservati e protetti da grate, sono una testimonianza tangibile della nostra storia e del nostro impegno nel preservare il patrimonio culturale di Napoli. Napoli Sotterranea non è solo un viaggio nel passato, è un'esperienza unica e indimenticabile che permette di scoprire il cuore segreto di Napoli, svelando i suoi tesori nascosti sotto la superficie della città. ■



The New Glam
LIU·JO
MILANO



Macia Essenzia | Specchia Omega | Lampada Ramy | Libreria Techwall | Poltrone Meghan | Tavolini Ring

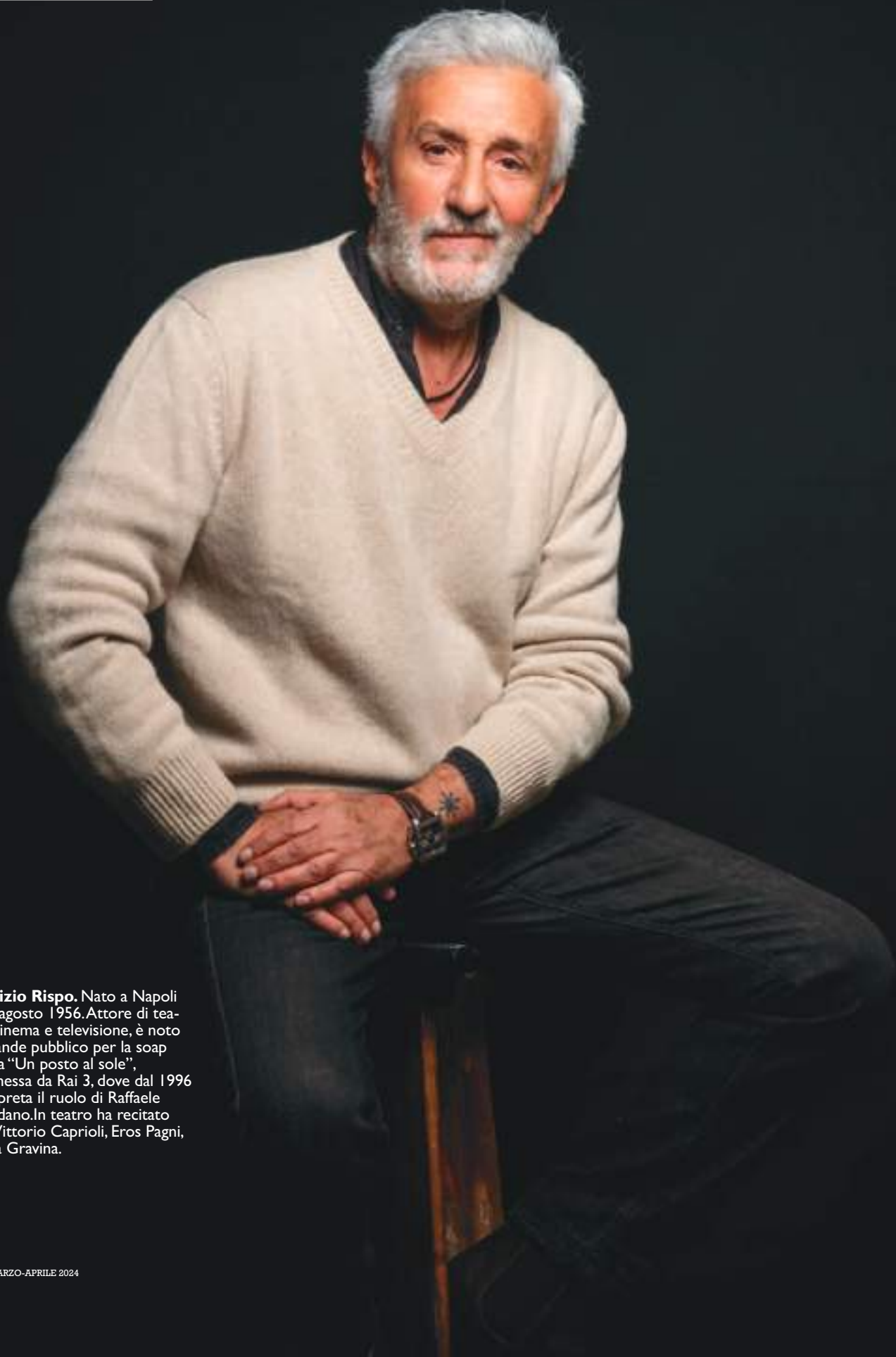
RIFLESSI[®]

DESIGNED AND MADE IN ITALY



RIFLESSI STORE MILANO | BERGAMO | BRESCIA | ROMA | PESCARA | TORINO | NAPOLI | BARI | REGGIO CALABRIA | PALERMO





Patrizio Rispo. Nato a Napoli il 26 agosto 1956. Attore di teatro, cinema e televisione, è noto al grande pubblico per la soap opera "Un posto al sole", trasmessa da Rai 3, dove dal 1996 interpreta il ruolo di Raffaele Giordano. In teatro ha recitato con Vittorio Caprioli, Eros Pagni, Carla Gravina.

PATRIZIO RISPO

Assetato di vita

DI ILARIA CARLONI
FOTO DI RICCARDO PICCIRILLO

Parlare con Patrizio Rispo riempie di energia positiva. È un vulcano di idee, progetti, gioia di vivere, curiosità. Una sola vita non gli bastava così, come lui stesso racconta, è stato capace di viverne tante in una, non solo sul set, ma anche nella vita di tutti i giorni.

Ci racconti le origini della tua passione per la recitazione?

Il mio approccio con questo lavoro è stato naturale, non ho deciso di fare l'attore. Sin da bambino mi guardavo dall'esterno, vivevo con questo grande spirito di osservazione verso gli altri. Sono sempre stato attratto dalle mille possibilità di vita: stavo con un compagno che amava dipingere e mi cimentavo nella pittura, stavo con gli adulti e facevo l'adulto, stavo con i bambini e facevo il bambino, ho intrapreso tutti gli sport, ho provato tantissime cose. Ero assetato di vita, passavo le giornate dagli zii anziani ad ascoltare le loro storie, mi fermavo nelle portinerie e nelle botteghe perché ero curioso delle vite degli altri. Questo mio aspetto creava tanta ansia a mia madre che mi vedeva una banderuola al vento, credeva che non avessi una personalità definita, quando invece ne avevo troppe. Avevo la capacità di raccontare gli altri e sono riuscito a farlo attraverso questo lavoro.

Quando hai scoperto la tua predisposizione artistica?

Devo ringraziare l'Istituto Bianchi, una scuola dove si stava fino alle 17, si faceva sport, musica. I Padri Barnabiti osservavano le capacità dei singoli ragazzi ed in me avevano scorto questa predisposizione artistica. A 17 anni, proprio lì a scuola, ho iniziato a fare teatro e non sono più sceso dal palcoscenico. Nonostante questa passione, ho preso la licenza scientifica e mi manca solo l'esame di Amministrativo per prendere la laurea in Giurisprudenza. Era una ostinazione di mio padre che studiassi perché voleva che avessi un piano B, a cui per fortuna non ho mai dovuto ricorrere.



Interpreti Raffaele di “Un Posto al Sole” da 28 anni. Si può dire che il personaggio si sia fuso con la tua persona?

Sono un sano bipolare, ho due identità in una, Clark Kent e Nembo Kid. Non so quale prevalga sull'altra, ma forse è più reale la vita di Raffaele perché ci convivo 22 ore al giorno. Mia moglie, quando torno la sera, dice “Perché non torna Raffaele a casa, che è molto più leggero di Patrizio!”.

Qual è l'aspetto pesante di Patrizio che lo differenzia da Raffaele?

La mia parte pesante è quella più vulnerabile e me la provocano i figli perché mi creano molta ansia, anche se si tratta di un'ansia tesa all'ottimismo. Sono un padre molto presente, martellante, ma anche giocoso.

Molti attori si annoiano ad interpretare sempre lo stesso personaggio. Tu come la vivi invece?

Se non ti adagi, ma sei una maschera, con la lunga serialità hai la possibilità di suonare tantissime corde. Con “Un posto al sole” abbiamo la fortuna di recitare 365 giorni all'anno, per me è una lotteria vinta. Ho la possibilità con un solo personaggio di disegnare tremila umori ed è difficile nella vita reale vivere tutte queste emozioni. Ho fatto il padre tenero, il marito geloso, il marito violento, la commedia più spinta con mio cognato. Da attore non potrei essere più soddisfatto. In 28 anni ho fatto l'equivalente di 2000 film come presenza su un set. Se fai il calcolo noi con “Un posto al sole” facciamo un film a settimana.

E Patrizio che marito è?

Come marito non sono certamente per il concetto di patriarcato, ho in me molto spiccato l'aspetto femminile e devo molto alle donne della mia famiglia. Sono cresciuto tra tante zie e mia madre, che aveva un grande senso artistico, mi ha insegnato a leggere, ad amare la musica, il teatro. Ho sempre cercato di alimentare questa mia sensibilità femminile senza pudore, sono uno che si commuove, che si intenerisce e non metto freni maschili a questo mio lato. Se sono in un salotto, finisco a parlare col gruppo delle donne, i discorsi dei maschi mi annoiano molto.

Che genitori ha avuto?

Ho avuto due genitori splendidi perché hanno sempre detto “seguite le vostre passioni” anche se, dati i tempi, mio padre ci teneva che prendessi la laurea. Ora lo comprendo perché, pur essendo io un artista, ho l'ansia verso i miei figli che hanno scelto indirizzi artistici: Giordano ha scelto di fare il regista e Tommaso lo scultore.

Hai anche un'innata predisposizione alle relazioni sociali e all'imprenditoria.

La mia sete di relazioni nasce proprio da questa

“

Ero assetato di vita, passavo le giornate dagli zii anziani ad ascoltare le loro storie, mi fermavo nelle portinerie e nelle botteghe perché ero curioso delle vite degli altri. Questo mio aspetto creava tanta ansia a mia madre che mi vedeva una banderuola al vento, credeva che non avessi una personalità definita, quando invece ne avevo troppe. Avevo la capacità di raccontare gli altri e sono riuscito a farlo attraverso questo lavoro.

