

# INSIGHT



# NUOVA JAGUAR F-TYPE. YOUR TURN.

Sali sulla nuova Jaguar F-TYPE. Prova l'esperienza di una leggenda vivente: l'erede della dinastia delle sportive Jaguar. Provala. Adesso tocca a te.

[JAGUAR.IT](http://JAGUAR.IT)



## HOW ALIVE ARE YOU?

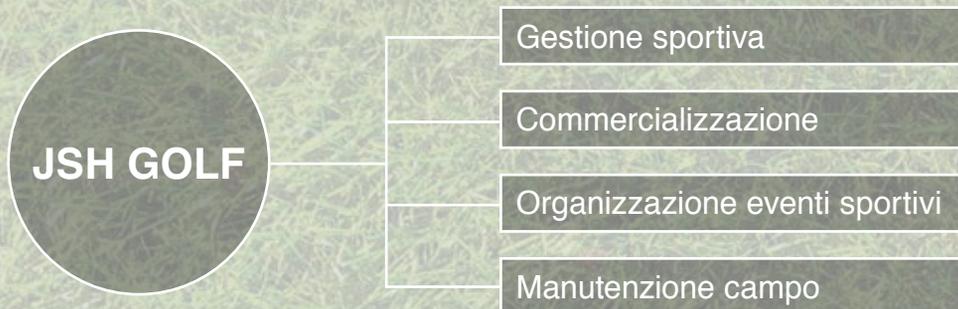
Consumi ciclo combinato da 9 a 11,1 l/100km. Emissioni CO<sub>2</sub> da 209 a 259 g/km.





Voglio dedicare l'editoriale di questo numero di JSH INSIGHT a una nuova bellissima struttura che è entrata a far parte del nostro gruppo riempiendomi di soddisfazione: DOUBLETREE BY HILTON ACAYA GOLF RESORT.

Il Resort si trova in Puglia, nel cuore del Salento, terra ricca di cultura e tradizioni, famosa per il suo incantevole patrimonio naturalistico. 97 eleganti camere e suite, 2 ristoranti, spazi congressuali ed aree eventi, una spiaggia privata, 2 piscine all'aperto e una SPA che si estende per ben 1.200 metri quadrati. A completare l'offerta del resort, un campo da golf 18 buche completamente immerso nel verde della macchia mediterranea che sorge a ridosso dell'oasi naturale del WWF Le Cesine. Un ulteriore incremento delle destinazioni di JSH Hotels & Resorts il cui portafoglio delle proposte si arricchisce con un nuovo interessantissimo prodotto alberghiero. La scelta di questo Resort conferma peraltro il solido interesse del nostro gruppo che si propone non solo come società di gestione alberghiera ma anche come partner altamente specializzato per la creazione di un circuito di strutture golfistiche di qualità.



Consapevoli che il segmento golfistico è in costante crescita e che il valore mondiale del movimento golfistico si traduce in 40 milioni di euro, abbiamo scelto di investire nel golf ampliando l'offerta di servizi che il nostro gruppo propone ai propri clienti.

Noi di JSH crediamo sia corretto cavalcare quest'onda. La nostra esperienza nel settore del golf ormai pluriennale, ci ha dato la consapevolezza che intorno a questo sport ruoti un mondo complesso ma molto interessante. Abbiamo iniziato ad occuparci oltre che della gestione alberghiera delle nostre strutture, della gestione sportiva dei campi, della manutenzione degli stessi ma anche della promozione ed organizzazione di eventi e della commercializzazione con operatori specializzati. Oggi promuoviamo il golf attraverso canali dedicati, creiamo pacchetti di soggiorno per golfisti, usiamo il golf come attività di intrattenimento settimanale per neofiti, offriamo servizi di team building per le aziende, ospitiamo Golf Clinic di Pro italiani e stranieri, organizziamo tornei e partecipiamo a manifestazioni di settore come ad esempio IGTM (International Golf Travel Market) la più importante fiera del turismo golfistico a livello mondiale.

*I want to dedicate the editorial in this issue of INSIGHT JSH to a beautiful new facility that has become part of our group that fills me with satisfaction: The DoubleTree by Hilton ACAYA GOLF RESORT.*

*The Resort is located in Puglia, in the heart of Salento, a land rich in culture and tradition, famous for its enchanting natural heritage. There are 97 elegant rooms and suites, 2 restaurants, conference facilities and event areas, a private beach, 2 outdoor pools and a 1,200 square-meter spa. To top it off, the resort has an 18-hole golf course surrounded by stunning Mediterranean flora, as we are located next to Le Gesine, the famous WWF nature oasis. This addition to*

*our family at JSH Hotels & Resorts enriches our portfolio. This move reconfirms the solid interest of our group to aim to be more than a hotel management company, but furthermore a highly specialized partner focused on premium golf facilities.*

*Golf travel is on the rise, and its yearly value is currently estimated at € 40 million, so JSH has chosen to exploit this rising trend by investing in properties that have the very best to offer to the traveling golfer in this category. We are riding this wave! We have garnered experience in the golf industry for several years now, and we have learned that the sport revolves around a complex but very interesting*

*traveler. We started by dealing with the hotel management of our facilities, then the sports and course management of the facilities, then the promotion and organization of events with marketing for specialized sponsors. Today we promote golf through dedicated channels; we host prestigious tournaments, we create holiday packages for weekend golfers and occasional golfers, we have activities for beginners, we offer team building for companies, we have Italian and foreign golf pros, and we participate in industry events such as IGTM, (International Golf Travel Market), the most important golf-tourism exhibition of in the world.*



Si è da poco conclusa la prima edizione del JSH Hotels & Resorts – H 19 Golf Challenge by Go&Fun, un evento golfistico svolto in alcuni dei club italiani più prestigiosi che ha visto la partecipazione di 700 persone, tra professionisti del golf e semplici appassionati del green. Un successo! Stiamo preparando la seconda edizione per il 2014 e saremo partner di altri importanti circuiti.

Oggi, vista l'esperienza accumulata e la gestione di resort golfistici in tutt'Italia JSH Hotels & Resorts, si propone al mondo del golf come prima compagnia alberghiera italiana VERY GOLF FRIENDLY.

**Andrea Cigarini**  
Presidente JSH Hotels & Resorts



*And now we conclude this first edition of JSH Hotels & Resorts -H 19 Golf Challenge by Go & Fun, a golf event played in many enthusiastic Italian clubs in which over 700 participated, including professional golfers and normal fans of the greens. What a success! We are preparing the second edition for 2014 when we will be partners with other important clubs! At his point, today, JSH Hotels & Resorts could be declared the first Italian hotel company to be termed: GOLF FRIENDLY.*

## JSH INSIGHT

### Edito da JSH GROUP SRL

Via Circonvallazione Meridionale, 56  
47923 Rimini - Tel. +39 0541 620122  
www.jshotels.it - www.jshresortcollection.it  
info@jshotels.it

### PROJECT MANAGER

Filippo Spanò  
filippo.spano@jshotels.it

### DIRETTORE EDITORIALE JSH INSIGHT

Martina Fantoni  
martina.fantoni@jshotels.it

### DIRETTORE COMMERCIALE JSH INSIGHT

Cristiano Odoardi  
cristiano.odoardi@jshotels.it

### CONCEPT GRAFICO

AH di Stefano Bianconi  
www.AHdvertising.com

### STAMPA

Modulgrafica Forlivese SRL - Forlì

### DoubleTree by Hilton Acaya Golf Resort

www.acayagolfresort.com

### Il Picciolo Etna Golf Resort & Spa

www.ilpiccioloetnagolfresort.com

### Radisson Blu Resort, Terme di Galzignano

www.galzignano.it

### Radisson Blu es. Hotel, Rome

www.radissonblu.it/eshotel-roma

### Paradise Resort Lu Impostu

www.paradiseresortsardegna.com

### Golf Hotel Punta Ala

www.golfhotelpuntaala.it

### Donnalucata Resort

www.donnalucataresort.com

### Hotel Home Florence

www.hhflorence.com

### duoMo hotel

www.duomohotel.com

### Best Western Hotel Siracusa

www.hotelsiracusa.info

### Best Western Hotel La Gradisca

www.hotellagradisca.it

### EuroHotel Roma Nord

www.eurohotel.it

### Hotel Royal Palace

www.framonhotels.com/hotel\_royal

### JSH Hotel Rome

www.jsh-hotelrome.com

### IDEATO E REALIZZATO IN COLLABORAZIONE CON

Broser srl  
info@broser.it

# CREDITS

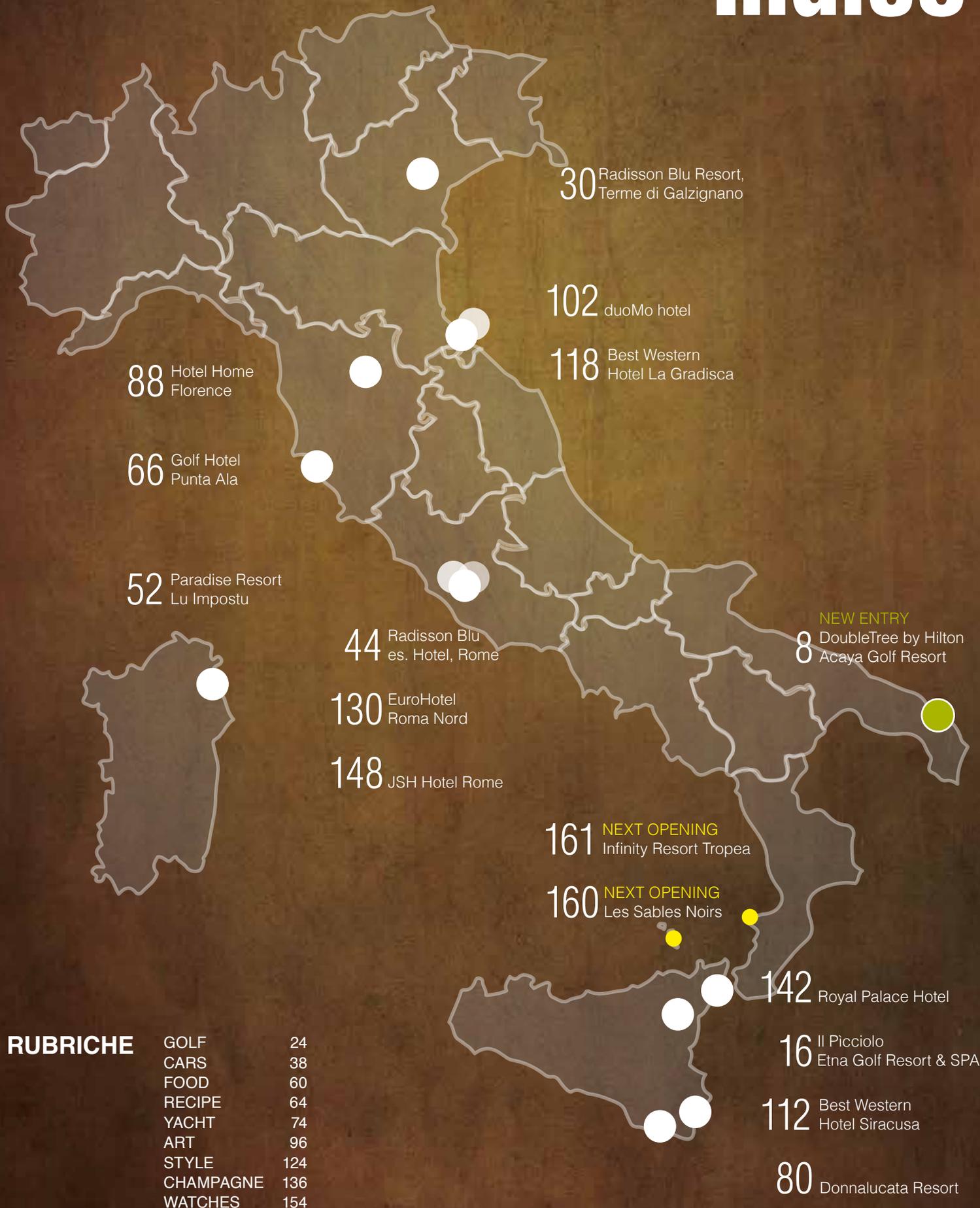




REFRESHINGLY UNIQUE

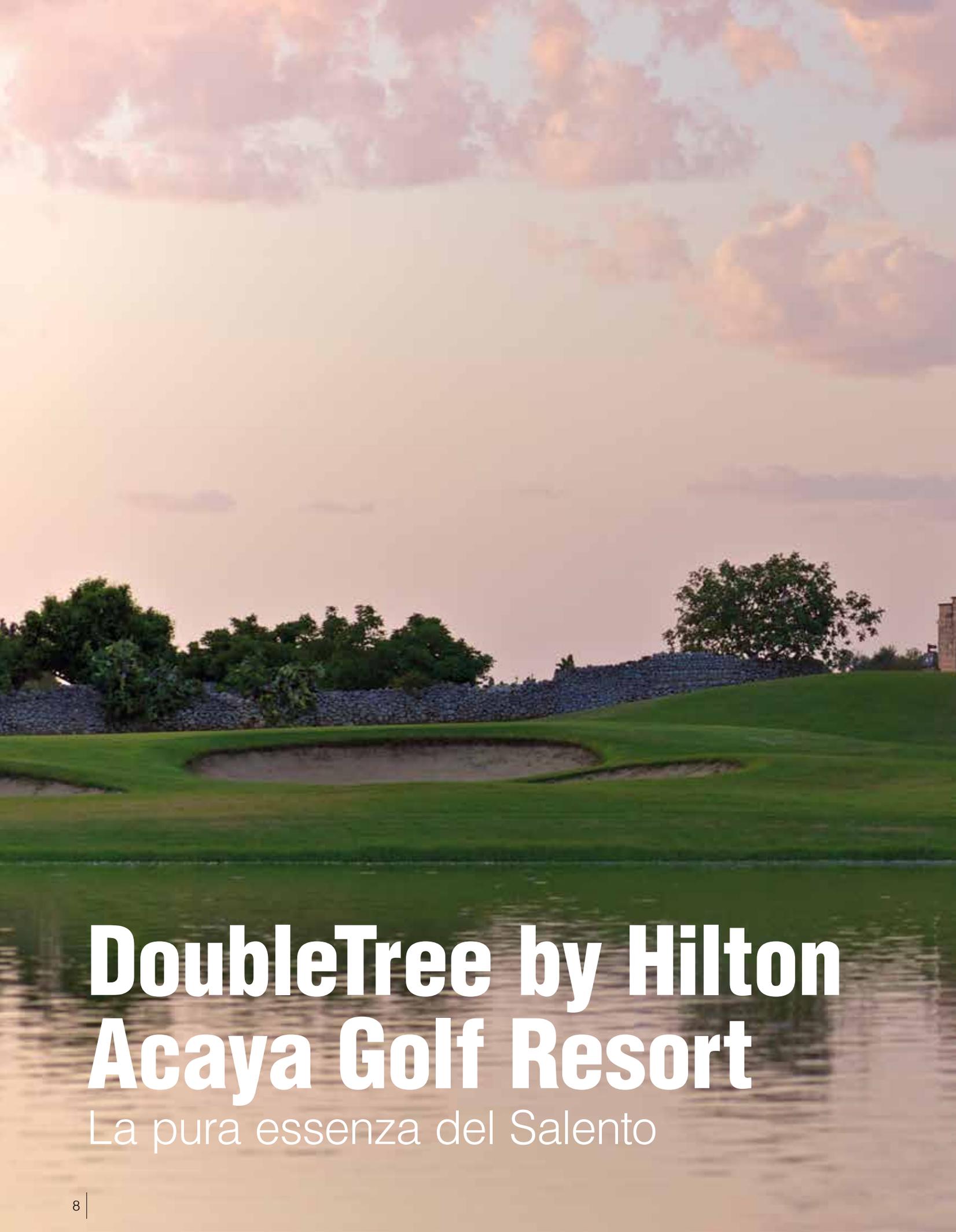
DISTRIBUITA IN ESCLUSIVA PER L'ITALIA DA Rinaldi Importatori - Viale Masini, 34 - 40126 Bologna - tel. 051 4217811 - fax 051 242328 - [www.rinaldi.biz](http://www.rinaldi.biz)

# Indice



## RUBRICHE

GOLF	24
CARS	38
FOOD	60
RECIPE	64
YACHT	74
ART	96
STYLE	124
CHAMPAGNE	136
WATCHES	154



# DoubleTree by Hilton Acaya Golf Resort

La pura essenza del Salento



RESMAY  
COUNTRY CLUB



In Puglia, nel cuore del Salento sorge un incantevole Resort. Intorno, solo natura. Il verde della macchia mediterranea si estende fino al turchese delle acque adriatiche. Quietude, relax e benessere sono le sensazioni che si provano soggiornando ad Acaya. Il tipico paesaggio salentino combinato con l'innata gioia dei pugliesi rendono la permanenza incredibilmente gradevole.

Area esterna per eventi, Suite, Panoramica, Piscina esterna, Piscina interna alla SPA con postazioni idromassaggio



*In Puglia, in the heart of Salento, you'll find a marvelous Resort. You are surrounded by astonishing nature. The Mediterranean flora extends to the turquoise waters of the Adriatic. Rest, relaxation and well-being are the sensations you feel while staying in Acaya. The lush landscape of Salento combined with the innate joyfulness of the local people will make your stay memorable.*

*Outdoor area for events, Suite, Overview, Outdoor swimming pool, Indoor swimming pool at the spa with hydromassage*



Il Resort è affiancato dall'oasi naturale delle Cesine che si estende per 620 ettari lungo il litorale adriatico ed è caratterizzata da una straordinaria biodiversità. Il bellissimo campo 18 buche di Acaya si sviluppa a ridosso della Riserva ed è completamente immerso nel verde. Nel green sorge anche un'antica e suggestiva masseria risalente al XVI secolo, sede della Club House.

Acaya Golf Club, Oasi naturale Le Cesine



*The Resort is flanked by the Cesine Nature Oasis that stretches for 620 acres along the Adriatic coast and is characterized by extraordinary biodiversity. The beautiful 18 hole golf course of Acaya extends behind the Reserve and is completely surrounded by nature. The Club House is an ancient and picturesque farmhouse dating back to the sixteenth century.*

*Acaya Golf Club, The Cesine Nature Oasis*



Il fascino del Salento non si ferma alle meraviglie naturalistiche ma sconfinava nell'arte e nell'architettura. Gli antichi castelli del XVI secolo e i caratteristici borghi fortificati, primo fra tutti lo stesso Castello di Acaya simbolo del rinascimento meridionale, costruito nel lontano 1500 o lo splendido Castello Aragonese di Otranto. Difficile poi raccontare, la bellezza di Lecce, gioiello inestimabile dell'architettura Barocca.

#### Il Castello di Acaya

*The allure of Salento does not stop at the breathtaking natural borders, but extends to the wonders of art and architecture. The nearby ancient castles of the sixteenth century and their characteristic fortified villages, chief among them the Acaya Castle or the splendid Aragonese Castle of Otranto, are the symbol of the Southern Renaissance, built way back in 1500. It is hard find words to describe the beauty of Lecce, the priceless jewel of Baroque architecture.*

#### *The Castle of Acaya*

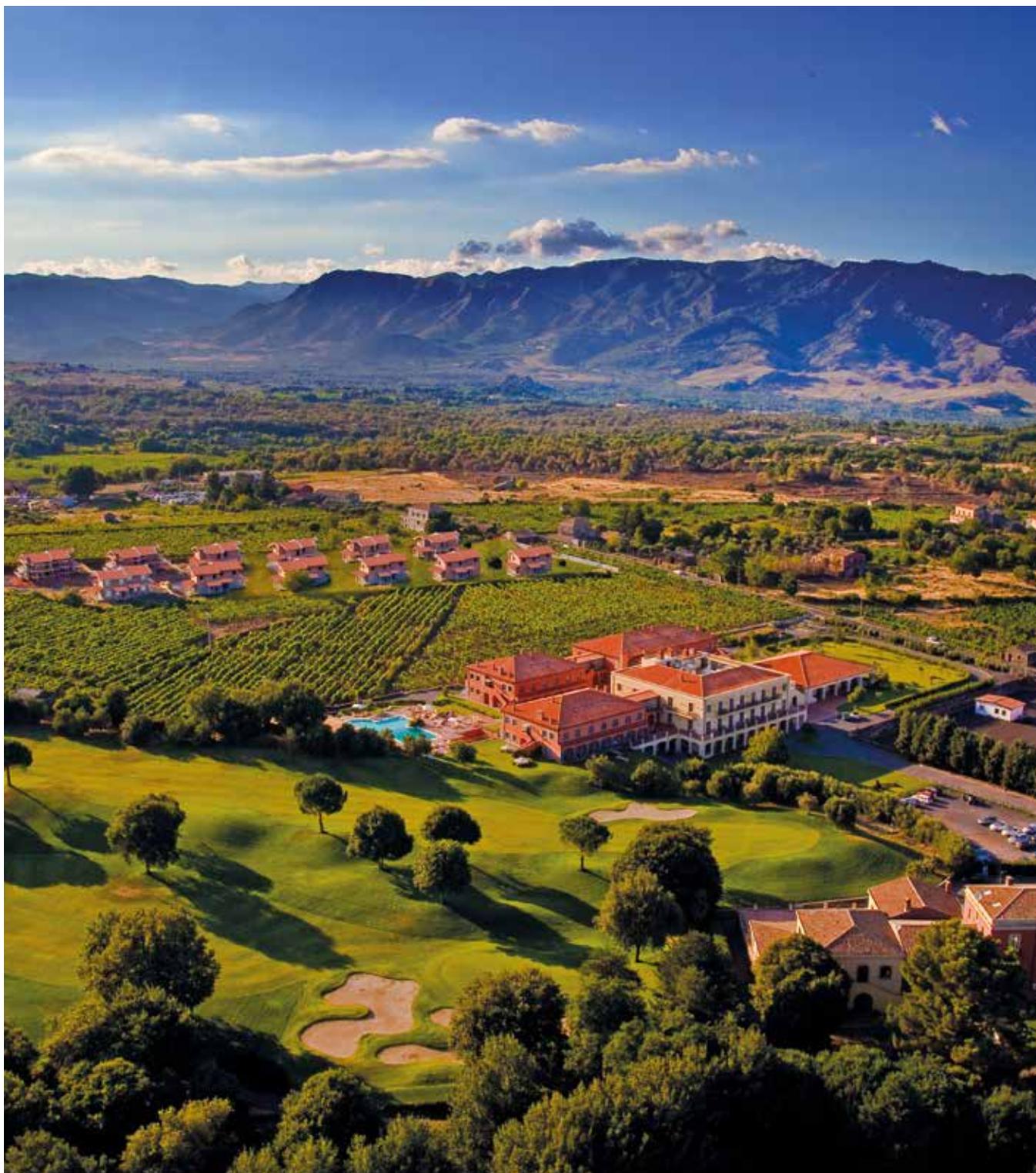


A scenic view of a golf course with a large mountain in the background. The foreground shows a green golf course with a sand trap. In the middle ground, there are several large, leafy trees. In the background, a large mountain with a prominent peak is visible under a clear blue sky.

# **Il Picciolo Etna Golf Resort & SPA**

Verde relax alle pendici dell'Etna





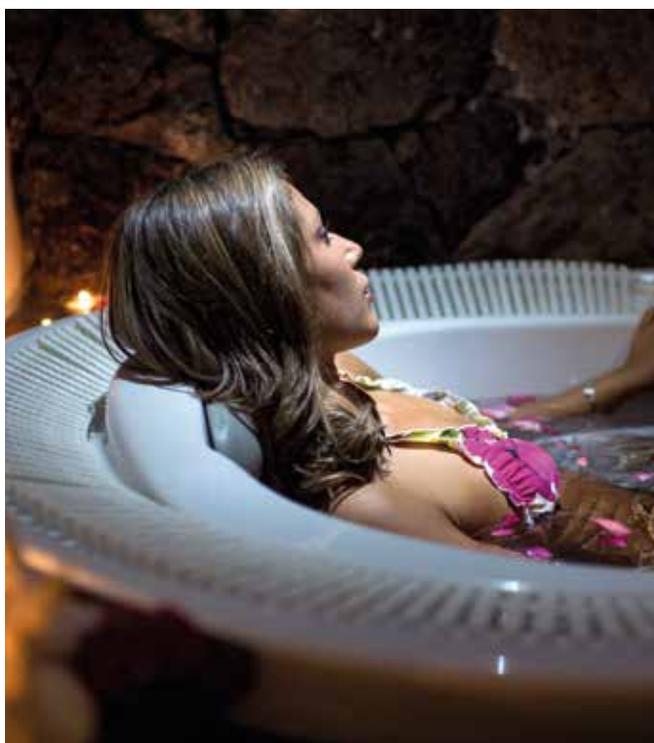
La forza della pietra lavica e il candore della pietra bianca di Siracusa raccontano una storia lunga cinquecento anni: Il Picciolo è un'antica residenza di campagna trasformata in hotel di lusso e prestigioso campo da golf a 18 buche. Un autentico paradiso in terra di Sicilia, sorvegliato dalla mole vulcanica dell'Etna e protetto dalla macchia mediterranea.

