

INSIGHT

JSH

HOTELS COLLECTION

Speciale Sardegna
Notizie dall'Isola

JSH Goals
Partner Ferrari
Driver Academy

Salento
La nuova Masseria
tra gli ulivi

Food
Gli erborinati
di Ribaldone

Caterina
Murino

IslandVibes

because these are MY holidays



St. Moritz

Apulia

Sicily

Tuscany

Veneto

Adriatic Coast

Milan

Rome

Florence

Bologna

Rimini

Innsbruck

JSH
HOTELS COLLECTION

jsh-hotels.com



JSH
INSIGHT
12

EDITORE JSH GROUP SPA
Via Galleria del Corso, 1
20122 Milano - Tel. +39 0541 620122

Periodico Registrato presso il Tribunale
di Milano. Aut.n°92 del 14 marzo 2014

DIRETTORE RESPONSABILE
Claudia Gelmini

DIREZIONE ARTISTICA
DIREZIONE EDITORIALE
CONCEPT GRAFICO

Martina Barberini - martina.barberini@jsh-hotels.com

STAMPA
Modulgrafica Forlivese - www.modulforlivese.it

È ONLINE IL NUOVO SITO JSH
jsh-hotels.com



Scopri il nuovo sito JSH ottimizzato per
smartphone e tablet. Prenotare le tue
vacanze sarà ancora più facile...

#jshcollection #vorreimaposso

SEGUICI ANCHE SU



SOMMARIO **12**



SOMMARIO n° 12

MAGGIO 2017 - In copertina, la meravigliosa Caterina Murino, sarda d'origine, attrice di calibro internazionale sbarcata fino a Hollivwood e impegnata anche in campo umanitario. Si racconta per noi partendo dalle sue radici isolate.

7 **Editoriale** La Ricerca della Felicità

SUMMER

18 **Inspira Espira** Estate in Alta Engadina. I luoghi da non perdere in questo paradiso montano, destinazione incantevole da vivere in estate

CARS

26 **Alfa Romeo Stelvio** Vi presentiamo il primo SUV del marchio italiano in oltre un secolo di storia

JSH GOALS

38 **JSH Partner di FDA** Con soddisfazione vi raccontiamo la partnership tra JSH e Ferrari Driver Academy e le tappe dei piloti nelle nostre strutture

FOOD NEWS

50 **FoodHeroes Markets** I produttori e le eccellenze locali entrano negli hotel JSH grazie alla collaborazione con Fooscovery

GOLF

62 **Campionati Internazionali Maschili d'Italia** Tutto il mondo ad Acaya Golf Club per questa competizione che accende un faro sui giovani, futuri campioni

ART

74 **Malika Favre** Vi presentiamo una grande artista cresciuta a Parigi ma londinese di adozione

BIKE

84 **JSH & Trek Segafredo** Una nuova importante partnership che celebra una passione senza confini

WHAT'S NEW

90 **Il Volto Nuovo del Piacere** Look e format rinnovati a Masseria San Pietro, chicca settecentesca di Acaya Golf & SPA Resort

RESTYLE

102 **Cose Nuove a MarePineta** A Milano Marittima inaugura una stagione ricca di novità

COVER STORY

108 **Caterina Murino** L'attrice di fama internazionale ci racconta il suo amore per la Sardegna

INSIGHT SPECIAL

116 **Speciale Sardegna** Acque cristalline, spiagge bianchissime e natura incontaminata. La Sardegna è tutto questo e molto di più

KITCHEN

166 **Marcello Baruzzi** Lo chef che ha rilanciato alla grande la cucina di Living Place Hotel Bologna

FOOD & RECIPE

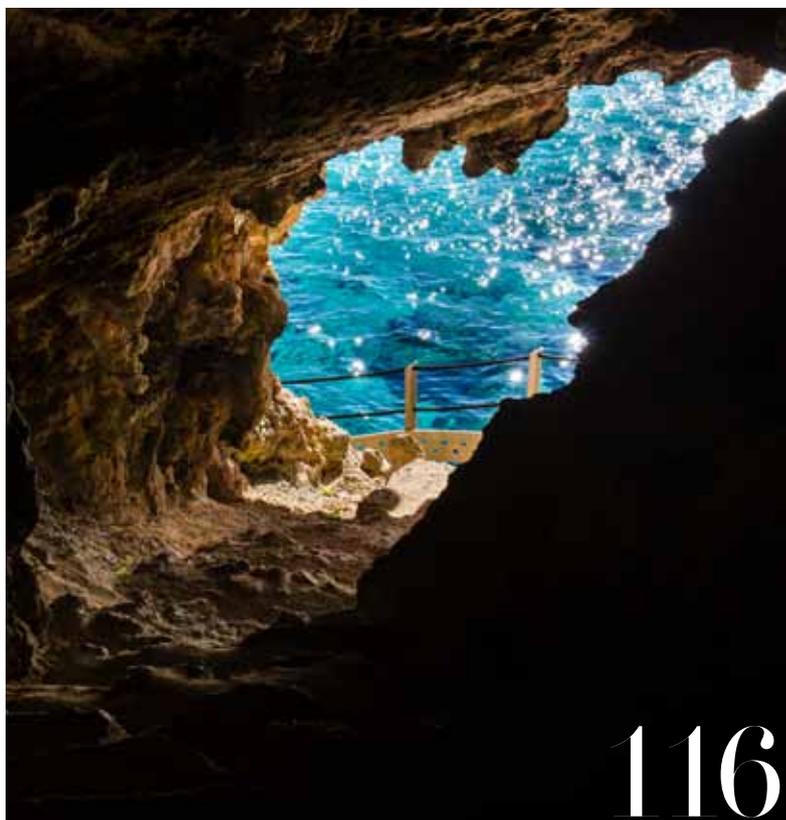
178 **I Formaggi Erborinati** Ecco cosa deve contenere il carrello dei formaggi ideale per lo chef Andrea Ribaldone

NEW OPENING

190 **Europa Stuberl** Vi presentiamo il nuovo e pluripremiato ristorante di Grand Hotel Europa Innsbruck

TRAVEL

202 **Il Castello di Linderhof** Vi portiamo nella Baviera del sud per farvi scoprire uno dei tre castelli costruiti da Re Ludovico II



116



84



90



102



166



178



190



202

La Ricerca della Felicità

Cosa cerca l'ospite quando soggiorna nelle nostre strutture? Cosa si aspetta? Quali sono i suoi bisogni, le sue aspettative? Come possiamo soddisfarle? Cosa possiamo e dobbiamo fare se rimane deluso?

Cercare la giusta risposta a queste domande è il principio fondante del nostro operare. Una ricerca complessa, perché le esigenze sono sempre di più, molteplici e specifiche, e la risposta deve essere all'altezza, non può basarsi su segmenti, su "target", ma sulla singola persona.

Sappiamo bene quanto si cerchi sempre più nella vacanza benessere e serenità, per poter staccare dal quotidiano immergendosi in una dimensione di relax e piacere. Il benessere non può più arrivare da principi generalisti, da standard piatti e uniformi. Quello che le persone cercano e che noi vogliamo offrire è benessere vero, per tutti. Anche per chi non va in vacanza da mesi. Per chi a colazione beve sempre l'estratto di verdure fresche. Per lo sportivo che in vacanza vuole rimanere attivo. Per il bambino celiaco. Per chi soffre di mal di schiena e non dorme bene se il materasso non è rigido abbastanza. Per chi trova la massima realizzazione leggendo un libro sotto le stelle o sorseggiando un drink al tramonto.

Il nostro senso di ospitalità è la risposta a queste domande. O meglio, è l'essenza stessa della nostra ricerca, che non si ferma mai e ci rende così dinamici, liquidi, proiettati verso l'innovazione e attenti alle nuove tendenze.

La risposta a queste domande la danno poi, ogni giorno, le persone che lavorano dentro i nostri hotel. Dagli chef in cucina, che spendono la loro vita tra ricerca e fornelli, allo staff del ricevimento che accoglie gli ospiti all'arrivo. Dall'house keeping, che rende perfette le camere ogni mattino, alla massaggiatrice, che regala attimi di felicità attraverso le sue mani. Dal direttore, che è il deus ex

machina di ogni area dell'hotel, al local coach, che porta fuori dalla struttura alla scoperta delle bellezze dei territori circostanti. Ognuno, a modo suo, lavora con un unico obiettivo: quello di accogliere le richieste con un sorriso e rispondere a bisogni e aspettative, con prontezza e cura.

Chi si concede una vacanza, di qualsiasi tipo essa sia, intraprende un viaggio alla ricerca della felicità. Quello che troverà non sempre risponderà del tutto alle sue aspettative. Ma la percezione cambierà se il tutto avviene in un luogo dove ci sono persone che realmente hanno a cuore il suo benessere, la sua soddisfazione.

Chiudo con una citazione aperta a Zygmunt Bauman, secondo il quale le idee di felicità sono tante, ma tutte riconducibili a due categorie. C'è la visione più popolare, quella di una vita piena di momenti piacevoli, senza problemi e sfide. E quella che ci ha mostrato Goethe, al quale ormai anziano fu chiesto se la sua vita fosse stata felice. Rispose di sì, senza ricordare però una singola settimana in cui lo fosse stata. Ciò implica che essere felici non vuol dire non avere difficoltà, ma «superarle».





The Pursuit of Happiness

What do our guests look for when they stay in our facilities? What do they expect? What are their needs, their expectations? How can we meet them? What must we do if they are disappointed?

Looking for the answer to these questions is the founding principle of our work. It is a complex search because the requirements are ever more numerous and specific, and the answer has to be correct, it cannot be based on segments or "targets", but on each individual person.

We know that they are looking increasingly at holidays of wellness and serenity, to be able to disconnect from daily stress to plunge into a dimension of relaxation and pleasure. Wellness can no longer be reached by general principles, from flat and uniform standards. What people are looking for, and we want to offer is real well-being for all. Even for those who do not go on vacation for months. For those at breakfast who always drink an extract of fresh vegetables. For sports-minded people on holiday who want to stay active. For the child who is gluten intolerant. For those suffering from back pain and do not sleep well if the mattress is not firm enough. For those who find maximum relaxation reading a book under the stars or enjoy a drink at sunset.

Our sense of hospitality is the answer to these questions. Or rather, it is the very essence of our research, which never stops and makes us so dynamic, liquid, projected towards innovation and attentive to new trends.

The answers to these questions arrive to us every day, from the people who work in our hotels. From the chefs in the kitchen, who spend their lives between research and the stove, to the staff at the reception that welcome guests upon arrival. From the housekeeping staff, who make the rooms up perfectly every morning, to the masseuse, who offers moments of happiness through his hands.

From the manager, who can resolve the impossible in each area of the hotel, and the local coach, who can suggest what to do and see in the areas surrounding the hotel. Each, in their own way, work with a single goal: to accommodate our guests' requests with a smile and respond to their needs and expectations, promptly and carefully.

To go on holiday, of any kind whatsoever, is to embark on a journey in search of happiness. What you experience does not always meet your expectations. But that perception will change if you go to a place where there are people that take your welfare and satisfaction to heart.

I close with a quote from Zygmunt Bauman, according to whom the ideas of happiness are many, but they all fall into two categories: "There is the popular view, that of a life full of pleasant moments without problems and challenges. And then there is the one that Goethe showed us, who when old was asked if his life had been happy. He said yes, but without remembering a single week in which it had been. This implies that "being happy does not mean not having difficulties, but overcoming them."

A handwritten signature in dark ink, reading "Andrea Cigarini". The signature is fluid and cursive, written in a professional style.

Andrea Cigarini

President of JSH Hotels Collection

JLIVE

RESORTS

NEW!

- 1 — HOTEL SCHLOSS PONTRESINA FAMILY & SPA
Via Maistra 7504 - Pontresina (GR), Switzerland
T +41 81 8393555 - info@hotel-schloss.net
- 2 — MAREPINETA RESORT
Viale Dante, 40 - 48015 Milano Marittima (RA)
T +39 0544 992263 - info@marepinetaresort.com
- 3 — ACAYA GOLF & SPA RESORT
Strada Comunale di Acaya Km 2 - 73029 Acaya (LE)
T +39 0832 861385 - info@acayagolfresort.com
- 4 — GALZIGNANO TERME GOLF & SPA RESORT
Viale delle Terme, 84 - 35030 Galzignano Terme (PD)
T +39 049 9195555 - info@galzignano.it
- 5 — GOLF HOTEL PUNTA ALA
Via del Gualdo, 2 - 58040 Punta Ala (GR)
T +39 0564 9401 - info@golfhotelpuntaala.it
- 6 — IL PICCIOLO ETNA GOLF RESORT & SPA
S.S. 120 km, 200 - 95012 Castiglione di Sicilia (CT)
T +39 0942 986384 - info@ilpiccioloetnagolfresort.com
- 7 — DONNALUCATA RESORT
S.P. 63, km 3 Loc. Donnalucata - 97010 Scicli (RG)
T +39 0932 850285 - info@donnalucataresort.com

JHUB

CITY HOTELS

- 8 — RADISSON BLU ES. HOTEL ROMA
Via Filippo Turati, 171 - 00185 Roma
T +39 06 444481 - info.rome@radissonblu.com
- 9 — HOTEL ROME PISANA
Via della Pisana, 374 - 00163 Roma
T +39 06 40046900 - info@hotelrome-pisana.com
- 10 — LIVING PLACE HOTEL BOLOGNA
Via Villanova, 31 - 40055 Villanova di Castenaso (BO)
T +39 051 60091 - info@livingplace.it
- 11 — RIPAMONTI Residence & Hotel Milano
Via dei Pini, 3 - 20090 Pieve Emanuele (MI)
T +39 02 90781355 - info@ripamontiresidence.it
- 12 — HOTEL THE BRAND
Via degli Aldobrandeschi, 295 - 0163 Roma
T + 39 06 66415964 - info@thebrandhotelroma.com

JLUX

HOTELS

NEW!

- 13 — GRAND HOTEL EUROPA
Südtiroler Platz 2 A-6020 Innsbruck AUSTRIA
T +43 (0) 512 5931 - info@grandhoteleuropa.at
- 14 — HOME HOTEL FLORENCE
Piazza Piave, 3 - 50122 Firenze
T +39 055 243668 - info@hhflorence.it
- 15 — DUOMO HOTEL RIMINI
Via Giordano Bruno, 28 - 47900 Rimini
T +39 0541 24215/6 - info@duomohotel.com

JSH

HOTELS COLLECTION

CONTATTI Contacts

Centralino: info@jsh-hotels.com +39 0541 620122

Proposte: sviluppo@jsh-hotels.com

Direzione Vendite: alessandro.potenza@jsh-hotels.com

Ufficio Stampa: press@jsh-hotels.com

Risorse Umane: staff@jsh-hotels.com

Amministrazione: amministrazione@jsh-hotels.com







Aperto:

Dicembre - Aprile | Giugno - Settembre

142 camere e suite

SPA 900 mq e piscina interna

Miniclub "Camamele" 350 mq

Ristorante & Lounge Bar con

Terrazza panoramica

Local Coach

Open:

December - April | June - September

142 rooms & suites

900 mq SPA and indoor swimming pool

Miniclub "Camamela" 350 sqm

Restaurants & Lounge Bar

Panoramic Terrace

Local Coach



HOTEL SCHLOSS

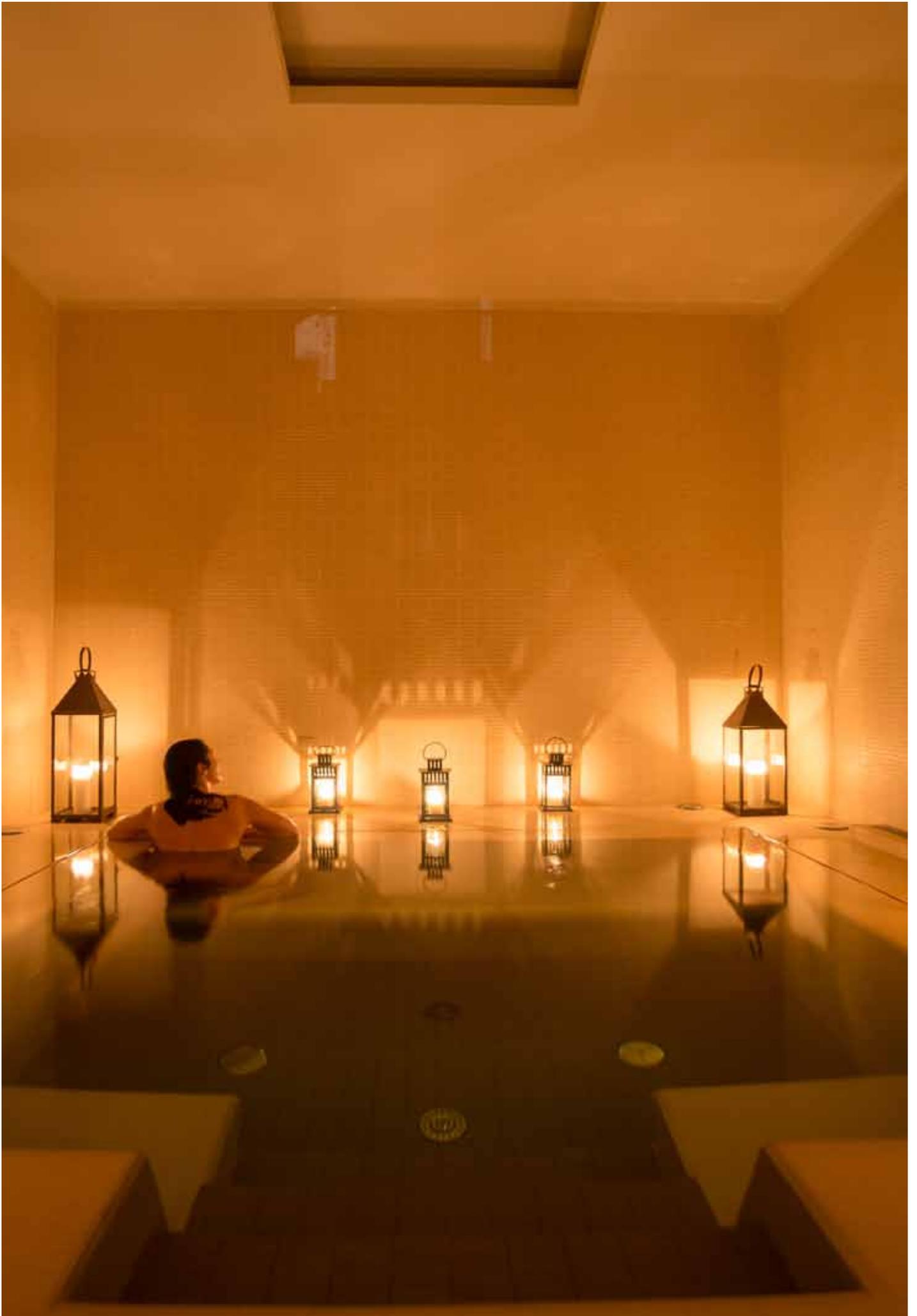
FAMILY & SPA

Nuovo entrato in JSH Hotels Collection e primo mountain resort del gruppo. Hotel Schloss ci porta fino in Svizzera, nel cuore dell'Alta Engadina, a soli 5 Km da St. Moritz.

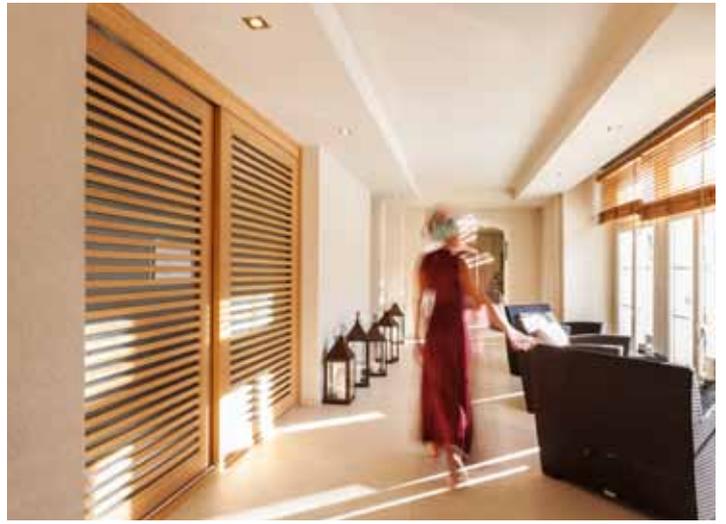
Un affascinante castello fortezza di fine Ottocento dall'architettura imponente e suggestiva, completamente ristrutturato, dalle cui vetrate si ammira un panorama unico sulla Val Roseg e sui suggestivi ghiacciai della catena del Bernina. Gli ampi spazi interni, che includono anche due ristoranti e una splendida SPA, garantiscono una dimensione perfetta e a misura per grandi e piccini. Benessere, natura incontaminata, sport e tanto relax vi aspettano da Dicembre 2016.

New entry of the JSH Hotels Collection and first mountain resort of the group, Hotel Schloss takes us to Switzerland, on the outskirts of Pontresina, just 5 Km far from St. Moritz. An impressive and elegant architecture dating back to the late Nineteenth century, fully restored, from whose windows you can admire a unique view of the Upper Engadine and the picturesque glaciers of the Bernina range. The wide and bright interiors, which include two fine restaurants and a beautiful SPA, guarantee the proper dimension for both children and adults. Wellness, nature, sport and relax await you from December 2016.

Pontresina, Switzerland
info@hotel-schloss.net







AMAZING VIEWS

HOTEL SCHLOSS FAMILY & SPA
Engadin St. Moritz



Via Maistra 7504 – Pontresina – GR – Switzerland
Ph +41 81 8393555 – info@hotel-schloss.net – www.hotel-schloss.net

JSH

SUMMER

Inspira *Espira*

Estate in Alta Engadina

Ci troviamo nella parte meridionale delle Alpi Orientali, una particolare morfologia costituita da esili creste, picchi imponenti e laghi alpini dal blu cangiante, luoghi che da sempre suscitano grande meraviglia...

A cura di: Ufficio Comunicazione JSH

Photo: @ Swiss-image.ch - Engadin St. Moritz



Incastonata tra le montagne della catena del Bernina, l'Alta Engadina in estate offre uno spettacolo mozzafiato. Il sole si affaccia dai ghiacciai delle cime più elevate per scendere tra le dolci vallate e tuffarsi nelle fresche acque dei laghi di Saint Moritz, Silvaplana, Lago di Champfèr e Sils.

Ci troviamo nella parte meridionale delle Alpi Orientali, una particolare morfologia costituita da esili creste, picchi imponenti e laghi alpini dal blu cangiante, luoghi che da sempre suscitano grande meraviglia. Il massiccio

montuoso che circonda la valle dell'Engadina non ricco di luoghi spettacolari: ghiacciai perenni, viste mozzafiato dalla "balconata delle Alpi" con vette oltre i tre- e quattromila metri e numerosi laghi che illuminano d'argento la valle.

Escursioni a piedi o in mountain bike, passeggiate a cavallo, tennis, nuoto, gite in barca a vela o kayak sui laghi, ma anche percorsi enogastronomici e visite di fattorie didattiche, sono solo alcune delle attività a cui dedicarsi durante una vacanza estiva tra le montagne svizzere.

Hotel Schloss Pontresina Family & SPA, castello di fine '800

trasformato in esclusivo mountain resort, sorge in una posizione privilegiata, nel centro storico della città di Pontresina e a soli 5 minuti dalla mondana St. Moritz, a pochi passi dai principali sentieri escursionistici e a breve distanza dai meravigliosi laghi alpini.

Quale punto di partenza migliore per una vacanza in Alta Engadina...?

Dopo la chiusura primaverile, Hotel Schloss riapre le sue porte all'estate il giorno 14 giugno 2017, pronto per una stagione di sole, sport, natura, un resort in alta quota per rallentare il ritmo, rilassarsi, respirare, espirare...

Da una pedalata sportiva in mountain bike a una passeggiata più rilassata, da escursioni panoramiche e tematiche a incredibili altitudini fino a un tuffo nelle acque cristalline dei laghi di St. Moritz, questa destinazione è sorprendente per la varietà e la ricchezza di attività, per le infinite opportunità di scoperta, svago, divertimento, decompressione. Avvolta in paesaggi suggestivi, l'Alta Engadina è un territorio ricchissimo, dove la freschezza estiva di montagna fa da cornice a vacanze spensierate e attive, a giornate rilassanti immersi nel verde, in compagnia delle persone amate.



Le piacevoli temperature dell'estate sono infatti il requisito migliore per dedicarsi a escursioni panoramiche, a serate con grigliata sul lago fino a corse in carrozza nelle pittoresche valli. Da quest'anno, grazie all'iniziativa "Impianti di risalita inclusi", gli ospiti di Hotel Schloss hanno la possibilità di usufruire gratuitamente di tutti gli impianti di risalita del comprensorio





portando con sé anche la bicicletta o gli amici a 4 zampe. Come la funivia del Diavolezza, che porta gli amanti delle escursioni e gli appassionati di montagna sull'arena del ghiacciaio. O la funicolare del Muottas Muragl per chi desidera godersi la splendida vista sul Muottas Muragl.

Consapevoli della bellezza di questo territorio e convinti dell'importanza della valorizzazione del territorio, Hotel Schloss ha introdotto, al fianco del concierge, la nuova figura del Local Coach, un esperto conoscitore dei luoghi che circondano il resort, capace di condurre gli ospiti alla scoperta della vera anima dell'Alta Engadina definendo un ricco programma di esperienze personalizzabili in base alle singole esigenze.

Alle famiglie con bimbi per esempio, il Local Coach consiglia la Fattoria didattica ed equitazione a Pontresina.

Questo percorso inizia con la presentazione storico-naturalistica di un'azienda biologica che opera in Engadina da più di cento anni e delle attività che lì si svolgono. Il percorso prevede la visita delle stalle e dei recinti, per poi raggiungere le scuderie dove si conosce il mondo degli equini dall'antichità fino oggi e il mestiere della mascalcia, ovvero l'arte del pareggio e della ferratura degli equini. Questa azienda dà molta importanza al primo approccio col mondo del cavallo, la prima esperienza in sella per i bimbi viene curata in modo particolare, affinché possa svolgersi con piacere e serenità.

Al rientro da questo tour, i bimbi possono continuare a

divertirsi al Camamela Club, un ampio spazio di 350 metri quadrati all'interno dell'hotel, animato ogni giorno da tante attività. O rifocillarsi con i menu speciali sia a pranzo che a cena e l'assistenza durante il pasto di personale attento e preparato.

E mentre i più piccoli si divertono tra mille avventure, i genitori possono abbandonarsi a momenti di rigenerante piacere con uno dei tanti trattamenti e percorsi dedicati ai 5 sensi di Schloss Hotel SPA. Grandi vetrate sulla val Roseg per ben 900 metri quadrati di superficie con mini piscina relax, calidarium, bagno mediterraneo, biosauna, sauna finlandese, frigidarium, wasser paradise, doccia fredda e temporale estivo.







Ci sono un'infinità di massaggi, trattamenti di bellezza e cura del corpo, percorsi guidati tematici, personalizzati e all'avanguardia, condotti dal sapiente Wellness Trainer presente in SPA.

La piscina interna e riscaldata è un altro luogo delizioso all'interno dell'hotel, perfetto per una nuotata in acqua calda con vista.

Per chi viaggia in coppia o con gli amici, il Local Coach propone uno spettacolare giro in barca a vela. I laghi dell'Alta Engadina sono famosi per i forti contrasti di colore. Navigare a vela sulle loro acque turchesi immersi in una freschezza tonificante è un'esperienza unica, che regala vera tranquillità. La vista dalla barca sulle cime dei monti è emozionante e di grande ispirazione. E' possibile noleggiare una barca sul Lago di Silvaplana o di Sils oppure attraversarlo con la traversata di navigazione più alta d'Europa.

Il Local Coach può proporre e organizzare ogni tipo di esperienza, itinerario, tour o escursione, dal volo in elicottero alle gite in carrozza in Val Roseg, dall'escursione sul Trenino Rosso del Bernina lungo la Ferrovia Retica al cross buggy, dal volo in deltaplano allo shopping a St. Moritz e degustazioni

di vini e prodotti tipici del Cantone dei Grigioni in cantine ed enoteche.

In Alta Engadina basta allungare una mano per afferrare la felicità: la piana dei laghi luccicante, i boschi di cembri che profumano di resina fresca, i villaggi e le case engadinesi che allungano nel sole le loro splendide facciate. Natura alpina, incontaminata. Dove respirare e lasciarsi alle spalle tutti i problemi, cambiare prospettiva, rigenerarsi. Muoversi. Mangiare bene. Riposare. Inspirare. Espirare. — ■





Photo © Filip Zuan - St. Moritz

**INHALE
EXHALE...**
Summer 2017 in the Upper Engadine

Set in the mountains of the Bernina Chain, during the summer the Upper Engadine offers a breathtaking spectacle. The sun shines upon the glaciers of the highest peaks to descend among the gentle valleys and then dives into the fresh waters of the lakes of Saint Moritz, Silvaplana, Lake Champfer and Sils.

We find ourselves in the southern part of the Eastern Alps, a particular morphology consisting of slender ridges, imposing peaks and alpine lakes with blue waters, places that have always been awe-inspiring. The mountains surrounding the Engadine are rich in spectacular places: perennial glaciers, breathtaking views of the "balcony of the Alps" with peaks over three and four thousand meters and numerous lakes that illuminate the valley.

Walking or mountain biking, horseback riding, tennis, swimming, sailing or kayaking trips on lakes, as well as food and wine tours and visits to didactic farms, are just some of the activities to enjoy on a summer vacation in the Swiss Alps.

Hotel Schloss Pontresina Family & SPA, a late-19th century castle converted into an exclusive mountain resort, is located in a privileged location in the historic hamlet of Pontresina and only 5 minutes from world-famous St. Moritz, within walking distance of the main hiking trails and short jaunt from the wonderful alpine lakes.

Which is the best starting point for a holiday in the Upper Engadine...?

After taking a spring break, Hotel Schloss reopens its doors for the summer on June 14, 2017, ready for a sunny season of sports and nature, a high altitude resort to slow down the pace of life, to relax; inhale, exhale ...

From a mountain bike ride to a more relaxed walk, from panoramic and themed excursions to incredible altitudes to a dip in the crystal clear waters of St. Moritz lakes, this destination is amazing for the variety and wealth of activities and endless opportunities for discovery, entertainment, fun, and decompression. Stunning enchanting landscapes,

the High Engadine is a very rich territory, where mountain freshness is the cornerstone of relaxed and active holidays surrounded by greenery, in the company of loved ones.

The pleasant temperatures of summer are in fact the best requirement for exploring scenic hikes, barbecues on the lake and horse-drawn carriage rides in picturesque valleys. Starting this year, thanks to the "Lifts Included" initiative, guests at Hotel Schloss have free access to all the ski lifts in the area, including with bicycles or four-legged friends. Like the Diavolezza cable car, which brings hiking lovers and mountain enthusiasts to the glacier arena, or the Muottas Muragl funicular for those who want to enjoy the beautiful view of the Muottas Muragl.

Aware of the beauty of this area and convinced of the importance of appreciating all the territory has to offer, Hotel Schloss has introduced, alongside the concierge, the new figure of the Local Coach, an expert acquainted with all the opportunities that surround the resort, who can assist guests to discover the true soul of the Upper Engadine by designing a rich program of customized experiences based on individual needs.

For families with children for example, the Local Coach recommends the Didactic Farm and Horseback Riding in Pontresina.

This excursion begins with the historical-naturalistic presentation by a nature company that has been operating in the Engadine for more than a hundred years and highlights all the nature activities that take place there. The experience includes visits to the enclosures, then to the stables where you come to know the world of equines from antiquity to today and the craft of farriery, the interesting art of balancing and caring for the hooves of the horses, of making and customizing the horseshoes. This company attaches great importance to one's first approach with horses, the first riding experience for children is cautiously taken care of so that it can be experienced with pleasure and serenity.

When returning from this tour, the kids can continue to have fun at the Canamela Club, a large 350 square meter area inside the hotel dedicated to them, available every day with so many different activities,

or to refresh them with special menus designed for them for both lunch and dinner, where they are attended to during the meal by an attentive and prepared staff.

And while the little ones have fun in a thousand adventures, parents can indulge in moments of regenerative pleasure with one of the many treatments and programs dedicated to the 5 senses by the Hotel Schloss SPA. With large stained-glass windows overlooking the Roseg Valley, the spa has over 900 square meters of area with mini relaxation pool, caldarium, Mediterranean bath, biosauna, Finnish sauna, frigidarium, water paradise, and both cold and "summertime storm" showers.

There are a multitude of massages, beauty treatments and body care options, even themed, personalized and advanced guided tours, conducted by the wise and experienced Wellness Trainer at the SPA.

The indoor and heated pool is another delightful place within the hotel, perfect for a swim in hot water with a view.

For those traveling in pairs or with friends, the Local Coach offers a spectacular sailing boat ride. The Upper Engadine lakes are famous for their strong contrasts of color. Sailing on their turquoise waters immersed in a toning freshness is a unique experience that gives true tranquility. The view from the boat of the peaks of the mountains is exciting and a great inspiration. It is possible to rent a boat on Lake Silvaplana or Sils and go boating on the highest altitude lakes in all of Europe.

The Local Coach can propose and organize any kind of experience, itinerary, tour or excursion, from helicopter flights to horse-drawn carriage rides in the Roseg Valley, from the ancient Bernina Red Train Tour or a ride at the cross buggy park, hang-gliding, or shopping in St. Moritz, or wine tastings at the Cantone dei Grigioni winery or local wine shops.

In Upper Engadine just reach out your hand to grasp happiness: the shimmering surface of the lakes, the fresh citrus woods, the Engadine villages and houses with their beautiful sun-lit facades. Pure Alpine nature, uncontaminated, stunning. Where you can breathe in the fresh healthy air and leave all your problems behind, change your perspective and regenerate. Get exercise. Eat well. Rest. Inhale. Exhale. — ■

Bevi responsabilmente - www.moet.com



DIVE INTO THE NOW

**#MOETMOMENT
ADD 3 ICE CUBES**

**MOËT
ICE IMPÉRIAL**

JSH

CARS

Alfa Romeo STELVIO

Il primo SUV del marchio italiano in
oltre un secolo di storia





nasce il primo SUV del marchio Alfa Romeo che esprime piena emozione di guida, massime performance e stile sportivo. Sono queste le peculiarità del più autentico “spirito Alfa” che, per la prima volta in oltre un secolo di storia, si ritrovano in una sport utility. Il suo nome è

Alfa Romeo Stelvio e vuole cambiare le regole del segmento dei SUV premium di medie dimensioni.

Oggi il marchio ha deciso di sorprendere il pubblico con tre nuove versioni - Stelvio Business, Stelvio Super e Stelvio Executive - che sono pronte a raccogliere l'entusiasmo dei numerosi appassionati che hanno già decretato il successo dell'esclusiva “First Edition”, lanciata



poche settimane fa in EMEA, e ancor prima della versione Quadrifoglio presentata, in anteprima mondiale, lo scorso novembre a Los Angeles. Fin dal suo nome il modello assicura un'esperienza di guida entusiasmante e, al tempo stesso, garantisce il massimo livello in termini di comfort e versatilità tipica di questa categoria. Il passo dello Stelvio infatti è il valico montano più alto d'Italia e la strada statale 38 che lo attraversa, che si snoda per più di 20 chilometri e conta oltre 75 tornanti, è ormai diventata sinonimo di viaggio. Per affrontarla nel migliore dei modi, magari condividendola con le persone più care, esiste un SUV che permette di godere appieno di quest'esperienza unica al mondo, grazie alla sua perfetta combinazione tra piacere di guida, stile italiano e versatilità: Alfa Romeo Stelvio. Come da tradizione Alfa Romeo, il nuovo SUV assicura un comportamento dinamico impeccabile, da vera sportiva, come dimostrano una distribuzione equilibrata dei pesi, lo





sterzo più diretto del segmento e sospensioni evolute con tecnologia esclusiva AlfalinkTM, oltre a un ampio impiego di materiali ultraleggeri e tecnologici, quali la fibra di carbonio per l'albero di trasmissione e l'alluminio per i motori, le sospensioni, il cofano, i parafranghi, le portiere ed il portellone. Inoltre, per una tenuta di strada senza compromessi, il SUV Stelvio propone il sistema integrale Alfa Romeo Q4 e, a richiesta, può essere equipaggiato con il differenziale posteriore autobloccante meccanico. Non solo prestazioni e handling eccellenti, quindi, ma anche tanto spazio a disposizione dei passeggeri per vivere e condividere il piacere del viaggio, qualunque sia la destinazione da raggiungere.

Alfa Romeo Stelvio porta nel mondo dei SUV premium di medie dimensioni i segreti dell'ospitalità italiana: infatti, nel suo abitacolo coesistono esclusività, buongusto ed eleganza. Inoltre, l'abitacolo offre tanto spazio a disposizione dei passeggeri per vivere e condividere il piacere del

viaggio. Non solo. Il modello assicura una completa sensazione di controllo e dominio della strada, grazie al nuovo selettore Alfa DNA ma soprattutto alla posizione di guida elevata che nulla toglie al piacere di guida tipico di una vettura sportiva firmata Alfa Romeo. Inoltre, garantisce un diffuso benessere a bordo dato dal climatizzatore bi-zona, dal sofisticato sistema di infotainment Alfa Connect e un raffinato impianto audio che, a seconda degli allestimenti, può essere dotato di 8, 10 o 14 altoparlanti (quest'ultimo firmato Harman Kardon). Non ultimo, il bagagliaio di 525 litri è allineato alla migliore concorrenza ed è dotato di un comodo portellone posteriore a comando elettrico che può essere configurato - direttamente dal selettore Alfa Rotary - su otto diversi livelli di apertura. Insomma, il nuovo SUV Stelvio si rivolge a chi ama il piacere concreto della convivialità, del comfort e del gusto italiano. — ■







ALFA ROMEO STELVIO
The first SUV from an Italian brand in over a century of history

The first SUV of the Alfa Romeo brand is born that expresses full driving emotion, maximum performance and a sporty style. These are the characteristics of the authentic "Alfa spirit" that, for the first time in over a century of history, find themselves in a sports utility vehicle. Its name is Alfa Romeo Stelvio and intends to change the rules of the medium size SUV segment. Today, the brand has decided to surprise its audience with three new versions - Stelvio Business, Stelvio Super and Stelvio Executive - which are ready to garner the enthusiasm of their many enthusiasts who have already ruled the success of the exclusive "First Edition" weeks ago at the EMEA, and even before when the Q4 (4 wheel drive) version was presented at its world premiere last November in Los Angeles.

Like its name, the model provides an exciting driving experience and at the same time guarantees the highest level of comfort and versatility typical of this category. The Stelvio Pass is indeed the highest mountain pass

in Italy and the state road 38 passing through it, which winds over 20 kilometers and has over 75 bends, is now synonymous with travel. To deal with it in the best of ways, perhaps sharing it with the most talented people, there is now a SUV that allows you to enjoy this unique experience thanks to its perfect combination of driving pleasure, Italian style and versatility: The Alfa Romeo Stelvio.

As is the Alfa Romeo tradition, the new SUV assures dynamic, impeccable behavior as a true sports car, as demonstrated by a balanced distribution of weight, the most direct steering of the segment and advanced suspension with exclusive *Alfalink™* technology, as well as a wide range of ultra-lightweight materials such as carbon fiber for the transmission shaft and aluminum for the engine, suspension, hood, mudguards, doors and tailgate. In addition, for uncompromising roadhandling, the SUV Stelvio offers the Alfa Romeo Q4 integral system and, on request, it can be equipped with a mechanical self-locking rear differential. Not only excellent performance and handling, but also plenty of space for passengers to experience and share the pleasure of travel, no matter what the destination is.

The Alfa Romeo Stelvio brings the secrets of Italian hospitality to the world of medium size SUVs: In fact, its interior features exclusivity, gusto and elegance. In addition, the passenger compartment offers plenty of room for passengers to enjoy and share the pleasure of traveling. And not only that. The model assures a complete sense of control and dominance of the road thanks to the new Alpha DNA Drive Mode selector, but above all to the high driving position that excludes the typical driving pleasure of an Alfa Romeo sports car. In addition, it provides widespread on-board comfort provided by the bi-zone air conditioning, the sophisticated infotainment system, Alfa Connect, and a sophisticated audio system that can be equipped with 8, 10 or 14 speakers according to the set-up (the latter designed by Harman Kardon). Last but not least, the 525-liter trunk is superior to the best competition and features a comfortable electric rear hatch that can be configured - directly from the Alfa Rotary selector - on eight different levels of opening. In short, the new SUV Stelvio is aimed at those who love the real pleasure of Italian conviviality, comfort and taste. — ■

MARE PINETA

RESORT

Emblema della dolce vita in riviera, ritrovo per il jet set internazionale in vacanza in Romagna. Un hotel che dal 1927 scrive la storia della mondanità "milanomarittimese".