”





“

Se non ti adagi, ma sei una maschera, con la lunga serialità hai la possibilità di suonare tantissime corde. Con “Un posto al sole” abbiamo la fortuna di recitare 365 giorni all’anno, per me è una lotteria vinta. Ho la possibilità con un solo personaggio di disegnare tremila umori ed è difficile nella vita reale vivere tutte queste emozioni. In 28 anni ho fatto l’equivalente di 2000 film come presenza su un set.

”

attrazione verso le persone. Se esco per comprare un giornale, ci metto tre ore perché mi fermo con la gente, parlo. Le cose avvengono ‘mmiez’ a via, non dietro a un computer sul divano. La capacità imprenditoriale nasce dalla voglia di vivere più vite, non sono mai stato a casa a lamentarmi della precarietà del mio lavoro, ma inventavo altri lavori. Sono stato in Australia quattro mesi, ho inventato un calesse per il trotto, compravo vestiti a Resina e li rivendevo a Porta Portese, ho corso coi cavalli, con le auto, fatto l’antiquario, mi sono buttato dal paracadute...Ho talmente paura di vivere una sola vita, che cerco di moltiplicarle.

Cosa, invece, ti annoia?

Se vuoi ucciderti, mettimi su un divano o in vacanza: dopo tre giorni devo inventarmi qualcosa altrimenti mi spengo.

Ti fa paura la vecchiaia?

Mi fa paura la vecchiaia quando non è accompagnata dalla salute. Si invecchia solo quando si dice “ormai” e questa è una parola che ho cancellato dal mio vocabolario. La morte quando arriva deve trovarmi vivo.

Come vivi i lutti?

Li vivo con grandissimo dolore, ma non solo i lutti. Io mi accolgo tutti i disagi degli altri. L’empatia è una mia fragilità, non riesco a prescindere dalla sofferenza degli altri. Questa guerra, ad esempio, mi porta una

malinconia incredibile, non posso concepire che stiano succedendo quelle atrocità. Mi affliggo.

Cosa rappresenta per te la famiglia?

Sono molto legato alla famiglia, sono il Patriarca dei cugini, il padre dei miei fratelli. Sono molto presente. Mi sento un riferimento importante ed ho un forte senso di responsabilità verso tutti.

I valori più importanti che ti hanno trasmesso i tuoi genitori?

L’onestà e la correttezza. La sincerità e il rispetto per gli altri per me sono fondamentali.

Cosa rappresenta per te il denaro? È un mezzo o un fine?

Il denaro è assolutamente un mezzo, ma ho sempre avuto un po’ d’ansia a riguardo perché ho fatto una lunga gavetta, ho conosciuto la paura del domani e solo verso i quarant’anni ho assaporato la sicurezza economica che mi ha dato “Un posto al sole”. Ma nonostante la solidità raggiunta, l’ansia resta ed è rivolta ai figli. Oggi i giovani hanno un futuro incerto, non è facile inserirsi in società, quindi voglio garantirgli di poter studiare e realizzarsi.

Rapporto con la fede?

Ho una spiccata spiritualità, leggo di tutto sulle religioni, l’esoterismo, ma la fede maggiore ho imparato ad averla verso me stesso.





NARDELLI



i wari

FASHION & SPIRITUAL
COLLECTION

nardelligioielli.it

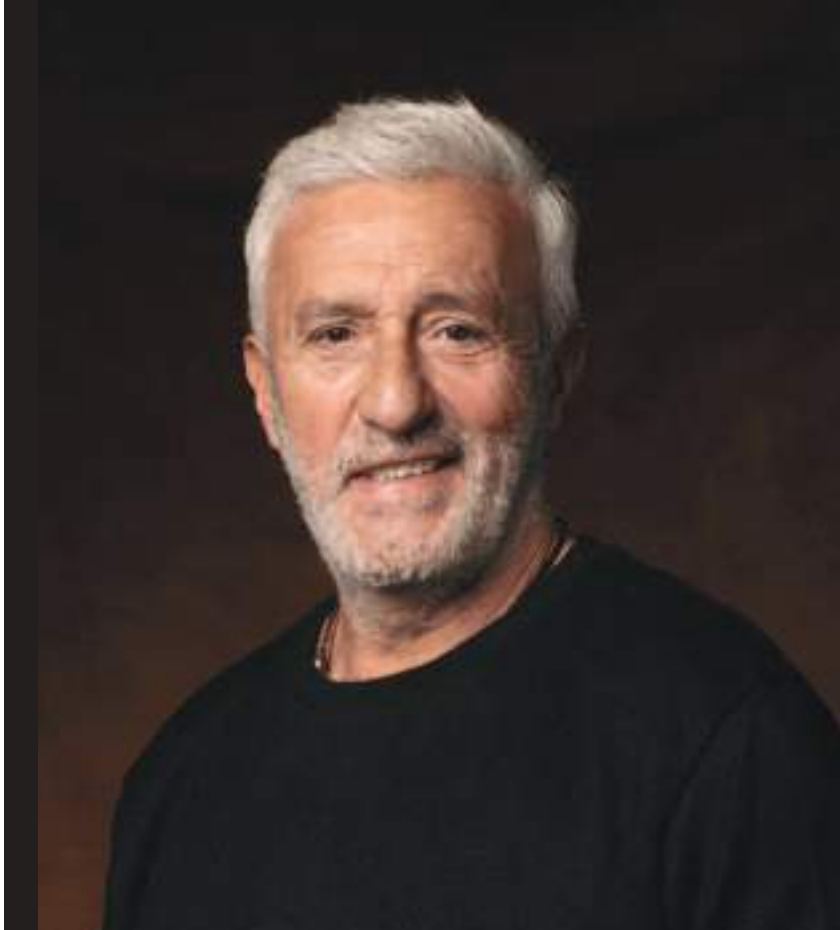


Il legame con Napoli

Ho vissuto vent'anni a Roma e non pensavo di tornare, poi grazie a "Un posto al sole" sono qui. Come uomo e come attore non potevo che vivere nella mia città. I miei stimoli sono qua. Io sono Napoli, mi riconosco molto in questa capacità di vivere, di condividere. Questa è una città che non ha mai dichiarato guerra a nessuno. La guerra si dichiara quando si vuole qualcosa che non si ha. Noi siamo talmente felici di ciò che abbiamo, che siamo stati capaci di tollerare qualunque invasione con grande apertura. Abbiamo creato un DNA fatto di tante culture che abbiamo saputo rimescolare con creatività. È una città che sta sempre un passo avanti.

Senti di dover ringraziare qualcuno nel tuo percorso professionale?

Ho sempre sognato di avere un maestro, qualcuno che si impegnasse a tirare fuori il meglio di me, ma non l'ho mai trovato. Però ho "rubato" a molti maestri. Devo molto a Vittorio Caprioli, Valeria Morricone con cui sono stato in compagnia teatrale sei anni. Mi ha insegnato il rigore, l'educazione scenica, come stare su un palcoscenico, come affron-



“ *Mi fa paura la vecchiaia quando non è accompagnata dalla salute. Si invecchia solo quando si dice “ormai” e questa è una parola che ho cancellato dal mio vocabolario. La morte quando arriva deve trovarmi vivo.* ”

tare un testo. È stata una maestra di vita e di arte.


Tua moglie, Mariafrancesca Villani, a cui sei legato da una vita, che persona è?

Mia moglie è la persona più limpida e sincera che io abbia mai conosciuto. Anche dinanzi al Papa o al Presidente della Repubblica lei riesce a mantenere la sua spontaneità e il suo candore. È una persona estremamente devota agli altri, sempre pronta a spendersi con una generosità ed ottimismo unici.

Con lei si sta realizzando un sogno professionale. Ce ne parli?

Si sta finalmente realizzando il progetto del film tratto dal libro di mia moglie "La Camorra si studia in terza", che ha avuto il riconoscimento culturale dal Ministero e i fondi per sviluppare la sceneggiatura. Grazie a lei dovrei debuttare alla regia, stiamo montando il progetto.



A close-up photograph of a woman's face and hand. She is wearing a black Kappa watch with a blue dial and a black strap. The watch face has colorful hour markers (pink, yellow, green, blue) and the Kappa logo is visible on the dial. The woman has dark hair and is wearing a blue top. The background is a blurred blue and white light.

 **Kappa**

STRONG

Stronger than ever

ARCHIVE COLLECTION
CELEBRATES 50TH YEARS OF
THE BRAND'S HISTORY





CAMOMILLA

italy

1974 - 2024





Il gruppo Carlino realizza

LA NUOVA (BY) BYBLOS

*“Anima contemporanea
di un brand iconico”*

DI FRANCESCA RASPAVOLO

“**V**ibrant colors and timeless elegance”. Ovvero, colori vibranti ed eleganza senza tempo. Sono i codici stilistici di Byblos, e dunque anche quelli di By Byblos. Due anni fa Gennaro Carlino - amministratore della Carlino Group Srl, azienda distributrice e licenziataria di accessori moda nonché figlio di Raffaele Carlino, patron di Carpisa - ha deciso di rilevare il segmento borse e piccola pelletteria di Byblos e di dare così vita alla By Byblos. Se dal 1973 Byblos ha raccolto enormi successi sotto la guida ispirata prima di Gianni Versace e poi di Manuel Facchini, By Byblos oggi è già alla sua terza collezione ed ha una personale vision. “Rappresentiamo la fresh soul di Byblos e pensiamo in grande. Puntiamo a Spagna, Germania e Olanda, ma anche Usa e Giappone: vogliamo osare”, racconta Gennaro, anticipando il futuro di By Byblos. Non una semplice “seconda linea”, non una banale costola dell’azienda madre, ma l’anima più giovane, metropolitana e contemporanea di Byblos.