Veduta aerea, Ristorante Il Palmento, Golf Club, Suite



*The power of the lava rock and the brightness of the white stone of Siracusa tell a long story of five hundred years: Il Picciolo is an old country mansion turned into luxury hotel with a prestigious 18 hole golf course. It is an authentic paradise in the land of Sicily, guarded by the imposing Mount Etna, and protected by the Mediterranean.*

*Aerial View, Il Palmento Restaurant, Golf Club, Suite*



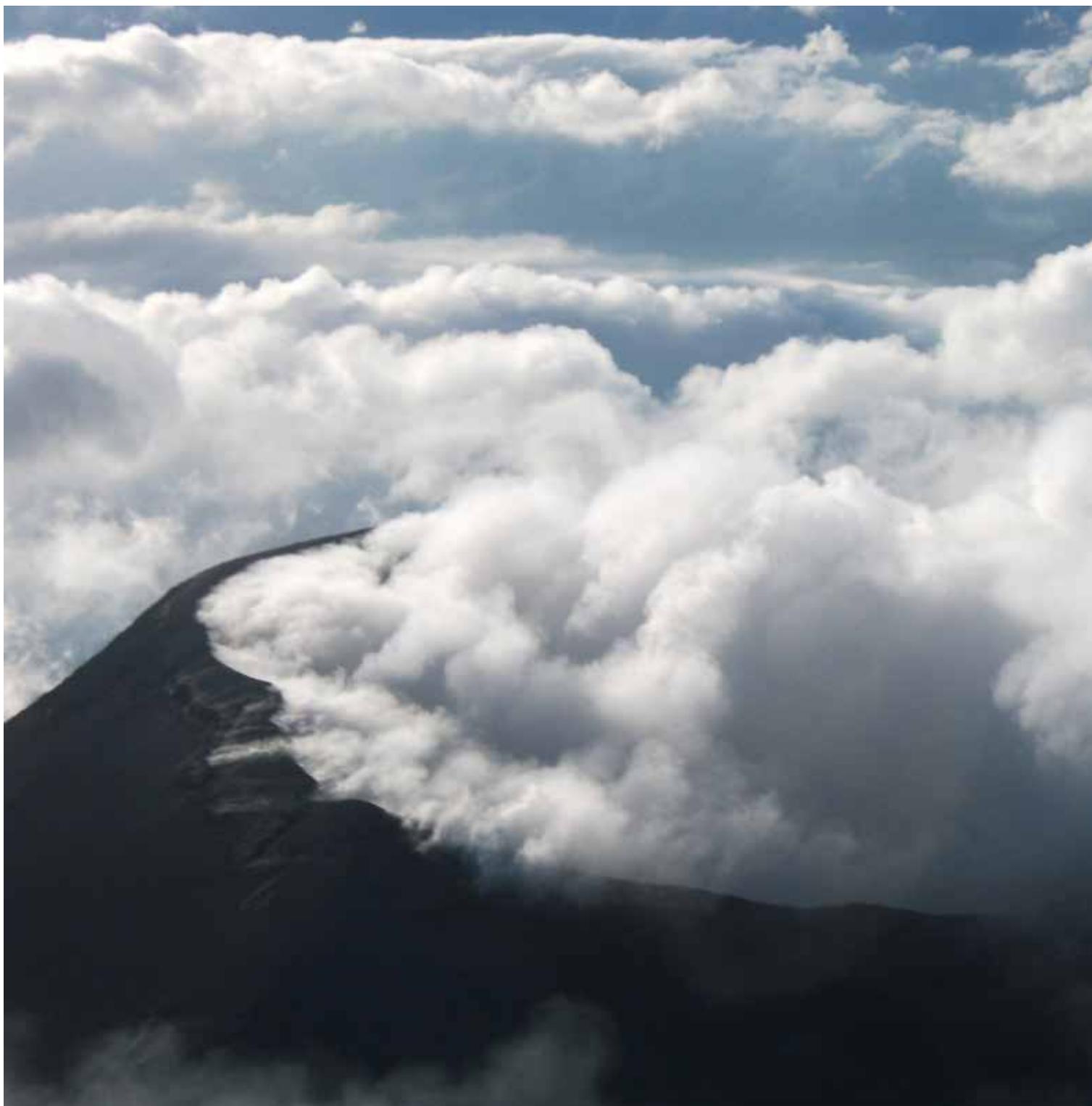
Paesaggi di una bellezza inattesa e disarmante, illuminati di luce mediterranea e custodi di ricchezze uniche al mondo. Teatri greci, edifici barocchi, resti archeologici si alternano a parchi naturali, vette selvagge, fiumi, sole e spiagge incantevoli.

SPA, Idromassaggio, Piscina Esterna, Valle dell'Alcantara e cascate, Taormina



*The landscapes are unexpectedly and disarmingly beautiful, illuminated by the light of the Mediterranean and surrounded by some of the most unique features in the world. Greek Theatres, baroque buildings, and archaeological remains are interspersed with parks, peaks, wild rivers, sun and beautiful beaches.*

*SPA, Whirlpool, Outdoor swimming pool, Alcantara Valley and River Falls, Taormina*



La vista si inerpica su per il versante nordorientale dell'Etna, recentemente proclamato patrimonio dell'Unesco, che, con la sua presenza misteriosa e millenaria, dispensa ricchezza e fecondità. Merito della lava, devastante e al tempo stesso fortificante. Una volta eruttata si riduce in una polvere ricca di sali e sabbia lavica che cosparge le campagne rendendole fertilissime e capaci di produrre frutti dal sapore esaltante.

Etna, Veduta dell'Etna dal Golf Club, Veduta dell'Etna dalla costa



*The view climbs up the north-eastern slopes of Mount Etna, recently proclaimed a heritage site by UNESCO, and has an ancient and mysterious presence, offering a wealth of beauty and fertility, owing to the lava, while devastating it is at the same time fortifying. After it is erupted the lava is reduced into a fine powder rich in salts and lava sand that sprinkles the fields and orchards making them fertile and capable of producing fruit with exalting flavor.*

*Etna, View of Etna from the Golf Club, View of Etna from the coast*

# L'INTRUSO

Ovvero l'avvicinamento al golf visto con gli occhi dell'ospite... a volte indesiderato...



GOLFPROGRAM

*rubrica a cura di*

**Piero Sabellico, Simone Selli,  
Andrea Ranza, Daniele Fiaschi**

[www.golfprogram.it](http://www.golfprogram.it)

Mario si sente sicuro di se e dei propri mezzi, gli allenamenti sono stati frequenti e tutto lascia prevedere la possibilità di un primo importante risultato. È il momento della passione, del completo abbandono al piacere, all'impegno e al mettersi in gioco. È anche il momento che svela *quanto sia duro scontrarsi con i limiti delle proprie capacità*. Mario si è iscritto ad una delle prime gare importanti... è la sua gara... La giornata è ideale, i progressi ci sono stati, i bastoni sono puliti dalla sera prima. Ha dormito bene, il giusto, sognando qua e là i colpi che preannunciano una buona performance. Arriva puntuale sul tee della 1. Si gira per dare uno sguardo fairway che subito gli sembra tagliato più stretto del solito con quel pino che marca il leggero dog leg sulla destra che sembra parecchio più folto.

Bah!! Comunque la giornata è perfetta e tutto sembra presentarsi come uno splendido regalo. È sul tee, attende lo score, assieme ai suoi compagni. Quasi tutti hanno un po' l'aria e l'espressione di quelli che stanno in sala d'attesa dal dentista, quella tipica dell'avvicinamento al patibolo... pensieri pre gara, angosce, aspettative, paure ansie di ogni genere prima di un meraviglioso divertimento. Forse la vittoria di un premio finale o il buio di una cella di isolamento interiore della durata di una settimana nell'attesa di una improbabile rivincita. Ed è tutto lì in quel metro quadro del battitore, della prima buca, che tutto può cambiare da un momento all'altro. La 1° buca risulta essere per tutti l'inizio di qualcosa che necessariamente deve essere positiva nel risultato.

*La prima, il primo colpo davanti a tutti, a freddo... con venti persone a guardare con quel solito dog leg a destra, con quel pino cresciuto (maledetto) ieri e con il fairway stretto come non mai... tagliato sicuramente male da un green keeper malauguratamente alticcio!!!!*

#### **"The INTRUDER"**

***That is the approach to golf as seen through the eyes of the guest... sometimes unwanted...***

*Mario feels sure of himself today, and of his abilities. He has practiced hard and frequently, and his mood suggests the possibility of a first important result. It 's the moment of passion, complete abandonment to pleasure, and the commitment to get involved. It's also the moment that reveals how hard up against the limits of his capacity he is. Mario is a contestant in one of the first big matches... it's his day... The day is ideal, he is well prepared, the clubs are*

*cleaned from the night before. He slept well, just dreaming of the shots here and there that herald a good performance. He must arrive on time to the 1st tee. He turns to take a look at the fairway that suddenly seems to narrower today than usual, with that pine tree that marks the slight dogleg to the right that looks a lot thicker today than before. Bah! However, the day was perfect and everything seems to present itself as a wonderful gift. He is on the tee, waiting for the scorer, along with his companions. Almost everyone is somewhat nervous and wearing the expression of those who are in the waiting room at the dentist, typical of the approach to the gallows... Pre-match thoughts, nerves, expectations, fears, anxieties of all kinds before wonderful*

*fun. Maybe he'll win a prize, or suffer the darkness of an isolation cell of the inner-self, waiting another week for an unlikely revenge. And it's all there in the square meter of the first tee, the first hole, that everything can change from one moment to the next. It is important to play well on the first hole, it sets the tone for the rest of the day. That first shot in front of everyone, cold... with twenty people watching you navigate the usual dogleg to the right, with that damn pine grown that doubled in size overnight and the fairways tight as never before... obviously cut by a green keeper who was tipsy!!*



Mario thinks positive "With the swing I have today the forty stableford points are mine, and no one takes them away." Now he delicately places the ball on the tee, and takes several practice swings. The swing is there, it is my day! It has been called to duty, and with his good back swing his life passes in front of eyes, the bad golf last week as merely a movie. He brings the club down... to the moment of imminent impact, like the descent from a roller coaster... The sound is dry and metallic, the shot looks good, and it seems to take a course straight for the middle of the fairway... The ball squirts into the air with a force of its own, from which Mario can imagine the path that will lead to, a safe area... far away. His eyes continue to accompany

the ball, like the hands in a gentle and tender fatherly gesture towards the longed-for destination, perhaps there is a question of a small defect, an spin to the right... but not the usual merciless "slice". A small tail to the right that leads to the pine tree, the pine tree that oversees the curve to the defense par... by only a lucky few. Will it pass over?!?! Everything takes three or four seconds... an endless and agonizing wait. The ball goes out, dazedly falling into an awkward bounce and lands in the rough. That pine, the ancient symbol of a lavish campaign of sensations, the flora of man. But today is not for Mario. The ball is wrapped in long grass that surrounds it in a tight and morbid hug, as if to keep it forever. Mario pulls out a shiny disdainful ve-

hemence with a 5 iron, deciding for a shot at light "slice" to get around the woods. He is well positioned in front of the ball, his club head buried in that tangle of grass (which seem to become like iron), which resists almost animatedly in a reaction to the one who seeks to challenge it... Mario seeks the victory of man over his fears. SWUSHH!

The club crashes into the jaws of a carnivorous plant that almost drags Mario into the maelstrom of the impact. With his biceps contracting, he sees the ball headed for just a moment to fly again into a tragic destiny as if it were already written.



Mario pensa in positivo: “con lo swing che mi ritrovo oggi i quaranta punti stableford non me li toglie nessuno”. Ora ci siamo, appoggia delicato la pallina sul Tee, muove il suo bastone, non prima di averlo provato più volte. Lo swing c'è; è la mia giornata!! Si posiziona a dovere, carica un buon back swing e la sua vita golfistica dell'ultima settimana gli passa davanti come un film. Sente il bastone scendere... verso l'impatto, quell'attimo lunghissimo ed infinito di perdita dei sensi, come una discesa dalle montagne russe... Il suono è secco, metallico sembra di quelli “buoni” e la strada che percorre è dritta dritta al centro del fairway... La pallina schizza in aria con una forza propria, da cui si intuisce la traiettoria che la porterà in zona sicura... lontano. Gli occhi continuano ad accompagnarla, come delle mani in un delicato e tenero gesto paterno, verso la destinazione anelata, forse il dubbio di un piccolo vizio, un effetto verso destra... ma non il solito impietoso “slice”. Una piccola coda verso destra che la porta verso il pino, quel pino che sorveglia la curva a difesa di un Par... per pochi. Ci passerà sopra?!?! Tutto dura tre o quattro interminabili ed infiniti secondi... un braccio dell'albero si allunga, si spinge fino a toccarla, quanto basta per sfiorarla, troncandole, come uno spietato cacciatore quel meraviglioso volo libero verso la vita. La pallina si spegne, cade intontita in un goffo rimbalzo e si posa nel rough. Quel pino antico simbolo di una campagna prodiga di sensazioni, padre di una flora amica dell'uomo. Ma oggi non per Mario. La pallina è avvolta dall'erba lunga che la cinge in un abbraccio stretto e morboso, quasi a trattenerla per sempre. Mario sfodera con irruenza sdegnosa un luccicante ferro 5, decidendo per un colpo in leggero “slice” per aggirare il bosco. Si posiziona bene di fronte alla palla, il bastone punta quel groviglio di fili d'erba (che sembrano diventare di ferro), che resistono quasi in una reazione animata a colui che cerca la sfida... la vittoria dell'uomo sulle sue paure. SWUSHH!!!

*Il bastone si blocca come tra le fauci di una pianta carnivora che quasi trascina anche Mario nel gorgo dell'impatto. Con ancora i bicipiti contratti, vede la pallina fare solo un attimo capolino per infilarsi di nuovo, in un tragico destino, già scritto.*

Il frastuono di un secco... NOO! Tutto è contro l'intruso... la natura ha chiuso le sue porte in faccia a colui che pensava di comandarle e controllarne gli eventi. Il cielo si copre di nubi, il vento alza la voce... e il suo ruggito spazza via le ultime e flebili certezze. Oramai dominano le incertezze.

*In natura le cose accadono, indipendentemente dal nostro volere... accadono!!! Anche nel golf è così!!! È il gioco della vita: La forza di una natura prodiga di generosi frutti e di educativi sferzanti insegnamenti.*

Insegnare a prendere e a dare, a correre o aspettare, a vincere o a perdere. Il campo è selvatico, randagio. Non si può dominare la “legge del golf”, della natura stessa. Regala, poi prende quando pensi di essere salvo. Ti lascia fare ma poi ti sbrana... proprio alla 18!!!! A dire: “Ricordati... ogni volta che tornerai... qui comando io!” Il giocatore che sa... si muove col passo di chi non vuole far rumore, per non disturbare gli Dei. Lo sguardo è basso come quando si passa per una strada nel bronx, per non dare nell'occhio, per non farsi accorgere di essere lì, per provare a vincere, per dominare gli eventi. Le emozioni sono controllate, equilibrate, per un successo o per una sconfitta. I Pro, sanno muoversi tra le pieghe di un equilibrio psico-fisico che sembra un confine fra bene e male. Tra boghey e birdie. Tra vincere o perdere. Sembrano dire: Sono arrivato, sono allenato, cercherò di domarti, tenterò 1000 birdie. Ma se non vorrai non ne farò un problema, va bene lo stesso! Vorrà dire che sarà per la prossima volta. Selvatico sincero indomabile compagno di vita.

*The noise of a dry... NOO! Everything is against the intruder... nature has closed its doors in the face of the man who thought he was in command. The sky is covered with clouds, the wind raises its voice... and its roar sweeps away the last feeble certainties. Now dominate the uncertainties, Mario thinks.*

*In nature, things happen, regardless of our will...! Especially in golf! And so is the game of life: The strength of abundant wildlife, of generous fruit and educational lessons. We are taught to take and to give, to run or to wait, to win or lose. The field is wild, stray. You can not dominate the “law of golf,” of nature itself.*

*What you give, nature takes from you when you think you're safe. And there are 18 holes!! One must think: “Remember... every time I come back here... I'm in charge!” The player who knows... moves at the pace of someone who does not want to make noise, not to disturb the gods. The look is as low as you are passing through a street in the Bronx, not to attract attention, not being noticed to be there, to try to win, to dominate the events quietly. The emotions are controlled, balanced, ready for success or failure. The Pro knows how to move between the folds of a psycho-physical balance that look like a border between good and evil. Between bogeys and birdies. Between winning and losing. They seem to say to nature: I got here, I trained,*

*I am ready to birdie. I am not here to make trouble. They save that for next time. Golf is the untamable sincere life partner.*

Avevo appena finito di stabilire gli orari di partenza della gara che una delle mie allieve mi si avvicinò e mi prese la mano. Sentivo la sua stretta, e vedevo nei suoi occhi la tensione nervosa. La rassicurai e la salutai. Mentre con flebile voce mi disse: “Devo andare a giocare... adesso vado...”. Le presi la mano e la fermai. Carrell le dissi: “Non devi andare a giocare... VAI a giocare. Sono due cose completamente diverse”. Un largo sorriso fece sparire i segni della sua preoccupazione. “Hai ragione vado solo a divertirmi”!! Carrell non vinse la gara. Ma posso dirvi che certamente si divertì moltissimo. Giocare a golf è un privilegio non una condanna.

(Harvey Penick)

Nel golf le forze e le debolezze sono sempre con voi. Se riuscirete a migliorare le debolezze migliorerete il vostro gioco. L'ironia è che il giocatore cerca sempre di migliorare i propri punti di forza.

(Harvey Penick)

Il Golf è di una semplicità sorprendente ma può anche essere infinitamente complicato. Un bambino può giocare bene ed un adulto può non riuscire mai ad impadronirsene. Ogni giro è pieno di trionfi inaspettati, colpi perfetti e finali disastrosi. È quasi una scienza ma, allo stesso tempo, un difficile enigma. È appagante e allettante, preciso e imprevedibile: richiede completa concentrazione e totale relax. Soddisfa l'animo e frustra l'intelletto. È allo stesso tempo appassionante ed esasperante ma è senza dubbio il più bel gioco che il genere umano abbia mai inventato”.

(Arnold Palmer)



*I had just finished making the tee times of the match when one of my students came up to me and took my hand. I felt her close, and I could see in her eyes the nervous tension. I reassured her and greeted her. With a weak voice she said to me: "I have to go play... I'm going...". I took her hand and stopped her. He said to her, "Carell, you do not HAVE TO go play... Just play! They are two completely different things." A broad smile took away the signs of her concern. "You're right I'm just going to have fun"! Carell did not win the match. But I can tell you that she certainly greatly enjoyed herself. Golfing is a privilege not a conviction.*

(Harvey Penick)

*In golf the strengths and weaknesses are always with you. If you can improve the weaknesses it will improve your game. The irony is that the player is always trying to improve their strengths*

(Harvey Penick)

*"Golf is amazingly simple but can also be infinitely complicated. A child can play it well, and an adult may never be able to conquer it. Each ride is full of unexpected triumphs, perfect shots and disastrous ends. It's almost a science, but at the same time, a difficult conundrum. It is satisfying and tantalizing, precise and unpredictable: it requires complete concentration and relaxation. It satisfies the soul and frustrates the intellect. It is at the same time exciting and exasperating but it is without a doubt the best game that mankind has ever invented."*

(Arnold Palmer)



Villeroy & Boch

1748



Distributore esclusivo per il mercato italiano

Broggi 1818 - Via Don P. Mazzolari, 17  
25050 Passirano (Brescia) Italy  
info@broggi.it - www.broggi.com



# Radisson Blu Resort, Terme di Galzignano

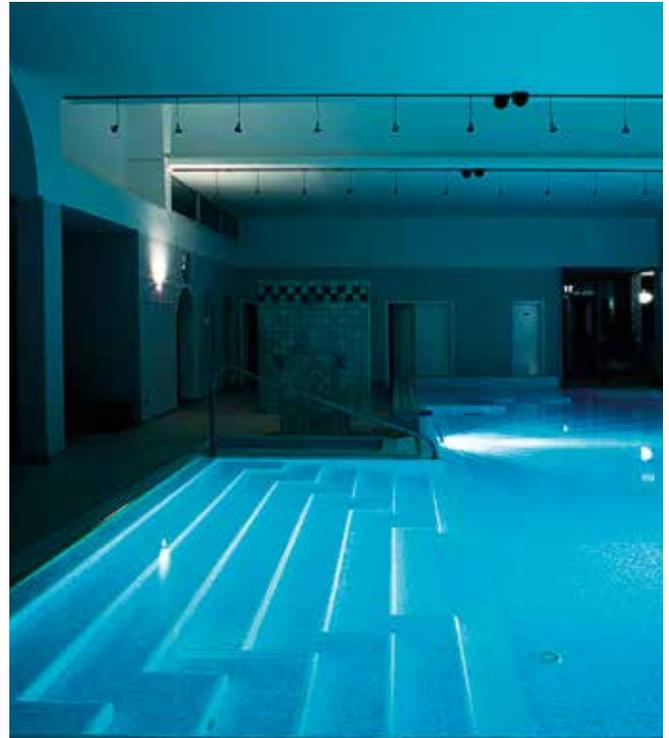
Una pausa sui colli Euganei





Immerso in un parco naturale di 350 mila metri quadrati situato alle pendici del Parco Regionale dei Colli Euganei, Radisson Blu Resort, Terme di Galzignano è un vero e proprio rifugio di sport e benessere, crocevia di città ricche di storia, arte e cultura come Venezia, Padova e Verona. Un concentrato di wellness, golf e benessere termale, l'ideale per dedicarsi alla cura del proprio corpo.

Piscina Hotel Majestic, Hotel Sporting, Piscina Hotel Sporting, Jacuzzi privata con vista Hotel Majestic, Piscina interna Hotel Majestic



*Immersed in a natural park of 350,000 square meters located at the foot of the Euganean Hills Regional Park, the Radisson Blu Resort, Terme di Galzignano is a heaven for sports and health, a crossroads of cities rich in history, art and culture; Venice, Padua and Verona. It offers a combination of relaxation, golf, and health spa, an ideal location for the care of your body and soul. There are two four star hotels, Hotel Majestic and Hotel Sporting.*

*The Hotel Majestic Pool, Hotel Sporting, The Hotel Sporting Pool, private Jacuzzi with a view at Hotel Majestic, Hotel Majestic Indoor Swimming Pool*



Il resort con le sue 6 piscine termali, sfrutta i benefici di un parco secolare e di terme dalle origini antichissime, come dimostrano gli utensili di età neolitica ritrovati nella zona. Le sue acque ipertermali sgorgano alla temperatura di 87°C dopo un percorso sotterraneo lungo 80 km e della durata media di 25/30 anni in cui l'acqua si arricchisce di sostanze minerali particolarmente benefiche.

Spa, Piscina Hotel Majestic



*The resort, with its 6 swimming pools, exploits the benefits of a private park and thermal baths with ancient origins, as evidenced by Neolithic tools found in the area. The hyper-thermal waters flow at a temperature of 87 ° C after following a path underground 80 km long with an average duration of 25/30 years where the water is enriched with minerals that are especially beneficial to health.*

*Spa, Hotel Majestic Swimming Pool*



Dalle cure allo sport, dai trattamenti benessere all'ospitalità di due splendidi hotel quattro stelle, Hotel Sporting e Hotel Majestic, Radisson Blu Resort, Terme di Galzignano promette relax incondizionato senza mai intaccare il silenzio e la quiete naturale in cui è inserito.

Golf Club, Suite Hotel Majestic, Suite Hotel Sporting



*From beauty treatments to sports, with exceptional hospitality of these two beautiful four star hotels, Hotel Sporting Hotel Majestic, the Radisson Blu Resort, Terme di Galzignano promises unconditionally supreme relaxation in the peace and quiet of its beautiful natural setting.*

*Golf Club, Hotel Majestic Suite, Hotel Sporting Suite*

# SUV-CROSSOVER

Stile e sicurezza per tutti i gusti





*rubrica a cura di*

**INFOMOTORI.com**

[www.infomotori.com](http://www.infomotori.com)



*Il segmento dei SUV-Crossover è in continua espansione. Le prime rudi e basilari fuoristrada e 4x4 si sono infatti ora modernizzate puntando più sul comfort e sul design che sulle prestazioni tipiche delle "off road" pure, pensando più all'asfalto che agli sterrati. SUV sta infatti per Sport Utility Vehicle e Crossover è l'ultima tendenza di trasformare citycar, medie o station wagon in veicoli multifunzione aumentando l'altezza da terra e le protezioni e*

*proponendo la trazione integrale per migliorare la tenuta sui fondi a scarsa aderenza come pioggia o neve. Il boom di queste vetture ha segmentato lo stesso mercato che oggi offre numerose proposte e lo stesso Salone di Francoforte ha svelato SUV impensabili fino a pochi anni fa come la Jaguar C-X17 o la Mercedes GLA. Infomotori.com offre una guida per trovare il modello più vicino ad ogni esigenza.*

*SUV - Crossover, style and safety for everyone*

*The Crossover - SUV segment is still growing. The first and basic rough off-road and 4x4's are in fact now modernized by focusing more on comfort and design than on the performance of the typical "off road" as well as thinking more of asphalt than dirt. SUV in fact stands for Sport Utility Vehicle and Crossover is the latest trend to transform supermini, medium or station wagons into MPVs, increasing the height from the ground and protection, and offering four-wheel drive to improve traction on slippery surfaces like rain or snow. The boom of these cars has segmented the market today offers a wide range and the Frankfurt*

*Motor Show unveiled SUV's that were unthinkable a few years ago as the Jaguar C - X17 or the Mercedes GLA. Infomotori.com offers a guide to find the closest model for every need.*

**Mid-Size SUVs**

*Next to the triad formed by German Audi Q3, BMW X3 and Mercedes GLK, the Asians offer an alternative from Mazda, the CX -5 compact SUV design is extremely pleasant and has low fuel consumption. Along the same lines of the CX-5 we have the Kia Sorento, strong diesel and petrol engines that are not too fussy and a light body shell, and the Hyundai Santa Fe that to compete with the premium Ger-*

*man rivals and focuses on attractive lines and high quality finishes. In this sub - segment, we also find many European cars, such as the Volvo XC60 with fresh restyling, now even more charming and renovated interiors and safety equipment, has always been a strong point of the Swedish House. Then we have the British Range Rover Evoque, with its bold and modern lines, but also fiscally wise engine that allows you to not attract too much attention. The Evoque has recently been enriched with a 9-speed transmission developed by ZF that can be combined with all-wheel drive Active Driveline. Then there are the German vehicles, the Volkswagen Touareg and the novelty of the moment, the Mercedes GLA that deserves a separate discussion.*

## SUV medi

Accanto alla triade tedesca formata da Audi Q3, BMW X3 e Mercedes GLK troviamo interessanti alternative asiatiche a partire dalla Mazda CX-5, SUV compatto dal design estremamente piacevole e dai consumi ridotti. Sulla stessa scia della CX-5 abbiamo la Kia Sorento, forte di propulsori diesel e benzina non troppo esigenti e di una scocca alleggerita e rinforzata rispetto al passato, e la Hyundai Santa Fe che, per competere con le rivali premium tedesche, punta tutto su linee accattivanti e su finiture di alto livello. In questo sotto-segmento troviamo però anche tante auto europee, come ad esempio la Volvo XC60 fresca di restyling, ora ancor più affascinante e rinnovata negli interni e nelle dotazioni di sicurezza, da sempre un punto forte della Casa svedese. Abbiamo poi la britannica Range Rover Evoque che in Italia sta letteralmente spopolando grazie a linee grintose e moderne, ma anche a propulsori che fiscalmente permettono di non attirare troppo l'attenzione. L'Evoque recentemente è stata arricchita di una trasmissione a 9 rapporti sviluppata dalla ZF che può essere abbinata alla trazione integrale Active Driveline. Ci sono poi le tedesche, ovvero la Volkswagen Touareg e la novità del momento, la Mercedes GLA che merita un discorso a parte. La Touareg attualmente in commercio è la seconda serie, ma recenti rumors indicano come la nuova generazione non sia troppo lontana dal vedere la luce. La Mercedes GLA invece è stata la grande protagonista del Salone di Francoforte e si basa sulla piattaforma comune alla Mercedes Classe A ed alla Mercedes CLA, per una lunghezza complessiva di 442 cm. È dotata della trazione integrale 4Matic (a richiesta) ed i propulsori di cui è dotata la rendono performante ma non troppo esosa in materia di carburante.



