

INSIGHT

JSH
HOTELS & RESORTS

Sicily's on fire

Levante *Rocks*

A modern Madonna
From her roots in Sicily to the Olympus

BeachLife
Italian Coasts
to fall in love with

Summer in the city
The coolest rooftop
in the heart of Rome

Swiss Engadine
What you can't miss
up in the Bernina peaks

Wellness
Clarins' excellence
enters the glorious JSH SPAs



Solo su Sky tutte le 40 gare
di Formula 1[®] e MotoGP[™] in diretta.

Tutta la Formula 1[®] con 21 Gran Premi di cui 17 in diretta esclusiva
e la MotoGP[™] con 19 Gran Premi di cui 11 in diretta esclusiva.

Scopri la differenza tra vederle e viverle.



IMAGINE
to see this landscape from your window

St. Moritz | Sicily | Puglia | Veneto | Tuscany | Adriatic Coast

Milan | Rome | Florence | Bologna | Rimini

JSH
HOTELS & RESORTS

[jsh-hotels.com](https://www.jsh-hotels.com)

102

SUMMARY

**August
2018**

In copertina, *Levante in Stella McCartney*, fotografata da *Marco Onofri* a *I Monasteri Golf & SPA Resort*. Siamo in *Sicilia*, la sua terra di fuoco e di vento. In attesa del *nuovo disco* e del *nuovo romanzo*, vi raccontiamo la sua storia, che da un paesino di poche anime nell'*entroterra siciliano*, arriva fino all'*olimpo dei grandi cantautori contemporanei italiani*



Cover Story

26

Annunciamo la nostra *partnership* con il prestigioso brand *Clarins* - leader al mondo - e l'inaugurazione di 5 nostre "SPA by Clarins"



Wellness

51

Vita da spiaggia, coste di cui *innamorarsi*. Ecco le *baie* e i *lidi* da non perdere quest'estate per *dimenticare lo stress*. E *riempirsi il cuore*



Summer

60

Incontriamo il leggendario campione di Formula1 *Emerson Fittipaldi* a *MarePineta Resort* durante l'assegnazione del suo *Premio alla Carriera*



Cars

74

92

126

142

144

La storia intensa e virtuosa di una giovane donna arrivata a dirigere un resort in Engadina. Il suo motto: “per aspera ad astra”



Humans

Si chiama Delfina Delettrez Fendi e forse la conoscete già. Disegna gioielli tanto straordinari da essere entrata tra i “30 under 30” di Forbes



Design

Inaugurata la stagione del Rooftop, la terrazza più cool di Roma al settimo piano del Radisson Blu es. Hotel. Tra arte, musica e buona cucina



Trend

C'erano una volta il vitello e il tonno... Una storia colorata e gustosa dello stellato Andrea Ribaldone. Ecco la ricetta di questo numero



Recipe

Gli chefsi sa, stanno in cucina. Ma se la cucina è dentro un hotel? Sotto la regia di Ribaldone, vi sveliamo chi si nasconde dietro i nostri piatti



Food

154

168

188

206

INSIGHT #16

Membro della *Italia Basket Hall of Fame* e presidente onorario della *Virtus Bologna*, *Alberto Bucci* sprizza *cultura sportiva* ma non parla solo di sport



Basket

L'hotel diventa galleria d'arte e fa da sfondo a mostre ed esposizioni tra *Roma, Bologna, Rimini e i Colli Euganei*. Scoprite il *calendario* nei nostri *hotel*



Art

Con orgoglio, annunciamo la nostra nuova *partnership* con la storica squadra di calcio di Firenze, l'*ACF Fiorentina*



Sport

Nella terrazza di *Home Hotel Florence*, incontriamo *Giancarlo Antognoni*, mitico *capitano* della *Fiorentina* e ora *Club Manager*



People

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

DIRETTORE
RESPONSABILE
Paolo Guiducci

DIREZIONE ARTISTICA
DIREZIONE EDITORIALE
CONCEPT GRAFICO
Martina Barberini
martina.barberini@jsh-hotels.com

STAMPA
Modulgrafica Forlivese S.p.A.
info@modulforlivese.it
www.modulforlivese.it

JSH
HOTELS & RESORTS

Periodico Registrato presso
il Tribunale di Milano
Aut.n° 92 del 22 marzo 2018



GF

Provincia del Trentino

**GIULIO
FERRARI**

Fratelli Lunelli

TRENTOCOSE

FERRARI

Veri talenti naturali*

IN LATTINA, NATURALMENTE



*Tutti gli ingredienti sono di origine naturale



Cuore di Sicilia

Da diversi anni ormai stiamo investendo sulla Sicilia. Parliamo di una terra meravigliosa, che rappresenta per noi un grande valore aggiunto in termini di ospitalità.

Sull'isola abbiamo Il Picciolo Etna Golf Resort & SPA sulle pendici dell'Etna, nella meravigliosa regione dell'Etna rosso a Castiglione di Sicilia, e il Donnalucata Resort in partnership con Veratur, sul mare di Marina di Ragusa. Da pochi mesi poi, è entrato nella nostra rosa di hotel siciliani quello che riteniamo il vero fiore all'occhiello di questo tritico: I Monasteri Golf & SPA Resort. Una struttura spettacolare alle porte di Siracusa su cui ci siamo posti diversi obiettivi di rilancio partendo da un suo corretto riposizionamento. Parliamo di un 5 stelle di altissimo livello, con comparti Golf, SPA e meeting forti, ma finora non valorizzati sufficientemente.

La nostra intenzione è di tendere a un allungamento della stagionalità, anche forti del connubio con l'altro resort che abbiamo nelle vicinanze, Il Picciolo, e dei risultati ottenuti su altri resort, che hanno raggiunto stagionalità praticamente annuali. Una politica questa, che ci distingue dai competitor e ci permette di attrarre ospiti sia italiani che esteri a copertura di quasi tutto l'anno.

Ulteriori ingredienti di rilancio, sono la partnership con Clarins, prestigioso brand francese che firma le nostre SPA e che, con l'apertura di Zagara SPA a I Monasteri, ha inaugurato la sua prima "SPA by Clarins" siciliana; e la collaborazione ormai consolidata con lo chef stellato Andrea Ribaldone per la parte legata alla ristorazione. Consapevoli della bellezza di questa terra, seguiamo con i nostri progetti di valorizzazione del territorio grazie al servizio di Local Coach e a un accordo con il lido più esclusivo di Fontane Bianche, il Kukua Beach, dove gli ospiti del resort hanno postazioni riservate per tutta la stagione.

Siamo convinti che la Sicilia, con i suoi 6 milioni di abitanti, un patrimonio culturale inestimabile, clima e cibo straordinari, paesaggi di una bellezza unica, sia una terra meravigliosa e rappresenti una grande opportunità di mercato.

Ma soprattutto, la Sicilia ha un grande cuore. I siciliani sono persone incredibili, hanno il senso dell'ospitalità nel sangue. Per questo vogliamo proseguire nello sviluppo su questa isola, per contribuire alla costruzione di un tessuto ricettivo forte e permettere alle persone di lavorare tutto l'anno, non solo pochi mesi. Siamo convinti che potremo crescere ancora in Sicilia, e su questo stiamo lavorando.



Andrea Cigarini

President of JSH Hotels & Resorts



The heart of Sicily

We have been investing in Sicily for several years now. We are talking about a wonderful land which represents a great added value for us in terms of hospitality.

On the island we have Il Picciolo Etna Golf Resort & SPA on the slopes of Etna in the wonderful region of Etna Rosso in Castiglione di Sicilia, and the Donnalucata Resort in partnership with Veratur, on the sea of Marina di Ragusa. A few months later, we entered to our list of hotels in Sicily what we consider the real highlight of this triptych: I Monasteri Golf & SPA Resort. A spectacular structure on the outskirts of Syracuse, on which we have set ourselves several objectives for relaunching, starting from its correct repositioning in the market. We speak of a 5-star of the highest level, with Golf, SPA and strong meeting facilities, but so far it has been under-valued.

Our intention is to lengthen the season, made even stronger with the combination of the other resort we have in the vicinity, Il Picciolo, and to match the results obtained at the other resorts, which have reached practically year-round seasonality. This is a policy that distinguishes us from our competitors and allows us to attract both Italian and foreign guests to cover almost the whole year.

Further relaunching ingredients are the partnership with Clarins, a prestigious French brand that designs our SPAs and which, with the opening of Zagara SPA to I Monasteri, has inaugurated its first Sicilian "SPA by Clarins"; and the collaboration with the well-established Michelin starred chef Andrea Ribaldone to oversee the restaurants.

Aware of the beauty of this land, we continue with our projects to enhance the territory thanks to the Local Coach service and an agreement with the most exclusive beach of Fontane Bianche, the Kukua Beach, where guests of the resort have privately reserved seats for the entire season.

We are convinced that Sicily, with its 6 million inhabitants, an inestimable cultural heritage, extraordinary climate and culinary history, landscapes of unique beauty, is a wonderful land and represents a great market opportunity. But above all, Sicily has a big heart. The Sicilians are incredible people, they have the sense of hospitality in their blood. For this reason we want to continue the development on this mystical island, to contribute to the construction of a strong receptive fabric of hospitality and allow people to work all year, not just a few months. We are convinced that we will be able to grow again in Sicily, and we are working very hard towards this goal.

NEW!

- | | |
|--|---|
| <p>1 — I MONASTERI GOLF & SPA RESORT
 <i>Traversa Monasteri di Sotto, 3 – 96010 Siracusa (SR)</i>
 <i>T +39 0931 941470 - info@imonasterigolfresort.com</i></p> <p>2 — HOTEL SCHLOSS PONTRESINA FAMILY & SPA
 <i>Via Maistra 7504 - Pontresina (GR), Svizzera</i>
 <i>T +41 81 8393555 - info@hotel-schloss.net</i></p> <p>3 — MAREPINETA RESORT
 <i>Viale Dante, 40 - 48015 Milano Marittima (RA)</i>
 <i>T +39 0544 992263 - info@marepinetaresort.com</i></p> <p>4 — ACAYA GOLF RESORT & SPA
 <i>Strada Comunale di Acaya Km 2 - 73029 Acaya (LE)</i>
 <i>T +39 0832 861385 - info@acayagolfresort.com</i></p> <p>5 — GALZIGNANO TERME GOLF & SPA RESORT
 <i>Viale delle Terme, 84 - 35030 Galzignano Terme (PD)</i>
 <i>T +39 049 9195555 - info@galzignano.it</i></p> <p>6 — GOLF HOTEL PUNTA ALA
 <i>Via del Gualdo, 2 - 58040 Punta Ala (GR)</i>
 <i>T +39 0564 9401 - info@golfhotelpuntaala.it</i></p> <p>7 — IL PÌCCIOLO ETNA GOLF RESORT & SPA
 <i>S.S. 120 km, 200 - 95012 Castiglione di Sicilia (CT)</i>
 <i>T +39 0942 986384 - info@ilpiccioloetnagolfresort.com</i></p> <p>8 — DONNALUCATA RESORT
 <i>S.P. 63, km 3 Loc. Donnalucata - 97010 Scicli (RG)</i>
 <i>T +39 0932 850285 - info@donnalucataresort.com</i></p> | <p>9 — RADISSON BLU ES. HOTEL ROMA
 <i>Via Filippo Turati, 171 - 00185 Roma</i>
 <i>T +39 06 444481 - info.rome@radissonblu.com</i></p> <p>10 — HOTEL ROME PISANA
 <i>Via della Pisana, 374 - 00163 Roma</i>
 <i>T +39 06 40046900 - info@hotelrome-pisana.com</i></p> <p>11 — LIVING PLACE HOTEL BOLOGNA
 <i>Via Villanova, 31 - 40055 Villanova di Castenaso (BO)</i>
 <i>T +39 051 60091 - info@livingplace.it</i></p> <p>12 — RIPAMONTI Residence & Hotel Milano
 <i>Via dei Pini, 3 - 20090 Pieve Emanuele (MI)</i>
 <i>T +39 02 90781355 - info@ripamontiresidence.it</i></p> <p>13 — HOME HOTEL FLORENCE
 <i>Piazza Piave, 3 - 50122 Firenze</i>
 <i>T +39 055 243668 - info@hhflorence.it</i></p> <p>14 — DUOMO HOTEL RIMINI
 <i>Via Giordano Bruno, 28 - 47900 Rimini</i>
 <i>T +39 0541 24215/6 - info@duomohotel.com</i></p> |
|--|---|

CONTATTI *Contacts**Centralino: info@jsh-hotels.com +39 0541 620122**Proposte: sviluppo@jsh-hotels.com**Direzione Vendite: alessandro.potenza@jsh-hotels.com**Eventi: events@jsh-hotels.com**Ufficio Stampa: press@jsh-hotels.com**Risorse Umane: staff@jsh-hotels.com**Amministrazione: amministrazione@jsh-hotels.com*





JLIVE
RESORTS

www.JLiversorts.it

I Monasteri Golf & SPA Resort
Syracuse, Sicily

Hotel Schloss Pontresina Family & SPA
Engadin St. Moritz, Switzerland

MarePineta Resort
Milano Marittima, Emilia Romagna

Acaya Golf Resort & SPA
Salento, Puglia

Il Picciolo Etna Golf Resort & SPA
Etna, Sicily

Galzignano Terme SPA & Golf Resort
Euganean Hills, Veneto

Golf Hotel Punta Ala
Maremma, Tuscany

Donnalucata Resort
Marina Di Ragusa, Sicily

I MONASTERI

GOLF & SPA RESORT

Il nostro nuovo 5 stelle siciliano. Un'affascinante dimora storica nel primo entroterra di Siracusa che fu un tempo monastero dei benedettini.



OPEN

from March to October

ROOMS

102 with private entrance

GOLF

18 holes par 71

SPA

New Zagara SPA by Clarins

FOOD&DRINKS

2 Restaurants and 3 Bars

POOL

Outdoor pool with Jacuzzi

EVENTS

Congress Center max 200 seats

Location for private events

TOURS

Local Coach for personalized itineraries



I MONASTERI

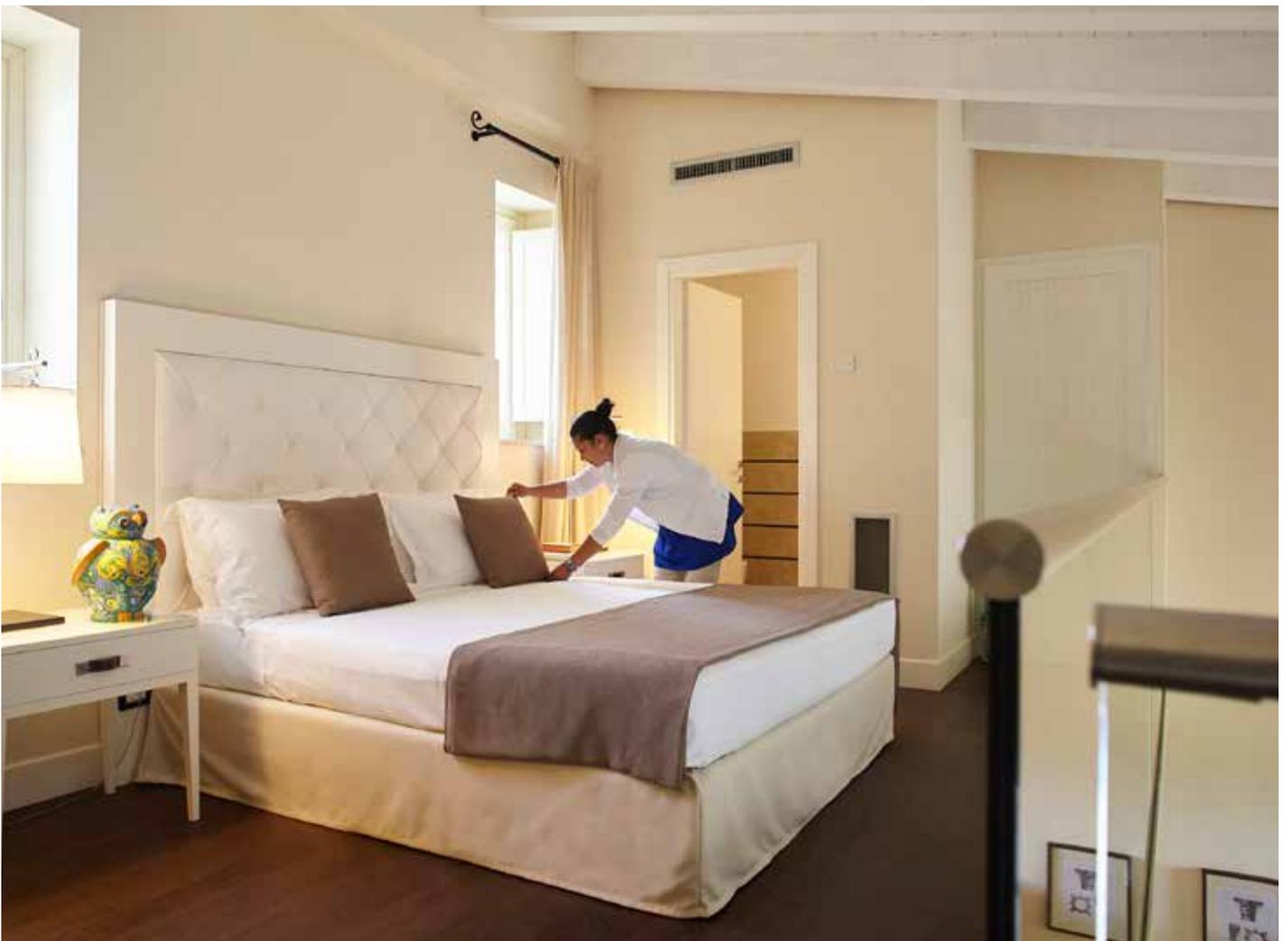
GOLF & SPA RESORT



5 stelle storico nell'entroterra siracusano, I Monasteri Golf & SPA Resort sorge all'interno di una villa che fu un tempo monastero dei benedettini, poi dimora di alcuni casati nobiliari, tra cui i Catalano e i baroni di Melilli. Riconvertito successivamente in struttura ricettiva, è oggi un raffinato rifugio alle porte di Siracusa, città dalla storia millenaria, immerso nel verde di agrumeti, palme, carrubi e ulivi, con campo golf 18 buche par 71, nuovissima "Zagara SPA by Clarins", piscine interne ed esterne, 102 camere dotate di ogni comfort affacciate sul campo golf e sulla campagna siciliana.

A 5-star hotel in the secluded Siracusa outback, I Monasteri Golf & SPA Resort is housed in a villa that was once a Benedictine monastery, then the home of noble families, including the Catalans and the barons of Melilli. Subsequently converted into a refined refuge on the outskirts of Syracuse, surrounded by green citrus groves, palm trees, carobs and olive trees, with 18-hole par 71 golf course, brand-new "Zagara SPA by Clarins", indoor and outdoor pools, 102 rooms and suites equipped with every comfort overlooking the green and the Sicilian countryside.





UNDER THE DEEP BLUE SKIES OF SICILY

* * * * *

I MONASTERI GOLF & SPA RESORT

Traversa Monasteri di Sotto, 3 - 96010 Siracusa
T. 39 0931 1849044 - Email info@imonasterigolfresort.com - www.imonasterigolfresort.com

HOTEL SCHLOSS

PONTRESINA FAMILY & SPA

In Alta Engadina, a pochi minuti da St. Moritz, sorge questo castello di fine Ottocento convertito in esclusivo mountain resort con vista spettacolare sui ghiacciai eterni del Bernina.