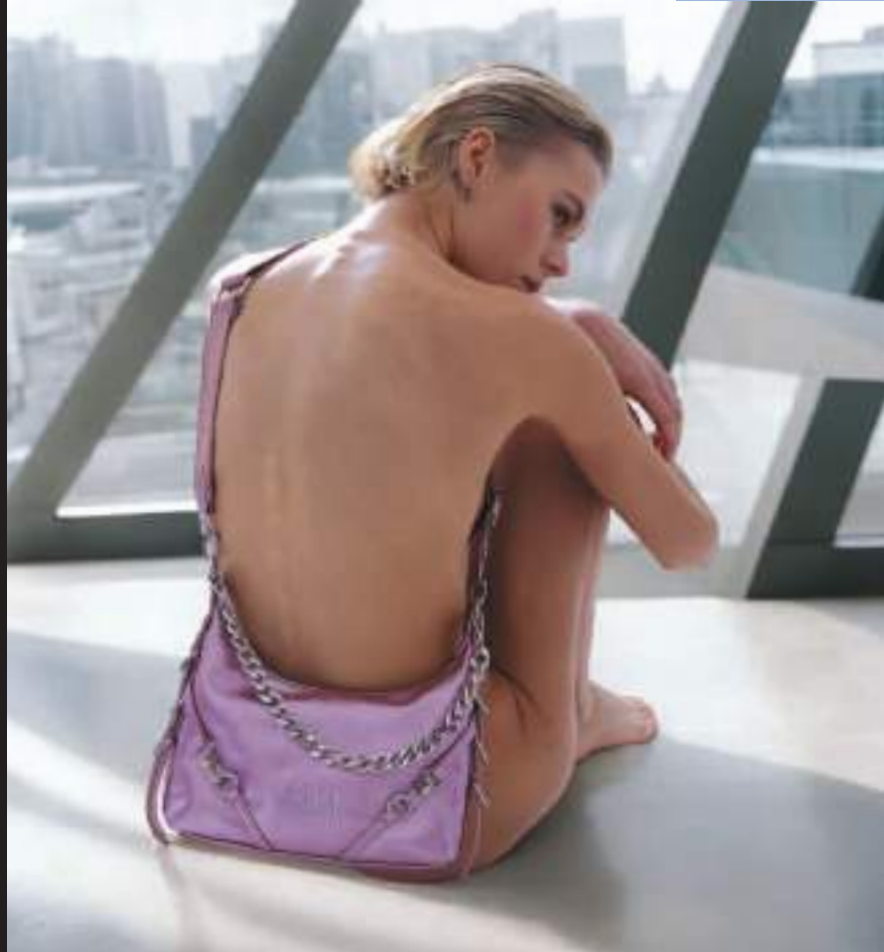


Byblos è un marchio iconico: come nasce l'idea di partire da questo storico brand per creare la By Byblos?

Sicuramente affrontiamo questa licenza con tanto orgoglio, By Byblos ha delle radici fortissime proprio perché proviene da Byblos e da tutti coloro che ci hanno lavorato per renderla grande, in primis Gianni Versace. Ereditiamo un grande fardello, onore e oneri, ma affrontiamo la sfida con il sorriso e mettendoci del nostro, consapevoli della responsabilità che portiamo.

È appena uscita la nuova collezione, By Byblos propone scarpe e piccola pelletteria dal mood elegante ma dinamico. Qual è il concept?

Con la fall-winter facciamo un grande salto di qualità: il marchio assume un'importanza nuova e diversa visto che aggiungiamo una nuova categoria merceologica. Il nostro obiettivo è fare entrare il



Affrontiamo questa licenza con tanto orgoglio, By Byblos ha delle radici fortissime proprio perché proviene da Byblos e da tutti coloro che ci hanno lavorato per renderla grande, in primis Gianni Versace. Ereditiamo un grande fardello, onore e oneri, ma affrontiamo la sfida con il sorriso e mettendoci del nostro.

cliente all'interno del mondo By Byblos, fargli abbracciare la nostra filosofia, fargli acquistare non un singolo prodotto ma fargli scegliere il marchio perché lo reputa autentico, trasparente e riconoscibile.

Un'azienda familiare ma un team davvero molto giovane: chi sono i suoi collaboratori e come si svolge il lavoro in Carlino Group?

La nostra età media è davvero molto bassa, e ne siamo fieri: sia nella mia famiglia, sia tra le fila dei nuovi assunti, ci teniamo a inserire nello staff nostri coetanei. Io sono l'amministratore unico della Carlino Group, l'azienda che ha in licenza le borse e la piccola pelletteria di Byblos, poi c'è la mia fidanzata Francesca Gomez Paloma, 26 anni, che si occupa del digital marketing; ancora le mie cugine Carolina Carrino,





 ORIGINAL
MARINES



“ *Stiamo consolidando la nostra presenza nel mercato europeo, in particolare nelle piazze più importanti come Grecia ed ex Jugoslavia. Nel medio termine puntiamo a Spagna, Germania e Olanda mentre sul lungo termine pensiamo anche all'interno di incubatori ancora molto più competitivi come Usa e Giappone.* ”

31 anni, per il commerciale Italia e Giulia Palmieri, 28 anni, responsabile dell'ufficio acquisti. C'è anche mio fratello Dionigi Carlino, che è preposto alla logistica: è il più piccolo di noi, ha 21 anni. Infine abbiamo il nostro angelo custode, il mio idolo di vita, mio padre Raffaele Carlino, che ci ha svelato i trucchi del mestiere ma anche serenità e felicità sul lavoro, ci ha insegnato che entrare a far parte di un'azienda vuol dire entrare in una famiglia, al netto dei legami di sangue. Siamo molto giovani e per questo guardiamo al futuro e all'innovazione ma abbiamo anche tanta esperienza, facciamo parte di un gruppo super consolidato, con un enorme know how e radici forti.

Questo tema va oltre gli obiettivi di mercato e le strategie di marketing, l'attenzione al green non ci viene imposta dalla legge ma la sentiamo fortemente, nelle nostre primarie necessità, non possiamo distogliere lo sguardo dal futuro dell'ambiente.

Cosa c'è nel futuro di By Byblos?

Siamo molto ambiziosi, siamo partiti fortissimi con la nuova collezione e siamo molto soddisfatti dell'andamento. Stiamo consolidando la nostra presenza nel mercato europeo, in particolare nelle piazze più importanti come Grecia ed ex Jugoslavia. Nel medio termine puntiamo a Spagna, Germania e Olanda mentre sul lungo termine pensiamo anche all'interno di incubatori ancora molto più competitivi come Usa e Giappone, fondamentali per Byblos, la nostra casa madre. ■



I'm Every Woman

Dorabella

Nuova Collezione Primavera Estate 2024





harmont & blaine
junior

PEPE MASTRO DOLCIERE

*Dalla Campania al mondo,
Pastiere per tutti i palati e non solo...*

DI FRANCESCA RASPAVOLO

Un'eccellenza del territorio campano, quella di Pepe Mastro Dolciere, nata in un piccolo paesino dell'Agro Nocerino Sarnese, Sant' Egidio del Monte Albino, tra Napoli e Salerno. La pasticceria ha ottenuto nel corso degli anni vari riconoscimenti, tra cui il "World Pastry stars", il premio di pasticceria internazionale più ambito in Italia. La passione di Alfonso Pepe inizia già da bambino, quando osservava lo zio lavorare nel suo laboratorio. Quasi per osmosi ha ereditato questa passione mista ad un innato talento, che ha poi perfezionato nelle scuole di Etoile e Cast Alimenti, specializzandosi, successivamente, nei lievitati. La sua Colomba, non a caso, ottenne il primo posto nella classifica dei lievitati del Sud Italia.

Dopo la sua morte, nel 2020, l'azienda è stata presa in mano dai suoi fratelli Prisco, specializzato nella lavorazione del cioccolato e nella pasticceria classica napoletana, da Giuseppe, specializzato nei grandi lievitati e nella pasticceria senza glutine e senza lattosio e da Anna, che si occupa materialmente di curare ogni aspetto del punto vendita. Anche loro, come Alfonso, lavorano senza mai perderne di vista l'esempio ed amano ricordarne e valorizzarne gli insegnamenti. Come una sua famosa dichiarazione: «Quando decisi di ideare la Pastiera Lievitata con 36 ore di lievitazione il mio primo obiettivo fu quello di consentire alle persone, in qualsiasi parte del mondo, di mangiare una mia Pastiera di Grano così come appena realizzata nel laboratorio di Pepe Mastro Dolciere a Sant'Egidio del Monte Albino. È proprio qui, in questo piccolo borgo dichiarato dall'UNESCO Patrimonio Mondiale dell'umanità, con appena ottomila anime e situato ai piedi dei Monti Lattari, porta naturale di accesso alla Costiera Amalfitana, che ebbi l'idea di unire alla bontà del dolce partenopeo per antonomasia la morbidezza, la trasportabilità ed il gusto di un grande lievitato. Dopo innumerevoli prove, per le quali ebbi risultati assai lontani da quello che avevo in mente, mi decisi di abbandonare il progetto promettendomi però di fare un'ultima prova, quella finale e decisiva. Apportai qualche piccolo cambiamento alla ricetta iniziale, seguii nuovamente tutte le fasi di lievitazione, inserimento degli elementi della tradizione



Il Maestro Giuseppe Pepe



e misi a frutto quel po' di pratica in più nella gestione di questa delicata creazione dolciaria: fu un successo del tutto inaspettato! La Pastiera Lievitata viene infatti preparata con tutti gli ingredienti della Pastiera di Grano tradizionale, come ricotta fresca, grano cotto, arancia candita, uova fresche, zucchero, latte cotto di bufala, vaniglia del Madagascar, bagna di distillato millefiori e, con l'aggiunta di solo Lievito Madre, ha un gusto, profumo e struttura che solo un grande lievito può dare».

Il maestro Giuseppe Pepe, membro dell'Accademia dei maestri del lievito madre e del Panettone Italiano ed oggi alla guida dei grandi lievitati targati "Pepe Mastro Dolciere", ha aggiunto: «La Pastiera Lievitata è uno di quei dolci che non può mancare sulla tavola di Pasqua, così come tradizione, magia, sogno e passione, tutti elementi importanti nella vita di un uomo e di un pasticciere. Il nostro compito è, infatti, quello di unire alle migliori materie prime e alla conoscenza del lievito madre, un racconto che possa aiutare le persone a viaggiare con l'immaginazione...e il palato. Con questo particolare dolce, dal sapore e dalla consistenza unica, abbiamo coniugato alla vera tradizione partenopea la nostra storica esperienza di lievitisti, consentendo a chiunque e ovunque di poter mangiare uno dei dolci più rappresentativi della Campania e d'Italia, senza l'ansia che deperisca e senza la necessità di conservarlo in frigo. Per gli estimatori di questo dolce e dei suoi grandi ingredienti una vera e propria delizia da non lasciarsi scappare».

L'azienda prosegue il complesso progetto pasticceria avviato con Alfonso Pepe ormai anni orsono e continua a svilupparsi, realizzando nuove creazioni di pasticceria che hanno come obiettivo principale sempre quello della valorizzazione delle grandi materie prime campane, del lievito madre e delle conoscenze apprese in trent'anni e più in questo dolcissimo mondo.