*The Touareg currently on the market is the second series, but recent rumors suggest that the new generation is not too far from seeing the light of day. The Mercedes GLA instead was the big star of the Frankfurt Motor Show and is based on a common platform to the Mercedes A-Class and the Mercedes CLA, for a total length of 442 cm. It is equipped with 4Matic all-wheel drive (available on request) and thrusters that are attached to make it powerful but not too greedy on fuel.*

### **Large SUV**

*The sizes tend to decrease, but are always appreciated in the SUV - Crossover category, so here you can get rid of the Teutonic greatness with ideas of high technology and... size. The Volkswagen Group has a very seductive trident formed by Volkswagen Touareg, Audi Q7 and Porsche Cayenne, however, that can be replaced by alternative more compact as the Audi Q5 and the upcoming Porsche Macan. Terraced BMW X5 and the X6 instead even if the range is set to expand further is at the bottom than at the top! BMW X5 has been renovated very recently and has new features, such as the 8-speed automatic transmission has been further refined. Available from August in the new*

*version, which has a price list that starts at 64,500 Euros and is also available with all-wheel drive xDrive. The older sister instead, the BMW X6 is a SUV muscular and imposing vehicle much in the lines as in the engines, certainly not frugal in consumption. In Britain the first Range Rover Hybrid will debut in dealerships in early 2014. The Rover Hybrid is the first car brand with a hybrid engine, going to combine a V6 engine with an electric unit.. Then there are the Japanese, such as the Infiniti FX in the exclusive "Vettel Edition" and capable of excellent performance, and also the Lexus RX that includes four different driving modes, to enhance their sporting talents.*



## SUV grandi

Le dimensioni tendono a diminuire ma sono sempre apprezzate nei SUV-Crossover ed ecco quindi che la grandezza teutonica può liberarsi senza freni con proposte di grande tecnologia e... dimensioni. Il Gruppo Volkswagen propone un tridente decisamente seducente formato da Volkswagen Touareg, Audi Q7 e Porsche Cayenne che possono essere però sostituite da alternative più compatte come la Audi Q5 e la prossima Porsche Macan. BMW schiera invece la X5 e la X6 anche se la gamma è destinata ad allargarsi ulteriormente sia in basso che in alto! BMW X5 è stata rinnovata da pochissimo e dispone di nuove dotazioni, come il cambio automatico a 8 rapporti ulteriormente perfezionato. Disponibile da agosto nella nuova versione, ha un prezzo che a listino parte da 64.500 euro ed è disponibile anche con trazione integrale xDrive. La sorella maggiore invece, la BMW X6, è un SUV muscoloso ed imponente tanto nelle linee quanto nelle motorizzazioni, di certo non poche nei consumi. Spostandosi invece in Gran Bretagna analizziamo in primis la Range Rover Hybrid, che debutterà nelle concessionarie ad inizio 2014. La Rover Hybrid è la prima vettura del marchio con motorizzazione ibrida, andando ad abbinare un motore V6 ad un'unità elettrica.. Ci sono poi le giapponesi, ad esempio l'Infiniti FX declinata anche nell'esclusiva "Vettel Edition" e capace di prestazioni eccellenti, ma anche la Lexus RX che prevede quattro diverse modalità di guida, per esaltarne le doti sportive.

## SUV di lusso

Infine le top di gamma, vetture lussuose e sportivissime nonostante la stazza. Auto non ancora ufficialmente in produzione ma che stanno già facendo parlare di sé, e molto. La più appariscente è forse la Lamborghini Urus, che dovrebbe vantare ben 600 cavalli ed un prezzo di partenza davvero sbalorditivo, superiore ai 170mila euro, secondo gli ultimi rumors. Una sorta di erede spirituale della LM002. Molto attesa è anche la Maserati Levante, SUV di lusso della Casa del Tridente che entra così per la prima volta nella propria storia in questo redditizio segmento. La Levante riprende le forme della concept Kubang e potrebbe essere per Maserati quello che la Cayenne è stata per Porsche, ovvero un'ottima fonte di guadagno da investire poi su modelli prettamente sportivi. Chiudiamo con il SUV Bentley che è atteso entro il 2017.. A tutti coloro i quali non bastassero invece i 4x4, consigliamo il Brabus B63S-700, un mostro 6x6 con motore V8 da 5.5 litri.

### Luxury SUV

*Finally, there is the top of the range luxury cars and sports vehicles despite the tonnage. These cars are not yet officially in production, but they're already making themselves heard. The most striking is perhaps the Lamborghini Urus, which should boast 600 horsepower and a starting price of truly staggering proportions, more than 170 thousand Euros, according to the latest rumors. It is a sort of spiritual heir of the LM002. Is also the much awaited Maserati Levante, luxury SUV of the Trident which is entering for the first time in its history in this lucrative segment. The Levante takes the shape of the concept that could be for Maserati Kubang what has been for Porsche Cayenne, which is an excellent source of income to invest in than purely sport models. We close with the Bentley SUV that is expected by 2017. To all those who were not satisfied enough with mere 4x4, we recommend the Brabus B63S-700, a monster 6x6 with 5.5 liter V8 engine.*



ruinart.com

*The Blanc de Blancs.*



**Ruinart**

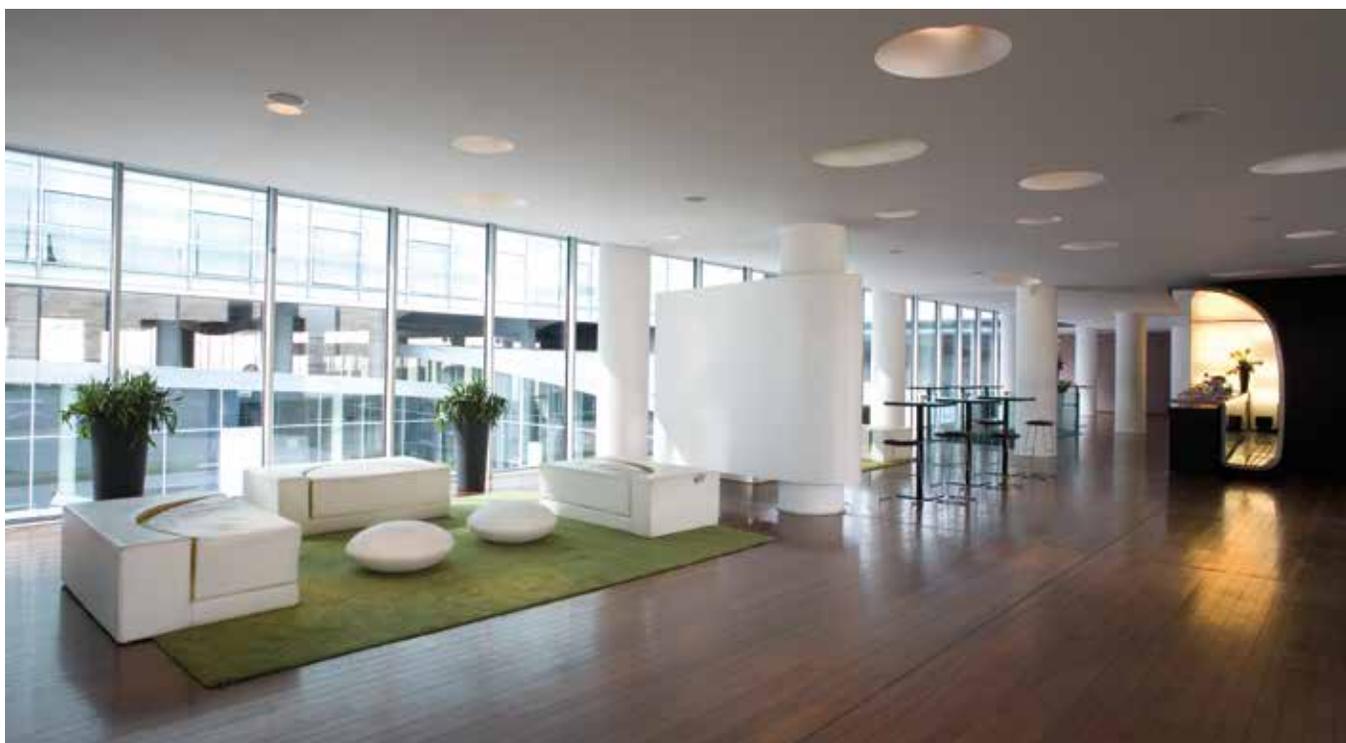
PLUS ANCIENNE MAISON  
DE CHAMPAGNE

# Radisson Blu es. Hotel, Rome

Un capolavoro di design  
nel cuore della città eterna







Progettato come il ponte di una nave, l'hotel è un incredibile esempio di originalità, la forma stravagante è mitigata da uno stile sobrio e un'eleganza minimalista. La suggestione è espressa anche attraverso le luci multicolore che illuminano il cortile di notte evocando atmosfere magnetiche.

Facciata esterna camere, es. libris, Corridoio 7° piano, Balcone Celebrity Suite



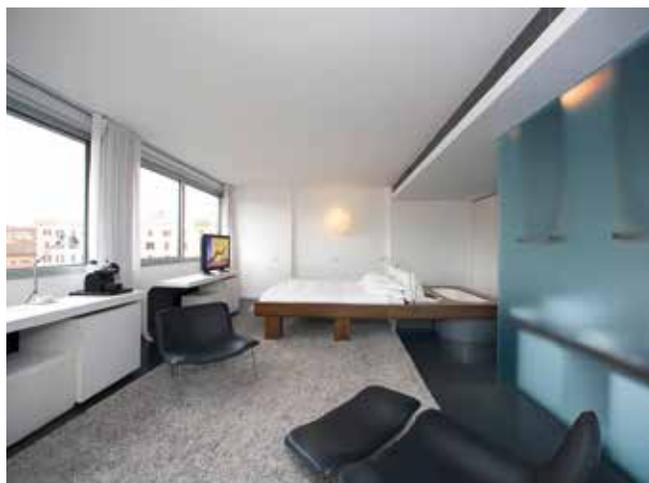
*Designed like the deck of a ship, the hotel is an incredible example of originality, where extravagant form is tempered by simplicity and minimalist elegance. The suggestion is also expressed through the multicolored lights that illuminate the courtyard at night evoking magnetic atmospheres.*

*Exterior facade of rooms, lobby, 7th floor corridor, Celebrity Suite Balcony*



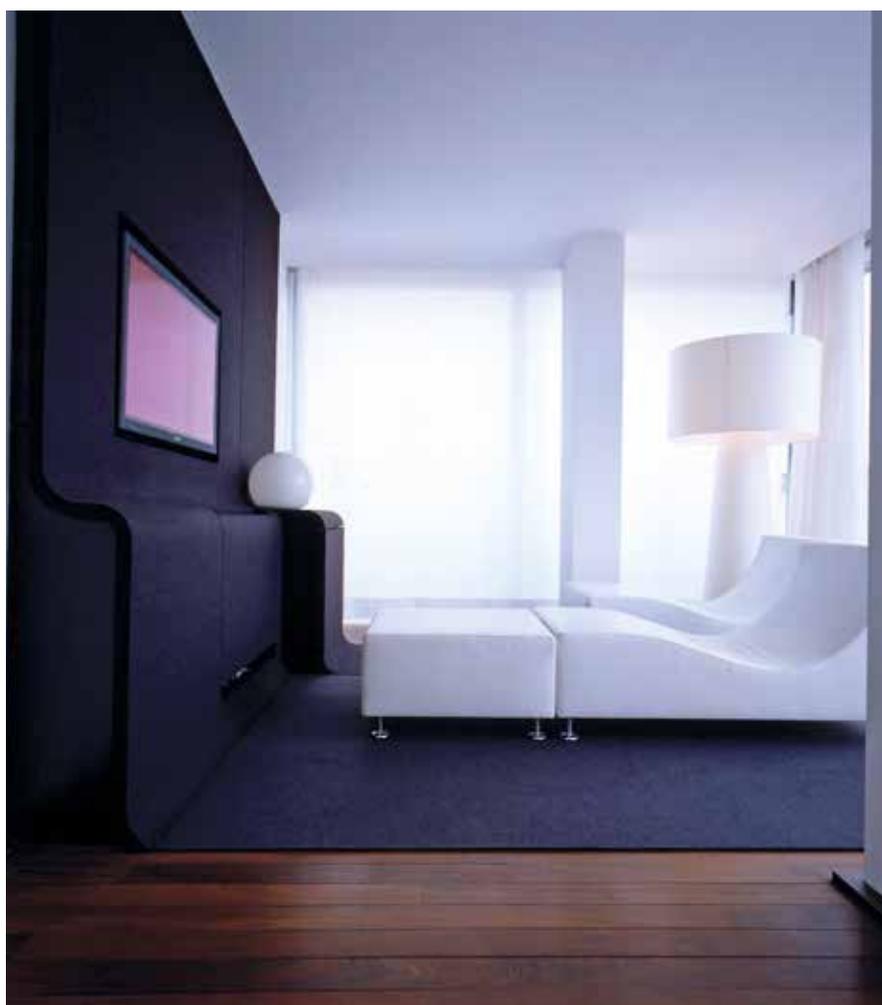
es non è soltanto la parte iniziale di Esquilino, il quartiere dove sorge l'albergo. es è anche il concetto freudiano che definisce gli aspetti inconsci del nostro vivere, nella tripartizione Es-ego-superego. Caratteristica dell'es è, tra l'altro, l'obbedienza al principio del piacere. Radisson Blu es. hotel Rome vuole essere un'oasi di piacere all'interno dell'Esquilino, nel cuore di Roma.

Roof Garden con piscina, Sette Restaurant, Meeting Suite, Piscina



*es is not only the initial part of the Esquiline, the neighborhood where the hotel is located. es is also "id", the Freudian concept that defines the unconscious aspects of our lives, in the partition of id-ego-superego. Characteristic of the Id is the obedience to the principle of pleasure. Radisson Blu es. Rome hotel is an oasis of pleasure within the Esquiline, in the heart of Rome.*

*Roof Garden with Pool, Restaurant Seven, Meeting Suite, Swimming Pool*



Radisson Blu Es. hotel è un rifugio dove sentirsi non come a casa, ma molto meglio. È un perfetto interprete del cocooning, la capacità di coccolare l'ospite secondo i suoi veri desideri. Ogni suite ha una sua identità, interpretata dalla funzione che ne determina la caratteristica: meeting, fitness, sweet-home. Per l'uomo d'affari, il salutista, per chi ama il confort assoluto.

[Dettagli Celebrity Suite](#), [Dettagli Superior Room](#)

*Radisson Blu Es Hotel is a haven where you can feel not only at home, but even much better. It is a perfect atmosphere for cocooning, the ability to pamper the guest according to his true desires. Each suite has its own identity, determined by the function it serves. Featured characteristics: business, fitness, or home-sweet-home; for the businessman, the health-conscious, and for those who enjoy absolute comfort.*

*[Celebrity Suite details](#), [Superior Room details](#)*

# VINTAGE ONLY



DOM PÉRIGNON VINTAGE 2004  
EACH VINTAGE IS A NEW CREATION

[DOMPERIGNON.COM](http://DOMPERIGNON.COM)

# Paradise Resort Lu Impostu

Il paradiso all'improvviso







Paradise Resort sorge in un'oasi naturale all'interno dell'Area Marina Protetta di Tavolara, con un'architettura che degrada dolcemente fino a una delle più belle spiagge dell'isola, Lu Impostu. 111 tra villas, camere e suite accolgono in ambientazioni raffinate ed esclusive, ognuna con la propria veranda e alcune con una torretta al piano superiore, dalla quale poter godere di un panorama ammaliante sul mare cristallino della Sardegna.

Verande davanti alle Suite, Tramonto a Lu Impostu, Torretta privata



*Paradise Resort is located in a natural oasis within the Marine Protected Area of Tavolara, with an architecture that slopes gently up to one of the most beautiful beaches on the island, Lu Impostu. 111 villas, rooms and suites welcome you in a refined and unique environment, each with its own veranda and some with a turret on the top floor, from where you can enjoy a panorama haunting the crystal clear sea of Sardinia.*

*Verandas in front of the Suite, Sunset at Lu Impostu, Private turret*



Un verdeggiante giardino privato si snoda lungo i vari edifici del resort, arricchito di piscine dove rilassarsi e lasciarsi cullare dal sole e dal silenzio.

Veduta dalla veranda, Scorcio notturno del resort



*A green private garden surrounds the various buildings of the resort, enriched by pools where you can relax and pump yourself through the sun and the silence.*

*View from the veranda, A view of the resort at night*



La spiaggia, raggiungibile a piedi attraverso un sentiero addentrato nella rigogliosa macchia mediterranea, è un vero e proprio capolavoro della natura: una striscia di fine sabbia bianca circondata dalle acque cristalline di questo ecosistema intatto, che si allarga e si restringe per effetto dell'affascinante fenomeno delle maree

Balcone della Suite, Spiaggia privata a Lu Impostu, Suite

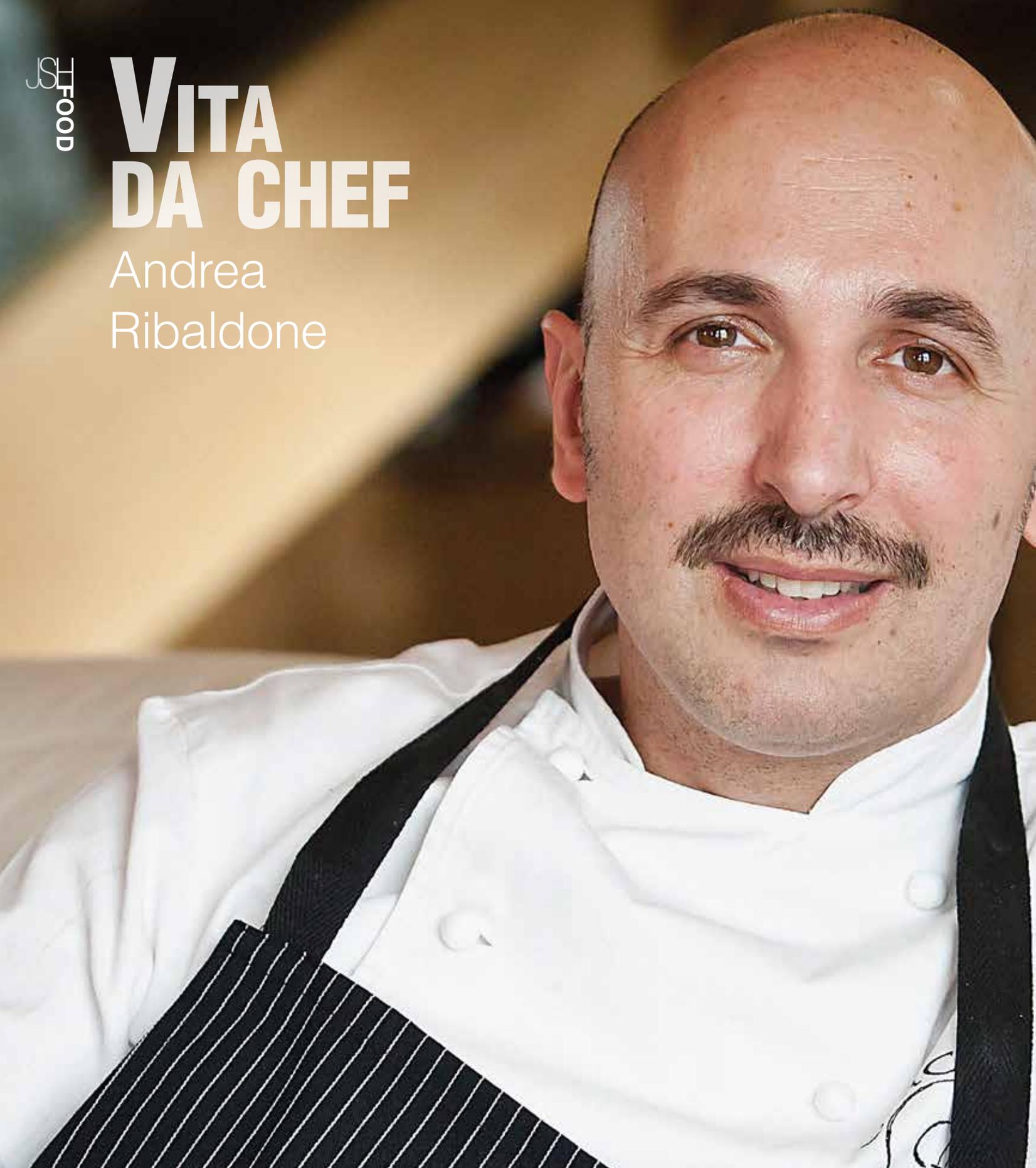


*The beach can be reached on foot through a path in the lush Mediterranean vegetation. Lu Impostu is a real masterpiece of nature: a strip of fine white sand surrounded by crystal clear waters of this protected ecosystem, which expands and contracts itself as a result of the fascinating phenomenon of the tides.*

*Balcony of the suite, Lu Impostu Beach, Suite.*

# VITA DA CHEF

Andrea  
Ribaldone



*Life as a chef*  
Andrea Ribaldone

*To be a chef today has become a fashion. From La Prova del Cuoco in Masterchef, professional and aspiring chefs compete in races and culinary preparations ever followed*

*by a wider audience, made up not only of mothers and ladies, but more and more young people who learn, have fun and sometimes dream of becoming a chef. Until not long ago, a being a cook meant several hours confined to the stove without grandstanding or special rights to the creations; her masters were almost always those involved in*

*the room, the charming maitre d' and cunning waiters, who competed to accommodate customers, beat the rhythm of the restaurant and sometimes even cook or sporzionare in the room.*



Fare il cuoco oggi è diventata una moda. Da La Prova del Cuoco a Masterchef, professionisti e aspiranti cuochi si cimentano in gare e preparazioni culinarie seguitissime da un pubblico sempre più vasto, fatto non solo di mamme e signore, ma sempre di più di giovani che imparano, si divertono e a volte sognano di diventare chef.

Fino a non molto tempo fa, fare il cuoco significava stare ore e ore confinato ai fornelli senza protagonismi o particolari diritti di immagine; a farla da padroni erano quasi sempre gli addetti alla sala, affascinanti maître e scaltri camerieri, ai quali competeva accogliere la clientela, scandire i ritmi del ristorante e persino talvolta cucinare o sporzionare in sala. Tutto questo oggi è stato completamente rovesciato dalla popolarità degli chef in TV, nelle radio, sui giornali e ovviamente sul web. Ma è proprio vero che fare lo chef è così "figo"? Ad Andrea Ribaldone, chef piemontese Stella Michelin dal 2003, con all'attivo numerose partecipazioni a La prova del cuoco e in Radio nella trasmissione Essere e Benessere chiediamo cosa ne pensa: "che fare il cuoco sia diventato un mestiere ambito e apprezzato è cosa certa, ma che la realtà non sia quella che si percepisce in televisione lo è altrettanto.