OPEN

December - April
June - September

ROOMS

142 with panoramic
view option

SPA

New Flura SPA by Clarins

FOOD&DRINKS

Restaurant & Lounge Bar
Panoramic Terrace

POOL

Indoor heated swimming pool

KIDS

Camamela Club 350 sqm

SKI

New Giorgio Rocca Ski School

TOURS

Local Coach for
personalized itineraries

EVENT

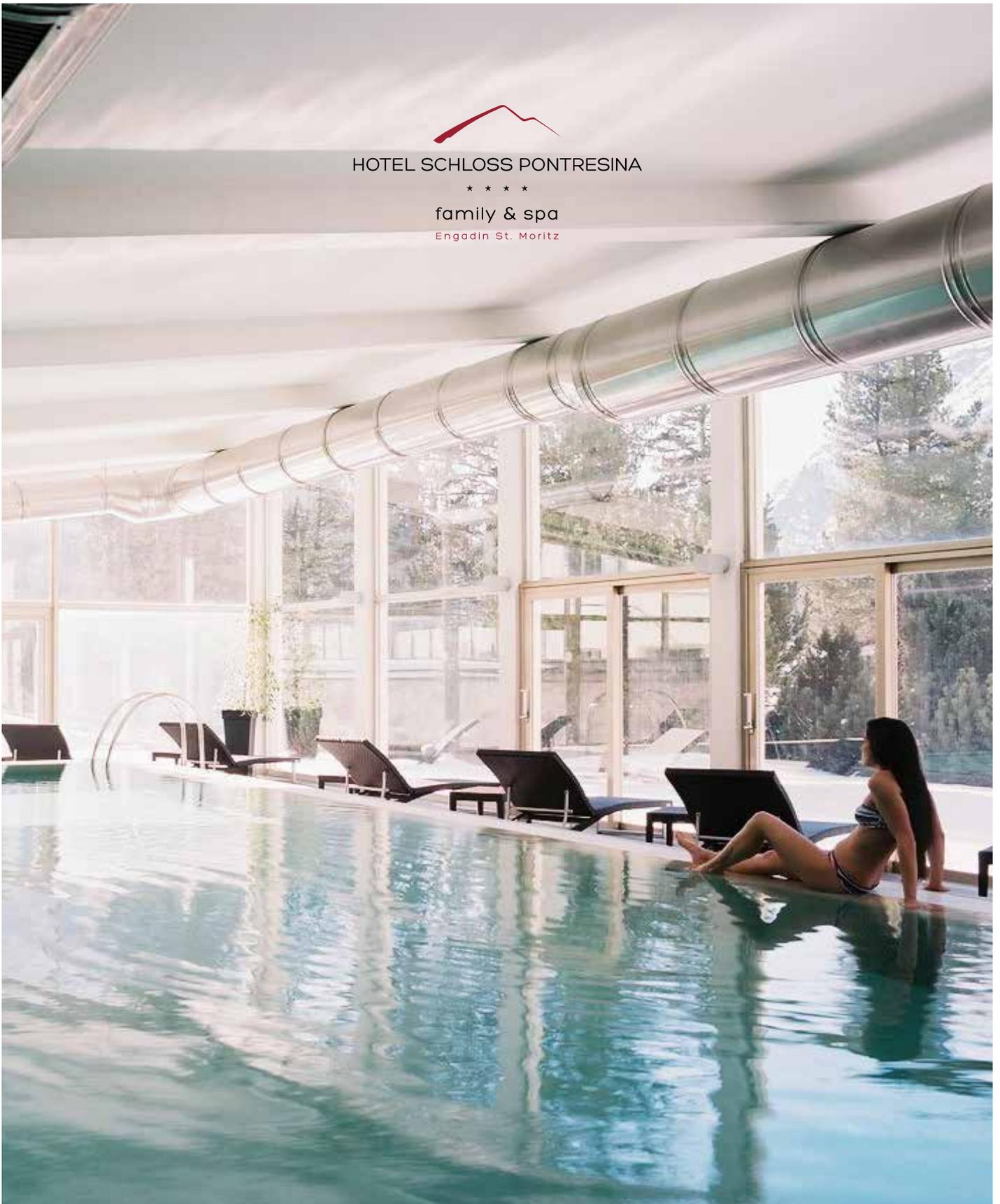
2 meeting rooms max 270 seats
Location for private events



HOTEL SCHLOSS PONTRESINA

family & spa

Engadin St. Moritz



Hotel Schloss Pontresina è 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. Situato a soli 5 minuti da St. Moritz, il resort offre spazi di ampio respiro, che includono una splendida SPA su due livelli, ristorante, lounge bar, un antico teatro, miniclub, terrazza panoramica, garantendo una dimensione perfetta e a misura per grandi e piccini. Benessere, natura incontaminata, sport e tanto relax vi aspettano.

Hotel Schloss Pontresina 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 a beautiful SPA spread across two floors, a fine restaurant, a lounge bar, an old theatre, miniclub, a panoramic terrace, guarantee the proper dimension for both children and adults. Wellness, nature, sport and relax await you.





AMAZING VIEWS

★ ★ ★ ★

HOTEL SCHLOSS PONTRESINA
FAMILY & SPA
Engadin St. Moritz



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

JSH

WELLNESS

Tocco Scienza Sensi

*Le nuove SPA by Clarins di JSH.
Il prestigio del brand francese - leader nel mondo -
firma le 5 migliori SPA del gruppo*



Text by
MARTINA BARBERINI



spa by
CLARINS

Nuove Spa by Clarins di JSH Hotels & Resorts in Sicilia, Toscana, Salento e St. Moritz. La medesima attenzione al cliente e la stessa ricerca di qualità hanno siglato il sodalizio tra queste due eccellenze - hotellerie e Spa - con un unico obiettivo: offrire ai clienti il meglio in tema bellezza e benessere.



iviamo in un'epoca esponenziale. Seguiamo ritmi frenetici. Le nostre esistenze sono in costante accelerazione. Spingiamo il pedale, vediamo finché tiene il motore. Quanto più i ritmi aumentano e le responsabilità si fanno pesanti, tanto più si intensifica il bisogno di equilibrio, il desiderio di rallentare. In qualche modo. "Come siamo arrivati fin qui?"

Il tempo passa, e quel senso di completezza che viene dal benessere vero si fa più lontano, perde i contorni, come un miraggio nel deserto.

La verità è che abbiamo bisogno di armonia. Abbiamo bisogno di armonia e benessere, perché sono parte della nostra natura. Ci aiutano a non perdere di vista le cose più importanti. Noi stessi. Le persone che amiamo. Le leggi che guidano l'universo. Azione e reazione. Causa ed effetto. Da questo bisogno istintivo, nasce una ricerca. Il benessere come stile di vita, come formula di perfezione. Una miscela di tanti elementi che, uniti insieme, creano una meravigliosa sinfonia.

Sono pochi i momenti in cui spezziamo la routine, ma quando arrivano ci aspettiamo il massimo. Poniamo su queste pause le nostre aspettative. Queste settimane incastrate tra i mille impegni di lavoro, casa, scadenze, diventano fondamentali per una giusta rigenerazione, per affrontare il resto dell'anno con energia.

Ammirare un tramonto senza dover fare altro. Vedere bambini giocare. Fare un tuffo nell'acqua fresca e blu, guardando il fondale e i pesci passare. Dormire fino a tardi. Mangiare piatti gustosi, che riempiono la bocca di sapore. Ridere. Scoprire una caletta segreta. Ballare fino a tarda notte. Visitare un'antica dimora. Provare l'emozione di camminare su un green per la prima volta. Entrare in una SPA e stendersi, a occhi chiusi.

Ecco. Questa è la formula. La nostra formula, fatta di passione e attenzione. Anni di ricerca per volare altissimi e offrire il meglio. Gli stessi ingredienti che pone Clarins all'interno delle proprie formule di benessere e di bellezza, nel proprio Clarins Touch, un metodo 100% manuale, famoso in tutto il mondo. Un brand leader a livello internazionale in grado di fondare una vera e propria scienza del tocco, nata da una precisa conoscenza della pelle e del corpo e dei segreti di bellezza delle piante, per assicurare risultati visibili e dimostrati.

Da questa condivisione di intenti, dall'unione di due eccellenze in settori distinti, Hôtellerie e SPA, nasce un perfetto sodalizio tra il nostro gruppo e Clarins, che ci permette oggi di offrire il meglio in tema di bellezza e benessere in location straordinarie. Parliamo di St. Moritz, del Salento, delle pendici dell'Etna,

Clarins è numero 1 in Europa*
nei prodotti di trattamento brand
prestige e presente in oltre 20.000
punti vendita selezionati
e 100 SPA in 140 diversi paesi.



Mani sapienti e oli caldi,
essenze e movimenti mirati, la
pace per l'anima e un
risveglio per i sensi. Benvenuti
nelle SPA by Clarins.

dell'entroterra di Siracusa, della splendida costa della Maremma toscana. In questi luoghi incantevoli, è possibile da oggi regalarsi Trattamenti viso, corpo e Massaggi Clarins, esperienze sensoriali uniche e indimenticabili dai risultati visibili. Varcare la soglia delle nostre SPA by Clarins significa scoprire un universo di pace che prescinde dallo spazio e dal tempo, dove rallentare, distendere il corpo e proiettare la mente altrove, per regalarsi un momento di bellezza e benessere solo per sé.

Mani sapienti e oli caldi,essenze e movimenti mirati, la pace per l'anima e un risveglio per i sensi. Benvenuti nelle SPA by Clarins.

Ma facciamo un passo indietro. 1954, Parigi: in rue Tronchet apre il primo





Istituto Clarins. L'idea è pioniera per l'epoca e si basa sul binomio bellezza-piante. Un cammino guidato da bioispirazione e innovazione: osservare ciò che avviene in natura e studiarne le possibili applicazioni in cosmetologia. Il DNA del brand è indissolubilmente legato al potere delle piante, alla forza della scienza, all'expertise SPA. Clarins è numero 1 in Europa* ed è presente in oltre 20.000 punti vendita selezionati e in 100 SPA in 140 paesi.

Avvalersi di Laboratori di Ricerca e Sviluppo propri, per i quali ogni anno investe oltre il 3% del fatturato, permette a Clarins di elaborare formule rivoluzionarie per viso, corpo, uomo e maquillage. Naturale, generosa, rispettosa: è la visione della bellezza Clarins, da oltre 60 anni.

Per applicare le formule a base di piante, un Metodo esclusivo, interamente manuale e famoso in tutto il mondo, il Clarins Touch: una vera e propria scienza del tocco.

Tutto questo, tutta l'eccellenza Clarins, da quest'anno entra nelle 5 migliori SPA dei resort JSH.

Dopo l'inaugurazione di "Zagara SPA by Clarins" a I Monasteri Golf & SPA Resort di Siracusa, e di "Violina SPA by Clarins" a Golf Hotel Punta Ala, la partnership si è ulteriormente consolidata proseguendo con l'opening di "Flura SPA by Clarins" a Hotel Schloss Pontresina Family & SPA, di "Acaya SPA by Clarins" ad Acaya Golf Resort & SPA e di "Rubia SPA by Clarins" a Il Picciolo Etna Golf Resort & SPA.

Scopriamole insieme.

** Fonte: NPD BeautyTrends®, vendite in profumeria - prodotti di trattamento brand prestige - a valore 2016, totale 4 paesi: Francia, Italia, Spagna (penisola) e UK.*

Il DNA del brand è indissolubilmente legato al potere delle piante, alla forza della scienza, all'expertise SPA, che si traduce in formule rivoluzionarie per viso, corpo, uomo e maquillage. Naturale, generosa, rispettosa: è la visione della bellezza Clarins, da oltre 60 anni.

ZAGARA SPA by Clarins –

I Monasteri Golf & SPA Resort, Siracusa, Sicilia

Andiamo in Sicilia, dove sorge “Zagara SPA by Clarins”. Un tempio del benessere all’interno del nuovo 5 stelle di Siracusa I Monasteri Golf Resort & SPA, recentemente entrato a far parte di JSH Hotels & Resorts.

In questo angolo di paradiso avvolto da aranceti, limoneti, piantagioni di fichi d’india, melograni e carrubi, sono state gettate le basi del nostro sodalizio con Clarins, partendo da una visione di ospitalità dove il benessere è un valore imprescindibile, da declinare in ogni sua forma.

Prima SPA by Clarins nella Sicilia orientale, la “Zagara SPA by Clarins” de I Monasteri è un luogo fedele alla sua terra, un tempio dove si esaltano e si valorizzano le ricchezze del territorio, trasformandole in formula di benessere. Immersa nella pace e nel silenzio della campagna siciliana, “Zagara SPA by Clarins” rappresenta un luogo perfetto per abbandonare lo stress e ritrovare il benessere vero. Il nome stesso della SPA è ispirato a un fiore autoctono, la zàgara, che con il suo profumo e il suo colore delicato avvolge gli alberi di agrumi durante tutta la primavera.

Gli interni sono essenziali e raffinati. Progettati nel 2013 dall’Architetto Simone Micheli, si sviluppano su una superficie di 300 mq prevalentemente in pietra, suddivisa in diverse aree in base alla funzione, tra cui: bagno turco; doccia emozionale; sauna; vasca idromassaggio; area relax; 5 cabine attrezzate per trattamenti benessere personalizzati; salt room.

Traversa Monasteri di Sotto, 3

96100 Syracuse, Sicily

Ph+ 39 0931 1849044 - SPA Intern 553

Email: SPA@imonasterigolfresort.com

LA PROPOSTA DI “ZAGARA SPA”

Trattamento Snellente

Trattamento benessere che affina, drena, disinfiltra i tessuti per ritrovare linea e leggerezza del corpo.

Durata 50 minuti

Trattamento Viso Uomo

Trattamento che idrata, purifica e detossina. Distende i tratti e lenisce la pelle irritata dalla rasatura.

Durata 50 minuti

CLARINS

Dream Partners

Double Serum & NUOVA Extra-Firming

Siero & Crema
per una pelle più tonica,
visibilmente più giovane.



VIOLINA SPA *by Clarins –*

Golf Hotel Punta Ala, Maremma, Toscana

Di fronte all'Isola d'Elba, immersa in una rigogliosa pineta e affacciata sul mare azzurro e sulle lunghe spiagge di sabbia dorata della maremma toscana, nasce la nuova "Violina SPA by Clarins" di Golf Hotel Punta Ala.

Un'oasi di bellezza e benessere dove pulsa il dna Clarins: un'expertise Spa di oltre 60 anni, formule che racchiudono il potere delle piante e un Metodo di applicazione esclusivo, 100% manuale, il tocco Clarins: oltre 80 movimenti, fondati sulla conoscenza dell'anatomia di viso e corpo, capaci di rimodellare, tonificare, ringiovanire, drenare, levigare...

In una delle aree più belle della Maremma, "Violina SPA by Clarins" è un vero tempio del benessere che si estende su 800 mq, in un ambiente accogliente e rilassante dove ritrovare armonia scegliendo tra piscine e vasche idromassaggio, percorso kneipp, cascata salina, docce a getto aromatizzate, sauna finlandese, bagno turco, vitarium, panche riscaldate, lettini rilassanti, lettini ad acqua riscaldati e oasi meditative.

Via Del Gualdo, 2 – 58043 Punta Ala (GR)

Ph. + 39 0564 940 - SPA Intern 590

Email: SPA@golfhotelpuntaala.it

LA PROPOSTA DI "VIOLINA SPA"

Massaggio "Duo"

Massaggio rilassante di coppia della durata di 50 min.

Sogno D'Amore

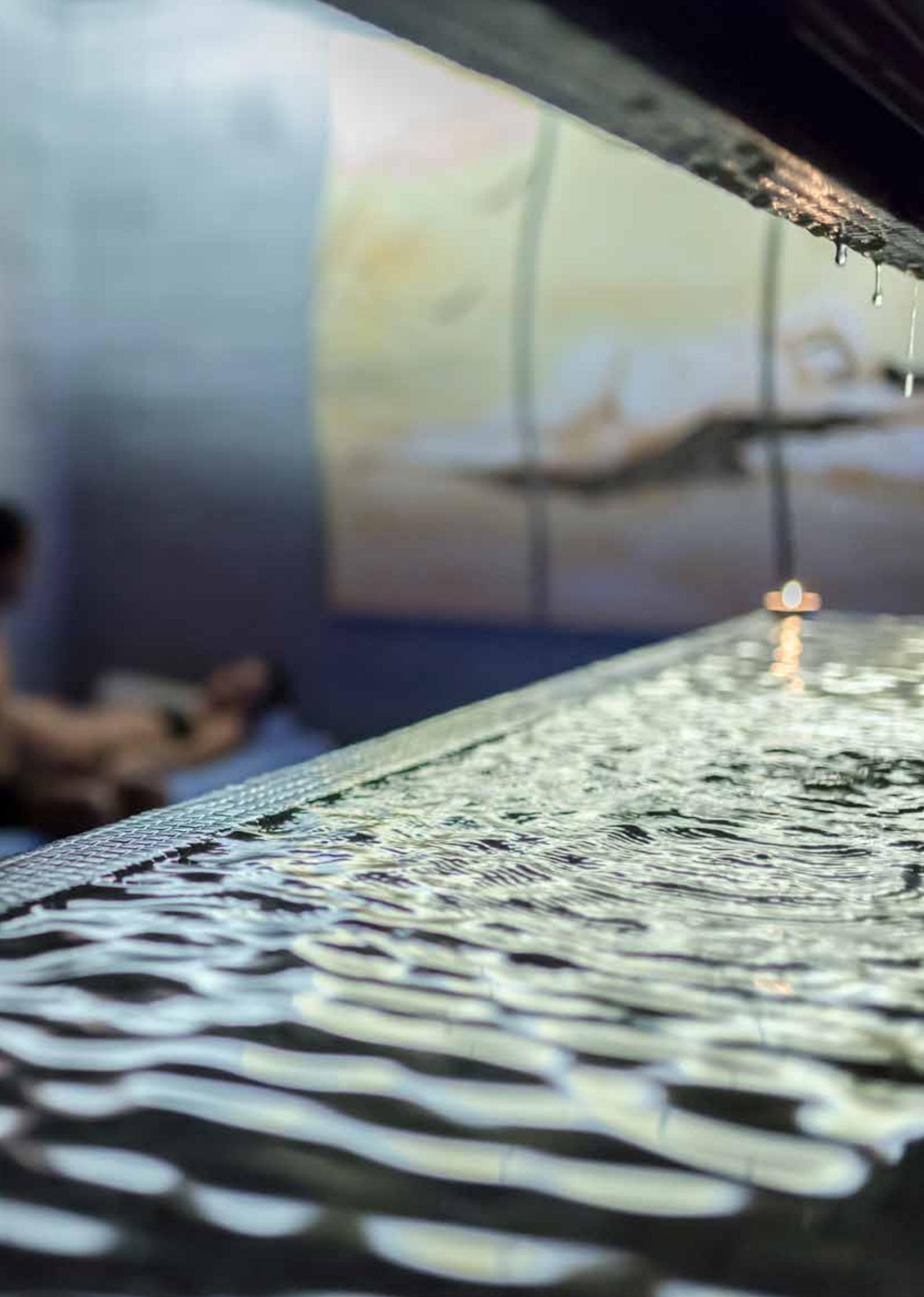
Hammam in coppia, bagno profumato nella vasca, lettino ad acqua, relax e massaggio in coppia. Per i momenti in due con aperitivo e frutta fresca.

Durata 2h30

Trattamento Viso & Corpo –The Art Of Touch

Un trattamento riequilibrante completo per viso e corpo suddiviso in 3 fasi con 3 tocchi energetici: il tocco equilibrante, il tocco stimolante e il tocco avvolgente che rilassano, rivitalizzano e rigenerano dalla testa ai piedi.