La Pastiera napoletana, cavallo di battaglia dell'azienda Pepe, racchiude già nel nome la goduria di questo dolce di cui sembra di sentirne l'odore solo pronunciandolo. Tradizionalmente, con la Domenica delle Palme inizia la Settimana



Il Maestro Prisco Pepe con il Maestro Giuseppe Pepe

“ *Quando decisi di ideare - disse il compianto maestro Alfonso Pepe - la Pastiera Lievitata con 36 ore di lievitazione il mio primo obiettivo fu quello di consentire alle persone, in qualsiasi parte del mondo, di mangiare una mia Pastiera di Grano così come appena realizzata nel laboratorio di Pepe Mastro Dolciere a Sant'Egidio del Monte Albino.*



A woman with long dark hair, wearing a bright yellow off-the-shoulder dress, is sitting on a white lounge chair outdoors. She is looking towards the camera. In the foreground, a brown leather handbag with a top handle is placed on the white surface. The background shows a wooden deck, potted plants, and a blue body of water under a clear sky.

MIRIADE

Discover our **Slow Spring Summer 24** on miriade.com
#SSS24



“ *La Pastiera lievitata nasce per unire alla bontà della Pastiera di Grano tradizionale, la morbidezza, la trasportabilità ed il gusto di un grande lievito. Viene realizzata utilizzando tutti gli ingredienti della pastiera tradizionale napoletana, come la ricotta fresca, il grano cotto, l'arancia candita, le uova, lo zucchero, il latte cotto di bufala, la vaniglia del Madagascar e la bagna di distillato zagara, senza aggiunta di conservanti, aromi chimici o coloranti.* ”

Santa durante la quale si rievocano gli ultimi giorni della vita terrena di Cristo e vengono celebrate la sua Passione, Morte e Risurrezione. Ed è una settimana nella quale tutti i profumi tipici di questo periodo si risvegliano, così come ad esempio quello della pastiera realizzata da Pepe Mastro Dolciere: un dolce tipico della tradizione partenopea che non può non essere presente sulle tavole imbandite per le festività Pasqua. Quella di Pepe Mastro Dolciere, realizzata dal maestro Prisco Pepe è disponibile tutto l'anno e quindi sempre più destagionalizzata. Già l'aspetto è bellissimo: sembra una scultura, profumata, uniforme e dal colore ambrato. I sapori sono in equilibrio tra di loro, senza prevaricazione alcuna, con il risultato di un dolce elegante, gustoso e ricco di miti, storie, leggende e passione.

Ma non solo. Pepe ha spaziato, come tutti i veri imprenditori che amano sperimentare ed innovarsi. Stiamo parlando della pastiera al grano saraceno gluten free. C'è chi sostiene che si chiami "saraceno" perché diffuso in Italia dai commercianti saraceni e chi, invece, che il suo nome si ispiri al colore dei chicchi scuri, come i saraceni, popolazioni provenienti dalla penisola araba. Ad ogni modo, questo seme gluten free, considerato a torto un cereale, viene impiegato per realizzare un dolce classico della tradizione partenopea del periodo pasquale (e non solo): la pa-

stiera di grano saraceno. La tradizione vuole che sia obbligatorio mangiarla durante la Settimana Santa ma il maestro Giuseppe Pepe, la realizza tutto l'anno e la spedisce in ogni parte d'Italia e dove si presenti la necessità di questo dolce realizzato con grandissime materie prime che definire "alternative" è riduttivo.

La selezione delle materie prime è quindi per Pepe Mastro Dolciere qualcosa di molto rigoroso ed è alla base di ogni sua produzione. Che si tratti di un grande lievito, di una monoporzione, di una torta o uno dei prodotti senza glutine e senza lattosio proposti nel nuovo punto vendita e laboratorio, che si trova proprio di fianco alla sede storica, dedicato a queste creazioni, di base vi è la selezione di ingredienti di prima qualità, scelti per garantire un prodotto finale superiore. Per dimostrare tutto questo la pasticceria ha incaricato un regista locale di poter raccontare tutto questo attraverso un format video intitolato "Quando la dolcezza unisce le persone" e con il quale vuole valorizzare e dimostrare il rapporto di collaborazione, oltre che di rispetto e di amicizia, che li lega a tanti produttori che operano nel loro bellissimo territorio. Si partirà a breve con la prima puntata, condivisa su Facebook, Instagram e YouTube, dedicata all'arancia di Sant'Egidio del Monte Albino. ■

BLUNAUTA

Foto: Galano Barlomes



blunauta_napoli



Blunauta Napoli

Tecnologia

Rivoluzione Digitale e Intelligenza Artificiale: guida al futuro innovativo

UNA RISPOSTA AD OGNI ESIGENZA: LE SOLUZIONI SARTORIALI

Nell'attuale panorama tecnologico, l'intelligenza artificiale (AI) si configura come una delle forze più rivoluzionarie, trasformando radicalmente settori che vanno dal residenziale al retail, fino all'accoglienza.

DI LUCA PASQUARELLA

Nell'ultimo anno mi sono impegnato nell'implementazione di soluzioni AI che non solo rafforzano la nostra offerta di servizi ma delineano anche nuovi orizzonti per le esperienze dei nostri clienti. La nostra visione si concentra sull'utilizzo delle tecnologie più avanzate per creare ambienti intelligenti e interconnessi che migliorano la vita quotidiana e incrementano l'efficienza lavorativa.

L'AI ha superato la fase in cui era considerata una novità tecnologica per diventare una presenza costante nella vita di tutti i giorni. Questa transizione, da concetto futuristico a realtà quotidiana, ha permesso di

sperimentare i benefici tangibili dell'AI in una varietà di contesti. Per esempio, nel settore residenziale, l'introduzione di sistemi intelligenti di domotica ha reso le case non solo più sicure ma anche più efficienti dal punto di vista energetico, apprendendo e adattandosi alle abitudini dei residenti per ottimizzare il consumo di risorse. Nel mondo del retail, l'AI è diventata uno strumento fondamentale per analizzare i dati dei consumatori, offrendo raccomandazioni personalizzate che migliorano significativamente l'esperienza d'acquisto e l'efficienza della gestione delle scorte. Nel settore dell'accoglienza, invece, abbiamo visto l'emergere di so-



luzioni AI capaci di personalizzare l'esperienza degli ospiti in modo precedentemente inimmaginabile, dalla personalizzazione delle impostazioni della camera alla gestione ottimizzata delle risorse e delle prenotazioni.

Conscio del potenziale trasformativo dell'AI, mi sono impegnato non solo nell'adozione di queste tecnologie, ma anche nella condivisione della conoscenza relativa ai suoi benefici e alle sue applicazioni. Ho programmato una serie di eventi, tra cui presentazioni e workshop formativi, dedicati a esplorare le potenzialità dell'AI in diversi ambiti. L'obiettivo è quello di equipaggiare imprenditori, professionisti e appassionati con le competenze necessarie per navigare nel mondo sempre più digitalizzato in cui viviamo.

Questi eventi saranno caratterizzati dalla presenza di esperti di fama internazionale nel campo dell'intelligenza artificiale, che condivideranno le loro conoscenze su temi quali l'etica nell'AI, le ultime tendenze in materia di robotica, l'analisi predittiva e le applicazioni dell'AI nel miglioramento della sicurezza informatica. Ciò rappresenta un'opportunità unica per i partecipanti di acquisire una comprensione profonda delle dinamiche attuali e future dell'AI, preparandoli a sfruttare le sue vastissime potenzialità nel loro campo di interesse.

L'impegno di Exclusive nel campo dell'AI va oltre l'adozione di tecnologie all'avanguardia, mira a creare una comunità informata e preparata ad affrontare le sfide del futuro.

La nostra visione per il futuro è quella di un mondo in cui l'AI non solo migliora la qualità della vita umana ma contribuisce anche alla creazione di un ambiente più sostenibile e responsabile.

In conclusione, l'integrazione dell'intelligenza artificiale nei diversi aspetti della vita quotidiana rappresenta una delle maggiori opportunità di questo secolo per migliorare l'efficienza, la personalizzazione e la sostenibilità. Exclusive, con la sua missione di innovazione ed educazione, è entusiasta di essere in prima linea in questa rivoluzione tecnologica, pronta a esplorare e a sfruttare le infinite possibilità che l'AI ha da offrire.

In questa rubrica ad ogni uscita parlerò di soluzioni sartoriali che abbiamo sviluppato per coniugare gli aspetti che ritengo più importanti affinché la tecnologia non diventi un nemico: alta qualità, affidabilità, semplicità di utilizzo ed estetica sartoriale. Per qualsiasi ulteriore consiglio puoi venire a trovarmi in atelier Exclusive Experience Store in via Orazio 138/A Napoli. ■



L'impegno di Exclusive nel campo dell'AI va oltre l'adozione di tecnologie all'avanguardia; mira a creare una comunità informata e preparata ad affrontare le sfide del futuro.



MSC Crociere, le isole Canarie tornano nella programmazione



MSC Crociere ha annunciato con grande entusiasmo che per la stagione invernale 2024-25 MSC Opera sarà dedicata alle affascinanti Isole Canarie. MSC Opera offrirà un itinerario di 7 notti e 6 suggestive tappe a partire dal 3 novembre 2024 fino al 16 marzo 2025. La nave salperà dal porto di Santa Cruz de Tenerife, per poi dirigersi verso Las Palmas a Gran Canaria, Puerto del Rosario a Fuerteventura, Funchal a Madeira, Santa Cruz de la Palma a Las Palmas e infine Arrecife a Lanzarote, prima di fare ritorno a Tenerife. Gli ospiti potranno partire dall'Italia con voli diretti da Roma o Milano per Santa Cruz de Tenerife con partenza la domenica e poi fare rotta verso Las Palmas de Gran Canaria, Puerto del Rosario, Funchal, Santa Cruz de La Palma, Arrecife de Lanzarote e rientrare poi a Tenerife. Questo entusiasmante percorso consentirà ai viaggiatori di immergersi nella ricca cultura locale, godere dei panorami mozzafiato ed esplorare le affascinanti attrazioni delle Isole Canarie e dell'isola portoghese di Madeira, sfruttando il clima caldo e ideale per visite turistiche e relax al sole. MSC Opera offre una varietà di opzioni gastronomiche, compresi due ristoranti principali con una vasta gamma di specialità mediterranee e internazionali per deliziare il palato degli ospiti, oltre a una serie di bar e lounge adatti a ogni preferenza. Che gli ospiti scelgano di tentare la fortuna al Med Pearl Casino, ballare nella



Byblos Disco o Cotton Club, rilassarsi in piscina, godersi uno spettacolo al Teatro dell'Opera o fare shopping nelle boutique, ogni istante a bordo è un'esperienza estremamente coinvolgente. Per le famiglie, sono disponibili aree dedicate ai bambini e adolescenti di tutte le età, tra cui un emozionante parco giochi acquatico, mentre gli adolescenti possono godersi la realtà virtuale e club esclusivi. Ci sono molte opzioni per il fitness e il relax a bordo, tra cui una palestra Technogym®, una pista di power walking, minigolf, shuffleboard e la MSC Aurea Spa, con trattamenti e massaggi eccezionali, oltre a un'area termale completa di bagno turco e sauna. ■

MSC Opera offrirà un itinerario di 7 notti e 6 suggestive tappe a partire dal 3 novembre 2024 fino al 16 marzo 2025. La nave salperà dal porto di Santa Cruz de Tenerife, per poi dirigersi verso Las Palmas a Gran Canaria, Puerto del Rosario a Fuerteventura, Funchal a Madeira, Santa Cruz de la Palma a Las Palmas e infine Arrecife a Lanzarote, prima di fare ritorno a Tenerife.