Entrato nel 2016 a far parte della collezione JLive Resorts di JSH, MarePineta Resort è una struttura storica, iconica, punto di riferimento per una clientela prestigiosa e raffinata, che non rinuncia all'eccellenza del servizio, alla buona tavola, al massimo comfort. Costruito negli anni '20, sorge nel cuore verde di una pineta secolare, a pochi passi dal mare con l'esclusivo beach club e dal vivace centro di Milano Marittima. Un'imponente opera di ristrutturazione ne sta esaltando bellezza e unicità, allineando la struttura ai modelli di ultima generazione e riconfermandone oggi la portata storica.

An emblem of the Adriatic Riviera "dolce vita", a meeting place for the international jet set on vacation in Romagna, MarePineta is an iconic, historic hotel built in 1927, that since then has marked the story of worldliness and summers in famous Milano Marittima. Today, the same MarePineta Resort joins the collection of JLive Resorts by JSH. This is an important entry due to the historic importance of the property. Undisputed and refined reference point for a prestigious clientele, it preserves excellence of service, exquisite dining, and unparalleled comfort. It was built in the 20's, located in the green heart of an ancient pine forest, a few steps from the sea with its exclusive beach club and the lively center of Milano Marittima. An imposing work of restructuring is extolling the beauty and uniqueness of this historic hotel, aligning the structure with today's most modern comforts while reconfirming its historic significance.

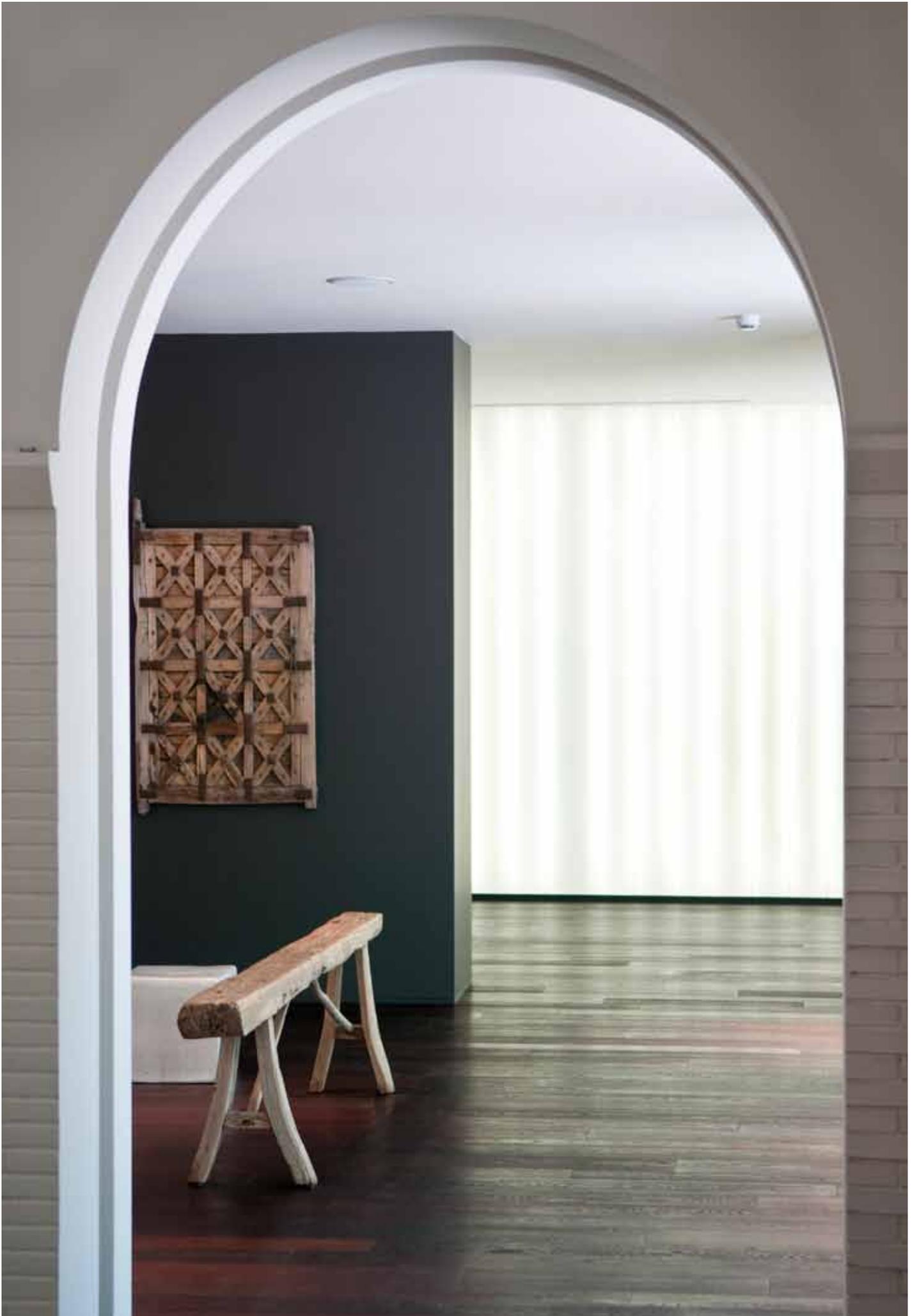
Milano Marittima
info@marepinetaresort.com





Aperto: da Aprile a Ottobre
Piscina esterna
Due ristoranti
Spiaggia privata & beach bar
Centro congressi (fino a 280 posti seduti)
Local Coach

*Open: from April to October
Outdoor swimming pool
Two restaurants
Private beach & beach bar
Congress Center (up to 280 seats)
Local Coach*









GROOVY SUMMER

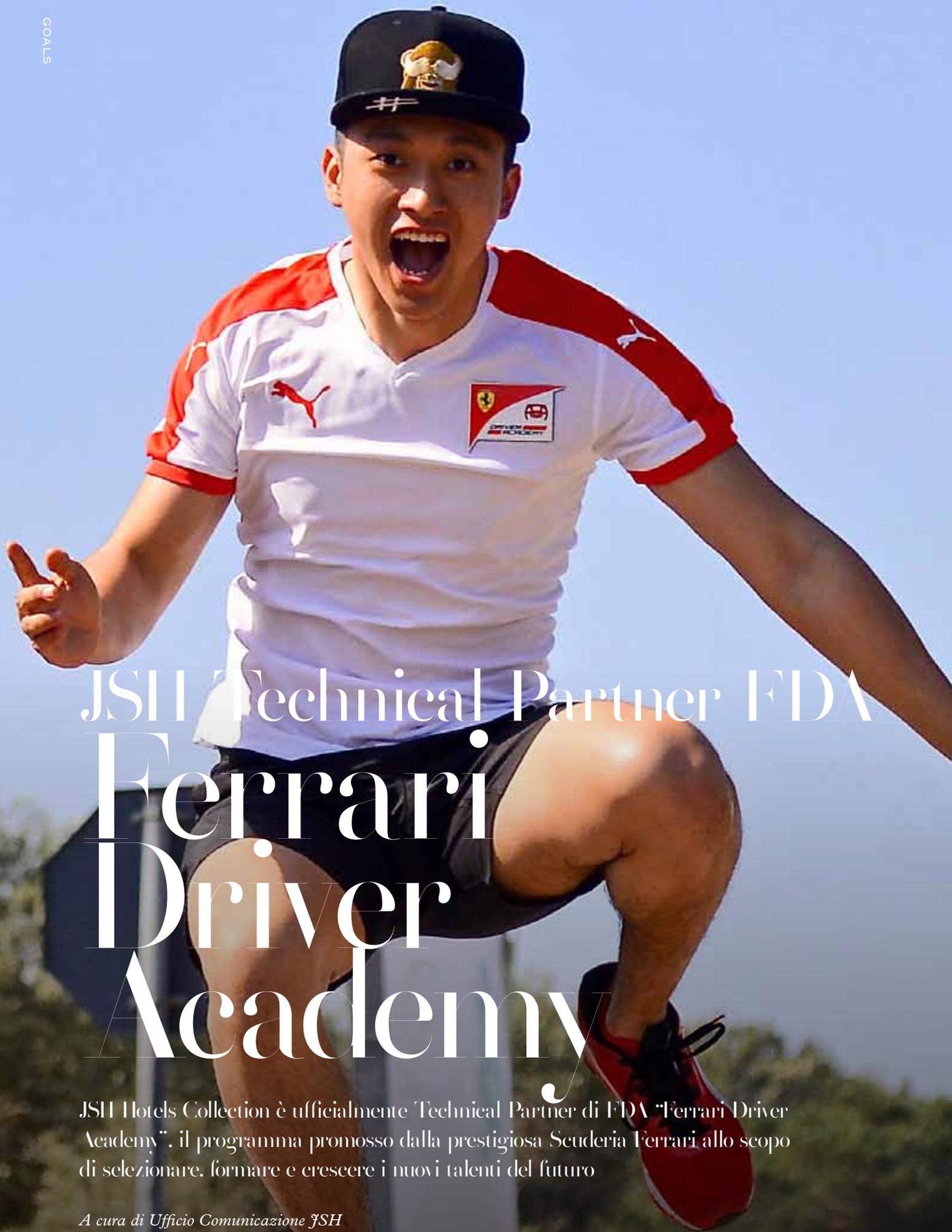
IN MILANO MARITTIMA

★ ★ ★ ★ ★
MAREPINETA RESORT

Viale Dante, 40 - 48015 Milano Marittima (RA) - T. +39 0544 992262 - info@marepinetaresort.com
www.marepinetaresort.com

JSH

GOALS



JSH Technical Partner FDA
Ferrari
Driver
Academy

JSH Hotels Collection è ufficialmente Technical Partner di FDA "Ferrari Driver Academy", il programma promosso dalla prestigiosa Scuderia Ferrari allo scopo di selezionare, formare e crescere i nuovi talenti del futuro

*A cura di Ufficio Comunicazione JSH
Photo © Giovanni Pasquini*

S

iamo davvero molto felici di poter raccontare questa nuova storia. Una storia fatta di sport e sinergie, di passione e grande impegno. Una storia che ci lega a uno dei più prestigiosi marchi automobilistici al mondo. Per di più, un'eccellenza tutta italiana. Parliamo di Ferrari Driver Academy.

Siamo dunque lieti di annunciare ufficialmente la nostra magnifica collaborazione con FDA in qualità di Technical Partner nel campo dell'hôtellerie.

Ferrari Driver Academy è un programma promosso dalla prestigiosa Scuderia Ferrari e nato nel 2010 allo scopo di selezionare, formare e crescere nuovi talenti. In veste di partner del progetto, abbiamo già da qualche tempo l'onore di ospitare nelle nostre strutture i giovani piloti impegnati nelle fasi di training.

Ci definiscono uno dei maggiori leader in Italia in termini di numero di hotel gestiti e qualità dei prodotti. Anche per questo FDA ci ha scelto tra tanti come partner per offrire all'Academy i nostri spazi e i nostri servizi in occasione di attività ed eventi.

JSH Hotels Collection da sempre crede nell'importanza di un sostegno a giovani sportivi con progetti dedicati e fa dello sport, inteso come elemento di aggregazione ma anche di valorizzazione del territorio, un elemento chiave e un punto di forza delle strutture del gruppo.

Molti resort JSH Hotels Collection sono dotati di campi da golf, da tennis e da calcio, piscine, palestre



e propongono un fitto calendario di attività e programmi dedicati a chi ama vivere in modo dinamico. Anche in cucina, si pone massima attenzione alla qualità delle materie prime e dei piatti, che sono sempre freschissimi, gustosi ma semplici, ideali per menu da sportivi.

“Siamo molto onorati di poter essere annoverati tra i partner tecnici scelti da Ferrari Driver Academy, un brand prestigioso e di grande ispirazione, da sempre emblema dell’italianità nel mondo.

Attraverso questa partnership, JSH Hotels Collection segna un

ulteriore e importante passo avanti verso il consolidamento del suo impegno a sostegno dello sport e di progetti incentrati sulla crescita e sullo sviluppo di giovani talenti sportivi”. – dichiara Raniero Amati, direttore marketing e socio fondatore del gruppo JSH Hotels Collection.

La prima tappa di FDA nelle nostre strutture si è tenuta a gennaio a St. Moritz, con i piloti ospiti a Hotel Schloss Pontresina Family & SPA, sulle vette dell’Alta Engadina.

Una settimana di sole, sci, allenamenti sulla neve in sella a



Photo by Clive Rose/Getty Images

mountain bike, cross buggy, tra escursioni, hockey su ghiaccio, training e tanto divertimento. Insieme al team FDA abbiamo vissuto momenti di vera adrenalina sulla piste da sci, per poi, al rientro dai training, rilassarci nelle piscine della splendida SPA dell’hotel o sederci a tavola per gustare insieme una cena rigenerante.

I Colli Euganei in Veneto sono stati il verde scenario della seconda tappa di questo training tour di FDA all’interno delle strutture JSH. Siamo a febbraio, e il nostro Galzignano Terme SPA & Golf Resort vicino a Padova, ha accolto i piloti per un’altra settimana di allenamenti. La struttura, immersa in un parco naturale di 350 mila metri quadrati alle pendici del Parco Regionale dei Colli Euganei, con uno dei più ampi centri termali d’Europa e acque a 37° naturali, un centro di medicina integrata Physiosal Center, un centro benessere e SPA, un campo golf 9 buche, alta cucina e comfort all’avanguardia, si è dimostrato un ambiente a misura perfetta per questa esperienza sportiva.

E’ così che il training in pista al Circuito Adria si è alternato a momenti più distensivi, in cui i ragazzi dell’Academy si sono cimentati in lezioni di golf, in rilassanti bagni nelle piscine termali, in momenti di scarico in palestra in un contesto rilassante, ben organizzato, di grande bellezza paesaggistica e senso di ospitalità. Il tour ha proseguito poi nella magnifica cornice del Salento,





per la precisione ad Acaya Golf & SPA Resort. Sotto il sole caldo della Puglia, Antonio Fuoco, Guan Yu Zhou, Charles Leclerc e Giuliano Alesi (figlio del campione italo-francese Jean) si sono cimentati per sette giorni in allenamenti nel circuito internazionale go-kart “La Conca” e partite di calcio nel campo di Acaya, lezioni di golf nel magnifico campo 18 buche di Acaya Golf Club e sessioni di running tra gli ulivi secolari che circondano il resort. Sempre accompagnati dallo spirito di accoglienza e dalle dotazioni all'avanguardia messe a disposizione dal nostro hotel.

Il tour si chiude a giugno, con l'ultima tappa di Milano Marittima, a MarePineta Resort. Il soggiorno FDA nello storico 5 stelle della riviera, segnerà la degna conclusione di un tour entusiasmante e ricco di emozioni.

E questo è solo l'inizio... — ■





**JSH HOTELS COLLECTION
TECHNICAL PARTNERS OF THE FERRARI
DRIVER ACADEMY**

We are very happy to recount this new story: A history of sports and synergies, passion and commitment. A history that binds us to one of the most prestigious car brands in the world. Moreover, it is an all-Italian excellence. Let's talk about Ferrari Driver Academy.

We are therefore pleased to officially announce our magnificent collaboration with FDA as Technical Partner in the field of the hotel business.

The Ferrari Driver Academy is a program sponsored by the prestigious Scuderia Ferrari, originated in 2010 in order to select, train and develop new talent. As a partner in the project, we have the honor of hosting in our facilities the young drivers involved in the training phase.

We are defined as a major leader in Italy in terms of the number of hotels managed and the quality of products. For this reason, the FDA has chosen us above many others as a partner to provide the Academy our spaces and our services in conjunction with their activities and events.

JSH Hotels Collection has always believed in the importance of supporting young athletes with dedicated projects from sport, intended as an element of aggregation and to promote the area, a key element that gives this group of structures added strength.

Many JSH Hotels Collection resorts are equipped with golf courses, tennis courts and football pitches, swimming pools, gyms and offer a full schedule of activities and programs for people who love to live in a dynamic way. Even in the kitchen, it focuses strongly on quality ingredients and dishes that are always fresh, tasty but simple, ideal for sports menus.

"We are very honored to be counted among the chosen technical partners from the Ferrari Driver Academy, a prestigious and inspiring brand, a traditional symbol of excellence in the world. Through this partnership,



JSH Hotels Collection marks a further important step towards the consolidation of its commitment to support sport and projects focusing on growth and development of young sports talents. “ - declares Raniero Amati, marketing director and founding member of the group JSH Hotels Collection.

The first stage of FDA in our facilities was held in January in St. Moritz, with drivers staying at Hotel Schloss Pontresina Family & SPA, on the peaks of the Upper Engadine.

A week of sun, skiing, training in the snow riding mountain bikes, cross buggy, including hiking, ice hockey, training and entertainment. Along with the FDA team we lived moments of real adrenalin on the ski slopes, and then, after returning from training, relaxed in the swimming pools of the beautiful SPA hotel and sat at the table together to enjoy a relaxing dinner.

The green scenery of the Euganean Hills in Veneto were the location of the second stage of this training tour of FDA within JSH structures. In February, at our SPA & Golf Resort Galzignano Terme, near Padua, we welcomed the drivers for another week of workouts. The property, surrounded by a natural park of 350 thousand square meters at the foot of the Regional Park of the Euganean Hills, with one of the largest spas in Europe with natural mineral waters at 37 °, with an integrated Physiosal medicine center, a wellness center and spa, a 9-hole golf course, haute cuisine and comfort, has proved a perfect environment for this sporting experience.

It meant that the training on the track at Circuit Adria was alternated with great relaxing moments, in which the Academy's boys have ventured into golf lessons, or taking a relaxing bath in the thermal pools, working out in the gym in a relaxing context, that was well organized, surrounded by great scenic beauty and sense of uncommon hospitality.

The tour then continued in the magnificent setting of Salento, specifically at the Acaya Golf & SPA Resort. Under the hot sun of Puglia, Antonio Fuoco, Guan Yu Zhou, Charles Leclerc and Giuliano Alesi (son of the Italian-French champion Jean) enjoyed an adventure for seven days in training sessions on the international karting track “La Conca”, and football games were held in the field of Acaya, golf lessons on the magnificent 18-hole Golf Club of Acaya and running sessions among the olive trees that surround the resort. Always accompanied by the spirit of hospitality and the latest amenities provided by our hotel.

The tour ends in June, with the last stage in Milano Marittima, at the MarePineta Resort. The FDA will be living in the historic 5-star resort of the Adriatic Riviera, marking a fitting end to an exciting tour full of emotion. And this is only the beginning... — ■





Aperto:
da Marzo a Novembre
97 camere
2 piscine
Centro Congressi (fino a 800 persone)
Spa di 1.200 mq
Spiaggia privata
Campo da golf 18 buche
Local Coach

*Open:
from March to November
97 rooms
2 swimming pools
Congress Center (up to 800 people)
Spa of 1,200 square meters
Private beach
18 hole Golf course
Local Coach*



DOUBLETREE BY HILTON

ACAYA GOLF & SPA RESORT

In Puglia, nel cuore del Salento, sorge questo incantevole resort circondato dalla natura e immerso nel verde della macchia mediterranea. Ulivi millenari, silenzi sconfinati e, non lontano, il turchese acceso del mare.

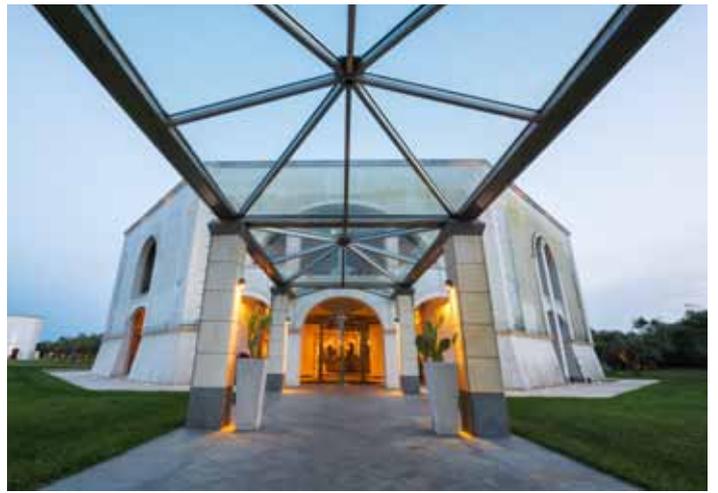
Ad Acaya la percezione del tempo si perde, per lasciare spazio a quiete, relax, benessere. Accanto al resort, l'oasi naturale delle Cesine si estende per 620 ettari lungo il litorale, con la sua straordinaria biodiversità. Il campo golf 18 buche si sviluppa a fianco della riserva, completamente immerso nella natura. Nel green sorge un'antica masseria del XVIII secolo, da quest'anno con nuovo ristorante tipico. Le due piscine all'aperto e la SPA di 1.200 metri quadrati offrono il giusto mix di privacy e refrigerio. Il cibo è ottimo, con food concept firmato dallo chef stellato Andrea Ribaldone. Piatti "freschi, italiani e semplici" vicini al gourmet ma senza affettazione, accompagnati da vini pregiati e prodotti di piccole cantine locali. A 5 minuti, le più belle coste del Salento, con le loro proverbiali acque, tanto trasparenti da essere spesso paragonate a scenari tropicali.

In Puglia lies this charming resort surrounded by nature and tinged by the green Mediterranean flora and ancient olive trees. A place where time seems to slow down to make room for rest, relaxation and wellbeing. Next to the resort is the WWF natural oasis of Le Cesine, with its extraordinary biodiversity, which covers 620 hectares along the coast. The 18-hole golf course has been built right next to the reserve and is completely surrounded by nature. Amid the golf course is an ancient farmhouse dating back to the eighteenth century, home to the new typical restaurant. The rooms faithfully convey the truest sense of hospitality while the two outdoor pools and the spa covering 1,200 square meters, offer just the right mix of privacy and freshness. The food concept is by starred chef Ribaldone, who cares for all the JSH hotels restaurants. A cuisine that is close to fine dining, but without affectation accompanied by fine wines and products from small local wineries. Five minutes away are the most beautiful beaches of Salento, with their crystal clear waters often compared to tropical scenery.

Acaya, Salento Puglia
info@acayagolfresort.com







SLOW TIME

IN APULIA

★ ★ ★ ★

ACAYA GOLF & SPA RESORT

Strada Comunale di Acaya, km 2 73029 Acaya - LE - T +39 0832.861385 - info@acayagolfresort.com
www.acayagolfresort.com

Masseria San Pietro: T +39 347.2931679 - info@masseriasanpietroacaya.com

JSH

FOOD NEWS



*A cura di: Ufficio Comunicazione JSH
Photo @ Foodscovary*

FOOD *Heroes* Markets

“ I produttori delle eccellenze enogastronomiche
italiane vanno in scena in hotel ”

Quest'anno JSH Hotels Collection ospiterà all'interno delle proprie strutture le corti del gusto firmate Foodsccovery. Il progetto, che ha nome “FoodHeroes Markets”, vedrà i produttori locali che fanno parte del super selezionato network Foodsccovery, entrare a tappe negli hotel e offrire una giornata di degustazioni all'insegna della qualità, del benessere e del rispetto per l'ambiente.

Foodsccovery, il primo mercato online che permette attraverso un semplice e intuitivo e-commerce di acquistare i migliori prodotti della gastronomia italiana direttamente dalle botteghe, dai laboratori artigianali più rappresentativi della tradizione del territorio in cui nascono ed operano, apre così una 'vetrina' negli hotel e nei resort del gruppo JSH.

La prima tappa di questo tour enogastronomico si terrà nella splendida cornice dei Colli Euganei, con il “Galzignano FoodHeroes Market”. Per l'occasione, Foodsccovery inviterà all'interno del nostro una selezione di produttori locali, allestendo per un'intera giornata, da mattina a sera, una corte del gusto per assaggi, presentazioni, dialoghi e vendita prodotti, aperto agli ospiti e al pubblico esterno.

Un tour da nord a sud alla scoperta dei sapori del territorio



Il tour proseguirà per tappe passando per Milano Marittima, Punta Ala, Lecce, Castiglione di Sicilia, fino a Firenze e Roma, un vero e proprio viaggio nei sapori che porterà a ogni data workshop, showcooking, degustazioni, presentazioni coinvolgenti, storie e volti dei protagonisti di questo circuito: ovvero coloro che ogni giorno si impegnano con passion e dedizione per produrre, salvaguardare e promuovere quanto di meglio si può gustare sul territorio.

Con questa iniziativa, JSH qualifica l'offerta ristorativa introducendo nelle sue cucine i pregiati prodotti offerti da Foodscovary e, nello stesso tempo, riconferma ancora una volta la sua vocazione alla valorizzazione del territorio, proponendo vacanze votate alla scoperta, all'“esperienza”, grazie soprattutto al profondo legame che tutte le strutture mantengono con l'enogastronomia, lo sport, il benessere, la cultura e l'arte locali.

Per raggiungere questo obiettivo JSH già dal 2014 ha scelto di affidarsi alla consulenza dello chef Andrea Ribaldone per il coordinamento di tutti i ristoranti degli hotel e resort del gruppo, riuscendo a posizzarli tra le mete privilegiate dagli appassionati della buona tavola, creando, per ogni struttura, menu fondati su materie prime prevalentemente locali e freschissime, e dal 2015 introducendo nei suoi resort e negli hotel di città il Local Coach, una nuova figura professionale altamente qualificata capace di condurre gli ospiti lungo itinerari e tour personalizzati alla scoperta







del carattere autentico del territorio e del suo patrimonio. Sono proprio lo chef Andrea Ribaldone insieme a Gian Maria Vecchiarelli, responsabile del progetto Local Coach, a collaborare oggi al fianco di Foodscovey, con l'obiettivo comune di costruire una serie di eventi, esperienze e incontri, aperti, non solo agli ospiti degli hotel, ma al pubblico in generale, per valorizzare i prodotti e i produttori al meglio, in luoghi, i FoodHeroes Markets, dove il buon gusto regna sovrano. Raniero Amati, CMO e socio fondatore di JSH Hotels Collection,



commenta così la nuova collaborazione: “Foodsccovery per noi rappresenta un passo avanti nel nostro percorso di qualifica e arricchimento dell’offerta gastronomica con prodotti di eccellenza e, allo stesso tempo, ci permette di stringere ancora di più il legame con il territorio dove siamo presenti, mettendoci in diretto contatto con produttori, piccoli artigiani, contadini e allevatori. Tutte persone che, con il loro lavoro e con grande responsabilità, contribuiscono a mantenere vive le tradizioni che fanno dell’Italia una delle mete più ambite e più amate al mondo.

A partire dalla tavola...”- ■



ITALIAN FOOD AND WINE PRODUCERS OF EXCELLENCE TO BE ON STAGE IN JSH HOTELS

“FoodHeroes Markets” A tour from north to south Italy to discover the flavors of the territory

This year, JSH Hotels Collection will host within its facilities the regal courts of taste named Foodsccovery. The project, which is called “FoodHeroes Markets”, will see local producers who are part of the super select network of Foodsccovery, come in stages to our hotels and offer a day of tastings, a banner of quality, well-being and respect for the environment.

Foodsccovery, the first online marketplace that allows a simple and intuitive e-commerce experience to buy the best products of Italian gastronomy directly from the most representative traditional markets of the territory in which they originate and operate, and so opens a ‘window’ to the hotel and resort group of JSH.

The first stage of this gourmet tour will be held in the splendid setting of the Euganean Hills, with “Galzignano FoodHeroes Market”. For the occasion, Foodsccovery invited to our resort a selection of local producers, setting up for a

whole day, from morning to night, a real taste of village life for tastings, presentations, dialogues and selling products, opened to hotel guests and the public.

The tour will continue in stages through Milano Marittima, Punta Ala, Lecce, Castiglione di Sicilia, to Florence and Rome, a real tour that will conduct workshops, cooking shows, wine tastings, engaging presentations, stories and faces of the protagonists of this circuit: those who are committed every day to the passion and dedication to produce, safeguard and promote the best you can enjoy in the territory.

With this initiative, JSH offers various options by introducing from its kitchens the fine products offered by Foodsccovery and at the same time, confirms once again its vocation to promote the area, offering exciting holidays to discover, and to “experience” the deep bond that all JSH structures have with food and wine, sport, health, culture and local art.

To achieve this JSH has since 2014 chose to rely on the advice of Chef Andrea Ribaldone for the coordination of all the restaurants of the group’s hotels and resorts, being able to position them among the preferred destinations for lovers of good food, creating, for each structure, enticing menus designed from local and fresh raw materials, and

from 2015, by introducing to the Local Coach to our resorts and city hotels, a new highly qualified professional able to lead visitors along itineraries and customized tours to discover the authentic character of the areas and the heritage surrounding our properties.

They are just Chef Andrea Ribaldone and Gian Maria Vecchiarelli, head of Local Coach project, to work alongside the Foodsccovery project today, with the common goal of building a series of events, experiences and meetings, open not only to guests but to the general public, to enhance the visibility of products and manufacturers at their best, in local places, FoodHeroes Markets, where good taste reigns supreme.

Raniero Amati, CMO and founding partner of the JSH Hotels Collection, commented on the new partnership: “Foodsccovery, is for us a step forward in our path of qualification and enrichment of gastronomic products of excellence and at the same time, it allows us to tighten even further the link with the territory where we are present, putting us in direct contact with manufacturers, artisans, farmers and ranchers. All people who, with their work and with great responsibility, help keep alive the traditions that make Italy one of the most coveted and most popular destinations in the world. It starts from the table ...”- ■

GALZIGNANO TERMIE

SPA & GOLF RESORT

Il dolce profilo dei Colli Euganei si staglia contro un orizzonte che sembra infinito. Nel cuore di questa suggestiva cornice, sorge Galzignano Terme SPA & Golf Resort

Una straordinaria struttura alle pendici del Parco Regionale dei Colli Euganei estesa su una superficie di 350 mila metri quadrati e composta da tre hotel 4 stelle. Il resort offre un centro termale tra i più ampi d'Europa, con acque a 37° naturali, una nuovissima Medical SPA & Beauty Physiosal Center dove si offrono innovativi percorsi di medicina integrata e benessere, un campo golf 9 buche, alta cucina e tutti i comfort necessari a un soggiorno da "mille e una notte". Rifugio di benessere dalle atmosfere irresistibilmente "green", Galzignano Terme SPA & Golf Resort offre il lusso di silenzi e spazi sconfinati, tra acque termali, sport, flora rigogliosa. Un luogo pensato per offrire il meglio in termini di ospitalità.

The gentle profile of the Euganean Hills silhouettes against a seemingly endless horizon. Galzignano Terme Spa & Golf Resort is located in the very heart of this stunning area, a unique complex with three 4-star hotels and one of the largest health spa centres in Europe with natural waters at 37°C, a new Medical SPA & Beauty Physiosal Center with medical, wellness and beauty treatments, a 9-hole golf course, haute cuisine and all amenities for an unbelievable stay. In this charming place you can reward yourself with moments of true wellbeing, health and sport, relaxation and good food in an unparalleled natural setting. You will be welcomed by refined spaces and a contemporary feel that are inspired by a green and eco-friendly philosophy, transporting you far away from the noises of the world.

Euganean Hills, Veneto
info@galzignano.it





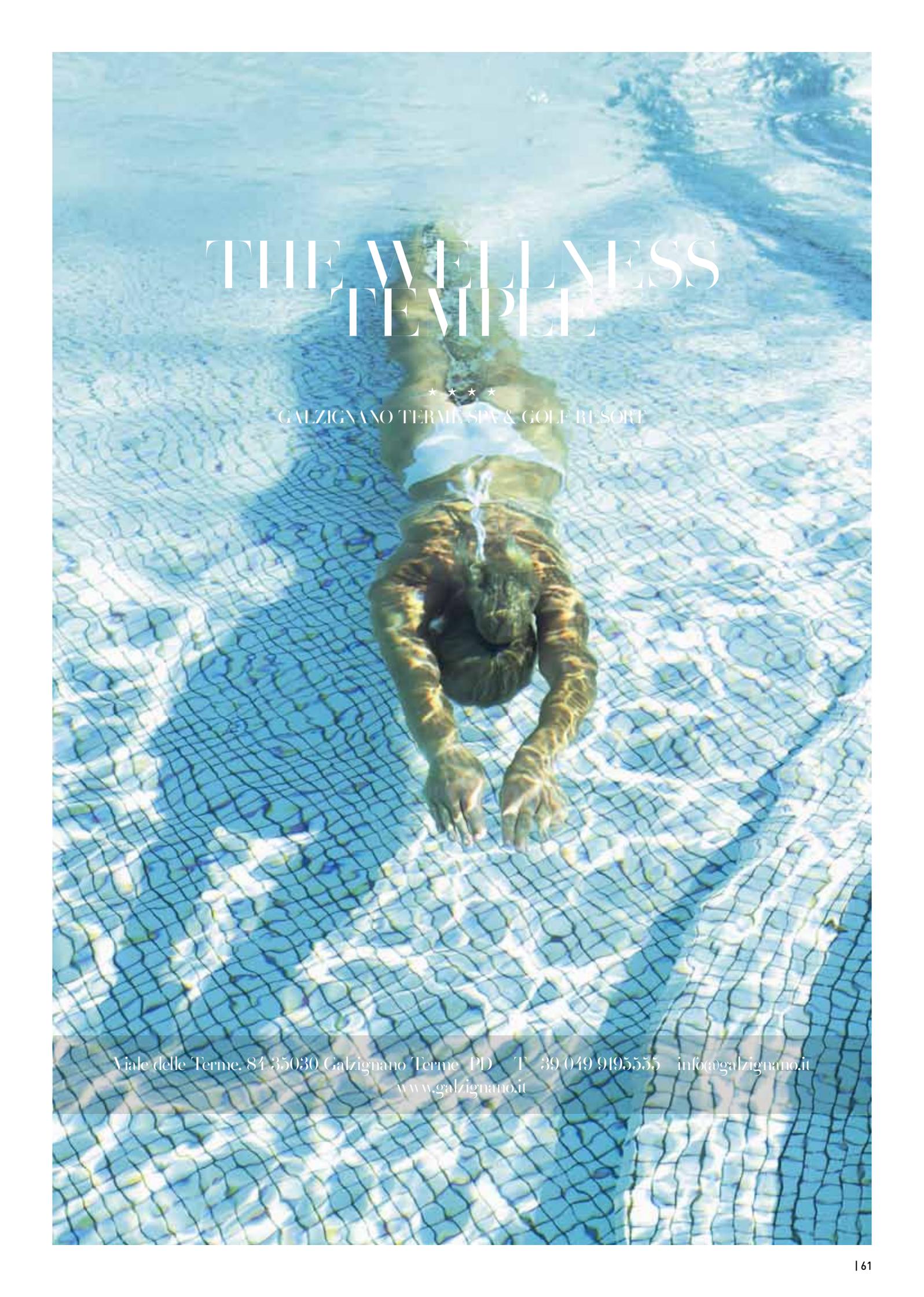
Aperto tutto l'anno
298 camere
Centro termale e Spa
Medical Spa
Piscine interne e esterne
Campo da golf 9 buche
Campi da tennis
Centro Congressi (fino a 300 persone)
Local Coach

*Open all year
298 rooms
Thermal Pools and Spa
Medical Spa
Outdoor and indoor pool
9 hole Golf Course
Tennis courts
Congress Center (up to 300 people)
Local Coach*







A high-angle, top-down photograph of a person swimming in a pool. The person is positioned in the center, floating on their back. The pool's floor is covered in a mosaic of small, irregular tiles in various shades of blue and green. Sunlight filters through the water, creating a shimmering, dappled pattern of light and shadow across the mosaic. The water's surface is slightly rippled, and the overall color palette is dominated by various tones of blue and green.

THE WELLNESS TEMPLE

★ ★ ★ ★

GALZIGNANO TERME SPA & GOLF RESORT

Viale delle Terme, 84 35030 Galzignano Terme PD T 39 049 9195555 info@galzignano.it
www.galzignano.it

JSH

GOLF

Campionati Internazionali d'Italia Maschili

ACAYA GOLF CLUB

16-19 marzo 2017

Dal 16 al 19 del marzo scorso, nella splendida cornice del nostro Acaya Golf Club in Salento, si sono tenuti i Campionati Internazionali d'Italia Maschili.

*A cura di: Ufficio Comunicazione JSH
Photo © Federazione Italiana Golf*





S

iamo onorati di aver ospitato nel nostro campo di Acaya Golf Club questo appuntamento internazionale, che ha richiamato fino in Puglia nuovi talenti e grandi giocatori provenienti da ogni parte del mondo.

Sono stati ben 17 i paesi presenti oltre all'Italia, tra i quali sono spiccate nazioni emergenti. Come il Marocco, che è riuscito a conquistare la seconda posizione individuale e a squadre, con un gioco dinamico e coinvolgente.

Il torneo, giocato sulla distanza di 72 buche, ha visto i 132 giocatori sfidarsi sul percorso dell'Acaya Golf Club, in un contesto naturale e paesaggistico unico per bellezza e integrità. Il campo è stato ristrutturato nel 2007 a opera dello studio americano Hurdzan - Fry. Nome tra i più prestigiosi nel panorama mondiale, Hurdzan - Fry si caratterizza per un approccio ecocompatibile al golf.

Che qui prende una valenza interessante vista la prossimità del campo all'oasi naturale WWF delle Cesine: 380 ettari di flora e fauna incontaminate,





tempio di rari paesaggi naturali e rifugio per numerosissimi uccelli acquatici.

Nel verde della macchia mediterranea, “pregiata vegetazione spontanea”, lo studio Hurdzan – Fry ha saputo elegantemente ridisegnare uno splendido percorso 18 buche Par 71, terreno di confronto interessante per tutti i livelli di gioco.

Il campo, 18 buche - Par 71, misura 6.192 metri e offre una grande varietà di design, cercando la perfetta armonia tra caratteristiche naturali del terreno e modalità dei colpi.

L'erba dei fairways, una bermuda americana da seme, forte e compatta, garantisce un ottimo galleggiamento superficiale della palla per un colpo sempre pulito e netto. Ai lati, un misto





di quattro tipi di festuca ondeggia ad altezza naturale. Per i green sono state utilizzate le due varietà A4 e A1 di agrostis stolonifera palustris: una composizione che vanta circa il doppio di steli nella spazzola erbosa rispetto ai comuni pennecross. Durante i Campionati, il Nation Trophy è passato in mani francesi, con una squadra solida che ha sbagliato poco, rimanendo concentrata per tutte le 72 buche del torneo. Ma sono gli USA i protagonisti assoluti, con l'indiscusso talento di Sean Crocker, numero 15 dell'ordine di merito mondiale, che rimane in alta classifica per tutto il torneo e si aggiudica il primo posto su Ayoub Idomar, distanziato di ben 5 lunghezze.

L'Italia si fa vedere dall'undicesima posizione in poi, ma alcuni score sotto par si sono fatti notare, segno di capacità tecnica in un momento nel quale lo swing sta tornando.

Il Torneo Internazionale d'Italia Maschile è un po' l'inaugurazione della stagione, una partenza volta all'osservazione dei nuovi fenomeni del golf. E farlo in Puglia, ad Acaya, dove il sole e il vento sono sempre presenti, regala atmosfere da grande evento. Nel nostro campo, abbiamo avuto il piacere e l'onore di ammirare futuri professionisti di successo, insieme a tanta amicizia, spirito sportivo e sorrisi dal sapore italiano. — ■





ITALIAN INTERNATIONAL MEN GOLF CHAMPIONSHIPS

Acaya Golf Club 16-19 March 2017

From the 16th to 19th of March, in the beautiful setting of our Acaya Golf Club in Salento, the Italian International Men's Golf Championships were held.

The event attracted new talent and great players from all over the world to Apuglia. No fewer than 17 countries were represented in addition to Italy, among which are strong emerging nations such as Morocco, which managed to win second place in individual and team categories, in this dynamic and addictive sport.

The tournament was played over 72 holes, saw 132 players compete on Acaya Golf Club course, in a natural landscape that is unique in its beauty and integrity. The course was renovated in 2007 by the work of the American firm Hurdzan - Fry. Among the most prestigious names in the world course design scene, Hurdzan - Fry is

characterized by an eco-friendly approach to golf.

The course takes advantage of its spectacular proximity to the natural Gesine WWF oasis: 380 hectares of pristine flora and fauna, the temple of rare natural scenery and natural shelter for many water birds.

In the green of the Mediterranean natural vegetation, the Hurdzan - Fry firm was able to elegantly redesign the beautiful 18 hole, par 71 course, with interesting terrain for all levels of play.

The course, 18 holes - Par 71, measuring 6,192 meters offers a wide variety of design, looking for the perfect harmony between the natural characteristics of the land and its characteristic windy conditions.