Durata 1h30



ACAYA SPA by Clarins –

Acaya Golf Resort & SPA, Salento, Puglia

Immersa in 120 ettari di giardini profumati, uliveti e macchia mediterranea e su una superficie di ben 1.200 metri quadrati, ACAYA SPA by Clarins offre vasca idromassaggio cromoterapica e panoramica, sauna, caldarium, frigidarium, tiepidarium, doccia emozionale, area relax con tisaneria e kit di benvenuto con accappatoi e teli. Oltre, naturalmente, alle cabine trattamenti, dove scoprire l'efficacia dei Trattamenti Clarins, frutto di un'expertise di oltre 60 anni in Istituto.

Strada Comunale di Acaya Km 2 - 73029 - Acaya (Lecce)

Ph. +39 0832 861385 - Intern SPA 540

Email: spa@acayagolfresort.com

LA PROPOSTA DI "ACAYA SPA"

Trattamento Splendore e Purezza

Ideale per aiutare in assoluta dolcezza la pelle mista o grassa a ritrovare un perfetto equilibrio. Risultato? Epidermide purificata e opacizzata, grana cutanea affinata, colorito uniforme.

Durata 50 minuti







FLURA SPA *by Clarins* –

Hotel Schloss Pontresina Family & SPA Engadin St. Moritz, Svizzera

Affacciata sui ghiacciai eterni del Bernina, “Flura SPA by Clarins” di Hotel Schloss si estende su ben 900 mq di superficie e su due livelli: al piano inferiore la zona umida e al piano superiore la zona dei trattamenti. Un’oasi di rigenerazione assoluta, fisica e spirituale, dove suoni e profumi amplificano la sensazione di benessere e armonia. La zona dedicata all’acqua comprende piscine relax, caldarium, biosauna e due docce aromatiche con cromoterapia. Chiude la teoria di piscine un’ampia sala relax che con le sue vetrate si affaccia sul parco dell’hotel verso il ghiacciaio Morteratsch.

Via Maistra 94 - 7504 - Pontresina, Switzerland
Ph. 0041-818393555 - Intern SPA 540
E-mail: spa@hotel-schloss.net

LA PROPOSTA DI “FLURA SPA”

Trattamento Lifting Ringiovanente

Autentico trattamento anti-rughe che stimola la pelle e rallenta l’invecchiamento per uno spettacolare effetto giovinezza. La pelle è immediatamente più levigata, rassodata e giovane.
Durata 50 minuti



RUBÌA SPA by Clarins –

Il Picciolo Etna Golf Resort & SPA

Sulle pendici del vulcano Etna, sorge la nuova “Rubia SPA by Clarins” de Il Picciolo Etna Golf Resort & SPA. Un luogo incantato, incastonato tra il Parco dell’Etna, il Parco dei Nebrodi e il Parco fluviale di Alcantara. La SPA si estende su 1000 metri quadrati e include sauna, bagno turco, water paradise, piscina idromassaggio, piscina idroterapica, area relax, angolo tisaneria e area fitness. Sfaccettata dalla straordinaria ricchezza della pietra lavica, immerge gli ospiti in atmosfere rilassanti e vivificanti, dove il tempo sembra essersi fermato. Nel menù, Trattamenti Viso, Corpo e Massaggi Clarins per staccare la spina e... ripartire visibilmente più belli e in forma!

Strada Statale 120, Km 200 - Castiglione di Sicilia (CT), Italy

Ph. +39 0942 986384 - Intern SPA 540

E-mail: spa@ilpiccioloetnagolfresort.com

LA PROPOSTA DI “RUBÌA SPA”

Massaggio Equilibrio agli oli essenziali

Movimenti avvolgenti e calibrati, un benessere inimitabile.

In due versioni “aroma-fitoterapiche”: con Huile “Tonic” per un’azione rassodante per la pelle, tonificante per lo spirito; con Huile “Relax” per allontanare stress e fatica, sciogliere tensioni e contratture, vivendo un’indimenticabile esperienza di benessere e relax.

Durata 50 minuti

TOUCH SCIENCE SENSES

JSH Hotels & Resorts presents
the new SPAs by Clarins

*The prestigious French brand—the leader in the world—
enters the 5 best spas of the JSH Group*



We live in an exponential age. We follow frenetic rhythms. Our lives are constantly accelerating. Let's push the pedal, let's see how long the engine can hold out. The more the rhythms increase and the responsibilities become heavy, the more the need for balance increases, the desire to slow down. Somehow. "How did we get here?" Time passes, and that sense of completeness that comes from true well-being gets further away, loses its contours, like a mirage in the desert.

The truth is that we need harmony. We need harmony and well-being, because they are part of our nature. They help us to not lose sight of the most important things: Ourselves. The people we love. The laws that drive the universe. Action and reaction. Cause and effect. From this instinctive need, a research was born. Wellness as a style of sight, as a formula for perfection. A mixture of many elements that, together, create a wonderful symphony.

There are few moments when we break the routine, but when we arrive we expect the best. We put our expectations on these breaks. These weeks set between the thousand commitments of work, home, deadlines, become essential for a justified regeneration, to face the rest of the year with energy.

Admiring a sunset without having to do anything else. See children play. Take a dip in the cool blue water, watching the bottom and the fish pass. Sleep late. Eat tasty dishes, which fill the mouth with incredible flavors. To laugh. Discover a secret cove. Dance until late at night. Visit an ancient dwelling. Experience the thrill of walking on a green for the first time. Enter a SPA and lie down, with your eyes closed.

Here it is. This is the formula. Our formula, made of passion and attention. Years of research to fly very high and offer the best. The same ingredients that place Clarins within their own formulas of wellness and beauty, in their Clarins Touch, a 100% manual method, famous all over the world. A leading international brand able to find

a true touch of science, born from a precise knowledge of skin and body and the secrets of beauty of plants, to ensure visible and demonstrated results.

From this sharing of intentions, from the union of two excellences in different sectors, Hôtellerie and SPA, a perfect partnership is born between our group and Clarins, which today allows us to offer the best in beauty and wellness through unforgettable sensory experiences in extraordinary locations. We speak of St. Moritz, of Salento, of the slopes of Etna, of the hinterland of Syracuse, of the splendid coast of the Tuscan Maremma. Today you can treat yourself to body facial treatments, and Clarins Massages, unique and unforgettable sensory experiences with visible results. Crossing the threshold of our SPAs by Clarins means discovering a universe of peace that is independent of space and time, where you can slow down, stretch your body and project your mind elsewhere, to give yourself a moment of beauty and wellbeing solely for yourself.

The door of our SPAs is today a threshold that divides the world "outside" from the one inside, where a dimension of peace is hidden, regardless of space and time, places where we dedicate ourselves to the cult of beauty, where we slow down the body and project the mind elsewhere, to give yourself a moment of well-being that no one must violate. Skilled hands and warm essential oils, perfumes and targeted treatments, peace for the soul and an awakening for the senses. These are our SPA by Clarins.

But let's take a step back. 1954, Paris: the first Clarins Institute opens in rue Tronchet. The idea is pioneering for the time and is based on the combination of beauty and plants. A journey guided by bio-inspiration and innovation. They observed what happens in nature and studied its possible applications in cosmetology. The DNA of Clarins is inextricably linked to the power of plants, from the power of science, to the expertise of the SPA. Today, Clarins is number 1 in Europe and it is present in over 20,000 selected stores and 100 SPAs in 140 countries.

Making use of its own Research and Development Laboratories, for which each year they invest more than 3% of total turnover, allows Clarins to develop revolutionary formulas for face, body, soul and make-up. Natural, generous, respectful, it is the vision of Clarins beauty, for over 60 years.

To apply the plant-based formulas, by an exclusive method that is entirely manual and famous all over the world, the Clarins Touch: the real science of touch. The plant-based products are not enough on their own, it takes skillful hands that are able to enhance the properties of these products. For this reason, Clarins has created the Clarins Touch, its famous completely unique method, capable of reshaping, toning, rejuvenating, draining, soothing.

All this, all Clarins excellence, this year enters the 5 best SPAs of the JSH resorts.

After the inauguration of Zagara SPA by Clarins at I Monasteri Golf & SPA Resort in Syracuse, and Violina SPA by Clarins at Golf Hotel Punta Ala, the partnership was further consolidated, continuing with the opening of Flura SPA by Clarins at Hotel Schloss Pontresina Family & SPA, Acaya SPA by Clarins at Acaya Golf Resort & SPA and Rubia SPA by Clarins at Il Picciolo Etna Golf Resort & SPA.

Let's discover this together.

* Source: NPD BeautyTrends®, perfumery sales - prestige brand treatment products - evaluated for 2016, 4 total 4 countries: France, Italy, Spain (peninsula) and UK.

ZAGARA SPA by Clarins

I Monasteri Golf & SPA Resort, Syracuse, Sicily

Let's go to Sicily, where Zagara SPA by Clarins is located. It is the first Clarins SPA in western Sicily. A temple of well-being within the new 5-star hotel of Siracusa, I Monasteri Golf Resort & SPA, recently joined JSH Hotels & Resorts.

In this corner of paradise surrounded by orange groves, lemon groves, orchards of prickly pears, pomegranates and carob trees, the foundations of our association with Clarins have been laid, starting from a vision of hospitality where well-being is an essential value, to enjoy in every form.

Before SPA by Clarins in Sicily, the Zagara SPA by Clarins of I Monasteri was a place faithful to its land, a temple where the riches of the territory are enhanced, transforming them into a formula of well-being. Immersed in the peace and silence of the Sicilian countryside, Zagara SPA by Clarins is a perfect place to abandon stress and rediscover true well-being. The very name of the SPA is inspired by an autochthonous flower, the Zagara, which with its fragrance and its delicate color envelops the citrus trees throughout the Spring.

The interiors are essential and refined. Designed in 2013 by the architect Simone Micheli, they are spread over a surface of 300 square meters mainly in stone, divided into different areas according to the function, including:

Turkish bath; emotional shower; sauna; jacuzzi; relaxation area; 5 specialized rooms equipped for personalized wellness treatments; salt room.

The Proposal:

Contouring Body

This Treatment is for those who want to slim down and remodel their body's silhouette while gaining a real feeling of lightness. Toning and slimming.

Facial for Men

Complete Treatment to hydrate, purify and detoxify skin.

Facial features are relaxed and firmer.

Duration 50 minutes

VIOLINA SPA by Clarins

Golf Hotel Punta Ala, Maremma, Tuscany

In front of the Island of Elba, immersed in a lush pine forest and overlooking the blue sea and the long golden sandy beaches of the Tuscan Maremma, the new Violina SPA by Clarins of Golf Hotel Punta Ala was created. An oasis of beauty and well-being where the Clarins DNA pulsates, with Spa expertise of over 60 years, formulas that contain the power of plants and an exclusive application method, 100% unique, the Clarins touch. Over 80 treatments, based on the knowledge of the anatomy of the face and body, capable of reshaping, toning, rejuvenating, draining, smoothing...

The prestigious French fashion house arrived in Tuscany, bringing its excellence, its products, its renowned method within the SPA of the historic Punta Ala resort. A synergy that involves the almost exclusive use of the brand formulas applied with the renowned Clarins Touch.

In one of the most beautiful areas of the Maremma, Violina SPA by Clarins is a true temple of well-being that extends over 800 square meters, in a welcoming and relaxing environment where you can find harmony by choosing between pools and whirlpools, the Kneipp path, the salinated waterfall, aromatic jet showers, Finnish sauna, Turkish bath, vitarium, heated benches, relaxing sunbeds, heated water beds, a true meditative oasis.

The Proposal:

"Duo" Massage

Relaxing couple massage lasting 50 minutes.

Love Dream

Hamam in pairs, scented bath in the tub, waterbed, relaxation and massage in pairs. For moments for couples with aperitif and fresh fruit.

Duration 2 hours and 30 minutes.

The Art of Touch

A complete rebalancing treatment for face and body divided into 3 phases with 3 energetic approaches: The balancing treatment, the stimulating treatment and the enveloping treatment that relaxes, revitalizes and regenerates from head to toe.

Duration 1 hour 30 minutes

FLURA SPA by Clarins

Hotel Schloss Pontresina Family & SPA, St. Moritz, Switzerland

Overlooking the eternal glaciers of Bernina, Flura SPA by Clarins at Hotel Schloss extends over 900 square meters and on two levels: on the lower floor the wet area and on the upper floor the treatment area. An oasis of absolute regeneration, physical and spiritual, where sounds and aromas amplify the feeling of well-being and harmony.

The area dedicated to water includes relaxation pools, caldarium, bio sauna and two aromatic showers with chromotherapy. The theory of swimming pools is completed by a large relaxation room which, with its windows, overlooks the hotel park towards the famous Morteratsch glacier.

On the lower level, the water paradise path is a gallery where the visitor at every step is surprised and surrounded by different jets of water and light. The Mediterranean bath, the Finnish sauna, the Scottish shower, the ice fountain and relaxation rooms overlooking the Piz da Staz are located around the water paradise.

On the upper floor you can enjoy the exotic tea room and the waiting room where you are welcomed before accessing the treatments. In the Wellness area there are nine massage rooms that have been designed to guarantee the greatest

privacy and silence possible.

Natural light predominates the area provided by the long and arched windows that prolong the dialogue between the inside and the outside in silence and peace in this corner of paradise on the Morteratsch glacier.

The Proposal:

Contouring Body

This Treatment is for those who want to slim down and remodel their body's silhouette while gaining a real feeling of lightness. Toning and slimming.

Duration 50 minutes

ACAYA SPA by Clarins

Acaya Golf Resort and SPA, Salento, Puglia

Immersed in 120 hectares of fragrant gardens, olive groves and Mediterranean vegetation, and on a surface of 1,200 square meters, ACAYA SPA by Clarins offers a chromotherapy and panoramic hydromassage tub, sauna, caldarium, frigidarium, tepidarium, emotional shower, relaxation area with herbal tea and kit welcome with bathrobes and towels. In addition, of course, are the treatment rooms, where you can discover the effectiveness of the Clarins treatments, the result of over 60 years' expertise in the Institute.

The Proposal:

Radiant & Pure

A very effective treatment for a more refined and brighter skin thanks to its soothing and purifying properties.

Duration 50 minutes

RUBIA SPA by Clarins

Il Picciolo Etna Golf Resort & SPA

On the slopes of the Etna volcano, there is the new "Rubia SPA by Clarins" of Il Picciolo Etna Golf Resort & SPA. An enchanted place, nestled between the Etna Park, the Nebrodi Park and the Alcantara River Park. The SPA covers 1000 square meters and includes a sauna, Turkish bath, water paradise, hydromassage pool, hydrotherapy pool, relaxation area, tea corner, and fitness area. For the beauty and wellbeing of the guests, Clarins Face and Body Treatments are designed to unplug and... make you visibly more beautiful and fit. Surrounded the extraordinary richness of the lava stone, the guest is immersed in a relaxing and vital atmosphere, where time seems to have stopped.

The Proposal:

Rebalancing Massage with essential Oils

Balance massage with essential oils, enveloping and calibrated treatments, an inimitable well-being. In two "aroma-phytotherapeutic" versions: with "Huile Tonic" for a skin toning action, invigorating for the spirit; with "Huile Relaxation" to remove stress and fatigue, dissolve tension, experiencing an unforgettable experience of wellness and relaxation.