*All this has now been completely reversed by the popularity of the chefs on TV, on radio, in newspapers and of course on the web.*

*But it is true that being a chef is so "cool"? Andrea Ribaldone, the Piedmontese chef with a Michelin Star since*

*2003, with wide participation in several competitions and the radio program Essere e Benessere (Being and Wellbeing) was asked what he thinks: "What the cook does has become a profession and is certainly well appreciated, but the reality is not that which is perceived on television.*

*Foto a cura di  
Davide Dutto, Diana Lapin,  
Filippo Macchi*



*To be a chef is not simply to think of a dish and make it happen. Most of the time the work is fatiguing, filled with tension, repetition, frantic search for perfection, almost always in non-affluent circumstances and not as comfortable as those of television studios. I speak clearly as to be refreshing, as someone who also spends 12-15 hours a day in the kitchen, sometimes without even time for a break. " Yet, according to a report by Stefano Poles in a recent article of Gambero Rosso, this craft continues to become depopulated, especially among young people, despite the fact that between 2004 and 2012 enrollment in vocational schools (including hotel) has increased tenfold - from 24 000 to 250 thousand. Although there are approximately*

*20,000 missing in the professional world of catering and tourism, everyone wants to be a chef and no one wants to be a waiter in a country where 70 % of young people watch television cooking programs. To better understand how to become a chef, Andrea Ribaldone was asked what steps are to be taken: " It is not always true that to start a career as a chef you must go to the hotel schools, nor is it true that it is through a talent show that you can get there first. What is needed more than anything else is to have humility and self-sacrifice. This is what I try to pass on to my kids. Routes can be many. For example, I made my first entrance in the kitchen when already in college and it was thanks to my teacher and friend Richard Aiachini (Res-*

*taurant La Fermata, Alexandria) that I realized that in life I wanted to do another job than this. And then you have to travel a lot, to experience as much as possible out of the usual range, move in Italy and abroad, gaining experience in large restaurants is how to really understand whether you have the right temperament to deal with the difficulties of this work. " At the end of the day where does the satisfaction come from? " I cannot say it doesn't happen. Of course you need a bit of talent, but above all a will and a good dose of character.*



Fare il cuoco non è semplicemente pensare a un piatto e realizzarlo. Il più delle volte è fatica, tensione, ripetitività, ricerca spasmodica della perfezione, quasi sempre in contesti non agiati e confortevoli come quelli degli studi televisivo. Parlo chiaramente da ristoratore, da persona che trascorre anche 12-15 ore al giorno in cucina, a volte senza nemmeno il tempo per una pausa". Eppure, secondo quanto riporta Stefano Polacchi in un recente articolo su Gambero Rosso, questo mestiere continua a spopolare soprattutto tra i giovani, tanto che tra il 2004 e il 2012 gli iscritti agli istituti professionali (alberghieri inclusi) è decuplicato - da 24 mila a 250 mila. Nonostante siano circa 20 mila le figure professionali mancanti nel mondo della ristorazione e del turismo, tutti vogliono fare lo chef e nessuno il cameriere in un paese in cui il 70% dei giovani guarda programmi televisivi di cucina. Per capire meglio come si diventa chef, chiediamo ancora ad Andrea Ribaldone quali sono i passi da intraprendere: "Non è sempre vero che per iniziare una carriera da cuoco occorre passare per le scuole alberghiere, né tanto meno è vero che è attraverso un talent show che ci si arriva prima. Ciò che occorre più di ogni altra cosa è avere tanta umiltà e spirito di sacrificio. Questo è quello che cerco di trasmettere ai miei

*When the spotlight on your work well... as sang the great Lucio Dalla, that is where the climb begins! People come looking for you, want to understand who you are and what you do, what do you propose that is new and what is true in what they say about you. Anyone can come to a restaurant : there are those who come on business, who want to feel good and feel well cared for, the person who has a passion for cooking and is constantly looking for new and evocative sensations. You must be able to live up to the expectations of your reputation, without ever having to sacrifice your own research and your style. As always we need to find the right balance: put all one's experience to the test when you need to make simple dishes that are affordable*

ragazzi. I percorsi possono essere tanti. Io ad esempio ho fatto il mio primo ingresso in cucina quando già frequentavo l'università ed è stato grazie al mio maestro e amico Riccardo Aiachini (Ristorante La Fermata, Alessandria) che ho capito che nella vita non avrei voluto fare altro mestiere che questo. E poi bisogna viaggiare molto, fare esperienze il più possibile fuori dalla propria portata abituale, muoversi in Italia e all'estero, facendo esperienza nei grandi ristoranti: è lì che capisci veramente se hai la tempra giusta per affrontare le difficoltà di questo lavoro". Alla fine le soddisfazioni arrivano? "Non posso dire che non arrivano. Certamente occorre avere un po' di talento, ma soprattutto tanta volontà e una buona dose di carattere. Quando si accendono i riflettori sul tuo lavoro beh... come cantava il grandissimo Lucio Dalla, è proprio lì che inizia la salita! La gente viene a cercarti, vuol capire chi sei e cosa fai, cosa proponi di nuovo e quanto di vero c'è in quello che dicono di te. In un ristorante arriva chiunque: c'è chi viene per affari, chi vuol stare bene e sentirsi coccolato, chi ha la passione per la cucina ed è alla ricerca



costante di sensazioni nuove e suggestive. Devi riuscire ad essere all'altezza di tutte le aspettative, senza mai rinunciare per questo alla tua personale ricerca e al tuo stile. Come sempre occorre trovare la giusta metrica: mettere tutta la propria

*for everyone and, at the same time, reserve a space more personal and creative, to get to that small but influential share of "connoisseurs" that is where you really can take you high. All without ever betraying one's self and their own taste. " At this point, it is natural to ask Andrea Ribaldone what is your personal interpretation of the kitchen : "It 's very simple, for me there are only two types of food : the good and the bad. All kitchens have equal dignity. Whether you face sandwiches, pizzas, restaurant or haute cuisine, the criterion does not change: it must be good. Then there is what can make the difference : the inspiration, technique, research, attention to detail. Personally, I attach great importance to the raw ingredients, which must always be of*



esperienza quando c'è bisogno di realizzare piatti semplici e alla portata di tutti e, allo stesso tempo, riservarsi uno spazio più personale e creativo, per arrivare a quella piccola ma autorevole quota di "intenditori" che è poi quella che davvero può portarti in alto. Il tutto senza mai tradire se stessi e il proprio gusto". A questo punto, è naturale chiedere ad Andrea Ribaldone qual è la sua personale interpretazione della cucina: "È molto semplice, per me esistono soltanto due tipi di cucina: quella buona e quella cattiva. Tutte le cucine hanno pari dignità. Che tu faccia panini, pizze, trattoria o alta ristorazione, il criterio non cambia: deve essere buono. Poi c'è ciò che può fare la differenza: l'ispirazione, la tecnica, la ricerca, l'attenzione ai particolari. Personalmente do molta importanza alla materia prima, che deve essere sempre di primissima qualità. Il territorio e le tradizioni, che pure sono importanti, non devono invece rappresentare una gabbia: siamo attori del nostro tempo ed è giusto che il nostro lavoro sia anche sperimentare e innovare. Il risultato finale deve essere autenticità sotto tutti i punti di vista".

Nella pagina che segue, la ricetta che Andrea Ribaldone ci ha voluto regalare per questo numero di JSH INSIGHT.

*the highest quality. The territory and traditions, which are also important, they should not be a cage, we are actors of our time and it is right that our work is also to experiment and innovate. The end result must be authenticity under all points of view." In the following page, the recipe that Andrea Ribaldone wanted to give us for this issue of INSIGHT JSH.*

# LA RICETTA



Foto di Davide Dutto

## Millefoglie di tacchinella con verza e fegato grasso d'oca profumata al pepe lungo

Tempo di preparazione: 40 minuti  
Tempi di cottura in forno: 10 minuti

### Ingredienti

1 petto di tacchinella di circa 400-500 g  
1 piccola verza  
100 g di fegato grasso d'oca crudo affettato sottile  
100 g di castagne bollite  
1 cipolla affettata finemente  
5 g di pepe lungo  
2 cucchiari di olio extravergine d'oliva  
Un pizzico di sale marino integrale  
20 g di grue di cioccolato

### Preparazione

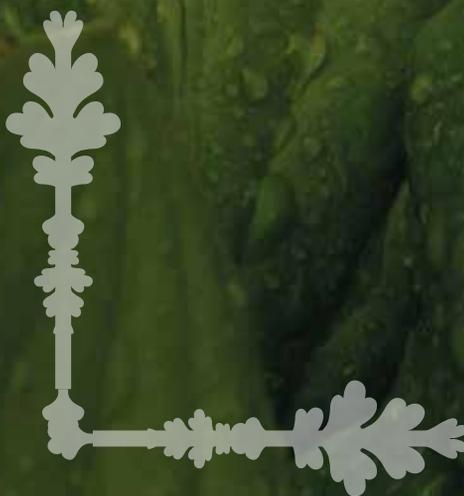
Scottate in una padella di ferro il petto di tacchinella dalla parte della pelle per 10-15 minuti circa. Trasferitelo in una teglia e cuocete in forno per circa 10 minuti a 160 °C. Regolate di sale, aromatizzate con il pepe lungo e lasciate riposare in un luogo caldo.

A parte cuocete le castagne con la cipolla e un cucchiaio d'olio per pochi minuti. Unite alcuni cucchiari di acqua per formare una salsa e frullate. Tenete da parte.

Affettate finemente la verza e il petto di tacchinella.

Fate una millefoglie alternando le fettine di tacchinella con quelle di verza e di fegato grasso, distribuitevi sopra la salsa di castagne e irrorate con il restante cucchiaio di olio extravergine.

A piacere potete profumare la salsa di castagne con il grue di cioccolato.



#### The Recipe

**Mille-feuille of turkey with cabbage and foie gras flavored with long pepper**

Preparation time: 40 minutes  
Cooking time in the oven: 10 minutes

#### Ingredients

1 turkey breast of about 400-500 g  
1 small cabbage  
100 g of foie gras thinly sliced  
100 g of boiled chestnuts  
1 finely chopped onion  
5 g of long pepper  
2 tablespoons extra virgin olive oil  
A pinch of sea salt  
20 g of chocolate grue

#### Preparation

Cooked the turkey breast skin side down for 10-15 minutes in an iron pan. Transfer it to a baking sheet and bake for about 10 minutes at 160 °C. Season with salt, flavored with long pepper and let stand in a warm place. Cook the chestnuts with the onion and a tablespoon of olive oil for a few minutes. Add a few tablespoons of water to form a sauce and blend. Set aside. Finely chop the cabbage and turkey breast. Take a puff pastry alternating slices of turkey with those of cabbage and foie gras, distributing the chestnut sauce and sprinkle with the remaining tablespoon of olive oil. If you wish, you can scent the chestnut sauce with chocolate grue.



**GAETANO BARBUTO**  
presenta

## ACCADEMIADDELBREAKFAST

Un'esperienza riservata a chi vuole innamorarsi di questo mestiere e fare la differenza!

L' accademia del breakfast propone corsi pratici rivolti sia agli operatori di settore che a coloro che vogliono iniziare a farne parte.

[www.accademiadelbreakfast.it](http://www.accademiadelbreakfast.it)  Accademia del Breakfast



# Golf Hotel Punta Ala

Un angolo di paradiso  
elegante ed esclusivo







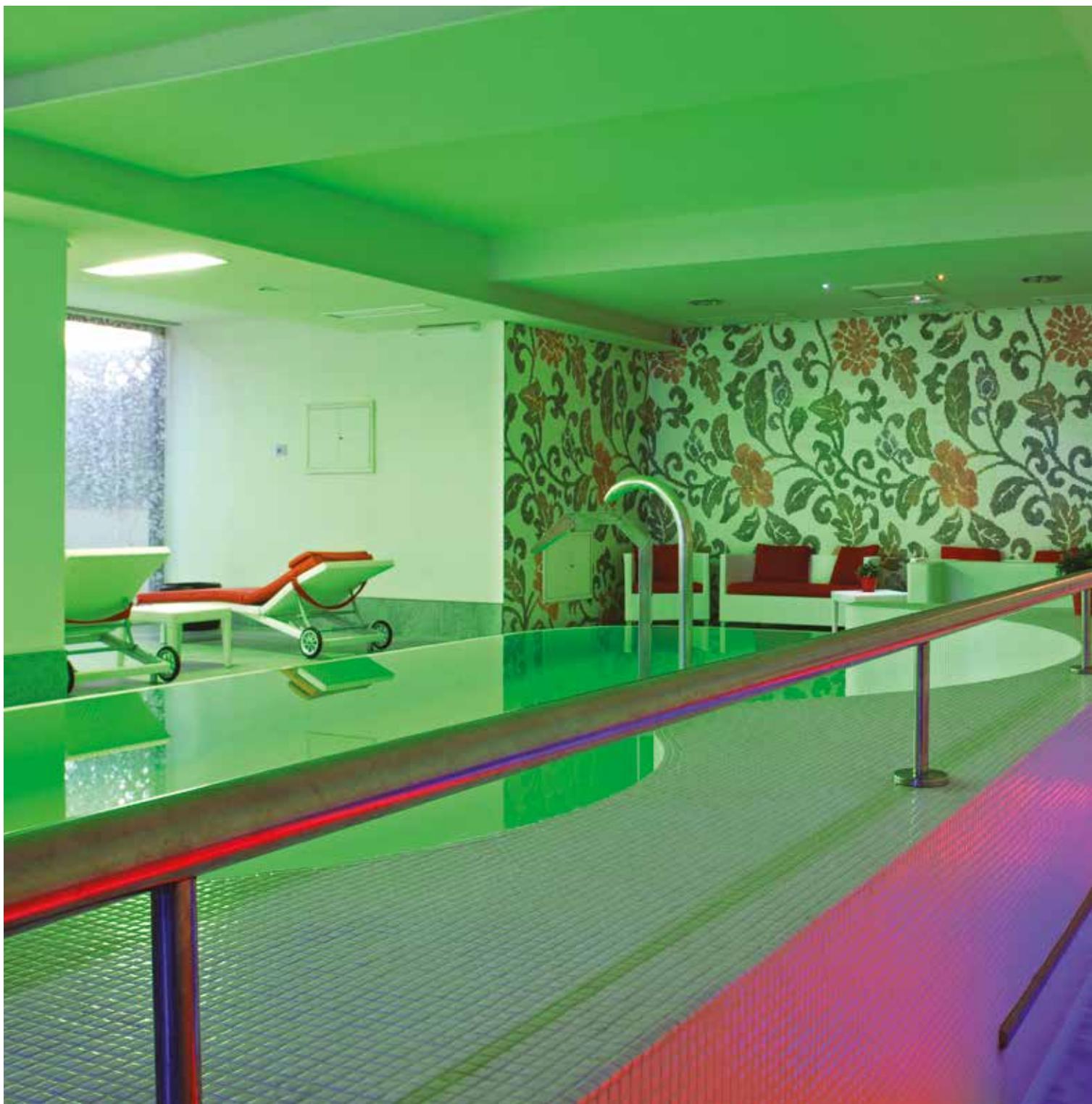
Immerso in un parco privato di 50.000 metri quadrati nel cuore della verdeggiante Maremma Toscana, Golf Hotel è il posto ideale per chi desidera trascorrere una vacanza rigenerante a contatto con la natura.

Golf Club Punta Ala, Main Hall, Sala Lettura



*Set in a private 50,000 square meter park of in the heart of the verdant Tuscan Maremma, Golf Hotel Punta Ala is the ideal place for those wishing to spend a relaxing holiday in contact with nature.*

*Golf Club Punta Ala, Main Hall, Reading Lounge*



Il Wellness Club Spa&Beauty offre un'ampia scelta di percorsi benessere e trattamenti di bellezza da sperimentare. Nell' area fitness si rigenera il corpo, mentre nell'oasi del relax si beneficia di momenti di totale riposo. Qui corpo e mente si fondono in un armonico equilibrio dei sensi, generando una sensazione di benessere totale.

Piscina interna e percorso Kneipp, Lettini ad acqua riscaldati, Oasi meditative



*The Fitness & Beauty Club Spa offers a range of fitness and beauty treatments to experience. The Fitness area regenerates the body, while in the oasis of relaxation one benefits from complete and total rest. Here the mind and body come together in a harmonious balance of the senses, creating a feeling of total well-being.*

*Indoor swimming pool and Kneipp, heated water beds, meditative oasis*



La spiaggia privata del Golf Hotel Punta Ala è una distesa di sabbia fine e chiara con acque trasparenti, immersa nei profumi della macchia mediterranea e nelle rigogliose e verdi pinete che circondano il Golfo di Follonica. Il Beach Restaurant è il ristorante con la vista più esclusiva della Maremma, ideale di giorno per un pranzo semplice respirando il profumo del mare e la sera per cene raffinate ed eleganti ascoltando il mare e ammirando le stelle.

Spiaggia privata, Marina di Punta Ala, Golf Hotel Beach Restaurant, Polo



*The private beach of the Golf Hotel Punta Ala is an expanse of fine sand and clear water, surrounded by the scents of the Mediterranean, with luxuriant and green pine forests that surround the Gulf of Follonica. The Beach Restaurant is a restaurant with an exclusive view of the Maremma, proposing an ideal day for a simple lunch while breathing in the scent of the sea, and in the evening it offers fine dining with the soothing sounds of the sea while one admires the stars.*

*Private beach, Marina di Punta Ala, Golf Hotel Beach Restaurant, Polo*

# IL MARE A 360 GRADI





*rubrica a cura di*

**Mauro Corvisieri**

[www.cboat.it](http://www.cboat.it)



Il mondo della nautica é costantemente in evoluzione e sempre piú attento e vicino alle molteplici e stravaganti esigenze degli armatori del nuovo millennio... Armatori che sempre piú spesso, oltre al periodo estivo, trascorrono molto del loro tempo a bordo di meravigliose opere ingegneristiche, non curanti del cambio delle stagioni, dei periodi meno miti e delle avverse condizioni atmosferiche, ma pronti a cogliere ogni opportunità per godersi il proprio acquisto. Anche il desiderio di non stazionare in porto si fa sempre piú frequente, prediligendo al sicuro approdo presso una canonica banchina, la ricerca di un riparo suggestivo, attraverso rade capaci di offrire incantevoli panorami e chilometri di coste con scorci da mozzare il fiato. Questa continua ricerca di libertà a contatto con la natura, ha proiettato molti cantieri a dotare le proprie imbarcazioni oltre a modernissimi sistemi per aumentare il confort a bordo, attraverso stabilizzatori, gps e altro, anche a sviluppare layout e linee che possano garantire ai propri ospiti la possibilità di godersi il mare, anche stando comodamente seduti nella zona living, piuttosto che nella sala da pranzo o distesi su di un soffice letto della cabina armatoriale. Ecco quindi, rispetto al passato, l'amplificarsi di vetrate e aperture poste in qualsiasi punto della barca, salone, cabina, bagno, tetto e tutte quelle aree in cui sia possibile offrire un affaccio privilegiato verso il panorama circostante.



#### **The sea from 360 degrees**

*The nautical world is constantly evolving and becoming more attractive to the many extravagant demands of the inheritors of the new millennium... More and more owners, in addition to the summer time, spend much of their time on board their marvelous works of engineering, heedless to the change of seasons, even during periods less mild with adverse weather conditions, and ready to seize every opportunity to enjoy their purchase. The desire not to be stationed in the port becomes more and more frequent, instead searching for a romantic shelter, offering enchanting views and miles of coastline with breathtaking views. This*

*continuous search for freedom in contact with nature has projected many boatyards to equip their boats with modern systems for improved comfort on board, with stabilizers, GPS and other things to develop layout and lines that can guarantee guests the chance to enjoy the sea, even while sitting in the salon, rather than in the galley or lying on a soft bed in the cabin. Hence, compared to the past, windows and openings everywhere on the boat, hall, cabin, bathroom, roof and all those areas where we can offer privileged views of the scenic surroundings have been amplified.*



*Even known manufacturers of nautical accessories, wanting to ride the wave of this established trend, want to give full inspiration to their imagination, creating true works of art, which are mounted on luxury boats giving the yacht-owner an incomparable feelin. A good example of this is the famous balcony offered by Opacmare (a leading Italian company in the marine industry) through a simple touch to the sides of the boat it can capture into the interior the blue of the surrounding sea. In this regard, it is impossible not pay due attention to the meticulous research that has gone into the distribution of spaces that create amazing alchemy between floors, sofas, furniture and large windows that can allow us to lose the perception between*



Anche noti produttori di accessori nautici, volendo cavalcare l'onda di questa tendenza ormai affermata, hanno voluto dare pieno estro alla loro fantasia, realizzando delle vere opere d'arte, le quali montate su lussuose imbarcazioni regalano all'armatore impareggiabili sensazioni. Uno su tutti ecco il famoso balcone offerto dalla Opacmare (azienda leader in Italia nel settore nautico) che attraverso un semplice tocco consente alle murate della propria imbarcazione di capovolgersi proiettando l'ambiente interno nel blu del mare circostante. A tal proposito non è possibile non porre la dovuta attenzione alla meticolosa ricerca nella distribuzione degli spazi che offrono i più noti cantieri riuscendo a creare sorprendenti alchimie tra pavimenti, divani, arredi ed ampie vetrate in grado di consentirci di perdere la percezione tra dentro e fuori, abbattendo il confine tra ciò che un tempo avremmo considerato interno ed esterno. Come ad esempio l'eccellente posizione delle finestrate delle navette del Cantiere C. Boat, che tra tradizione e innovazione, con il giusto rapporto di altezze, garantisce a chiunque sia comodamente seduto sul main deck, un vista a 360 gradi... e non da meno sono le finestrate poste tra il fly e il salone sottostante, che di certo offrono squarci di cielo e una luminosità senza pari. Luminosità che ritroviamo anche nell'enorme cabina armatoriale posta sul ponte inferiore con ben otto vetrate spesse più di 1,5 centimetri, in grado di regalare la sensazione di "toccare quasi l'acqua con un dito".

*outside and inside, breaking down the boundary between what we might have considered internal and external. An excellent example of this is the location of the windows by the makers of C.Boat. With an uncanny balance between tradition and innovation, with the right ratio of heights and measures, anyone sitting comfortably on the main deck is granted a 360 degree view... and the windows are placed between the fly and the lounge below, which offer unparalleled glimpses of the open sky. The enormous cabin located on the lower deck with eight windows thicker than 1.5 cm, give the feeling of "almost touching the water with a finger."*





Stesso "dito" che con un tocco aziona il sistema a cristalli liquidi, che oscurando i vetri garantisce un'assoluta privacy. Ma C. Boat non è certo l'unica ad adottare soluzioni in questa direzione, particolare e come sempre "estrema" la finestratura che ha adottato Wally con un'enorme vetrata posta sullo specchio di poppa, assolutamente unica nel suo genere, tradizionalmente usata per collocare un portellone per accesso al garage, stiva o quant'altro è stato sostituito da una grandissima vetrata che segna il confine tra la cabina armatore e la spiaggia posteriore. Fuori da ogni dubbio la grossa tentazione di alzarsi al mattino in una deserta rada con l'acqua cristallina e svegliarsi con un bel tuffo. Ferretti, invece, con il suo 960, traccia attraverso il suo profilo un nuovo corso nel design per gli scafi plananti di grandi dimensioni: la superficie vetrata lungo tutto il ponte principale lo "taglia" da poppa fino all'estrema prua e contribuisce ad alleggerire il profilo complessivo dell'imbarcazione, dando al contempo grande luminosità agli interni, in modo particolare in corrispondenza della zona dining, merito della falchetta ribassata su entrambe le murate. Ma non è tutto, a completare il progetto il cantiere propone le sue intramontabili finestrate nelle cabine del ponte inferiore che proiettano tutto l'ambiente sul mare circostante.... Tutto ciò e non solo, rendono questi ed altri yacht, molto più vivibili e regalano sensazioni ed un grado di confort impensabili fino a qualche anno fa. Merito di questo successo è dovuto alla maggiore attenzione da parte di ingegneri, progettisti ed architetti, ma anche all'evoluzione della tecnologia applicata a vetri particolarmente robusti ed isolanti in grado di garantire il massimo in termini di confort e sicurezza. Insomma... che sia una comoda barca dislocante, una veloce barca planante che sia bianca, blu, rossa o di qualsiasi colore, l'importante è avere oggi, sempre più voglia di vivere il mare ed il proprio yacht, lasciandosi alle spalle i problemi e lo stress di una vita quotidiana o le paure legate ad un fisco (oggi fortunatamente un po' meno di ieri), "attento" a quegli armatori che sono il motore di un settore tra i migliori al mondo... Buon mare a tutti...

*That same "finger" can activate the LCD system with a simple touch, which guarantees absolute privacy by obscuring the glass. But C. Boat is certainly not the only one to adopt solutions in this direction. Wally adopted "extreme" windows with a huge glass placed on the transom, absolutely unique, traditionally used to place a hatch for access to a storage hold or whatever else, was replaced by a large glass window that marks the border between the cabin and the beach back. Beyond any doubt it is very tempting to get up in the morning in a deserted bay with crystal clear water and wake up with a nice dip. Ferretti, however, with its 960, tracks through a new course in design for large hulls: the glass surface along the entire main deck is "cut*

*" from the stern to the end of the bow and helps to lighten the overall profile of the boat, while giving great light to the interior, in particular in correspondence to the dining area. But that's not all, to complete the project the construction of its timeless windows in the cabins on the lower deck capture the whole environment of the surrounding sea.... All this and more make these and other yachts much more livable and give sensations of comfort and a degree unimaginable a few years ago. Credit for this success is due to the greater attention on the part of engineers, designers and architects, but also the evolution of technology applied to particularly robust insulating glazing which is able to provide the ultimate in comfort and safety. Well... it's all*

*about comfortable boat displacement, a fast-planing boat that is white, blue, red or any color, the important thing for a boat owner to have today is more and more desire to enjoy the sea and their yacht, leaving behind the problems and the stress of everyday life or fears related to a yacht tax (now fortunately a little less than before), being "attentive" to those owners who are the driving force of an industry among the best in the world...*

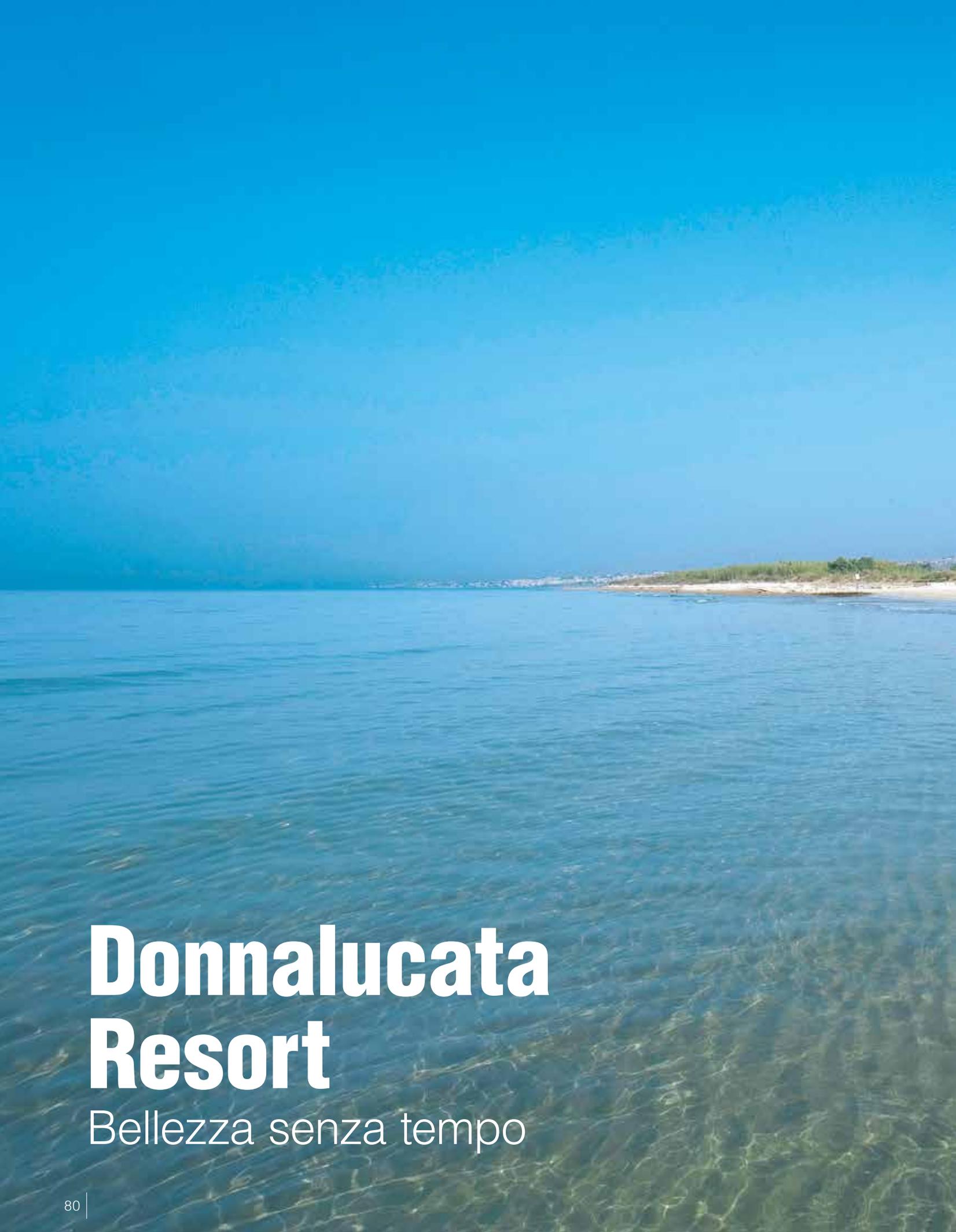
*Happy sails to all...*

## Roma Gas & Power il partner ideale per l'energia

- ottimizzazione dell'energia negli acquisti
- gestione portafoglio energetico
- certificazione di energia pulita da fonti rinnovabili

*Enjoy Free Energy*

[www.romagas.it](http://www.romagas.it)



# Donnalucata Resort

Bellezza senza tempo





Nel cuore della Sicilia barocca, affacciato sulle dune sabbiose, sulle spiagge dorate e sulle acque trasparenti del Ragusano, si sviluppa Donnalucata Resort, risultato perfettamente riuscito della ristrutturazione di un'antica masseria in tufo.