The grass of the fairways, an American bermuda from seed, is strong and compact, and guarantees an excellent surface where ball seems to float for a cleaner shot. The roughs are composed of a mixture of four types of fescue that sways at its natural height. For the greens we have used both A4 and A1 varieties of agrostis stolonifera palustris: a composition which has about twice the grassy

brush stems than conventional Pennncross.

During the championship the National Trophy passed into French hands, with a solid team that missed little, staying focused for all 72 holes of the tournament. But the Americans were the absolute protagonists, with the undoubted talent of Sean Crocker, the world number 15, who remained on top of the rankings for the tournament and won first place over Idomar Ayoub, by a margin of 5 strokes.

Italy placed eleventh, but below par scores stood out, a sign of improved technical capacity and that our swing is returning.

The Italian International Men's Tournament represents the opening of the season, a new phenomenon in the golf world. And to hold it in Puglia, at Acaya, where the sun and the wind are always present, gives us that big event atmosphere.

We had the pleasure and honor to see the future of Italian professional success on our course, along with so much friendship, sportsmanship and smiles with Italian flavor.



Aperto: da aprile a ottobre
130 camere
Spa di 800 mq
Piscina esterna
Spiaggia privata con ristorante e bar
Centro congressi (fino a 280 posti seduti)
Local Coach

*Open: from April to October
130 rooms
Spa 800 sqm
Outdoor swimming pool
Private beach with restaurant and bar
Convention Center (up to 280 seats)
Local Coach*



GOLE HOTEL PUNTA ALA

In Maremma, la Toscana mostra l'altro suo volto. Lasciate alle spalle le dolci colline, i paesini pittoreschi e le famose città d'arte, qui questa regione si fa più primitiva, rivelandosi in tutta la sua aspra bellezza

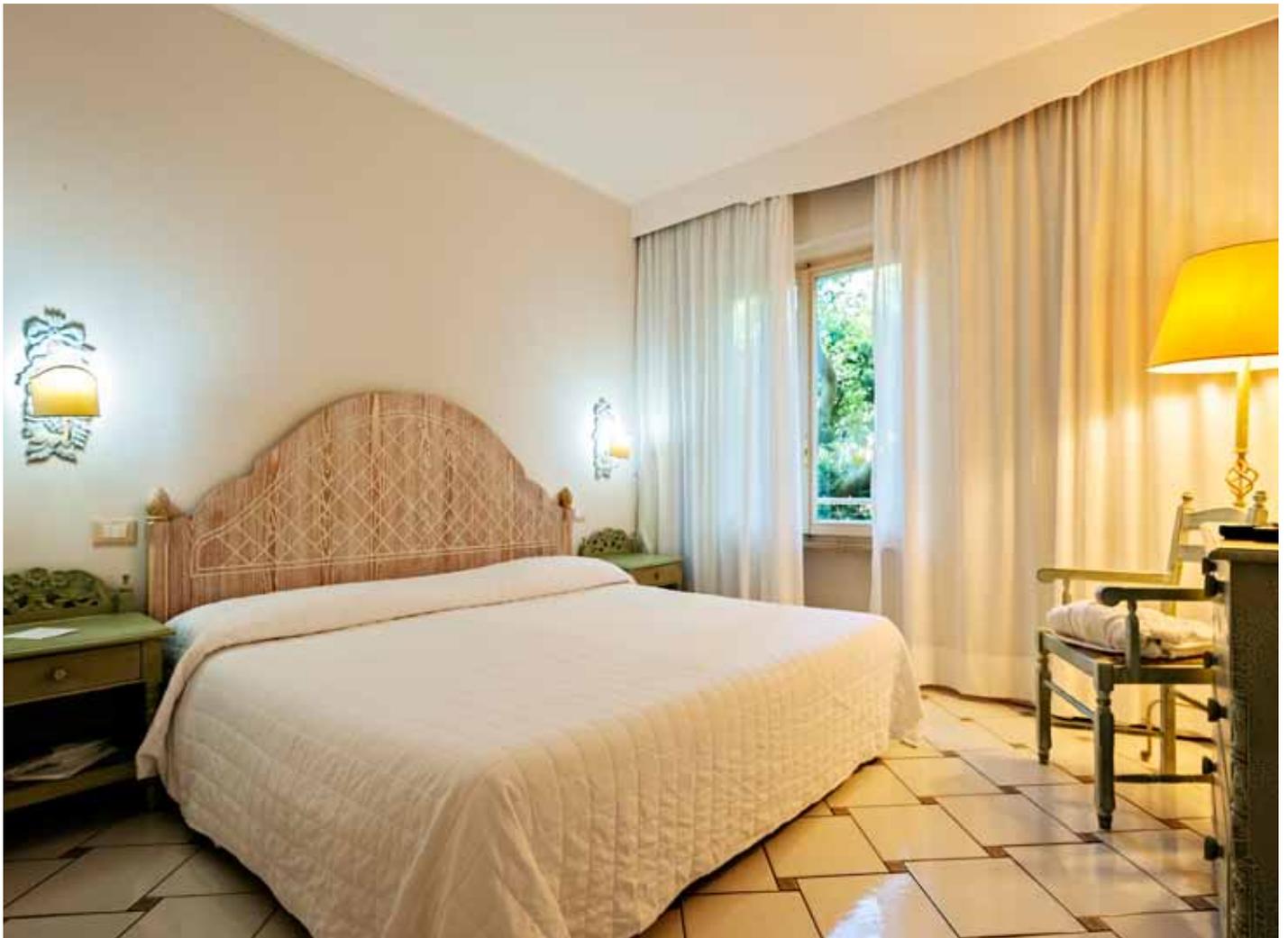
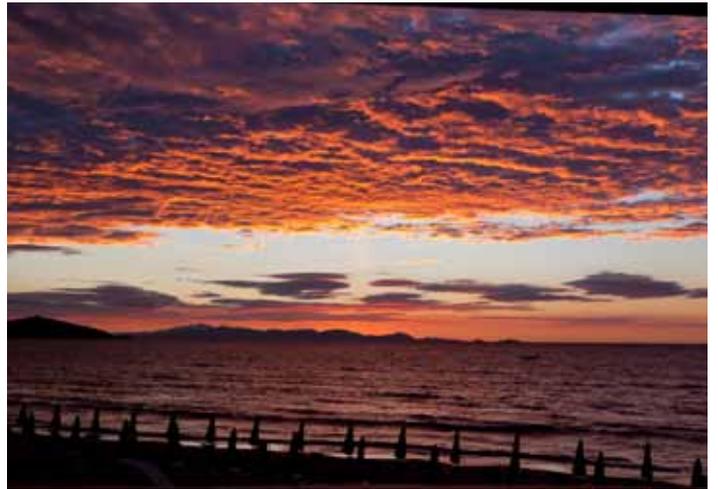
Nel cuore di questa zona sorge Golf Hotel Punta Ala, fascino mantenuto intatto nel corso degli anni grazie alla capacità di rinnovamento, senza mai rinnegare la propria identità "storica". Sviluppato all'interno di un meraviglioso parco popolato da pini, lecci e querce, offre una SPA di oltre 800 mq, una spiaggia di finissima sabbia dorata riservata agli ospiti e l'adiacente Golf Club con percorso di 18 buche caratterizzato da morbidi saliscendi affacciati sul mare. Il ristorante con le ampie vetrate sul parco propone una cucina d'eccellenza con food concept dello chef stellato Andrea Ribaldone. Relax, sport, quiete e divertimento, Golf Hotel Punta Ala mette tutti d'accordo.

In Maremma, Tuscany shows its other face. Away from the rolling hills, the picturesque villages and the famous cities of art, this region becomes more primitive, revealing its rugged beauty. In the heart of this area is the Golf Hotel Punta Ala, which has retained its charm over the years while renewing tourism, but without denying its "historic" identity. Developed within a private park, rich in Mediterranean vegetation full of lush pine and oak trees, it has an impressive area of over 800 square meters dedicated to the wellness center with a beauty spa, a beach of fine golden sand entirely reserved for its guests and the adjacent Golf Club with its 18-hole course and its gentle ups and downs overlooking the sea. The restaurant, with wide windows overlooking the park, boasts an excellent cuisine with food concept by star chef Andrea Ribaldone. Relaxation, sport, quiet and fun, Golf Hotel Punta Ala pleases everyone.

Maremma. Tuscany
info@golfhotelpuntaala.it







WILD TUSCANY

★ ★ ★ ★
GOLF HOTEL PUNTA ALA

Via del Gualdo, 2 58040 Punta Ala GR T 39.0564 9401 info@golfhotelpuntaala.it
www.golfhotelpuntaala.it

JSH

ART

Malika Favre

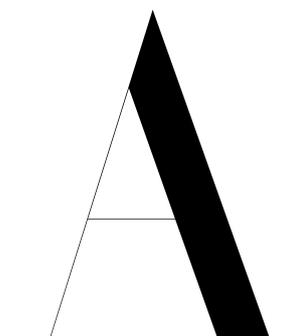
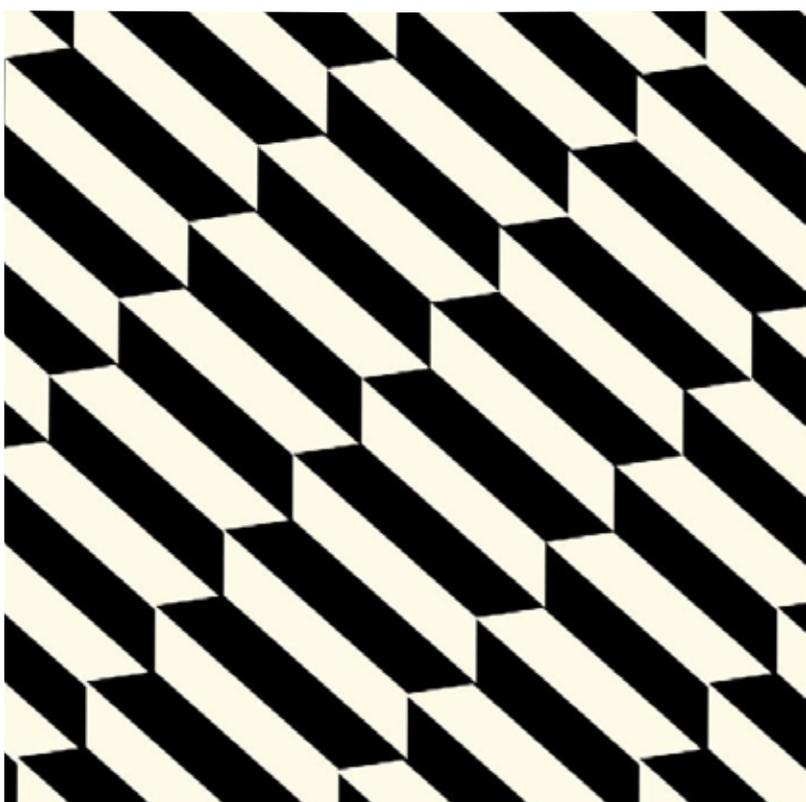
Vi presentiamo una grande artista cresciuta a Parigi ma londinese di adozione: Malika Favre.

Uno stile minimalista e raffinato, capace di creare immagini essenziali e allo stesso tempo fortemente evocative.

A cura di: Hoboh







Artista di enorme potenza visiva, Malika è una delle migliori illustratrici contemporanee. La figura femminile gioca un ruolo da protagonista assoluta, tra forme organiche e colori vivaci. Per ogni lavoro parte da degli input iconici rappresentativi o semplicemente seguendo il tema indicatogli dal cliente, interpretando poi il tutto

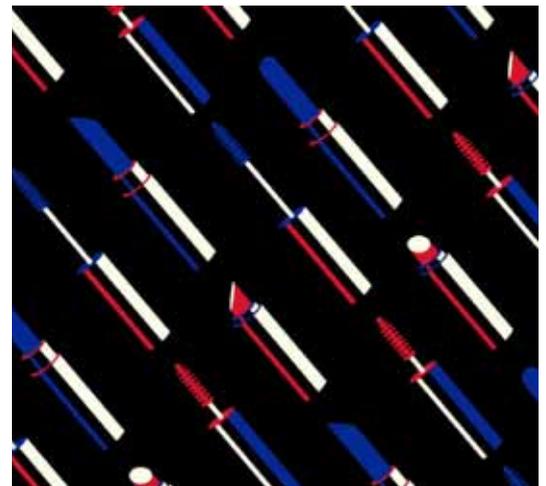
attraverso il suo personalissimo gusto e proseguendo con sketch, prove, studi fino a smussare ed elaborare la versione finale.

L'essenziale è il concetto che racchiude il lavoro dell'illustratrice londinese: il suo è un tentativo di "arrivare all'essenza del soggetto utilizzando il minor numero di linee e colori" e il suo intento è quello di "trasmettere il nucleo dell'idea".

Il suo modo di ritrarre l'eros femminile, silenzioso e cerimoniale, si serve di incastri strategici che scivolano via in un batter di ciglia, fondendosi con l'aria intorno.

Nel suo lavoro troviamo una propensione per le silhouettes anni '80, lo stile optical dei '60, l'uso delle forme geometriche nella costruzione dell'immagine proprio del Bauhaus. Tra i suoi clienti spiccano The New Yorker, Vogue, BAFTA, Sephora e Penguin Books. Inoltre, i suoi pattern e disegni, stilizzati ma di grande impatto, decorano e valorizzano accessori di vario genere, tra cui borse e pochette, così come cuscini e collane di libri, a conferma della sua versatilità

creativa. Nei suoi lavori la Pop Art incontra la OpArt (optical art, arte astratta), infatti si distinguono per lo straordinario abbinamento positivo/negativo e la rappresentazione di spazio e colore viene considerata dai critici un modello esemplare. Allo splendore delle sue creazioni va anche il merito di saper affrontare ogni argomento con un linguaggio agile ed elegante, riuscendo lì dove molti altri fallirebbero. — ■



MALIKA FAVRE

Raised in Paris but resident in London, Malika Favre has a minimalist, refined style, and is able to create images that are as much essential as evocative.

A visual artist of enormous power, Malika is one of the best contemporary illustrators in the world. The female figure plays a role as protagonist, between organic shapes and bright colors. Each work starts from iconic representative input, or by simply following the theme indicated to her by the customer, then plays through her personal taste and continues with sketches, trials, studies and process

until smoothing out the final version.

What is essential is the concept that encompasses the work of the London illustrator: hers is an attempt to "arrive at the essence of the subject, using the minimum number of lines and colors" and her aim is to "convey the nucleus of the idea". Her way of portraying the feminine Eros, quiet and ceremonial, uses strategic joints which are blown away in the blink of an eye, merging with the surrounding air.

In her work we find a penchant for '80s silhouettes, optical styles of the '60s, and the use of geometric shapes in building an image that is really Bauhaus. Some of her famous clients The New Yorker, Vogue,

BAFTA, Sephora and Penguin Books. In addition, her patterns and designs, stylized, big impact, decorate and enhance all types of accessories, including bags and clutches, as well as pillows and book collections, confirming her creative versatility. In her work Pop Art meets OpArt (optical art, abstract art), it is distinguished by the extraordinary play between positive | negative and her representation of space and color is considered by critics to be an exemplary role model. The splendor of her creations also merit the knowing of how to deal with every subject with agile and elegant language, succeeding therein where many others would fail. — ■

IL PICCIOLO ETNA

GOLF RESORT & SPA

Incastrato tra dolci pendii all'interno del Parco dell'Etna. Il Picciolo Etna Golf Resort & Spa gode di una posizione esclusiva alle pendici del principale vulcano attivo d'Europa.

Eleganza e comfort sono la ricetta per un percorso di relax che prende ispirazione dal contesto esterno e si proietta negli spazi interni, nell'ampia Spa, nelle suite, nei ricchi piatti dei ristoranti, negli ambienti arredati in perfetto stile tradizionale.

In un anfiteatro naturale sul versante settentrionale della montagna, si sviluppa lo scenografico campo da golf a 18 buche, primo campo realizzato in Sicilia nel lontano 1989. Un affascinante scorcio di Sicilia non lontano dalle perle del barocco siciliano.

Set amid the gentle slopes of Mount Etna and surrounded by dense Mediterranean olive trees, hazelnut trees and vineyards, Il Picciolo Etna Golf Resort & Spa enjoys a prime location at the foot of the main active volcano in Europe. Elegance and comfort are the recipe for a journey of relaxation that takes inspiration from the outdoors and is projected to the indoors, from the wide Spa to the the suites and the interiors that are furnished in traditional style. The resort is set in a stunning landscape, warmed by rays of Mediterranean light, covered with vineyards and orchards and home to treasures that are unique the world over.

Greek amphitheatres, Baroque architecture and archaeological remains stand alongside natural parks, stark peaks, rivers, endless sunsets and stunning beaches.

Etna, Sicily
info@ilpiccioloetnagolfresort.com





Aperto tutto l'anno
98 camere
Piscina esterna
Spa di 950 mq
Centro Congressi (fino a 500 posti)
Campo da golf 18 buche
Local Coach

*Open all year
98 rooms
Outdoor swimming pool
Spa 950 sqm
Congress Center (up to 500 people)
18 hole Golf Course
Local Coach*







ODE TO NATURE

★ ★ ★ ★
IL PICCIOLO ETNA GOLF RESORT & SPA

S.S. 120 km. 200 - 95012 Castiglione di Sicilia - CT - T. +39 0942 986384 - info@ilpiccioloetnagolfresort.com
www.ilpiccioloetnagolfresort.com

JSH

BIKE

JSH Hotels Collection

& trek segafredo

Passione senza confini







Il nostro amore per la bici non è un mistero. Da anni ormai lavoriamo per offrire servizi dedicati ai ciclisti all'interno delle nostre strutture, per poter accontentare sia gli ospiti in cerca di un'esperienza "amatoriale", sia il biker professionista.

In tutti i nostri resort si possono noleggiare bici di ultima generazione in versione urban, road, mtb e sand, progettate appositamente per il territorio circostante e perfette per uscite di qualsiasi tipo, dalla passeggiata in

mezzo alla natura alla pedalata in salita, fino al giretto nel centro storico della città.

Per chi non si separa dalla propria bici neanche in vacanza, offriamo officina attrezzata, lavanderia, mappe con tour e itinerari, late lunch, guide professionistiche.

Nelle principali città italiane come Roma, Milano, Bologna, Firenze, sorgono le strutture business del gruppo, animate sempre da diverse opportunità leisure e di svago.

Tra una partita di golf e un bagno termale, tra un tuffo al mare e una visita al museo, è possibile quindi anche pedalare alla scoperta di destinazioni straordinarie. Perché girare su due ruote significa prima di tutto immergersi fisicamente in un territorio, diventarne parte, stimolando i sensi come l'udito, l'olfatto, il tatto, la vista.

Forti di questa passione senza confini e consapevoli di essere tra le prime realtà in Italia in termini di prodotti





“bike friendly”, possiamo oggi annunciare un ulteriore, importante passo avanti in termini di sinergie con il mondo bike diventando ufficialmente partner del top team di ciclismo su strada Trek Segafredo.

“L’amore per la bici è nel dna di JSH. – dichiara Raniero Amati, direttore marketing e socio fondatore del gruppo JSH Hotels Collection - Le nostre strutture sono punti di partenza ideali per scoprire il territorio in sella a una bicicletta e già dallo scorso anno stiamo lavorando fortemente per implementare sempre

di più i servizi dedicati ai biker. Lavoriamo per promuovere l’uso della biciletta e condividiamo questa nostra passione con i nostri ospiti. Quest’anno tra l’altro ospiteremo nelle nostre strutture un circuito di gare Bikenjoy”.

“Questa nuova partnership con un team prestigioso quale Trek Segafredo ci permette ancora una volta di consolidare questo legame con il mondo del ciclismo, mettendo a disposizione i nostri hotel e resort per ospitare gli atleti e il loro team nel corso di allenamenti e gare”. – Conclude Raniero Amati.



Trek Segafredo è una squadra di ciclismo professionistico che compete ai massimi livelli mondiali con passione e rispetto per lo sport. Fanno parte del team personalità forti e uniche, in grado di creare una squadra aperta e coinvolgente, che invita a un'esperienza fatta di grinta e gloria nei confronti del ciclismo professionistico.

“Siamo molto felici di poter collaborare con JSH Hotels Collection in veste di partner ufficiale di Trek-Segafredo per i prossimi due anni. Questo è il nostro primo soggiorno a Ripamonti Residence & Hotel Milano, e da subito ci siamo sentiti i benvenuti. JSH è sensibile alle esigenze dei ciclisti e offre strutture e spazi ideali per preparare in tranquillità e serenità le gare ciclistiche, come questa di Milano-Sanremo. Sono sicuro che troveremo la stessa atmosfera quando andremo negli altri alberghi di JSH Hotels Collection di qui a

fine danno.”- afferma Luca Guercilena, Direttore Generale di Trek Segafredo.

Il team vanta atleti del calibro di Alberto Contador, John Degenkolb, Jasper Stuyven, Bauke Mollema e Giacomo Nizzolo, con Ivan Basso tra i direttori sportivi. Una squadra forte e determinata a vincere, che JSH sosterrà nelle varie tappe e durante le clinic mettendo a disposizione la sua esperienza, i servizi, i prodotti e la sua inguaribile passione per il mondo del ciclismo. — ■





PASSION WITHOUT LIMITS

JSH reconfirms its bond with the world of cycling and becomes Trek Segafredo's Official Partner

Our love for cycling is no mystery. For years now we have worked to offer services dedicated to cyclists within our facilities, in order to satisfy both the guests looking for an "amateur" experience, and also the professional cyclist.

In all our resorts you can rent bikes of the latest generation; in urban, road, mountain-bike and sand versions, designed specifically for the surrounding area of each hotel and perfect for excursions of any type, from a gentle glide through nature to pedaling up a steep hill, a speedy race over challenging roads, or a leisurely journey throughout the historic center of a city.

For those who want to bring their own bike even on vacation, we offer a fully equipped workshop, laundry, maps with tours and itineraries, late lunch, and professional guides.

In the main Italian cities such as Rome, Milan, Bologna, Florence, etc., where the business hotels of the group are found, bikes offer great leisure opportunities and a unique way to explore the city.

Between a game of golf and a thermal bath, between a dip in the sea and a visit to a museum, you can

also pedal your way to extraordinary destinations. To explore on two wheels means, above all, to immerse yourself physically into a territory, to become a part of it, stimulating your senses of hearing, smell, touch, and sight.

Our passion for bikes is without boundaries and we were among the first hotel companies in Italy to provide "bike friendly" products, and today we can announce a further, important step forward in terms of synergies with the world of cycling, becoming the official partner of the top professional cycling team of Trek Segafredo, which will compete for the Giro d'Italia, the Tour de France, and other important world events.

"The love of cycling is in the DNA of JSH" says Ramiero Amati, a founding partner in the JSH Group. "Our facilities are ideal starting points for discovering the territory on a bicycle and since last year we have been working hard to implement more and more services dedicated to cyclists. We work to promote the use of the bike and share this passion with our guests. This year we will also host a Bikenjoy racing circuit at our facilities."

"This new partnership with a prestigious team like Trek Segafredo allows us once again to consolidate this bond with the world of cycling, making our hotels and resorts available to host athletes and their teams during training sessions and races," concludes Amati.

Trek Segafredo is a professional cycling team that competes at the highest world levels with passion and respect for the sport. As a team they have a strong and unique personality, able to create an open and exciting and engaging experience that invites you to the exhilarating and glorious experience of professional cycling.

"We are delighted to be able to collaborate with JSH Hotels Collection as Trek-Segafredo's official partner for the next two years. This is our first stay at Ripamonti Residence & Hotel Milan, and right away we felt very welcome. JSH is sensitive to the needs of cyclists and offers ideal facilities and spaces to prepare for cycling races, such as this race between Milan-Sanremo, in tranquility and serenity. I'm sure we will find the same atmosphere when we go to the other hotels of JSH Hotels Collection at the end of the last stage of this race," says Luca Guercilena, General Manager of Trek Segafredo.

The team boasts athletes of the stature of Alberto Contador, John Degenkolb, Jasper Stuyven, Bauke Mollema, Giacomo Nizzolo; and Ivan Basso, who is among the team's directors. It is a strong team that is determined to win, and JSH will support them at various stages and during clinics by providing its experience, services, products, and its ingenious passion for the world of cycling. — ■

JSH

WHAT'S NEW

Il volto nuovo *del piacere*

Nuovo look e tante novità per Masseria San Pietro, chicca settecentesca di Acaya Golf & SPA Resort. Loasi del relax cambia volto per offrire il meglio ai suoi ospiti.



I

l regno del piacere per eccellenza, il nido delle coccole e della buona cucina si rifà il look, mantenendo

inalterati i contenuti che, in tutti questi anni, hanno contraddistinto il suo percorso.

Masseria San Pietro, chicca prestigiosa che sorge nel cuore di Acaya e che arricchisce l'offerta di Acaya Golf & SPA Resort, si veste di nuovo e cambia totalmente volto.

Stanno per essere portati a termine i lavori per il restyling di questa bomboniera del '700 immersa nella campagna salentina, pronta a raccontare nuove emozioni pur conservando il calore ed il fascino che da sempre ne rappresentano la cifra identitaria.

Location perfetta per cene a lume di candela, pranzi di lavoro, feste o semplicemente per regalarsi momenti di piacere accompagnati da tramonti mozzafiato, la nuova Masseria diventa uno dei migliori biglietti da visita della zona.

Si è trattato di un intervento strutturale massivo, con una serie di modifiche che hanno interessato sia la facciata esterna che gli ambienti interni. Aria nuova per gli ospiti ma con una certezza, ossia lo splendido panorama di sempre che la circonda, tra macchia mediterranea, prati curatissimi e ulivi secolari.

Immutati sia il circuito golfistico che si snoda attorno alla tenuta, sia l'atmosfera di relax che riempie cuore e anima di chi sceglie di trascorrere del tempo in quest'oasi di pace.

Nuovi arredi, sale interne ampliate, più luminose, nuovo ingresso ed anche nuova illuminazione, non solo interna ma anche esterna, per dare maggiore risalto al profilo della masseria ed ai suoi ambienti. Rinnovate anche le cucine dove staff altamente qualificato e competente si misurerà con prelibatezze all'altezza della situazione. Del resto, la nuova mission di JSH Hotel Collection è proprio quella di garantire una ristorazione di altissimo livello.

“Manteniamo il forte legame con il territorio



– spiega Caludio Oliva, General Manager di Acaya Golf & SPA Resort - ampliando la nostra proposta, alla ricerca di una cucina elegante ma concreta, di sapori autentici fatti di ingredienti di qualità amalgamati con cura e dai nostri chef, accompagnati da vini di riferimento del territorio ma anche da etichette nazionali ed internazionali selezionate accuratamente”.

Ci sono luoghi in cui tutti i sensi vengono amalgamati con delicatezza pur mantenendo un equilibrio perfetto, luoghi in cui la storia e la tradizione ben si sposano con l’innovazione ed il cambiamento, e la nuova Masseria San Pietro è uno di essi. Claudio Oliva chiarisce ulteriormente la filosofia del

cambiamento: “Volevamo dare la possibilità ai nostri ospiti di godere in maniera più libera e serena gli spazi offerti dalla Masseria, valorizzandoli nel rispetto del carattere originale della struttura. Colori chiari, rilassanti. Il calore e l’atmosfera della pietra leccese, un ambiente semplicemente raffinato in cui sentirsi bene; questo il nostro intento”.

Dunque si parla di un’eleganza sobria, non troppo convenzionale, fatta di atmosfere familiari in cui la cordialità è scandita da personale altamente qualificato sempre pronto a prendersi cura degli ospiti. Raffinatezza e semplicità: in sintesi questi i punti di forza del rinnovato cuore di Acaya.





Ma le novità non finiscono qui perché anche il sito cambia veste e la comunicazione ‘social’ sarà uno dei punti di forza della nuova Masseria San Pietro. “Portare il carattere autentico di questo luogo sui social – conclude Oliva - è una sfida che accogliamo con entusiasmo, felici di trasmettere a tutti i nostri amici ma anche a chi non ci conosce ancora, le sensazioni che viviamo ogni giorno in questo piccolo angolo di paradiso”. Una cosa è certa: sarà un posto ancor più straordinario,

magico, elegante, dove trascorrere il tempo libero, organizzare eventi indimenticabili, feste private, ascoltare musica, gustare il miglior cibo, assaporare un aperitivo, rilassarsi in mezzo alla natura. E sarebbe riduttivo definirla semplicemente una “struttura ricettiva”. Masseria San Pietro è un’occasione da cogliere per regalarsi momenti di assoluto svago e meritato piacere. Lo spazio di un sorriso e la giornata cambia. — ■



THE NEW FACE OF PLEASURE

With a new look and many new features for Masseria San Pietro, this distinguished property and oasis of relaxation dating to the eighteenth century, the Acaya Golf & SPA Resort, changes its look to offer the finest to its guests.

In the realm of pleasure par excellence, this cuddly nest with haute cuisine has a revitalized look, while maintaining its essence that has distinguished it throughout the years. Masseria San Pietro, a prestigious gem in the heart of Acaya, enriches the possibilities of the Acaya Golf & SPA Resort by redesigning its look.

The recently completed restyling of this jewel from the 1700's, immersed in the Salento countryside, is ready to elicit new emotions, while preserving the warmth and charm that have always represented its identity.

It is a perfect location for candlelit dinners, business lunches, parties or just to enjoy moments of pleasure accompanied by stunning sunsets; the new Masseria becomes one of the best calling cards of the area.

It underwent a massive structural intervention, with a number of modifications that changed both the external façade and the internal environment. There is a new and modern look for guests, but with certainty, the splendid panorama is surrounded by eternal Mediterranean flora, meadows and centuries-old olive trees.

The golf course that winds around the estate remains largely unchanged, as is the relaxing atmosphere that fills the heart and soul of those who choose to spend time in this oasis of peace. New furnishings, expanded interior halls, brighter new entrances and also new interior and exterior lighting enhance the profile of the ancient "farmhouse" (Masseria) and its environments. The kitchens, where a highly qualified and competent staff preside, have been made over and are ready to be measured by the discerning clientele who will evaluate haute cuisine delicacies prepared for the most special occasions. It is the mission of the JSH Hotel Collection to ensure top-level dining.

"We maintain a strong bond with the territory," explains Claudio Oliva, general manager of Acaya Golf & SPA Resort – "expanding our proposals, looking for elegant but traditional cuisine, authentic flavors made of quality ingredients carefully chosen by our Chefs, accompanied not only by local wines but also carefully selected national and international labels."

There are few select places where all the senses are gently confronted by one another, while maintaining a perfect balance, places where history and tradition are go hand in hand with innovation and change, and the new Masseria San Pietro is one of them.

Claudio Oliva further clarifies the philosophy of the change: "We wanted to give our guests the opportunity to enjoy the spaces offered by the Masseria in a more free and serene

experience, enhancing the effect with respect to the original character of the structure. There are calm, relaxing colors. The warmth and the atmosphere of the Lecce stone, a simply refined setting in which to feel good; This is our intent."

So we speak of a semi-casual, not too formal elegance, made of familiar atmospheres where friendliness is characterized by a highly qualified staff always ready to take care of the guest's every need. Refinement and simplicity: in short these are the strengths of Acaya's renewed heart.

But the news does not end here because the site will also enhance social communication, which will be one of the strengths of the new Masseria San Pietro. "Bringing the authentic character of this place onto the social scene" – concludes Oliva – "is a challenge we welcome with enthusiasm, we are happy to convey this to all our old friends, but also to those who do not yet know us, the exhilarating sensations that we experience every day here in this small corner of paradise". One thing is certain: it will be an even more extraordinary, magical, elegant place to spend free time, organize unforgettable events, private parties, listen to music, enjoy the best food, savor an aperitif, and relax amongst the spectacle of nature. It would be ridiculous to simply call it an "accommodation facility". Masseria San Pietro is an opportunity to take in the finest moments of pure leisure and deserved pleasure that can be imagined. — ■



★ ★ ★ ★
ACAYA
GOLF & SPA RESORT

Our Bike Friendly Golf & SPA Resort
amidst ancient olive trees in **Salento, Apulia**

INTO THE WILD BIKE TRAILS
SUPPORTED BY HIGH-END BIKE SERVICES



M A R E P I N E T A
R E S O R T
★ ★ ★ ★ ★
M I L A N O M A R I T T I M A

Our Bike Friendly 5 star Resort
in Milano Marittima, **Adriatic Coast**

INFINITE HILLS AND COASTLINES
TO DISCOVER ON TWO HEELS




HOTEL SCHLOSS PONTRESINA
★ ★ ★ ★
family & spa
Engadin St. Moritz

Our Bike Friendly Mountain Resort
in the amazing **Engadin St. Moritz**

400 KM OF STUNNING BIKE ROADS
FREE PASS FOR THE LIFT SYSTEM INCLUDING BIKES



DONNALUCATA RESORT

Un luogo che sembra esistere da sempre. Integrato al tal punto nel paesaggio da annullare i confini tra natura e architettura, terra e mare, antico e contemporaneo.

Questo è Donnalucata Resort, che con la sua struttura principale, costituita da antichi edifici rurali in tufo completamente ristrutturati, interpreta perfettamente il sapore delle tipiche masserie siciliane. Una magia particolare regna all'interno di quest'oasi di quiete e relax, inebriante di profumi e brezza marina, affacciata su una delle più straordinarie spiagge della Sicilia occidentale, tipicamente caratterizzate da sabbia fine e dorata sullo sfondo di una natura selvaggia e incontaminata. Ideale per le coppie e perfetto per le famiglie, rappresenta il giusto compromesso per una vacanza all'insegna di mare, divertimento, ottimo cibo e interesse storico-culturale grazie alle perle del barocco siciliano, non lontane dal resort.

This is a place that seems to have always existed. It fits so well into the landscape that it cancels the boundaries between nature and architecture, land and sea, history and contemporaneity. This is Donnalucata Resort, whose main structure consists of ancient rural buildings completely renovated in volcanic rock, perfectly interpreting the flavor of the typical farms in Sicily. A special magic reigns within this oasis of calm and relaxation, shrouded in local scents and breezes, overlooking one of the most stunning beaches of western Sicily, typically characterized by fine golden sand against a backdrop of wild and untouched nature. Ideal for couples, perfect for families, is the perfect idea for a holiday by the sea, fun, great food and strong historical and cultural attractions offered by the neighboring Baroque areas.

Marina di Ragusa, Sicily
info@donnalucataresort.com





Aperto: da maggio a ottobre
109 camere
Piscina esterna
Spiaggia privata

*Open: from May to October
109 rooms
Outdoor swimming pool
Private beach*





SICILIAN POETRY

DONNALUCATA RESORT

donnalucata
hotel&resort

SP 63, km 3 Loc. Donnalucata 97010 Scicli - RG - T. 39 0932 850285 - info@donnalucataresort.com
www.donnalucataresort.com



SALAROLI
parquet



Bologna

Forlì

Cesena

Rimini

Faenza

Ravenna

www.salaroli.it



JSH

RESTYLE

COSE NUOVE

a MarePineta Resort

A Milano Marittima JSH punta all'eccellenza e inaugura una nuova stagione ricchissima di novità. Come le camere di Villa Regina fresche di restyle e il raffinato format serale in spiaggia firmato dallo stellato Ribaldone





N

ata per volontà di illustri aristocratici milanesi che scelsero questo tratto di costa adriatica per trasformarla in esclusiva località di mare, Milano Marittima è un piccolo paradiso sul mare Adriatico immerso in una pineta secolare. Nel cuore di questa vivace e verdeggiante cornice sorge il nostro storico hotel d'inizi '900, MarePineta Resort, che inaugura questa stagione 2017 con diverse novità.

Per riconfermare la sua essenza di icona internazionale, fatta di stile, eleganza e arte del buon vivere, il resort ha riaperto le porte il 21 aprile con il rinnovamento delle camere di Villa Regina.

Dopo aver ristrutturato nel 2016 le camere e suite di Casa Madre (l'edificio più antico risalente al 1927 da cui si estende il futuristico cubo disegnato dall'architetto Piero Lissoni), quest'anno protagonista è Villa Regina protagonista di un fresco restyle.

A Villa Regina lo Studio Lissoni di Milano porta il suo inconfondibile tocco, creando ambienti sofisticati e selezionando per ogni piano tre differenti tonalità che spaziano dal rosa antico al blu mare fino al verde petrolio, in un mix di linee moderne e richiami all'universo marittimo.

Anche gli spazi riservati agli eventi, con le 5 sale meeting e l'area congressi, sono stati completamente rinnovati e dotati di tecnologie all'avanguardia.

Ma entriamo in cucina e vediamo quali novità bollono in pentola... Già dall'opening dello scorso anno, MarePineta vantava la prestigiosa firma dello stellato Andrea Ribaldone per tutta la parte food concept. Quest'anno, il resort fa un ulteriore passo avanti per catturare ancor più il gusto degli amanti della buona tavola. Se il ristorante centrale è guidato dall'abile chef Valerio Tafuri, il ristorante in spiaggia è curato in prima persona dallo chef Ribaldone con un concept



completamente nuovo, dal mattino fino a sera.

A pranzo c'è un ricco buffet che include crudo, grigliato, contorni e tante freschissime delizie con in più un menù alla carta e 4 diverse proposte per portata.

Ma è la sera che il beach club si anima vestito a nuovo con il "MarePineta Beach Live": 3 serate, dal giovedì al sabato, da fine maggio a fine agosto, in cui si trasforma in esclusivo ristorante con soli 50 coperti, lume di candela e raffinato intrattenimento live dal tramonto. Sapori irresistibili, spesso cucinati direttamente dallo chef stellato, da gustare in un'atmosfera da favola sotto le stelle, davanti ai migliori calici, tra musiche live, dj e suoni acustici in sottofondo. Per il resto della settimana il beach restaurant rimarrà aperto anche a cena con un menu che varia quotidianamente.

E per chi ama rimanere sotto il sole e farsi coccolare fino in fondo, un efficiente e curato servizio all'ombrellone sarà sempre a disposizione.

Dopo l'indimenticabile esperienza dell'anno passato, con le 3 di concerti jazz live in collaborazione con lo storico club BlueNote di Milano, quest'anno si prosegue con un nuovo calendario di concerti, questa volta nella splendida cornice del beach club. I nomi dei musicisti che suoneranno in spiaggia a MarePineta non possiamo ancora svelarli, ma si preannunciano serate importanti, con artisti di calibro internazionale.

In linea con la filosofia di vacanza di JSH, lo sport continuerà ad avere un ruolo centrale a MarePineta Resort, anche grazie alla piscina di 33 metri affiancata da un'area riservata dove far nuotare i bimbi in completa sicurezza; al Lawn Tennis Club con 10 campi in terra rossa affacciati sul mare e alla collaborazione con il campo

golf 27 buche dell'Adriatic Golf Club, che sorge a breve distanza dall'hotel.

Anche i più piccoli potranno contare su un bel programma di intrattenimento e animazione all'interno di ambienti dedicati, mentre chi desidera vivere in prima persona la bellezza autentica di questo meraviglioso territorio potrà rivolgersi ad Alexandra, la Local Coach, che conosce i dintorni a menadito e saprà costruire itinerari e tour su misura, alla scoperta delle tradizioni e delle meraviglie naturali, culturali e storiche di questa destinazione.

MarePineta Resort, circondato da un giardino rigoglioso e immerso in una pineta secolare, rispecchia l'intramontabile accoglienza tipica della riviera romagnola e aggiunge un tocco di classe all'animo raffinato e mondano della verdeggiante Milano Marittima.

— ■





NEW THINGS AT THE MAREPINETA RESORT

A Milano Marittima JSH punta all'eccellenza e inaugura una nuova stagione ricchissima di novità. Come le nuovissime camere di Villa Regina e il raffinato format serale a MarePineta Beach in spiaggia.

scelsero questo tratto di costa adriatica per trasformarla in esclusiva località di mare, Milano Marittima è un piccolo paradiso sul mare Adriatico immerso in una pineta secolare. Nel cuore di questa vivace località sorge il nostro storico hotel d'inizi '900 che inaugura questa stagione 2017 con molte novità.

Per riconfermare la sua essenza di icona internazionale, fatta di stile, eleganza e arte del buon vivere, il resort ha riaperto le porte il 21 aprile con il completo rinnovamento delle camere di Villa Regina.

Così, dopo aver ristrutturato nel 2016 gli ambienti di Casa Madre, l'edificio più antico risalente al 1927 da cui si estende il futuristico cubo disegnato dall'architetto Piero Lissoni, quest'anno è stata la volta del restyle delle camere di Villa Regina, il corpo più recente e separato dalla casa antica.

A Villa Regina lo Studio Lissoni di Milano porta il suo inconfondibile tocco, creando ambienti sofisticati e selezionando per ogni piano tre differenti tonalità che spaziano dal rosa antico al blu mare fino al verde petrolio, in un mix di linee moderne e richiami all'universo marittimo.