Duration 50 minutes

MAREPINETTA

RESORT

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



OPEN
from April to October

ROOMS
165 rooms & suites

FOOD&DRINKS
Hotel & Beach Restaurants
Lounge Bar and Beach Bar

BEACH
Exclusive private beach

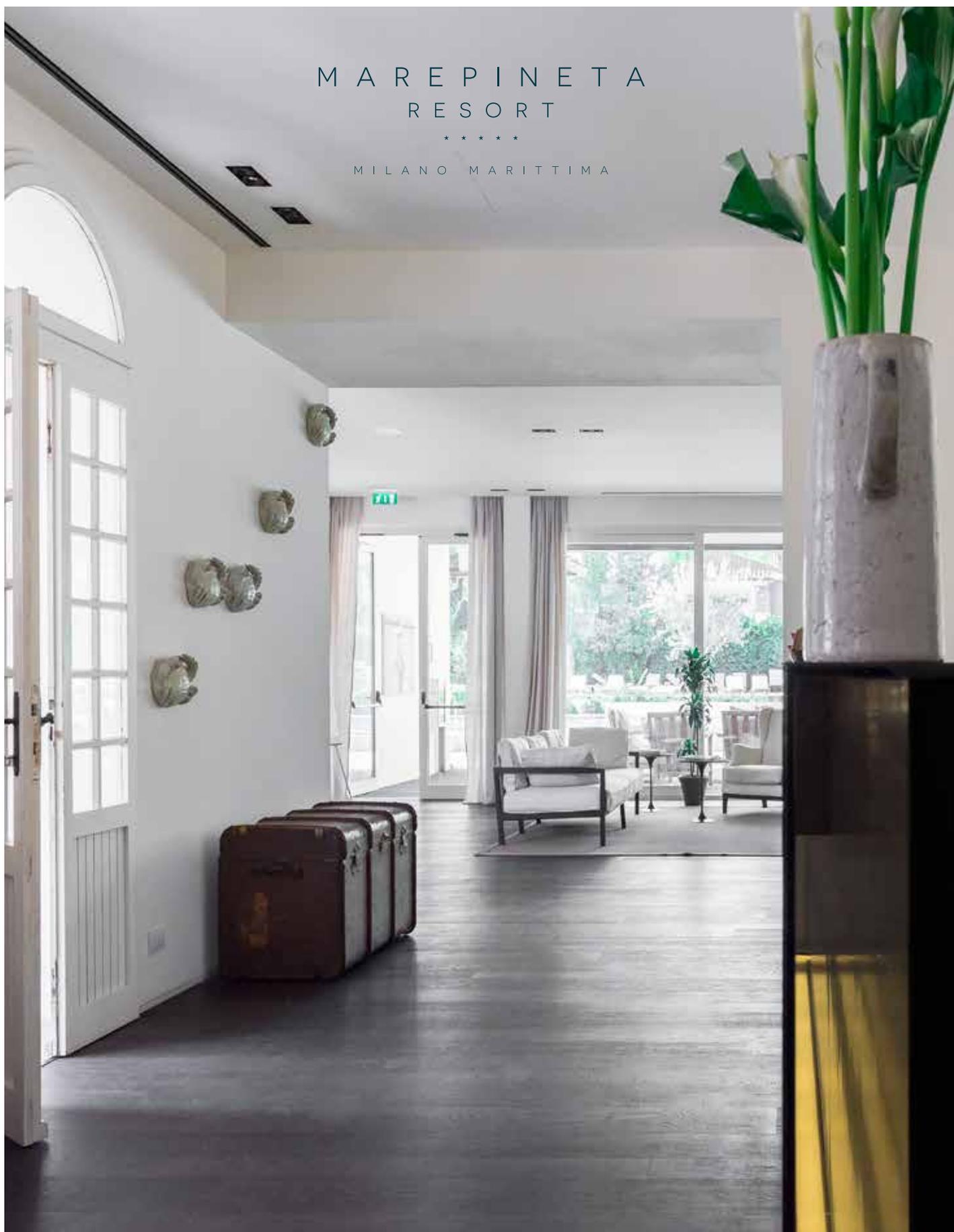
KIDS
Mini Club

TOURS
Local Coach for
personalized itineraries

EVENTS
Congress Center max 280 seats
Location for private events

MAREPINETA RESORT

MILANO MARITTIMA

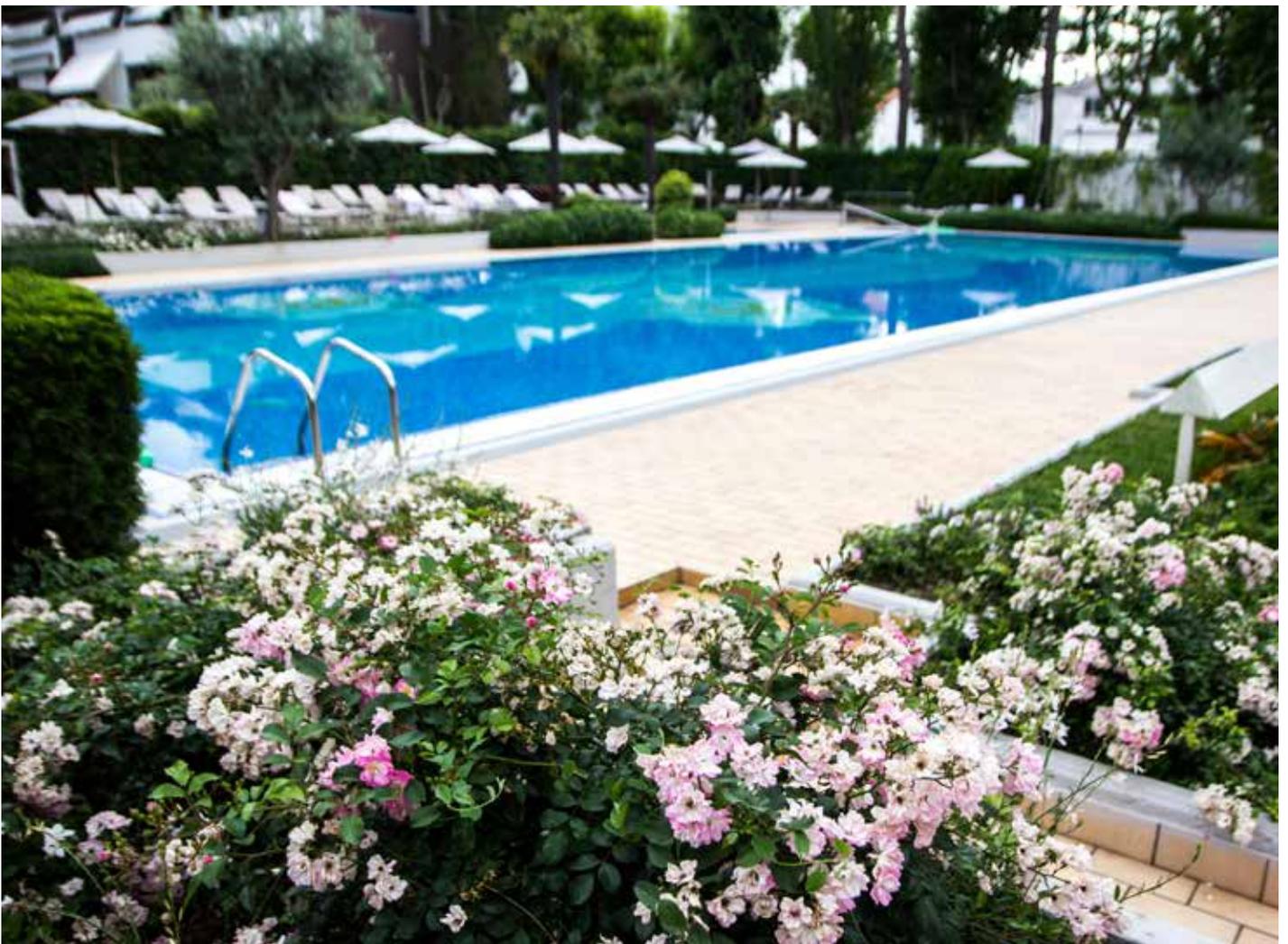


Costruito negli anni '20, MarePineta Resort sorge nel cuore di una verde pineta secolare, a pochi passi dal mare e dal vivace centro di Milano Marittima. Il resort è oggi un punto di riferimento indiscusso per una clientela prestigiosa e raffinata, che non rinuncia all'eccellenza del servizio, alla buona tavola, al massimo comfort.

Built in the 20's, MarePineta Resort is located in the green heart of an ancient pine forest, a few steps from the sea and the lively center of Milano Marittima.

Today it is an iconic hotel, undisputed and refined reference point for a prestigious clientele, it preserves excellence of service, exquisite dining, and unparalleled comfort.





SUMMER VIBES

MAREPINETA RESORT



Viale Dante, 40 - 48015 Milano Marittima - RA
T +39 0544 992262 3 - info@marepinetaresort.com - www.marepinetaresort.com



*La pausa
perfetta
in ogni
momento!*



**DOLCE
vita**
IL BUONGUSTO
ITALIANO



ALGIDA

BEACH LIFE

Coste di cui innamorarsi.
4 spiagge per dimenticare lo stress. E riempirsi il cuore.

Sabbie finissime e fondali cristallini.
Nascoste tra la folta pineta o a
strapiombo sul mare. Ecco le spiagge
incantate da non perdere quest'estate
tra Salento, Sicilia, Toscana.

CON I SUOI OLTRE
7 MILA KM DI COSTE
LA NOSTRA PENISOLA
È UNA FONTE
INESAURIBILE DI
CALETTE SPIAGGE
E BAIE ANCORA DA
SCOPRIRE

f

orse pensiamo di conoscere ormai ogni angolo dei nostri mari, pensiamo di aver già visto tutto e sogniamo destinazioni esotiche dall'altra parte dell'oceano. Ma con i suoi oltre 7 mila chilometri di coste, la nostra penisola è una fonte inesauribile di calette, spiagge e baie ancora inesplorate e tutte da scoprire.

Ci sono persone "local" che conoscono i veri segreti delle nostre coste, i luoghi nascosti dove il turismo di massa non è ancora arrivato. Sono queste persone che ci guidano in questo viaggio, che va dal turchese della costa ionica della Sicilia ai profumi del Salento, dalla mondanità di Milano Marittima agli struggenti tramonti sul mare della Maremma.

In Sicilia, la spiaggia di Fontane Bianche è un arenile che si estende per chilometri a soli 10 minuti da Siracusa. La sua proverbiale sabbia dal colore bianchissimo si tinge di azzurro entrando in questo mare dal blu cobalto. Fontane bianche prende il nome dalle sorgenti d'acqua dolce che sgorgano direttamente sul fondale del mare. Un paradiso

per gli amanti del mare, ma anche per sub e per chi pratica snorkelling. Oltrepassati i confini del lido, inizia un susseguirsi di ampie e frastagliate scogliere, angoli magici tutti da scoprire, abbracciati da una costa che si fa più selvaggia. Sulla spiaggia di quasi 3 chilometri, gli stabilimenti balneari offrono tutto quanto si possa desiderare.

Le acque cristalline, dalle temperature miti e il fondale trasparente, degradano dolcemente rendendo queste spiagge adatte ai bambini di qualsiasi età.

La chicca di questo tratto di costa è il Kukua Beach, lido super esclusivo che si trova al termine della spiaggia e confina con l'inizio delle scogliere. Protetto, con ombrelloni distanziati, piscine e ristorantino, Kukua Beach è il lido scelto dal 5 stelle I Monasteri Golf & SPA Resort per i propri ospiti, che in tutto l'arco dell'estate hanno postazioni riservate e garanzia di giornate di mare straordinarie e massima privacy.

Marco, il local coach de I Monasteri, storico dell'arte e profondo conoscitore di questi luoghi, consiglia di ammirare le spiagge di Fontane Bianche dal mare, partendo per esempio la mattina dal Marina Yatching di Ortigia,





con soste nelle aree marine protette della zona, aperitivo e pranzo a bordo a base di gustose specialità locali cucinate con ingredienti a Km0 e accompagnate dai migliori vini del territorio, ancorati in una meravigliosa cala o sotto il Castello di Maniace. Qui, ci si può concedere un tuffo in acque di cristallo, circondati da un paesaggio mozzafiato.

In alternativa, si può salpare al tramonto partendo sempre dal Marina Yatching di Ortigia verso le 18:30. Vivere il tramonto da una barca significa non essere semplici spettatori ma





OASI È IL NOME CORRETTO, UN PARADISO IN TERRA RICCHISSIMO DI FLORA E FAUNA CHE ARRIVA FINO AL MARE

diventare parte di esso. Quello di Siracusa, è stato definito da Platone “il tramonto più bello del mondo”... e se lo dice Platone... Dopo un breve tratto di navigazione, quando il sole comincia a scendere sul mare, ci si tuffa in mare con candele galleggianti e aperitivo. Segue una cena a lume di candela, sempre ancorati sotto le mura del Castello di Maniace. Un’esperienza magica e romanticissima con rientro verso le 23.

Sulla costa Adriatica del Salento, accarezzati da venti che portano con sé i profumi del mare, della terra calda, degli ulivi, dei capperi selvatici, arriviamo alla spiaggia delle Cesine, riserva naturale e Oasi protetta WWF. Ad

accoglierci, una vegetazione dirompente, fauna selvatica, laghi di acqua dolce, farfalle, lucertoloni jurassici, uccelli dal becco lungo. Un luogo ricchissimo di flora e fauna, con specie autoctone che esistono solo qui e nessun altro luogo al mondo. L’oasi rappresenta oggi una delle ultime zone paludose che in passato si estendevano da Otranto a Brindisi. Al suo interno, ci sono due stagni Salapi e Pantano Grande alimentati dalla piogge, che sono separati dal mare da un cordone di dune sabbiose. Oasi è il nome corretto: parliamo di 900 ettari di un paradiso in terra, che arriva fino a un mare tanto turchese da perdersi dentro solo a guardarlo. Alle spalle della costa e dei laghi, si estendono per circa 300



ettari boschi di fitta macchia mediterranea.

Il local coach di Acaya Golf Resort & SPA ci racconta che il modo migliore per visitare la spiaggia, anch'essa protetta, è a cavallo il mattino presto. Un modo ecologico e antico, in totale simbiosi con la natura. Immersi in un silenzio surreale rotto solo dal canto degli uccelli e circondati da una natura incontaminata, si può entrare in acqua con i cavalli e vivere un'esperienza da ricordare per sempre.

Un'altra spiaggia da scoprire nel Salento è Lido Pizzo. Siamo sulla costa jonica, vicino a Gallipoli. Si può arrivare in barca a vela, navigando dal porto di Gallipoli lungo la baia a nord della splendida cittadina. Si fa una sosta nella meravigliosa baia del parco naturale di Porto Selvaggio e Palude del Capitano. Immane un tuffo in questo mare spettacolare. Si prosegue fino alle secche di ponente, con una sosta all'isola di S. Andrea fino a Lido Pizzo. Ecco, siamo arrivati in questo splendido litorale a sud di Gallipoli, altra riserva naturale. Ora manca solo un tuffo dalla barca, al tramonto, in questo mosaico di paesaggi e suggestioni, immersi nella natura e nella tipicità della costa ionica salentina.

Il nostro viaggio dedicato al mare, prosegue verso le coste selvagge della Maremma, in Toscana. Vi portiamo a Cala Violina, una meravigliosa caletta che si apre nel cuore della Riserva Naturale delle Bandite di Scarlino, in provincia di Grosseto.





La spiaggia deve il suo nome al particolare effetto sonoro che emette la sabbia bianca e finissima quando vi si cammina sopra a piedi scalzi, molto simile al suono di un violino.

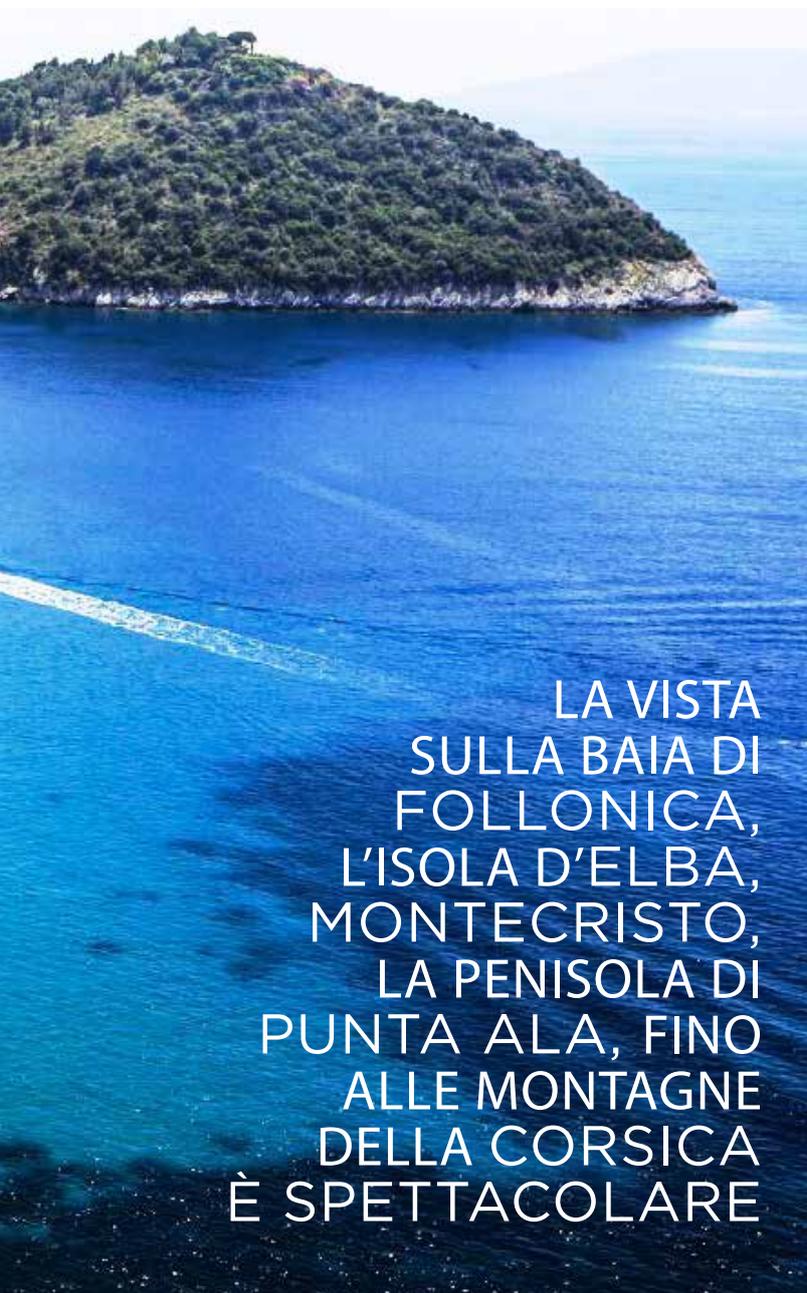
Il paesaggio è primordiale. Le acque trasparenti, con fondali bianchi e banchi di posidonia, sono cinte da promontori verdeggianti, ricoperti dalla pineta. Un vero e proprio gioiello del Mar Tirreno, più volte premiato da Legambiente e riconosciuto come una delle spiagge più belle d'Italia.

Cala Violina non è raggiungibile con mezzi privati. Ci si arriva solo percorrendo il sentiero delle Costiere a piedi, in bicicletta o a cavallo.

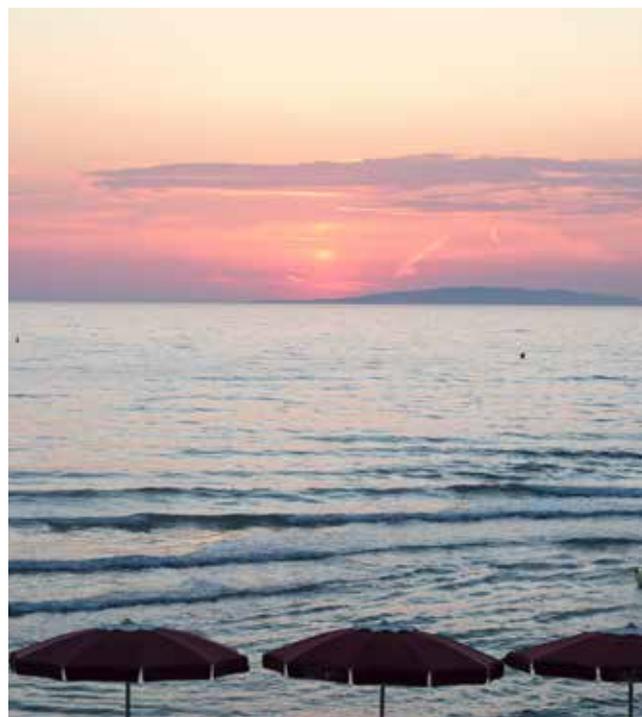
Elisa, local coach di Golf Hotel Punta Ala, ci spiega che la cala non è facilmente raggiungibile via terra, ma ci si può arrivare in bici, a cavallo o facendo trekking accompagnati da una guida.

Ma il modo migliore per visitare Cala Violina è proprio via mare. Imbarcandosi dalla Marina di Punta Ala, si naviga in barca vela alla volta di questa incantevole cala racchiusa tra due promontori, una spiaggia dalla sabbia bianca lambita da un mare limpido che sfuma





LA VISTA
SULLA BAI
DI
FOLLONICA,
L'ISOLA D'ELBA,
MONTECRISTO,
LA PENISOLA DI
PUNTA ALA, FINO
ALLE MONTAGNE
DELLA CORSICA
È SPETTACOLARE



in mille tonalità di azzurro.

La vista sulla baia di Follonica, l'Isola d'Elba, Montecristo, la penisola di Punta Ala, fino alle montagne della Corsica, è spettacolare.

Sarebbero ancora tante le spiagge nascoste da scoprire quest'estate. Via terra o, ancor meglio, via mare. Tratti di costa straordinari che sono parte di culture altrettanto straordinarie e che fanno dell'Italia una destinazione amata e di richiamo in tutto il mondo.

Ecco, ci fermiamo qui. Perché non vogliamo svelarvi tutto. Alcuni luoghi devono rimanere segreti, almeno ancora per un po'. Altri li lasciamo alla prossima estate. Intanto, sapete dove dirigerVi quest'estate per scoprire coste di cui vi innamorerete. Luoghi incantevoli dove dimenticherete lo stress e vi riempirete gli occhi di struggente bellezza. — ■



COASTS TO FALL IN LOVE WITH. 4 BEACHES TO FORGET STRESS AND FILL YOUR HEART

P

erhaps we think we know now every corner of our seas, we think we have already seen everything and dream exotic destinations on the other side of the ocean. But with its more than 7 thousand kilometers of coastline, our Italian peninsula is an inexhaustible source of unexplored coves, beaches and

bays to be discovered.

There are "local" people who know the true secrets of our coasts, the hidden places where mass tourism has not yet arrived. These are the people who guide us on this journey, which goes from the turquoise of the Ionian coast of Sicily to the scents of Salento, from the worldliness of Milano Marittima to the poignant sunsets over the Maremma Sea.

In Sicily, the beach of Fontane Bianche is a beach that stretches for kilometers just 10 minutes from Syracuse. Its proverbial white-colored sand is tinged with blue entering this cobalt blue sea. White fountains take their names from the freshwater springs that flow directly onto the sea bed. A paradise for sea lovers, but also for divers and snorkelers. Beyond the borders of the beach begins a succession of wide and jagged cliffs, magical corners to be discovered, embraced by a coast that becomes wilder. On the almost 3-kilometer-long beach, the bathing establishments offer everything you could wish for.

The crystalline waters, from the mild temperatures and the transparent bottom, slope gently making these beaches suitable for children of any age.

The highlight of this stretch of coast is the Kukua Beach, a super-exclusive beach located at the end of the beach and bordering the start of the cliffs. Protected, with spaced umbrellas, pools and restaurants, Kukua Beach is the lido chosen by the 5-star I Monasteri Golf & SPA Resort for its guests, who throughout the summer have reserved positions and guarantees of extraordinary sea days and maximum privacy.