Le Zirre Napoli ®
Via San Pasquale 27
Via Cavallerizza 39
Via Crispi 66
info@lezirrenapoli.it
Napoli

#fattoanapolidanapoletani
www.lezirrenapoli.it





Gelato al cioccolato, dolce ma anche salato



Gay Odin rappresenta un'oasi di dolcezza, un luogo dove l'arte e la passione si fondono per creare piccoli capolavori di gusto. Una tradizione ultracentenaria nata a Napoli dall'ecclettico Isidoro Odin, piemontese trapiantato al Sud dove trovò fama, amore e successi, il padre dell'azienda che, in Campania ma anche nel resto d'Italia, è il simbolo del cioccolato artigianale di qualità.

Da oltre vent'anni è nata la linea fredda di Gay Odin, ideale per i mesi caldi quando il cioccolato lascia spazio a sapori più freschi e leggeri. I gelati Gay Odin, che traggono origine dalla volontà di consentire all'affezionata clientela di gustare la prelibatezza delle bacche di cacao più pure anche in estate, sono diventati una vera icona napoletana che prende inizialmente ispirazione proprio dal cioccolato ma che si evolve verso un trionfo di sapore senza fine.

È nato così il gelato al cioccolato Foresta, realizzato con gli stessi ingredienti del tronchetto Cioccolato Foresta, probabilmente la specialità più nota e apprezzata del celebre brand partenopeo.

A questo primo passo verso il mondo della gelateria, se ne sono aggiunti moltissimi altri per creare una proposta tanto invitante quanto ricca. Gay Odin, oltre a puntare sui classici senza tempo, sperimenta e propone diverse tipologie di gusti, con l'attenta ricerca di ingredienti naturali provenienti da piccoli produttori, per garantire un principio di qualità e artigianalità che è alla base della vision dell'azienda che da sempre si contraddistingue a Napoli come nel mondo per ogni

sua creazione. Per chi predilige i gusti fruttati le proposte vanno verso sapori molto amati come lo Yogurt con confettura di Amarene candite o il gelato allo Yogurt con confettura di Albicocca Pellecchiella del Vesuvio e noci di Sorrento. Ma, per chi ama i classici cioccolatini nudi Gay-Odin, probabilmente la preferenza si orienterà verso il gelato gusto Cremino e quello alla Ghianda, il gelato al Cioccolato e Rum e quello al cioccolato speziato con peperoncino o cannella.

Invece per chi cerca qualcosa di innovativo e creativo ci sono i nuovi gusti salati, nati per soddisfare il palato con scelte atipiche: c'è il gelato al Pistacchio salato di Sicilia, eccellenza italiana dal gusto aromatico, intenso e deciso, ricco di contrasti interessanti. C'è poi il gusto Mandorla salata di Sicilia, anche detta "pizzuta" per la sua caratteristica forma allungata e la cui fragranza regala un delicato sapore di vaniglia, mentre per chi ama i contrasti netti tra dolce e salato c'è il gelato Arachidi Salate e Caramello dalla texture golosa e cremosa, impreziosito con una variegatura al caramello e rifinito in superficie con croccanti arachidi intere.

Come per il cioccolato, ciò che rende il gelato di Gay Odin così straordinario è la dedizione alla qualità e alla tradizione. Ogni assaggio è un'esplosione di gusto, un tributo alla maestria degli artigiani gelatieri che lavorano con passione e cura per offrire solo il meglio ai propri clienti. Le materie prime sono selezionate con attenzione, i sapori sono bilanciati con precisione e il risultato finale è semplicemente sublime. Un'esperienza da gustare, in diverse forme, 365 giorni all'anno. ■

Gay Odin rappresenta un'oasi di dolcezza, un luogo dove l'arte e la passione si fondono per creare piccoli capolavori di gusto. Una tradizione ultracentenaria nata a Napoli dall'ecclettico Isidoro Odin, piemontese trapiantato al Sud dove trovò fama, amore e successi, il padre dell'azienda che, in Campania ma anche nel resto d'Italia, è il simbolo del cioccolato artigianale di qualità.

A scuola di make-up con **Benedetta Riccio**

LIP CONTOURING

Con un make-up apposito possiamo realizzare labbra voluminose senza agire definitivamente sulla loro forma naturale. Come per il viso e per il naso, esiste anche il “contouring” per perfezionare le labbra. Correggere la loro forma è facile, basta fare ricorso alle giuste tecniche ed utilizzare prodotti make-up specifici. Ricorda che bisogna sempre utilizzare matite dai toni marroni, non serviranno iniezioni volumizzanti, bensì un correttore, un fondotinta, un illuminante in polvere ed un gloss!



Benedetta Riccio

- 

Dopo aver colorato le labbra con un correttore nude, con una matita marrone contorna il bordo esterno delle labbra superiori, nelle commessure labiali e sulle labbra inferiori calcando i lati interni.
- 

Con un pennello a lingua di gatto piatto sfuma la matita ed il correttore creando un colore omogeneo (esternamente più scuro e al centro chiaro).
- 

Con un pennello da sfumatura largo picchietta un illuminante in polvere al centro sul colore chiaro sfumato in precedenza.
- 

Stendi un gloss trasparente su tutte le labbra per un effetto volume.



La finestra del domani.

Progettiamo finestre naturali
in legno alluminio e in legno
vetro strutturale dal design
ecosostenibile e Made in Italy.

Scopri come abbattere le barriere
architettoniche e usufruire del 75%
di sconto direttamente in fattura.

Cerca il rivenditore autorizzato su www.sciuker.it

**SCIUKER
FRAMES**

A COMPANY OF
dewol
INDUSTRIES

i'M

*model
made in Naples*



CHIARA STILE

Classe 1999, a 16 anni inizia a fare la modella, a 18 partecipa a Miss Italia arrivando fino all'ultima tappa a Jesolo, a 21 inizia a condurre un programma televisivo tutto suo, "Moda e Modi", in onda su GtChannel. A 24 anni diventa giornalista pubblicitaria.

FOTO DI PIERPALO LA TONA



FOTO DI ALESSANDRO BACHIORRI

Prossima alla laurea in Giurisprudenza, è stata una delle protagoniste degli studenti di Forum, il programma di Barbara Palombelli in onda su Canale 5.



Sideralba

the steel you need

GRUPPO RAPULLINO

www.grupporapullino.it - info@grupporapullino.it - tel. 081 884 8111



Oltre alla tv, Chiara ha un progetto imprenditoriale importante: presto inaugurerà una linea di cosmetici tutta sua.

SCOPRI LA BELLEZZA DI VIAGGIARE CON NOI.

Noi di MSC Crociere diamo valore alla bellezza. La bellezza delle nostre nuove navi che raggiungono destinazioni meravigliose con un carburante più pulito, la bellezza di un uso più responsabile dell'acqua, la bellezza di un intrattenimento straordinario e molto di più. Questo è il bello di viaggiare con noi.

Scopri di più su [msccrociere.it/inviaggioversolabellezza](https://www.msccrociere.it/inviaggioversolabellezza)



MSC
CROCIERE

IN VIAGGIO VERSO LA BELLEZZA

IL LUSSO DI VIVERE UNA FAVOLA



Villa Diamante

EVENTI • RICEVIMENTI • RISTORANTE

Via Manzoni, 131/b - 80123 Napoli +39 081 575 2433  

www.villadiamante.it



Luigi Barone

Luigi Barone

La mia cucina è made in Campania

DI ALESSANDRA CARLONI

Questa è la storia di un'altra carriera emozionante, quella di Luigi Barone, talento della gastronomia italiana dal 2015 executive chef presso Villa Diamante.

Da quando era letteralmente un bambino coltiva la passione per la cucina, rivela doti importanti e giovanissimo si fa largo con onore nelle cucine dei grandi circoli e alberghi di Porto Cervo, Montecarlo, Capri e Napoli. Da nove anni Luigi Barone dirige la cucina di Villa Diamante, nata dal restauro di un antico convento di clausura nel cuore di Posillipo. Appartiene a quei "professionisti al top" che per raggiungere una determinata posizione si sono rimboccati le maniche, hanno conosciuto il sacrificio della gavetta e hanno intrapreso la strada del successo con la massima devozione al lavoro.