Anche gli spazi riservati agli eventi, con le 5 sale meeting e l'area congressi, sono stati completamente rinnovati e dotati di tecnologie all'avanguardia.

Ma entriamo in cucina e vediamo quali novità bollono in pentola... Già dal new opening dell'anno scorso,

a firma dello stellato

Andrea Ribaldone per tutta la parte food concept.

Quest'anno, il resort fa un ulteriore passo avanti per catturare ancor più il gusto degli amanti della buona tavola. Se il ristorante centrale è guidato dall'abile chef Valerio Tafuri, il ristorante in spiaggia è curato in prima persona dallo chef Ribaldone con un concept completamente nuovo, dal mattino fino a sera.

A pranzo c'è un ricco buffet che include crudo, grigliato, contorni e tante freschissime delizie con in più un menù alla carta e 4 diverse proposte per portata.

Ma è la sera che il beach club si anima vestito a nuovo con il "MarePineta Beach Live": 3 serate, dal giovedì al sabato, da fine maggio a fine agosto, in cui si trasforma in esclusivo ristorante con soli 50 coperti, lume di candela e raffinato intrattenimento live dal tramonto. Sapori irresistibili, spesso cucinati direttamente dallo chef stellato, da gustare in un'atmosfera da favola sotto le stelle, davanti ai migliori calici, tra musiche live, dj e suoni acustici in sottofondo.

Per il resto della settimana il beach restaurant rimarrà aperto anche a cena con un menu che varia quotidianamente.

E per chi ama rimanere sotto il sole e farsi coccolare fino in fondo, un efficiente e curato servizio all'ombrellone sarà sempre a disposizione.

Dopo l'indimenticabile esperienza dell'anno passato, con le 3 di concerti jazz live in collaborazione con lo

storico club BlueNote di Milano, quest'anno si prosegue con un nuovo calendario di concerti, questa volta nella splendida cornice del beach club. I nomi dei musicisti che suoneranno in spiaggia a MarePineta non possiamo ancora svelarli, ma si preannunciano serate importanti, con artisti di calibro internazionale.

In linea con la filosofia di vacanza di JSH, lo sport continuerà ad avere un ruolo centrale a MarePineta Resort, anche grazie alla piscina di 33 metri affiancata da un'area riservata dove far nuotare i bimbi in completa sicurezza; al Lawn Tennis Club con 10 campi in terra rossa affacciati sul mare e alla collaborazione con il campo golf 27 buche dell'Adriatic Golf Club, che sorge a breve distanza dall'hotel.

Anche i più piccoli potranno contare su un bel programma di intrattenimento e animazione all'interno di ambienti dedicati, mentre chi desidera vivere in prima persona la bellezza autentica di questo meraviglioso territorio potrà rivolgersi ad Alexandra, la Local Coach, che conosce i dintorni a menadito e saprà costruire itinerari e tour su misura, alla scoperta delle tradizioni e delle meraviglie naturali, culturali e storiche di questa destinazione.

MarePineta Resort, circondato da un giardino rigoglioso e immerso in una pineta secolare, rispecchia l'intramontabile accoglienza tipica della riviera romagnola e aggiunge un tocco di classe all'animo raffinato e mondano della verdeggiante Milano Marittima. — ■

JSH

COVER STORY



A cura di Ufficio Comunicazione JSH



Caterina Murino

Island Vibes

L'attrice di fama internazionale ci racconta il suo modo di viaggiare e il suo impegno come ambasciatrice dell'Amref e ci spiega come ha deciso di raccontare il suo amore per la Sardegna e le sue tradizioni orafe attraverso la sua linea di gioielli, collezioni uniche che richiamano l'antica cultura sarda ed evocano l'energia ancestrale che si respira sull'isola.



Sarda di nascita, classe '77, Caterina Murino ricorda sempre di aver iniziato a lavorare nel mondo dello spettacolo quasi per caso. Dopo essere stata respinta all'esame per entrare alla facoltà di medicina, infatti, ha partecipato a Miss Italia diventando testimonial della casa cosmetica Deborah. Successivamente è stata ingaggiata da una model agency di Londra, dove ha scoperto la passione per il teatro, quindi, tornata in Italia, ha partecipato a diverse trasmissioni e fiction televisive e intanto studiava recitazione. Dopo il teatro, il suo debutto al cinema è in *Nowhere* di Luis Sepúlveda nel 2002. Un paio d'anni dopo decide di trasferirsi a Parigi per dare un nuovo impulso alla sua carriera. La svolta che l'ha portata alla ribalta sul piano internazionale è arrivata quando nel 2006 è stata scelta come Bond Girl per *Casino Royale*, il

primo film della serie interpretato da Daniel Craig. Attualmente la sua vita professionale si divide tra la carriera di attrice e quella di designer per la sua nuova linea di gioielli.

Insight l'ha incontrata ad Alghero in occasione dell'anteprima del nuovo film di Cesare Furesi "Chi salverà le rose?", che la vede protagonista al fianco di Carlo Delle Piane e Lando Buzzanca con la partecipazione di attori del calibro di Philippe Leroy. Ambientato proprio in Sardegna, sulla Riviera del Corallo, "Chi salverà le rose?" è un singolare spin off di "Regalo di Natale" di Pupi Avati, la storia di una famiglia arcobaleno ante litteram che si troverà ad appianare attriti e incomprensioni prima che sia troppo tardi e un finale a sorpresa che fa riflettere.

Tra le altre occasioni in cui potremo rivedere Caterina Murino al cinema nel 2017, ricordiamo anche la produzione statunitense "Voice from the Stone" di Eric D. Howell con Emilia Clarke e Marton Csokas.



Il suo lavoro l'ha portata lontano, dalla Sardegna, dall'Italia e spesso in giro per mondo. Un attore vive con la valigia pronta...

Fortunatamente ho sempre amato viaggiare, penso che chi si chiude a mondi che vede distanti dal proprio, magari crogiolandosi nella convinzione che il suo sia migliore o superiore, sia destinato a restare in una condizione di ignoranza che fomenta ulteriormente la paura del diverso. Un circolo vizioso difficile da spezzare e che preclude di vivere nuove esperienze, di riconoscere la bellezza delle diversità, di capire meglio anche noi stessi e, quindi, di crescere come persone. Io vivo con tante valigie pronte: una per l'Africa, dove cerco di recarmi il più spesso possibile per la mia missione di ambasciatrice dell'African Medical and Research Foundation, una per le tournèe teatrali, una per

tornare in Sardegna... Recentemente mi sono recata in Sri-Lanka, una specie di viaggio avventura al seguito di uno dei massimi esperti mondiali di gemmologia alla scoperta delle miniere, ma col lavoro che faccio difficilmente riesco a ritagliare del tempo per viaggi di puro piacere e relax. In quelle occasioni il lusso che mi concedo è un hotel con piscina perché l'acqua è il mio elemento, mi fa stare bene, ma devo ammettere che per lavoro ho la fortuna di soggiornare spesso in città che possono essere considerate capitali mondiali della cultura, come Roma, Milano, Firenze e Bologna, ma mi piacerebbe visitare bene tutta l'Italia, ad esempio la Sicilia e il Salento che sono meravigliosi. Ma chi lo sa, invece, la mia prossima destinazione potrebbe essere St. Moritz o magari Innsbruck...non saprei dirlo al momento, aspetto di scoprire un passo alla volta cosa mi riserva il futuro.



Ha citato l'Amref, un impegno molto importante, cosa comporta per lei?

È difficile spiegarlo, non comporta niente e comporta tutto: non è un ruolo istituzionale, non è un impegno lavorativo o un hobby, ormai fa parte integrante della mia vita. Si tratta di una collaborazione nata quasi per caso, quando, nel 2012, mi è stato chiesto di disegnare un gioiello da destinare a un'asta di beneficenza di Christie's. Ovviamente ho aderito con entusiasmo all'iniziativa e, per la scelta dell'associazione benefica a cui sarebbero stati devoluti i ricavi dell'asta, ho chiesto consiglio a un'amica fotografa che mi ha suggerito subito l'Amref per la sua integrità e trasparenza. È stato allora che ho avuto modo di conoscere alcuni responsabili della fondazione i quali mi hanno proposto di diventarne ambasciatrice. Inizialmente io stessa mi sono domandata cosa comportasse, ma mi hanno rassicurato che non avrei dovuto fare niente di particolare, per iniziare sarebbe bastato recarmi sul posto con loro. Così ho fatto e...non si possono vivere certe esperienze, affrontare problemi così concreti senza esserne toccati nel profondo! Vivere a stretto contatto con persone che affrontano ogni giorno problemi così concreti, non solo ti fa acquisire una consapevolezza più profonda del tuo posto nel mondo, ma ti fa sentire il bisogno di far conoscere quelle realtà, di stimolare anche la sensibilità degli altri, insomma di fare qualcosa di tangibile. Io porto sempre nel cuore quelle persone, i loro visi, la loro forza e la loro fragilità, per questo per me è assolutamente normale promuovere l'attività dell'Amref come impegno personale e non professionale, fa davvero parte della mia vita quotidiana.

Come coniuga il suo legame con la Sardegna e una carriera in giro per il mondo?

Come ho detto mi è sempre piaciuto viaggiare, forse proprio perché provengo da una terra ricca di tradizioni particolari, sono sempre stata incuriosita dalle altre culture e cerco sempre di tenere la mente aperta per apprendere dagli altri.

Questo non toglie che il legame con la mia terra sia indissolubile, le mie origini sono parte di me e ne sono felice. Relativizzando possiamo dire che quella sarda è una delle tante culture e microculture particolari che compongono l'ampio panorama italiano, ma mi sento

fortunata per essere nata e cresciuta in Sardegna, non soltanto per le bellezze naturalistiche, il mare cristallino e la natura incontaminata, ma anche per le tradizioni secolari e le leggende ataviche. È una terra che trasmette un'energia intensa, ancestrale, che è impossibile non avvertire.

Devo comunque ammettere che allontanarmene me l'ha fatta apprezzare ancora di più, l'innamoramento che sento ora è molto più forte di quando ci vivevo. Agli inizi della carriera riuscivo a tornarci solo per le feste comandate, ora posso andare più spesso. Anche perché le mie collezioni di gioielli si ispirano alla Sardegna...

Approfondiamo l'argomento della gioielleria, com'è nata questa passione?

A dire il vero posso dire che a un certo punto della mia vita la passione per la recitazione ha metaforicamente bussato alla mia porta e ho iniziato ad amarla e coltivarla, la passione per i gioielli, invece, è... come se fosse nata con me. Sono cresciuta in una famiglia in cui qualsiasi ricorrenza veniva celebrata con un gioiello e in Sardegna le tradizioni orafe sono fortissime ovunque. Trasferirmi a Parigi, una delle capitali mondiali dell'alta gioielleria, poi, ha scatenato in me la voglia di approfondire l'argomento. Ho sentito il bisogno di capire perché in qualsiasi luogo e in qualsiasi epoca della storia dell'uomo, i preziosi abbiamo sempre esercitato un fascino irresistibile in grado di scatenare guerre per accaparrarsi tesori ritenuti inestimabili. Non credevo che la bellezza esterna di una pietra, la sua trasparenza, il suo colore e la sua lucentezza, potessero essere causa sufficiente per arrivare a uccidere. Così mi sono iscritta a un corso professionale di gemmologia, ho indagato al microscopio, ho analizzato i componenti chimici e le caratteristiche fisiche di tantissime gemme, ho studiato i processi che portano una pietra dalla sua creazione fino a noi. Durante il corso ho anche incontrato uno dei massimi esperti di pietre a livello internazionale e ho deciso di seguirlo in giro per il mondo alla scoperta delle miniere. Dietro ogni pietra c'è un mondo, i processi naturali che l'hanno creata, gli strati di roccia che ha attraversato per emergere dal cuore della terra, le fatiche spese per







estrarla, l'arte di lavorarla. Ogni pietra ha viaggiato attraverso migliaia di anni e migliaia di mani, come un percorso alchemico che permette di imbrigliare secoli di energie in una gemma. Credo sia questa la formula magica che incanala il desiderio dell'uomo verso quello che potrebbe essere considerato solo un bell'oggetto.

Com'è nato e come si è realizzato il desiderio di creare una collezione propria?

Quando si ha una forte passione e la si nutre con lo studio e la conoscenza, a un certo punto credo sorga spontaneamente il bisogno di raccontare questo amore e condividerlo con gli altri. Nel mio caso è stato naturale esprimere l'attaccamento per la mia terra attraverso una linea di gioielli, miscelare le leggende e la tradizione con pietre preziose e design. Una parte delle mie collezioni sono in corallo, rigorosamente di Alghero, altre sono in filigrana, una delle espressioni più belle e varie dell'oreficeria artigianale sarda, una terza parte è fisicamente prodotta in Francia, con pietre che in parte ho selezionato personalmente in Sri-Lanka, ma si ispira comunque alla Sardegna.

Così la collezione "Fili di Vento" evoca la Sardegna già nel nome, nella collezione Peonia abbinò il design del fiore (la Peonia Mascula è l'unica che cresce spontanea sull'isola) con la giada dello stesso colore o la ripropongo con diamanti e corallo, la collezione "Dancing Star" in cui utilizzo una delle mie pietre preferite, lo zaffiro stellato le cui inclusioni di seta esposte alla luce diretta formano appunto una stella danzante, è un ossequio alla leggenda degli antichi giganti sardi, figli delle stelle. Potrei continuare a descrivere ciascuna collezione perché ogni pezzo racconta una storia, a ciascuno ho attribuito un significato che vorrei fosse conosciuto da chi lo indossa.

Per questo motivo ho deciso di accettare la proposta di esporre le mie collezioni in una galleria d'arte attraverso la quale il messaggio può essere trasmesso a chi poi vorrà condividerlo indossando il mio gioiello. Ovviamente anche in questo ho coinvolto l'Amref, donando alcune mie creazioni a un'asta Charity Star e devolvendo in beneficenza, per sempre, parte del ricavato delle vendite di alcuni anelli in filigrana. Credo comunque che il canale distributivo principale resteranno le gallerie d'arte.

Qual è il trait d'union tra la sua carriera di attrice e la nuova attività di designer?

Non sono sicura ce ne sia uno, recitazione e gioielleria sono sicuramente due forme d'arte, forse il filo conduttore è semplicemente che attraverso l'arte si raccontano delle storie... Ad ogni modo al momento le vivo come esperienze diverse e distinte, mi piace sperimentare in ogni campo. Quest'anno come attrice ho avuto modo di partecipare a una nuova forma di produzione: delle miniserie di 10 puntate da 10 minuti ciascuna, pensate e realizzate per la fruizione tramite dispositivi mobili, smartphone e tablet (in Italia è distribuita da Tim). Io sono stata protagonista della miniserie "Deep": dopo la morte del mio gemello durante i campionati mondiali di apnea, il corpo non si trova, io impazzisco e decido di diventare lui per capire perché praticasse questo sport estremo e, quando inizio a tuffarmi, lo trovo ad aspettarmi sul fondo del mare. Per me il training è stato durissimo, ma sono molto soddisfatta: il risultato è una piccola poesia con la quale spero che anche il pubblico possa esplorare gli abissi dell'oceano con me.

Avremmo ancora molte domande da farle, ma forse è meglio non rovinarci la sorpresa e restare in attesa delle prossime novità... — ■



CATERINA MURINO

The internationally renowned actress tells us her way of traveling and of her commitment as an ambassador of AMREF and explains how she decided to tell of her love for Sardinia and its jewelry traditions through her line of her own jewelry, unique collections that recall the ancient Sardinian energy and evoke the ancestral culture that reigns on the island

Sardinian by birth, born in 1977, Caterina Murino always remembers that she started working in show business almost by accident. After being rejected to enter the faculty of medicine, in fact, she participated in the Miss Italy contest, later becoming the face of the Deborah cosmetics company. She was subsequently hired by a model agency in London, where she discovered her passion for the theater, then returned to Italy, and participated in several broadcasts and television dramas while studying acting. After the theater her film debut was in Luis Sepúlveda's *Nowhere* in 2002. A few years later she decided to move to Paris to bring a new impetus to her career. The turning point that brought her to prominence on the international stage came in 2006 when she was chosen as a Bond Girl for *Casino Royale*, the first film in the Bond series starring Daniel Craig. Currently her professional life is divided between an acting career and also that as a designer for her new line of jewelry.

Insight has met her in Alghero at the preview of the new Caesar Furesi film *Chi salverà le rose?*, (*Who Will Save the Roses?*), in which she stars alongside Carlo Delle Piane and Lando Buzzanca with the participation of actors of high caliber such as Philippe Lero. Set in Sardinia's Coral Riviera, *Who Will Save the Roses?* is a singular spin off of *Regalo Di Natale* (*Christmas Gift*) by Pupi Avati, the story of a gay family confronted with settling frictions and misunderstandings before it is too late, with a surprise ending that makes one think.

We will have other occasions to see Caterina Murino at the cinema in 2017, including the US production *Voice from the Stone* by Eric D. Howell with Emilia Clarke and Marton Csokas.

Her work has taken her far from Sardinia, and Italy, and often takes her around the world. An actor lives with his/her suitcase ready...

Fortunately I have always loved traveling, I think that anyone who is closed and sees the rest of the world as distant from their own, perhaps basking in the belief that his view is better or superior, is destined to remain in a state of ignorance which further fosters the fear of difference. It is a vicious circle that is difficult to break, and precludes new experiences, to recognize the beauty of diversity, to better understand ourselves as well, and thus to grow as people. I live with so many suitcases ready: One for Africa, where I try to go as often as possible for my mission as an ambassador of the 'African Medical and Research Foundation'; one for a theatrical tour; another for a return to Sardinia ... I recently traveled to Sri-Lanka, a kind of adventure trip to explore the work of one of the leading world experts in gemology, to the discover of the mines, but with the work I do I can hardly take the time for pure pleasure and relaxation for while traveling. On those occasions the luxury that I allow myself is a hotel with a swimming pool because water is my element, it makes me feel good, but I must admit that I am fortunate to often work in cities that can be regarded as the world capitals of culture; like Rome, Milan, Florence and Bologna, but I also like to travel throughout Italy, such as Sicily and the Salento, they are wonderful. But who knows, my next destination might be St. Moritz and

Innsbruck maybe ... I cannot say at the moment, I take my future step by step.

You mentioned the AMREF, a very important commitment, what do you do for them?

It's hard to explain my role, it means nothing and everything: It is not an institutional role, it is not a work commitment or a hobby, but by now it is an integral part of my life. It is a collaboration born almost by accident, when, in 2012, I was asked to design a jewel to be auctioned at a Christie's charity. Obviously I enthusiastically joined the initiative, and for the charitable association's choice to which the proceeds of auction would be donated, I sought the advice of a photographer friend who immediately suggested I consider the AMREF for their integrity and transparency. It was then that I got to know some of the leaders of the foundation and they proposed that I become an ambassador. Initially I wondered what was involved, but they reassured me that I would not have to do anything special, to start it would be enough to go on site with them. So I did ... and you cannot live certain experiences, face such concrete problems without being deeply touched! Living in close contact with people who every day face such terrible problems, not only makes you gain a deeper understanding of your place in the world, but it makes you feel the need to raise awareness of those realities, to also stimulate feelings of others, in short to do something tangible. I always carry in my heart the people, their faces, their strength and their weakness, so for me it's absolutely normal to promote the activities of AMREF as a personal commitment and not a professional one, it really is a part of my daily life.

How do you combine your link with Sardinia and your career around the world?

Like I said I've always liked to travel, perhaps because I come from a land rich in special traditions, I have always been intrigued by other cultures and I always try to keep an open mind to learn from others.

This does not mean that the connection to my land is diminished, my roots are part of me and make me happy. Relatively speaking, we can say that Sardinia is one of the many cultures and particular micro cultures that make up the large Italian landscape, but I feel lucky to be born and raised in Sardinia, not only for its natural beauty, crystal clear sea and unspoiled nature, but also for the secular traditions and ancestral legends. It is a land that transmits intense energy, it's ancestral, it is impossible not to feel.

However, I must admit that being away from it has made me appreciate it even more, the love I feel for Sardinia is much stronger now than when I lived there. Early in my career I would come back only for religious holidays, now I go more often. Also because my jewelry collections are inspired by Sardinia...

Let's look more closely at your jewelry. How did this passion arise?

Actually I can say that at some point in my life my passion for acting metaphorically knocked on my door and I started to love it and cultivate it. My passion for jewelry, however, is ... as if it were born with me. I grew up in a household where any anniversary was celebrated with a jewel and Sardinia jewelry traditions are strong everywhere. I moved to Paris, a world capital of jewelry, where it sparked in me the desire to learn more. I felt the need to understand why in any place and at any time in human history, we always exerted an irresistible desire to have precious charms, to the extent that it can trigger wars in order to confiscate priceless treasures. I did not think that the external beauty of a stone, its transparency, its color and its luster, could be cause enough to get you killed. So I enrolled in a vocational course in gemology, I

investigated gems under the microscope, I analyzed their chemical components and physical characteristics, and I have studied the processes that brings a stone to us from its creation. During the course I also met one of the experts of gems at the international level and I decided to follow him around the world to discover the mines. There is a world behind every stone, the natural processes that created it, the layers of rock that went through to emerge from the heart of the earth, labors costs to remove it, the art of working it. Each stone has traveled through thousands of years and thousands of hands, as an alchemical journey that allows you to harness the energies of centuries into a gem. I think this is the magic formula that channels the desire of man toward what could only be considered a beautiful object.

How did you come to the desire to create your own collection? When you have a strong passion you feed it with study and knowledge, at some point I believe there spontaneously arises the need to tell of this love and share it with others. In my case it was natural to express the attachment to my land by a line of jewelry, mix the legends and traditions with precious stones and design. A part of my collections are made of coral, strictly from Alghero, others are filigree, one of the finest expressions of various Sardinian crafted jewelry, a third part is physically produced in France, with stones I personally selected by hand in Sri-Lanka, but it is inspired by Sardinia.

So in the collection "Fili di Vento" I evoke Sardinia in its name, with the "Peonia" collection I match the flower design (Peony Mascula is the only one that grows wild on the island) with the jade of the same color, and I proposed it with diamonds and again coral, in the "Dancing star" collection I use one of my favorite stones, the star sapphire whose silk inclusions exposed to direct light form a dancing star precisely, it is a homage to the legend of the ancient Sardinian giants, the sons of the stars. I could go on and on describing each collection because each piece tells a story, I've given a meaning each and every one which I would like to be known by the wearer. For this reason I decided to accept the proposal to exhibit my collection in an art gallery through which the message can be passed on to those who will then share it by wearing my jewelry. Obviously, I involved AMREF for this, by donating some of my creations at an auction, Charity Star, and donating part of the sales proceeds to charity, along with some rings with filigree.

But I think the main distribution channel will remain galleries.

What is the link between your acting career and your new career as a designer?

I'm not sure there is one, acting and jewelry are definitely two art forms, perhaps the underlying theme is simply that through art we tell stories ...

However at the moment as I live different experiences, I like to experiment in every field.

This year, as an actress I was able to participate in a new form of production: the miniseries of 10 episodes of 10 minutes each, designed and manufactured for use on mobile devices, smartphones and tablets (in Italy it is distributed by Tim). I was the star of the miniseries "Deep": after my character's twin's death during the world free-diving championships, the body is never found, I go crazy and decide to become like him to understand why he practiced this extreme sport, and, when I start to dive, I find him waiting for me on the seabed. For me the training was hard, but I am very satisfied: The result is a little poem with which I hope the public can explore the ocean depths with me.

We still have many questions for you, but perhaps it is best not to ruin the surprise now, and remain in waiting for the next news about your thrilling life... — ■

SARDINIA SPECIAL

Tradition with an eye on future

Crystal clear waters, white beaches and untouched nature, Sardinia is all this and much more. The strength of traditions and the innovative spirit animate the heart of the Mediterranean.

On this journey to the discovery of Sardinia, we have chosen to follow the less traveled streets to tell you about the hidden faces of the island, its intellectual vivacity and its ability to look to the future by keeping ancient traditions alive and cultivating innovation.

During our journey we met some internationally renowned characters from the world of music and entertainment that told us how they bring the ancestral energy of Sardinia to the stage, and we went looking for some of the excellence in food and wine, technology and wellness to offer you a new, dynamic and challenging point of view.



Speciale

SARDEGNA

Tradizione che guarda al futuro

Acque cristalline, spiagge bianchissime e natura incontaminata, la Sardegna è tutto questo e molto di più. La forza delle tradizioni e lo spirito innovativo animano il cuore del Mediterraneo.

In questo viaggio alla scoperta della Sardegna abbiamo scelto di seguire le strade meno battute, per raccontarvi i volti nascosti dell'isola, la sua vivacità intellettuale e la sua capacità di guardare al futuro mantenendo vive tradizioni millenarie e coltivando l'innovazione. Durante il nostro percorso abbiamo incontrato alcuni personaggi del mondo della musica e dello spettacolo di fama internazionale, che ci hanno raccontato come portano nel cuore e sul palco l'energia ancestrale della Sardegna, e siamo andati alla ricerca di alcune tra le eccellenze nei settori dell'enogastronomia, della tecnologia e del benessere per proporvi un punto di vista nuovo, dinamico e stimolante.



Paolo FRESU

Uno dei più grandi trombettisti internazionali ci spiega il suo modo di intendere l'isola come crocevia e amplificatore di stimoli artistici, la musica come linguaggio universale e il jazz come espressione e condivisione di culture diverse. Un viaggio alla scoperta della Sardegna, dell'Italia e del mondo.

A cura di: Michela Corda

Recentemente nel saggio “Il pregiudizio universale” edito da Laterza, ti è stato affidato il compito di sfatare il luogo comune secondo il quale “il jazz è difficile”, quali sono i preconcetti sulla Sardegna che non condividi?

Fondamentalmente i pregiudizi sulla Sardegna sono in gran parte prerogativa dei sardi stessi, un po' come gli italiani in generale: c'è chi è convinto che sia il posto più bello del mondo e che i suoi prodotti siano superiori a qualsiasi altro, c'è chi al contrario sostiene per partito preso che tutto quello che proviene dall'esterno sia migliore. Trovo che entrambi gli estremi siano limitativi, io vedo la Sardegna come un'isola connessa col mondo e, quindi, credo debba scambiare con l'esterno tutte le sue eccellenze e portarne di nuove. Dallo scambio e dalle contaminazioni, come dagli scontri e dal dialogo nascono grandi opportunità di crescita.

Nonostante tu viva in tournée mondiali la maggior parte del tuo tempo, non perdi mai il contatto diretto con la Sardegna...

Io sono molto legato alla Sardegna, non soltanto perché ci sono nato, anche adesso io non la vivo solamente come un rifugio per staccare la spina. Mi tengo in contatto quotidianamente con la mia famiglia, i miei amici e con esponenti di tutte le istanze culturali dell'isola, non solo i musicisti. Ecco, per vivere l'insularità in modo positivo e non come una limitazione, bisogna intendere l'isola come un server che immagazzina e permette di condividere dati, amplificando naturalmente le cose che meritano di essere valorizzate. Per me la Sardegna è una continua fonte di ispirazione, forse anche perché è un luogo talmente diverso, in cui si respira un'energia così forte che invoglia naturalmente a condividere le emozioni e le esperienze vissute.

Il Jazz, di primo acchito, evoca ambientazioni d'oltreoceano che poco hanno a che fare con i suoni tipici della musica tradizionale sarda...

Il Jazz è una musica spuria, curiosa e aperta, direi quasi spugnosa, non esiste uno spartito rigido, ma solo un canovaccio di conseguenza quando si suona ognuno porta sul palco la propria personalità. Io non faccio niente in particolare per ostentare o per nascondere per le mie radici, esprimo me stesso. Certo mi fa piacere che a ogni concerto, in qualsiasi parte del mondo, in Australia come in Asia, ci sia sempre un sardo ad ascoltarmi, e ho lavorato anche ad alcuni progetti, come “Sonos 'e memoria” o “Ethnografie”, in cui utilizzo materiali legati alla tradizione sarda, ma in generale la mia musica sembra avulsa dal repertorio sardo, dal coro e dagli strumenti tipici come le launeddas. Eppure dopo ogni esibizione qualcuno mi dice di aver sentito qualcosa della Sardegna. Credo sia semplicemente perché la Sardegna fa parte di me.

Eppure ci risulta che tu sia fortemente legato anche alla lingua sarda...

Io ho imparato ad esprimermi e pensare prima in sardo che in italiano e tuttora porto avanti il progetto di un dizionario sardo/italiano che avevo avviato con mio padre, ma per mio figlio la situazione è già diversa. Io sono nato in un'epoca in cui i miei genitori e tutto il paese comunicava in dialetto, ora non è più così. Però sono contento che lui adesso stia iniziando a muovere i primi passi sia con la tromba che con il sardo, è un retaggio che non vorrei andasse perso, ma non voglio forzarlo. In casa non parliamo in dialetto anche perché mia moglie è di Alghero, quindi, capisce il catalano e non il logudorese, ma soprattutto per me il linguaggio è un mezzo di comunicazione, ma non ho intenzione di imporlo così come non impongo altre lingue molto più diffuse oggi nel mondo, una lingua deve far parte della quotidianità. Soltanto mia madre si rivolge ad Andrea in sardo e io ogni tanto gli spiego qualcosa...poi starà a

lui decidere se imparare a parlarlo a sua volta!

A sentirti parlare sembreresti quasi nostalgico, come coniughi questo attaccamento alle tue origini con una vita in giro per il mondo?

Fortunatamente non sono affatto nostalgico, se vivessi ogni partenza come un abbandono non potrei fare quello che faccio! Io mi sento a mio agio ovunque vada, non porto la caffettiera in valigia e non cerco ristoranti italiani, anzi. Mi piace immergermi nella cultura del luogo pronto ad apprezzarne la diversità e la bellezza. Non lo dico per piaggeria, non è una corazza che ho costruito e indossato per sopravvivere- Ogni viaggio per me implica una contaminazione e ogni contaminazione è un'occasione di crescita personale e professionale. Senza contaminazione non esisterebbe il Jazz!

Possiamo parlare anche di contaminazione tra generi dal momento che hai reinterpretato i grandi della musica classica come Bach...

Il Jazz è nato proprio dall'incontro e dallo scontro tra la cultura europea classica e il sound più spontaneo della cultura africana nell'America del primo '900. In fondo nella musica non si inventa niente da zero, ci sono cicli e ricicli, ogni nuova tendenza si innesta sulle precedenti e ne anticipa di nuove. Di recente ho letto che uno dei sogni nel cassetto di Louis Armstrong sarebbe stato registrare “Cavalleria Rusticana” di Mascagni e per questo nei warm up in camerino ne suonava qualche aria... Sul palco poi avrebbe suonato tutt'altro, ma spesso prima di entrare in scena il suo pensiero volava a quello. Anche questo è il bello della musica Jazz, è fluida e non conosce limiti di genere.

A questo punto puoi sfatare anche per i nostri lettori il luogo comune per cui il Jazz è difficile!

Per un periodo, fino agli anni “70, in effetti il Jazz si era un po' chiuso in se stesso risultando più ostico per il grande pubblico, quasi elitario. Per apprezzarlo davvero bisognava educare l'ascolto e padroneggiare un substrato culturale molto particolare. Oggi non è più così, anzi una parola così piccola come Jazz riassume un secolo di storia e raccoglie un mondo intero di suggestioni e correnti

Per me la Sardegna è una continua fonte di ispirazione





musicali... Oggi non si può più dire "non capisco o non mi piace", basta avere la curiosità di cercare e di sicuro si troverà un Jazz da amare immediatamente e per sempre.

Un'ultima domanda, anche quest'anno, dall'8 al 16 agosto, si svolgerà nella tua Berchidda "Time in Jazz", una delle più importanti manifestazioni musicali del genere in Europa.

Solitamente aspettiamo un po' prima di dare l'annuncio del tema annuale a cui dedichiamo il Jazz Festival, nel tempo abbiamo affrontato gli argomenti più disparati, concreti come il cibo o astratti come le ali, ma questa edizione sarà un'edizione particolare perché cada l'anniversario dei 30 anni per cui abbiamo deciso di celebrare la storia della manifestazione. Parteciperanno come sempre artisti di grande calibro, vecchi amici e nuovi ospiti, interpreti delle diverse tendenze musicali che sono emerse o stanno emergendo all'interno del Jazz.

Certo questo non vuol dire che abbandoneremo il filone "green" che ha sempre caratterizzato il Festival promuovendo la tutela dell'ambiente e i prodotti tipici del territorio. Diciamo che uniremo storia e innovazione, faremo Jazz. — ■

Dallo scambio e dalle contaminazioni nascono opportunità di crescita





Paolo FRESU

One of the greatest international trumpet players explains his way of seeing the island as a crossroads and amplifier of artistic stimuli, and music as a universal language with jazz as an expression and sharing of different cultures. A journey of discovery of Sardinia, Italy and the world.

Recently, in the essay "The universal prejudice" published by Laterza, it was the task to debunk the cliché that "jazz is difficult," what are the assumptions about Sardinia that you do not share?

Basically prejudices about Sardinia are largely the prerogative of the Sardinians themselves, and a bit about Italians in general: there are those who are convinced that it is the most beautiful place in the world and that its products are superior to any other, which is contrary to the bias that everything that comes from outside is better. I find that both extremes are limiting. I see Sardinia as an island connected with the world and, therefore, I must share with the outside world all its excellence and bring out new ones. It is from the exchange and fusion of ideas, and engaging in dialogue that are born the great opportunities for growth.

Although you may live in a world of tours most of your time, you never lose direct contact with Sardinia...

I am very attached to Sardinia, not only because I was born there, but even now I do not only see it as a place to just get away. I keep in daily contact with my family, my friends and with representatives of all the cultural entities of the island, not just the musicians. That is, to live the insularity of the island in a positive way and not as a limitation, you have to understand the island as a server that stores and allows you to share data, of course amplifying the things that deserve to be valued. For me, Sardinia is a continuous source of inspiration, perhaps because it is such a different place, and exudes an energy so strong that it makes you want to share the emotions and experiences.

Jazz, at first glance, evokes overseas locations that have little to do with the typical sounds of traditional Sardinian music...

Jazz is a spurious form of music, curious and open, almost spongy, there is no rigid score, but only a canvas when you play on stage, where everyone expresses their own personality. I do not

do anything in particular to flaunt or hide for my roots, I express myself. Of course I am glad that at every concert, anywhere in the world, in Australia as in Asia, there is always a Sardinian there to listen to me, and I also worked on some projects, such as "Sonos e Memoria" or "Ethnografie", in which I use materials related to the Sardinian tradition, but in general my music seems detached from the Sardinian repertoire, the chorus and the typical instruments such as launeddas. Yet after each performance someone tells me that he had heard something of Sardinia. I think it's simply because Sardinia is part of me.

Yet we understand that you are strongly linked also to the Sardinian language...

I have learned to express myself and think first in Sardinian dialect and later in Italian, and I still carry on the project I started with my father of a Sardinian / Italian dictionary, but my son's situation is already different. I was born at a time when my parents and all the people of the area spoke in dialect, but it is no longer so. But I'm glad he is now beginning to take his first steps with both the trumpet and with the Sardinian dialect, it is a legacy that I would not want lost, but I will not force it. At home we do not speak in dialect because my wife is from Alghero, therefore, he understands Catalan and not logudorese, but especially for me, language is a means of communication, so I'm not going to enforce it, as well as not imposing other languages much more widespread in the world today, a language must be part of everyday life. Only my mother speaks to my son Andrea in Sardinian and I myself every now and then explain something ... but it's up to him to decide whether to learn to speak it in turn!

To hear you talk seems almost nostalgic as you combine this attachment to your origins with your life around the world? Fortunately I'm not nostalgic, I'm living each experience as a departure and not abandonment, otherwise I could not do what I do! I feel at ease wherever I go, I do not bring a Sardinian coffee pot in my suitcase and I don't avoid Italian restaurants, indeed. I like to immerse myself in the culture ready to appreciate the diversity and beauty. I speak not by flattery, I don't live in a shell that I wear to survive. Each trip for me implies a fusion and fusion is an opportunity for personal and professional growth. Without fusion jazz does not exist!

We can also talk about fusion between genres since you've reinterpreted great classical music like Bach...

Jazz was born from the meeting and the clash between the classical European culture and the more spontaneous sound of African culture in America in the early 1900's. After all, music does not invent anything from scratch, there are cycles and recycles every new trend is grafted on the past and anticipates new ones. I recently read that one of the secret dreams of Louis Armstrong would have been to record "Cavalleria Rusticana" by Mascagni and for his warm up in the dressing room he would play classical arias... Once on stage his sound was far from classical, but often before entering the stage his thoughts flew to that. That is the beauty of jazz music, it is fluid and knows no gender boundaries.

At this point could you also dispel for our readers the cliché that jazz is difficult!

For a time, until the late '70's, in fact, jazz had closed in on itself a bit making it more difficult for the general public, it was almost elitist. To really appreciate it, it was necessary to educate one's self to listening and master a very unique cultural background. Today it is not like that, because a word as small as Jazz summarizes a century of history and picks up a whole world of influences and musical trend. Today we can no longer say "I do not understand jazz or do not like it", just have the curiosity to listen and for sure you will find a Jazz to love immediately and forever.

One last question, this year, from 8 to 16 August, you will hold in your native town of Barchidda "Time in Jazz", one of the most important musical events of its kind in Europe.

Normally I wait a while before giving the announcement of the annual theme to which we dedicate the Jazz Festival, over time we have offered the most varied, concrete, ideas such as food or abstracts like the wings, but this edition will be a particular because it falls on the 30th anniversary of the festival, so we decided to celebrate the history of the event. As always artists of great caliber will participate, old friends and new guests, performers of various musical trends that have emerged or are emerging within Jazz. Of course this does not mean that we will abandon the "green" trend that has always characterized the Festival, promoting environmental protection and our local products. We say that we will unite history with innovation, we will make Jazz! — ■

IMAGINEEVENTS

La Fabbrica dei Sogni



Le suggestioni degli scenari naturali della Sardegna e l'esclusività di location da favola, non bastano perché un evento possa restare impresso nella mente e nel cuore delle persone, Gian Stefano Murru, Area Manager dell'agenzia di produzione Imagineevents, ci svela alcuni retroscena di un'organizzazione impeccabile, dalla progettazione alla realizzazione finale.

La nostra è un'agenzia relativamente giovane, fondata da professionisti che, dopo una pluriennale esperienza nell'organizzazione eventi e nell'entertainment, hanno deciso di discostarsi dagli standard comuni proponendo un servizio completo di altissimo livello in grado di andare incontro a qualsiasi richiesta anche del cliente più esigente con soluzioni innovative, tecnologicamente avanzate e scenograficamente raffinate, che talvolta ne superano le aspettative. Non ci limitiamo a selezionare e allestire una location esclusiva con addobbi floreali e arredi di qualità o luci e impianti audio/video di ultima generazione, ogni passaggio nel nostro modo di operare è focalizzato sul dialogo col committente per creare esattamente l'atmosfera desiderata e regalare un'esperienza unica e indimenticabile. Parola chiave del nostro lavoro è flessibilità: abbiamo accordi commerciali con le più importanti strutture ricettive della Costa Smeralda e altre location esclusive, godiamo di rapporti privilegiati con chef di fama indiscussa e siamo in grado di ricreare le più diverse ambientazioni ovunque si voglia per gli eventi privati e aziendali più

riservati come per grandi spettacoli e concerti. Un altro fattore chiave della nostra attività risiede ovviamente nel know how e nel livello di specializzazione che mettiamo a disposizione di ogni cliente nel seguire tutte le fasi della produzione dell'evento con operatori altamente qualificati in grado di rispettare tutte le scadenze e di stupire con effetti speciali e pirotecnici, sound & lighting e design indimenticabili.

La soddisfazione dei nostri committenti è il miglior indice per valutare il nostro operato: in pochi anni abbiamo potuto aprire una filiale a Porto Cervo e una a Londra, dove hanno sede gli headquarter europei di alcuni nostri clienti internazionali e da qualche tempo, forti di pregresse collaborazioni con artisti del calibro di Elton John e Jamiroquai, abbiamo avviato con successo anche l'attività di produzione di spettacoli ed eventi. Tra i prossimi in programma segnaliamo il concerto di Alvaro Soler a Cagliari e lo spettacolo di Enrico Brignano a Sassari, ma non ci fermeremo qui. Abbiamo ancora grandi progetti per il futuro e non smettiamo di aggiornarci per proporre soluzioni sempre più innovative e personalizzate per qualsiasi tipo di evento.

INFO

www.imaginevents.it
www.imaginevents.org



IMAGINEEVENTS The Dream Factory

The suggestion of the natural scenery of Sardinia and exclusivity of this fabulous location is not sufficient for an event that must remain imprinted in the minds and hearts of people. Gian Stefano Murru, Agency Area Manager for production at Imaginevents, reveals some of the backstory of this impeccable organization, from design to final implementation.