Marco, the local coach of I Monasteri, an art historian and a profound connoisseur of these places, advises us to admire the beaches of Fontane Bianche from the sea, starting for example in the morning from the Marina Yachting of Ortigia, with stops in the marine protected areas of the area, an aperitif and lunch on board a boat based on tasty local specialties cooked with ingredients supplied

by local farmers and accompanied by the best wines of the area, anchored in a wonderful cove or under the Maniace Castle. Here, you can take a dip in crystal waters, surrounded by breathtaking scenery.

Alternatively, you can sail at sunset, always starting from Marina Yachting Ortigia at 18:30. Living the sunset from a boat means not being mere spectators but becoming a part of it. That of Syracuse, has been defined by Plato "the most beautiful sunset in the world" and if Plato says it... After a short stretch of navigation, when the sun begins to descend on the sea, we dive into the sea with floating candles and another aperitif. A candlelit dinner follows, still anchored under the walls of the Castello di Maniace. A magical and romantic experience with the return at 23:00.

On the Adriatic coast of Salento, caressed by winds that bring with them the scents of the sea, the hot earth, olive trees, wild capers, we arrive at the beach of Cesine, the nature reserve and WWF protected oasis. To welcome us, a disruptive vegetation, wildlife, freshwater lakes, butterflies, Jurassic lizards, long-beaked birds. A place rich in flora and fauna, with native species that exist only here and no other place in the world. Today the oasis is one of the last marshy areas that in the past extended from Otranto to Brindisi. Inside, there are the two ponds of Salapi and Pantano Grande fed by the rains, which are separated from the sea by a cordon of sandy dunes. Oasis is the correct name: we speak of 900 hectares of a paradise on earth, which reaches a sea so turquoise to lose oneself in just looking at it. Behind it lies the coast and the lakes, forests of dense Mediterranean scrub that extend for about 300 hectares.

The local coach of Acaya Golf Resort & SPA tells us that the best way to visit the beach, which is also protected, is on horseback early in the morning. An ecological and ancient way, in total symbiosis with nature. Immersed in a surreal silence broken only by birdsongs and surrounded by unspoiled nature, you can enter the water with horses and live an experience to remember forever.

Another beach to be discovered in Salento is Lido Pizzo. We are on the Ionian coast, near Gallipoli. You can arrive by sailboat, sailing from the port of Gallipoli along the bay to the north of the beautiful town. You stop in the wonderful bay of the natural park of Porto Selvaggio and Palude del Capitano. Unmissable is a dip in this spectacular sea. It continues to the dry west, with a stop at the island of S. Andrea up to Lido Pizzo. Here, we arrive in this beautiful coastline south of Gallipoli, another nature reserve. Now there is only a dip from the boat, at sunset, in this mosaic of suggestive landscapes, immersed in nature and in the

typical splendor of the Ionian coast of Salento.

Our trip dedicated to the sea, continues towards the wild coasts of the Maremma, in Tuscany. We bring you to Cala Violina, a wonderful cove that opens in the heart of the Bandite di Scarlino Nature Reserve, in the province of Grosseto.

The beach owes its name to the particular sound effect that emits from the fine white sand when you walk on it barefoot, very similar to the sound of a violin.

The landscape is primordial. The transparent waters, with white bottoms and Poseidon beds, are surrounded by verdant promontories, covered by pine trees. A real jewel of the Tyrrhenian Sea, several times awarded by Legambiente (The Environment League) and recognized as one of the most beautiful beaches in Italy.

Cala Violina is not accessible by private means. It can only be reached by taking the coastal path by foot, by bike or on horseback.

Elisa, local coach of Golf Hotel Punta Ala, explains that the cove is not easily reached by land, but you can get there by bike, on horseback or by trekking accompanied by a guide.

But the best way to visit Cala Violina is by sea. Embarking from the Marina of Punta Ala, you sail in a sailboat for this enchanting cove enclosed between two headlands, a white sandy beach lapped by a gentle sea that fades into a thousand shades of blue.

The view over the bay of Follonica, the Island of Elba, Montecristo, the peninsula of Punta Ala, up to the mountains of Corsica, is spectacular.

There are still many hidden beaches to discover this summer. By land or, even better, by sea. Extraordinary stretches of coastline that are part of equally extraordinary cultures and that make Italy a beloved destination and a worldwide attraction.

We stop here, because we do not want to reveal everything to you. Some places must remain secret, at least for a while. Others leave them for next summer. Meanwhile, you know where to head this summer to discover coasts you will fall in love with. Enchanting places where you will forget your stress and you will fill your eyes with aching beauty. — ■

FINE SANDS AND
CRYSTALLINE
WATER BACKDROP
HIDDEN IN THE
THICK PINEWOODS
OR OVERLOOKING
THE SEA

BEACHES



dorelan®
dormire bene vivere meglio

AD Enrico Cesana / Styling Dorelan_Cesare Bazzoni / Photo Andrea Danesi_Studio Tie



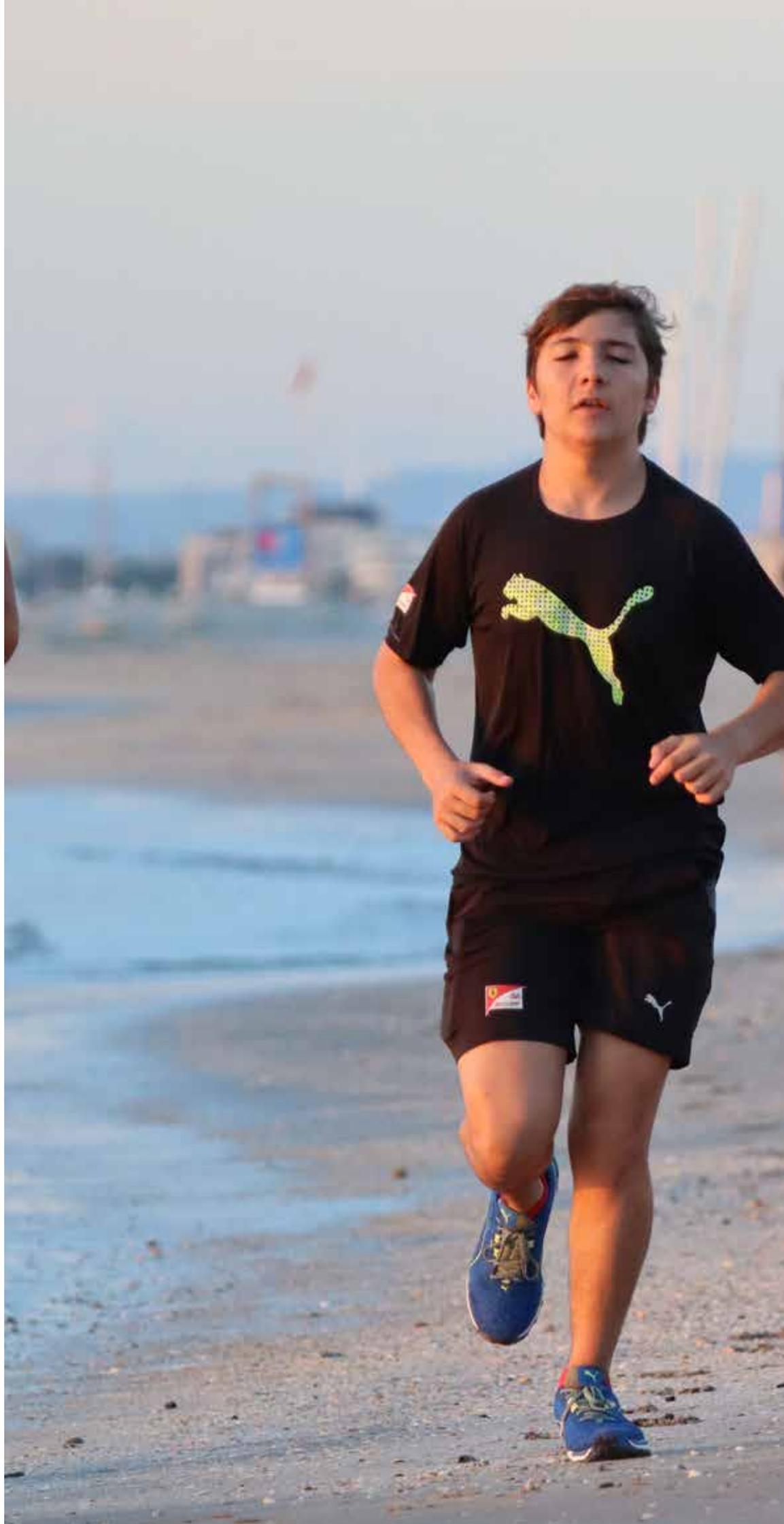
D_SIGN COLLECTION

Il design dà forma alla notte: idee, immagini e sogni prendono vita e diventano linee, volumi e progetti. La nuova Collezione Letti, unica ed esclusiva, ti aspetta in dorelan.it: scopri le infinite soluzioni dedicate al benessere del tuo riposo.

somnia design_Giulio lacchetti

Non è solo un letto: è un luogo che trasmette l'immediato desiderio di relax. Grandi, abbondanti e morbidi cuscini costituiscono un'inedita e soffice testiera pronta ad accogliere la notte e a regalare un prezioso riposo di qualità.

Emerson FITTIPALDI



A photograph of two men running on a beach. The man in the foreground is wearing a black t-shirt, black shorts, and a black cap with a white logo. The man behind him is wearing a white t-shirt with a Ferrari logo and a white jacket tied around his waist. They are running on a sandy beach with other people in the background.

IL PREMIO ALLA CARRIERA

Dopo Jean Alesi, premiato nel 2017, il mitico campione di Formula1 Emerson Fittipaldi si aggiudica il premio alla carriera di quest'anno, assegnato dai Club Ferrari dell'Emilia Romagna in collaborazione con JSH Hotels & Resorts nella raffinata cornice di MarePineta Resort



a seconda edizione del “Premio alla Carriera” promosso dai Ferrari Club dell’Emilia Romagna in collaborazione con JSH Hotels & Resort si è svolta all’insegna del “rosso passione” nella raffinata cornice di Mare Pineta Resort di Milano Marittima

A succedere a Jean Alesi, protagonista dell’edizione 2017, è stato uno sportivo straordinario, che di inchiostro ne ha fatto scorrere tanto dalle penne dei maggiori giornalisti sportivi e non, che per anni hanno raccontato le straordinarie peripezie sulle quattro ruote di questo pilota. Parliamo di Emerson Fittipaldi.

Il mito, la leggenda, l’uomo che ha raggiunto i massimi traguardi, la vetta del successo e della fama internazionale.

Un palmares da grande campione, che contrasta però con la semplicità del personaggio, un uomo umile, sempre disponibile, sorridente, felice di firmare autografi, di incontrare tanti appassionati e con loro farsi fotografare.

La vittoria di due campionati del mondo in Formula 1 e di due 500 miglia di Indianapolis sono il fiore all’occhiello del suo palmares, ma sono tante le vittorie e le epiche imprese che hanno fatto entrare di diritto Emerson nel cuore degli appassionati delle quattro ruote.

“Sono molto contento di essere in Italia e sono orgoglioso di ricevere questo premio dai tifosi della Ferrari” ci racconta Emerson. “Sono stato vicino molte volte a guidare la Rossa di Maranello, ma non ci sono mai riuscito. Il fatto che questo premio mi venga dato dai Ferrari Club dell’Emilia Romagna mi fa capire che nella mia carriera sono stato apprezzato non solo per i successi, ma anche per il mio modo di essere.”

La dinastia dei Fittipaldi dimostra che il DNA non mente e, in questo caso, è carico di adrenalina. “Siamo una famiglia nata per andare veloce sulle automobili. Oggi ci sono i miei due nipoti che si cimentano al volante, Pietro ed Enzo. Quest’ultimo partecipa al programma della Ferrari Driver Academy. Io non sono riuscito a guidare la Rossa ma lui sì, quindi sono molto contento.” –

A condurre la serata, il giornalista di Sky Biagio Maglienti, che sul palco dei premiati ha “strappato” curiosità e aneddoti non solo a Emerson, ma anche al mitico Giancarlo Minardi, presente all’evento, che ha dichiarato: “Poter incontrare nuovamente Emerson dopo tanto tempo mi riempie di orgoglio. Quando ho iniziato la mia avventura nella Formula 1 è stato a “causa” sua, in quanto noi giovani dell’epoca ci ispiravamo a campioni come lui, Andretti, Hunt, Lauda. Emerson, la sua storia, la sua vita da pilota, vanno ben oltre la leggenda”.

La serata si è conclusa con festeggiamenti accompagnati da una squisita torta, dedicata al campione brasiliano e sempre all’insegna del rosso, a simboleggiare passione, emozione e rispetto.

Negli anni in cui in TV si vedevano solo Rai 1 e Rai 2, molti di noi erano ancora bambini e avevano il papà o il nonno appassionati di Formula 1. Quel richiamo della domenica "vieni che iniziano le corse!" è indelebile nella memoria. Di fronte a quell'imperativo, c'era solo una scelta: arrendersi ai discorsi del nonno dai capelli argentati e ascoltare le storie, i suoi commenti accesi da tifoso e appassionato, su Lauda che è più bravo di Hunt, ma Fittipaldi, lui non lo batte nessuno...



Dopo circa quarant'anni, quel Fittipaldi lo incontriamo personalmente e per un attimo, dentro, torniamo bambini. Una grande emozione vissuta durante una bellissima festa a Milano Marittima.

Non potevamo dunque farci sfuggire l'occasione per fare qualche domanda a questo grande campione, una leggenda vivente che ha tanto da raccontare, che trasmette la semplicità di una persona normale, come fosse il signore della porta accanto. Un saggio che tanto sa, ma preferisce ascoltare.

Ciao Emerson, è un piacere averti con noi, siamo onorati di poter parlare con te. La prima curiosità che abbiamo è legata a questo paese. Cosa ti lega maggiormente all'Italia oggi?

L'Italia per noi Fittipaldi è una seconda patria, le nostre origini sono italiane. Anche i genitori di mia moglie sono di origine italiana. Mio nonno era italiano, io qui mi sento a casa. L'umore italiano, il gusto italiano, il design, il mangiare, la simpatia italiana sono molto simili a quelli di noi brasiliani di San Paolo. San Paolo è stata raggiunta negli anni da tanti emigrati italiani, oggi, nell'elenco del telefono, si trovano tantissimi cognomi di origine italiana.

Oltre a questo, mio nipote Enzo vive vicino a Maranello e sta seguendo il percorso della Ferrari Driver Academy, quindi tutto sommato in Italia siamo di casa.

Di qui nasce la seconda domanda: che opinione hai della Ferrari Driver Academy?

Sinceramente sono rimasto molto impressionato nel vedere i programmi di lavoro che questi ragazzi seguono. Veramente complimenti a Massimo Rivola.

Ai tuoi tempi non c'era nulla del genere...

Infatti. Questi programmi danno l'opportunità a un giovane pilota di arrivare a un livello di alta competitività più velocemente e con molta più sicurezza, il team che lavora intorno a loro migliora ogni tipo di approccio, fisico, mentale, spirituale e tecnico, non lasciando nulla al caso. Aspetti fondamentali per un pilota.

Dove cercavate tutti questi aspetti quando correvi tu?

Dovevamo fare da soli. Ovviamente fare training in un posto come MarePineta Resort, dove si può far tutto, dove si mangia benissimo, dove la vista è fantastica, ci si può rilassare e si può lavorare con più piacere. Sono molto contento di essere stato con loro in questi giorni. Spero di ritornare.

Che idea ti sei fatto del motor sport di oggi, cosa pensi delle varie evoluzioni?

La grande evoluzione è nella sicurezza, elemento molto importante per i ragazzi. L'altra grande evoluzione sta nell'elettronica, oltre al fatto che i circuiti sono molto più sicuri. Gli equipaggiamenti dei piloti oggi sono veramente ottimi, l'organizzazione in caso di incidente è fantastica. Ai miei tempi non c'era nulla del genere. Siamo arrivati a un punto in cui, dalle auto da corsa oggi si acquisiscono informazioni e impostazioni per le modifiche sulle auto da strada. In questo weekend ho provato a Zurigo le auto da corsa elettriche che sono il futuro delle macchine stradali. C'è un'opportunità molto grande davanti a noi, meno inquinamento, più attenzione per l'ambiente. Per la corsa, invece, le e-car non sono ancora pronte, batterie troppo pesanti con poca autonomia. Manca ancora molto, ma sono certo che la formula elettrica avrà un grande sviluppo in breve tempo.

Quando vedi una macchina da corsa cosa ti viene in mente?

Macchina da corsa e autodromo, insieme, sono tutta la mia vita. Mi viene subito la pelle d'oca. Spero che gli ultimi giorni della mia vita siano

su un circuito. Mio figlio piccolo fa Kart e quando torno a vedere lui sul Kart mi emoziona. Ho visto un'evoluzione incredibile anche su questi mezzi, li oggi c'è la telemetria. Lo sviluppo è veramente velocissimo.

Quali sono invece le difficoltà per i piloti di oggi rispetto a quelli degli anni 70/80?

Rispetto ai miei tempi, le difficoltà per i piloti di oggi sono diverse. Ma rimane il fatto che i primi 5 top piloti devono essere molto forti, oggi come ieri. Abbiamo Luis, Vettel, Ricciardo, Alonso, questi ragazzi sono campionissimi. Con una macchina dei miei tempi sarebbero stati comunque nei primi 5. Il campione è campione in tutte le epoche e con tutte le macchine.

Quindi sono più forti i piloti di oggi o quelli della tua epoca, gente come te, Hant, Lauda, Andretti?

Macchine diverse, piloti diversi, ma se mettiamo insieme i migliori piloti di ogni epoca, vi assicuro che viene fuori un campionato veramente difficile.

Sono tutti accomunati dalla mentalità, dalla stessa voglia di vincere. Cosa ne pensi?

Molti hanno voglia di vincere, come in tutti gli sport, ma il campione è quello che riesce a essere sempre costante. L'equilibrio e la costanza sono alla base della performance del campione. Il vero campione, vuole migliorare sempre, anche quando è sotto pressione.

Ti faremmo un'infinità di domande, incontrarti ci fa tornare bambini, quando guardavamo la Formula1 da domenica. Eri una vera leggenda, ma non vogliamo essere troppo malinconici. Raccontaci invece quale è l'aneddoto più simpatico che ricordi legato alla tua straordinaria carriera.

Ho una storia molto divertente che coinvolge Vittorio Brambilla. Nel '70 avevo lanciato la mia linea di occhiali "Fittipaldi", erano occhiali sportivi, avvolgenti e aerodinamici. Per pubblicizzarli, ne regalavo paia ai colleghi e agli amici del circuito. Vittorio, ad ogni Gran Prix mi chiedeva un nuovo occhiale, così dopo 4 o 5 Gran Prix, chiesi a Vittorio fine facessero tutti quegli occhiali che gli davo. Lui mi guardò e disse: "durante la settimana andiamo a Monza a correre in moto, e quando esco dall'ultima curva e mi giro per vedere dov'è l'avversario l'occhiale mi vola via". Questo era tipico di Vittorio! Io ero amico suo e del fratello Tino Brambilla. Gran brave persone.

Qual è il pilota che hai sofferto di più, quello che ti ha reso la vita più difficile?

In Formula 1 sicuramente Jackie Stewart, molto bravo. Lui è della generazione precedente la mia, battagliai con mostri come Graham Hill, Jim Clark, Jack Brabham, il mito della F1. Gente incredibile. Ci siamo alternati due campionati del mondo. Poi c'erano James Hunt, Niki Lauda, Alan Jones, Nelson Piquet, Gilles Villeneuve. In America, invece, il più bravo era Mario Andretti.