Piscina, Dettagli Hall



*In the heart of Baroque Sicily, overlooking the sand dunes on the golden sands and clear waters of Ragusa, we see the Donnalucata Resort, the perfectly successful result of the renovation of ancient volcanic rock.*

*Pool, Lobby Details*



Una fusione perfetta tra lo stile moderno e quello tipico della tradizione siciliana. I vecchi edifici in tufo sono stati riadattati in maniera impeccabile e oggi ospitano camere e suite moderne e confortevoli.

Resort, Hall, Suite



*A perfect blend of modern style and typical Sicilian tradition. The old freestone buildings have been adapted impeccably and now house modern and comfortable rooms and suites.*

*Resort, Hall, Suite*



Immersi nel verde e affacciati al mare, l'impressione è quella di essersi smarriti in un vero paradiso naturale, dove rilassarsi e divertirsi. La posizione è ideale per partire alla scoperta delle perle del barocco siciliano come Ragusa, Ibla, Scicli, Noto e Siracusa.

**Ristorante**

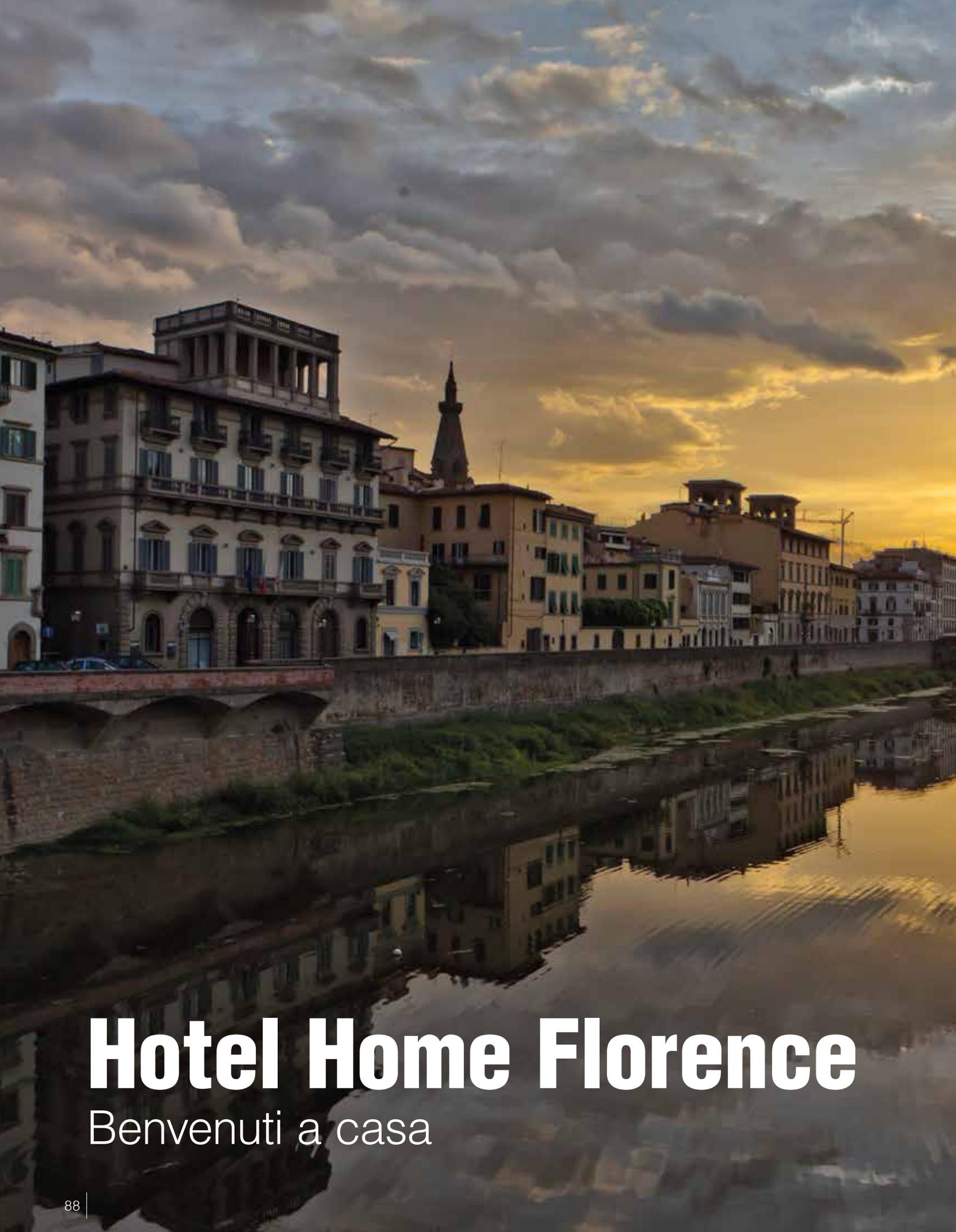
*Surrounded by greenery and overlooking the sea, the impression is that of being lost in a natural paradise where you can relax and have fun. The location is ideal for exploring the Sicilian baroque pearls of Ragusa Ibla, Scicli, Noto and Syracuse.*

**Restaurant**

# Giorgi



• **CRUDDO** •  
*naturalmente velato*



# Hotel Home Florence

Benvenuti a casa





A Home Florence l'accoglienza è impressa nel nome! Il boutique hotel in riva all'Arno si propone contemporaneamente casa e albergo, conservando della prima il calore e del secondo i servizi. Atmosfere intime, vestite di bianco, ed eleganza sofisticata, tratteggiata d'oro e d'argento, caratterizzano questo nido di candore nel centro di Firenze.

Facciata, Dettagli Hall



*Hotel Home Florence has its hospitality imprinted in the name! The boutique hotel on the banks of the Arno River is a house and at the same time a hotel, having the warmth of a home with the advantage of exceptional services. It promises a friendly atmosphere, adorned in white with sophisticated elegance, accentuated with gold and silver fixtures, which characterize this nest of comfort in the center of Florence.*

*Facade, Lobby Details*



Bianchi i letti, vestiti di immacolato nitore. Bianche le pareti, intervallate da veli d'organza nivea. Bianchi i pavimenti, ricoperti di tessere di mosaico perlescente e decori floreali color oro. Eppure, nonostante la monocromia imperante, Home Florence avvolge in una dimensione intima e confortevole, discreta come una dimora, sofisticata come una boutique.

Suite, Dettagli Suite



*White beds, dressed with immaculate and elegant simplicity. White walls, interspersed with snow-white organza veils. White floors, covered with mosaic tiles, floral decorations and pearlescent gold. Yet, despite the monochrome furnishings, Hotel Florence Home is intimate and comfortable, discreet, and a sophisticated boutique hotel.*

*Suite, Suite Details*



39 camere romantiche, segnate da arredi total-white e deliziosi decor dorati, alcune godono di splendide terrazze proiettate sul centro storico di Firenze, altre di letti a baldacchino di sicura presenza scenica. Una su tutte schiude le porte dell'estasi, ed è la numero mille, che dà accesso all'esclusiva terrazza dell'hotel. Panoramica e riservata, domina il paesaggio fiorentino da una vasca idromassaggio ad uso privato.

Firenze dalla terrazza Mille e Una Notte



*With 39 romantic rooms marked by total-white furnishings and delicious golden decor, some rooms have stunning terraces overlooking Florence's historic center, while others have romantic four-post beds. There is one special room that opens the doors to ecstasy. It is room number 1000 which has an exclusive terrace on top of the hotel. This private Florence panorama is spectacular and exclusively for the guests. It has a romantic jacuzzi for private use.*

*Florence from the terrace Thousand and One Nights*

# UN AUTUNNO TUTTO DA SCOPRIRE AL MAXXI

Mostre, incontri, eventi nel  
museo delle arti del XXI secolo





MUSEO NAZIONALE  
DELLE ARTI  
DEL XXI SECOLO

*rubrica a cura di*

**Museo Nazionale  
delle arti  
del XXI secolo**

[www.fondazionemaxxi.it](http://www.fondazionemaxxi.it)



Il MAXXI non si ferma mai. Il Museo nazionale delle arti del XXI secolo di Roma che ha da poco presentato il suo nuovo Direttore Artistico Hou Hanrou, apre al suo pubblico con un programma ricco non solo di nuove mostre, ma anche di incontri ed eventi che animeranno le sue sale in attesa delle novità del 2014.

Mentre continuano le grandi mostre **Galleria Vezzoli** (fino al 24 novembre), **Luigi Ghirri. Pensare per immagini** (fino al 27 ottobre), **Energy. Architettura e reti del petrolio e del post petrolio** (fino al 10 novembre) e fino al 20 ottobre sulla piazza del museo fluttuerà la grande lanterna gialla di **YAP MAXXI 2013**, già dalla fine di settembre il museo ricomincia a proporre insieme alle mostre anche interessanti novità.

A partire da **CINEMA AL MAXXI** una rassegna nata dalla collaborazione con Fondazione Cinema per Roma e con il sostegno di BNL, a cura di Mario Sesti, che fino al 6 novembre porta all'Auditorium del MAXXI un'originale programmazione cinematografica con anteprima, retrospettive, incontri con attori e registi, conferenze e documentari. Già ospiti della rassegna **Carlo Verdone**, **Nicolas Vaporidis** e il regista **Roberto Andò** che hanno presentato e commentato film storici come *Divorzio all'italiana* di Pietro Germi, *Caccia Tragica* di Giuseppe De Santis o presentato anteprime come *Il Futuro* di Alicia Scherson (**tutto il programma su [www.fondazionemaxxi.it](http://www.fondazionemaxxi.it)**).

La cantautrice **Erica Mou**, lo chef **Salvatore Tassa**, lo scrittore/musicista **Lorenzo Amurri**, e ancora l'imprenditore **Brunello Cucinelli**, il velista **Giovanni Soldini**, i giornalisti **Riccardo Luna** e **Paola Maugeri**, fino al Sindaco di Roma **Ignazio Marino**, la Presidente della Camera **Laura Boldrini** e il Ministro del lavoro **Enrico Giovannini** insieme a molti altri sono i protagonisti di **ENERGY: LEZIONI SULLE ENERGIE CHE MUOVONO IL MONDO** (fino al 30 novembre 2013 – ingresso libero). Otto lezioni pensate in occasione della mostra *Energy* che tentano di individuare e "scatenare" le nostre energie profonde, quelle che servono per vivere, pensare, creare.

#### AN AUTUMN TO DISCOVER THE MAXXI

Exhibitions, meetings and events in the Museum of XXI Century Arts

The MAXXI never stops. The National Museum of XXI Century Arts in Rome, which has just unveiled its new Artistic Director Hou Hanrou, opens a new rich program to its audience not only of new exhibitions, but also of meetings and events that will enliven its rooms waiting for the novelties of 2014. While continuing the great exhibitions of the Gallery Vezzoli (until November 24), Luigi Ghirri. Think in pictures (until October 27), Energy. Architecture and oil, and post-oil (until November 10) and up to October 20

the great yellow lantern of YAP MAXXI 2013 will illuminate the square of the museum, and by the end of September, the museum will begin to bring together new exhibitions and also interesting news. We start with CINEMA AT THE MAXXI, an exhibition developed in collaboration with the Fondazione Cinema per Roma with the support of BNL, edited by Mario Sesti, who until November 6 brings to the MAXXI Auditorium original film programming with previews, retrospectives, meetings with actors and directors, lectures and documentaries. Already featured guests of the festival Carlo Verdone, Nicolas Vaporidis and director Roberto Ando have presented and commented on historical films like *Divorce Italian Style* by Pietro Germi, *Tragic*

*Hunting* by Giuseppe De Santis and have presented previews of *The Future* by Alicia Scherson (the whole program can be seen at [www.fondazionemaxxi.it](http://www.fondazionemaxxi.it)). From the singer-songwriter Erica Mou, the chef Salvatore Tassa, the writer/musician Lorenzo Amurri, the entrepreneur Brunello Cucinelli, the sailor Giovanni Soldini, journalists Riccardo Luna and Paola Maugeri, to the Mayor of Rome Ignazio Marino, the Speaker of the House Laura Boldrini and the Minister of Labour Enrico Giovannini, along with many others, are the protagonists of ENERGY: LESSONS FROM THE ENERGY THAT MOVE THE WORLD (until November 30, 2013 - free admission).



Insieme agli incontri tante le nuove mostre in programma per l'autunno 2013.

Appena inaugurata **Clemens von Wedemeyer THE CAST** (fino al 26 gennaio 2014) una mostra che è un omaggio al cinema come "costruzione di sogni", quello dei kolossal degli anni Sessanta, delle grandi produzioni americane e di Cinecittà.

Quattro lavori che partono dall'analisi del metodo narrativo del cinema, attraversano i luoghi della memoria, e arrivano a descrivere la nostra contemporaneità.

Dalla collaborazione tra il MAXXI e la Fondazione Romaeuropa nasce la partecipazione del museo a **Digital Life 2013 | Liquid Landscapes** manifestazione che da anni indaga la ricerca e la sperimentazione in campo artistico e tecnologico. Al MAXXI dal 10 ottobre verrà presentata l'installazione **Happy Mom** di **Daniele Puppi** un nuovo lavoro che entrerà in profonda relazione con lo spazio architettonico di Zaha Hadid (fino al 10 novembre 2013).

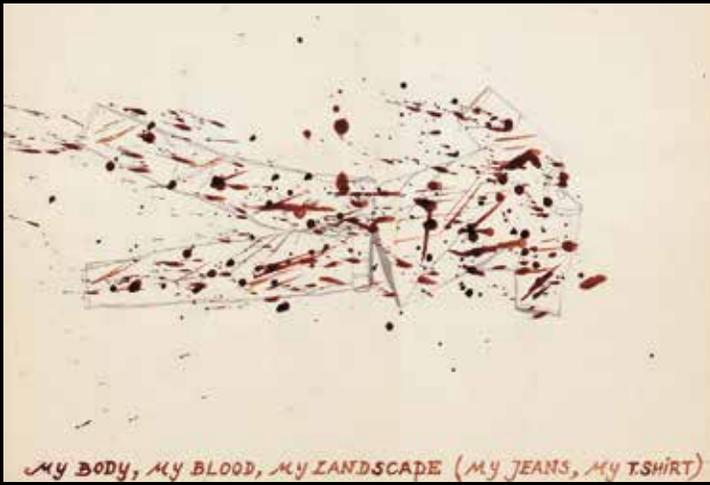


*Eight lessons have been designed for the exhibition Energy that attempt to identify and "unleash" our deepest energies, those that serve to live, think and create.*

*Along with discovering many new exhibitions scheduled for autumn 2013. There recently opened Clemens von Wedemeyer's THE CAST (until January 26, 2014) an exhibition that is a tribute to film as "dream builders", the blockbusters of the sixties, the big American productions and Cinecittà. There are four treatise that start from the analysis of the narrative method of cinema, through the recesses of memory, that come to describe our contemporary world. Through the collaboration between the MAXXI Foundation*

*and Romaeuropa was born the participation of the museum with Digital Life 2013 | Liquid Landscapes, the event that investigates the years of research and experimentation in the arts and technology. MAXXI will be presented from October 10 with the installation of Happy Mom by Daniele Puppi a new work that relates to the architectural space by Zaha Hadid (until 10 November 2013).*





Sempre dalla collaborazione con Romaeuropa nasce l'omaggio a uno dei più grandi artisti e performer contemporanei: Jan Fabre. A partire dal 16 ottobre il MAXXI dedica a Fabre l'ampia retrospettiva **JAN FABRE. STIGMATA. Actions and performances 1976-2013** che presenta per la prima volta le sue performance dagli anni Settanta ad oggi: disegni, collages, film, foto e documenti che costituiscono la base per ripercorrere le decine di azioni, sia private che pubbliche, realizzate in Belgio e in tutto il mondo. Dal 12 novembre il design sarà il protagonista di **PLAYFUL INTER-ACTION** terza mostra nata dalla collaborazione tra il museo e Alcantara produttore dell'omonimo materiale. Partendo dalle caratteristiche dell'Alcantara, la mostra è un "concerto" sensoriale nato da associazioni tatto-visive, tatto-uditive, tatto-olfattive guidate dai gruppi creativi Fabrica e Studio Minale-Maed (fino al 6 gennaio 2014).



Romaeuropa was initiated from the collaboration with the tribute to one of the great contemporary artists and performers: Jan Fabre. From October 16, the MAXXI dedicates the retrospective **JAN FABRE. STIGMATA. Actions and performances 1976-2013** which presents for the first time his performances from the seventies to today: drawings, collages, films, photos and documents that form the basis of his work and retrace the dozens of creations, both private and public, made in Belgium and the rest of the world. From November 12, design will be the focus of **PLAYFUL INTER-ACTION** the third exhibition born from the collaboration between the museum and Alcantara, the manufacturer of ammonium materials. Building on the features of Alcantara, the show is a "concert" of sensory associations of tactile -visual, and auditory - touch, sight and smell led by manufacturing creative groups and Studio Minale - Maed ( until January 6, 2014).



Con **GABRIELE BASILICO**. **Fotografie dalle collezioni del MAXXI** (27 novembre 2013 – 30 marzo 2014) il MAXXI rende omaggio a uno dei grandi maestri della fotografia di architettura in Italia, Gabriele Basilico scomparso pochi mesi fa. Oltre 70 fotografie che restituiscono suggestioni, riflessioni, visioni proprie di un grande artista e un film-documentario inedito di Amos Gitai che contiene una delle sue ultime interviste.

Dicembre sarà il mese dedicato all'architettura con una serie di mostre di grande spessore. Si va dall'omaggio a uno dei maestri dell'architettura italiana con **ALESSANDRO ANSELMI. Dalle collezioni del MAXXI Architettura** (5 dicembre 2013 – 16 marzo 2014) oltre 100 disegni, modelli, acquarelli dei progetti generosamente donati dall'architetto al museo, a **NATURE 04 UN Studio. La Scienza della Natura – Materia in movimento** (5 dicembre 2013 – 13 aprile 2014) una mostra-installazione interattiva che racconta il lavoro di Un Studio, gruppo di architetti olandesi tra i più interessanti sulla scena internazionale.

Con **EFFETTO ERASMUS: Architetti italiani all'estero** (5 dicembre 2013 – 27 aprile 2014) invece si va da maestri storici come Giacomo Quarenghi e Lina Bo Bardi, alle archistar come Renzo Piano fino a giovani e giovanissimi progettisti, con un unico comune denominatore: aver deciso di migrare all'estero.

Effetto Erasmus indaga l'accelerazione progressiva che il fenomeno dell'architettura italiana all'estero ha avuto negli ultimi decenni e si allarga poi ai "migranti eccellenti" non solo architetti, ma voci, facce e storie capaci di raccontare un fenomeno molto esteso e di dare sostanza ed energia all'impegno di chi cerca di far sì che questo prezioso talento possa tornare in Italia.

Chiude il 2013 una mostra dedicata alla collezione permanente MAXXI. Con **MAXXI COLLEZIONI. Arte e Architettura** il museo presenta un percorso espositivo tra i lavori più importanti presenti nelle collezioni del MAXXI Arte e del MAXXI Architettura: protagonisti tra gli altri Anselm Kiefer, Gilbert & George, William Kentridge, Gino De Dominicis, Michelangelo Pistoletto, Alighiero Boetti, Carlo Scarpa, Aldo Rossi, Pier Luigi Nervi e Toyo Ito.



*GABRIELE BASILICO. Photographs from the collections of MAXXI (November 27, 2013 - March 30, 2014) MAXXI pays tribute to one of the great masters of architectural photography in Italy, Gabriele Basilico who died a few months ago. More than 70 photographs that revisit suggestions, thoughts, and visions typical of a great artist and a documentary film by Amos Gitai which contains one of his last interviews. December will be the month dedicated to architecture with a series of exhibitions of great weight. It concentrates on one of the Italian architectural masters Alessandro Anselmi. From the collection of MAXXI Architecture (December 5, 2013 - March 16, 2014) there are more than 100 drawings, models, and watercolor projects*

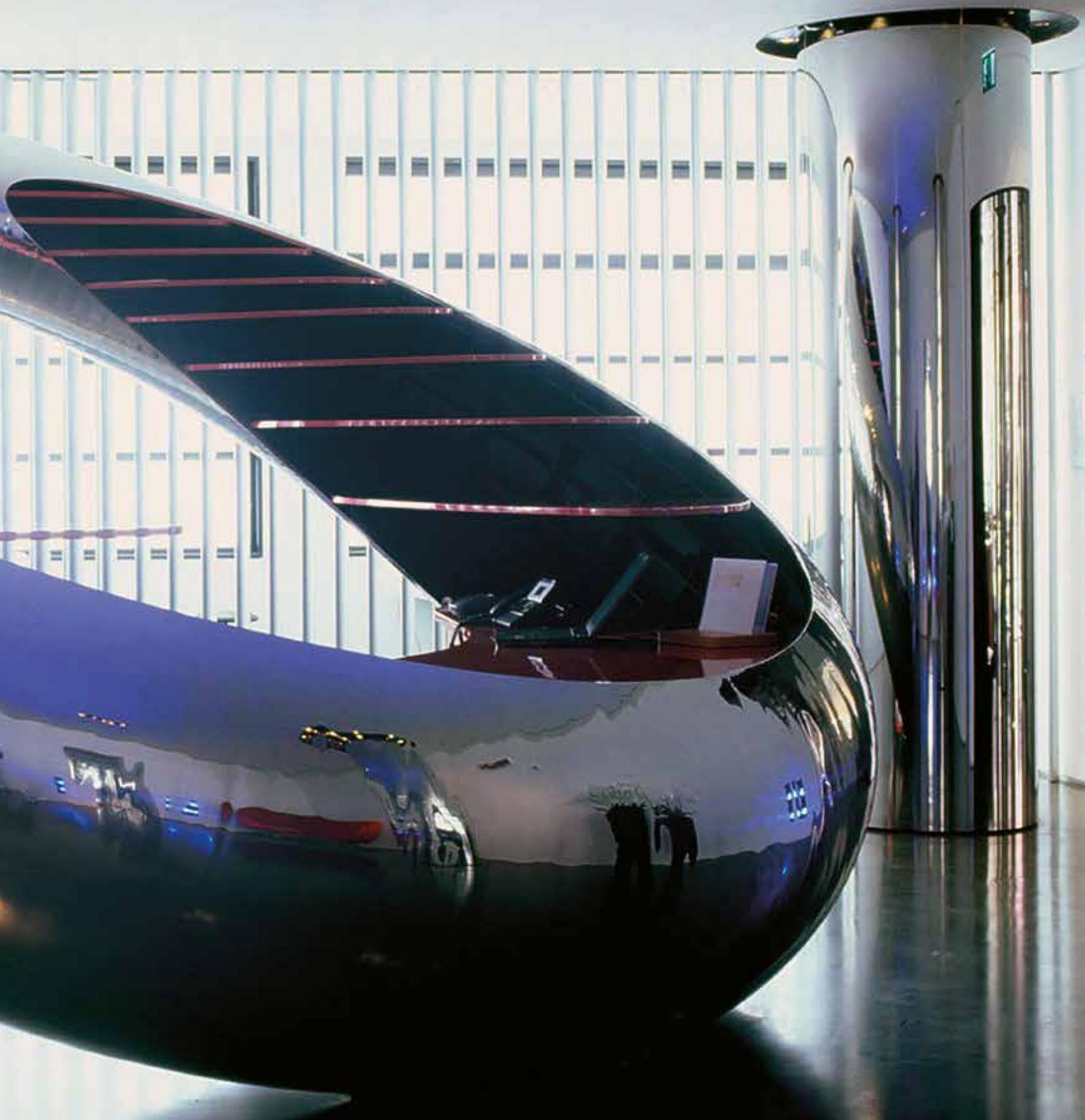
*generously donated to the museum by the architect, to NATURE ONE Studio 04. The Science of Nature - Matter in motion (December 5, 2013 - April 13, 2014) an exhibition and interactive installation that presents the work of Studio One, a group of Dutch architects who are among the most interesting on the international scene right now. With THE ERASMUS EFFECT: Italian Architects Abroad (December 5, 2013 - April 27, 2014) we are taken from masters such as Giacomo Quarenghi and Lina Bo Bardi, to the superstars such as Renzo Piano to young designers, all with a common denominator: they have decided to migrate abroad. The Erasmus Effect investigates the progressive acceleration that the phenomenon of Italians abroad has had in re-*

*cent decades, and then spreads to "exceptional migrants" not only architects, but voices, faces and stories capable of portraying a widespread phenomenon and give substance to the commitment and energy of those who seek to ensure that this valuable talent returns to Italy. The 2013 closes with an exhibition dedicated to the permanent collection of MAXXI. With MAXXI COLLECTIONS. Art and Architecture. The Museum presents an exhibition of the most important works with the collections of MAXXI Art and MAXXI Architecture: the protagonists are, among others, Anselm Kiefer, Gilbert & George, William Kentridge, Gino De Dominicis, Michelangelo Pistoletto, Alighiero Boetti, Carlo Scarpa, Aldo Rossi, Pier Luigi Nervi and Toyo Ito.*