Our agency is relatively young, founded by professionals who, after many years of experience in organizing events and in entertainment, have decided to depart from common standards by offering a complete service of high standards that will meet any request and satisfy the most demanding customers with innovative, technologically advanced and spectacularly refined services that exceed expectations. We do not just select and set up an exclusive location with floral arrangements and quality furnishings and lighting and audio / video of the latest generation, each step in the way we operate is focused on the dialogue with the customer to create exactly the desired atmosphere and provide an experience that is unique and memorable. The keyword of our work is flexibility: we have trade agreements with the most important hotels on the Smeralda Coast and other exclusive locations, we enjoy privileged relations with undisputedly renowned chefs and we are able to recreate the most diverse environments wherever you want for private events and confidential business as well as for big shows and concerts. Another key factor of our business resides obviously in the know-how and level of expertise that we provide each client to follow all stages of production of an event with highly skilled professionals who are able to meet all deadlines and impress with special effects and pyrotechnics, sound & lighting and unforgettable design.

The satisfaction of our customers is the best index to evaluate our work. In a few years we could open a branch in Porto Cervo and one in London, home to the European headquarters of some of our longtime international customers. We have had previous collaborations with artists such as Elton John and Jamiroquai, and we also successfully launched the production of many famous shows and events. Our next programs include the concert by Alvaro Soler in Cagliari and the Enrico Brignano show in Sassari, but we will not stop there. We still have big plans for the future and we continually strive for new innovative solutions and customizations for any type of event.





Food & Drink

SARDEGNA

a Tavola

Un tour enogastronomico alla scoperta di alcuni dei migliori prodotti della tradizione culinaria dell'isola e delle aziende che li producono con passione e nel rispetto del territorio, con tecniche tramandate di generazione in generazione e le tecnologie più all'avanguardia

SARDINIA ON THE TABLE

We take a gourmet food tour to discover some of the finest products of the island's culinary tradition and the companies that produce them with passion and respect for the land, with hand-drawn techniques from generation to generation together with the most cutting-edge technologies

Fratelli PUDDU

Vini, salumi e oli di Oliena



Alla scoperta di una delle migliori qualità di Cannonau, il Nepente di Oliena, tanto celebrato anche da Gabriele D'Annunzio, abbiamo fatto visita a un'azienda che ha contribuito a rendere il cuore più incontaminato della Barbagia una tappa fondamentale di qualsiasi tour enogastronomico della Sardegna

Negli anni '70 Nenneddu e Luisa Puddu, innamorati della propria terra e desiderosi di valorizzarne le potenzialità, avviarono l'impianto del vigneto e, poco dopo, un piccolo salumificio. Negli anni '90 il testimone è passato ai figli Francesco, Paolo e Nina, che ci ha raccontato la storia dell'Azienda Puddu, i suoi valori e i suoi prodotti.

Siamo cresciuti in azienda e con l'azienda, da bambini andavamo al seguito dei nostri genitori, da ragazzini dopo la scuola e nel periodo estivo abbiamo iniziato a dare una mano e a conoscerne le dinamiche. Quando sono mancati nostro padre e il nostro fratello maggiore, per noi è stato naturale dare seguito alla loro attività dedicandoci anima e corpo a far crescere l'azienda, in omaggio alla loro memoria e per rispetto di tutte le persone che con le quali lavoriamo. Proprio il rispetto, infatti, è la chiave del nostro modo di operare in azienda e nella vita: il rispetto per l'ambiente e per le tradizioni, il rispetto per chi ci ha anticipato e per le generazioni future. Consideriamo l'azienda come una famiglia allargata nella quale il dialogo aperto con i collaboratori che ne fanno parte, ma anche con i fornitori e i distributori, svolge un ruolo fondamentale per la crescita di tutti. Nella stessa ottica operiamo all'interno del contesto imprenditoriale nel

quale siamo inseriti, non esitando a coinvolgere altre aziende di qualità della zona in operazioni commerciali volte a promuovere i prodotti tipici del nostro territorio, in un circolo virtuoso in cui dal successo di uno possa derivare quello degli altri instaurando un circolo virtuoso che estende il benessere a quante più persone possibile. Ovviamente perché questo si realizzi bisogna tenere un livello qualitativo molto alto, è necessario affiancare alle tecniche di coltivazione e trasformazione tradizionali, le più moderne tecnologie di produzione adeguandosi ai migliori standard di sicurezza e igiene. I nostri vini e nostri oli, ad esempio, hanno già ottenuto la certificazione Bio e presto vogliamo estenderla anche ai salumi.

I vini

Il Cannonau è un vitigno, molto probabilmente autoctono, presente in Sardegna da più di 3000 anni e considerato il più antico del Mediterraneo. Presso Oliena il clima e i terreni sono particolarmente favorevoli alla sua coltivazione e già dal 1500 un forte impulso alla viticoltura è stato dato dai padri francescani. Una tradizione ininterrotta che ha reso celebre in Italia e nel mondo il Nepente, il cannonau di Oliena, come uno dei migliori. Tra i vini Puddu, il Pro Vois, particolarmente pregiato perché prodotto da vigneti di circa 30 anni coltivati ad alberello con una resa di circa 20 quintali per ettaro, è un cannonau riserva di color rubino intenso, quasi granata, in cui si avvertono il profumo della macchia mediterranea e il sapore della frutta matura.



I.P.

I salumi

Alla base della qualità dei salumi Puddu sta l'accurata selezione delle materie prime: anzitutto la carne di suini italiani e, presto, solo da allevamenti certificati Bio, ma anche gli aromi utilizzati per insaporire secondo la ricetta segreta tramandata di generazione in generazione all'interno della famiglia sono tutti freschi e rigorosamente naturali. Nessuno dei salumi Puddu contiene glutine, lattosio né proteine del latte. La lavorazione del prodotto, inoltre, pur avvalendosi di tecnologie all'avanguardia, mantiene le caratteristiche dell'artigianalità e nessuno dei salumi

Citiamo tra gli altri salumi, la Salsiccia al vino Nepente, un prodotto tipico sardo rivisitato nel solco dell'attività vinicola della famiglia Puddu.

Gli oli

Dei 50 ettari di terreno dell'azienda Puddu, 15 sono oliveti delle varietà Nera di Oliena e Bosana, particolarmente ricche di sostanze antiossidanti e dalle quali si ricavano oli extravergine di oliva di prima qualità, con un retrogusto piccante e amarognolo e sentori di cardo e carciofo, coltivazioni tipiche della zona.

FRATELLI PUDDU

The Wines, meats and oils of Oliena Exploring one of the best qualities of Cannonau, the tropical pitcher plant of Oliena, much celebrated by Gabriele D'Annunzio, we have visited a company that has helped to make the most pristine heart of Barbagia a milestone of any gastronomic tour of Sardinia

In the 1970's Nenneddu and Luisa Puddu, lovers of their land and eager to enhance its potential, started the planting of vines and, shortly after, a small sausage factory. Over the 1990's the torch was passed to their children Francesco, Paulo and Nina, who recounted for us the Puddu company's history, its values and its products.

We grew up with the company, following our parents as kids after school and during the summer we started to lend a hand and to know the dynamics of the work. When we lost our father and our big brother, for us it was natural to take over their activities, dedicating body and soul to grow the company, in tribute to their memory and to comply with all the people with whom we work. Just respect, in fact, is the key to our way of working in the company and in life: respect for the environment and traditions, respect for the anticipated future generations. We consider the company as an extended family in which we maintain an open dialogue with employees who are part of it, but also with suppliers and distributors, that plays a vital role in the growth of all. In the same vein

we operate within the business environment in which we live, not hesitating to involve other companies in the area as commercial facilitators to promote the products typical of our territory, in a virtuous circle where the success of one can drive that of others, creating a virtuous circle that extends the well-being of as many people as possible. Obviously for this to happen you have to keep a very high level of quality, you should be backed by traditional cultivation and processing techniques, the most modern production technologies, adapting to the best standards of safety and hygiene. Our wines and our oils, for example, have already obtained organic certification and soon we want to extend it to our meats.

The Wines

Cannonau is a vine, probably native, present in Sardinia for over 3000 years and is considered the oldest of the Mediterranean. At Oliena the climate and soil is particularly favorable to its cultivation, and since 1500 a strong impetus to viticulture was given by the Franciscan fathers. An uninterrupted tradition that made them famous in Italy and in the world, the Pitcher Plant, the Cannonau of Oliena, one of the best.

Among Puddu wines, Pro Vois is particularly valuable because it is produced from vineyards planted 30 years ago with saplings with a yield of about 20 quintals per hectare, cannonau is a subject of intense ruby, almost garnet, in which you experience the scent the Mediterranean and the taste of ripe fruit.

Cold Cuts

The basis of the quality of Puddu meats is the careful selection of raw materials: first the meat of Italian pigs and, soon, only from certified organic farms, but also the spices used to give flavor according to a secret recipe handed down from generation to generation inside the family, they are all fresh and strictly natural. None of Puddu sausages contain gluten, lactose or milk protein. The processing of the product, furthermore, while making use of cutting-edge technologies, maintains the craftsmanship features and among the meats we mention among other sausages, the sausage with Nepente wine, a typical Sardinian product revisited in the wake of the Puddu wine family.

The Oils

Of the 50 hectares of the Puddu company land, 15 are olive trees of the varieties of Oliena and Bosana Black, particularly rich in antioxidants and from which they derive extra virgin oils of highest quality, with a spicy and bitter aftertaste and hints of thistle artichoke, typical crops in the area.



INSIGHT SPECIAL | SARDINIA

CARROS
CANNONAU DI SARDEGNA DOC
NEPENTE DI OLIVENA CLASSICO

BALOI
VINO SPUMANTE ROSSO
VINO BIOLOGICO

PRO VOIS
CANNONAU DI SARDEGNA DOC
NEPENTE DI OLIVENA RISERVA

BIRIAI
CANNONAU DI SARDEGNA DOC
NEPENTE DI OLIVENA - Rosso - VINO BIOLOGICO

TISCALI
CANNONAU DI SARDEGNA DOC
NEPENTE DI OLIVENA

Info: www.aziendapuddu.it

UNA DELLE BOTTIGLIE PIÙ PREGIATE AL MONDO
È ACQUA MINERALE.

Delizzos + Gilsbò



www.acquasmeraldina.it | www.smeraldinashop.it

Smeraldina è stata inserita nella classifica delle dieci migliori acque minerali del pianeta dalla prestigiosissima rivista americana Gayot, che da cinquant'anni è un punto di riferimento autorevole e indiscusso per tutti gli amanti del buon vivere. Perché è stata scelta? Forse perché è pura, leggera, con un perfetto equilibrio di sali minerali. O forse perché favorisce il benessere dell'organismo. O magari perché è imbottigliata alla sorgente ed è garantita da più di 100 controlli giornalieri. Chi conosce Smeraldina, conosce la risposta.



Pura gioia di vivere.

TANDA & SPADA

Pastificio artigianano

La pasta, regina della tavola nel cuore degli italiani e simbolo dell'Italia stessa nel mondo, si declina in molteplici forme e ricette regionali. Le più note della Sardegna sono la fregula, gli gnocchetti sardi e i malloreddus, proprio da questi prodotti tipici ha preso le mosse l'attività del pastificio artigianano Tanda&Spada



TANDA & SPADA

Artisan Pasta Factory

Pasta is the queen of the table in the hearts of Italians and a symbol of Italy itself in the world, and comes in many forms and regional recipes. The best known pasta from Sardinia is fregula, (similar to couscous), Sardinian gnocchi, and malloreddus (striped shell pasta). These typical products have inspired the work of the artisan pasta factory Tanda&Spada

Due famiglie e un sogno: produrre le paste tipiche del territorio sardo secondo le tecniche tradizionali e farle conoscere nel resto d'Italia e nel mondo. Obiettivo centrato e superato con 25 tipologie di pasta, sia al naturale che tricolori, allo zafferano, al nero di seppia o al peperoncino, distribuite a marchio Badde Alba, le paste della tradizione, Monte Granatico, le specialità dedicate alla ristorazione e al canale gourmet, la linea Bio da agricoltura biologica e private label. Il pastificio artigianano Tanda&Spada è ormai una realtà consolidata nel panorama enogastronomico italiano e internazionale, eppure mantiene inalterato il suo carattere di

artigianalità grazie alla selezione di materie prime di altissima qualità e a processi di lavorazione in cui, nonostante l'utilizzo di macchinari e tecnologie all'avanguardia, l'intervento umano di maestranze specializzate riveste ancora un ruolo di primo piano e si rispettano i tempi e le tecniche tradizionali. L'essiccazione lenta a bassa temperatura su telai di legno, che rilasciano gradualmente l'umidità, infatti, permette di mantenere inalterati i valori nutrizionali e le caratteristiche organolettiche della pasta e l'utilizzo esclusivo di trafilé al bronzo, inoltre, garantisce al prodotto il giusto grado di ruvidezza. Proprietà che rendono un sapore pieno anche alla pasta al naturale ed esaltano il gusto di ogni ricetta.

Un successo che non ha segreti, se non il rispetto delle norme in materia di ogm e di tutela ambientale, il rispetto del territorio e delle tradizioni e, soprattutto, il rispetto per tutte le famiglie e i professionisti che ogni giorno nel mondo scelgono di portare in tavola i prodotti Tanda&Spada.

Info e ricette www.tandaespada.it

Two families and one dream: to produce the pasta typical of the Sardinian territory using traditional techniques and make them known in the rest of Italy and the world. The objective is centered around 25 types of pasta, in natural tricolor, with saffron, sepia or pepper, distributed under the brand Badde Alba, pasta of the Monte Granatico tradition, the specialty dedicated to organic gourmet dining under a private label.

The pasta artisans at Tanda & Spada are now well established in Italy and have also entered the international scene, and yet retain their character of craftsmanship thanks to the selection of raw materials of high quality and a manufacturing processes which, despite the use of modern machinery and technology, relies on the human intervention of skilled workers who still play a key role in production, with respect for the past and traditional techniques. The pasta is slow dried at low temperature on wooden frames, which gradually releases the moisture, and in fact, retains the nutritional value and organic characteristics of the product, and the exclusive use of bronze colorings, moreover, guarantees the product the right degree of roughness. These essential properties are what give the full flavor to the pasta and also naturally enhance the taste of every recipe.

Their success is without secrets, not only for their compliance with the rules on GMOs and environmental protection and respect for the land and tradition, but above all, for their respect for all the families and culinary professionals in the world who choose to bring Tanda & Spada products to their tables every day.

Find info and recipes at: www.tandaespada.it

La ricetta dello Chef GABRIELE PIGA

Fregula al moscato e armidda con arance alla plancia per 4 persone:
240 gr di fregula Tanda&Spada in 2L d'acqua
60 gr di Gran Sardo di Thiesi
1 cipolla maturata in 250ml di acqua e 250 ml di martini dry
100 g di burro al foie gras (50gr burro e 50 foie gras setacciato)

The recipe from Chef GABRIELE PIGA

Fregula Muscat and Armidda with oranges for 4 people:
240 grams of Tanda & Spada fregula pasta in 2L of water
60 grams of Gran Sardo Thiesi
1 onion soaked in 250ml of water and 250 ml of dry martini
100 g of butter per foie gras (50g butter and 50g foie gras, sieved)





CASAR

Il pomodoro sardo nel mondo

Casar è l'unica industria conserviera della Sardegna e dal 1962 trasforma esclusivamente i pomodori coltivati nei campi di questa meravigliosa isola al centro del Mediterraneo. I pomodori Casar e Antonella hanno il gusto intenso della Sardegna più vera: quella sferzata dal vento e baciata dal sole, un colore rosso come quello del tramonto sul mare di ponente, un sapore dolce e morbido che appassiona e soddisfa il palato.

Casar da oltre 50 anni è sinonimo di eccellenza sarda, un'eccellenza certificata e universalmente riconosciuta per la sua produzione di altissima qualità, derivante da pomodoro sardo al 100%.

Oltre al marchio Casar, l'azienda commercializza anche i prodotti a marchio Antonella, presenti nei negozi Eataly di tutto il mondo. I prodotti Casar sono distribuiti da molte delle più importanti insegne nazionali, quali ad esempio Auchan, Agorà, Aspiag, Bennet, Carrefour, Conad, Coop, Esselunga, il Gigante e Pam, e sono esportati in Canada, Brasile, Stati Uniti, Regno Unito, Belgio, Francia, Danimarca, Germania, Russia, Corea del Sud, Singapore, Emirati Arabi, Filippine, Australia e Giappone.

Casar ha messo a frutto l'esperienza della grande industria conserviera italiana nel mondo unendola alle antiche tradizioni di coltivazione del pomodoro in Sardegna, risalenti al 1800. Anche l'impianto produttivo è in Sardegna, a pochi chilometri da Cagliari.

I pomodori Casar e Antonella nascono

in Sardegna con la stessa passione e cura con cui venivano prodotti negli anni '60, conservando il gusto di una volta e con una qualità superiore grazie ad una filiera controllata e certificata in ogni fase del ciclo produttivo. Casar, infatti, ha creato una filiera integrata con gli agricoltori locali per una produzione d'eccellenza che ha le sue radici nella tradizione agricola isolana e che, grazie a tecnologie all'avanguardia, garantisce che il prodotto rimanga inalterato dall'orto sino alla tavola.

Info: www.casar1962.com



CASAR

Sardinian tomatoes in the world

Casar is the only canning company in Sardinian and since 1962 is the exclusive company to export tomatoes grown in the fields of this wonderful island in the center of the Mediterranean to the world.

The Casar and Antonella tomatoes have the intense flavor of Sardinia: they are sun-kissed, a red tomato like that of a sunset upon the sea, a sweet and soft flavor that is passionate and satisfies the palate. They are remarkable and unique in this age of flavorless, genetically engineered tomatoes. For over 50 years Casar been synonymous with

Sardinian excellence, a proven and universally acknowledged culinary phenomenon for its highest quality production, derived from 100% Sardinian tomatoes.

In addition to the Casar brand, the company also markets Antonella branded products in Eataly stores around the world. Casar products are distributed by many of the most important national stores such as Auchan, Agorà, Aspiag, Bennet, Carrefour, Conad, Coop, Esselunga, Giant and Pam, and are exported to Canada, Brazil, the United States, the United Kingdom, Belgium, France, Denmark, Germany, Russia, South Korea, Singapore, the United Arab Emirates, the Philippines, Australia and Japan.

Casar has brought to fruition the experience of the great Italian high-tech canning industry to the world, joining it with ancient Sardinian tomato cultivation traditions, dating back to the 1800's. The production plant is also in Sardinia, a few kilometers from Cagliari.

Casar and Antonella tomatoes originate from Sardinia with the same passion and care that they were produced with in the 60's, preserving their taste with superior quality thanks to a controlled and certified supply chain at every stage of the production cycle. Casar has created an integrated and personal supply chain with local farmers with outstanding production that has its roots in the island's traditional farming tradition, and thanks to state-of-the-art technology, it guarantees that the product remains unaltered from the garden to the table.

Info www.casar1962.com

CASAR
dal 1962

SOLO SARDO

SOLO 100% POMODORO ORIGINE SARDEGNA
SOLO PRODOTTI DA POMODORO FRESCO
SOLO 12 ORE DAL CAMPO ALLA CONFEZIONE



Solo da coltivazioni dell'Oristanese e del Campidano



Lavato e lavorato a Serramanna



Confezionato a Serramanna entro la 12ª ora dalla raccolta

**Buoni e genuini,
naturalmente sardi**

I PRODOTTI CASAR PROVENGONO SOLO DA POMODORI COLTIVATI IN SARDEGNA NELLA **PIANA DI ORISTANO** E NEL **MEDIO CAMPIDANO**: LAVORATI E CONFEZIONATI **NELLO STABILIMENTO DI SERRAMANNA**.



CASAR s.r.l. S.S. 196/D km 7,155 Serramanna (VS)
 SARDINIA - ITALY T +39 070 91.34.11 W www.casar1962.com

CASAR
dal 1962



Fratelli

PINNA

Formaggi sardi nel mondo



Nel 1919 due fratelli di Thiesi, splendido paesino nel Nord della Sardegna, guardando al futuro si propongono di produrre i formaggi della tradizione sarda e di farli conoscere nel mondo. Iniziando riunendo piccoli produttori della zona, certi che la qualità del latte proveniente da greggi allevate al pascolo e che si nutrono di erbe selvatiche e piante aromatiche sia la chiave per creare prodotti di altissimo livello e farli apprezzare in Italia e all'estero. Così è stato.

Filli Pinna è ancora un'azienda familiare, ormai giunta alla terza generazione, che nel tempo ha saputo evolversi innestando le più innovative tecnologie sul solco della tradizione, senza mai perdere di vista le proprie origini e le tecniche di lavorazione del latte tramandate da secoli. La Sardegna, infatti, è una terra di boschi, pianure e montagne, coste rocciose e spiagge sabbiose, in gran parte ancora disabitata in cui la pastorizia si è sviluppata naturalmente in un clima mite che favorisce una vegetazione ideale per l'alimentazione di pecore e capre allo stato brado. Il caseificio dei Filli Pinna raccoglie il latte ormai da tutta l'isola e lo lavora in uno stabilimento che rispetta tutte le normative igienico-sanitarie, nel pieno rispetto dell'ambiente - anche grazie all'impianto fotovoltaico sul tetto dello stabilimento e all'uso della tecnologia a LED per l'illuminazione - e dei più alti standard imposti dalle certificazioni europee BRC e IFS. Ed è proprio questa costante attenzione alla qualità in ogni fase della lavorazione che ha permesso all'azienda di diventare leader nel settore della produzione e nell'esportazione di ricotte e formaggi ovini e caprini, sia freschi, da gustare appena fatti, che stagionati, naturalmente senza lattosio.

Fra le molte linee di prodotti, la più nota al grande pubblico è quella dei pecorini a marchio BRIGANTE, classico e nelle sue varianti al pepe nero, al peperoncino e senza lattosio, alle quali recentemente si è aggiunta quella al tartufo, al rosmarino e allo zafferano e pepe nero. Un formaggio particolare è il Gran Pecorino Riserva Speciale, un vero Gran Cru destinato al canale gourmet per via della sua particolare lavorazione e della lunga stagionatura, oltre 20 mesi. Ovviamente non mancano i classici DOP: Pecorino Sardo, Fiore Sardo e Pecorino Romano Dop. Quest'ultimo a dispetto del nome è oggi prodotto quasi esclusivamente in Sardegna.

Se i formaggi sardi sono ora tanto apprezzati in Italia e nel mondo, lo si deve anche all'impegno e alla dedizione dei Fratelli Pinna.

Fratelli PINNA

Sardinian cheese in the world

A century of history for a family business that has managed to bring together ancient traditional Sardinian cheese with the most advanced methods, bringing the unmistakable sheep and goat cheeses unique flavor to the tables of the world utilizing advanced technologies

In 1919 two brothers from Thiesi, a beautiful village in the north of Sardinia, looked to the future and aimed to produce cheese of the Sardinian tradition and make them known in the world. They started bringing together small producers in the area, assured that the quality of milk from the local herds at pasture were feeding on wild herbs and aromatic plants, and that this is the key to creating products of the highest level and make them appreciated in Italy and abroad. And so it began.

Fratelli Pinna is still a family business, now in its third generation, which over time has evolved by combining the most innovative technology with tradition, without ever losing sight of its origins and milk processing techniques passed down from centuries.

Sardinia, in fact, is a land of forests, plains and mountains, sandy beaches and rocky coasts, still largely uninhabited where the skills of the shepherd has naturally developed within a mild climate that favors an ideal vegetation for feeding sheep and goats in the wild. The Fratelli Pinna dairy now collects milk from the island and works in a factory that meets all sanitary standards, while respecting the environment and the highest standards imposed by the European BRC and IFS certification. It is this constant attention to quality in every phase of the process that has enabled the company to become a leader in the production and export of fresh ricotta and sheep and goat cheese,

Un secolo di storia per una azienda familiare che ha saputo far incontrare la millenaria tradizione casearia sarda con le tecnologie più avanzate, portando sulle tavole di tutto il mondo formaggi ovini e caprini dal gusto unico e inconfondibile

freshly made, or in the dry version without lactose.

Among the many product lines, the best known to the general public is that of the classic pecorino BRIGANTE brand, and its variants with black pepper, chilli and lactose, and also recently has added a truffle, rosemary and saffron and black pepper product. A special cheese is Pecorino Gran Special Reserve, a true Grand Cru for the gourmet channel because of its special processing and long aging, over 20 months.

The classics can't miss: Pecorino Sardo, Fiore Sardo and Pecorino Romano Dop. Despite its name, this last cheese is today entirely produced in Sardinia.

If Sardinian cheeses are now so popular in Italy it is surely due to the commitment and dedication of the Pinna Brothers, Fratelli Pinna.

Info www.pinnaspa.it



Cherchi

OLI EXTRA VERGINE DI OLIVA

L'olio, ingrediente principe della cucina mediterranea, la base e il tocco finale di ogni ricetta. Un olio di qualità non solo è migliore al gusto, ma può essere un prezioso alleato per la salute. Amedeo Cherchi ci guida alla scoperta delle proprietà delle olive bosane.

Nata 12 anni orsono dalla passione per l'agricoltura e in particolar modo per la coltivazione delle olive della famiglia Cherchi, quest'azienda mantiene un forte radicamento sul territorio con 50 ettari di terreni e uno stabilimento di trasformazione grazie al quale la produzione è integralmente gestita e controllata sul luogo lungo l'intera filiera, dalla cura delle piante alla raccolta e fino all'imbottigliamento.

In Italia ci sono circa 350 varietà di olive, ma è in questa zona, che si estende tra Bosa e Castelsardo, la superficie olivetata più vasta della Sardegna, che prospera l'oliva bosana, una specie particolarmente adatta per la produzione di oli extravergini di oliva di alta qualità. L'olio che deriva, infatti, oltre alle caratteristiche organolettiche che lo rendono particolarmente gradevole, presenta proprietà chimiche che ne fanno un prezioso alleato per una sana alimentazione. L'olio Cherchi, infatti, rivela già all'analisi olfattiva e gustativa l'odore della pianta e il tipico retrogusto amaro e piccante dell'olio di alta qualità, ma sono gli esami di laboratorio a dimostrare le sue proprietà più interessanti in quanto presenta un basso livello di acidità, indice di una filiera corta con tempi molto brevi tra la raccolta e la lavorazione per evitare la naturale fermentazione e l'ossidazione del frutto, e un altissimo contenuto di polifenoli antiossidanti utili per la salute.

La migliore garanzia della qualità del prodotto, ci spiega Amedeo Cherchi, è la nostra passione, la dedizione con cui ci prendiamo cura delle piante e seguiamo tutte le fasi di trasformazione garantendo una produzione propria interamente sarda. E la riprova è data dal fatto che dal 2011 fino ad ora l'olio Cherchi ha sempre ottenuto la valutazione di eccellenza del Gambero Rosso.

Attualmente gli oli Cherchi, tutti



extravergine di oliva, sono il classico 100% bosana, il fruttato con un 15% di Nocellara del Belice, il biologico e il DOP, quest'ultimo dedicato al mercato nazionale ed estero, prevalentemente Germania, Lussemburgo, Stati Uniti e Canada.

Dall'amore per l'olio e per il mangiar bene recentemente è nata anche una linea di conserve, come i carciofini sott'olio, le creme al carciofino e alla cipolla e la vellutata di asparagi. Prodotti freschissimi di coltivatori locali lavorati in sede con i quali Cherchi porta sempre sulla tavola i profumi e i sapori della Sardegna.



Info www.oliocherchi.it

oil. The oil that comes here, in addition to the organic characteristics that make it particularly attractive, has chemical properties that make it a valuable ally for a healthy diet. The Cherchi oil, in fact, reveals the aroma and taste of the plant and the typical bitter and spicy aftertaste of high quality oil, and the laboratory tests prove that its most interesting properties are that it has a low level of acidity, an index of a very short time between harvesting and processing in order to avoid the natural fermentation and oxidation of the fruit, and a high content of antioxidants useful for healthy polyphenols.

The best guarantee of product quality, explains Amedeo Cherchi, is our passion and dedication with which we take care of the plants as we follow all the stages of transformation ensuring its production is entirely Sardinian. And the proof is the fact that from 2011 until now the Cherchi oil has always gotten the evaluation of excellence of the Gambero Rosso.

Currently, Cherchi oils, all extra virgin olive oils, are the classic 100% Bosa, fruity with a 15% Nocellara del Belice, organic and DOP, the latter dedicated to domestic and foreign markets, mainly Germany, Luxembourg, the United States and Canada.

From their love for the oil and for fine dining they have also recently created a line of preserves, such as artichokes, and artichoke, onion and asparagus pastes, all fresh products from local farmers, carefully produced with respect for tradition, as the Cherchi family is dedicated to bringing the aromas and flavors of Sardinia to the dinner table.

CHERCHI Extra Virgin Olive Oils

Olive oil, the main ingredient of Mediterranean cuisine, is both the base and the finishing touch for every recipe. A quality oil does not only taste better, but it can be a valuable ally for your health. Amedeo Cherchi leads us to the discovery of the properties of the famous Sardinian olives from Bosa.

Founded 12 years ago by his passion for agriculture and especially for the cultivation of olives in the Cherchi family, this company maintains a strong presence in the area with 50 hectares of land and a processing plant where production is fully managed and controlled on the site throughout the production chain, from the care of the plants, to harvest, until bottling.

In Italy there are about 350 varieties of olives, but it is in this area, which extends between Bosa and Castelsardo, the widest olive area of Sardinia, where the famous olives of Bosa come from, a species particularly suitable for the production of extra virgin olive oils of high-quality



La Scogliera

Restaurant & Beach

Incastonato nella bellissima cornice del Parco Nazionale dell'arcipelago de La Maddalena, il ristorante sul mare La Scogliera è un luogo di suggestioni e di incontri tra la terra e il mare, tra l'uomo e la natura, tra i profumi e sapori. Una cucina semplice e sofisticata allo stesso tempo, un ambiente esclusivo eppure informale in cui essere a proprio agio e sentirsi speciali è assolutamente normale...



In breve tempo La Scogliera, frequentato dal Jet Set internazionale, si è imposto tra i luoghi di incontro più esclusivi della Sardegna. Andrea Orecchioni, detto "Cicerone", ci spiega come è riuscito a dare una nuova impronta al settore della ristorazione e al sistema dell'accoglienza in generale.

Quando ho avviato l'attività il mio intento era quello di creare un vero punto di ristoro in armonia con l'incantevole cornice naturale e con le esigenze di chi vi si immerge. Mi piace pensare a La Scogliera come a uno stile di vita e non come un semplice ristorante. Da sempre la Costa Smeralda, le Bocche di Bonifacio e Cavallo sono località elette di villeggiatura per i diportisti, personaggi dello spettacolo, professionisti, imprenditori e personalità illustri, per i quali l'eccellenza del servizio riveste un ruolo di primo piano quanto tanto quanto godere un'atmosfera rilassata e riservata.

La nostra location, situata nel cuore del Parco Nazionale, presso Porto Massimo a nord de La Maddalena, a sud delle Bocche di Bonifacio e di fronte all'isola di Caprera, è di per sé un'attrazione turistica di estremo fascino, un punto di passaggio e di incontro ideale per i diportisti.

In linea con il fascino della cornice naturale, proponiamo un menu raffinato, ispirato alla tradizione marinara rivisitata con creatività e basato sull'eccellenza di materie prime freschissime e altamente selezionate in cui un ruolo di primo piano è svolto dal pescato del giorno e da crudi, ma in cui trovano spazio anche piatti di terra indimenticabili. Allo stesso modo la carta dei vini e degli champagne offre una vasta selezione delle migliori etichette locali, nazionali e internazionali per completare un'esperienza sensoriale piena e appagante in cui le emozioni gustative si sposano con le suggestioni visive e olfattive della macchia mediterranea e della brezza marina.

A questo punto per concretizzare lo stile di vita che volevo rappresentare non potevo non offrire servizi turistici di primo livello quali la cucina sempre aperta da mezzogiorno a mezzanotte e il lounge bar, la sala riservata e il privé, la spiaggia e il tavolo riservato sul mare, l'organizzazione di eventi privati e aziendali...il tutto in un'atmosfera informale, cosmopolita e rilassante, in controtendenza rispetto allo stile di accoglienza di molti locali della costa, credo sia anche per questo che molti esponenti del Jet Set internazionale hanno scelto di frequentare La Scogliera.

INFO E PRENOTAZIONI www.restaurantlascogliera.com



La Scogliera

Restaurant & Beach

The best solutions and all the services offered by the best Nestled in the beautiful surroundings of the National Park of the La Maddalena archipelago, the seaside restaurant La Scogliera is a place of charm where the earth meets the sea, man meets nature, and scents meet flavors. It offers a simple and sophisticated cuisine at the same time, and an exclusive yet casual environment in which to be comfortable and feel special is absolutely normal...

La Scogliera, frequented by the international jet set, has established itself as one of the most exclusive places in Sardinia for events. Andrea Orecchioni, called "Cicerone", explains how he managed to give a new impression to catering and reception in general.

When I started the business my intent was to create a real point of comfort in harmony with the natural setting and the needs of those you serve. I like to think of La Scogliera as a lifestyle and not just a restaurant. The Costa Smeralda, the Strait of Bonifacio and Cavallo are always locations chosen as holiday destination for boaters, entertainers, professionals,

entrepreneurs and eminent personalities, for which service excellence plays a prominent role as much as enjoying a relaxed and reserved atmosphere.

Our location, in the heart of the National Park, near Porto Massimo La Maddalena to the north, to the south of the Strait of Bonifacio and opposite the island of Caprera, is in itself a tourist attraction of great charm, a passage point and ideal meeting place for boaters.

In keeping with the charm of the natural setting, we offer a refined menu, inspired by the seafaring tradition revisited with creativity and based on the excellence of carefully selected fresh raw materials and in which a leading role is played by the fresh catch of the day, but where there is also space for unforgettable land dishes. Similarly the wine and champagne list offers a wide selection of the best local, national and international products to complete a fulfilling sensory experience, when the taste sensations are combined with the visual and olfactory charm of the Mediterranean and the sea breeze.

At this point, to create the lifestyle that I wanted I had to offer first-class tourist services such as the kitchen is always open from noon to midnight as are the lounge bar, private room and privé, the beach and the private tables on the beach, with the organization of private and corporate events ... all in a casual, cosmopolitan and relaxed atmosphere, in contrast to the style of hospitality from many local locations on the coast. I think it's why many members of the international jet set have chosen to come to La Scogliera.

TENUTE DELOGU

Il Vino. La Storia

Una decina di anni fa Piero ha acquistato un terreno sul mare con cinque ettari di vigneti. Un terreno importante, a pochi passi dal nuraghe di Palmavera, intorno al quale si estendeva uno dei villaggi nuragici più grandi della Sardegna. Circa quattromila anni fa, dunque, gli antichi popoli sardi avevano scelto di insediarsi qui, dove il clima mite temperato dalla brezza marina e i terreni argillosi sono ideali per coltivazione della vite. Spinto dalla passione e forte dell'esperienza di famiglia, il padre coltivava già la vite nella zona di Ittiri, Piero ha deciso di rilanciare quei 5 ettari di vigne sul mare e in breve tempo ha acquisito altri terreni, nella Nurra, dove ha avviato la propria cantina. Nascevano così le Tenute Delogu.

Tuttora Piero segue personalmente i lavori in vigna, dalla lavorazione del terreno alla vinificazione, nella convinzione che tre siano gli elementi che contribuiscono alla nascita di un vino di qualità: l'uomo, la terra e il tempo. A questi elementi ha dedicato i nomi dei suoi primi vini: Ego, Cannonau di Sardegna DOC, Geo, Isola dei Nuraghi IGT, e DIE, Vermentino di Sardegna DOC. Tutti vini che hanno guadagnato negli anni il diploma di gran menzione al Vinitaly, il Salone dei Vini e dei Distillati. A questi si sono aggiunti di recente altri tre vini: il Cagnulari vitigno autoctono di queste zone, Ide un vino bianco affinato in Barrique il cui nome in dialetto sardo indica la vite e Chelos uno spumante di vermentino e chardonnay il cui nome in dialetto sardo significa cieli. Attualmente i vini Tenute Delogu, sono esportati in tutta Italia, nel Nord Europa e anche in Francia, un mercato molto complesso. Per ottenere questi risultati oltre a una grande

Nelle campagne dei pressi di Alghero, terreni argillosi dominati dal sole e dalla brezza marina, la coltivazione della vite si tramanda di generazione in generazioni risalendo a un passato remoto e guardando al futuro. Piero Delogu, patron dell'azienda vinicola, ci racconta la sua storia

passione, bisogna fare delle scelte importanti, per questo nelle Tenute Delogu la produzione è assolutamente controllata con una resa che non supera mai i 70 quintali per ettaro e con tecniche di vinificazione specifiche per ogni vino, che uniscono tradizione e tecnologia, con particolare attenzione all'invecchiamento. Così ad esempio il vermentino viene invecchiato per diversi mesi in acciaio prima di essere imbottigliato e il cannonau riposa fino a un anno in barrique, poi in acciaio e ancora un anno in bottiglia. L'esito? Ego ha vinto la medaglia d'oro al concorso internazionale Grenaches du monde 2017.

Una qualità garantita e certificata, che si può gustare anche nell'agriturismo delle Tenute Delogu, un luogo incantato incastonato nel verde dove è possibile fare un tour guidato delle vigne e delle cantine e assaporare i prodotti tipici del territorio, pane e pasta fatti in casa, carne, olio, verdure, frutta e ortaggi delle Tenute, per un'esperienza enogastronomica piena e appagante.

INFO & PRENOTAZIONI
www.tenutedelogu.com

TENUTE DELOGU

The wine and its history

In the countryside near Alghero, the clay soil is dominated by sun and the sea breeze, and the cultivation of the vines is handed down from generation to generation going back to a distant past and looking to the future. Piero Delogu, owner of the winery, tells his story:

A decade ago Piero bought land near the sea with five hectares of vineyards. It is an important terrain, a short walk from Palmavera, around which stretched one of the largest nuragic villages of Sardinia. About four thousand years ago, then, the ancient Sardinian people had chosen to settle here, where the mild climate tempered by the sea breeze and clay soil are ideal for growing grapes. Driven by passion and with the experience of the family, his father had already cultivated the vines in the Ittiri area, so Piero decided to revive those 5 hectares of vineyards on the sea and in a short time has acquired more land in Nurra, where he started his own winery. Thus was born Tenute Delogu.

Piero still personally oversees the work in the vineyard, from tilling to wine making, in the belief that there are three factors that contribute to the emergence of a quality wine: the man, the land and the weather. To these elements he has dedicated the names of its first wines: Ego, Cannonau di Sardegna DOC, Geo, Isola dei Nuraghi IGT, and DIE, Vermentino di Sardegna DOC. All are wines that have earned over the years a diploma of great merit at Vinitaly, the Wine and Spirits Exhibition. Along with these another three wines have been added recently: Cagnulari, an indigenous variety of this area; Ide, a white wine aged in Barrique whose name in the Sardinian dialect means "corkscrew"; and Chelos, a sparkling Vermentino and Chardonnay whose name in the Sardinian dialect means "heavens". Currently the wines of Tenute Delogu, are sold throughout Italy, Northern Europe and even in France, a very complex market. To obtain these results, you have to make important choices as well as have passion, which is why at Tenute Delogu production is completely controlled with a yield of no more than 70 quintals per hectare and with specific vinification techniques for each wine, which combine tradition and technology, with particular attention to aging. So for example, the Vermentino is aged for several months in stainless steel before being bottled and rests in cannonau up to one year in oak barrels, then in steel and another year in the bottle. The outcome? Ego won the gold medal at the Grenaches du monde international competition in 2017.

The quality is guaranteed and certified, which can be enjoyed even at the farm of Tenute Delogu, an enchanted place nestled in greenery where you can take a guided tour of the vineyards and the cellars and taste the local produce, bread and homemade pasta, meat, oil, vegetables, fruit and vegetables of Tenute for a full and fulfilling food and wine experience.

For info & reservations www.tenutedelogu.com



Bistrot Sassari

Classe e creatività in cucina

Il Bistrot è un locale dall'atmosfera accogliente con un menu ricco di ricette sorprendenti e piatti curati in ogni minimo dettaglio dalla selezione di ingredienti di prima qualità al cooking design

Photo @ Bruno Haver



Situato nel cuore della città di Sassari, tra la storica Piazza d'Italia e l'Emiciclo Garibaldi, a poca distanza dal centro e dalle vie dello shopping, il Bistrot è un locale che rappresenta lo spirito imprenditoriale e la capacità di innovare. La giovane Elisa Mulargia ci ha raccontato come la sua determinazione e il suo innato senso del gusto, si traducano in un concept di ristorazione innovativo.