C'è un consiglio che daresti a questi ragazzi che sognano di diventare campioni come te?

Fare sport con passione e amore, con l'obiettivo di vincere, sempre mettendoci la massima dedizione e determinazione per arrivare al risultato. In America, ho imparato un passaggio importante: Sforzo = Risultati. Se non fai sforzi non ottieni risultati. Questi ragazzi hanno tutti talento, ma devono impegnarsi molto.

Emerson, grazie dal profondo del cuore. Sei una persona squisita, semplice e umile. Un campione dentro e fuori. A presto. — ■

THE LIFETIME ACHIEVEMENT AWARD OF

EMERSON FITTIPALDI

The legendary Formula 1 driver is given a lifetime achievement award by the Ferrari Club of Emilia Romagna in collaboration with JSH Hotels & Resorts at the MarePineta Resort



The second edition of the "Lifetime Achievement Award" promoted by the Ferrari Club of Emilia Romagna in collaboration with JSH Hotels & Resorts took place under the banner of "Red Passion" in the refined setting of the Mare Pineta Resort in Milano Marittima

The first such award was presented to Jean Alesi in 2017. He was an extraordinary sportsman, who has received so much press from major sports journalists, who for years have told the extraordinary adventures on four wheels of this driver. But now let's talk about Emerson Fittipaldi.

The myth, the legend, the man who has achieved the highest goals, the peak of success and international fame. A great champion who contrasts however with the simplicity his character, a humble man, always available, smiling, happy to sign autographs, to meet many fans and be photographed with them.

Two world championships in Formula 1 and two victories at the Indy 500 are the flagship of his career, but there are many victories and epic companies that have endeared Emerson to motor sports enthusiasts. "I am very happy to be in Italy and I am proud to receive this award from Ferrari fans," says Emerson. "I've been close to driving the Red Maranello many times, but I've never succeeded. The fact that this award is given to me by the Ferrari Club of Emilia Romagna makes me realize that in my career I have been appreciated not only for the successes, but also for my character".

The Fittipaldi dynasty shows that DNA does not lie and, in this case, is loaded with adrenaline. "We are a family born to go fast in cars. Today there are my two nephews who are trying their hand at the wheel, Pietro and Enzo. The latter participates in the Ferrari Driver Academy program. I never managed to drive the "Reds" but he has, so I'm very happy".

Leading the evening, the journalist from Sky, Biagio Maglienti, was on the stage of the winners and recounted curiosities and anecdotes not only about Emerson, but also to the legendary Giancarlo Minardi, present at the event, who said: "To meet Emerson again after a long time fills me with pride. When I started my adventure in Formula 1 it was a "cause" of his, as we young people of the time were inspired to become champions like him, Andreotti, Hunt, Lauda, Emerson, his story, his life as a driver, go far beyond the legend".

The evening ended with festivities accompanied by an exquisite red cake, dedicated to the Brazilian champion to symbolize passion, emotion and respect.

In the years when only Rai 1 and Rai 2 were on TV, many of us were still children and had a father or grandfather who was passionate about Formula 1. That Sunday call "Gentlemen: Start Your Engines!" is indelible in the memory. Faced with that imperative, there was only one choice: surrender to the talks of his silver-haired grandfather and listen to the stories, the comments by fans, on Lauda who is better than Hunt, but Fittipaldi, nobody beats him ... After about forty years, we are fortunate enough to meet that Fittipaldi personally, and for a moment, inside, we return to being children. A great emotion experienced during a beautiful party in Milano Marittima.

So we could not miss the opportunity to ask some questions of this great champion, a living legend that has so much to tell, that transmits the simplicity of a normal person, as if he were the guy next door. A wise gentleman who knows so much, but prefers to listen.

Hi Emerson, it's a pleasure to have you with us, we're honored to be able to talk with you. The first curiosity we have is linked to this country. What binds you most to Italy today?

Italy for us Fittipaldi's is a second homeland, our origins are Italian. My wife's parents are also of Italian origin. My grandfather was Italian, I feel at home here. Italian mood, Italian taste, design, eating, Italian sympathy are very similar to those of us Brazilians of São Paulo. San Paolo has been reached over the years by many Italian immigrants, today, in the telephone directory, there are many surnames of Italian origin.

In addition to this, my nephew Enzo lives near Maranello and is following the path of the Ferrari Driver Academy, so all in all we are at home in Italy.

Hence the second question arises: what opinion do you have of the Ferrari Driver Academy?

Honestly, I was very impressed to see the work programs these kids follow. Really congratulations to Massimo Rivola.

In your day there was nothing like that...

Indeed. These programs give the opportunity to a young driver to get to a level of high competitiveness faster and with much more security, the team working around them improves every kind of approach, physical, mental, spiritual and technical, leaving nothing to chance. Key aspects for a driver.

Where were you looking for all these aspects when you drove?

We had to do it ourselves. Of course, do training in a place like the MarePineta Resort, where you can do everything, where you eat very well, where the view is fantastic, you can relax and you can work with more pleasure. I am very happy to have been with them these days. I hope to return.

What do you think of today's motor sports, what do you think of the various evolutions?

The greatest evolution is in security, a very important element for the younger drivers. The other big evolution is in electronics, besides the fact that the tracks are much safer. The equipment of the drivers today is really good, the organization in case of an accident is fantastic. In my day there was nothing like that. We have come to a point where, from racing cars today, information and settings are collected for changes to road cars. This weekend in Zurich I tried the electric racing cars that are the future of road cars. There is a very big opportunity ahead of us, less pollution, more attention to the environment. For the race, however, the e-cars are not ready yet, the batteries too heavy with little autonomy. There is still a lot left to do, but I am sure that the electric formula will have a great development in a short time.

When you see a racing car, what comes to mind?

Race cars and racetracks, together, they are my life. I get goosebumps immediately. I hope the last days of my life are on a racetrack. My little son is in Karting and when I go back to see him on the Kart I get excited. I saw an incredible evolution even on these machines, there is telemetry there today. Development is really fast.

What are the difficulties for today's drivers compared to those of the 70's and 80's?

Compared to my time, the difficulties for today's

drivers are different. But the fact remains that the top 5 top drivers must be very strong, today as yesterday. We have Luis, Vettel, Ricciardo, Alonso, these guys are real champions. Even with a car of my time they would have been in the top 5. However, a champion is a champion at all ages and with all the different vehicles.

So are the drivers of today or those of your era stronger, people like you, Hant, Lauda, Andreotti?

Different cars, different drivers, but if we put together the best drivers of every age, I assure you that a really difficult championship would take place

They are all united by the same mentality, by the same desire to win. What do you think about it?

Many want to win, as in all sports, but the champion is the one that manages to always be constant. Balance and constancy are the basis of the car's performance. The real champion wants to always improve, even when he is under pressure.

We've asked you lots of questions, you've taken us back to our childhoods when we watched Formula1 on Sundays. You were a true legend, but we do not want to be too melancholy. Tell us, on the other hand, who is the nicest anecdote you remember about your extraordinary career.

I have a very funny story involving Vittorio Brambilla. In '70 I launched my line of glasses "Fittipaldi", they were sporty, enveloping and aerodynamic eyewear. To publicize them, I gave pairs to colleagues and friends at the racetrack. Vittorio, at every Grand Prix asked me for a new pair of glasses, so after 4 or 5 Grand Prix's, I asked Vittorio what happened to all those glasses I gave him. He looked at me and said: "During the week we go to Monza to practice, and when I go out of the last corner and I turn around to see where the opponent is the glasses fly away". This was typical of Vittorio! I was his friend and also to his brother Tino Brambilla. Great people.

Which is the driver you found most difficult, the one that made your life harder?

In Formula 1 definitely Jackie Stewart, very good. He is from the previous generation from mine, he was fighting with monsters like Graham Hill, Jim Clark, Jack Brabham, the myth of F1. Incredible people. We alternated two world championships. Then there were James Hunt, Niki Lauda, Alan Jones, Nelson Piquet, Gilles Villeneuve. In America, however, the best was Mario Andretti.

Is there any advice you would give these guys who dream of becoming champions like you?

Doing sports with passion and love, with the aim of winning, always putting the utmost dedication and determination to achieve the best results. In America, I learned an important step: Effort = Results. If you do not make efforts you will not get results. These guys are all talented, but they have to work hard.

Emerson, thank you from the bottom of my heart. You are an exquisite, simple and humble person. A champion inside and out. See you soon. — ■

Interview by Giancarlo Di Marco - JSH Marketing Dept.
Photo © Giovanni Pasquini - Italian Gesture Lab



FABBRI
1905

A Family Company



M A D E I N I T A L Y

L'Arte del Dolce Fare Italiano



fabbri1905.com



ACAYA

GOLF RESORT & SPA

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



OPEN

from March to November

ROOMS

97 rooms & suites

SPA

New Acaya SPA by Clarins

FOOD&DRINKS

2 Restaurants - Lounge Bar
Masseria San Pietro

BEACH

"Ultimaspiaggia" private beach

GOLF

18-hole golf course

POOL

2 outdoor swimming pools

EVENTS

Congress Center max 800 seats
Location for private events

TOURS

Local Coach for
personalized itineraries



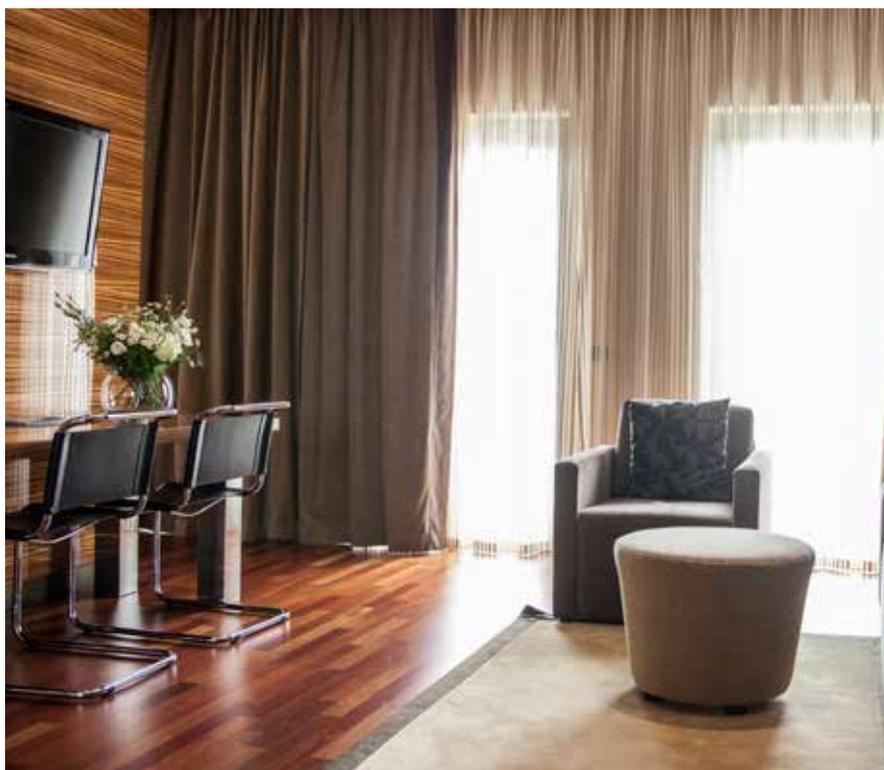
ACAYA

GOLF RESORT & SPA



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. Il campo golf 18 buche si sviluppa a fianco della riserva, completamente immerso nella natura. Nel green sorge un'antica masseria del XVIII secolo con ristorante tipico. Le due piscine all'aperto e la nuova Acaya SPA by Clarins di 1.200 metri quadrati offrono il giusto mix di privacy e refrigerio. 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. Next to the resort is the WWF natural oasis of Le Cesine, which covers 620 hectares along the coast. The 18-hole golf course has been built right next to the reserve. Amid the golf course is an ancient farmhouse dating back to the eighteenth century with typical restaurant. The two outdoor pools and the new Acaya SPA by Clarins covering 1,200 sqm offer just the right mix of privacy and freshness. Five minutes away are the most beautiful beaches of Salento, with their crystal clear waters often compared to tropical scenery.







SLOW TIME

IN APULIA

★ ★ ★ ★

ACAYA GOLF RESORT & SPA

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





Humans

Vi presentiamo Daniela Durante

Direttore di Hotel Schloss Pontresina Family & SPA

Vi raccontiamo una storia. Bella e tutta in ascesa. Perché in effetti siamo in alto, molto in alto, per la precisione a 1.800 metri sul livello del mare. Ci troviamo in Alta Engadina, a due passi da St. Moritz, tra vette maestose e laghi fiabeschi, ghiacciai eterni e verdi vallate, a Hotel Schloss Pontresina Family & SPA. In questo castello di fine '800 si svolge la storia, e la protagonista è una giovane donna. Si chiama Daniela Durante.

WELLS

D

Daniela Durante è la persona che, da un anno dirige Hotel Schloss Pontresina Family & SPA. A Pontresina ci vive e ci lavora, in modo appassionato, virtuoso, totalizzante, per raggiungere obiettivi ambiziosi, garantire il meglio agli ospiti, guidare il suo staff con determinazione sì, ma sempre con il sorriso, e dare un'impronta precisa a un progetto impegnativo, molto importante per JSH Hotels & Resorts.

La sua storia inizia in Veneto 37 anni fa, quando ancora ragazzina sognava di imparare le lingue straniere e diventare un'interprete di inglese e spagnolo. Aveva le idee chiare Daniela, si immaginava con le cuffie microfunate, chiusa nella cabina di traduzione simultanea. Rubava alla madre le cassette di "Speak Up" o i cd di "Qué



“A volte, nella vita, capitano cose inaspettate, le famose sliding doors. A seconda della porta che scegli, il tuo futuro prende una piega inattesa e sorprendente”

Tal?” e si esercitava nelle traduzioni.

Ma questa, evidentemente, non era la strada che il destino aveva in serbo per lei. “A volte, nella vita, capitano cose inaspettate, le famose sliding doors”, ci racconta. “A seconda della porta che scegli, il tuo futuro prende una piega inaspettata e, spesso, piacevolmente sorprendente”.

Torniamo alla storia. “Sono nata, cresciuta e vissuta, almeno fino allo scorso anno, nella ridente, gaudente e spesso pantagruelica terra veneta, vicino ai dolci pendii del Prosecco, a ridosso della bellissima collina del Montello, autentica oasi naturalistica del trevigiano e patria degli appassionati di sport”.

Si presenta così Daniela, con poche ma eloquenti parole, da cui già si percepiscono sfumature della sua personalità, combattiva, autoironica, entusiasta.

Sin dall’infanzia, lo sport ha fatto parte del suo vivere quotidiano. Dalle ore passate in piscina per i corsi di nuoto, ai blocchi di partenza negli anni dell’atletica e delle gare di velocità, fino al fidanzamento - lunghissimo - con un giocatore di basket, che seguiva in tutte le partite e per il quale si divertiva a tenere gli scout. “Il basket è un’altra mia grande passione che, ovviamente, non ho voluto mai praticare considerato il mio mancato physique du rôle...”.

Ci sono i racconti della madre, milanese, sulle domeniche trascorse a sciare a Santa Caterina Valfurva, che facevano sognare Daniela. E c’è il padre, per ben tre volte campione paraolimpico di maratona, detentore del record mondiale della categoria non vedenti e con più di 100 maratone corse in tutto il mondo, che Daniela seguiva in mountain bike sul Montello per il tracking dei tempi a cronometro. E che per le tre settimane di preparazione atletica prima delle paraolimpiadi soggiornava proprio dove ora vive sua figlia, a Sankt Moritz. Tutto torna, c’è un disegno.

Una papà che, nonostante la cecità totale, da buon veneto imbottiglia ancora il vino da solo, taglia l’erba e spunta le siepi meglio di chi invece ci vede. “Mio padre mi ha insegnato cosa vuol dire la tenacia, mi ha insegnato a non arrendermi di fronte agli ostacoli. Dalla mamma invece ho imparato l’arte della pazienza, della pragmaticità e del cercare di vedere sempre oltre l’ostacolo. I difetti, tanti ahimè, sono invece tutti opera mia!”.

Da allora, ne sono successe di cose. Nel 2003, Daniela inizia a



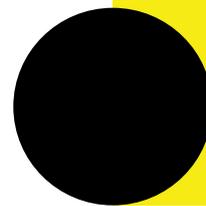
lavorare nel settore alberghiero. Ci arriva per caso, senza una vera e propria intenzione. Al contrario, era convinta che lavorare in un albergo non facesse per lei. “Capita poi, però, che ti innamori di un lavoro che non pensavi di fare. Sono sempre stata una persona paradossalmente timida, ho sempre preferito il dietro le quinte al palcoscenico, e tutt’ora sono capace di arrossire per un complimento. Finire in prima linea, apparire sotto i riflettori, o addirittura dirigere un albergo, per me era un’ipotesi fantascientifica”.

Dopo la laurea triennale in Economia e Gestione dei Servizi Turistici a Venezia, fa domanda di tirocinio in un importante villaggio turistico alle Canarie. Abbandonato a malincuore il

sogno di fare l’interprete, vuole quanto meno specializzarsi nel settore dei tour operator, unendo ai suoi primi passi professionali la grande passione per le lingue straniere, e in particolare per lo spagnolo e l’inglese. Ma il destino ha in serbo per lei un’altra sorpresa. A un mese dalla partenza per le Canarie, gli accordi che le avrebbero permesso di partire attraverso l’Università si sciolgono dopo una ventennale convenzione, e i suoi piani saltano. Si presentano davanti a lei le prime sliding doors.

Viene contattata dall’Hotel Villa Cipriani, un rinomato hotel 4 stelle in quella che Daniela considera “la San Gimignano del Veneto: Asolo”. Questo hotel situato in una prestigiosa villa

*“Eppure,
mancava
qualcosa...
una vocina mi
diceva che non
finiva tutto lì, che
forse non tutto
girava intorno
al lusso estremo
o alle procedure.
Sentivo il bisogno
di entrare in
contatto con il
cliente”*



veneta del ‘400 con 31 camere, faceva parte allora della catena americana Starwood Hotels & Resorts, ora Marriott International. Un po’ sorpresa da quella proposta, intimidita dal lusso di quel luogo e dal “non sentirsi all’altezza”, inizia il mio suo percorso in ricevimento, continuando a ripetersi, come fosse un mantra: ‘Dani tieni duro, è questione di due mesi soltanto’. Due mesi che sono diventati 15 anni. Lentamente, senza neanche rendersene conto, Daniela si innamora di questo lavoro. “Stare al ricevimento, mi permetteva di entrare in contatto con ospiti che provenivano da tutto il mondo, vedere i loro sorrisi quando tornavano la sera e raccontavano di aver seguito i miei consigli, visitato i miei luoghi. Iniziavo a provare la soddisfazione di risolvere problemi o gestire i primi complaint, vivevo le prime notti insonni per la tensione dell’audit del giorno dopo, che poi superavo.”

Passano così otto anni, e Daniela inizia a incuriosirsi anche

verso altri settori. Nell'estate del 2009 e del 2010 chiede il trasferimento estivo all'Hotel Excelsior al Lido di Venezia e inizia ad avvicinarsi al mondo della banchettistica e dell'F&B. Ha la fortuna di poter lavorare su eventi speciali importanti, come la sfilata Chanel con Karl Lagerfeld e la Mostra del Cinema, con il suo corollario di eventi, interviste, conferenze stampa, prime dei film, fino a un grande matrimonio ebraico e diversi Bar Mitzvah. Dopo queste esperienze, capisce che il momento della svolta è arrivato, il lavoro la appassiona, decide di applicarsi fino in fondo in questo settore.