# duoMo hotel

L'accoglienza nel design





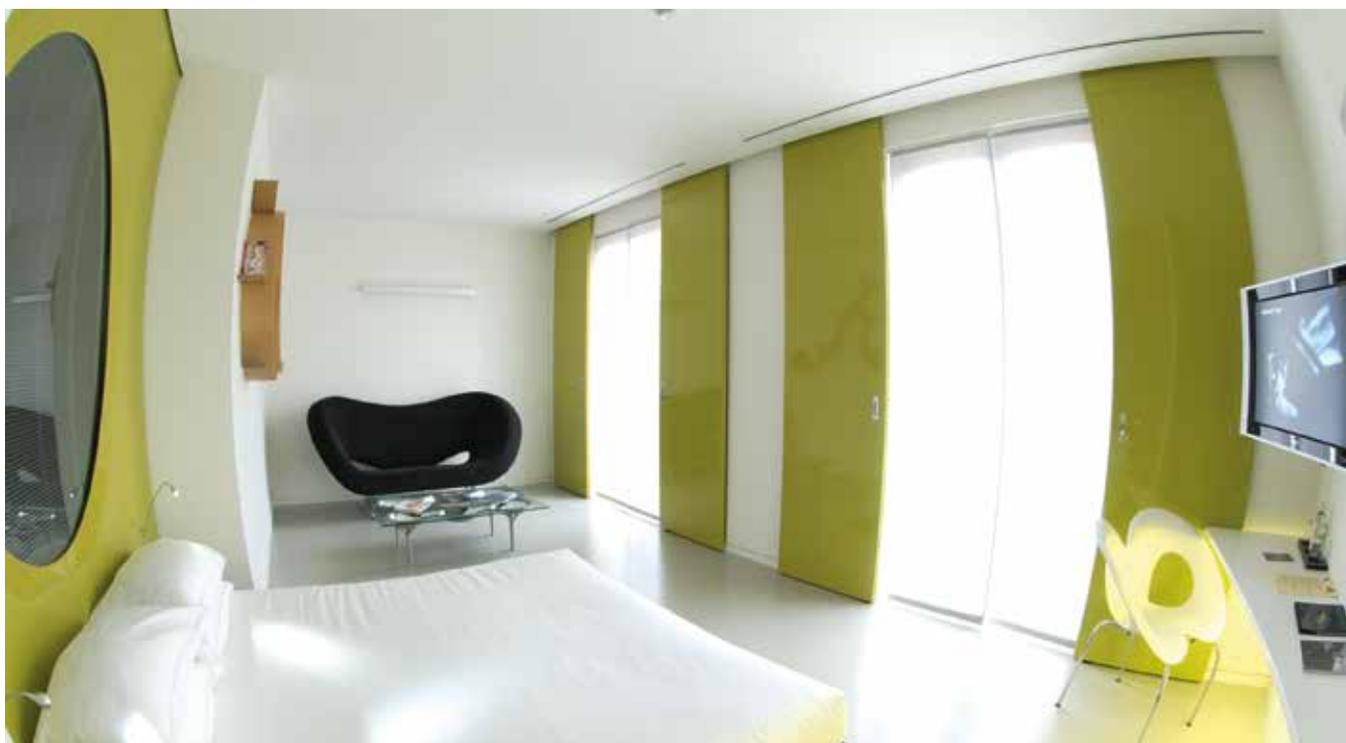
Attraverso una grande e rossissima porta flipper si accede alla futuristica lounge di duoMo hotel. La reception vorticoso e avveniristica ha la forma di un anello d'acciaio affusolato a una colonna. Incredibile a dirsi... siamo nel cuore del centro storico di Rimini.

porta flipper, facciata hotel e noMi club, hall



*Through a large and red flipper-inspired door you are led to the futuristic lounge of duoMo hotel. The reception desk is a breathtaking whirling and futuristic chrome ring tapered to a column. Hard to believe... we are in the heart of the historic center of Rimini.*

*flipper door, hotel facade and noMi club, lobby*



Progettato dall'architetto e designer di fama internazionale, Ron Arad, duoMo hotel rappresenta un'intrigante provocazione visiva tra colori vivaci e forme insolite. Si sviluppa su 4 piani e dispone di 43 camere tra cui 9 suite, molto diverse tra loro ma accomunate da un unico fil rouge: linee morbide e rotonde.

urban room, dreaMing loop, corridoio rosso, dreaMing suite, dreaMing loop, honesty bar



*Designed by internationally renowned architect and designer Ron Arad, duoMo hotel is a visually intriguing challenge with vibrant colors and unusual shapes. It is spread over 4 floors and comprises 43 rooms including 9 suites, each unique but united by one common thread: soft round lines.*

*urban room, dreaMing loop, red corridor, dreaMing suite, dreaMing loop, honesty bar*



Considerato il cuore pulsante di duoMo hotel, noMi Club è degno dei migliori club newyorchesi! La giornata è davvero intensa, si apre con un breakfast completamente artigianale a base di prodotti a chilometro zero per poi evolversi col passar delle ore fino a trasformarsi nella location più cool della città, ideale per aperitivi, feste e serate glam.

noMi club & bar



*Considered the heart of duoMo hotel, noMi Club is worthy of the best clubs in New York! The day starts intensely with a breakfast of traditional artisan-based products and then evolves with the passing of the hours to become the coolest location in the city, ideal for cocktails, parties and evening glamour.*

*noMi club & bar*

**HD** LINE

**Hotpoint**  
**ARISTON**

Le nostre idee. La tua casa.

# LA NUOVA COLLEZIONE DI PICCOLI ELETTRODOMESTICI IN ALTA DEFINIZIONE.



HD LINE è la nuova linea di piccoli elettrodomestici in alta definizione che ti offre risultati sempre eccellenti, con il minor consumo di tempo e di risorse.

Estremamente affidabili e multifunzionali, assicurano performance superiori nel tempo.

L'inconfondibile design elegante e tecnologico crea uno stile coordinato che arreda la tua casa.

Benvenuto nel mondo dei piccoli elettrodomestici Hotpoint.

**HD** LINE**Hotpoint**  
**ARISTON**

Le nostre idee. La tua casa.

HOTPOINT-ARISTON PRESENTA HD LINE.  
LA NUOVA LINEA DI PICCOLI ELETTRODOMESTICI  
PER RISULTATI AD ALTA DEFINIZIONE

### SLOW JUICER

Con le maniere dolci di questa centrifuga si ottiene tutto, più vitamine, più enzimi e fino al 30% di succo in più.

Mantiene intatti i benefici nutrizionali della frutta ottenendo fino al 30% di succo in più senza sprecare la polpa: questo è il notevole risultato ad alta-definizione di HD Line Slow Juicer di Hotpoint-Ariston. È dotato di Soft Squeeze Technology, un processo di spremitura senza lama a bassa velocità (80 rpm), che evita il surriscaldamento della polpa e permette di estrarre fino al 30% di succo in più rispetto alle centrifughe tradizionali. Il succo è perfettamente omogeneo e senza residui e conserva tutti i principi nutrizionali essenziali. È facile da assemblare in quanto è composto da 4 elementi che si incastrano facilmente tra di loro ed è anche facile da pulire: basta versare un po' d'acqua lasciando il prodotto in funzione e tutti i residui di frutta e verdura scivolano via.



### DIGITAL TOASTER

Tecnologia e controllo elettronico per impostare 8 livelli diversi di doratura.

Non esiste un solo modo per avere una fetta di pane perfettamente tostata: HD Line Digital Toaster di Hotpoint-Ariston permette di avere 8 differenti livelli di doratura, garantendo un risultato perfetto ed omogeneo ad alta definizione. Il pannello di controllo elettronico posto sul lato del tostapane permette di selezionare il giusto livello di doratura fra 8 diverse gradazioni. Digital Toaster di Hotpoint-Ariston è dotato di una funzione di Scongellamento e Riscaldamento per riscaldare o scongelare panini di medie dimensioni. Basta metterli sulle apposite griglie e iniziare la doratura. La funzione è utile anche per riscaldare delle fette di pane già tostate. Il prodotto è dotato anche di un sistema automatico di spegnimento. Due raccoglibriciole estraibili sono poste sulla base. Inoltre, Digital Toaster presenta un ulteriore vantaggio, la Funzione Bagel, per dorare un solo lato e gustare correttamente i Bagels.



### DIGITAL KETTLE

Tecnologia a controllo elettronico per impostare 6 temperature differenti.

6 diverse temperature dell'acqua, da 50° a 100°, con un semplice gesto. Questa è l'unicità di HD Line Digital Kettle di Hotpoint-Ariston. Perché questa differenza di temperature dell'acqua è così importante? Forse non tutti lo sanno, ma ogni tipo di tè richiede una diversa temperatura dell'acqua. Che sia tè bianco, tè verde Cinese o Giapponese, tè di Oolong o tè nero, esiste una differenza di gradi della temperatura dell'acqua che ogni tè richiede per essere davvero perfetto. Poiché ciascuna bevanda ha bisogno che l'acqua sia alla giusta temperatura per far risaltare il suo aroma, la prima vera differenza nel preparare una buona tazza di tè o di caffè è data dall'acqua. Il Bollitore non si limita a riscaldare l'acqua rapidamente, ma rende anche l'acqua più gradevole, semplicemente premendo il pulsante specifico. In questo modo, dopo aver raggiunto e mantenuto la temperatura di ebollizione per un minuto, Digital Kettle rimuove le impurità e lascia che l'acqua ritorni alla temperatura desiderata. Digital Kettle è dotato anche di un filtro anticalcare, per ottenere acqua dolce. Il pulsante di apertura è funzionale e progettato per essere comodo e facile da usare. L'indicatore del livello dell'acqua consente di identificare velocemente la giusta quantità d'acqua da riscaldare, in base al numero di tazze desiderate, fino a 1,7 litri, la sua capacità massima. La base girevole permette di posizionare facilmente il bollitore. Il display digitale è dotata di 4 pulsanti: **Reset**: per cancellare tutte le impostazioni, **Tasto selezione temperatura**: per selezionare fra 6 livelli di temperatura possibili, **Tasto Keep warm**: per mantenere l'acqua calda per 2 ore, **Tasto ebollizione**: funzione prebollitura e rimozione impurità e odore di cloro.



### INSTANT KETTLE

Acqua calda in soli 45 secondi.

45 secondi, questo è il tempo necessario per avere la fumante tazza di tè o tisana che tanto desideri. Tutto grazie a Instant Kettle di Hotpoint-Ariston. Il nuovo bollitore, inoltre, non solo ti permetterà di ridurre notevolmente i tempi di preparazione, ma ti farà anche risparmiare energia, riscaldando unicamente la quantità d'acqua necessaria. Per essere sempre più attenti ai bisogni dei consumatori, Hotpoint-Ariston inserisce, infine, anche il Tasto Start&Stop per interrompere e attivare l'erogazione dell'acqua ogni volta che vuoi. **FILTRO ANTI-CALCARE**: Trattiene ogni traccia di calcare, per un'acqua senza residui. **BASE SGOCCIOLATOIO**: Il bollitore si stacca dalla base in acciaio ed è più comodo riempirlo. La base è removibile, facile da svuotare e pulire. **CAPACITÀ 1.5 LITRI**: Per 6 tazze da 250 ml. **INDICATORE LIVELLO ACQUA**: Per avere sempre visibile il livello dell'acqua da scaldare. **ACCIAIO INOX SPAZZOLATO**

# Best Western Hotel Siracusa

Una porta aperta sulla Sicilia







Situato in una posizione ottimale per spostarsi nell'isola per piacere o per dovere! Di nuovissima costruzione, propone camere moderne e confortevoli e un ottimo ristorante che celebra i prodotti e la cucina siciliana.

Hall Centrale, Standard Room



*Situated in a prime location for getting around the island for pleasure or work! Recently built, it offers modern and comfortable rooms and an excellent restaurant that celebrates the products and cuisine of Sicily.*

*Lobby, Standard Room*



Terra di inestimabile valore naturalistico e culturale. Oltre alle splendide spiagge della Sicilia Orientale e alla Riserva Naturale di Vendicari, sono innumerevoli i gioielli artistici da visitare, da Siracusa stessa con il suo centro storico e il teatro greco, fino ad Ortigia, Noto e alla pittoresca Marzamemi.

Piazza del Duomo, Ortigia, Siracusa, l'Opera dei Pupi, le tradizionali ceramiche, l'anfiteatro greco

*You are in the land of invaluable natural and cultural value. In addition to the beautiful beaches of Eastern Sicily and the Vendicari Nature Reserve, there are countless artistic treasures to visit, from Syracuse itself with its historic center and the greek ampitheater, also Ortigia, Noto and the picturesque Marzamemi.*

*Siracusa, The Puppet Theatre, Traditional ceramics, the Greek Ampitheater*

# UNA RICARICA DI ENERGIA NATURALE BUONA DA BERE

OGNI VOLTA CHE VUOI



GINSENG  
GUARANA'  
MATE'  
RODIOLA  
TE' VERDE



NO TAURINA  
NO CONSERVANTI  
NO GLUCURONOLATTONE

FOLLOW ME ON  & FOLLOW ME @ THE BAR

THE NEW NATURAL DRINK BY ERBA VITA

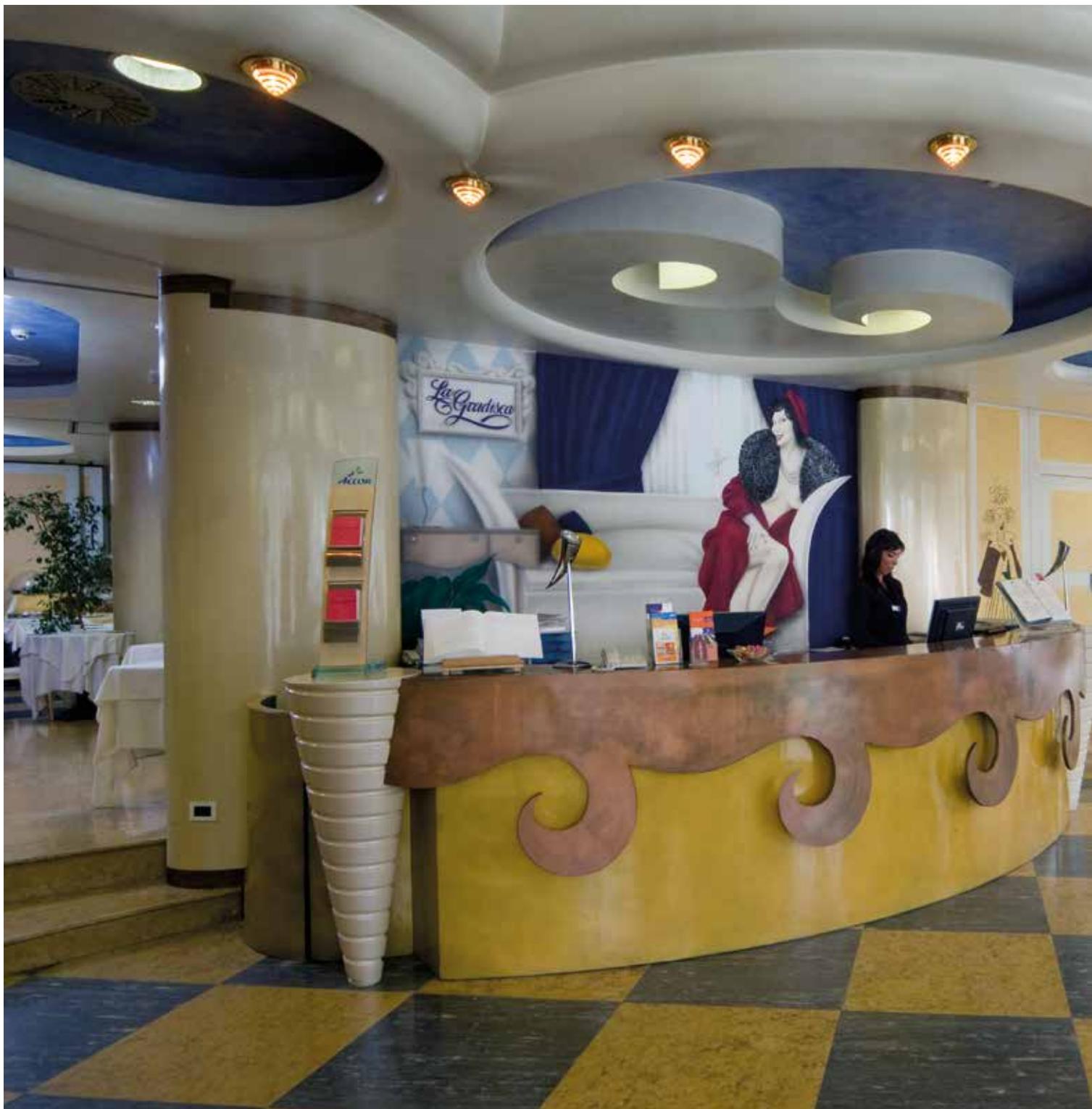
[www.goandfun.net](http://www.goandfun.net)  
[info@goandfun.net](mailto:info@goandfun.net)

# Best Western Hotel La Gradisca

La Dolce Vita

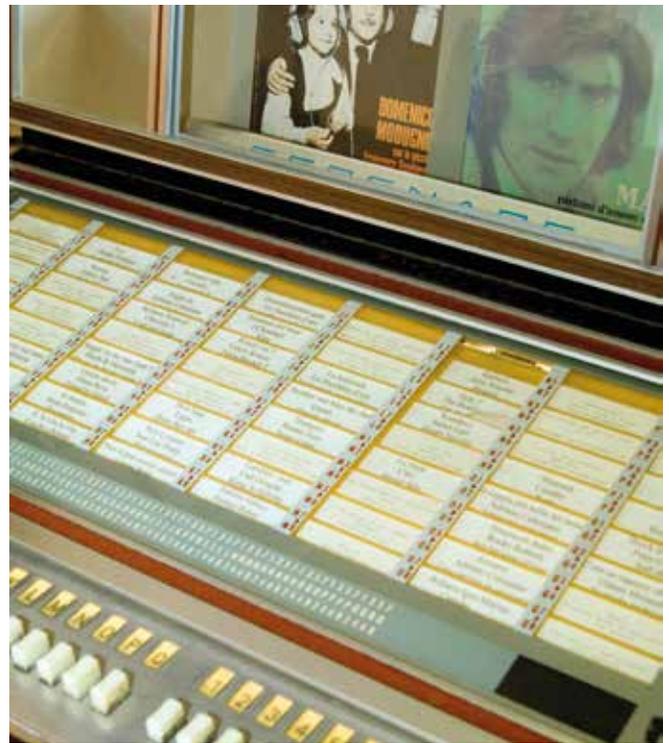
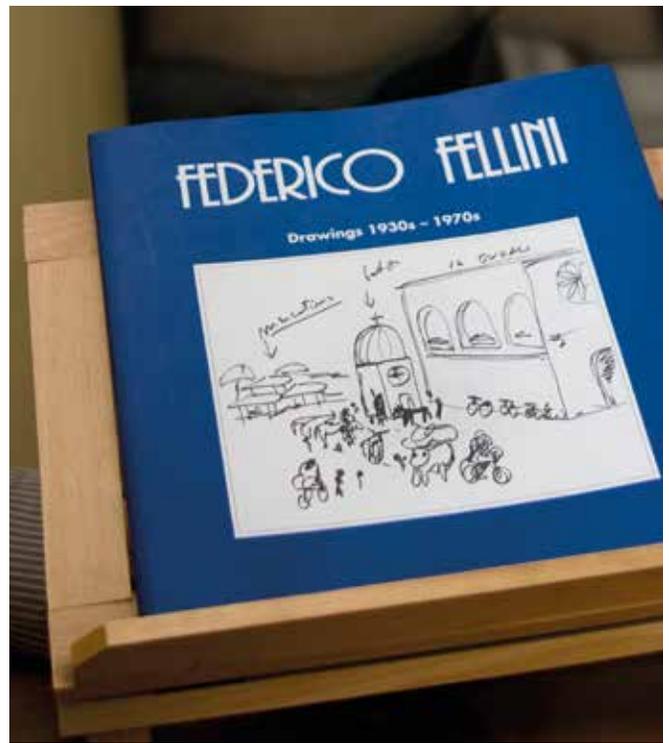
*T. Tellini*





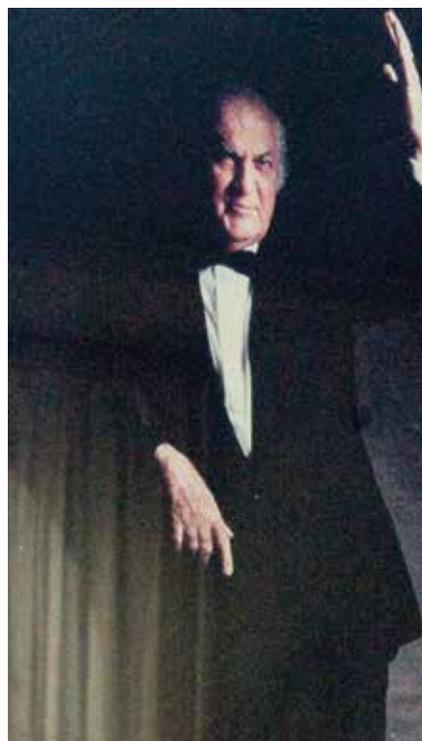
Non è un set cinematografico e nemmeno un palcoscenico teatrale... non stiamo recitando... è tutto vero! Siamo all'hotel La Gradisca! Un hotel nato per celebrare il riminese più famoso nel mondo: il Maestro Federico Fellini. Entrate e siate protagonisti!

Hall, Dettagli Hall



*It is not a movie set or even a theater stage... we're not playing around... it's all true! La Gradisca is a Rimini hotel created to celebrate the most famous Rimini resident in the world: the Master Federico Fellini. It is adorned with the famous characters of his famous films.*

*Lobby, Lobby Details*



La Gradisca si trova sulla passeggiata di Rimini Marina Centro e gode di una splendida vista sul mare. È l'unico hotel interamente a tema su tutta la Riviera Romagnola. Ogni camera rappresenta una scena tratta dai capolavori di Fellini. E voi? In quale film vi trovate?

Facciata, Il regista Federico Fellini, La grande vasca jacuzzi, Le camere a tema



*La Gradisca is located on the promenade of the Marina Centro of Rimini and enjoys a splendid view of the sea. It is the only themed hotel on the entire Adriatic coast. Each room represents a scene from Fellini's masterpieces. And you? In which movie do you see yourself?*

*Facade, The director Federico Fellini, The outdoor jacuzzi, Themed rooms*

# COME CI VESTIREMO LA PROSSIMA PRIMAVERA?





**VERA  
CLASSE**

*rubrica a cura di*

**Vera Classe**

[www.veraclasse.it](http://www.veraclasse.it)



## Dalla Milano Fashion Week le tendenze prêt-à-porter per il 2014

Sveliamo in anteprima la moda della prossima stagione estiva: ad autunno appena iniziato facciamo già volare la mente ai mesi più caldi dell'anno. Ci aiutano in questa impresa le maison della moda made in Italy, che presentano i fashion diktat durante la settimana della moda di Milano...

Il circo della moda invade la città, tutto si veste di glamour e anche le guglie del duomo diventano ispirazione fashion: l'evento cool è Milano Moda Donna, che anticipa le tendenze moda della prossima stagione. Come per magia, veniamo catapultati in un mondo futuro che ci svela cosa avremo nell'armadio durante la primavera estate. A dettare legge ci pensano le maison del ready to wear, che danno foggio di creatività durante la settimana della moda di Milano.



Gli stilisti più prestigiosi del made in Italy presentano le loro novità in passerella, dove le modelle indossano le prossime linee prêt-à-porter, dimostrandoci come essere cool nel quotidiano. Grandi nomi di maison, come sempre, partecipano all'evento: Gucci, Prada, Armani, Missoni, Blumarine, Moschino, Roberto Cavalli e molti altri ancora. Block notes alla mano perchè stiamo per rivelare in anteprima i fashion diktat per la primavera estate 2014!

Lo spirito libero della donna nella primavera estate 2014

Lo stile della spring summer collection gioca su due fazioni, conservando una certa ideale di libertà espressiva dello stile femminile. La donna è bianca e nera, capace di passare da bambolina a pantera, dallo sportswear a mise da tappeto rosso. La parola d'ordine è eclettismo, termine che caratterizza la fashionista del 2014, che impersona uno spirito libero di rinnovarsi e di reinterpretarsi ogni giorno.



### How will we dress next spring?

#### From Milan Fashion Week trends prêt-à-porter for 2014

We reveal a preview of the fashion for the next summer season : autumn just started, but we are already letting our minds fly ahead to the warmer months of the year. We are helped in this endeavor by the famous fashion houses of Italy, which dictate the fashion show during Fashion Week in Milan...

The fashion circus has invaded the city, everything becomes glamorous, even the spiers of the cathedral be-

come fashion inspirations: the event is cool Milano Moda Donna, which anticipates the fashion trends of the next season. As if by magic, we are catapulted into a future world that reveals to us what we will have in our closet during the spring and summer. To lay down the law we think of the Italian fashion designers' ready to wear collection providing astonishing creativity during Fashion Week in Milan. The most prestigious designers of Italian attire showcase their latest developments on the catwalk, where the models are wearing the next prêt-à-porter, showing us how to be cool in everyday life. The big names of Italian fashion are, as always, attending the event : Gucci, Prada, Armani, Missoni, Blumarine, Moschino, Roberto Cavalli and many

more.

Get your notelbook ready because we are about to reveal a preview of the fashion diktat for spring summer 2014!

The free spirit of the woman in the spring summer 2014  
The style of the spring-summer collection plays on two factions, retaining a certain ideal of freedom of expression and feminine style. The woman is black and white, capable of transforming from a doll to a panther, from sportswear to the red carpet. The watchword is eclecticism, which characterizes the fashionista of 2014, embodying a free spirit to innovate and reinterpret every day.



Gli outfit da copiare per la spring summer collection 2014

Le collezioni moda presentate dagli stilisti durante la Milano Fashion Week sono tra loro diverse, anche se mantengono un filo conduttore comune: alcuni dikat identificabili ed espressi attraverso le nuove tendenze della prossima stagione.