In un'epoca in cui al pubblico è stato imposto un modello di chef rockstar, Elisa preferisce presentarsi con modestia e umiltà, una semplice padrona di casa che accoglie i propri ospiti in un'atmosfera informale e raffinata proponendogli ogni giorno qualche nuova ricetta in linea con gli ingredienti più freschi e gustosi secondo la ruota delle stagioni.

Quando ha avviato questa attività ha voluto affacciarsi al mondo della ristorazione in punta di piedi, ma con determinazione, decisa a fare anche scelte coraggiose. Ai fornelli, infatti, le piace osare, talvolta sperimentando piatti che potrebbero stupire anche professionisti di lungo corso. Alla base della sua cucina ci sono sempre ingredienti di prima qualità come il tonno rosso, a volte inusuali come l'anatra, e sempre lavorati al momento con cura e pazienza come il ragù di cervo affettato al coltello.

Nel menu sono sempre presenti sofisticati burger di chianina e altri carni scelte, accompagnati da homemade chips e verdure di stagione e presentati con accostamenti originali, formaggi di alta qualità, salumi di prima scelta e altri ingredienti sempre nuovi secondo il periodo.

La creatività di Elisa si manifesta anche nelle altre portate, dalla fregola al pesce spada, dalla pasta fatta in casa ai gamberoni, tutto si riconosce nella storia della cucina mediterranea, ma con un tocco fusion di classe orientale. Segnaliamo il burger di Fassona su letto di carasau e rucola con melanzane in tempura, tommino arrosto e porchetta oppure il tonno rosso scottato in crosta di sesamo su crema di zucchine con burrata e fiore di zucca in tempura.

Molto fornita la carta dei vini, tutti disponibili sia in bottiglia che al calice, con un'ampia scelta di prodotti sardi d'eccellenza e una piccola, ma curata, selezione di champagne. Il servizio è sempre impeccabile, rapidità e cortesia del personale di sala aiutano a creare l'ambiente perfetto per sentirsi a proprio agio in qualsiasi situazione, dal pranzo di lavoro alla pausa turistica, dalla riunione di famiglia alla cena tra amici e alle occasioni più romantiche.

Per info e prenotazioni +39 079 4920300



Bistrot Class and creativity in the kitchen The Bistrot is a local friendly atmosphere with an extensive menu of amazing recipes and dishes prepared in every detail from the selection of the finest ingredients to cooking design

Located in the heart of the city of Sassari, between the historic Piazza d'Italia and the Emiciclo Garibaldi, a short distance from downtown and the shopping streets, the Bistrot is a place that represents the entrepreneurial spirit and the ability to innovate. The young Elisa Mulargia told us how her determination and her innate sense of taste translate into an innovative restaurant concept.

At a time when the concept of the rockstar chef was imposed on the public, Elisa preferred to present herself with modesty and humility, a simple hostess who welcomes guests in an informal and elegant atmosphere, every day proposing some new recipe with the freshest and tasty seasonal ingredients. When she started this activity she wanted to approach the world of catering on tiptoes, but with determination, committed to making courageous decisions. In the kitchen, in fact, she likes to be daring, sometimes experimenting with dishes that would impress even long-time professionals. The basis of her cuisine has always been top quality ingredients such as bluefin tuna, sometimes something unusual like duck, and always worked upon with great care and patience such as the sliced venison ragout. On the menu there are always sophisticated burgers with Chianina beef and other meat choices, accompanied by homemade chips and seasonal vegetables and presented with original combinations, high quality cheese, delicatessen meats and other ingredients that are always fresh according to the season. Elisa's creativity is also evident in other courses, from spawning swordfish, to homemade pasta with prawns, and everything is recognized in the history of Mediterranean cuisine, but with a classy touch of oriental fusion. We suggest the Fassona hamburger on a bed of rocket and carasau with eggplant tempura, roast tommino cheese and pork or the bluefin tuna seared in sesame crust on cream of zucchini with burrata cheese and pumpkin flower tempura. The wine list is excellent, all wines are available both in bottles or by the glass, with a wide choice of excellent Sardinian products and a small, but careful selection of champagne. The service is impeccable, the fast and courteous staff help create the perfect environment to feel comfortable in any situation, from business lunch to sightseeing break, a family reunion dinner with friends and of course the most romantic occasions.



Stefano Casadei, enologo e viticoltore, ci conduce in un viaggio alla scoperta del territorio sardo e delle tecniche di vinificazione dell'azienda Olianas. Un'esperienza in bilico tra i valori della tradizione e le più moderne tecnologie all'insegna del rispetto per la natura e la biodiversità.

Dopo numerose esperienze anche all'estero, da tempo lavoravo nelle mie aziende toscane e coltivavo l'idea di avviare una nuova attività altrove, un luogo in cui coltivare vitigni autoctoni e sperimentare qualcosa di nuovo. L'occasione si è presentata nel 2002, quando un amico ristoratore mi ha chiesto di visitare la sua vigna per una consulenza. Appena mi sono trovato sul posto sono rimasto affascinato dalla sua natura incontaminata e dalla sua bellezza, così è nata la società con Artemio Olianas. Abbiamo ampliato l'azienda e abbiamo iniziato a lavorare i nostri terreni secondo principi nuovi, ma ispirati alle più antiche tecniche di coltivazione, una filosofia che abbiamo canonizzato sotto l'egida della biointegrità.

Nella nostra tenuta, infatti, la terra è lavorata con sistemi biodinamici, limitando al massimo l'utilizzo di sostanze chimiche e riscoprendo la sinergia tra uomo e animali al fine di stressare meno il terreno e le piante. Le vigne si trovano nel Sarcidano, alle pendici del Gennargentu, a Gerzei, un posto in cui il suolo e il clima sono ideali per consentire alle viti di crescere in perfetta salute secondo natura.

Anche per la vinificazione ci siamo ispirati a tradizioni ancestrali. Qualche anno fa mi sono recato sui monti del Caucaso, tra Georgia e Azerbaigian: la finalità del viaggio avrebbe dovuto essere quella di esportare le nostre tecniche di vinificazione diffuse in Italia, invece mi sono reso conto che anche io avrei potuto importare qualcosa. L'utilizzo di anfore in terracotta per la vinificazione è la chiusura del cerchio per un'azienda biointegrale come la nostra. Attraverso la terracotta, infatti, passa ossigeno, il naturale catalizzatore delle reazioni chimiche che determinano la trasformazione del mosto in vino, senza bisogno di additivi chimici, enzimi o lieviti né di una temperatura controllata. L'anfora funziona come una cassa di risonanza, un amplificatore naturale di tutti i sapori e i profumi che la frutta ha assorbito dal

Olianas

Vini BioIntegrali

BioIntegrale è un nuovo concetto di agricoltura etica che restituisce un ambiente pulito alle generazioni future e regala prodotti di grande qualità, vini che conservano e rivelano ai sensi tutte le caratteristiche, gli odori e i sapori, del territorio di origine, senza compromessi.

terreno. L'uva nasce e matura nella terra fresca e rinasce come vino nella terra cotta, sotto nuova forma.

Alcuni dei nostri vini sono interamente fermentati e affinati in anfora, altri seguono poi i passaggi in botti e barrique o, come nel caso del vermentino, in acciaio. Essere biointegrali non significa essere integralisti, ma rispettare le tradizioni del passato, il futuro dell'ambiente e ogni giorno portare sulla tavola delle persone, in Italia e all'estero, vini di alta qualità.

Info e prenotazioni per i Tour
www.olianas.it e www.biointegrale.it

OLIANAS

BioIntegral Wines

"BioIntegrity" is a new concept of farming ethic that returns a clean environment to future generations, offering high-quality products, wines that preserve and reveal all the features, the smells and the flavors, the nuances of the territory of origin, without compromise.

Stefano Casadei, winemaker and viticulturist, takes us on a journey to discover the Sardinian territory and the winemaking company Olianas. An experience in the balance between traditional values and the latest technology with respect for nature and biodiversity. After numerous experiences abroad, I have long

worked in my Tuscan companies cultivating the idea of starting a new business elsewhere, a place to grow indigenous varieties and experience something new. The opportunity presented itself in 2002, when a restaurateur friend asked me to visit his vineyard for advice. As soon as I found the place I was fascinated by its untouched nature and its beauty, and so did the company Artemio Olianas. We expanded the neighboring company and we started working on our terrain according to the new standards, but inspired by the most ancient techniques of cultivation, a philosophy that we have canonized under the aegis of biointegrity.

On our estate, in fact, the land is worked with biodynamic systems, limiting the use of chemical substances and rediscovering the synergy between man and animals in order to cause less stress to the soil and plants. The vineyards are located in Sarcidano, on the Gennargentu slopes in Gerzei, a place where soil and climate are ideal, allowing the vines to grow in perfect health in accordance with nature.

We were inspired by ancestral traditions for the wine. A few years ago I went to the mountains of the Caucasus, including Georgia and Azerbaijan, the purpose of the journey would have been to be to export our Italian winemaking techniques, however, I realized that I could import something. The use of terracotta amphorae for winemaking is like closing the biointegral circle for a company like ours. Through use of the terracotta, in fact, oxygen passes naturally, and this oxygen is the natural catalyst of the chemical reactions that determine the transformation of the must into wine, without the need for chemical additives, yeasts or enzymes or a controlled temperature. The amphora functions as a sounding board, a natural amplifier of all flavors and scents that the fruit has absorbed from the soil. The grape is born and grows in the cool earth and reborn as wine in terra cotta, in a new form.

Some of our wines are completely fermented and aged in the terracotta amphora, others then follow their steps in barrels or, as in the case of Vermentino, stainless steel. Being biointegral does not mean being fundamentalist, but to respect the traditions of the past, the future of the environment, and to bring high quality wines to the tables of people living in Italy and abroad.



GRUPPO ISA

La Grande Distribuzione sarda

Il Gruppo ISA è leader della distribuzione in Sardegna, la seconda isola più grande del Mediterraneo, caratterizzata da un ottimo clima con spiagge bellissime e prodotti alimentari di primissima qualità.



Il Gruppo ISA rappresenta una splendida realtà in continua crescita. Le sue origini vanno ricercate nella lungimiranza e nelle capacità imprenditoriali di Giovanni Muscas, attuale presidente onorario della ISA S.p.A, la cui storia personale va di pari passo con quella dell'azienda. Nel luglio del 1999 il Gruppo ISA, con l'acquisizione della Nuova Casar, entra da protagonista nel mondo dell'industria e riunifica tutti i marchi e tutti gli stabilimenti di trasformazione agroalimentare in Sardegna, dando vita al "polo del pomodoro sardo".

Il Gruppo ISA è, dunque, composto da società operanti in diversi settori dell'economia, vendita all'ingrosso e al dettaglio, produzione industriale, servizi, agricoltura, e gestisce diverse insegne per supermercati ed ipermercati.

Il fulcro dell'organizzazione è rappresentato dalla ISA S.p.A, società leader nella distribuzione agroalimentare in Sardegna, che aderisce al Gruppo V&Gé, uno dei più

importanti network italiani per le imprese a carattere prevalentemente familiare e con un solido presidio locale su tutto il territorio nazionale.

Il Gruppo ISA, attraverso i suoi marchi commerciali, seleziona e garantisce i prodotti più vicini, più freschi e più buoni, in un trionfo di sapori genuini, il meglio dalla propria terra, la Sardegna. Per questo motivo, ad aprile 2017, il gruppo ha lanciato il sito di e-commerce italianfood.nonnaisa.com specializzato nella vendita online dei migliori prodotti alimentari tipici della Sardegna.

Info www.nonnaisa.com



ISA GROUP

Sardinian Island Distribution

The ISA Group is the leader in distribution in Sardinia, the second largest island in the Mediterranean, characterized by a great climate with beautiful beaches and top-quality food.

The ISA Group is a splendid, ever-growing reality. Its origins are the foresight and entrepreneurial creation of Giovanni Muscas, the current president of ISA SpA, whose personal history goes hand in hand with that of the company since its very beginning, which started with its first sale of fruits and vegetables in mid- 60's. In July 1999, the ISA Group, with the acquisition of Casar, became a leading player in the industry and united all the brands and all agro-food processing establishments in Sardinia, creating the "Sardinian tomato center".

The ISA Group is therefore composed of companies operating in various sectors of the economy, wholesale and retail, industrial production, services, agriculture, and it distributes various brands for supermarkets and grocery chains.

The center of the organization is represented by ISA S.p.A, the leading food distribution company in Sardinia, which joins the V&Gé Group, one of the most important Italian networks in the canned-vegetable business with a predominantly family character and with a strong local presence throughout the country.

The ISA Group, through its trade marks, selects and guarantees the closest, freshest and best products in a triumph of genuine flavors, the best from its own land of Sardinia. For this reason, in April 2017, the group launched the e-commerce website italianfood.nonnaisa.com, specializing in the online sale of the best Sardinian food products available.

Info www.isaspa.it





I prodotti sardi sulla tua tavola. Con un click!

Disponibili sul nuovo ecommerce del Gruppo ISA:
italianfood.nonnaisa.com



Scienza & Tecnica

SARDEGNA

HI-TECH

Vi presentiamo alcune delle realtà più interessanti e innovative nei settori del design, dei software e dei sistemi integrati, mercati in continua evoluzione nei quali le imprese dell'isola sono in grado di precorrere i tempi e imporsi nel mercato internazionale.

Hi-Tech Sardinia

We present some of the most interesting and innovative realities in design, software and integrated systems, the ever-evolving markets in which island companies are able to anticipate the times, and position themselves on the international market

MARCO CIAMPA

Architettura e interior design

Noto al mondo della nautica come Chief Designer di Maori Yacht, Marco Ciampa incentra ogni lavoro di progettazione, anche in ambito residenziale e commerciale, sull'equilibrio tra estetica e funzionalità perché vivere e lavorare in un ambiente confortevole non deve essere un'aspirazione di pochi, ma è un'esigenza di tutti, che può e deve essere soddisfatta

Nella sua carriera conta esperienze nel mondo dell'automobilismo, oltre che della nautica, collaborazioni con importanti studi di progettazione a Roma e a Dubai e diversi riconoscimenti per innovativi progetti di design come, ad esempio, Samovar, un piccolo elettrodomestico per la preparazione del tè. Marco Ciampa è un designer eclettico, che ha improntato l'attività del suo studio di progettazione a una filosofia molto semplice: vivere qualsiasi limitazione come una sfida e non come un ostacolo. Scopriamo insieme come la applica concretamente e come opera nel quotidiano.

Il settore dello yachting, con il quale molti mi identificano, è estremamente stimolante dal punto di vista della progettazione perché presenta problematiche tecniche e esigenze funzionali molto specifiche, sia per quanto riguarda il visual che per l'interior design, bisogna creare un equilibrio perfetto tra estetica e sicurezza, tra prestazioni e comfort. Io cerco di applicare gli stessi principi in qualsiasi ambito mi trovi ad operare e per farlo al meglio baso il mio lavoro in primo luogo sul dialogo col mio committente.

Devo comprenderne non solo le esigenze oggettive, ma anche le aspettative soggettive questo vuol dire non limitarsi a prendere atto della destinazione d'uso di una struttura e visualizzare il suo inserimento nell'ambiente circostante, ma percepire l'atmosfera che si vuole creare per dare forma ai suoi desideri.

Non intendo il design come finalizzazione estetica di qualcosa di materiale, il design non è solo armonia delle forme, ma anche equilibrio tra la sensibilità e competenze tecniche, tra ascolto e ricerca. Ecco credo che il cuore del mio lavoro stia proprio nella ricerca a qualsiasi livello: ricerca di informazioni, di materiali, di nuove soluzioni per l'ottimizzazione degli spazi... Dallo studio dei volumi e delle luci fino al più piccolo dettaglio, qualunque passaggio nello sviluppo di un progetto è finalizzato a trovare un equilibrio tra risorse e risultato. Qualunque vincolo mi sia posto dal punto di vista tecnico, paesaggistico o dal cliente stesso non deve essere un ostacolo alla mia creatività, ma uno stimolo per sfruttare al meglio le mie competenze per trovare soluzioni sempre più innovative. Così prendono forma in miei progetti, dal concept alla realizzazione, in questo modo accresco il mio bagaglio di esperienze, riesco a soddisfare le esigenze del cliente e creo un ambiente di vita e di lavoro confortevole per tutti.

Info www.marcociampa.com



I.P.



MARCO CIAMPA

Architecture and interior design

Known to the world of sailing as the Chief Designer of Maori Yachts, Marco Ciampa focuses each design work, even in residential and commercial applications, on the balance between aesthetics and functionality because they live and work in a comfortable environment should not be an aspiration of a few but it is a requirement of all that can and must be met

In his career he has experience in the automobile world, as well as boating, collaborations with important design studios in Rome and in Dubai and several awards for innovative design projects such as, for example, Samovar, a small appliance for brewing tea. Marco Ciampa is an eclectic designer, who has characterized the activities of his design studio in a very simple philosophy: to live any limitation as a challenge and not as an obstacle. Let's find out how to apply it in practice and how it operates in everyday life.

The yachting industry, with which many identify me, it is extremely challenging in terms of design because it has technical problems and very specific functional requirements, both for visual and for the interior design, you have to create a perfect balance between aesthetics and safety, performance and comfort. I try to apply the same principles in any field you find me to work and to do the best I base my work primarily on dialogue with my client.

I understand not only the objective requirements, but also the subjective expectations that means not just take note of the intended use of a structure and display its incorporation into their surroundings, but feel the atmosphere you want to create to give form to his desires.

I do not mean design as an aesthetic finalization of something material, design is not only harmony of forms, but also balance between sensitivity and technical skills, including listening and research. Here believe that the heart of my work lies precisely in the research at any level: search for information, materials, new solutions for the optimization of space ... The study of volumes and lights down to the smallest detail, every step in the development a project aims to find a balance between resources and results. Whatever I constraint is placed from a technical point of view, landscape or by the customer should not be an obstacle to my creativity, but an incentive to make the most of my skills to find innovative solutions. So take shape in my projects, from concept to realization, so I increase my wealth of experience, can meet the needs of the customer and create a comfortable living environment and work for all.

Info www.marcociampa.com

marinanow

Il Mediterraneo in un'App

Le migliori soluzioni e tutti i servizi offerti dai migliori siti del settore turistico tradizionale, hoteletterie, compagnie aeree, noleggio auto e relativi portali di prenotazione, sono ora disponibili anche per i diportisti: il sistema di booking per imbarcazioni e posti barca che sta rivoluzionando il mondo del turismo nautico viene dalla Sardegna, cuore del Mediterraneo.

Alessandro Sestini, CEO e co-founder di Marinanow, racconta il potenziale innovativo di un'idea molto concreta: semplificare la vita dei diportisti con servizi immediati e fruibili da qualsiasi dispositivo mobile Apple e Android.

Come spesso accade tutto è cominciato con una chiacchierata tra amici, tutti appassionati di nautica e tutti con le stesse difficoltà nell'organizzazione le trasferte in barca: reperire tempestivamente le informazioni circa la disponibilità di imbarcazioni a nolo, di posti barca nelle marine e sui relativi costi. Lamentarsi non sarebbe servito a cambiare la situazione, ma la soluzione era a portata di mano per chi, come noi, avesse dimestichezza con i sistemi informatici: sviluppare un'app per smartphone attraverso la quale qualunque diportista potesse ottenere un riscontro immediato.

L'idea originale, nata nel 2012, era quella di offrire un servizio utile per gli utenti finali che cercavano un posto barca, ma ci siamo subito resi conto che anche marine, charter e privati noleggiatori vedevano nel nostro applicativo una risposta ad alcune delle loro esigenze. Per questo motivo abbiamo studiato anche una piattaforma gestionale che si interfacciasse direttamente con l'app e consentisse agli operatori del settore di organizzare il lavoro in modo più efficiente. Per la maggiore sicurezza delle transazioni poi abbiamo aggiunto il pagamento sicuro tramite web e app, un passaggio fondamentale per rendere il servizio effettivo e affidabile in tempo reale 24h su 24.

Il passo successivo è stato aggiungere anche delle mini guide alle migliori località per orientare la scelta dell'utente e proporgli le alternative ottimali per organizzare il proprio tour e le proprie vacanze con promozioni e informazioni utili sui punti di interesse e le attrazioni turistiche.

Così ad oggi sul nostro portale sono registrate oltre 1.300 marine e 6.000 imbarcazioni in tutto il bacino europeo del Mediterraneo e lungo le coste della Turchia, ma non ci poniamo limiti e contiamo di migliorare sempre ottimizzando i servizi attuali, implementandone di nuovi e magari, in futuro, estendendo l'app oltre i confini del Mediterraneo.

Info www.marinanow.it

marinanow
The Mediterranean in an app

The best solutions and all the services offered by the best of the traditional tourism websites, for the hotel industry, airlines, car and relative booking rental portals, are now available for boaters: the booking system for boats and moorings that is revolutionizing the world of nautical tourism is from Sardinia, in the heart of the Mediterranean.

Alessandro Sestini, CEO and co-founder of Marinanow, speaks of the innovative potential of this very concrete idea: making life easier for boaters with immediate services that are accessible from any mobile Apple and Android device.

As often happens it all started with a chat between friends, all boating enthusiasts and all with the same difficulties in organizing boat trips: about quickly finding the information about the availability of charter boats, berths in the marinas and related costs. Complaining would not help change the situation, but the solution was at hand for those who, like us, were familiar with computer systems: The development of an app for smartphones through which any boat owner could get immediate feedback.

The original idea, born in 2012, was to offer a useful service for end-users seeking a berth, but we soon realized that even marine, charter and private charterers saw in our application an answer to some of their needs. For this reason we also developed a management platform that interfaces directly with the app and allows existing operators to organize work more efficiently. For the security of transactions we added secure payment via the web and apps, a critical step to make effective and reliable service in real time 24 hours 7 days a week.

The next step was to add a mini guide to the best places for the users to choose from, and propose optimal alternatives to organize their own personal tours and holidays with promotions and information on points of interest and tourist attractions.

To this day we have over 1,300 marinas and 6,000 boats in the European Mediterranean basin and along the Turkish coast available on our app, but there are no limits, and we hope to get better optimizing existing services, implementing new features, and maybe in future extending the app beyond the borders of the Mediterranean.

Info www.marinanow.com



iPhone 7
Più che rosso. (PRODUCT)RED™



My Store  Premium Reseller
Premium Service Provider

Cagliari - Sassari - Olbia
www.mystoresardegna.it

Abinsula

Dall'isola, agli abissi, fino allo spazio...



Premiata dall'Associazione degli Incubatori e delle Business Plan Competition accademiche italiane come migliore start up, Abinsula è una cucina di innovazioni con applicazioni che spaziano dal settore automobilistico a quello medicale, dalla domotica all'agricoltura e molto oltre

Fondata nel 2012 a Sassari, Abinsula conta adesso uno staff di circa 70 giovani ingegneri e due filiali, a Cagliari e Torino. Abbiamo intervistato Pierluigi Pinna, Direttore Generale, e Antonio Solinas, Direttore Ricerca e Sviluppo, per capire come un'azienda sarda sia riuscita a imporsi in così breve tempo nel mercato internazionale dell'Information Technology. Dopo numerose esperienze, in Italia e all'estero, abbiamo deciso di avviare un'attività in proprio nella nostra città natale. Inizialmente qualcuno ci considerava dei visionari e, forse, lo siamo stati, nel vero senso del termine: avevamo la vision di un'azienda capace di dialogare dall'isola con tutto il mondo e anche oltre. Da qui il nome che abbiamo scelto per la nostra impresa.

L'isolamento non si è rivelato un limite, ma un punto di forza. La rivoluzione digitale ci consente di tenere rapporti costanti e diretti con tutto il mondo e, operando in un settore in continua evoluzione come quello tecnologico, vivere in un luogo con un'ottima qualità della vita, vicino al mare e a contatto con la natura, in cui la concorrenza non è pressante come altrove, ci permette di tenere sotto controllo i livelli stress e, soprattutto, di avere un bassissimo turn over. Il nostro lavoro, infatti, impone un alto livello di

riservatezza e per i nostri clienti relazionarsi con uno staff stabile è un fattore determinante per instaurare e mantenere un rapporto di fiducia duraturo.

Forti delle nostre pregresse esperienze in ambito automotive, la nostra attività inizialmente si è concentrata sullo sviluppo di software per processori e sistemi integrati con salde partnership con le più importanti case automobilistiche europee e con le aziende leader mondiali per la componentistica in auto.

La nostra mission tuttavia è portare lo stesso livello di innovazione tecnologica del settore automobilistico in qualsiasi aspetto della vita quotidiana. Noi creiamo software per le centraline di controllo in grado di raccogliere input da qualsiasi dispositivo e componente elettronico e di interfacciarsi con app per dispositivi mobili e altre piattaforme per il controllo remoto da parte dell'utente, si tratta di tecnologie potenzialmente applicabili in qualsiasi ambito, dall'automobile, al lavoro, alla sicurezza domestica.

Attualmente operiamo anche nel medicale, nell'agricoltura e, grazie al nostro reparto di ricerca e sviluppo, parte del nostro software studiato per l'esplorazione degli abissi potrebbe essere installato su un robot explorer che parteciperà alla missione su Marte dell'Agenzia Spaziale Europea prevista per il 2020. Affidabilità e innovazione sono i principi che ci ispirano, trovare le soluzioni più efficienti e sperimentare nuove strade è il nostro modo per crescere insieme ai nostri clienti.



ABINSULA

From the island, to the depths, until the space

Awarded by the Association of Incubators and the Italian Academic Business Plan Competition for Best Italian academic start-up, Abinsula is a hotbed of innovation with applications spanning from the automotive, medical, and agricultural sectors to home-automation and much more...

Founded in 2012 in Sassari, Abinsula now counts a staff of about 70 young engineers with two branches in Cagliari and Torino. We interviewed Pierluigi Pinna, CEO, and Antonio Solinas, Director of Research and Development, to understand how a company in Sardinia has managed to establish itself in such a short time in the international IT market.

After many experiences in Italy and abroad, we decided to start our own business in our hometown. Initially some considered us visionaries and perhaps we have been, in the true sense of the term: We had the vision of a company able to communicate from the island with the whole world and even beyond. Hence the name we have chosen for our company.

Isolation is not limiting, but rather a strength. The digital revolution allows us to keep in constant and direct contact with the whole world and operate in an ever-changing industry as is technology, while living in a place with an excellent quality of life near the sea and in contact with nature, where competition is not as pressing as elsewhere, allowing us to control stress and, above all, to have a very low turnover of personnel. Our job, in fact, requires a high level of confidentiality and for our customers to be able to relate to a stable staff is a key factor in establishing and maintaining a lasting relationship of trust.

Our strength of our previous experience is in the automotive sector, our business initially focused on the development of software for embedded processors and systems in automobiles, with solid partnerships with major European car manufacturers and the world's leading companies for components in vehicles.

Our mission however is to bring the same level of technological innovation from the automotive sector to every aspect of daily life. We create software for the control units that collect input from any device and electronic component and interface with apps for mobile devices and other platforms for remote control by the user, it is potentially applicable to technologies from any field, from the car, to work, to home security.

Currently we also operate in the medical and agriculture sectors, and thanks to our Research and Development department, part of our software designed for exploration of deep space may be installed on a robot explorer that will participate in the Mars mission of the European Space Agency planned for 2020.

Reliability and innovation are the principles that inspire us, to find the most efficient solutions and to test new possibilities is our way to grow together with our customers.

Info www.abinsula.com

DS preferisce TOTAL



DS AUTOMOBILES

SPIRIT OF
AVANT-GARDE

IL FUTURO NON SI IMMAGINA,
SI CREA.

IRIS VAN HERPEN - FASHION DESIGNER

DS 5



DS 5 THP 210 S&S. Consumo su percorso misto: 6,2 l/100 km. Emissioni di CO2 su percorso misto: 144 g/km. Le immagini sono inserite a titolo informativo.

DSautomobiles.it

confalonieri

LA TUA CONCESSIONARIA DS
Via Predda Niedda 33, Sassari Tel. 079 261007
www.confalonieriauto.it

SEGUICI SU:





Wellness

SARDEGNA

SALUTE & BELLEZZA

Clima mite e natura incontaminata, la Sardegna aiuta a stare bene con se stessi e a prendersi cura di sé, per sentirsi a proprio agio con se stessi e con gli altri. In queste pagine scoprirete alcuni dei migliori servizi per la forma fisica e mentale offerti dall'isola

Health and beauty

With a mild climate and unspoiled nature, Sardinia helps one to feel good about themselves and to take care of themselves, to feel comfortable with themselves and with others. In these pages you will find some of the best physical and psychological services offered on the island

Costantino DETTORI

Personal Trainer e consulente per il fitness

Vacanze in Sardegna, il sole, il mare e la voglia di star bene con se stessi e con altri. Abbiamo chiesto a un esperto, Costantino Dettori, alcuni consigli per prepararsi alla prova costume e approfittare della bella stagione per intensificare l'attività fisica all'aria aperta o praticare nuovi sport senza stress e senza compromettere la salute.

“Sono molti i fattori che spingono le persone a fare attività fisica: tra chi cerca la competizione più esasperata e chi vuole solo godere di una buona forma, il popolo degli sportivi si esprime nei modi e negli ambienti più disparati. In generale ci si muove sempre di più, in modo individuale e, soprattutto, in compagnia, tanto che le occasioni per fare movimento sono diventate anche momenti di aggregazione, nei quali il linguaggio dinamico e l'impatto fisico partecipano in buona misura all'affermazione di se stessi e della propria immagine. Una buona forma fisica, infatti, migliora il rapporto col proprio corpo e incrementa decisamente il livello di autostima e di sicurezza sia nelle relazioni personali che sul lavoro.



Per arrivare preparati alla bella stagione e alle vacanze spesso l'attività fisica autogestita e la forza di volontà possono non bastare per raggiungere il traguardo prefissato. In questi casi l'intervento di un professionista può fare la differenza e semplificare il percorso.

La figura del personal trainer di fatto svolge il ruolo di una regia esterna: un professionista competente ed esperto in grado di trovare l'equilibrio perfetto in un mosaico di variabili complesse tra le quali allenamenti troppo pesanti, alimentazione inadeguata e recuperi mal calcolati sono da evitare. Non esiste una formula universale e vincente uguale per tutti, ogni persona è diversa da ogni altra e il programma di allenamento deve essere personalizzato e modificato istante per istante. Il ritmo dei miglioramenti deve essere lento e progressivo, i risultati devono essere stabili nel tempo e, soprattutto, bisogna tutelare la salute al cento per cento: il prezzo da pagare per ottenere i risultati desiderati può essere fatto di fatica e pazienza, sacrifici e rinunce, ma non bisogna mai compromettere o mettere a rischio la salute per raggiungere un traguardo, qualunque esso sia.

Ottenere la fiducia del singolo cliente implica anche un'enorme responsabilità: il personal trainer si fa garante di un risultato certo, programmabile anche in calendario, che saprà ottenere grazie alle sue competenze e all'esperienza maturata negli anni. Come in tutti i settori, infatti, anche nel campo dell'attività motoria, la professionalità deriva da una profonda conoscenza teorica, da un costante aggiornamento e, soprattutto, da una grande esperienza sul campo. Se a tutto questo aggiungiamo un po' di delicatezza e di garbo, di sensibilità e di intuito... abbiamo il personal trainer perfetto!

Buon allenamento e buone vacanze”

Per info e consulenze www.mygymnicasassari.it
O presso Blue Gym, filiale Porto Rotondo

Costantino DETTORI *Personal Trainer and fitness Consultant*

Holidays in Sardinia, with the sun, the sea and the desire to be good to yourself and with others. We have asked for some tips from an expert, Costantino Dettori, to prepare for the bikini test and take advantage of the beautiful season to intensify physical activity in the open air or practice new stress-free sports without compromising health.

“There are many factors that drive people to physical activity: there are those who are looking for the most exasperating competition and then those who just want get into good shape; sports people express themselves in the most disparate ways and environments. In general, we exercise more and more, individually and above all in company, so that opportunities for exercise have also become

moments of aggregation in which dynamic language and physical impact play an important part in the affirmation of one's self and their own image. In fact, good physical fitness improves relationships with one's own body and greatly increases the level of self-esteem and security in both personal and work relationships.

To get prepared for the beautiful season and holidays often self-managed physical activity and willpower may not be enough to reach the predetermined goal. In such cases, the intervention of a professional can make the difference and simplify the path.

The figure of the personal trainer actually plays the role of an external director: a skilled and experienced professional able to find the perfect balance in a mosaic of complex variables, among which too heavy workouts, inadequate nutrition and poorly managed recovery are to be avoided.

There is no universal formula for everyone, each person is different from each other and the training program must be customized and modified instantly for every occasion. The pace of improvement must be slow and progressive,

the results must be stable over time and, above all, must be safeguarded one hundred percent: The price to pay for the desired results can be made of effort and patience, sacrifices and renunciations, but you never have to compromise or risk your health to reach a goal, whatever it is.

Getting the trust of a single customer also implies a huge responsibility: The personal trainer can guarantee a certain result, programmable even on a calendar, which he will anticipate thanks to his skills and experience gained over the years. As in all sectors, in fact, even in the field of motor activity, professionalism comes from profound theoretical knowledge, constant updating and, above all, great field experience. If we add a bit of delicacy and gentleness, sensitivity and intuition ... we have the perfect personal trainer!

Have a good workout and happy holidays!”

For info and consultancy:
www.mygymnicasassari.it
Or Blue Gym, with a branch in Porto Rotondo

Trainer

Formatore si diventa®

Un percorso di formazione professionale e personale

«L'idea è nata durante un viaggio in auto da Cagliari verso Olbia.

Eravamo lì per una giornata di formazione e ho proposto a Fabio un progetto che mi girava in testa da tanto tempo. Fabio, che di carattere è molto riflessivo e introspettivo, mi ha ascoltato attentamente e poi è stato in silenzio per un po', fronte aggrottata e sguardo concentrato. Dopo circa cento chilometri, mi guarda e mi fa: "Perfetto. Quando partiamo?"

A parlare è Marcello Boccardo, formatore con esperienza ventennale, che collabora da diverso tempo con l'agenzia di formazione C&D for human resources di Fabio Columbano. Il corso, anzi, il percorso di cui ci parla è un metodo per imparare la professione del formatore: tanti anni dedicati alla formazione hanno dato a Marcello la possibilità di creare Uptoyou®, un nuovo modo di svolgere l'attività di facilitatore.

"Arrivati a Olbia il progetto era già strutturato. A distanza di pochi mesi, dopo aver definito i dettagli e fatto partire la promozione, nell'ottobre del 2015 parte la prima edizione di Trainer: Formatore si diventa®. Il risultato è stato un grande riscontro da parte dei quindici pionieri, cinque dei quali ora praticano l'attività di formatore a tempo pieno, che ne hanno apprezzato anche i riflessi in termini di crescita personale. Il passaparola che si è innescato e la curiosità dimostrata da molte persone nei confronti di questo metodo innovativo, ci ha dato la conferma di essere sulla strada giusta. Dopo quasi un anno e mezzo dalla prima edizione e con diciotto nuovi partecipanti, abbiamo fatto partire la seconda: Trainer 2.0. Oggi Trainer: Formatore si diventa® è un marchio registrato che sta per prendere il volo, direzione Milano, la mia città di origine: con Fabio, amico



e partner di lunga data, abbiamo infatti deciso di esportare questo percorso dalla Sardegna e di formare nuovi formatori anche in altre regioni".

Trainer: Formatore si diventa® è quindi un percorso che aiuta chi già si occupa di formazione o chi vorrebbe intraprendere questa professione, ma anche chi vuole affrontare un percorso strutturato di comunicazione, public speaking, problem solving, coaching. Chi vuole imparare ad ascoltare e chi sente di dover invertire la marcia e cambiare la propria vita sia professionale che personale.

"Uptoyou® significa *dipende da te*: la riuscita della tua vita professionale, i tuoi rapporti personali, la tua felicità: dipende da te, dalle azioni che svolgi quotidianamente per soddisfare le tue necessità. Non esiste la bacchetta magica. Ricorda: successo viene prima di sudore solo nel vocabolario! Quindi, It's up to you!"



TRAINER - Formatore si Diventa®

A path for professional and personal training

"The idea was born during a car trip from Cagliari to Olbia. We were there for a day of training and I proposed to Fabio a project that was spinning in my head for a long time. Fabio, whose character is very reflective and introspective, carefully listened to me and then he was quiet for a while, frowning with a look of intense concentration. After about one hundred kilometers, he looks at me and says: "Perfect. When do we get started?"

So says Marcello Boccardo, a life coach with twenty years of experience, working for some time with the C & D training agency for human resources of Fabio Columbano. The course, in fact, is a method to learn the profession of trainer and life-coach: after so many years dedicated to this training Marcello came up with Uptoyou®, the ability to create a new way to play the facilitator in important activities. "By the time we reached Olbia the project was already structured. A few months later, after defining the details and preparing its promotion, in October of 2015 we released the first edition of Trainer: Trainer is diventa®. The result got a great response from the fifteen pioneers, five of whom are now practicing full-time life coaches, who have also come to appreciate the impact of this program in terms of personal growth. The buzz that was created and the curiosity shown by many people towards this innovative method gave us the confirmation of being on the right track. After almost half a year since the first edition and eighteen new participants, we launched the second: Trainer 2.0. Today, Trainer: Trainer is diventa® is a registered trademark that is about to take flight from Milano, my city of origin: Fabio, my friend and longtime partner, we decided to export this idea from Sardinia and to establish new trainers also in other regions".

Trainer: Trainer is diventa® is therefore a process that helps those who are already working in training professionals or who would like to pursue this profession, but also those who want to deal with structured communication, public speaking, problem solving, coaching. For those who want to learn to listen and those who feel they have to turn around and change their lives both professionally and personally.

"Uptoyou® means it depends on you: the success of your professional life, your personal relationships, your happiness depends on you, the daily actions you carry out to meet your needs. There is no magic wand. Remember, success comes before sweat only in the dictionary! So It's up to you!"



A Cura di: Luana Scanu

DIANEL

Servizi medici specialistici

Le vacanze sono un'occasione per prendersi cura di se stessi, Dianel offre servizi diretti e consulenze professionali per tutte le vostre esigenze mediche ed estetiche in Costa Smeralda e per il Nord Sardegna.

La Sardegna è meta turistica di grande attrattiva, soprattutto nel periodo estivo, abbiamo intervistato Costantino e Rossana Mura, titolari Dianel, circa i servizi più richiesti e utili in questo periodo.

Dianel si propone di essere un punto di riferimento a trecentosessantagradi per la cura della persona, con circa 20 specialisti che operano presso la nostra sede e convenzioni con altre strutture e studi privati per tutte le discipline mediche. Durante il periodo estivo, dato il grande afflusso turistico, le prestazioni che più spesso ci vengono richieste sono quelle inerenti all'estetica e all'attività sportiva. Sia uomini che donne spesso approfittano della pausa estiva per fare piccoli interventi di chirurgia estetica e quasi tutti hanno bisogno di non interrompere i trattamenti che periodicamente attuano nel corso dell'anno, dai filler ai peeling professionali, dalla cura dei capillari all'epilazione laser. Tutti servizi disponibili in sede.

In estate, inoltre, è usuale intensificare l'attività fisica e praticare discipline specifiche come corsi sub, surf e vela. Dianel è un centro di medicina sportiva convenzionato Asl per le certificazioni per l'agonismo e offriamo anche i servizi di fisioterapia e podologia e le analisi strumentali come le ecografie, anche muscolo-scheletriche.

Questo perché purtroppo possono capitare degli infortuni, così come è possibile incorrere in altri incidenti. Ad esempio un mal di denti improvviso non deve rovinare una vacanza: il nostro è un centro odontoiatrico professionale.

Anche durante il periodo estivo prosegue la nostra attività di formazione con corsi che si rivolgono sia ai privati che ai professionisti sanitari come corsi di rianimazione cardiopolmonare, corsi di formazione professionale e sicurezza sul lavoro, corsi per aspiranti baby sitter e per le mamme. In estate proponiamo con maggiore intensità ai dipendenti delle strutture ricettive i corsi di disostruzione da corpo estraneo e primo soccorso. Non mancano mai giornate promozionali e incontri con i nostri specialisti su vari temi della salute. Da quest'anno, inoltre, i nostri servizi saranno disponibili presso strutture alberghiere, porti e villaggi turistici convenzionati. Insomma la nostra attività coinvolge a tutto campo i nostri clienti.

Per info e prenotazioni dianel.it

Sede ad Arzachena e filiale a Poltu Quatu

DIANEL

Medical specialist services

The holidays are an opportunity to take care of ourselves, Dianel offers direct and professional consulting services for all your medical and aesthetic requirements in Costa Smeralda and North Sardinia.

Sardinia is very attractive tourist destination, especially in summer, we interviewed Constantino and Rossana Mura, Dianel holders, about the most popular and useful services in this period.