Ad aprile 2011, dopo una pausa lavorativa con Antonia Sautter a Venezia per l'organizzazione del Ballo del Doge, il più importante ballo mascherato al Carnevale di Venezia, approda all'Hotel Danieli di Venezia, parte di The Luxury Collection, e per due anni si occupa di banchettistica in veste di banqueting supervisor.

E uno dei suoi sogni si avvera. Da sempre Venezia la affascina profondamente. "Venezia è una città straordinaria, faticosa e magica, che si fa desiderare, ma regala scorci ed emozioni uniche".

Inizia la fase veneziana, per anni dimentica auto e patente e si lascia cullare dalla dolce vita in laguna, con la fortuna di poter lavorare nel più prestigioso hotel della città, dove tra l'altro svolge un bellissimo lavoro. "Essere la cornice del giorno più bello per chi si sposa, contribuire alla soddisfazione di un imprenditore che regala meeting e incentive da sogno ai propri collaboratori o clienti, era per me motivo di profonda soddisfazione".

Qui nascono però anche le prime sfide operative. "Dover coordinare e motivare un gruppo è un'impresa non sempre

facile in un ambiente stoico e conservatore come quello degli hotel di lusso veneziani" ci racconta". L'interconnessione tra i reparti in albergo inizia a destare il suo interesse. "Lavori in ricevimento e credi che tutto giri attorno al front office. Soltanto quando cambi reparto ti rendi conto che alla fine è questione di prospettiva, perché in banchettistica o nell'F&B la visione è diametralmente opposta, seppur identica".

Passati due anni al Danieli, viene proposta al The Westin Europa&Regina, un altro 5 stelle in Piazza San Marco con spettacolare vista sul Canal Grande e sulla chiesa della Salute.

Continua a occuparsi di banchettistica, ma l'idea di poter vedere i reparti dall'alto nella continua interconnessione che c'è tra loro, suscita sempre più il suo interesse. Prima di prendere decisioni, le viene proposto il ruolo di Front Office Manager e per un anno e mezzo segue un team di 25 persone tra ricevimento, concierge e Service Express.

"Eppure, mancava qualcosa... ho iniziato a sentire una vocina che mi diceva che non finiva tutto lì, che forse non tutto girava intorno al lusso estremo, o alle procedure, che nel frattempo diventano sempre più imponenti e restrittive, o a una media incessante di arrivi e partenze giornaliere che non ti permetteva neanche di entrare in contatto con il cliente, se non per gestirne il complaint o rassicurarlo sul fatto che il suo status di membership venisse riconosciuto e accontentato".

In quel periodo di riflessione, lo sport accorre in suo aiuto come sempre nella sua vita, e torna più vivo che mai.

Inizia una fase di gite in montagna nella stupenda Cortina D'Ampezzo, in Val di Fassa, a Plan de Corones, ad Alleghe, di settimane bianche, ciaspolate, escursioni notturne sul





Comelico, uscite di rafting sull'Isarco. Poi arriva lo sci, sport di cui si innamora totalmente.

Da lì a Pontresina, con lo Schloss e JSH Hotels & Resorts, il passo è breve. "Ero stanca di seguire rigide procedure. Sentivo il bisogno di entrare in una realtà più dinamica, creativa, a portata di individuo, dove valorizzare il cliente per quello che è realmente e non perché ha un grado di membership particolare. Avevo bisogno di ritrovare il piacere delle chiacchiere con i clienti all'arrivo, di poterli conoscere nei giorni successivi e risaltarli alla partenza, svincolandomi dalla routine e dai mordi-e-fuggi della grande città".

La proposta di JSH per Hotel Schloss Pontresina Family & SPA arriva nel momento giusto, la quadratura del cerchio in una fase della sua vita in cui lusso e lustrini iniziano a starle stretti, privandola di emozioni di cui non può fare a meno. "Cercavo un ambiente lavorativo dove potermi esprimere e avere raggio di azione, in un contesto montano e sportivo d'alto livello, che mi potesse far sentire a casa. A questo, si aggiunge la grande sintonia lavorativa avuta sin da subito con il precedente Direttore, Elena Castellani, alla quale devo tanto e che tanto mi ha insegnato dello Schloss".

Non immaginava allora che, di lì a breve, sarebbe diventata un direttore d'albergo, tanto meno di quell'albergo, lo Schloss. Spinta da un'inesauribile voglia di imparare, affascinata dalla bellezza della destinazione, coglie l'attimo e accetta l'incarico. "In quel momento ho capito che, a volte, bisogna chiudere gli occhi e lasciarsi andare, far decidere la pancia, non la testa... perché spesso è la scelta migliore!" Lavorare allo Schloss, in un paese prevalentemente montano come la Svizzera, è una sfida quotidiana. Non soltanto linguistica, visto che si parla lo Schweizer Deutsch e non il tedesco, ma anche logistica, procedurale, e sociale. "La nostra nazionalità, il nostro essere italiani, creativi ed estroversi per natura, a volte entra in conflitto con il rigore

di questo paese, con la sua precisione, che è svizzera per antonomasia e che, personalmente, trovo ammirevole. Ma a me le sfide piacciono, mi hanno sempre stimolata, è un po' come quando fai rafting. Scendi dalla cascata, ti guardi indietro e dici: mamma mia! Da lì sono scesa? Eppure l'hai fatto. E non vedi l'ora di riprovare."

Schloss è per Daniela come una discesa vorticoso che si trasforma in un successo, una sfida vinta, fatta di tanto impegno, allenamento, sacrifici, traguardi raggiunti giorno dopo giorno.

"Cerco sempre di non dimenticare da dove sono venuta, il mio percorso, che rapporto ho avuto con i miei responsabili negli anni, come avrei voluto essere trattata. Cerco di portare questo nel mio presente, nel mio quotidiano, con il mio team che fa dello Schloss un hotel accogliente, solare, che non si può incasellare nei canoni svizzeri perché italiano nell'anima. I miei collaboratori sono pieni di entusiasmo e voglia di fare buona volontà, senso di responsabilità, flessibilità e grande senso del dovere. Sono tutte persone che cercano di accontentare i nostri Ospiti e non dire mai di no. Sanno darsi una mano e andarsi incontro tra colleghi quando c'è bisogno, accolgono sempre con grandi sorrisi. Siamo come una grande famiglia: per mesi abitiamo sotto lo stesso tetto di questo castello, siamo riusciti a creare un gruppo affiatato, ma come in tutte le grandi famiglie a volte bisticciamo, poi facciamo pace".

Il sogno di Daniela allo Schloss è quello di consolidare sempre più la sua squadra, rendendola ancor più unita, e garantire al suo team un ambiente di lavoro sano e sereno, ma responsabile. "La leadership è una sfida grandissima, quotidiana, che ti svuota e ti riempie di energie. Croce e delizia. Per aspera ad astra. Questo è il mio motto, il leit Moti della mia vita".

Niente viene regalato a priori, le conquiste più belle sono quelle sudate, non scontate, inaspettate.

Humans Of

HOTEL SCHLOSS PONTRESINA FAMILY & SPA

DANIELA DURANTE

Resident Manager Hotel Schloss Pontresina Family & SPA

Her motto is *“Per Aspera, ad Astra”*
Through Hardship to the Stars

We have to tell you a story of a beautiful and lofty place that is on the rise. In fact we are at the top, very high, to be precise at 1,800 meters above sea level. We are located in the Upper Engadine, a stone's throw from St. Moritz, between majestic peaks and fairytale lakes, eternal glaciers and green valleys, at Hotel Schloss Pontresina Family & SPA. In this late 19th century castle the story unfolds, and the protagonist is a young woman. Her name is Daniela Durante.

Daniela is the person who has been running Hotel Schloss Pontresina Family & SPA for a year. In Pontresina we live and work in a passionate, virtuous, all-encompassing way, to achieve ambitious goals, guarantee the best to our guests, guide the staff with determination, always with a smile, and give a precise impression to a demanding project, something that is in the genetics of JSH Hotels & Resorts.

Her story begins in Veneto 37 years ago, when she was still a young girl who dreamed of learning foreign languages and becoming an interpreter of English and Spanish. Daniela had clear ideas, she imagined herself with a microphone headset, locked in the simultaneous translation booth. She stole “Speak Up” cassettes and the “Qué Tal” CDs from her mother and practiced translations.

But this, evidently, was not what destiny had in store for her. “Sometimes, in life, unexpected things happen, the famous sliding doors”, she tells us. “Depending on which door you choose, your future takes an unexpected and often pleasantly surprising turn.”

Let's go back to the story. “I was born, grew up and lived, at least until last year, in the laughing, joyful Venetian area of the mythical giants Gargantua e Pantagruel, near the gentle slopes of Prosecco, close to the beautiful Montello hills, an authentic natural oasis of Treviso and home of sports enthusiasts”.

This is how Daniela presents herself, with few but eloquent words, from which we can already perceive nuances of her personality; determined, self-ironic, enthusiastic.

Since childhood, sport has been part of her daily life. From the hours spent in the swimming pool for swimming lessons, to the starting blocks during the years of track and field competitions, to her engagement - very long - with a basketball player, who followed her in all her pursuits and for whom he enjoyed to keep track of the scouts. “Basketball is another of my great passions that, of course, I never wanted to play considering my lack of physique du rôle...”

There are stories of her mother, from Milan, spent skiing at Santa Caterina Valfurva on Sundays

which made Daniela dream. And there is her father, three times Para-Olympic marathon champion, holder of the world record of the blind category and with more than 100 marathon races all over the world, who Daniela followed on a mountain bike on the Montello hill for tracking the stopwatch. And ironically for the three weeks of athletic training before the Paralympics he was staying right right where his daughter now lives, in San Moritz. Everything is back, there is a design to it all.

A father who, despite total blindness, like a good wine from Veneto that he bottled alone, cut the grass and maintained the hedges better than those who see. “My father taught me what tenacity means, he taught me not to give up on obstacles. From my mother I learned the art of patience, pragmatism and trying to always see beyond the obstacles. The flaws, many alas, are all my fault!”

Since then, things have happened. In 2003, Daniela began working in the hotel industry. She arrived by chance, without a real intention. On the contrary, she was convinced that working in a hotel was not for her. “It happens then, however, that you fall in love with a job that you did not think to do. I've always been a paradoxically shy person, I've always preferred the backstage to the stage, and I'm still able to blush for a compliment. Finishing on the front line, appearing in the spotlight, or even running a hotel, for me was a science fiction hypothesis”.

After a three-year degree in Economics and Management of Tourist Services in Venice, she applied for an internship in an important tourist village in the Canary Islands. Reluctantly abandoned the dream of being an interpreter, at least she wanted to specialize in the field of tour operators, conjoining her first professional steps with her great passion for foreign languages, especially for Spanish and English. But fate had another surprise in store for her. A month before her Canary Islands departure, an international agreement that would have allowed her to leave through the University were dissolved after a twenty-year convention, and her plans changed. The first sliding doors were presented in front of her.

She was contacted by the Hotel Villa Cipriani, a renowned 4-star hotel in what Daniela considers “San Gimignano del Veneto: Asolo”. This hotel, located in a prestigious Venetian villa from the year 1400 with 31 rooms, was part of the American Starwood Hotels & Resorts chain, now owned by Marriott International. A little surprised by that proposal, intimidated by the luxury of the property and by that “not feeling up to it” sensation, her hotel path started in reception, continuing to repeat itself, as if it were a mantra: “Dani hold on, it's only a matter of two months”. Two months that have become 15 years.

Slowly, without even realizing it, Daniela fell in love with this work. “Being at the reception allowed me to get in touch with guests from all over the world, to see their smiles when they came back in the evening and told me that they had followed my advice, visited the places I suggested. I was beginning to feel the satisfaction of solving problems and managing the first complaints, I was savoring the experience and I was enjoying the first sleepless nights due to the tension of the next day's audit, which I then exceeded.”

After eight years Daniela began to be intrigued by other sectors of the industry. In the summer of 2009 and 2010 she asked for a summer transfer to the Hotel Excelsior at the Lido of Venice and began to approach the world of banqueting and F & B. She was fortunate to be able to work on important special events, such as the Chanel fashion show with Karl Lagerfeld and the Venice Film Festival, with this corollary of events, interviews, press conferences, film premieres, up to a great Jewish wedding and several Bar Mitzvahs. After these experiences, she understood that the turning point had arrived, she was passionate about her work, and decided to apply herself to this aspect of the hotel sector.

In April 2011, after a work break with Antonia Sautter in Venice for the organization of the Doge's Ball, the most important masked ball at the Venice Carnival, she arrived at the Hotel Daniela in Venice, part of The Luxury Collection, and for two years dealt with banqueting as a banqueting supervisor. And then one of her dreams came true. Venice has always fascinated her deeply. “Venice is an extraordinary, challenging and magical city that demands much from you, but provides unique glimpses and emotions of life”.

So started her Venetian phase, for years not needing a car and driving license and letting herself be lulled by the sweet life in the Venetian lagoon, with the luck of being able to work in the most prestigious hotel in the city, where among other things she did a great job. “Being the setting for the most beautiful day for those who marry, contributing to the satisfaction of an entrepreneur who offers meetings and dream incentives to their employees or clients, was a source of deep satisfaction for me”.

However, the first operational challenges also arise here. “Having to coordinate and motivate a staff is not always an easy undertaking in a stoic and conservative environment like that of luxury hotels in Venice” she tells us. The interconnection between the departments in the hotel started to arouse her interest. “You work in reception and you think everything revolves around the front office. Only when you change departments do you realize that in the end it's a matter of perspective, because in the hotel facilities or in F & B the vision is diametrically opposite, even if it is identical”.

After spending two years at Danieli, she was presented to The Westin Europa & Regina, another 5-star hotel in Piazza San Marco in Venice with a spectacular view of the Grand Canal and the Salute Church.

She continued to deal with banquets, but the idea of being able to see the departments from the top in the continuous interconnection between them, aroused her interest more and more. Before making decisions, she was offered the role of Front Office Manager and for a year and a half she managed a team of 25 people including reception, concierge and Express Services.

"Yet, something was missing... I started to hear a little voice telling me that it was not all there, that perhaps not everything revolved around extreme luxury, or procedures, which in the meantime became more and more imposing and restrictive, or an incessant average of arrivals and departures every day that did not even allow me to get in touch with the customer, if not to manage the complaint or reassure him or her that their membership status was recognized and important".

In that period of reflection, sports came to her aid as always in her life, and more alive than ever. She started a mountain tour in the beautiful Cortina D'Ampezzo, Val di Fassa, Plan de Corones, Alleghe, weeks in the white snow of the mountains, snowshoeing, night excursions on the Comelico, rafting trips on the Isarco. Then came skiing, a sport that she fell completely in love with.

From there to Pontresina, with the Schloss and JSH Hotels & Resorts, the pace is short. "I was tired of following strict procedures. I felt the need to enter a more dynamic, creative life, within the reach of individuals, where the value of each customer was more important than the status of their corporate membership.

I needed to rediscover the pleasure of chatting with customers on their arrival, to be able to get to know them in the following days before their departure, freeing myself from the routine and the hectic 'bite-and-run' life of the big city".

JSH's proposal for Hotel Schloss Pontresina Family & SPA arrived at the right time, the quadrature of the circle in a phase of her life in which luxury and sequins start to be less appealing, depriving her of the emotions she cannot do without. "I was looking for a working environment where I could express myself and have a range of duties, on a high-level mountain and in a sports context that could make me feel at home. To this, we add the great work synergy I immediately had with the previous Director, Elena Castellani, to whom I owe so much and who taught me so much about the Schloss". She did not imagine then that soon she would become the Hotel Manager, let alone at that hotel, the Schloss. Driven by an inexhaustible desire to learn, fascinated by the beauty of the destination, she seized the moment and accepted the challenge.

"At that moment I realized that sometimes you have to close your eyes and let go, let your stomach decide, not your head... because it's often the best choice!"

"Working at the Schloss, in a predominantly mountainous country like Switzerland, is a daily challenge, not just linguistics, since we speak Schweizer Deutsch and not German, but also logistic, procedural, and social challenges. Our nationality, our being Italians, creative and extroverted by nature, sometimes comes into conflict with the rigor of this country, with its precision, which is Swiss par excellence and which, personally, I find admirable. But I like challenges, they have always stimulated me, it's a bit like when you go rafting. When you come down from the waterfall, you look back and you say: MAMMA MIA!! Did I come down from there? And

yet you did it. And you cannot wait to try again."

Schloss is for Daniela is a whirlwind descent that turned into success, a challenge won, made from so much effort, training, sacrifices; goals achieved day by day.

"I always try not to forget where I came from, my journey, what relationship I had with my managers over the years, how I wanted to be treated. I try to bring this to my daily life, with my team that makes the Schloss a welcoming, sunny hotel, which cannot be pigeonholed into Swiss standards because it is Italian in its soul. My collaborators are full of enthusiasm and desire to do goodwill, a sense of responsibility, flexibility and a great sense of duty. They are all people who try to please our guests and never say no. They know how to lend a hand and assist colleagues when needed, always welcomed with big smiles. We are like a big family: for months we live under the same roof of this castle, we managed to create a close-knit group, but as in all the big families sometimes we bicker, then we make peace".

Daniela's dream at the Schloss is to consolidate her team more and more, making them even more united, and guaranteeing her team a healthy and serene but responsible work environment. "Leadership is a huge daily challenge that empties you and then fills you again with energy. Cross and delight. To "aspera to astra", ("Through hardship to the stars"). This is my motto, the mantra of my life".

Nothing is taken for granted, the most beautiful achievements are those that are earned, not obvious, but instead unexpected.



Dicono di Noi

LA LETTERA DI UN NOSTRO OSPITE

Buongiorno Gent.mo Dott. Amati, abito in provincia di Udine e, come premessa, le segnalo di essere un soddisfattissimo ospite di JSH.

Già nel 2017 avevo avuto modo di valutare il vostro concetto di ospitalità e la qualità dei vostri servizi, godendo insieme a moglie di una piacevolissima settimana presso il vostro Acaya Golf Resort & SPA in Salento.

Quest'anno, volendo io e mia moglie visitare la Svizzera per una breve vacanza, abbiamo quasi "naturalmente" deciso di continuare con questa esperienza di scoperta, anche per verificare se Acaya fosse stato un caso isolato o invece ci fosse un sottostante, uno standard, un consolidato,

aldilà di una struttura particolare o di una location particolare.

La nostra ultima esperienza ha pienamente confermato, se non superato, le nostre aspettative.

Fin dal nostro arrivo a Hotel Schloss Pontresina, siamo stati accolti dalla Hotel Manager Daniela Durante, che ha evidentemente sospeso altre attività importanti in cui era impegnata per il solo piacere di accogliere, al loro arrivo, due ospiti, accompagnandoli in un breve tour di orientamento tra SPA, aree comuni, ristoranti, ecc.

Sintetica, preparatissima, gentilissima nell'approccio, ci ha regalato fin dai primi momenti quella sensazione di tranquillità e agio tipica di chi si sente "a casa".

Nello svolgersi di questo breve momento insieme e dalla conversazione con Daniela, il feedback è stato subito chiaro. Dal lato umano, ho avuto l'impressione di trovarmi di fronte a una persona profondamente innamorata del proprio lavoro, centratissima e a proprio agio nel suo ruolo. Una persona con una grande esperienza e un'estrema professionalità, che si condensa e si declina in una caratteristica ormai sempre più rara, definita comunemente "merito". Ma come sappiamo, il merito non è mai casuale, piuttosto frutto di esperienza, tenacia e tanto lavoro.

La cosa che mi ha particolarmente colpito durante tutto il mio soggiorno è stata il constatare l'impegno quotidiano da parte di tutto il personale, la serenità e il piacere nello svolgimento delle mansioni. C'era sempre un'estrema gentilezza, una grande sensibilità e attenzione.