Iniziamo analizzando la passione per il guardaroba sportswear, che conquista tutti gli stilisti: ogni collezione mantiene un'allure tecnica, che ben si adatta al carattere urban e dinamico delle donne contemporanee. Il taglio degli abiti da giorno predilige le forme geometriche e la lunghezza sotto le ginocchia, per una femminilità raffinata che si particolareggia con applicazioni gioiello e dettagli ricercati. I vestiti da sera si preferiscono invece larghi, vaporosi ed eterei, uno stile da sirena che ci ricorda i look da parterre delle star. Non mancano le contaminazioni da rock girl, che prendono dettagli sexy come le reti e le trasparenze, rivisitandole in chiave filo sadomaso. Questa tendenza è espressa dai tessuti in pelle, dai tacchi a spillo, dalle catene sulle cinture. Dall'altro lato troviamo uno stile bon ton con gonne vaporose, shorts a vita alta e giacche ampie e raffinate.

#### I colori delle collezioni primaverili

La palette cromatica viaggia su due correnti parallele, per mantenere questa allure di dualità che perversa su tutta la moda primavera estate. Colore di tendenza è il nero, un classico intramontabile che torna alla sua ribalta. Via libera anche alle cromie del bianco, del giallo senape, del verde menta, del rosa pallido, dell'arancione e del blu elettrico.

#### L'abile scelta dei materiali per la moda P.E. 2014

I materiali scelti per la s.s. collection propongono uno stile pratico, quasi hi tech, specialmente per rispettare la tendenza moda che coinvolge lo sportswear e lo declina in outfit prêt-à-porter. Gli abiti in chiffon sono invece espressione della controtendenza, quella che vede la donna incarnare una dea raffinata ed eterea.



*The outfits to copy for your spring summer collection 2014*  
The fashion collections presented by the designers during Milano Fashion Week are different from each other, although they maintain a common thread : some diktats are identifiable but are expressed through the new trends for next season.

*We begin by analyzing the passion for the sportswear wardrobe, that which conquers all designers : each collection has its allure which is well suited to the urban character and dynamic of contemporary women. The cut of day dresses prefer geometric shapes and length below the knees for a refined femininity that lends itself to jewelry applications and details. The evening dresses are preferred*

*rather large, fluffy and ethereal, a style that reminds us of the mermaid look that portends a star.*

*Do not miss the ostentatious rock girl, who takes sexy details such as flashy patterns and transparencies, revisiting a sadomasochistic trend. This fad is expressed by leather fabrics, from high heels, with chains on belts. On the other hand we find a bon ton style with gauzy skirts, high-waisted shorts and spacious and elegant jackets.*

*The colors of the spring collections*

*The color palette travels on two parallel currents, to maintain this duality that pervades the allure of fashion over the entire spring and summer. The trendy color is black, a timeless classic that goes returns to its prominence. Light green*

*also, and the colors of white, mustard yellow, green, mint, pale pink, orange and electric blue.*

*The clever choice of materials for fashion in 2014*

*The materials chosen for the Spring Summer collection offer a practical style, almost hi tech, especially to satisfy the fashion trend that involves sportswear and declines in ready-to-wear outfits. The chiffon dresses are an expression of contradiction, where the woman is seen to embody a refined and ethereal goddess.*



Le sfilate più particolari della Milano Fashion Week settembre 2013

Nel grande calderone proposto dalla Camera della Moda ci sono state alcune collezioni che hanno fatto la differenza, rendendosi riconoscibili e distinguibili, grazie ad una proposta di stile innovativo per la prossima stagione "calda". Non tutti gli stili saranno copiati e non tutte le proposte entreranno nelle wishlist delle fashioniste; vediamo insieme le sette collezioni moda che ci hanno colpito maggiormente e, che pensiamo, colpiranno e sedurranno nel profondo anche voi!

**PRADA.** Uno stile originale, fuori dagli schemi per la sfilata "regina" di Milano Moda Donna. Mise stratificate per un perfetto ritorno agli anni 80, vestiti longuette con profondo scollo a goccia e un'ironia unica che spinge ad indossare gli scaldamuscoli come vero e proprio accessorio cult.

**GUCCI.** Tendenza moda fortemente dark, che vede il nero come vero protagonista della collezione, contaminando anche le trame floreali. L'allure di Gucci evoca una praticità hi tech, portandola fino a stili sfarzosi e Art Nouveau.

**MOSCHINO.** La maison ci incanta con una sfilata dove i modelli iconici tornano alla ribalta. Proprio per festeggiare i trent'anni di vita della casa di moda si riportano in vita i capi cult: via libera a look da suora e da infermiera, giacche corte, catene e cerchietti da coniglio.

**EMPORIO ARMANI.** Non si sottolinea in modo forzato il corpo femminile, ma lo si scolpisce attraverso volumetrie quasi architettoniche. L'intento prende vita grazie a boleri in chiffon increspato, che danno enfasi alle spalle.

**MISSONI.** L'anno difficile non ha demoralizzato la casa di moda, che è tornata alla ribalta con uno stile filo fumettistico per rappresentare i quattro elementi naturali. Ben riuscita l'idea di Missoni, da sempre abile nella realizzazione di collezioni con trame particolari.

**ROBERTO CAVALLI.** Uno stile perfetto per la donna cosmopolita e seducente che, consapevole della sua femminilità, si permette di indossare i larghi pantaloni boyfriend con dei chiodi in pelle attillata, mentre per la sera lo stile cult è il country chic.

**BLUMARINE.** Fresca e giovane la donna di Anna Molinari. Non mancano giochi di trasparenza, mise corte per un'allure determinata e abiti da gala per la sera, dove le trame floreali rendono più particolari dei tessuti laminati oro.

Aspettando la Primavera 2014 godiamoci queste belle immagini della moda che sarà... e volando con la fantasia ci immaginiamo già passeggiare per le strade indossando il nostro vestito dei sogni!

*The most special characteristics of Milan Fashion Week September 2013* In the large cauldron proposed by the Chamber of Fashion there were some particular collections that have made a difference, becoming recognizable and distinguishable thanks to a proposal for innovative style for the next "hot" season. Not all styles will be copied and not all proposals will enter the Fashionistas wishlist; let us examine the seven fashion collections that stood out the most and, we think, will strike you deepest and deceive you too! **PRADA.** An original style, outside the box, for the parade "queen" of the Milan Fashion Week. Layered entities for a perfect throwback to the 80's, midi dresses with deep V-necks and an ironic nudge that implores one to wear leg warmers as a true cult accessory. **GUCCI.** The trend is strongly dark. Gucci

sees black as the true focus of the collection, dominating even the floral patterns. The allure of Gucci evokes a hi-tech convenience, bringing it up to glitzy styles and Art Nouveau. **MOSCHINO.** La Maison Moschino enchants us with a parade where the iconic models are back in the limelight. To celebrate thirty years of the life of the fashion house they bring to life the leaders of the cult: light green to look like a nun or a nurse, short jackets, chains and rabbit headbands. **EMPORIO ARMANI.** The emphasis of the female form is not forced, but rather it carves through the design almost architecturally. The idea comes to life with compelling chiffon boleros, which give emphasis to the shoulders. **MISSONI.** The last difficult year has not demoralized the fashion house, which has made a comeback with a cartoony style to represent

the four natural elements. Missoni has always been adept in making collections with particular and intriguing wefts and patterns. **ROBERTO CAVALLI.** The Cavalli style is perfect for the cosmopolitan and seductive woman who is aware of her femininity, it allows her to wear the baggy boyfriend pants with nails in leather, while in the evening it is the cult of country-style chic. **BLUMARINE.** Fresh and young is the woman by Anna Molinari. There is no lack of playing with transparencies, giving certain allure to gala dresses for the evening, where the floral patterns are rendered more special with rolling gold-laminated fabrics. Let's enjoy these beautiful images of fashion while waiting for the Spring 2014... and let our fantasies take flight as we imagine already walking the streets wearing the fashion of our dreams!

IL NUOVO SITO **RDS.IT**

WWWELCOME!



TM/ITALIA

**ENTRA SUBITO!**

Scopri quanto è cambiato **rds.it**. La nuova community RDS Play Social ti proietterà in una inedita dimensione di gioco e divertimento con la possibilità di vincere fantastici premi. E grazie alla viralità ed al supporto Social potrai portare nella community anche i tuoi amici e sfidarli gioco dopo gioco. Ma il nuovo sito è anche tecnologia, con un design pienamente interattivo, lo streaming HD completamente rinnovato e le interattive tile per spettacolarizzare i contenuti. E grazie al layout fluido e responsivo e l'interfaccia touch oriented, **rds.it** è ancora più bello se usato in mobilità. Provalo sul tuo smartphone o sul tablet per scoprire la differenza!

**INSIEME A TE, VOGLIA DI... COMMUNITY!**





# **EuroHotel Roma Nord**

Alle porte della capitale





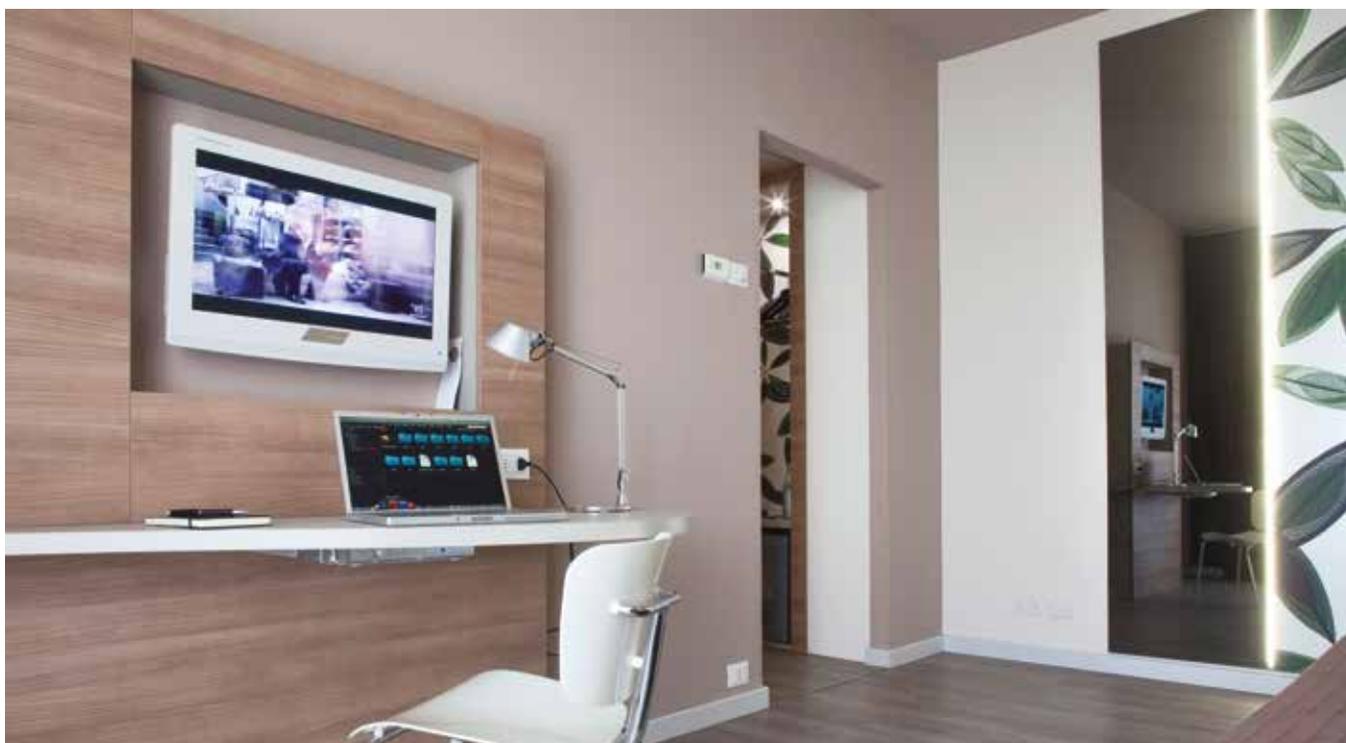
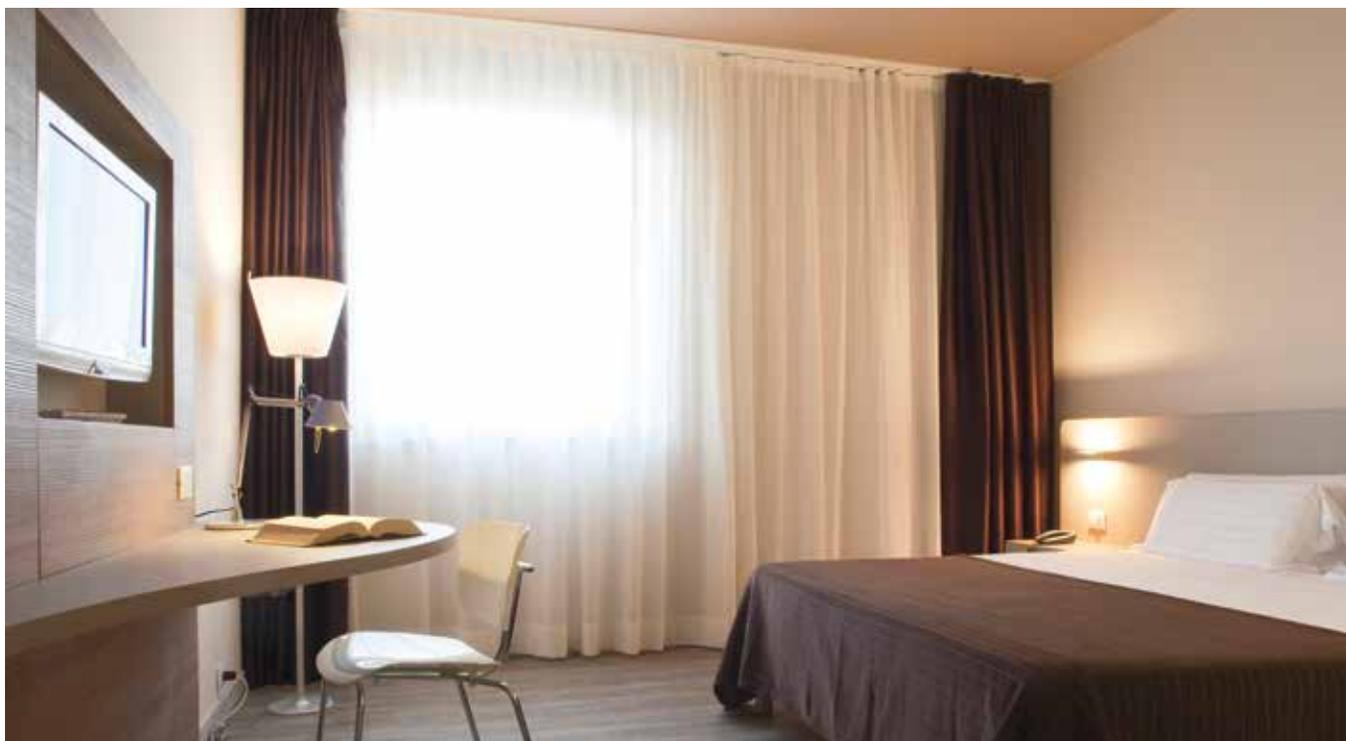
A pochi chilometri dalla capitale, lontano dalla confusione della città, comodissimo da raggiungere, EuroHotel è perfetto per l'uomo d'affari ma anche per chi viaggia per piacere.

Hall, Ristorante, Bar, Dettagli



*Located just a few kilometers from the capital, away from the bustle of the city, it easy to reach, the EuroHotel is perfect for the business guest but also for leisure travelers.*

*Lobby, Restaurant, Bar, Details*



L'atmosfera rilassante, gli ambienti moderni e curati nel dettaglio, la cortesia e la professionalità dello staff sono la garanzia di un soggiorno comodo quanto piacevole!

Suite, Camera

*The relaxed atmosphere, modern interiors and attention to detail, the courtesy and professionalism of the staff are guaranteed for a comfortable and pleasant visit!*

*Suite, Room*



**JSH**  
Hotels & Resorts

RESORT  
COLLECTION

AHAdvertising.com

[www.jshresortcollection.com](http://www.jshresortcollection.com)

Numero Verde  
**800-978634**

# L'ARTISTA DELLO CHAMPAGNE



rubrica a cura di

**Alberto Lupetti**

[www.lemiebolicine.com](http://www.lemiebolicine.com)

*Cos'è lo champagne? Per molti un vino mitico (non dimentichiamo che lo champagne è prima di tutto un vino...), perfetto per suggellare momenti importanti o festività. Ma è di più. È il vino più longevo e versatile al mondo, soprattutto è piacere. In qualsiasi momento, anche a tavola. Ecco, tutto questo Bruno Paillard lo sa bene ed è riuscito a racchiuderlo perfettamente nelle bottiglie che portano il suo nome.*

Oggi monsieur Bruno è uno dei personaggi più noti e influenti della Regione, nonché co-fondatore e co-presidente di uno dei più grandi gruppi (BCC), ma a noi piace parlarne per la maison che porta semplicemente il suo nome. Una maison fuori dal gruppo che è quasi una boutique dello champagne: produce solo 500.000 bottiglie annue su un potenziale di un oltre un milione e lo fa con cura, passione, estro. Bruno Paillard ha una filosofia tutta sua dello champagne, perfezionata negli anni ma nata quasi per una folgorazione: il padre gli donò una bottiglia datata 1884 che, quando la assaggiò, lo impressionò a tal punto da decidere di riproporre le medesime emozioni in uno champagne tutto suo. Così, monsieur Bruno investe tutto quello che possiede per fondare nel 1981 la sua maison. Inizia acquistando lotti di bottiglie sur lattes (in maturazione sui lieviti, N.d.A.) a seguito di un'abile selezione personale, quindi inizia ad acquistare vigneti nelle zone più vocate della Champagne e, pertanto, a vinificare e produrre interamente in proprio.



#### *The champagne artist*

*What is champagne? For many it is the legendary wine (do not forget that champagne is first and foremost a wine...), perfect for celebrating important moments or holidays. But it is more. It is the longest running and most versatile wine in the world, and it is especially pleasing. It is perfect at any time, even at the table. Behold, Bruno Paillard knows this and is able to fill it perfectly into the bottles that bear his name.*

*Today Monsieur Bruno is one of the most famous and influential of the Region, as well as co-founder and co-chair-*

*man of one of the largest groups (BCC), but we like to talk about it just for the fashion house that bears his name. A small champagne maison out of the group that is almost a boutique champagne : it only produces 500,000 bottles a year on a potential of over a million and it does so with care, passion, and flair. Bruno Paillard has a philosophy for his own champagne, perfected over the years but born by a revelation : his father gave him a bottle dated 1884, when tasted, it impressed him so much that he decided to repeat the same emotions in a champagne all his own. So, Monsieur Bruno invested everything he owns in 1981 to found his maison. He started buying lots of sur lattes bottles (for fermenting, author's note) and as a result of*

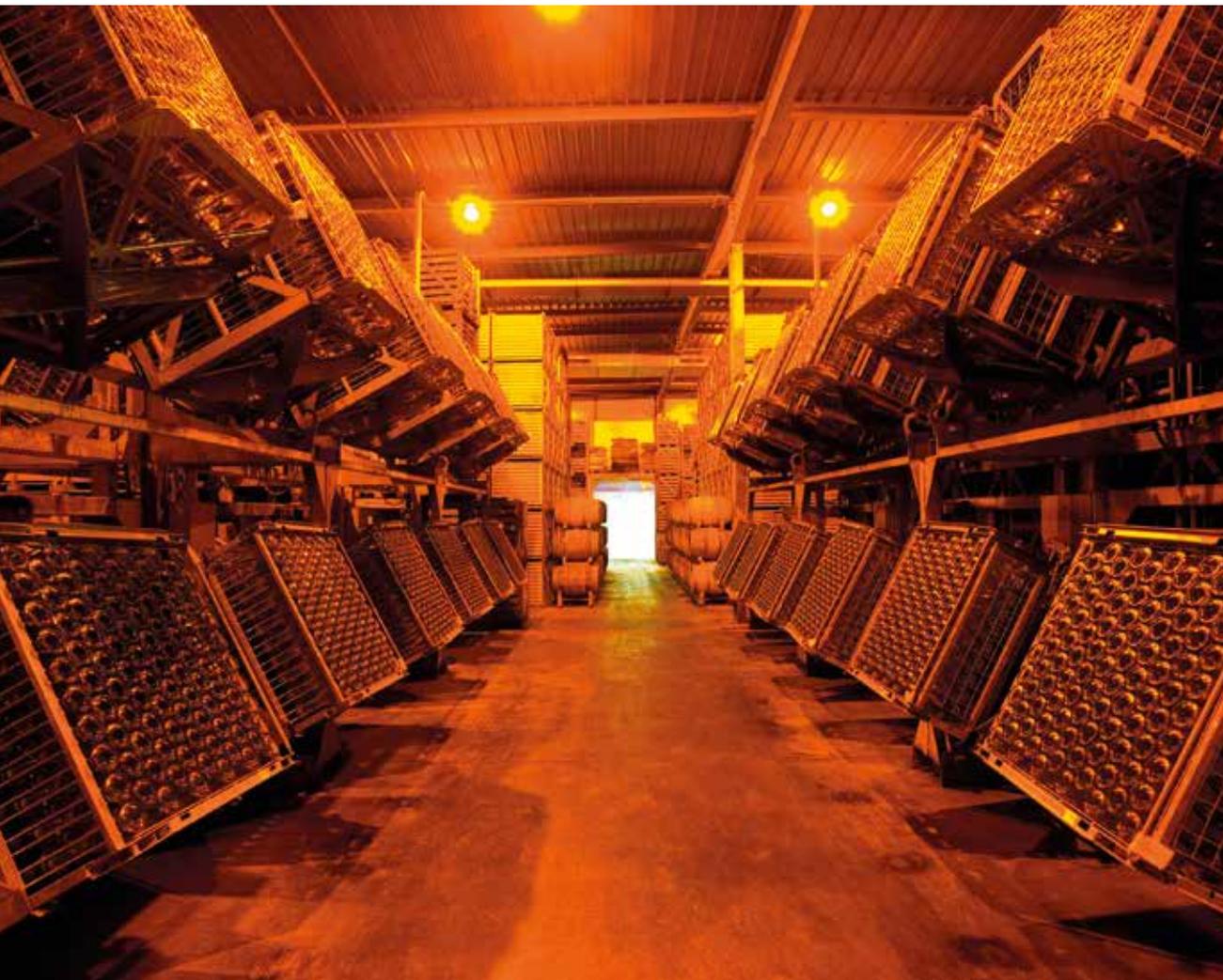
*skilled personnel selection, then began buying vineyards in the best areas of Champagne and, therefore, began to make wine and produce entirely in-house, with all his own ideas. For fermentation he uses both steel vats and barrels (for the 20% share still maintained in all except champagne dell'NPU), for vins de réserve he does not take the individual and Cru wines divided by variety, but the same assemblage with the solera system. In other words, he developed the assemblage relative to a harvest, a portion of this is put away together with the first, and so on. This applies to the three non vintage wines, being actually composed of a set of vintages, Bruno Paillard called multimillésime instead of sans année.*

Con idee tutte sue. Per la fermentazione usa sia tini di acciaio sia barrique (per il 20%, quota mantenuta tuttora in tutti gli champagne a eccezione dell'N.P.U.), come vins de réserve non tiene i singoli vini divisi per varietà e Cru, bensì gli stessi assemblaggi con il metodo Solera. In altre parole, sviluppato l'assemblaggio relativo a una vendemmia, una parte di questo viene messa via insieme a quello dell'anno prima e così via.

Questo vale per i tre non millesimati che, essendo in realtà composti da un insieme di annate, Bruno Paillard chiama **multimillésime** invece di sans année. Un'altra peculiarità di monsieur Paillard è l'indicazione in controetichetta della data del **dégorgement**. Questa operazione, che permette di rimuovere dal vino i residui della seconda fermentazione in bottiglia, rappresenta uno stress per lo stesso vino, che passa prima da una fase fortemente riduttiva a una ossidativa all'istante, in seguito deve pure assorbire il dosaggio, pertanto ha bisogno di un certo periodo di riposo

per "rimettersi". Un periodo di riposo che per Bruno Paillard deve essere direttamente proporzionale al tempo passato a contatto con i lieviti. Pertanto, con i suoi champagne, sei mesi per i tre multimillésime (che maturano tre anni sui lieviti), circa un anno per i millesimati (otto anni sui lieviti) e addirittura 24 mesi per l'N.P.U. (dieci anni sui lieviti). E l'indicazione della data del **dégorgement** serve non solo a far sapere quanto è stato lungo questo periodo di riposo, ma anche per permettere all'appassionato di bere lo champagne con il grado di maturità desiderato. Già, perché c'è chi preferisce champagne giovani, quindi più freschi e brillanti, pertanto di recente **dégorgement**, chi più maturi, quindi rotondi e opulenti, quindi degorgiati 4, 6 o anche 8 anni prima.

Oggi diversi produttori stanno indicando la data del **dégorgement**, ma Paillard è stato tra i precursori e lo ha fatto per ragioni di serietà, non di marketing.