Dianel aims to be a landmark in 360° complete personal care, with about 20 specialists working at their headquarters and with agreements with other facilities and private practices for all medical disciplines. During the summer, given the large influx of tourists, the services that most often are asked for are related to aesthetics and sports. Both men and women often take advantage of the summer break to have small cosmetic surgery when the treatments and recovery are not interrupted during vacation as they would be during the rest of the year, from filler to professional peels, laser epilation the care of capillaries. All services are available at their facilities.

In the summer, it is also usual to increase physical activity and practicing specific disciplines such as scuba diving, surfing and sailing. Dianel is a Asl sports medicine center for certifications these activities, and also offers physiotherapy and podiatry services and instrumental analyses such as sonograms, even musculoskeletal examinations.

Things can happen, unfortunately, such as an accident. For example, a sudden sore tooth should not spoil a holiday: we have a professional dental center.

For the summer period we also intensify training activities with classes taught by accredited professionals for professionals and also for individuals. For personnel working in Sardinia for the high season, in particular, we offer courses in first aid, that we believe are essential for all workers in the sectors of catering and accommodation facilities.

In Dianel we take care of people and try to create the safe conditions because health and well-being are all easily accessible and important.

Other services:

HELIDIANEL: Helipad authorized for tourism, public transport and aerial work available to individuals and businesses for landing, parking and takeoff of helicopters coordinates 41° 04' 58.06" North 09° 27' 05.49" East

For info and reservations: www.dianel.it

Offices at Arzachena and a branch in Poltu Quatu

ALTRI SERVIZI

HELIDIANEL > Elisuperficie autorizzata per il turismo, il trasporto pubblico e il lavoro aereo a disposizione di privati e aziende per l'atterraggio, il parcheggio e il decollo di elicotteri - coordinate 41° 04' 58,06" Nord 09° 27' 05,49" Est

FARMASINARA

Officine cosmetiche dell'Asinara

Dalla collaborazione dell'Università degli Studi di Sassari con il Parco Nazionale dell'Asinara, è nato un laboratorio di ricerca applicata per lo studio e l'utilizzo delle proprietà terapeutiche e cosmetiche delle piante dell'isola. A parlarcene il professore di farmacognosia Giorgio Pintore, che coordina e supervisiona il progetto



Aviare un laboratorio di ricerca applicata incentrato sulle qualità delle piante essenziali autoctone della Sardegna è sempre stato un mio sogno per cui quando tre anni fa mi hanno proposto questa opportunità l'ho colta con l'entusiasmo di un ragazzo e con l'incoscienza di un accademico, non conoscendo bene molte dinamiche aziendali necessarie per avviare un'impresa.

Dopo una prima fase focalizzata sulla ricerca scientifica pura sulle proprietà delle piante dell'Asinara, abbiamo aperto le Officine Cosmetiche, il nostro laboratorio per la formulazione e la produzione, integralmente locale, di prodotti cosmetici. Oltre al personale regolarmente assunto con contratto a tempo indeterminato, accogliamo gli studenti per i tirocini per le facoltà di Farmacia, Scienze Biologiche e Chimica, ne seguiamo la formazione cercando di renderli autonomi in alcune fasi della produzione e istruendoli sulla parte della formulazione. Si tratta di un laboratorio aperto anche al pubblico, anzi le visite dirette sono un ottimo veicolo promozionale per la nostra iniziativa perché consentono all'utente di sentire già nell'aria il profumo e la naturalità dei nostri prodotti, tutti basati su principi attivi di piante che crescono spontanee all'interno di un Parco Nazionale e dalle quali gli oli essenziali sono estratti e lavorati in loco con tecniche artigianali e il supporto delle migliori tecnologie e, soprattutto, senza parabeni, paraffina, petrolati e oli minerali o altri elementi di cui non si possa verificare con certezza la provenienza.

Al momento abbiamo sviluppato già tre linee di prodotto e stiamo lanciando la terza. La Reale, dal nome della cala in cui ha sede lo stabilimento, consta di prodotti per il corpo

a base di estratti lipofoli di elicriso, lavanda e rosmarino tra i quali citiamo, oltre ai saponi, l'olio secco per il corpo da applicare dopo la doccia. Abbiamo poi formulato una linea specifica per i massaggi con una candela profumata e un olio al rosmarino studiato in collaborazione con la squadra di basket Dinamo Banco di Sardegna, che aveva bisogno di un prodotto decontratturante che non contenesse elementi chimici di sintesi e che fosse totalmente compatibile con le sostanze ammesse nello sport agonistico. Recentemente ha avuto grande successo anche nel canale professionale la linea Barberia per la rasatura con un sapone da pennello che strizza l'occhio alla tradizione e guarda allo stile di vita contemporaneo perché in un unico prodotto sono contenuti principi attivi antiinfiammatori, lenitivi e rinfrescanti di elicriso, camomilla e mentolo. A breve lanceremo la nuova linea antietà a base di calendula e lentisco, prima la crema viso, con acido ialuronico e ceramidi, e poi il siero da integrare.

Farmasinara si è rivelata una sfida estremamente stimolante e sono convinto che l'avventura sia solo all'inizio.

Info farmasinara.it

FARMASINARA

The cosmetic offices of Asinara

Through the collaboration of the University of Sassari with the National Park of Asinara, a research laboratory was born for the study and use of therapeutic and cosmetic properties of the island's plants. To tell us about this is professor of pharmacognosy Giorgio Pintore, who coordinates and oversees the project

To start a research laboratory focused on the qualities of the native plants of Sardinia has always been a dream of mine, so when three years ago I was offered this opportunity I took it with the enthusiasm of a boy and with the recklessness of an academic, not knowing well the many business dynamics required to start a business.

After an initial phase focused on pure scientific research on the properties of Asinara's plants, we opened the Cosmetic Workshop, our workshop for the formulation and production of entirely local cosmetics. In addition to regular staff employed under permanent contracts, we welcomed students for internships for the faculties of Pharmacy, Biology and Chemistry, following with training to make them autonomous in some stages of production and instructing them on the parts of the formulation. It is a workshop open to the public, indeed direct visits are a great promotional vehicle for our initiative because they allow the user to feel from the air the smell and the naturalness of our products, all based on active principles of plants that grow naturally within a National Park and from which essential oils are extracted and processed on site using traditional techniques with the support of the best technology and most importantly, no parabens, paraffin, petrolatum and mineral oils or other items that you do not want because, while



they may occur naturally, their efficacy is not certain.

At the moment we have already developed three product lines and we are launching the third. La Reale, the name of the establishment, consists of body products based upon lipofoli helichrysum extracts, lavender and rosemary among which we mention, in addition to soaps, a dry oil for the body to be applied after a shower. We then formulated a specific line for massage with a scented candle and a rosemary oil designed in collaboration with the basketball team Dinamo Banco of Sardegna, which needed a relaxant product that did not contain chemicals of synthesis and it was fully compatible with substances permitted in sport. Recently we have had great success in the professional line with the Barbary shaving brush with a soap that gives a nod to tradition and look in contemporary lifestyle, because in a single product it contains active ingredients that are anti-inflammatory, soothing and refreshing: helichrysum, chamomile and menthol. We will soon launch a new anti-aging line based on calendula and mastic, first a face cream with hyaluronic acid and ceramides, and then a serum is to be integrated.

Farmasinara proved to be a very exciting challenge and I am convinced that the adventure is just beginning

Info farmasinara.it



Apple WATCH
SERIES 2

Il meglio di ogni ora.



My Store  Premium Reseller
Premium Service Provider

Cagliari - Sassari - Olbia
www.mystoresardegna.it



i TAZENDA

La storia del celebre gruppo folk pop rock sardo guardata con gli occhi di uno dei suoi più illustri protagonisti: Gino Marielli, musicista e cantante, compositore e paroliere, i tanti volti di un artista che porta nel cuore, e sul palco, la sua terra e la sua lingua d'origine.

Gino Marielli non è un amante delle formalità, chiacchieriamo davanti a un bicchiere di vino, parliamo di musica e della sua musica, la musica dei Tazenda di cui è anima e fondatore insieme a Gigi Camedda e Andrea Parodi, prematuramente scomparso.



A cura di: Michela Corda

Partiamo dagli esordi...

La mia vita si intreccia indissolubilmente con quella del gruppo, se io non avessi scritto per i Tazenda non so cosa sarei oggi. Questo non vuol dire che nei testi io abbia riversato qualcosa di autobiografico, ma scrivere musica implica in qualche modo proiettare se stessi come esseri umani. Fin dall'adolescenza, quando si ha bisogno di cercare dei punti fermi a cui appoggiarsi, io li ho trovati nella musica. La musica mi ha fatto scoprire il mio posto nel mondo.

Ho svolto tutti i ruoli possibili nel mio gruppo, ho fatto anche il cantante, fondamentalmente sono un chitarrista, da ragazzo suonavo fino a venti ore al giorno ed ero fissato con la tecnica, ma la cosa che mi riesce meglio è comporre le melodie. Per quanto riguarda il lavoro di produzione è un mondo particolare: chiunque in realtà potrebbe essere produttore, il produttore è uno che ha la visione. Per questo come Tazenda abbiamo autoprodotti i nostri primi tre dischi...

Se penso agli esordi, ricordo un gruppo di amici in un garage, ragazzi con una gran voglia di suonare. Abbiamo avuto modo di lavorare

con Gianni Morandi, una grandissima occasione, nonostante non fosse esattamente il nostro genere musicale. Per la verità agli esordi non avevamo un nostro genere musicale definito, ascoltavamo di tutto, da De Andrè ai Genesis e agli U2, l'unica certezza era che avremmo trovato la nostra strada e non ci saremmo mai persi nel fare cover. Quando abbiamo riscoperto la musica sarda e abbiamo

sentito il desiderio di riproporla al pubblico, mischiando il logudorese con l'italiano e l'inglese, tastiere e chitarra elettrica con fisarmoniche e launeddas si è aperto un nuovo capitolo della nostra storia. In breve questo è diventato il nostro stile, il nostro marchio, sono nati i Tazenda.

...ripercorriamo la storia...

Il successo l'abbiamo trovato con Pierangelo Bertoli a Sanremo, la gente non smetteva di applaudire e per la prima volta il grande pubblico ha iniziato a

conoscerci attraverso un album interamente in lingua sarda. Da lì si sono susseguite molte altre importanti collaborazioni con artisti internazionali del calibro dei Simple Minds e italiani, come Gianluca Grignani, Francesco Renga, Maria Carta, Fabrizio De'

La musica mi ha fatto scoprire il mio posto nel mondo



Andre, Paola Turci, i Nomadi e altri, fino al fatidico incontro con Eros Ramazzotti che è diventato nostro produttore. La nostra storia però non ha seguito una parabola ascendente, come sempre accade nella vita, anche per i Tazenda ci sono stati alti e bassi.

Mi sarebbe piaciuto avere più continuità, una carriera più fluida e intensa. Soprattutto i primi tempi in cui Andrea ha lasciato il gruppo e per un lungo periodo seguente, abbiamo pagato un po' lo scotto per la nostra scelta di continuare a usare la lingua sarda. Non la considero una scelta coraggiosa, per noi è stato naturale, una sfida che abbiamo colto. Secondo me per crescere davvero bisogna sempre trovare equilibrio tra le cose che si fanno solitamente e la novità, guardare al futuro rimanendo comunque legati alla tradizione. In questo senso Nicola Nite, la nuova voce dei Tazenda, rappresenta un'evoluzione per la band.

...fino ai giorni nostri...

Abbiamo trovato un nuovo equilibrio: da un lato ci siamo io e

Gigi, che abbiamo un grande bagaglio di esperienza e continuiamo a studiare anche i grandi del passato e la musica melodica nel mondo, dall'altra parte Nicola, anche lui sardo, di Alghero, ma più giovane, molto comunicativo, con una grande passione per il pop.

Con l'arrivo di Nicola nel 2013 abbiamo avviato la collaborazione con i Modà, con i quali abbiamo suonato negli stadi Roma e Milano. Il singolo "Cuore e vento", dedicato alla Sardegna, che abbiamo inciso insieme, ha riscosso un grande successo.

Nei Tazenda attualmente convivono in armonia due forze apparentemente in contraddizione, quella della tradizione e quella dell'innovazione, un'evoluzione necessaria per stare al passo coi tempi.

Quando facciamo musica, infatti, lo facciamo per condividerla con la gente.

Il nostro pubblico è cresciuto insieme in noi, è sempre più informato ed esigente e ci teniamo a non deluderlo e a rimanere fedeli a noi stessi e a chi ci segue.

Usare la lingua sarda per noi è stata una scelta naturale

...e guardiamo al futuro

Non so cosa succederà ancora, ma posso dire con certezza che io e Gigi abbiamo attraversato così tante tempeste che ormai siamo davvero una coppia aperta, nel senso che siamo una coppia indissolubile e aperta a qualunque eventualità: di solito un duo si divide perché non si ha più niente da dire o perché si litiga, noi abbiamo affrontato silenzi e discussioni e siamo andati oltre, finché ci saranno salute e voglia di fare musica noi ci saremo. — ■



GINO MARELLI

Data di nascita	Olbia, 25 gennaio 1958
Inizio della carriera	1976
Hobby e sport	corsa e calcio
Lecture preferite	"Incontri con uomini straordinari" di Georges Ivanovich Gurdjieff e "Frammenti di un insegnamento sconosciuto" di Petr D. Uspenskij
Aforisma	Tutto è uno
Una canzone	"Across the Universe" dei Beatles
Un consiglio per i giovani musicisti	Suonare il più possibile e cercare di comporre qualcosa di nuovo, coltivare sempre il contatto diretto con la musica è la cosa più importante

TAZENDA

Nazionalità	Italiana (regione Sardegna)
Generi musicali	Etno Pop
In attività dal	1988
Album	19 di cui 5 live e 1 raccolta
Sito web	tazenda.it
Premi e riconoscimenti	Tra gli altri: un Disco di Platino, due Dischi d'Oro, un premio Tenco, un Telegatto, un quarto e un settimo posto a Sanremo



The Tazenda

The story of the famous Sardinian pop folk rock group seen through the eyes of one of its most illustrious protagonists: Gino Marielli, musician and singer, composer and lyricist, the many faces of an artist who carries in his heart, and on the stage, his land and its language of origin.

Gino Marielli is not a lover of formalities, we chat over a glass of wine, talk about his music and music in general, the music which is Tazenda as he is its soul and founder along with Gigi Camedda and Andrea Parodi, who died prematurely.

Let's start from the beginning...

My life is inextricably intertwined with that of the group, if I had not written for Tazenda I do not know what I would be today. This does not mean that in the texts I have poured out something autobiographical, but writing music implies somehow projecting oneself as human beings. Since adolescence, when you need to look for some fixed points to lean on, I found them in music. The music made me discover my place in the world.

I have done all the possible roles in my group, I was also a singer, but basically a guitarist, as a boy I was playing up to twenty hours a day and I was concentrated on technique, but the thing I do best is to compose melodies. As regards the production work it is a particular world: anyone actually could be the producer, the producer is one that has the vision. This is how Tazenda produced our first three records.

If I think at the beginning, I remember a group of friends

in a garage, guys with a great desire to play. We got to work with Gianni Morandi, a great opportunity, although it was not exactly our kind of music. For the truth at the beginning we did not have our kind of music defined, we listened to everything from De Andrè to Genesis and U2, the only certainty was that we would find our way and we never got lost in making covers. When we discovered Sardinian music we felt the desire to present it again to the public, mixing Logudorese (Sardinian dialect) with Italian and English, keyboards and electric guitar with accordions and launeddas (a Sardinian woodwind instrument) a new chapter in our history has opened. In short this has become our style, our brand, and thus was born Tazenda.

...Let's retrace the story...

The success we found with Pierangelo Bertoli in Sanremo, people would not stop clapping, and for the first time the general public came to know us through an album entirely in the Sardinian language.

From there we had many other important collaborations with international artists like Simple Minds, and Italians such as Conjure, Francesco Renga, Maria Carta, Fabrizio De 'Andre, Paola Turci, the Nomads and others, until the fateful encounter with Eros Ramazzotti who became our producer.

Our story, however, did not follow constant upward flight, as always happens in life, even for Tazenda there have been ups and downs. I wish we had more continuity, a more fluid and intense career. Especially the early days after Andrea left the group and a long period afterwards, we paid a price for our choice of continuing to use the Sardinian language. I do not consider it a brave decision, for us it was natural, a challenge that we took. I think

to really grow you must always find a balance between the things you usually do, and the novelty, to look to the future while remaining tied to tradition. In this sense Nicola Nite, the new entry in Tazenda, represents an evolution for the band.

... And today...

We found a new balance: on the one hand it's me and Gigi, we have a wealth of experience and continue to study even the greats of the past and the melodic music in the world, on the other hand Nicholas, also from Sardinia, Alghero but younger, very communicative, with a passion for pop. With the arrival of Nicholas in 2013 we started the cooperation with Modà, with whom we played in stadiums Rome and Milan. The single "Heart and wind", ("Cuore e vento"), is dedicated to Sardinia, which we recorded together, has been a great success.

In Tazenda there are currently two forces that live together in harmony, two forces apparently in contradiction, that of tradition and that of innovation, a necessary evolution to keep pace with the times. When we make music, in fact, we do it to share it with people. Our audience has grown with us, we are increasingly informed and demanding and we don't want to disappoint them, and we strive to remain true to ourselves and to those who follow us.

... And now we look to the future...

I do not know what will happen yet, but I can say with certainty that I and Gigi have crossed so many storms that we are truly an open pair, in the sense that we are an indissoluble pair and open to any eventuality: usually a duo is divided because you have nothing more to say or you fight. We have been dealing with silences and discussions and we went further, as long as there is health and will to make music, we will be there. — ■



HERE ISBLINK

*CERCA IL TIPO DI LOCALE
E DI EVENTO CHE PREFERISCI,
E TRASFORMA OGNI NOTTE
IN UN RICORDO
INDIMENTICABILE*



*LA GUIDA PER
ORGANIZZARE LA TUA
SERATA
PERFETTA DAL
TRAMONTO ALL' ALBA*

*P&D S.R.L. SEDE AMMINISTRATIVA:
PIAZZA LAMARMORA, 10 - 58100
GROSSETO (GR) - SEDE LEGALE VIA
L. MICARA, 41 - 00165 ROMA (RM)*

Pino & gli Anticorpi

Il lato comico della Sardegna, il duo sassarese per anni protagonista della celebre trasmissione **Colorado Cafè di Italia I**, continua a stupire e divertire tutta l'Italia con spettacoli teatrali, film e libri con un umorismo contagioso che rivela e illumina le loro origini.

A cura di: Michela Corda - *WhereisBlink*

Com'è iniziata la vostra avventura?

Siamo sempre stati molto amici e, come molti, abbiamo iniziato semplicemente facendo animazione nei villaggi con la classica serata di cabaret, parola che allora era già tornata in auge a Milano, dove negli stessi anni nasceva il teatro Zelig da cui poi è nata l'omonima trasmissione televisiva. In Sardegna per la verità possiamo considerarci tra i pionieri del genere, la gente all'inizio non sapeva bene cosa aspettarsi da uno spettacolo di cabaret. Abbiamo fatto una seria gavetta nei locali di Sassari, la nostra città, ma anche a Porto Torres e Olbia e all'inizio era dura perché Michele prestava il servizio militare a Cagliari per cui doveva fare la spola per partecipare agli spettacoli e dovevamo organizzare bene le date. Il nostro esordio in assoluto è stato proprio nella nostra città, in locale chiamato "Il Portico", fu una serata indimenticabile: ci siamo esibiti in due ore di sketch e grandi improvvisazione, ci siamo divertiti e...ci siamo resi conto che il pubblico reagiva bene, si divertiva con noi. Abbiamo capito che avremmo potuto fare altre serate, migliorare, divertirvi e divertire sempre di più.

Quando avete iniziato a pensare che la gavetta aveva dato i suoi frutti e questa sarebbe stata davvero la vostra strada nella vita?

Forse l'idea era quella fin dall'inizio, ma la svolta è arrivata intorno al '98, quando abbiamo deciso di organizzare il lavoro in modo più strutturato e farne una professione, con una sala prove più grande e la preparazione di sketch e personaggi, alcuni dei quali portiamo ancora in scena. Fu allora che fummo chiamati per la prima volta sul piccolo schermo, da una TV locale che ci ha riconosciuto subito una grande libertà di movimento. Successivamente ci siamo trasferiti a Reggio nell'Emilia e abbiamo iniziato a collaborare con Zelig, è in questo periodo che il numero del gruppo si è assestato, dopo tante collaborazioni con tanti amici, siamo rimasti in tre, noi fratelli Manca e Roberto Fara, col quale abbiamo condiviso gli anni nei quali ci siamo fatti conoscere e mille esperienze, fino alla sua fuoriuscita nel 2015. Possiamo dire che l'incubazione è stata lunga, circa dieci anni, e non è stata facile, ma siamo riusciti ad approdare sulla tv nazionale. Questo ci ha dato un forte impulso: se prima eravamo considerati dei visionari, da allora abbiamo iniziato a essere conosciuti a livello artistico e riconosciuti in giro. Abbiamo ancora molto da lavorare, moltissimo, però non siamo i soli a credere in noi stessi, abbiamo una qualche credibilità anche per il pubblico e per gli operatori del settore.

Fondazione

1994

Membri

Michele MANCA (1975) e Stefano Manca (1972)

Motto

Se quando ti alzi non vedi il sole, alza la tapparella

Oltre al Teatro

In TV: *Colorado Cafè* su Italia I 2005/2009 e 2011/2012 e ospiti in molte trasmissioni tra le quali il prestigioso Festival di Sanremo 2016
 Al Cinema: "Bianco di Babbudoiu" per la regia di Igor Biddau, 2016
 In Libreria: "EBBÈ - diario di un depistato" 2016

Una professione difficile quell'artista comico, voi come la affrontate?

In effetti la strada non è mai lineare e uniforme, anzi, soprattutto i primi anni c'è stata una densa alternanza di cadute e rinascite, momenti di euforia e momenti in cui siamo stati tentati di mollare tutto. Siamo felici di non averlo fatto, ci piace considerare lo spettacolo come un frutteto: ci sono annate di buon raccolto e anni più duri, ma bisogna continuare a curare le piante, eliminare i rami secchi e coltivare nuovi stimoli. Non c'è mai un momento in cui ci si possa fermare, un momento in cui ci si possa considerare arrivati. La base di tutta la nostra professione è la comunicazione: lo spettacolo live, come viene poi declinato per il teatro, la televisione, il cinema o il web, nasce sempre da un'idea di cui parli con altre persone, dagli impresari al regista, dallo scenografo al costumista, al tecnico delle luci e a tutti gli altri addetti ai lavori di volta in volta coinvolti. Ogni volta è un'esperienza nuova. Il secondo punto di forza di un comico è l'imprenditorialità, è come un cantautore che scrive i testi, li interpreta e li promuove come produttore di se stesso. Così Pino e gli anticorpi, non sono solo un DUO comico, ma svolgono anche un ruolo manageriale per la gestione della produzione e della distruzione.

Come interpretate il vostro ruolo di comici in un mondo in continua evoluzione come quello dello spettacolo?

Noi rispettiamo molto la tradizione della commedia dell'arte, con personaggi ben definiti, ma ovviamente li modernizziamo, creando delle figure downesche sempre nuove, come dei canovacci intorno al quale costruiamo gli sketch in



PINO E GLI ANTICORPI

From the comic side of Sardinia, this troupe from Sassari has for years led the celebrated comic TV program "Colorado Café" on the RAI channel, and they continue to amaze and entertain Italy with theatrical performances, films and books with a contagious humor that reveals and illuminates their origins.

How did your adventure begin?

We have always been the best of friends, and like many, we started by simply entertaining in the villages with classic cabaret evenings, a concept that was at its height back then in Milan, where at that same time the Zelig theater was formed, and eventually was broadcast on TV. Truthfully, in Sardinia we can consider ourselves among the pioneers of the genre, people at first did not know what to expect from a cabaret show. We had a serious apprenticeship in Sassari, our city, but also in Porto Torres and Olbia, and at the beginning it was hard because Michele was in Cagliari for military service, so he had to take part in the shows and had to arrange his schedule well in advance. Our debut was right in our city, called "The Portico", an unforgettable evening: we performed for two hours with sketches and pure improvisation, we had fun and we realized that the audience reacted well, and they were having fun with us. We realized then that we could have other evenings, get better, have more and more fun.

When did you begin to think that the apprenticeship was over and this would really be your way of life?

Perhaps the idea was that from the beginning, but the turn came around '98 when we decided to organize the work more structurally and make it a profession, playing to a larger room and preparing sketches and recurring characters, some of which are still in the act. It was then that we were called for the first time to the small screen, from a local TV station that immediately recognized a great freedom of expression. Subsequently, we moved to Reggio in Emilia and started

collaborating with Zelig. During this time the group number was settled, after so many collaborations with many friends, we stayed with three, we Manca brothers and Roberto Fara who have shared the years in which we have come to know each other so well and shared a thousand experiences together until we finally really took off in 2015. We can say that the incubation was long, about ten years, and it was not easy but we managed to land on national TV. This has given us a strong impetus: if we were previously seen as visionaries, we have since started to be renowned and recognized around the world. We still have a lot to work on, but we are not the only ones to believe in ourselves, we have some credibility with the public and with the industry.

It is quite a difficult profession as a comic, how do you deal with it?

Indeed, the road is never linear and uniform, and especially in the early years there was a dense alternation of falls and rebirths, moments of euphoria and moments in which we have been tempted to give up everything. We are happy to have not done so, we like to see the show as an orchard: there are good harvest vintages and harder years, but we must continue to attend to the plants, remove the dry branches and cultivate new growth. There has never been a time when we could stop, a moment when we could consider we "had arrived". The basis of our entire profession is communication: The live show, as it is defined for theater, television, cinema or the web, always comes from an idea you talk about with other people, from the actors to the director, from the set designer to the costume designer, to the lighting technician, and to all other people involved in the show from its inception. Each time is a new experience. The second strength of a comedian is entrepreneurship; it is like a songwriter who writes lyrics, plays them and promotes them as his own producer. So Pino and the Antibodies are not just a COMIC group, but we also play a managerial role in managing production and destruction.

base anche alla risposta del pubblico. Il pubblico, in effetti, è un'entità astratta, un insieme disomogeneo di singoli individui, chi si trova là per caso e chi ti segue con convinzione, chi apprezza una cosa e chi un'altra. Ci sono molte variabili, l'arte sta nel trovare il comune denominatore, nel trovare ogni volta la sola chiave in un mazzo enorme che ti apre la porta per coinvolgerlo e divertirlo. Ci sono esibizioni più o meno riuscite, ma la vera soddisfazione è trovarsi in sintonia con la serata, come se fosse il pubblico a guidarti in un viaggio sempre diverso, allora riesci a far ridere davvero e tocchi il cielo con un dito.

Quali nuove sfide vi attendono?

Tante e speriamo di affrontarle sempre con entusiasmo e ironia, ma sul futuro non abbiamo notizie certe e... se anche le avessimo siamo troppo riservati e, forse, scaramantici per rivelarle tutte... Potremmo confidarvi che una delle nostre ambizioni è sempre stata buttarci nel porno (ridono, NdR), ma onde evitare gossip o scoop, che potrebbero essere disastri, ci limitiamo a dire che stiamo rinnovando il nostro spazio di lavoro e che nell'aria ci sono varie produzioni teatrali, cinematografiche, televisive e... chi lo sa?! Decideremo presto il da farsi, per il momento continuiamo a valutare tutte le opzioni! Scherzi a parte, se proprio dovessimo rivelarvi un sogno nel cassetto, forse sarebbe quello di poter stare sempre in Sardegna, compatibilmente con il lavoro ovviamente. È una terra meravigliosa, emana un'energia particolare, ancestrale, in Sardegna si può ancora ascoltare il silenzio, sentire la natura, vagare per spazi incontaminati anche con la mente... noi la portiamo nel cuore e anche nei nostri spettacoli. — ■

How do you interpret your role as comedians in the constantly evolving world we live in?

We respect the tradition of the art of comedy with well-defined characters, but of course we modernize them by creating new clown figures, such as the canvases around which we build sketches based on the audience's response. In fact, the public is an abstract entity, an unequal set of individuals, that is there by chance and who follows you with conviction, who appreciates something and who else happens to be there, etc. There are many variables, art is about finding the common denominator, finding the hidden key at a glance that opens the door to engage and amuse the audience. There are more or less successful performances, but the real satisfaction is to be in tune with the evening, as if the audience were there to guide you on a different journey, then you can really laugh and touch the sky with your finger.

What new challenges await you?

We have many and hope to deal with them always with enthusiasm and irony, but we have no reliable news about the future... and even if there were we are either too timid to reveal them all, or maybe scam you... We can confide in you that one of our ambitions has always been to do porn, (laughter all around), but in order to avoid gossip or a scoop, which would be disavowed, we only say that we are renovating our work space and that we have various theatrical, cinematic, television productions up in the air, and... who knows? We will soon decide what to do, and for the moment we continue to evaluate all the options! Seriously, if we just had to tell you a dream we have in the drawer, maybe it would be that we could always stay in Sardinia, compatibly with work obviously. It is a wonderful land, emanating a particular ancestral energy, in Sardinia you can still hear the silence, feel nature, wander through unspoiled spaces, even with your mind... we bring it to our hearts and even to our shows.. — ■



JHub è la nostra Collezione di City Hotel. Un perfetto connubio tra design e metropoli. Tra ospitalità e lifestyle. Perfetti per il moderno viaggiatore abituato a comfort e tecnologia, sorgono in città d'arte da scoprire, da percorrere, punti di partenza privilegiati dallo spirito irresistibilmente contemporaneo

JHub is our collection of city hotels. A perfect combination of design and metropolis. Hospitality and lifestyle. Ideal for the modern traveller used to comfort and technology, these hotels with an irresistibly contemporary touch are located in amazing historic cities to discover and explore

JSH
HOTELS COLLECTION
jsh-hotels.com



JHUB

CITY HOTELS

Radisson Blu es. Hotel

ROMA

Living Place Hotel

BOLOGNA

Holiday Inn Pisana

ROMA

Ripamonti Residence & Hotel

MILANO

Hotel The Brand

ROMA



Aperto tutto l'anno
232 camere
2 ristoranti 2 bar
Piscina sul roof top
Centro Congressi
(fino a 500 posti seduti a platea)
Centro benessere di 400mq
Local Coach

*Open all year
232 rooms
2 Restaurants 2 Bars
Pool on the roof top
Congress Center
(up to 500 people seated theater style)
Wellness center of 400 square meters
Local Coach*



RADISSON BLU

ES. HOTEL ROMA

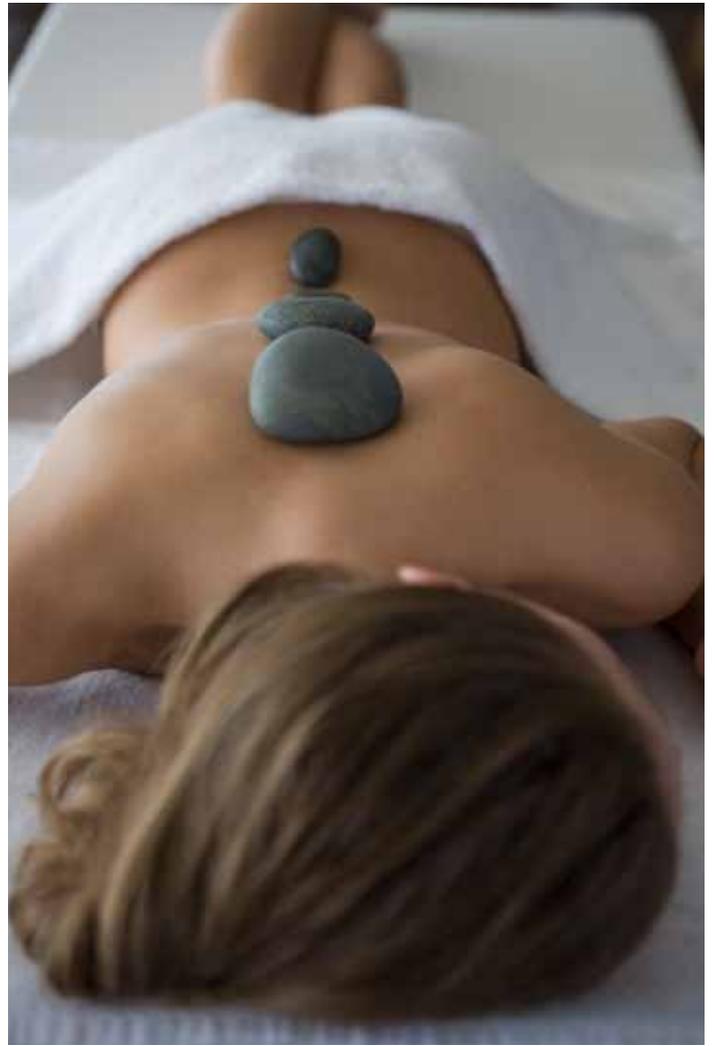
Unico albergo al mondo con un'area archeologica al suo interno, è un capolavoro di design nel cuore della capitale dove riscoprire piaceri antichi in un contesto ultratemporaneo.

Sull' Esquilino, uno dei sette colli di Roma, sorge Radisson Blu es. hotel Rome. Una perfetta fusione tra architettura moderna e antiche suggestioni marinaresche, tra originalità e sobrietà, tra eleganza e caldo minimalismo. Le camere sono studiate con una cura minuziosa del design che rende l'ospite protagonista di sperimentazioni e stimoli sensoriali. Il rooftop, con i suoi due ristoranti, è epicentro della movida capitolina, unico in tutta Roma con la sua splendida piscina all'aperto, gli ulivi e la vista mozzafiato sugli acquedotti dell'antica Roma.

Built on the Esquilino, one of the seven hills of Rome, the Radisson Blu es. Hotel Rome is a masterpiece of design in the heart of the Italian capital. Beyond being a truly unique hotel in the world, it is also a guardian of the archaeological features of its interior. A perfect fusion of modern architecture and ancient seafaring imagery, originality and essential style, elegance and warm minimalism. The rooms are designed with meticulous attention to design that makes the guest a protagonist of experimentation and sensory input. The rooftop, with its two restaurants, its outdoor swimming pool, its olive trees and its impressive views on the aqueducts of ancient Rome, is a meeting point for the Capitoline nightlife.

Rome
info.rome@radissonblu.com









ANCIENT FUTURE

★ ★ ★ ★ ★
RADISSON BLU ES. HOTEL ROMEO

Via Filippo Turati, 171 00185 Roma T +39 06 444481 info.rome@radissonblu.com
www.radissonblu.com eshotel rome

JSH

KITCHEN

Il tocco magico dello Chef

Marcello Baruzzi

In poco tempo ha rilanciato la cucina di Living Place Hotel Bologna con un concept semplice ma di qualità. E quel tocco da maestro che viene da lontano

A cura di: Ufficio Comunicazione JSH
Photo © Gianni Torelli



M

a r c e l l o
Baruzzi, classe
'68, nasce a

Cernusco in una calda giornata di fine giugno. Trascorre i primi anni della sua vita nella provincia di Milano, ancora ignaro delle esperienze in giro per il mondo che la vita gli avrebbe riservato di lì a breve.

Per seguire il lavoro del padre, che lavorava per la Eni negli anni '70, la sua famiglia inizia lunghi spostamenti, che lo portano poco più che maggiorenne a trasferirsi a Parigi, dove consegue l'attestato professionale di Pasticceria presso la Scuola "Le Notre" e inaugura, ancora giovanissimo, la sua carriera in cucina. E' proprio a Parigi che, nel lontano '86, è aiuto cuoco nel ristorante italiano "Il Passatore" di Courbevoi.

Subito dopo, a soli 18 anni, entra nel team di cucina del prestigioso ristorante "La Frasca", due stelle Michelin a Castrocaro Terme. Qui svolge diverse mansioni, è chef di partita ai primi piatti, chef di partita ai contorni e pietanze, chef pasticciere. Questa diventa la sua scuola, una gavetta di tutto rispetto in uno dei migliori ristoranti stellati dell'Emilia Romagna, che lo porta ad acquisire tutte le competenze necessarie a una vera e propria professione. Quella dello chef.

Questa esperienza dura fino al 1993 e rappresenta il momento di vera e propria formazione di Marcello.

Di lì in avanti, iniziano per lui una serie di esperienze senza fine: partecipa al "Gourmet Festival" di St. Moritz. diventa poi chef di cucina nel rinomato ristorante "La Buca" di Santarcangelo di Romagna e del ristorante "Povero Diavolo" di Torriana.

Nonostante abbia alle spalle esperienze legate al mondo alberghiero soprattutto nei primissimi anni della sua carriera, è solo dalla fine degli anni '90 che lo chef Baruzzi entra a tutti gli effetti nel mondo dell'hotellerie diventando prima Chef all'Hotel Internazionale, poi all'Hotel David, entrambi a Cesenatico.

Negli stessi anni, durante periodo invernale tiene corsi di cucina creativa e di pasticceria in qualità di docente per l'ISCOM e l'IAL, entrambe scuole professionali in Romagna dove si formano nuovi chef e talenti.

Questa lunga parentesi romagnola si chiude con la consulenza di pasticceria per il prestigioso Grand Hotel di Rimini, che durerà fino al 2005.

E' in quell'anno che Marcello Baruzzi riparte per l'estero, destinazione Canada... Lo chef viene chiamato per seguire il grande evento di Gala che si svolge a Detroit in occasione della finale di "Super ball" di Football Americano. L'attività di preparazione dell'evento dura diversi mesi e Marcello offre la sua consulenza di pasticceria per il Ristorante Italiano Kolini e per l'Azienda di Catering Italian Eatering di Windsor, in Ontario.

Rientra poi in Europa, per la precisione in Svizzera, dove è consulente di pasticceria per l'Hotel Bernina a Samedan, St. Moritz.

Dobbiamo attendere il 2012 prima di vederlo entrare a tutti gli effetti nell'universo JSH. Inizia a Galzignano

Terme SPA & Golf Resort, per poi finalmente arrivare al Living Place Hotel Bologna.

Ed è proprio qui, a Living Place, che noi scopriamo il suo grande talento, che non ama i virtuosismi ma la ricerca, la qualità, la passione.

Quando lo incontriamo, ci racconta che sono venti anni che non va in vacanza. Ci parla delle sue esperienze di adolescente a Parigi. Anni duri, ma molto formativi. Ci trasmette il suo entusiasmo in modo discreto e irresistibile.

Poi si mette all'opera, lo seguiamo in cucina e lo ammiriamo preparare piatti gustosi, delicati e belli da vedere, con rapidità e maestria, con grande concentrazione e una punta di timidezza. Lo vediamo impiattare meravigliosamente e porgerci il piatto, per farcelo ammirare, soddisfatto.

E noi i suoi piatti li abbiamo ammirati, fotografati e anche assaggiati.

E abbiamo capito perché Living Restaurant è diventato oggi un

luogo scelto da tanti per un pranzo sì veloce ma impeccabile, per una cena di lavoro o fuori porta. Per business lunch strutturati legati alle attività del Centro Congressi. Per gustare il meglio della tradizione senza rinunciare a un pizzico di ricerca, dove si ritrova l'esperienza francese, soprattutto nei dessert e nella pasticceria.

Insieme a Marcello in cucina c'è Paolo Busni, altro chef di spessore, che ha lavorato come chef anche al Carlton di Bologna e che ogni giorno, tra mattarello e tagliere, come tradizione vuole, prepara la pasta fatta in casa. Pasta veramente fatta a mano, la sua mano, paziente, antica, precisa. Tagliatelle, gnocchi, strozzapreti, spaghetti, tortelloni.





Nel menu si possono gustare piatti della tradizione romagnola e bolognese, come la storica e gustosissima tagliatella al ragù, ma anche vellutate di verdure stagionali, risotti, brasati, primi e secondi a base di pesce freschissimo. Proposte votate alla semplicità, ma con quel tocco magico, da maestro, che viene da lontano.

E piace così tanto.

Quest'estate sono tanti i nuovi progetti dedicati al food di Living Place Hotel. Ci sarà un delizioso barbecue esterno nella zona piscina, per show cooking e tante prelibatezze alla brace, ci sarà una serata dedicata alla pizza gourmet e una serata invece dedicata all'Hamburger. Ma non quello del fast food, quello dello chef, che è buono, veramente buono.

Salutiamo Marcello con una stretta di mano e un sorriso, come si usa da queste parti. E con una promessa: quella di tornare presto a trovarlo, per sederci a tavola e assaporare i suoi piatti schietti, equilibrati e meravigliosamente gustosi. — ■





The Magic Touch of the Chef at Living Place Hotel Restaurant
WE PRESENT MARCELLO BARUZZI

In the recently relaunched kitchen of the Living Place Hotel in Bologna with a simple but quality concept. And that magic touch that comes from afar

Marcello Baruzzi, born in 1968 in Cernusco on a hot day in late June. He spent the first years of his life in the province of Milan, still unaware of the experiences around the world that life had in store for him shortly thereafter.