"Oggi – dice con rammarico – c'è una grande confusione tra ristorazione intesa come esperienza, ricerca e competenza e ristorazione intesa come mero business". L'idea di Barone è molto semplice: esistono ristoranti dove vai per fare un'esperienza che ha per protagonista i cinque sensi, e poi ci sono tutti gli altri. In questo ambito a vincere è la giusta miscela tra tradizione e innovazione, come spiega lo chef: "la tecnologia migliora la cottura, le finiture e il ciclo della cucina, ma dalla ricerca delle materie prime, dalla loro storia, è lì che si gioca tutto". Il legame con il territorio, con la Campania, è una certezza: "La cucina partenopea è una delle migliori al mondo per quanto riguarda la composizione e la storia delle pietanze" – dice lo chef, che spiega anche l'origine delle nostre tradizioni culinarie: "Le massaie e i marinai face-





“ La nostra è una cucina semplice come semplici sono le materie prime, ecco perché rivisitarla richiede il massimo rispetto, affinché aromi come quello dello zolfo, impresso nei pomodorini del Piennolo del Vesuvio, non vengano traditi. ”

vano di necessità virtù, c'era quell'arte di arrangiarsi che ancora oggi caratterizza il napoletano, usavano il pesce povero, non venduto, per farne zuppa”. La nostra, secondo Barone, è una cucina semplice, come semplici sono le materie prime, ecco perché rivisitarla richiede il massimo rispetto, “affinché aromi come quello dello zolfo, impresso nei pomodorini del Piennolo del Vesuvio, non vengano traditi”. Luigi Barone usa quasi esclusivamente materie

prime campane, predilige vini campani e il suo sogno è un ristorante tipico all'estero o in un'altra regione italiana. Ha scelto di mettere la sua passione e la sua competenza al servizio dei detenuti con dei corsi di cucina: “è un'esperienza che ti segna, ti fa crescere, dare qualcosa a persone che non hanno più motivazione nella vita, è gratificante” - dice. In bocca al lupo a un grande chef che è anche una bella persona. ■

PROVA LE CIALDE COMPOSTABILI KIMBO

NUOVA FORMULA BAR

PER UN CAFFÈ PIÙ CREMOSO E INTENSO.
PROPRIO COME AL BAR!



Scopri il gusto pieno e avvolgente delle nuove **cialde compostabili*** Kimbo Formula Bar. La perfetta quantità di caffè, miscelata ad arte, per un espresso intenso e incredibilmente cremoso, proprio come al bar.

Provale insieme alla nuova macchina **Kimbo Metal** per un risultato ancora più sorprendente.

www.kimbo.it



KIMBO[®]
il Caffè di Napoli

*Le cialde Kimbo sono compostabili secondo la norma UNI EN 13432:2002 e certificate dall'ente TÜV AUSTRIA. Possono essere smaltite nella raccolta differenziata dell'organico/umido; sono poi inviate in impianti di compostaggio controllati, secondo le indicazioni del Comune di residenza.

Meisterstück di Montblanc, compie 100 anni



Ogni strumento da scrittura Meisterstück è un'opera d'arte intrisa di storia. Tra i numerosi modelli di strumenti da scrittura creati dalla Maison, Meisterstück è quello rimasto più impresso nei cuori degli artigiani e dei designer Montblanc, che continuano a preservarne la tradizione grazie a una competenza artigianale senza paragoni. La prima stilografica Meisterstück risale infatti al 1924: si narra che alcuni clienti avessero iniziato a chiedere uno strumento da scrittura da usare solo nelle occasioni speciali, in grado di offrire un'esperienza più raffinata ed esclusiva. Gli artigiani della Maison, che negli anni avevano perfezionato il loro savoir-faire, si stavano già dedicando di propria iniziativa alla realizzazione di strumenti da scrittura unici per uso prettamente personale. Caratterizzate da un'eccellente fattura artigianale, queste creazioni vennero chiamate Meisterstück, che in tedesco significa "capolavoro". Un secolo dopo il suo lancio, è ancora lo strumento da scrittura più riconoscibile di Montblanc. Nella boutique di Napoli, in via dei Mille 21/23 si può esplorare tutto l'universo legato a questa vera e propria icona.



Napoli-Barcellona, il presidente Laporta a Palazzo Petrucci

Il famoso pranzo UEFA che precede ogni sfida di Champions League, si è tenuto a Palazzo Petrucci, che ha ospitato Napoli e Barcellona nel convivio che ha preceduto lo

scontro in campo per gli ottavi di finale della competizione continentale più ambita. Si sono presentati al ristorante il numero uno dei catalani Joan Laporta, mentre il patron azzurro Aurelio De Laurentiis era già all'in-

terno dell'edificio, in attesa degli ospiti di riguardo provenienti dalla Catalogna. A sorpresa al pranzo ha partecipato anche Marek Hamsik, che ha poi assistito alla partita al Diego Armando Maradona.



Original Marines e Bata



Original Marines ha annunciato un importante sodalizio con Bata, il celebre marchio di calzature che vanta 130 anni di storia, noto per garantire un prodotto di qualità ad un prezzo accessibile per tutta la famiglia. L'idea di questa nuova collaborazione nasce dalla duplice ambizione di Original Marines di continuare a presidiare il comparto calzature e di consolidare il suo posizionamento e la sua visibilità nel settore kidswear quale partner in grado di offrire un total look sempre più completo. "L'accordo siglato con Bata rappresenta per Original Marines una collaborazione strategica in grado di aumentare visibilità nel mercato delle calzature, un comparto a noi molto caro su cui desideriamo investire fortemente", ha affermato Antonio Di Vincenzo, Presidente Original Marines.



Diventa un cliente della **prima private bank italiana**

IW Private Investments fa parte del gruppo Fideuram-Intesa Sanpaolo Private Banking, la prima private bank italiana⁽¹⁾ e tra le prime nell'Area Euro con 346,6 miliardi di Euro di masse amministrare di cui 202,8 miliardi di risparmio in gestione⁽²⁾. La natura di banca-rete dedicata al private banking ha contribuito nel tempo a conferire al gruppo:

- un'elevata solidità patrimoniale con un Common Equity Tier 1 Ratio pari al 17,5%⁽²⁾, largamente al di sopra dei requisiti normativi;
- una considerevole solidità finanziaria.

A garanzia della sicurezza dei propri clienti.

(1) Fonte: Magstat, Indagine 2022. Ranking realizzato sui dati di stock al 31 dicembre 2021.
(2) Fonte: Fideuram-Intesa Sanpaolo Private Banking - Risultati consolidati al 30 giugno 2023.

**Ufficio dei Private Banker
di Avellino**
Corso Umberto I, 190
Tel. 0825 700511

**Ufficio dei Private Banker
di Caserta**
Corso Trieste, 170
Tel. 0823 213411

**Ufficio dei Private Banker
di Napoli**
Via Agostino Depretis, 51
Tel. 081 2528511

Via Bernini, 25
Tel. 081 2133999

**Ufficio dei Private Banker
di Pomigliano d'Arco**
Via Ercole Cantone, 105
Tel. 081 3291111

**Ufficio dei Private Banker
di Salerno**
Via Santi Martiri Salernitani, 25
Tel. 089 642211

Area Sud Italia

IW Private
Investments

Private Banker

Mettere al centro i clienti e le loro esigenze.

Siamo sempre al tuo fianco per accompagnarti verso scelte d'investimento consapevoli e assisterti nella gestione del tuo intero patrimonio.

Il nostro impegno è affiancarti nella pianificazione dei tuoi obiettivi finanziari e dei tuoi progetti futuri attraverso un'attenta analisi dei tuoi bisogni.

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Per le condizioni contrattuali dei prodotti e servizi citati consulta il documento disponibile presso gli Uffici dei Private Banker* e sul sito www.iwprivateinvestments.it.

* Il Private Banker è un professionista della consulenza finanziaria, previdenziale ed assicurativa iscritto all'Albo Unico dei Consulenti Finanziari.

Successo a Milano per Le Zirre Napoli



Il capolavoro di Caravaggio torna a Napoli

Dal 28 febbraio al 31 maggio 2024 la straordinaria opera di Caravaggio, "La Flagellazione di Cristo" sarà in esposizione al Complesso Monumentale di Donnaregina, il Museo Diocesano di Napoli. L'opera rientra a Napoli dopo essere stata esposta, assieme ad altre 70 capolavori di Capodimonte a Parigi al Louvre per la grande mostra "Napoli a Parigi. Il Louvre invita il Museo di Capodimonte" inaugurata dai presidenti Sergio Mattarella ed Emmanuel Macron è stata al Museo Louvre di Parigi fino a pochi giorni fa con un enorme successo di pubblico.



Alfonso Cacciapuoti, l'osteopata dei vip e dei cantanti lirici

Dalla Nazionale di Tennis Italiana ad Osteopata dei Cantanti Lirici di fama internazionale, che calcano i più importanti teatri del mondo, tra cui il Teatro San Carlo di Napoli. Alfonso Cacciapuoti, con studio sito in Via dei Mille 16, una delle vie più prestigiose di Napoli, professionista napoletano già noto tra i vip, da qualche anno segue anche personaggi lirici illustri come Maria Agresta, Sondra Radvanovsky, Valentina Nafornità, Mattia Olivieri, Ailyn Pérez, Carlotta Vichi, Selene Zanetti, Annalisa Stroppa ed i Maestri Dan Ettinger e Marco Armiliato. Nel mondo dell'opera lirica, dove la voce umana si eleva in melodie celestiali, l'osteopata svolge un ruolo cruciale nel mantenere i cantanti al loro massimo potenziale, per garantire la salute vocale e fisica degli artisti.



La collezione Assaje è stata presentata in esclusiva dal 18 al 21 febbraio con il supporto di Si Impresa Camera di Commercio di Napoli Courtesy Milano Fashion & Jewels in occasione della Fashion Week. La collezione Primavera Estate 2024 s'intitola Assaje perché ispirata dalla canzone di Pino Daniele. Caratteristiche della collezione, i tessuti chevron, fantasia e tinte unite: lo spigato, la piastrella abbinati ai tessuti tecnici antimacchia declinati in vari colori. Quanto ai modelli, irresistibile la Carina con manico tondo doppio, la Diana con doppio manico, la Maxi Bag con la lampo e la Maxi Bag con l'iconico Vesuvio pop targato Le Zirre.



Mina Settembre e Il Commissario Ricciardi: set tra Lungomare e Gambrinus



ANapoli ripartono le riprese di "Mina Settembre 3", con Serena Rossi, e de "Il Commissario Ricciardi 3", con Lino Guanciale. Entrambe le fiction Rai sono ispirate ai romanzi dello scrittore Maurizio De Giovanni. Tra le location per le riprese napoletane, alcuni scorci nella zona del Borgo Santa Lucia, nel quartiere San Ferdinando, e di Chiaia. Mentre il Gran Caffè Gambrinus di piazza Trieste e Trento dovrebbe tornare ad ospitare il set del commissario "sensitivo", molto amato dai telespettatori.