*Another peculiarity of Monsieur Paillard is an indication on the back label of the date of disgorgement. This operation, which allows the removal of the residues of the wine from the second fermentation in the bottle, is a stress for the wine, passing from a first phase to a strongly reductive oxidative phase instantly, when it must also absorb the dosage, therefore, it has the need of a certain period of rest to "recover." A rest period for Bruno Paillard should be directly proportional to the time spent in contact with the yeast. Therefore, with his champagne, six months for the three multimillésime (that mature three years with the yeast), about a year for the vintages (eight years with the yeast) and even 24 months for the NPU (ten years on the*

*lees). And the date of disgorgement serves not only to let you know how long this period of rest was, but also to allow the enthusiast to drink champagne with the degree of maturity required. Yes, because some people prefer young champagne, fresher and brighter, more recently disgorged, some more mature, so round and opulent, then disgorged 4, 6 or even 8 years ago. Today, several manufacturers are showing the date of disgorgement, but Paillard was among the precursors and has done so for reasons of reliability, not marketing.*

#### **La maison today**

*Maison Bruno Paillard is still guided and directed by the same Bruno, who personally developed each assemblage*

*and decides every moment of disgorgement. At his side, his daughter Alice, who not only takes care of the business aspects, but also guided by her father to learn all the secrets of the art of champenoise. She will, in fact, inherit the company, when the time comes. The Maison has 30 hectares of vineyards and buys grapes for about 60 hectares equivalent, but priority investments are aimed constantly at acquiring new vineyards. The headquarters is located just outside Reims, along the road that goes to the mountains, and develops completely horizontally. In 1990, when Bruno bought the land, he had the idea to modernize while respecting tradition, so he created with technology something that is historically underground.*

## La maison oggi

La Bruno Paillard è tuttora guidata, anzi animata dallo stesso Bruno, che sviluppa personalmente ogni assemblaggio e decide ogni momento del *dégorgement*. Al suo fianco la figlia Alice, che si occupa non solo degli aspetti commerciali, ma anche di apprendere dal padre tutti i segreti dell'art champenoise. Sarà lei, infatti, a riceverne il testimone, quando sarà. La maison possiede 30 ettari di vigneti e acquista uve per circa 60 ettari equivalenti, ma gli investimenti prioritari sono finalizzati costantemente all'acquisizione di nuove vigne. La sede si trova poco fuori Reims, lungo la strada che va alla Montagne, e si sviluppa totalmente in orizzontale. Quando nel 1990 Bruno acquistò il terreno, ebbe l'idea di modernizzare rispettando al contempo la tradizione, pertanto ha creato con la tecnologia quello che storicamente si trova sotto terra. Questo vuol dire che le cantine di maturazione sono un locale a livello del terreno, ma climatizzato e illuminato con sole lampade al sodio (luce non dannosa per il vino), in modo da

avere costantemente 10,5°C e 80% di umidità, cioè esattamente le condizioni di una cave sotterranea di Champagne. In questo locale è conservato anche il "tesoro", ovvero i preziosi vins de réserve di cui abbiamo detto. Complessivamente, comunque, vi riposano 2 milioni di bottiglie. A fianco, il locale per la vinificazione, che, come detto, avviene parte in acciaio (110 tini totali) e parte in legno (400 barrique, acquistate di terzo passaggio a Bordeaux), cui si affianca un enorme tino da 1.600 hl (200.000 bottiglie) per gli assemblaggi prima dell'imbottigliamento. La gamma comprende tre multimillésime (**Brut Première Cuvée, Rosé Première Cuvée e Blanc de blancs Réserve Privée**), due millesimati (**Assemblage e Blanc de blancs**) e una top cuvée battezzata N.P.U., ovvero Nec Plus Ultra. In occasione delle annate veramente eccezionali (soltanto tre finora: 1988, 1990 e 1995), Paillard produce pochissime bottiglie di un Blanc de blancs particolare, eccezionale, con le sole uve dei vigneti di proprietà di Le-Mesnil, mentre l'anno prossimo dovrebbe debuttare la versione rosé dell'N.P.U.: vedremo.



*Bruno Paillard e sua figlia Alice, che lo segue in tutte le fasi della conduzione della maison e dello sviluppo degli champagne.*

*This means that the cellars of maturation are at ground-level, but air-conditioned and illuminated with sun sodium lamps (light is not harmful to the wine), so there is constantly a temperature of 10.5 °C and 80 % humidity, that is exactly the conditions of a subterranean cave of Champagne. In this room the "treasure", or precious vins de réserve are preserved. Overall, however, there lie 2 million bottles. Besides the local wine-making, which, as mentioned, takes place partly in stainless steel (110 tanks total) and partly in wood (400 barrels, bought the third step in Bordeaux), there is a huge vat of 1,600 hectoliters (200,000 bottles) for assemblages before bottling. The range includes three multimillésime (Première Cuvée*

*Brut, Rosé Première Cuvée and Blanc de Blancs Réserve Privée), two vintages (Assemblage and Blanc de blancs) and a top cuvée named NPU, or Nec Plus Ultra. On the occasion of the truly exceptional vintages (only three so far: 1988, 1990 and 1995), Paillard produces very few bottles of Blanc de Blancs, particularly outstanding, with grapes from the vineyards of Le -Mesnil, while next year he should debut a version rosé dell'NPU : we'll see.*

*We see in detail a selection of Champagne Bruno Paillard*

*Brut Première Cuvée  
45 % Pinot Noir, 33 % Chardonnay, 22% Pinot Meunier*

*The first Champagne by Bruno Paillard, that since 1985 has acquired a high reputation in the world. It is produced every year always with the same assembly and a significant proportion (29-48 %) of vins de réserve, which we have seen to be true assemblies one year after another. So, Bruno Paillard chases that complexity, that maturity which had so impressed in that old champagne. Aging is magnificent, even more than 10 years.*



Scopriamo in dettaglio una selezione degli champagne Bruno Paillard

### **Brut Première Cuvée**

*45% Pinot Noir, 33% Chardonnay, 22% Pinot Meunier*

Il primo champagne di Bruno Paillard, quello che dal 1985 l'ha fatto conoscere e apprezzare al mondo. È prodotto di anno in anno sempre con il medesimo assemblaggio e una quota importante (dal 29 al 48%) di *vins de réserve*, che abbiamo visto essere veri e propri assemblaggi di un'annata dopo un'altra. Così, Bruno Paillard insegue quella complessità, quella maturità che lo avevano tanto colpito in quel vecchio champagne. Invecchia in maniera magnifica, anche più di 10 anni.

*È un vino strutturato e fresco, con il frutto tipico del Pinot e l'agrume dello Chardonnay in una sorta di continuo contrasto che lo rende piacevolissimo. Perfetto tanto come aperitivo quanto per accompagnare la tavola.*



### **Rosé Première Cuvée**

*85% Pinot Noir, 15% Chardonnay*

Stessa filosofia di produzione "multivintage" anche per il rosé, quindi assemblaggio base di un'annata e aggiunta del 10-15% di *vins de réserve* che sono sempre lo stesso assemblaggio ma di annate precedenti. Per la parte in rosso (tenuta segreta...), però, vengono selezionati e combinati di volta in volta, a seconda della vendemmia, i vini dei villaggi di Mailly, Verzenay, Bouzy e Les Riceys. Dopo il *dégorgement*, lo champagne è dosato a 7-8 g/l. Rappresenta una parte importante della produzione di Paillard, con ben il 12% del totale (la più alta in proporzione tra le maison).

*È un rosé "pieno" ma elegante, molto sfaccettato tra la frutta - anche in caramella -, gli agrumi, il tè scuro, la mineralità. Soprattutto, non è mai sdolcinato nel gusto, anzi piuttosto secco, con una lieve tannicità pulente in chiusura. Per questo, sa esaltare magnificamente la grande gastronomia, a cominciare dai salumi di razza.*



### **Blanc de blancs 2002**

*100% Chardonnay*

Paillard è sempre particolarmente ispirato con lo Chardonnay in purezza, come dimostrano il Blanc de blancs Réserve Privée, il raro Le Mesnil e l'eccellente millesimato. Che è prodotto solo in occasione delle annate ritenute all'altezza dallo stesso Bruno con uve Grand Cru dei migliori villaggi della Côte des Blancs, delle quali viene fermentata solo la *cuvée* (2.050 sui 2.550 litri della spremitura). Come ogni millesimato di Paillard, l'etichetta è l'illustrazione di un'artista che mira a rappresentare le caratteristiche dell'annata. Per questo 2002 Jean-Paul Agosti ha scelto la "*envolée florale*".

*È un grande champagne, ricco, complesso, affascinante, di trama fruttata, minerale, finanche esotica. Più di tutto, sa essere tanto dinamico quanto equilibrato, per questo talmente gustoso che non si finirebbe mai di berlo. Anche da solo per puro piacere.*

*It is a structured wine and fresh, with the typical fruit of the citrus of the Chardonnay and Pinot in a sort of continuous contrast that makes it very pleasant, so as to accompany the table.*

*Première Cuvée Rosé  
85 % Pinot Noir, 15 % Chardonnay*

*Same production philosophy "multivintage" for the rosé, then assembling the basis of a year and addition of 10-15% vins de réserve that are always the same assembly but older. For the part in red (kept secret...), however, are selected and combined from time to time, depending on the harvest,*

*wines of the villages of Mailly, Verzenay, Bouzy and Les Riceys. After disgorgement, the champagne is dosed at 7-8 g/l. This represents an important part of the production of Paillard, with well 12% of the total (the highest proportion in between the house). It is a "full" rosé but elegant, multi-faceted fruit - even candy -, citrus fruits, tea, dark minerality. Especially, it is never saccharine in taste, indeed rather dry, with a slight astringency cleaning in closing. For this, it goes beautifully to enhance the great gastronomy, starting with selected salamis.*

*Blanc de blancs 2002  
100 % Chardonnay*

*Paillard is always particularly inspired with Chardonnay, as evidenced by the Blanc de Blancs Réserve Privée, the rare Le Mesnil and excellent vintage which is produced only during the years considered the same by Bruno with grapes of the finest Grand Cru villages of the Côte des Blancs, which is fermented only the *cuvée* (2,050 on 2,550 liters of juicing). Like any vintage Paillard, the label is an illustration of an artist who seeks to represent the characteristics of the vintage. For this 2002 Jean -Paul Agosti chose the "*envolée floral*." It is a great champagne, rich, complex, charming, fruity texture, mineral, even exotic. Most of all, it can be as dynamic as balanced, for this is so tasty that you would never drink it. Even on its own for pleasure.*



**DoubleTree by Hilton  
Acaya Golf Resort**

**Acaya Golf Club** - 18 Buche - **km 0**  
**San Domenico Golf Club** - Fasano - 117 km  
**Riva dei Tessali Golf Club** - Riva dei Tessali - 156 km  
**Metaponto Golf Club** - Metaponto - 161 km



**Il Picciolo Etna Golf Resort & Spa**

**Il Picciolo Etna Golf Club** - 18 Buche - **km 0**  
**I Monasteri Golf Club** - Siracusa - 120 km  
**Donnafugata** - Marina di Ragusa - 165 km  
**Verdura Golf Club** - Sciacca - 262 km



**Golf Hotel Punta Ala**

**Golf Club Punta Ala** - 18 Buche - **km 0**  
**Golf Club Toscana** - Gavorrano - 30 km  
**Argentario Golf Club** - Porto Ercole - 85 km  
**Terme di Saturnia Golf Club** - Saturnia - 98 km



**Radisson Blu Resort  
Terme di Galzignano km 0**

**Terme di Galzignano Golf Club** - 9 Buche  
**Golf Club Padova** - Galzignano Terme - 5 km  
**Golf Club Frassanelle** - Frassanelle di Rovolon - 13 km  
**Golf Club della Montecchia** - Selvazzano Dentro - 15 km



**Radisson Blu Es Hotel Rome | JSH Hotel Rome  
EuroHotel Roma Nord**

**Olgiate Golf Club** - Roma ES 32 km - JSH R 29 km - EH 42 km  
**Acquasanta Golf** - Roma ES 6 km - JSH R 32 km - EH 43 km  
**Parco di Roma** - Roma ES 13 km - JSH R 25 km - EH 31 km



**Paradise Resort Punta di l'Aldia**

**Le Dune Golf Club** - San Teodoro - 4 km  
**Golf Club Pevero** - Porto Cervo - 50 km



**Donnalucata Resort**

**Donnafugata Golf Club** - Marina di Ragusa - 17 km  
**I Monasteri Golf Club** - Siracusa - 80 km  
**Il Picciolo Etna Golf Club** - Catania - 170 km



**Hotel Home Florence**

**Golf Club Parco di Firenze** - Firenze - 8 km  
**Circolo Golf Ugolino** - Impruneta - 14 km  
**Golf Club Le Pavoniere** - Prato - 29 km



**duoMo Hotel | Best Western Hotel La Gradisca**

**Rimini Verucchio Golf Club** - Rimini - 15 km  
**Riviera Golf** - San Giovanni in Marignano - 25 km  
**Adriatic Golf Club** - Cervia - 34 km



**Best Western Hotel Siracusa**

**I Monasteri Golf Club** - Siracusa - 20 km  
**Il Picciolo Etna Golf Club** - Castiglione di Sicilia - 100 km



**Royal Palace Hotel**

**Il Picciolo Etna Golf Club** - Castiglione di Sicilia - 58 km  
**I Monasteri Golf Club** - Siracusa - 162 km



**JSH Hotels & Resorts:**  
 la prima compagnia  
 alberghiera italiana  
 Very Golf Friendly.

# Royal Palace Hotel

Ben approdati in Sicilia







Principale punto d'approdo alla Sicilia via mare, Messina è una città ricca di cultura e tradizione. Royal Palace, a poche centinaia di metri dal porto, rappresenta alla perfezione lo spiccato senso di ospitalità e di accoglienza dei Siciliani.

Terrazza, Sala Meeting, Lounge, Main Hall



*The main landing point from the sea to Sicily, Messina is a city rich in culture and tradition. The Royal Palace Hotel, a few hundred meters from the harbor, is a perfect example of a strong sense of hospitality and welcome by the Sicilians.*

*Terrace, Meeting Room, Lounge, Main Hall*



Pratico e confortevole Royal Palace è la soluzione perfetta per una sosta a Messina, magari prima di intraprendere un viaggio attraverso la meravigliosa Sicilia.

*Tramonto siciliano*

*Practical and comfortable, the Royal Palace is the perfect solution for a stop in Messina, maybe before embarking on a trip through beautiful Sicily.*

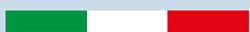
*Sicilian sunset*



MILLE ALLEVATORI, 60MILA MUCCHE ITALIANE.  
LA PASSIONE PER IL LATTE LA ALLEVIAMO OGNI GIORNO.



Buono, cremoso, con latte 100% italiano: questo è il nostro stracchino. Buona, nutriente, al 100% italiana e con tutto il sapore del buon latte fresco: questa è la nostra mozzarella. Genuino, goloso: questo è il nostro yogurt. Il loro segreto? Il latte da cui hanno origine: il latte fresco Alta Qualità Granarolo, l'unico nato da un Consorzio di mille allevatori con 60mila mucche italiane alimentate in modo naturale. Garantito da una filiera controllata e certificata nei vari passaggi, quindi integro, buono e sicuro. Ecco perché, quando è Granarolo a portarti latte, formaggi e yogurt, la differenza si sente.



PRODOTTI IN ITALIA CON SOLO LATTE ITALIANO



WWW.GRANAROLO.IT



# JSH Hotel Rome

Una dimensione parallela





Arrivare a JSH HOTEL ROME è un po' come atterrare in una dimensione parallela, confortevole e ovattata. Lo si percepisce sin dall'ingresso, guidato da una sorta di pista d'atterraggio costituita da un fascione ligneo molto scenografico, che lo accompagna alla reception, gira su se stesso e ritorna indietro.

Ristorante, Bar, Hall



*Arriving at JSH HOTEL ROME is a bit like landing in a comfortable and intimate parallel dimension. You sense it from the entrance, a sort of runway consisting of a scenic wooden fascia, which accents the front desk, turning on itself and returning back again.*

*Restaurant, Bar, Lobby*



Una volta atterrati attraverso il fascione ligneo, l'esperienza continua. Si fa colazione nella sala The Hub e si pranza al Ristorante The Terminal. Si dorme in camere immerse nel silenzio e intrise di tonalità verde mela e rosso rubino. Questa accoglienza, trae ispirazione dal fatto che l'albergo gravita intorno all'aeroporto di Roma Fiumicino e che, oltre ai passeggeri, ha sempre ospitato gli equipaggi delle compagnie aeree.

Suite, Camera



*Upon arriving through the wooden zone the experience continues. Breakfast is served in the spacious lobby, and you can enjoy lunch in the Terminal restaurant. You will enjoy a restful sleep in rooms immersed in silence and soaked in apple green and ruby red hues. The atmosphere is inspired by the fact that the hotel is near the Fiumicino Airport in Rome, and that in addition to passengers, we have always hosted airline crews as well.*

*Suite, Room*

# L'EVOLUZIONE DELLA SPECIE

Gli orologi cambiano aspetto



EL

EL



*rubrica a cura di*

**Mario Didone**  
Store Manager

*Hausmann & Co.*  
1794

Lo stile degli orologi ha subito notevoli mutamenti negli ultimi 10 anni. Alcuni di questi si sono rilevati vincenti, altri come spesso accade, sono piaciuti meno e dopo un'iniziale entusiasmo sono di fatto precipitati nell'indifferenza totale. Tralascero molto, essendoci non pochi argomenti da trattare in questa particolare materia, magari nei prossimi appuntamenti avrò modo di analizzare altri temi e per questo dovendo scegliere partirei dal fenomeno secondo me più eclatante e "vistoso" di questo decennio; la crescita in termini di misura delle casse degli orologi tondi, rettangolari e tonneau.

Il mutamento avvenuto sulle casse tonde, le più numerose e le più amate. Per decenni le misure sono rimaste ferme più o meno sui 34, 36 mm di diametro ed ecco che improvvisamente circa sei anni fa lievitarono a 40 mm o più.

Questo poteva essere accettabile, e in parte lo è stato, se la cosa avesse riguardato gli orologi dall'aspetto sportivo, quelli tecnici o subacquei e invece l'epidemia colpì anche la sfera di quelli blasonati, l'alto di gamma e i classici orologi eleganti tondi ultrapiatti a carica manuale o automatici i più acquistati per le occasioni "buone" matrimoni, lauree, primo impiego ecc. All'inizio di questo restyling, abolite quasi nella totalità le casse di minor diametro, messi in estinzione vari modelli storici, eliminate alcune referenze, ci fu un certo interesse e un certo buon numero di vendite, ma di lì a pochi anni lo stile "largo" per certe marche di alto di gamma e per i modelli sopradescritti non funzionò. Fu così che notato il calo di interesse da parte dei clienti, sentiti i pareri di molti addetti ai lavori, molte Maison ragionando sullo stile, che lasciatemelo dire alle volte era "sgraziato" se riferito al DNA che le caratterizzava, sono tornate da poco tempo a produrre casse di 38mm ovvero un poco più grandi di quelle tradizionali anni '70, '80.

Il pubblico ha gradito questa scelta di ritorno al passato leggermente corretto, che comunque ancora convive con lo stile "allargato" finché ce ne sarà produzione. C'è anche da non sottovalutare che in una fase sempre più trainante quale quella del frizzante mercato Asiatico che gradisce certamente orologi di piccole dimensioni la scelta di rientrare con le misure delle casse si è rivelata vincente. Detto quanto dovevo delle dimensioni degli orologi vorrei passare ad un fenomeno che invece non accenna a passare e che personalmente non amo - ma questo è solo un mio personalissimo giudizio - ovvero l'abbandono del fondello delle casse chiuso a favore di quello in vetro zaffiro. Tale scelta riguarda quasi tutte le case produttrici partendo dal basso, al medio, all'alto a prescindere dal modello sia esso classico che sportivo. A questo punto c'è da dire che tranne quelle rare volte in cui vale veramente la pena mostrare attraverso il cristallo un fine e complicato meccanismo, delle bellissime scheletrature, delle finiture eccellenti, dei movimenti di manifattura, nei rimanenti e numerosi casi mostrare semplici movimenti e per questo sacrificare l'utilizzo più consono e più sicuro del fondello di metallo mi sembra una scelta discutibile. La vivo come una "menomazione" alla struttura della cassa, una debolezza, sebbene potete contestarmi che la robustezza dei fondi con vetro zaffiro garantisce una buona conservazione del meccanismo, una certa impermeabilità ecc, ma resta il fatto e ripeto - tranne rari casi - non ne vedo l'utilità. Sta di fatto che a confortare la mia tesi esistono delle Maison di alto di gamma che a pieno titolo per mostrare il meccanismo, non esitano a dare compreso nel prezzo dell'orologio con montato il fondo di zaffiro, anche quello di metallo.



#### **The Evolution of The Species.**

*Even watches change their aspects.*

*The style of watches has evolved significantly in the past 10 years. Some of these are recognized winners, others as often happens, are less popular and after initial enthusiasm are treated with total indifference. Omitting much, there are so many topics to be covered in this particular matter, maybe in the next rounds I will analyze other issues, but for now I will choose from in my opinion the most striking and "eye-catching" phenomena of this decade; growth in terms of measurement of watch cases, whether they be round, rectangular or tonneau.*

*The change took place on the round cases, the most numerous and the most popular. For decades, the size was more or less 34 to 36 mm in diameter and then suddenly about six years ago, soared to 40 mm or more. This could be acceptable, and in part it was, if it had been for sporty watches, those for technicians or divers, but instead the epidemic struck the sphere of those in the top of the range and the classic elegant watches, round ultra-thin hand-wound or automatic; most bought for special occasions such as wedding presents, graduations, first jobs, etc.. Earlier this restyling, abolished in almost all the cases of smaller diameter, put into extinction various historical models,*

*although there was some interest and a good sales, but there were a few "off" years for certain high-end brands and the models described above did not work. The drop in interest from customers was noticed, and after listening to the opinions of many experts, many watchmakers thought about the style, let me tell you that at times it was "awkward" when referring to DNA that characterized these time pieces, and they returned for a short time to produce boxes of 38mm which is a little larger than those traditional in the '70s and '80s.*



The audience took to this retro selection lightly and correctly, however it still collides with the “extended” perspective as long as there will be no production. Another force to be reckoned with is a phase driving more and more by the sparkling Asian market which likes small watches, choosing to return to the smaller measurements of the cases that has proved successful. I have discussed the size of the watches and now I would like to turn to a phenomenon that never went out, and I personally do not like - but that’s just my personal opinion – that is the abandonment of the bottom of the closed cases in favor of the sapphire crystal. This choice affects almost all manufacturers from the base, the average height regardless of the model is that it clas-

sic sports. At this point it must be said that there are rare times when it’s really worth showing a fine and complicated mechanism through the crystal, the beautiful skeleton, excellent finishes, the movement of manufacturing, while the remaining cases show several simple movements and sacrifice the most appropriate and safest use of the bottom metal, seems like a questionable choice. It is an “impairment” to the tank frame, a weakness, although you can contest me that the robustness of the materials with sapphire crystal guarantee good protection of the mechanism, a certain impermeability etc., but the fact remains, and I repeat - with minor exceptions – I do not see the usefulness. The fact is, to support my thesis, few high range watchmak-

ers fully show the mechanism, but do not hesitate to offer the watch with bottom mounted sapphire, or that of metal.



Sempre in tema di stile e continuando sul discorso vetro, parliamo di quelli posti a protezione del quadrante. Per decenni sono stati usati i classici vetri in materiale plastico "pexiglass" o esalite (in tempi antichi si usavano addirittura in semplice vetro quindi estremamente fragili), negli anni '80 arrivarono i vetri minerali e di zaffiro molto robusti, difficili da graffiare, non si opacizzavano, con caratteristiche di perfetta tenuta per polvere, umidità o acqua quasi sempre piatti, quindi nulla da eccepire, ma è sulla parola "piatto" che vorrei soffermarmi.

A differenza dei precedenti che solitamente erano più o meno "bombati", i vetri minerale e zaffiro essendo piatti conferivano all'orologio un aspetto un po' "freddo" piatto per l'appunto, moderno sì ma senza quel "calore" e gusto retrò dei loro predecessori.

Fù così che qualche fine orologiaio lavorò alla realizzazione dei vetri minerale e zaffiro con una leggera bombatura che restituiva agli orologi un aspetto più retrò e quindi più "caldo", con il valore aggiunto di una maggior durata nel tempo. Di lì a poco ed anche in tempi recenti quasi tutte le Maison hanno introdotto tali vetri sulla maggior parte delle casse.



Esaminando quanto scritto c'è da osservare che quando si intraprende un nuovo filone costruttivo, è bene non trascurare ciò che è stato prodotto fino a quel momento in termini di stile, soprattutto per quel che concerne gli orologi classici ovvero gli intramontabili e non mi riferisco solo a quelli eleganti da sera o da ufficio, ma anche a quelli più sportivi, non a caso negli ultimi due anni diverse importanti marche svizzere hanno reintrodotti modelli di chiaro gusto anni '70 dotati di materiali nuovi ed innovativi rispetto a quei modelli originali, ma mantenendo il medesimo design, curve, bombature, spessori.

*Still on the subject of style and continuing the discourse on the glass, let's talk about those places protecting the dial. For decades classic glass plastic "pexiglass" or esalite (in ancient times were used even in simple glass therefore extremely fragile) was used, in the '80s came the mineral glass and sapphire, very strong and difficult to scratch, not opaque, which features a perfect seal for dust, moisture or water almost always flat, so no objections. Unlike earlier versions that were usually more or less "rounded", the mineral and sapphire glass plates being installed on the watch look a little like a "cold" dish, modern, yes, but without the "heat" and the retro of their predecessors. So it was that some high-end watchmakers worked on the creation*

*of mineral and sapphire glass with a slight curvature that returned to the watches a more retro and thus more "hot" look, with the added bonus of a longer life. Shortly thereafter, and even in recent times almost all the watch Maisons have introduced such crystals on most of the cases. Looking at history is to be noted that when you embark on a new line of construction, you should not overlook what has been produced so far in terms of style, especially as regards the timeless or classic watches and I am not referring only to upscale pieces for evening or office, but also to the more sporty models, it is no coincidence that the last two years several major Swiss brands have reintroduced models of the 70s with a clear taste for new materials and innovation,*

*compared to those original models, but keeping the same design, curves, bulges, and thicknesses.*



**PINTINOX**  
MADE IN ITALY

Pinti Inox S.p.A. Via Antonini 87, 25068 Sarezzo (BS) Italy  
[pintinox@pinti.it](mailto:pintinox@pinti.it)  
[www.pinti.it](http://www.pinti.it)

*mod. Tie*

NEXT OPENING



# Les Sables Noirs

Un vulcano paradisiaco

NEXT OPENING



# Infinity Resort Tropea

In terraferma navigando verso l'infinito

# Innovation

RECLINE PERSONAL: l'ispirazione giusta per muoversi tutti i giorni. Nata dalla ricerca scientifica Technogym, è l'unica bike reclinata professionale per la casa con postura



# Renovation

confortevole e corretta biomeccanica. Mentre ci si allena, si possono leggere le e-mail, navigare sui siti preferiti, guardare la TV o ascoltare le playlist sul display digitale VISIOWEB.



Designed by Antonio Citterio



Fate la prima mossa, chiamate **800 70.70.70** o visitate **[www.technogym.com](http://www.technogym.com)** per scoprire la gamma completa dei nostri prodotti cardio, forza e movimento. I prodotti e i servizi Technogym sono venduti solo direttamente.

**TECHNOGYM**<sup>®</sup>

The Wellness Company

Gli unici  
Yacht\*  
Garantiti  
**4**  
anni



*New C.Boat 27 e 31 Sport*

**C. Boat**  
Yacht Builder

**\*DISPLACING YACHT MADE OF STEEL 100% CUSTOM FROM 18mt UP TP 48mt**

Made in Italy