To follow in the work of his father, who worked for Eni in the '70s, his family endured long commutes, which led him to move to Paris at a young age, where he obtained the professional "Le Notre" certificate at the School of Pastry inaugurating, still a very young age, his career in the kitchen. It was in Paris, back in '86, an assistant cook in the Italian restaurant "Il Passatore" of Courbevoie.

Soon after, at age 18, he joined the kitchen team of the prestigious restaurant "La Frasca" which had two Michelin stars in Castrocaro Terme. Here he performed several tasks, executing pasta dishes, main dishes, side dishes, and also as pastry chef. This became his school, a center of respect as one of the best of Emilia Romagna starred restaurants, which led him to acquire all the necessary skills in a real profession. That as Chef.

This experience lasted until 1993 and represents the true time and proper training of Marcello.

From then on, a series of experiences followed without end: in the "Gourmet Festival" in St. Moritz, then he became head chef at the renowned restaurant "La Buca" in Santarcangelo di Romagna and the restaurant "Povero Diavolo" of Torriana.

Despite the experiences behind him related to the hotel industry especially in the early years of his career, it is only since the late 90's that Chef Baruzzi goes fully into the hotel industry when becoming the chef at the Hotel Internazionale, then at Hotel David, both in Cesenatico.

In the same year, during the winter of 1993 he held creative cooking and pastry lecturers for ISCOM and IAL, both vocational schools in Romagna, where they train new chefs and talents.

This long Romagna experience closes as a consultant for pastry for the prestigious Grand Hotel in Rimini, which lasted until 2005.

It was in that year that Marcello Baruzzi left for foreign countries, to Canada and the USA... The chef is called to direct the prestigious big gala event held in Detroit during the final of the "Super Bowl" of American Football. The event preparation takes several months and Marcello offers his pastry consultancy for the Italian restaurant Kolini and the of catering company Italian Eatering in Windsor, Ontario.

He then returned to Europe, specifically in Switzerland, as the pastry consultant





for the Hotel Bernina in Samedan, St. Moritz.

We have to wait until 2012 before we see him arrive the universe of JSH, beginning with Galzignano Terme Spa & Golf Resort, and now finally at the Living Place Hotel in Bologna.

It is here, at Living Place, we discover his great talent, where he thrives not with virtuosity; but with his passion for research and quality.

When we meet him, he tells us that it has been twenty years since he has gone on vacation. He speaks of his experiences of a teenager in Paris. Hard years, but very educational. He transmits his enthusiasm for the discreet and irresistible.

Then he sets to work, we follow him into the kitchen and admire him as he prepares tasty dishes, delicate and beautiful to see, quickly and with mastery, with great concentration and a bit of shyness. We see him create his wonderful dishes, and his obvious satisfaction.

We were thrilled to admire the dishes, to photograph and even taste them.

And now we understand why Living Restaurant has recently become a place chosen by so many for lunch and also as a perfect place for a business dinner. Business lunches are linked to the activities of the Congress Center. Enjoying the best of tradition without giving up a bit of his vast research, we witness his French experience, especially in the desserts and pastries.

Along with Marcello in the kitchen there is Paolo Busni, another acclaimed chef, who also worked as a chef at the Carlton in Bologna and who every day, with a rolling pin and cutting board, as tradition says, prepares the homemade pasta. Pasta that is truly handmade, by his hands; patient, old, precise. Noodles, dumplings, strozzapreti, spaghetti, tortellini.

On the menu you can taste dishes of local and Bolognese tradition, such as the historic and tasty tagliatelle with meat sauce, but also velvety seasonal vegetables, risottos, stews, pasta based on fresh fish. Dishes of simplicity, but with that magical touch of the master. — ■



LIVING PLACE

HOTEL BOLOGNA

Poliedrico. funzionale. con piscina olimpionica e campi da tennis. Molto più di un semplice hotel alle porte di Bologna.

Pensato per rispondere alle aspettative di chi viaggia per lavoro, del globetrotter in visita a Bologna, dello sportivo e della famiglia in cerca di un luogo riparato e sicuro dove trascorrere pomeriggi all'aperto, Living Place Hotel offre un ampio centro sportivo con piscina olimpionica e 4 campi da tennis - di cui 2 in GreenSet, una deliziosa terrazza esterna, ristorante, lounge bar e ampia area congressi. Situato alle porte del centro e a 1 Km dall'uscita della A14, questo poliedrico 4 stelle sorge alle porte del quartiere fieristico, destinazione ideale per viaggi d'affari. In più, parcheggio gratuito, parco giochi per bambini, wifi gratuito in tutta la struttura.

This versatile 4-star hotel in Bologna is much more than a traditional hotel. The sports centre with Olympic-size pool and 4 tennis courts (including 2 in GreenSet), delightful outdoor terrace, restaurant, lounge bar, and large conference area are additional features designed to meet the expectations of business travellers, globetrotters, sportspeople and families seeking a place just the right size. Strategically located within easy reach of the city centre and 1 km from the A14, this modern 4-star hotel close to the exhibition centre district is ideal for business trips. In addition, free parking, a playground for children and free Wi-Fi throughout the hotel.

Bologna
info@livingplace.it





Aperto tutto l'anno
205 camere
Centro Congressi (fino a 400 posti seduti)
Piscina esterna (olimpionica)
Campi da tennis
Campi da beach tennis e beach volley

*Open year round
205 rooms
Congress Center up to 400 seats
Outdoor pool (Olympic size)
Tennis courts
Beach tennis and volleyball courts*





LIVING PLACE
Hotel



ENJOY
THE PLACE

★ ★ ★ ★
LIVING PLACE HOTEL
MEETING & SPORTS CLUB
BOLOGNA

Via Properzia de' Rossi snc - 40138 Bologna (BO) - T +39 051 60091 - info@livingplace.it
www.livingplace.it

Scegli Sky anche in hotel



Segui il miglior intrattenimento televisivo anche quando sei in vacanza.

I **programmi più esclusivi**, anche in **lingua originale**.

Il **cinema** con un nuovo film ogni sera, gli **show**, le **serie TV**, i **documentari**, i programmi per **bambini**, le **news** e la **musica**.

Il **calcio** con **tutta la Serie A TIM** e la **Serie B ConTe.it**, la **UEFA Europa League** in esclusiva, i **campionati internazionali** su Fox Sports.

I **motori** con tutti i **Gran Premi** della **Formula 1®** e della **MotoGP™** in diretta esclusiva.

Lo **sport** senza rivali: il **basket** con l'**NBA** in esclusiva e la **Serie A**, il tennis con gli **ATP Masters 1000** e **Wimbledon**, il **rugby**, il **golf**.

sky.it





A cura di: Ufficio Stampa Andrea Ribaldone
Photo © Gianluca Grassano | Brambilla-Serrani

I formaggi. Erborinati

Il carrello dei formaggi è ormai presente in ogni ristorante stellato: deve essere goloso e offrire una gamma estesa di formaggi tra i migliori locali. In Piemonte gli stellati propongono carrelli con moltissimi erborinati, stilton, blue francese, zola ovviamente roquefort. Ecco cosa deve contenere il carrello ideale per lo chef Andrea Ribaldone.

“**I**l mio carrello ideale deve assolutamente avere una gamma di formaggi, dai più freschi ai più stagionati, che rispecchi prima di tutto le eccellenze del territorio e giochi con le competenze dello chef”, sostiene Andrea Ribaldone che a Identità Golose ha proposto, oltre ai classici formaggi di Marco Bernini, un erborinato presentato su foglia di Indivia fermentata in extravergine e aceto umeboshi, con semi di zucca, gel di pompelmo e avocado. Sono forti in Ribaldone le suggestioni dall’Estremo Oriente, la curiosità non conosce confini, anche per un cuoco come lui legato alla sua terra, quella piemontese, l’esperienza nel mondo si rivela sempre proficua.

“Il mio carrello ideale deve avere sempre un formaggio d’alpeggio come il BITTO un formaggio grasso a pasta cotta e semidura, prodotto lavorando il latte vaccino crudo intero, prodotto

nelle zone di Sondrio, o il bettelmatt un formaggio prodotto esclusivamente in alcuni alpeggi estivi siti nell’Ossola superiore; nel carrello non può mancare uno stracchino, formaggio alla base di tutte le caseificazioni. Oltre ai formaggi a latte vaccino, un buon carrello deve proporre una formaggetta a latte di capra, come la Robiola di Roccaverano, un formaggio caprino delle Langhe, con una stagionatura già media”.

E poi naturalmente per lo chef Ribaldone non possono mancare gli erborinati, da quelli di Marco Bernini ovviamente, ai francesi come il rochefort fino agli spagnoli come il queso de Cabrales, un formaggio a pasta erborinata molle che viene fatto nelle Asturie in Spagna, fatto a partire da latte di mucca, capra e pecora. Seguono l’immancabile parmigiano invecchiato - sempre oltre i 36 mesi -, una buona ricotta e una buona mozzarella di bufala.

“Il principio base è comunque giocare con il territorio”, conclude lo chef Ribaldone, “l’Italia da nord a sud è ricca di formaggi incredibili”. — ■



Blue Cheese

The cheese trolley must now be present in each starred restaurant: it must be delicious and offer a wide range of local cheeses that are among the best. In Piedmont they propose carts with lots of blue-veined Stilton, French blue, Roquefort, and of course Gorgonzola. This is what the ideal trolley must contain for Chef Andrea Ribaldone.

“My ideal cart absolutely must have a range of cheeses, the freshest to the most seasoned, reflecting primarily the excellence of the territory and selections reflecting the chef’s skills,” says Andrea Ribaldone. Identità Golose proposed, in addition to Marco Bernini’s classic cheese, a blue cheese presented on endive leaf brewed in extra virgin and umeboshi vinegar, with pumpkin seeds, grapefruit and avocado gel. They are strong in the Far East suggested Ribaldone, curiosity knows no bounds, even for a chef as attached to his homeland as he is, from Piedmont, as global experience

reveals itself to be more exciting and profitable.

“My ideal cart should always have a mountain cheese such as semi-hard Bitto cheese, produced by working the raw whole cow’s milk produced in the areas of Sondrio, or Bettelmatt, a cheese produced exclusively in some summer pastures in Ossola’s top sites; the cart cannot lack at least one soft cheese, cheese made by all cheesemakers. In addition to a cow’s milk cheese, a good cheese cart must propose a cheese made from goat milk, such as Robiola of Roccaverano, a goat cheese of the Langhe, a medium-aged product.”

And then of course for Chef Ribaldone the cart cannot be missing blue cheeses, from those of Marco Bernini of course, to the French products such as Roquefort and the Spanish queso de Cabrales, a blue-veined soft cheese that is made in Asturias in Spain, made from cow, goat and sheep milk. This must be followed inevitably by aged Parmesan - more than 36 months - a great cheese, and also good buffalo mozzarella.

“The basic principle is playing with the territory,” says the Chef Ribaldone, “Italy from north to south is full of incredible cheeses.” ■

La Ricetta

di Andrea Ribaldone



— Indivia ed erborinato con gel di pompelmo —

RICETTA

Ponete in congelatore un pezzo circa 300 gr di formaggio erborinato Erica Blu (tipo gorgonzola piccante); sfogliate due frutti di indivia belga, fate un condimento di aceto di umeboshi, olio extra vergine di oliva e acqua, a coprire le foglie poste in una bul.

Chiudete due volte sottovuoto ad osmotizzare le foglie di indivia con il condimento. Spremete 3 pompelmi. Passate a setaccio fine molto bene, usando anche la parte di polpa. Portate quindi a leggero bollore il succo così ottenuto. Legate con 4 gr/ l di agar agar. Fate raffreddare in frigo, finché sia ben gelificato. Frullate il gel affinché sia cremoso. Frullate 2 frutti di avocado, con il succo di 1 limone e qualche foglia di coriandolo. Mettete in ogni singola foglia, una base di gel di pompelmo, 1 cucchiaino di crema di avocado e rifinite grattando abbondantemente il formaggio erborinato ghiacciato. Spolverate con Grue (fava di cacao sbriciolata).

RECIPE

Endive and blue cheese with grapefruit gel

Place in the freezer a piece of approximately 300 grams of Erica Blue blue cheese (a spicy type of gorgonzola); two leaves of Belgian endive, make a dressing of umeboshi vinegar, with extra virgin olive oil and water to cover the leaves placed in a bowl.

Process the endive leaves with the dressing two times under vacuum in steam. Squeeze 3 grapefruits, sieve very well, using also the pulp. Then bring the obtained juice to a light boil. Add 4 g | l of agar. Let it cool in the fridge, until well gelled. Whisk the gel so that it is creamy. Whisk 2 avocados, the juice of 1 lemon and a few leaves of coriander. Put in each endive leaf a base of grapefruit gel, 1 teaspoon of avocado cream and finish by thoroughly scraping the frozen blue cheese. Sprinkle with Grue (crumbled cocoa bean).

Bikenjoy

FUN RACES FOR YOUR ACTIVE HOLIDAY

Il primo circuito di gare
ed eventi che unisce davvero
sport e divertimento

Sabato competizioni
con formule innovative
Domenica gare XC

info ed iscrizioni
www.bikenjoy.it



EVENTI 2017

Milano Marittima 29/30 Aprile MarePineta Resort

Punta Ala 20/21 Maggio Golf Hotel Punta Ala

Galzignano 17/18 Giugno Galzignano Terme SPA & Golf Resort

Catania 8/9 Luglio Il Picciolo Etna Golf Resort & SPA

Sankt Moritz 22/23 Luglio Hotel Schloss Pontresina Family & SPA



SPONSOR

JSH
HOTELS COLLECTION

SRAM

HUTCHINSON

BELTRAMI
TSA
Tecnologie Sportive Associate

VOLCHEM
ENERGY & WELNESS

PARTNER

Golfhotel
Punta Ala

HOTEL SCHLOSS PONTRESINA

family & spo
gruppo di lusso

GALZIGNANO TERME
Spa & Golf Resort

IL PICCIOLO
MAREPINETA

MAREPINETA RESORT

MILANO MARRITTIMA

Exclusive BIKE HOTEL

ACTIVEHoliday

MEDIA PARTNER

MB
La Rivista
Ufficiale
dei Bikers

G
La Rivista
Ufficiale
dei Praticanti

IMMEDIATELY

Bici Club
Italiano

I boutique hotel della Collezione JLux sono gemme di sofisticata bellezza dove accontentare ogni desiderio. Luoghi dove l'eleganza si respira, insieme alla storia e alla cultura millenaria delle più straordinarie destinazioni italiane

JLux is our boutique hotels Collection, where our hospitality excels. Superbly stylish venues where we will meet your every wish and where elegance reigns, along with the history and centuries-old culture of Italy's most stunning locations

JSH
HOTELS COLLECTION
jsh-hotels.com



JLUX
HOTELS

Grand Hotel Europa

INNSBRUCK

Home Hotel Florence

FIRENZE

DuoMo Hotel

RIMINI

jluxhotels.com



Grand Hotel Europa

Aperto tutto l'anno
108 camere e suite
Ristorante "Europa Stüberl"
Lounge bar
Centro Congressi
(fino a 200 posti seduti)
Magnifica "Sala Barocca"

*Open year round
108 rooms and suites
"Europa Stüberl" restaurant
Lounge bar
Congress Center
(up to 200seats)
Magnificent "Baroque Hall"*



GRAND HOTEL EUROPA

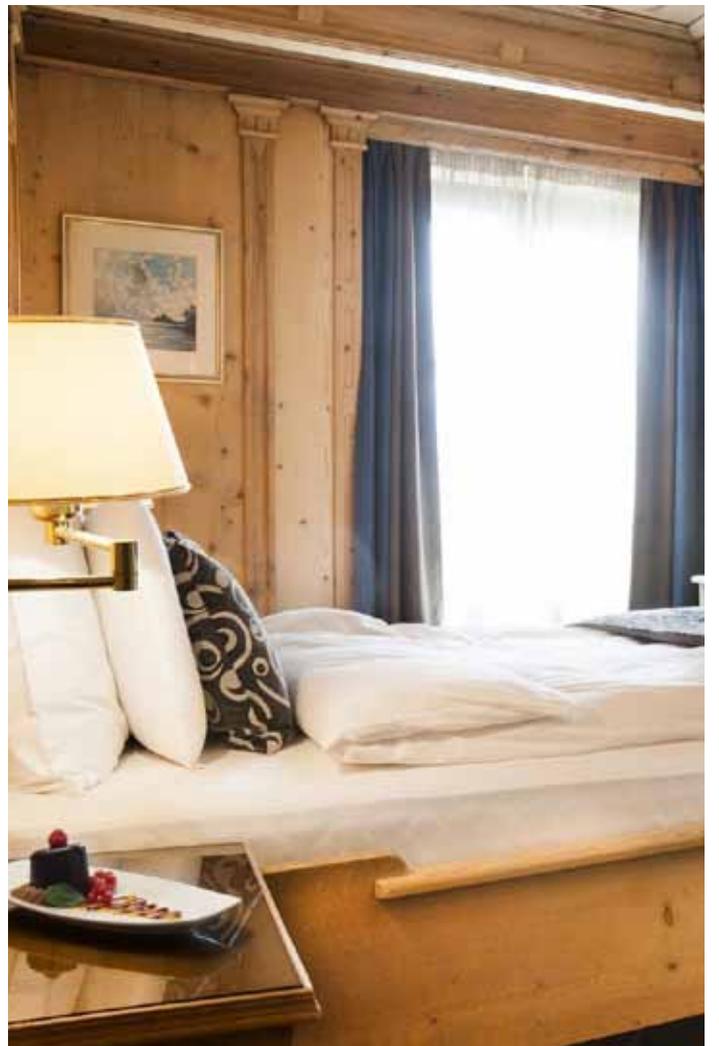
INNSBRUCK
1869

Testimone di storie ed epoche nel cuore di Innsbruck. Unico 5 stelle della città austriaca, è un luogo dove accontentare ogni desiderio e ritrovare antichi piaceri.

Unico 5 stelle di Innsbruck, Grand Hotel Europa è un hotel storico della città austriaca. Definito dal Re di Baviera Ludwig II "l'hotel più bello di Innsbruck", da febbraio 2016 è entrato a far parte di JSH Hotels Collection. Fondato nel 1869 da Schreiner & Klaisner e recentemente ristrutturato, sorge a pochi passi dal famosissimo 'tettuccio d'oro', dal Palazzo Imperiale, dalle piste da sci e dai campi da golf ed è oggi quanto di meglio Innsbruck possa offrire. Un 5 stelle dove trovare risposta a ogni desiderio. La posizione dell'hotel, in centro città e direttamente collegato con le più belle vette di Innsbruck, oltre i 2.000 metri di quota, permette di vivere da vicino sia la discreta mondanità della "capitale delle Alpi", che la natura incontaminata che la avvolge.

King Ludwig II of Bavaria called this splendid structure "The most beautiful hotel in Innsbruck", the Grand Hotel Europa is the historic 5-star icon of the Austrian city, and in February 2016 it became part of JSH Hotels Collection. Founded in 1869 by Schreiner & Klaisner and recently renovated, it is within walking distance of the famous 'Golden Roof', the Imperial Palace, ski slopes and golf courses. Today the hotel is the best that Innsbruck has to offer. A 5-star dream where you will find an answer to your every wish. The hotel's location in the city center is directly connected to the most beautiful peaks of Innsbruck, over 2,000 meters in altitude, and allows you to live in the discreet elegance of the "capital of the Alps" and the stunning nature that surrounds it.

Innsbruck, Austria
info@grandhoteleuropa.at







A LOVE AFFAIR

GRAND HOTEL EUROPA
Innsbruck
1869

Südtiroler Platz 2 A 6020 Innsbruck T +31 0 512 5931 info@grandhoteleuropa.at
www.grandhoteleuropa.at

JSH

NEW OPENING

Vi presentiamo il nuovo

Europa Stüberl

Il pluripremiato Ristorante di Grand Hotel Europa Innsbruck

“Europa Stüberl”: riapre vestito di nuovo lo storico ristorante del Grand Hotel Europa di Innsbruck

A cura di: Ufficio Comunicazione JSH



New Restaurant Grand Opening

9.03.2017

Europa Stüberl Gala Dinner

Lo storico Grand Hotel Europa di Innsbruck ha appena riaperto le porte del suo rinomato ristorante Europa Stüberl Restaurant con una veste rinnovata, ancor più accogliente ed elegante. I lavori di ristrutturazione della sala ristorante dell'hotel, hanno reinterpretato in chiave moderna

lo stile tipico tirolese. Il legno di abete, materiale che predomina nella sala, è stato sapientemente esaltato per infondere un'atmosfera calda e accogliente, e accostato a elementi di design dalle linee moderne e dalle tonalità del tortora, del cuoio, fino al rosso veneziano. Un insieme che dona al ristorante un tono sofisticato e armonico.

Per inaugurare il termine dei lavori di restauro dell'Europa Stüberl Restaurant, l'hotel ha ospitato il 9 marzo scorso una serata di gala che ha visto la partecipazione di istituzioni e principali esponenti della socialité sia austriaca che italiana. Accompagnati da un sottofondo di musica live in stile, gli ospiti hanno deliziato il loro palato assaporando i piatti realizzati a quattro mani dal resident chef insieme allo Stellato Andrea Ribaldone.

Per tutti i ristoranti del gruppo JSH Andrea Ribaldone, è a capo di un progetto ampio e complesso che spazia dalla definizione e messa a punto di tutti i menu, alla ricerca di prodotti di qualità tra i fornitori locali, alla determinazione dell'offerta gastronomica in generale, fino all'organizzazione del lavoro nelle cucine, supervisionando costantemente tutte le strutture del gruppo.

Le proposte gourmet includono piatti dell'antica tradizione locale, come la classica e immancabile Wiener Schnitzel e i canederli, e piatti dai sapori più contemporanei come le praline di fegato di pollo sedano, mela, rosa canina e salsa Cumberland.

Nel corso della serata di inaugurazione è stato servito uno speciale menu "Il Tirolo incontra l'Italia" in una





successione di sapori austriaci e mediterranei che hanno spaziato dal carpaccio di salmone con chili e lemon al risotto mantecato alla zucca e amaretti piemontesi, dallo stracotto di manzo con crema di patate di montagna e indivia brasata al Valrhona chocolate con orange crumble.

Protagonista assoluto dell'evento è stato il Grand Hotel Europa, storico hotel a pochi passi dal famoso 'tettuccio d'oro', dal Palazzo Imperiale e da 9 comprensori sciistici, fondato nel lontano 1869 e completato nel 1883 dagli architetti bavaresi di Re Ludovico che costruirono la spettacolare Sala Barocca, ancora oggi ben

conservata, e che accoglierà gli ospiti per l'aperitivo.

Meta di personaggi illustri, il Grand Hotel Europa divenne da subito punto di riferimento per capi di stato e celebrities internazionali in viaggio a Innsbruck.

Nel 2008 inizia un'imponente opera di ristrutturazione in gran parte conservativa, che ha portato al completo rinnovamento dei suoi spazi nel rispetto dell'architettura originaria e al suo ampliamento. Le opere sono proseguite fino al 2010, con la ristrutturazione delle 108 nuove camere dal design più contemporaneo per arrivare a oggi, con il rifacimento del prestigioso Europa Stüberl Restaurant.



“EUROPA STÜBERL”

THE GRAND REOPENING OF THE RENOWNED RESTAURANT OF THE GRAND HOTEL EUROPA IN INNSBRUCK

The historic Grand Hotel Europa in Innsbruck has just reopened the doors of its renowned restaurant *Restaurant Stüberl* with a renewed, even more welcoming and elegant regale.

The refurbishment of the hotel's restaurant room has re-interpreted the typical Tyrolean style in modern fashion. Spruce wood, the material that prevails in the room, has been cleverly exalted to infuse a warm and welcoming atmosphere, coupled with design elements from modern lines and tones of turtle dove, leather, and Venetian red. A setting that gives the restaurant a sophisticated and harmonious tone.

To inaugurate the end of the restoration work of the *Hotel Europa Stüberl Restaurant*, the hotel hosted a gala evening on March 9, which saw the participation of important institutions and leading representatives of both Austrian and Italian socialites. Accompanied by a background of stylish live music, the guests delighted their palates while savoring innovating dishes by resident chef along with celebrity Chef Andrea

Ribaldone.

For all the restaurants in the JSH group, Chef Andrea Ribaldone has led the large and complex project ranging from defining and setting up all the menus, looking for quality products among local suppliers, determining the gastronomic offer in general, to the organization of the kitchens, constantly supervising all the structures of the group.

The gourmet proposals include dishes from old local traditions, such as the classic and imminent *Wiener Schnitzel* and Tyrolian dumpling dishes, and dishes of the most contemporary flavors such as celery chicken liver with pralines of prunes, apple, rose sugar and Cumberland sauce.

During the inauguration evening a special menu called “The Tyrol meets Italy” was served in a succession of Austrian and Mediterranean tastes that ranged from salmon carpaccio with chilis and lemon to the risotto with pumpkin and Parmesan cheese, and then the Beef with Cream of Mountain Potatoes and braised apple with

Valrhona chocolate and orange crumble.

The absolute star of the event was the Grand Hotel Europa itself, an historic hotel within walking distance of the famous ‘Golden Roof’, the Imperial Palace and near 9 ski areas, founded in 1869 and completed in 1883 by the Bavarian architects of King Ludovico.

They built the spectacular Baroque Hall, still well-preserved, which still today welcomes guests for an aperitif as it once did so long ago.

Set among illustrious figures, the Grand Hotel Europa became a reference point for state leaders and international celebrities traveling to Innsbruck. In 2008, an overwhelmingly renovation work began, which led to the complete renewal of its spaces with great respect to its original architecture and expansion.

The work continued until 2010, with the redesign of the 108 rooms to contemporary taste, with the renovation of the prestigious and stunning *Hotel Europa Restaurant Stüberl*. — ■

Grand Hotel Europa

innsbruck

★★★★★

1869



Europa Stüberl

+43 512 5931

@europastueberl

HOMIE HOTEL

FLORENCE

Intimo come una casa, confortevole come un albergo. Nel nome di questo boutique hotel nel cuore antico di Firenze è racchiuso tutto il suo senso di raffinata ospitalità

Culla del Rinascimento, Firenze è uno scrigno prezioso che conserva inestimabili tesori d'arte, storia e cultura. Il Duomo, Piazza della Signoria, Ponte Vecchio, la magnifica Galleria, degli Uffizi. Nel cuore di questa storica città, a soli 50 passi dall'Arno, sorge Home Hotel Florence. L'accoglienza è impressa nel nome di questo boutique hotel che vuole proporsi contemporaneamente come casa e albergo, conservando della prima il calore e l'atmosfera, e offrendo del secondo l'ospitalità e i servizi. Ovunque è leggibile la ricerca di un'interpretazione personale del concetto di ospitalità, dal living che assomiglia a un salotto, alla piccola e deliziosa area fitness, fino alle "romantiche" suite segnate da arredi total-white e deliziosi decori dorati, che accolgono il riposo tra morbidi tessuti. Il risultato è una sintesi tra passato e presente che trae fondamento dalla storia - l'hotel sorge in un antico palazzo che ospitava anticamente un dormitorio - per volgere lo sguardo al design e alla contemporaneità.

In the cradle of the Renaissance, Florence is a jewel that contains priceless treasures of art, history and culture. The Duomo, Piazza della Signoria, Ponte Vecchio, the magnificent Uffizi Gallery. In the heart of so much history, overlooking the River Arno, stands the Home Hotel Florence. The welcome is indicated in the name of this boutique-hotel, that wants to present hotel and home at the same time, preserving firstly the warmth and atmosphere of home, and the secondly offering hospitality and services. You see everywhere our personal interpretation of the concept of hospitality, from the living area that resembles a lounge, to the fitness area to the "romantic" suites marked by totally-white decor with delicious golden decorations, like a home where one can rest between soft tissues. The result is a synthesis between past and present that is rooted in the story - the hotel is located in a building that formerly was a dormitory - and now is a monument to design and the contemporary.

Florence
info@hhflorence.it





Aperto tutto l'anno
39 camere
Cocktail bar
Palestra
Saletta meeting
Terrazza panoramica

*Open all year
39 rooms
Cocktail bar
Gym
Small meeting room
Panoramic terrace*







FLORENTINE JEWEL

★ ★ ★ ★
HOME HOTEL FLORENCE

Piazza Piave, 3 50122 Firenze T 39.055 243668 info@hhflorence.it
www.hhflorence.com

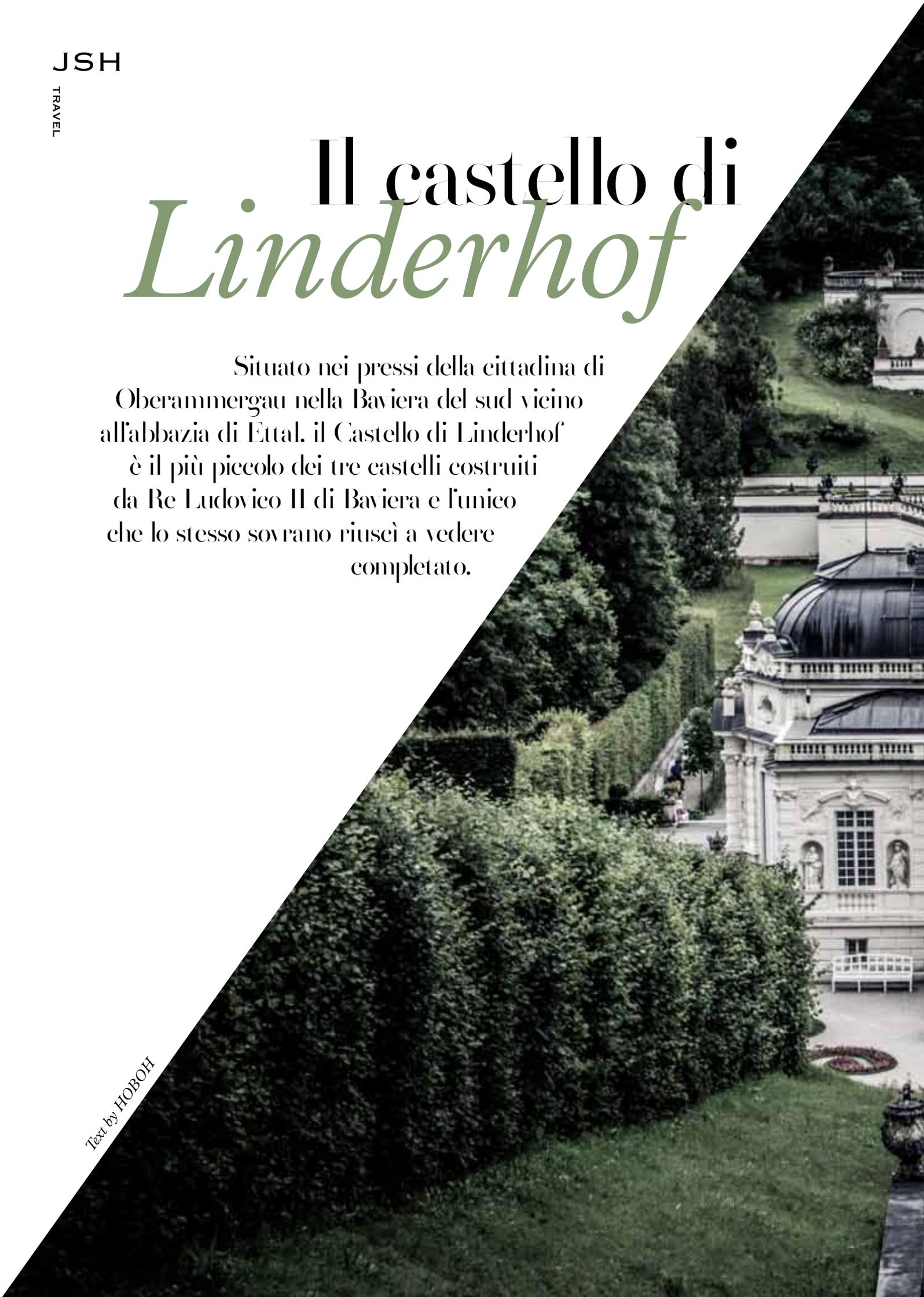
JSH

TRAVEL

Il castello di *Linderhof*

Situato nei pressi della cittadina di Oberammergau nella Baviera del sud vicino all'abbazia di Ettal, il Castello di Linderhof è il più piccolo dei tre castelli costruiti da Re Ludovico II di Baviera e l'unico che lo stesso sovrano riuscì a vedere completato.

Text by HOBON





Il nome del castello deriva da un possente tiglio, Linde in tedesco, che da secoli si trova nel parco, e la sua storia risale al Quattrocento, periodo in cui si segnala la presenza nella vallata del Graswang di un podere di proprietà dell'abbazia benedettina di Ettal. Nell'Ottocento Re Massimiliano II lo trasformò in un padiglione di caccia e nel 1869 il figlio Ludwig II acquistò il terreno circostante per costruire una villa reale.

Il progetto iniziale non prevedeva la realizzazione di un palazzo sontuoso ma bensì di un rifugio per Ludwig. Approvati i progetti, iniziarono subito i lavori che terminarono nel 1879. Nel 1880 venne inaugurato il meraviglioso giardino che fa da cornice al castello con le sue geometrie perfette, le fontane, le statue e due padiglioni di gusto orientale, acquistati all'Esposizione Universale di Parigi nel 1867 e nel 1878: il chiostro moresco con il suggestivo trono dei pavoni e la casa marocchina che, venduta dal governo bavarese alla morte di Ludwig nel 1886, è stata riacquistata e riportata nel parco nel 1998.

Ispirata alla Grotta Azzurra di Capri, troviamo la grotta di Venere, dove Ludwig amava passare intere ore a riflettere facendosi cullare dall'acqua all'interno di una barchetta a forma di conchiglia che tuttora si può ammirare. Lo spettacolo di luci, alimentato dalla prima centrale elettrica del mondo (1878) rende magico questo luogo.

L'interno è monumentale e ricco, sposa il gusto rococò del sovrano bavarese che decorò la sala delle udienze con dettagli dorati, un'imponente scrivania e le stucature del soffitto che rappresentano emblemi della guerra, della pace, della musica e della pittura.

Un altro esempio di sfarzo ed eleganza tipici del rococò è la sala degli specchi con stucchi bianchi e dorati, consolle, ornamenti, putti

che sostengono le lampade ed una serie di quadri sopra alle porte che mostrano scene della vita di corte nella Francia del XVII secolo. Il soffitto della camera da letto è completamente affrescato con l'apoteosi del re Sole, e al centro domina il letto con un sontuoso baldacchino avvolto da un tessuto color blu e decorato con lo stemma reale della baviera.

Ludwig II chiamava il castello "Meicost Ettal", come inventato, anagramma di una celebre frase attribuita al re Sole "l'État c'est moi" (lo Stato sono io).

E dopo la visita a questo castello meraviglioso, a soli 85 km di distanza c'è la location giusta dove proseguire il vostro viaggio e pernottare qualche giorno: Innsbruck.

Il periodo primaverile è quello che Innsbruck sente più proprio visti i numerosi eventi associati all'avvento della primavera, come ad esempio la sfilata dei giovani, nota come Grasauslauten, dove i ragazzi sfilano a ritmo di campanacci utilizzati per stimolare il risveglio della natura. Si respira un'atmosfera festosa e suggestiva, e il Tirolo si agghinda a festa per dare inizio ai caratteristici Mercatini che si tengono proprio ad Innsbruck. — ■



The Linderhof Castle

The name of the castle comes from a mighty linden tree, Linde in German, which for centuries has been located in parks, and its history dates back to the fifteenth century, a period in which we note the presence in the Graswang Valley of a Benedictine abbey-owned farm called Ettal.

In the nineteenth century King Maximilian II turned it into a hunting lodge, and in 1869 his son Ludwig II bought the surrounding land to build a royal villa.

The initial plan did not provide for the construction of a sumptuous palace but rather a refuge for Ludwig.

The work was finally completed in 1879. The beautiful garden was inaugurated in 1880, and it surrounds the castle with its perfect geometry, fountains, statues and two oriental pavilions which were purchased at the World Expo Paris in 1867 and in 1878: the Moorish Cloister with the evocative throne of the peacocks and the Moroccan house, sold by the Bavarian government upon Ludwig's death in 1886, were reacquired and returned to the park in 1998.

Inspired by the Blue Grotto of Capri, we find the cave of Venus, where Ludwig loved to spend hours to reflect on his life, rocked by the water in a boat shaped like a shell that can still be seen. The light show, powered by the world's first power station (1878) makes this place magical.

The interior is monumental and rich, and marries the Rococo style of the Bavarian king who decorated the audience hall with gilded details, an imposing desk and stucco ceiling representing emblems of war, peace, music and painting.

Another example of glitz and typical of the rococo elegance is the hall of mirrors, with white and gilded stucco, console, ornaments, and putti supporting the lamps and a series of paintings above the doors that show scenes of courtly life in seventeenth-century France. The ceiling of the bedroom is completely

the center of the room the bed dominates the space with a magnificent canopy wrapped in a blue-colored fabric and is decorated with the royal coat of arms of Bavaria.

Ludwig II called the castle "Meicost Ettal" as invented, an anagram of a famous quote attributed to the Sun King "the Étata c'est moi" (I am the State).

And after your visit to this wonderful castle, you'll find the best location to continue your journey and stay a few days in Innsbruck, only 85 km away.

The springtime is special in Innsbruck with numerous events associated with the advent of



the season, such as the youth fashion show, known as Grasauslauten, where young people parade to the rhythm of cowbells used to stimulate the awakening of nature. The atmosphere is festive and suggestive, and Tyrol dresses up to the nines to start the characteristic Spring Markets which take place right in Innsbruck.

And where else would you stay if not at the historic Grand Hotel Europa? It is in a stately corner building in a street full of shops, just a 4-minute walk from Innsbruck's main train station, a 10 minute walk from the Museum of the Golden Roof and 2 km from the Bergisel ski jump. Not to mention the opportunity to dine

in the hotel's award-winning Europa Stuberl restaurant, where you will be welcomed to a refined atmosphere where you can savor gourmet cuisine rich in local traditions with innovative and surprising dishes. At the bar Europa you can enjoy a coffee or a drink, and you can spend some time relaxing in the Baroque lounge dating back to 1883.

It's the perfect trip, right? It starts from the visit to the Linderhof castle, where you will enter a magical atmosphere, then is extended with an overnight stay at the Grand Hotel Europa in the magic of Innsbruck. — ■



Aperto tutto l'anno
43 camere
3 sale meeting (fino a 80 posti seduti)
noMi club & bar
Wellness suite Technogym

*Open all year
43 rooms
3 meeting rooms (up to 80 seats)
noMi club & bar
Technogym Wellness suite*



duoMo hotel

È il primo hotel progettato da Ron Arad, architetto e designer di fama internazionale. Varcando la sua soglia nel centro storico di Rimini, si entra in una dimensione futuristica, lontana da ogni convenzione.

Modello di architettura e design d'interni, Hotel duoMo è un progetto di hotellerie tuttora ineguagliato, firmato dall'archistar israeliano Ron Arad. Futuristico, vagamente provocatorio, è uno spazio sorprendente che gioca su illusioni ottiche, su distorsioni e percezioni materiche, a volte persino acquatiche. Una molteplicità di linguaggi si somma alla primaria funzione di accoglienza, per coinvolgere l'ospite in un soggiorno ad alto tasso emotivo ed elevato grado di socializzazione. Il colore, declinato nelle sue varianti più intense e optical, diventa un codice di lettura e una guida che accompagna lungo i tre piani dell'edificio, fino alle 49 camere. Tutte le suite sono realizzate attraverso soluzioni tecnologiche all'avanguardia: dai pavimenti in pvc alle pareti in corian, dall'utilizzo di illuminazione led alle fibre ottiche sapientemente dosate. Spogliatevi da ogni convenzione ed entrate...

Located in the historic center of Rimini, it is the first hotel designed by Ron Arad, architect and designer of international renown. Through the use of alternative materials, bright colors, and specially designed furnishings, guests experience an unprecedented futuristic environment. The uniqueness of duoMo immediately appears in all its beauty even before walking through the big "flipper" door reminiscent of red fire which frames the view of the reception desk (a spectacular chrome ring) which makes it the focal point of the hotel. A range of languages is available to your welcome, which involves the visitor in a living room with a high degree of emotional socialization. All suites are designed with advanced technological solutions: from soft and comfortable pvc floors to walls made of corian, with the skillful use of optical fibers for lighting. Strip yourself of frameworks and conventions and come in...

Rimini
info@duomohotel.com







THINK OUTSIDE THE BOX

★ ★ ★ ★
duoMo hotel

Via Giordano Bruno, 28 47900 Rimini T +39.0541.24215.6 info@duomohotel.com
www.duomohotel.com



KRUG

CHAMPAGNE