LAUDIERO

Assicuratori dal 1969

lavoriamo per dare serenità ai nostri clienti

VIA SEGGIO DEL POPOLO N. 22 NAPOLI

tel. 081203261





Evento a Palazzo Petrucci con BNL per Telethon



Ritorna l'appuntamento con la solidarietà a Palazzo Petrucci. Brindisi Napoletano è la versione natalizia per pochi intimi di Notte di Stelle, ospitato al piano del Malandrino nel palazzo gastronomico di Posillipo a Napoli. L'organizzazione è di Edoardo Trotta e Lino Scarallo a Palazzo Petrucci per sostenere la ricerca di Telethon con il contributo di Scatti di Gusto e il prezioso supporto di BNL. Il successo si conta anche con i numeri e l'assegno consegnato da Barbara Martini, Direttore Unico per il Sud Italia di BNL, e da Rino Allaria direttore Corporate Banking BNL per il Sud Italia, ed Edoardo Trotta lo testimonia. In una sola serata si sono raccolti ben € 42.000 che andranno alla Fondazione Telethon. "Siamo sempre molto felici di poter sostenere le iniziative a favore della Fondazione Telethon e, come ha promesso Rino Allaria, ci impegneremo per organizzare un nuovo appuntamento nel 2024 che possa raggiungere risultati ancora migliori di Brindisi Napoletano. Lo faremo sempre con l'aiuto di Lino Scarallo e dei suoi colleghi che sono sempre pronti a manifestare la loro vicinanza a queste iniziative. E a loro e a voi tutti che va il nostro ringraziamento", ha concluso Edoardo Trotta. ■



CANDIDA CELIENTO

CASA E CADEAUX

HOME DECOR

BOMBONIERA

LISTA NOZZE

SHOP ONLINE



TI ASPETTIAMO NEI NOSTRI STORE E ONLINE!



NAPOLI

Via Ponte di Tappia 81

081 0168751
334 16 66 390



MADDALONI (CE)

Via Forche Caudine 121

0823 200715
327 32 90 552



WWW.CANDIDACELIENTO.IT





PALAZZO FIUGGI

WELLNESS MEDICAL RETREAT

+39 0775 7661 | PALAZZOFIUGGI.COM



Nauticsud *mezzo secolo di edizioni*





Nauticsud dimostra di essere una risorsa e un'opportunità per la città di Napoli e per l'intero Mezzogiorno. Dati di affluenza e di vendita stabili, eguagliando quelli del 2023, ma con una crescita della qualità dell'offerta esposta, del pubblico interessato all'acquisto e relativi alle vendite delle imbarcazioni realizzate in mostra. Dimostrazione evidente della valenza espositiva è la permanenza della barca regina del salone del cantiere Riva, il Rivale 56, nelle acque di Mergellina per altri 10 giorni, al molo Branchizio, per la definizione di alcune contrattualizzazioni avviate in fiera.

“Il bilancio è più che positivo, e non solo per i dati di affluenza dei visitatori paritari allo scorso anno, quanto per la qualità del pubblico che ha visitato il salone. Ma quello che stupisce è l'interesse per l'acquisto, anche se legato a patti di garanzia di un ormeggio, nonostante tutti sanno che comprare una barca significa affrontare diverse difficoltà, soprattutto a Napoli”, ha affermato Gennaro Amato, presidente Afina società organizzatrice dell'esposizione. Milanesi, veneti, toscani e persino stranieri dalla Spagna, Croazia e, addirittura dalla Svizzera, hanno trovato ri-

sposta alle loro necessità. Una partecipazione, quindi, che dimostra il valore del Salone per la fiera, ma anche per l'intero territorio cittadino che, in 9 giorni di esposizione, ha registrato presenze negli alberghi, ristoranti e vendita di servizi. Un volano che non è sfuggito alle aziende presenti in fiera che hanno gradito lo sforzo organizzativo di Afina tanto da richiedere disponibilità degli spazi per il 2025. Il bilancio del Nauticsud è stato impreziosito dai contenuti degli Stati Generali della Nautica da diporto, che hanno visto la partecipazione del sindaco di Napoli, Gaetano Manfredi, del presidente della Regione Campania, Vincenzo De Luca e del presidente della Regione Emilia-Romagna, Stefano Bonaccini. Ma soprattutto la presenza del Ministro per la Protezione civile e le Politiche del mare, Nello Musumeci, del dicastero del Turismo, con il ministro Daniela Santanchè e quello con il Ministero delle Imprese e del Made in Italy, condotto da Adolfo Urso. Porti per il diportismo e una proposta per la patente nautica, a partire dai 25 cavalli, sono stati alcuni dei temi importanti trattati, ma anche la Blue Economy, le aree marine protette e l'ecosostenibilità hanno trovato confronti costruttivi e produttivi.



“La notte degli Oscar” di Christian a Palazzo Petrucci



Per i suoi 18 anni Christian Matrone, aveva organizzato un party a tema “Notte degli Oscar”, con tutti gli ospiti in smoking e paillettes, pronti per una serata glamour e chic, ma c’è stato un fuori programma. Il festeggiato, non immaginava che i suoi amici di sempre, Raffaele Guida in testa, avrebbero sovvertito il tema della



I loveventi.
i walking del food

Dai vita al tuo evento
con la ristorazione
d'**eccellenza.**

in collaborazione con

puntonave

Raji


Pizzaingrammi

marificio
prodotti di mare

www.iloveventi.it





serata ingaggiando 4 ballerine Carioca direttamente dal Carnevale Brasiliano. Così la festa è proseguita tra i baci, abbracci, i finger food dello chef stellato Lino Scarallo, il dj set dell'amico Sergio Rossi, fiumi di bollicine, per poi arrivare allo spegnimento delle fatiche 18 candeline. ■



Ricondizionati Apple: risparmio e sostenibilità.

Scopri i nostri nuovi store a Napoli.
Vendita ricondizionati premium Apple, permuta dispositivi,
assistenza certificata.



GARANZIA CERTIFICATA

R-Store |  Apple
Authorized Service Provider



**Reinvent
theplanet**

ReStore
Ricondizionati Apple

Napoli: via Chiaia 226 / via Luca Giordano 109B
restore.it



*L'azienda fiorentina **Pho** ha presentato la sua prossima collezione invernale 24/25 "Cosmopolitan" a Napoli*





Presso l'Hbtoo a Coroglio si è svolto l'evento "Pink Chocolate Show" organizzato da Chiarastella Vigilante con la collaborazione dei fratelli Diego e Gianluca Altieri, titolari dello Showroom omonimo che distribuisce il brand in tutta la Campania e con il supporto tecnico di Mario Iovinella e del suo team di fotografi e Videomaker. L'intera giornata di preparazione è stata raccontata attraverso la pagina Instagram della modella ed influencer Veronica Fedolfi che ha poi successivamente presentato la serata. La col-





lezione Cosmopolitan disegnata e studiata nei minimi particolari da Monica Ventisette e dal direttore commerciale Michela Papucci, fondatrici del brand, è stata rappresentata nella città di Napoli proprio per il suo appeal metropolitano e allo stesso tempo accattivante e femminile. All'evento, tenutosi successivamente alla sfilata, hanno presenziato centinaia di persone che tra un drink, la musica di Jessica Ferrara e la cioccolata prevalentemente rosa offerta dallo store Maxtris di via Calabritto, si sono intrattenuti con ospiti illustri come l'attore Artem reduce dalla fortunata serie Mare Fuori, il giornalista Vincenzo Perone, le modelle e influencer Federica Calemme, Arianna Massimino, Dalila de Masi, Alice Fabbrica, Jasmine Zangarelli e Carmela Generali con il suo compagno Marco Cartasegna. ■

PHOTO: SILVANO MANTOVANI

RAGÙ IN TERRAZZA
POSILLIPO O SAN DOMENICO
SCEGLI DOVE



 PALAZZO PETRUCCI

Via Posillipo, 16 C

Piazza San Domenico Maggiore, 5

  www.palazzopetrucci.it



Uno scintillante diciottesimo per Lady **Caputo** al Palazzo Petrucci

FOTO DI GIANLUCA BALDASSARRE





Avvolta in uno scintillante abito di paillettes argentate degno di una vera principessa, Cristina Caputo ha spento le sue 18 candeline su una torta a tre piani in pendant con l'abito. Nella suggestiva cornice di Palazzo Petrucci, la figlia dell'imprenditore Antimo Caputo, patron delle famose farine Caputo, ha festeggiato in grande la maggiore età circondata dall'af-





fetto di parenti e amici. A deliziare i palati, la genialità dello chef Lino Scarallo di Palazzo Petrucci, accompagnato dalle pizze di Davide Ruotolo impastate con le farine della famiglia Caputo. La serata è trascorsa tra balli, selfie, champagne, ed il bellissimo sfondo del mare posillipino. ■





SĒFARO events

III EDIZIONE

Life is your creation





i'm party

Una notte a **Rio**

FOTO DI MARCO BALDASSARRE

Grande festa per i 40 anni di Cristina Pacilio, tenutasi alla Riserva RoofTop con un tema davvero intrigante "Una notte a Rio". Ad animare la serata, la consolle del dj Danilo De Santo, che ha coinvolto tutti in pista fino a notte fonda. Tra questi, Fabrizia D'apuzzo, Francesca D'Ordia, Emanuela Parisi, Carla Guerriero, Pietro Pacilio, Fabiana Porciello, Concetta Salerno, Chiara De Biase, Agostino Guida, Sabina Capasso, Francesca Iodice, Fausta Scarmadella, Marika Corniello, Rosanna Pagliaro, Maria Rosalia Miranda, Francesco Precenzano, Alessandra Affinito, Paola Zullo, Paolo Sullo, Grazia Guerriero, Giulia Sansone, Silvia Sansone e Alfredo Mallardo. ■



PER LA TUA SALUTE GIOCA D'ANTICIPO

Risonanza magnetica aperta ^{NEW}

- Immagini diagnostiche di altissima qualità.
- Tempi rapidissimi di esecuzione e refertazione.
- Nessuna sensazione di ansia o claustrofobia.



Risonanza Magnetica aperta - Radiologia digitale
Tac multislice - Dentalscan - Cone Beam
Mammografia con tomosintesi 3D
Ecografia - Eco-color-Doppler - MOC-Dexa
Esami radiografici ed ecografici domiciliari

081 2391131

Via G. Leopardi, 60 - Napoli

Lunedì / Venerdì 8:30 / 19:00

Sabato 9:00/12/30

centroaugusto.it



i'M party

Il Quartiere Generale di Enrico Schettino sempre più cool

“Il Quartiere Generale” l'esclusivo club-ristorante con cocktail bar, inaugurato soltanto un anno fa, oggi è tra i locali più cool del panorama partenopeo. Un successo frutto dell'esperienza quasi trentennale nel settore dell'entertainment e della ristorazione del suo founder Enrico Schettino. Una location che accoglie ogni giorno gli amanti della cucina fusion, spaziando dal Giappo alle poke, dai ravioli capresi ai panini bao di carne o di pesce. Ricercati cocktail ed ottima musica con Dj e live dove a cantare sono anche i clienti. Un format innovativo che proietta Napoli ed il “Quartiere” Chiaia in un clima internazionale. ■



neafit[®]




DIMAGRIMENTO IN RELAX



Presenti con il nostro team e la nostra
Tecnologia al Forte Village Resort in
Sardegna

Contattaci al **081 40 43 33**

Via Vittoria Colonna, 14 - Napoli

   neafit.com

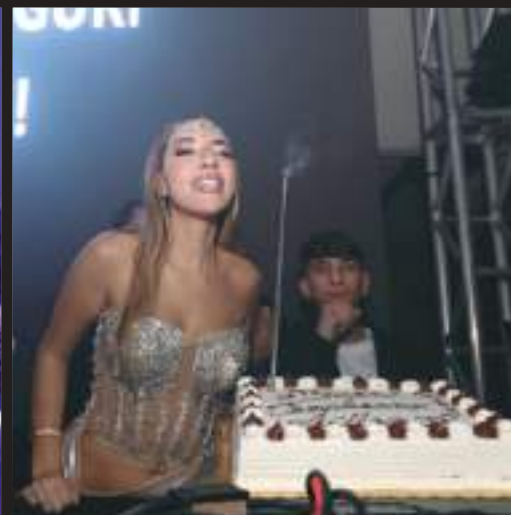




i'M party

Un diciottesimo "spaziale"

FOTO DI MARCO BALDASSARRE





Per i diciotto anni di Raffaella Cozzolino, si sono riuniti 400 amici al piano terra dell'Hbtoo di Coroglio per una serata evento da ricordare. Già all'ingresso infatti gli ospiti del party si sono ritrovati immersi in un allestimento planetario con Ballerini vestiti da astronauti, giochi di luce a tema ed una serie di attività coinvolgenti a partire dall'area foto a 360 gradi per continuare poi con gli angoli painting in cui tutti gli invitati potevano affidarsi alle mani esperte dei makeup artist per lasciarsi trasformare in protagonisti marziani del brindisi all'amica del cuore o divertirsi con i selfie allo specchio. Accolti da una selezione di finger food, gli invitati sono stati quindi rapiti dalla magnifica torta a diciotto piani realizzata ad hoc da Scaturchio, su cui Lalla, come tutti chiamano la neo diciottenne, ha spento le candeline salendo su





una scala luminosa accompagnata come sempre dallo sguardo amorevole dei genitori Anna Normale ed Andrea Cozzolino con i fratelli Carlo ed Antonio. La serata è proseguita con la disco animata dalla selezione musicale di dj Alex Silvestri accompagnato da due vocalist. Un mix vincente che ha visto in pista gli amici di sempre Elisabetta ed Andrea Cacace, Simone ed Antonio Saggese, Giulia Bianco, Carolina Fiorentino, Teresa Mosanghini, Costantino Cerchiani, Matilde Bacs, Allegra Nappi, Alberta Rivieccio, Jacopo Calajo, Pasquale Caiazzo, Marina Caianiello, Fortuna Castellone, Giancarlo Russiello, Vittoria Capaldo, Ugo Giugliano, Giovanna Imperatore, Giulia Capriello, Giuseppe Pellegrino, Bruno e Carlo Nugnes, la nonna Margie, con al fianco gli zii Irene, Paolo e Roberta ed Ernesto Normale con Luisa, Maria Teresa Incisetto con Mario Carnieli, Francesco e Rosalinda Orofino, Francesco Capaldo, Manuela Palombi, Cristina Cennamo, Francesca Giglio, Roberta Gregoraci, Enzo Sorvino, Ugo Pellegrino, Fiorella Breglia, Vittorio Imperatore, Paola Cennamo, Paola Di Costanzo, Gaetano Brancaccio, Lucia Viale, Marilina Fiorenza, Paola Raia, Gianluca Lemmo e Francesca Perrini, Fabrizio Pallotta, Nicola e Lucia Fiorentino, Raffaella Orofino, Pasquale e Raffaella Orofino, Fabio e Loredana Orofino. ■





ISTITUTO DIAGNOSTICO
VARELLI

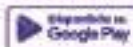
Prelievo domiciliare

Facile, comodo e sicuro!

Collegati al nostro sito
e compila il form di prenotazione.
In alternativa,
chiama allo 081 767.22.02 *selezione 2*



Istituto Diagnostico Varelli srl
Dir. San. Dr. Antonio Monti
Via Cornelia del Gracchi, 65 - 80126 Napoli
Inquadra il QR code
per prenotare un prelievo domiciliare



CUP
Centro Unico Prenotazione
081 767.22.02
dalle 8:00 alle 20:00
www.istitutovarelli.it
info@istitutovarelli.it  



i'M party

Il primo Carnevale della **Galleria Borbonica**



Complice la profondità del sottosuolo, con la sua corte di maschere, si è svolta a Napoli la prima edizione del Carnevale in Galleria Borbonica, il ballo in maschera sotterraneo, ricco di misteri e suggestioni, organizzato da Ludovico e Valeria Lieto. La galleria ha accolto nei suoi ampi spazi un evento unico nel suo genere, partito da via Morelli e arrivato nell'area terrazze con le zattere e





EAGLE GYM



Centro Fitness Eagle Gym
via A. D'Isernia,28 - Napoli
info: 081-7616340





le gigantesche cisterne quattrocentesche, illuminate in multicolor. Vestiti con abiti sontuosi al party glamour hanno partecipato: Matilde Minervini, Rosario Schibeci, Annalisa Tirrito, Marianna Cinque, Monica Scipione, Luca Scognamiglio, Gianluca Ferri, Barbara Marrone, Angelo Balletta, Roberta Totaro, Natascia Fois, Pasquale Pignatola, Giuseppe Fierro. Musica e balli avvolti dalle note dei Lunare Project, tra performance di bizzarri personaggi vestiti con abiti scenici creati ad hoc, e diversi set fotografici realizzati per l'occasione. La serata è stata animata anche dal team della Galleria Borbonica che ha accolto gli ospiti in abiti di scena in stile gotico. Nel Carnevale sotterraneo, con partner anche l'Agorà Morelli e Grande Napoli, gli ospiti hanno dato libero sfogo alla fantasia nella scelta del vestito e della maschera più originali. ■



ISCHIA

emozioni a cinque stelle



lusso, gusto e ospitalità
dove inizia il mare di Ischia


MIRAMARE
E CASTELLO

www.miramarecastello.it


HOTEL
MAREBLU

www.hotelmareblu.it

an luxury group | booking: 081991333 | 081982555




LAMPARA
INTERNATIONAL RESTAURANT



i'M party

Peppè Nardelli 60 anni...di successi



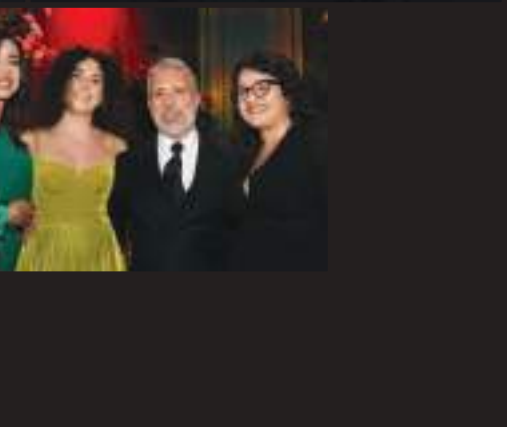


Con un super party per i suoi 60 anni, Giuseppe Nardelli ha regalato ai suoi invitati la prima grande serata del 2024. In uno dei salotti di Napoli più cool del momento, quello dell'Ambasciatori, Giuseppe è arrivato accompagnato dall'inseparabile moglie Lella e dagli amici di sempre Fabio e Daniela Cannavaro, accolto dai suoi 300 ospiti e circondato dall'amore della sua numerosa famiglia. Con un allestimento dai colori rosso e nero che ricordavano quelli della roulette dei Casinò, un backdrop interattivo ha permesso agli amici del festeggiato di personalizzare il messaggio di auguri. Lo show dell'Ambasciatori ha incantato i presenti travolgendoli in balli scatenati, per poi continuare con uno strepitoso live di Maurizio Filisdeo,





per finire sul dancefloor con la musica di Jessica Ferrara. Giuseppe ha spento le candeline su una torta dal design sontuoso e moderno realizzata per lui da Renato Ardovino, che tutti abbiamo ammirato all'opera in varie trasmissioni tv, mentre in sottofondo nella sala echeggiavano le parole delle nipoti che avevano scritto per lui una lettera carica di amore e di dolcezza da parte di tutta la famiglia. All'uscita gli ospiti hanno ricevuto in regalo una simpatica fiche personalizzata G60 e un gratta e vinci con cui tentare la sorte. Tra i presenti, Titta, Carlotta e Marco i figli tutti con i rispettivi partner, il fratello Bruno con la moglie, la mamma di Peppe, Ciro Sorbino, Lello e Vittoriana Colella con la figlia Connie, Enzo e Gabriella Nasti con la figlia Angela, Simone Borrelli, Ernesto e Nunzia Esposito, Vincenzo e Ornella Di Martino con le figlie Ludovica e Noemi. ■



pizzeriatrepuntozero.it

3.0

Ciro Cascella

• Maestro Pizzaiolo •



📍 NAPOLI Via San Pasquale, 68 - Tel 081 4976322



Pizza 3.0 *Ciro Cascella*





www.decristofaroshoes.com

DECRISTOFARO

scarpe fatte a mano

È L'ORA DI PRENOTARE!

SCONTO DEL

**PRENOTAZIONI
FINO AL 30/04/2024**

**LINEE E PARTENZE
SELEZIONATE
DAL 06/05/2024
AL 30/09/2024**

2



*diritti fissi,
costi EU ETS
e servizi di bordo
esclusi*

%

Le navi Grimaldi Lines ti portano in
SPAGNA, GRECIA, TUNISIA, SICILIA e SARDEGNA

Condizioni di applicabilità, limiti e dettagli della tariffa special su
www.grimaldi-lines.com