A questo proposito, le cito solo due esempi tra i tanti. Faccio così un piccolo torto a tutti gli altri, non me ne vogliono per questo.

Giuseppe, sardo/ligure, ci ha ospitati ogni mattina per la colazione e, dopo avere chiesto il primo giorno cosa desiderassimo, se tè, caffè o altro, la seconda mattina si è presentato con un sorriso, un caloroso saluto, e il vassoio già pronto con il mio caffè americano e latte caldo a parte, e la teiera per mia moglie, ricordandosi le nostre preferenze. Gli ho chiesto a che ora punta la sveglia la mattina, la risposta è stata 04:30. Nel frattempo, aveva già lanciato l'ordine in cooking perché bacon e scrambled eggs fossero croccanti e caldi al punto giusto.

Grande, grandissima professionalità e cura dei dettagli!

L'altro esempio riguarda un addetto ai bagagli. Al ritorno dalla nostra passeggiata serale, sul tardi, parliamo delle 22:30 circa, senza che nessuno lo vedesse, in un orario in cui non c'era più nessuno in giro e penso senza nemmeno una richiesta formale, stava pulendo i finestrini laterali del van-navetta. Un mezzo aziendale che stava trattando come suo viste le attenzioni, e lo faceva presumo per il solo piacere di avere un mezzo in ordine per gli ospiti che il giorno dopo ne avrebbero usufruito.

E' la cura di questi dettagli, per chi sa osservare, che fa la differenza....

Io, per professione, ho avuto la fortuna di lavorare in strutture e organizzazioni complesse come le multinazionali americane, occupandomi di marketing e di comunicazione.

La difficoltà più grande era quella di trasmettere i concetti di Mission e di TeamWork. Ho imparato quindi per necessità

prima, e per deformazione professionale poi, ad osservare ciò che mi circonda. Molte volte, raggiungere gli obiettivi di cui sopra, risulta un traguardo difficile, soprattutto per la nostra cultura, spesso orientata al compromesso e alla non soddisfacente valorizzazione del merito.

Ho avuto la netta impressione che uno dei risultati già in forte evidenza per Daniela Durante sia quello di aver creato un clima di lavoro, una squadra, una sintesi di professionalità, una gestione e un consolidamento dei ruoli che rendono il lavoro qualcosa con cui arricchirsi ogni giorno.

Questo poi, va da sé, si trasmette e si riflette in risultati tangibili nelle proprie aree di business.

Infine, per quanto mi riguarda, a livello di esperienza di viaggio ho come feedback una splendida vacanza e il piacere per un futuro ritorno.

In un mondo dove sembra regnino - pur se importanti - i QR Code, le recensioni/estorsioni su TripAdvisor, i programmi di Loyalty e tante varie amenità, Daniela Durante, con i suoi preziosi collaboratori, Lei come responsabile, la vostra organizzazione, avete raggiunto per quanto mi riguarda uno dei più importanti Achievements: quello di una reale fidelizzazione del cliente, che porta di conseguenza anche il piacere, al ritorno dal viaggio, di condividere l'esperienza con i propri conoscenti e amici.

Mi scuso per la lunghezza di questa mail e per il tempo che ho distolto alle normali occupazioni. La mia intenzione era di fornirle un mio personalissimo anche se semplice riscontro, forse diverso dalle tante Survey che hanno ben altra dimensione e respiro. Questo comunque vuole essere una testimonianza diretta sulla mia seconda esperienza di soggiorno con voi.

GRAZIE

Mi creda se le dico che io e mia moglie, forse a differenza di tanti "TripAdvisoristi", il mondo lo abbiamo girato abbastanza, e parlo di continenti, così come sono molte le strutture che ci hanno ospitato nel corso dei nostri viaggi e nel nostro piacevole peregrinare. Quindi qualche esperienza l'abbiamo fatta e qualcosa in giro lo abbiamo visto.

Anonimo
da Udine

LETTER FROM AN ANONIMOUS GUEST

Good morning Dear Dr. Amati,
I live in the province of Udine and, as a premise, I point out that I am a very satisfied guest of JSH.

Already in 2017 I had the opportunity to evaluate your concept of hospitality and the quality of your services, enjoying a very pleasant week at your Acaya Golf Resort & SPA in Salento with my wife.

This year, as my wife and I wanted to visit Switzerland for a short holiday, we almost "naturally" decided to continue with this discovery experience, also to check if Acaya had been an isolated case or instead there was an underlying standard, a consolidated concept, beyond a particular property or a particular location.

Our last experience has fully confirmed, if not exceeded, our expectations. Upon our arrival at Hotel Schloss Pontresina we were welcomed by the Hotel Manager Daniela Durante, who had evidently suspended other important activities in which she was engaged for the sole pleasure of welcoming two guests on their arrival, accompanying them on a short orientation tour between the SPA, common areas, the restaurants, etc.

Natural, very prepared, very kind in her approach, from those very first moments she gave us that feeling of tranquility and ease typical of those who feel "at home".

In carrying out this brief moment together and from the conversation with Daniela, the feedback was immediately clear. On the human side, I had the impression of being in front of a person deeply in love with her work, centered and at ease in her role. She is a person with great experience and extreme professionalism, which condenses and declines into a feature that is now increasingly rare, commonly called "merit". But as we know, merit is never casual, rather the result of experience, tenacity and a lot of hard work.

The thing that particularly struck me during our stay was to see the daily commitment of all the staff, the serenity and pleasure in carrying out their tasks. There was always extreme kindness, with great sensitivity and attention.

In this regard, I cite only two wonderful examples among many. I don't mean to discount the efforts of all the others, I do not want to do this.

Giuseppe, Sardinian / Ligurian, hosted us every morning for breakfast and, after asking the first day what we wanted, whether tea, coffee or something else, the second morning he presented himself with a smile, a warm greeting, and the tray already ready with my coffee and hot milk separately, and a teapot for my wife, remembering our preferences. I asked him what time he woke up in the morning, the answer was 04:30. In the meantime, he had already launched the order in the kitchen, scrambled eggs, and the bacon was crunchy and hot to the just the right point.

Great, great professionalism and attention to detail!

The other example concerns a baggage handler. On the way back from our evening walk, late, about 22:30, without anyone seeing him, at a time when there was no one around and I think without even a formal request, he was cleaning the side windows of the van-shuttle. He was proud of his company and job, and he did this for the sole pleasure of having a vehicle in order for the guests who would have used it the next day.

It is the care of these details, for those who can observe, that makes the difference

I, by profession, have had the good fortune to work in complex structures and organizations like the American multinationals, dealing with marketing and communication.

The greatest difficulty was to convey the concepts of Mission and TeamWork. So I learned by necessity at first, and then by professional determination, to observe what surrounded me. Many times, achieving the above goals was difficult, especially for our culture, often oriented to compromise and to cut corners.

I had the distinct impression that one of the results already strongly evident for Daniela Durante is that of having created a work atmosphere, a team, a synthesis of professionalism, a concept of management and consolidation of roles that make the staff's job something to enrich their lives each and every day. This then, it goes without saying, is transmitted and reflected in tangible results in business areas.

Finally, as far as I am concerned, in terms of travel experience, I offer this

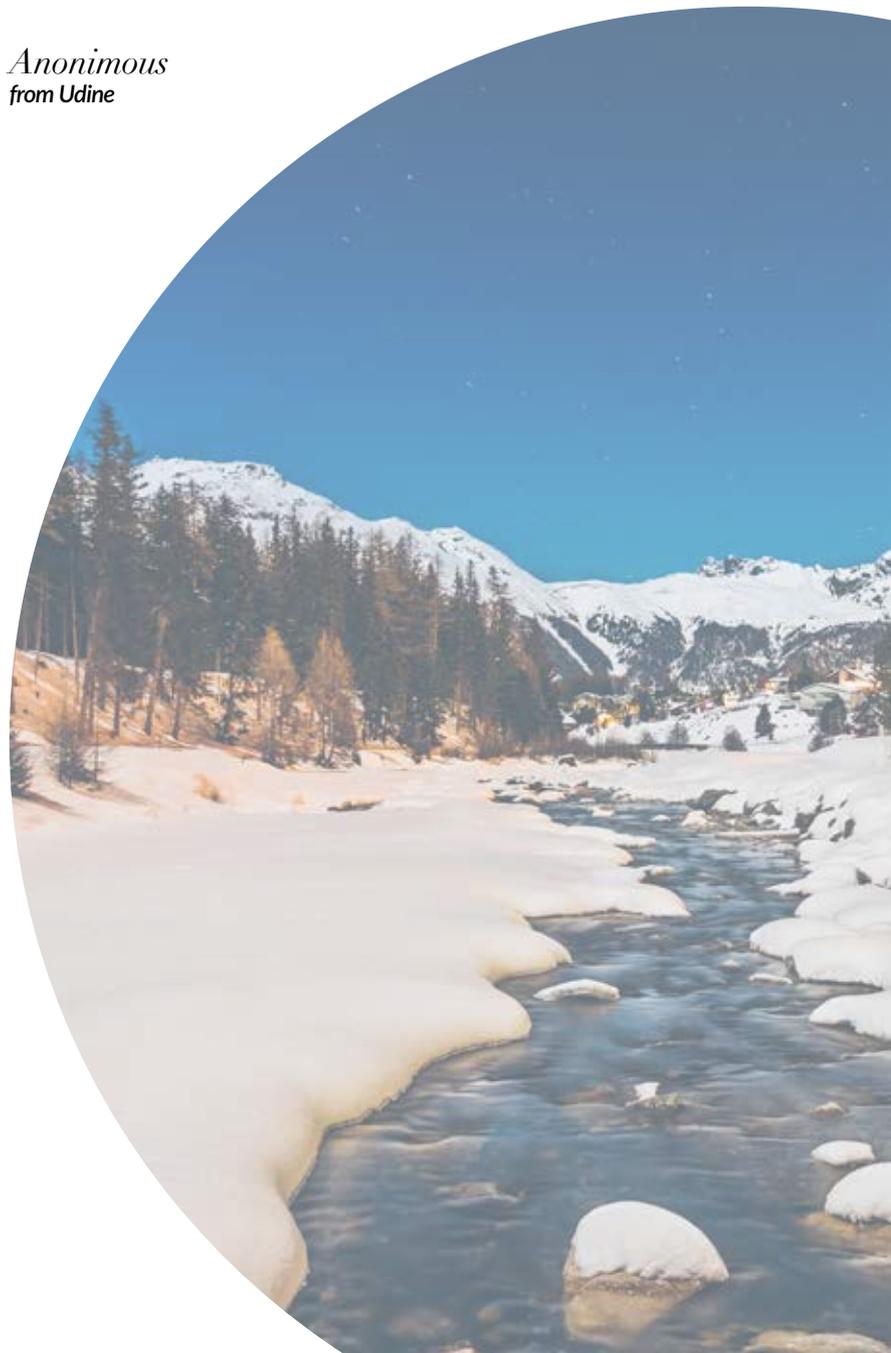
feedback, it was a wonderful holiday and we will certainly have the pleasure of a future return.

In a world where there are QR Codes, reviews / extortions on TripAdvisor, Loyalty programs and many other amenities that seem to reign, Daniela Durante, with her precious collaborators, she is responsible, organized, and as far as I am concerned, has reached one of the most important Achievements: that of a customer's real loyalty, which consequently also brings pleasure the return home from the trip, and of sharing the experience with one's friends and acquaintances. I apologize for the length of this email and for the time that I have diverted you from normal duties. My intention was to provide my very own even if simple feedback, perhaps different from the many surveys that have much more dimension and breath. This however is intended to be a direct testimony on my second experience of staying with you.

THANK YOU

Believe me if I tell you that my wife and I, perhaps unlike many "TripAdvisor" clients, have traveled the world enough, and I speak of continents, as there are many properties that have hosted us during our travels in our lust to travel. So we've had some experience and we've been around.

Anonimous
from Udine





YOUR WINTER IN UPPER ENGADINE

Winter 2018|2019
Engadin St. Moritz, Switzerland

HOTEL SCHLOSS PONTRESINA
Via Maistra 94 - 7504 - Pontresina, Switzerland
Ph. 0041-818393555
E-mail: info@hotel-schloss.net
www.hotel-schloss.net



HOTEL SCHLOSS PONTRESINA

family & spa

Engadin St. Moritz

Enjoy the best winter holiday amidst the mountains of Upper Engadin. Hotel Schloss rises within easy reach of the main ski facilities and is just a stroll away from St. Moritz.

3 nights at Hotel Schloss
Rich buffet breakfast
Free Wi-Fi
Daily access to the new
Flura SPA by Clarins
Access to the indoor heated pool
Baby and Junior Club
Evening entertainment with music
Free Ski Room

Offer valid from 20/12/18 to 16/03/19
Starting from 260 CHF per room per day

GALZIGNANO TERME

SPA & GOLF RESORT

Il dolce profilo dei Colli Euganei è la cornice naturale di questo resort con il centro termale più ampio d'Europa, campo golf, piscine, natura e tutti i comfort per un soggiorno da mille e una notte.



OPEN
All year

ROOMS
298 rooms & suites

SPA
SPA & Medical SPA

FOOD&DRINKS
2 Restaurants & 2 Lounge Bars

POOLS
Indoor & outdoor Thermal Pools

GOLF
9-hole golf course

SPORT
Red clay tennis courts

EVENTS
Congress Center max 300 seats
Location for private events

TOURS
Local Coach for
personalized itineraries



GALZIGNANO
TERME
Spa & Golf Resort



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.

Una straordinaria struttura immersa nel Parco Regionale dei Colli Euganei ed estesa su una superficie di 350 mila metri quadrati, con un centro termale tra i più ampi d'Europa, acque a 37° naturali, una 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".

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. Galzignano Terme Spa & Golf Resort is located in the very heart of this stunning area, with one of the largest health spa centres in Europe and natural waters at 37°C, a 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.





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



Scopri come
autoprodurre
energia pulita,
risparmiare
sui costi energetici
e ridurre
le emissioni
di CO₂.

CONSUMA MENO
CONSUMA MEGLIO
MIGLIORA LA TUA PRODUTTIVITÀ
E RIDUCI I TUOI CONSUMI



Richiedi informazioni
a Energetic Gas & Power
per risparmiare sulla tua
fattura energetica

info@energeticgp.it

Numero Verde

800 910 415

DELFINA DELETTREZ

Il gioiello di Casa di Fendi

Inserita da Forbes tra i "30 under 30" e già parte dei 500 BoF, Delfina Delettrez è considerata uno dei personaggi più influenti nell'industria della moda. Nasce sotto la stella della prestigiosa maison Fendi, ma il suo amore per i gioielli le apre una strada diversa, dallo stile inconfondibile

JSH

DESIGN





DELFINA

Occhi scuri, mani affusolate, un'allure irresistibile che viene dal temperamento determinato, ma schivo e riservato. Parliamo di Delfina Delettrez Fendi, designer di gioielli nominata quest'anno tra i "30 under 30" da Forbes Magazine e parte di 500 BoF - The people shaping the global fashion industry. Classe '87, cognome d'arte, nasce a Roma nella quarta generazione della dinastia Fendi, ma preferisce rimanere fuori dal coro familiare per fondare il suo omonimo marchio, che nasce nel 2007 da una vera e propria passione per la gioielleria e gli accessori.

Le creazioni di Delfina esplorano una vasta gamma di materiali e si manifestano nell'originalità di uno stile tutto personale, ispirato al surrealismo figurativo e allo stile gotico. I suoi gioielli sono realizzati con differenti metalli preziosi e pietre preziose



e seguono l'iconografia della natura: ci sono api, insetti, mani, occhi, labbra.

Invece di aggiungere, Delfina sottrae, mostrando le pietre preziose come fossero indipendenti, autonome, inserite in incassature invisibili, per conferire quell'illusione di pietre fluttuanti sul corpo che tanto caratterizza le sue opere. Questo senso estetico così particolare, arriva dall'unione tra l'eccellenza orafa italiana e ispirazioni postmoderne. Le sue creazioni dal design moderno e futuristico, sono opere di altissimo artigianato, realizzate con l'uso di tecniche antiche, ma su materiali innovativi.

Nel suo trascorso, ci sono le forti influenze della creatività della famiglia, i viaggi da Roma a Rio de Janeiro in Brasile, la frequentazione di un liceo americano. Fino ai tre stage intrapresi presso Chanel Haute Couture a Parigi, esperienza che lei stessa definisce come fondamentale nella formazione della sua visione creativa e del suo stile.

Nel 2011, la giovane designer apre la sua prima boutique nel centro storico di Roma, vicino a Piazza Navona. Da allora, Delettretz ha presentato mostre personali nelle più importanti gallerie d'arte del mondo, i suoi gioielli figurano, oltre che indosso a tutte le star di Hollywood, anche nelle migliori boutique di Stati Uniti, Asia, Europa. Ha creato collezioni per grandissimi designer e collaborazioni di portata internazionale. Delfina è il gioiello di casa Fendi. — ■



Nelle immagini: i gioielli di Delfina Delettretz ispirati al surrealismo figurativo e allo stile gotico. Nella pagina accanto: Delfina Delettretz Fendi. Sotto: la gioielleria di new Mount Street a Londra disegnata dall'Architetto Rafael de Cárdenas

www.delfinadelettretz.com

DELFINA DELETTREZ

The Jewel of Fendi House

Dark eyes, tapered hands, an irresistible allure that comes from a determined temperament, but shy and reserved. Let's talk about Delfina Delettretz Fendi, the jewelry designer named this year among the "30 under 30" by Forbes Magazine and part of 500 BoF - The people shaping the global fashion industry.

Born in 1987, with the surname of art, born in Rome in the fourth generation of the Fendi dynasty, but she prefers to stay out of the family choir which founded its namesake brand, which was founded in 2007 by a real passion for jewelry and accessories.

Delfina's creations explore a wide range of materials and manifest themselves in the originality of a very personal style, inspired by figurative surrealism and Gothic style. Her jewels are made of different precious metals and precious stones and follow the iconography of nature: There are bees, insects, hands, eyes, lips.

Instead of adding, Delfina subtracts, showing the precious stones as if they were independent, autonomous, inserted in invisible casings, to

confer that illusion of floating stones on the body that characterizes her work.

This particular aesthetic sense comes from the union between Italian goldsmith excellence and postmodern inspirations. Her creations with modern and futuristic design are works of the highest craftsmanship, made with the use of ancient techniques, but with innovative materials. In her past, there were the strong influences of the creativity of her family, the trips from Rome to Rio de Janeiro in Brazil, the attendance at an American high school. She had three internships undertaken at Chanel Haute Couture in Paris, an experience that she defines as fundamental in the formation of her creative vision and her style.

In 2011, the young designer opened her first boutique in the historic center of Rome, near Piazza Navona. Since then, Delettretz presented her own shows at the most important art galleries in the world, and her jewels are displayed not only on Hollywood's stars, but also in the best boutiques in the United States, Asia and Europe. She has created collections for great designers and international collaborations.

Delfina is, in fact, a jewel of her own. The jewel of the Fendi house. — ■

GOLF HOTEL
PUNTA ALA

Lungo la costa della 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



OPEN
from April to October

ROOMS
130 suites
New Top Family & Prestige Rooms

BEACH
Wide private beach

SPA
New Violina SPA by Clarins
800 sqm

FOOD&DRINKS
Restaurant & Lounge Bar
Seafront Beach Bar, Restaurant & Pizzeria

POOL
Outdoor swimming pool

KIDS
Miniclub and Junior Club

TOURS
Local Coach for personalized tours

EVENT
Convention Center max 280 seats
Location for private events

SHOP
New EMPRESAS store

Golfh^{***}otel

Punta Ala

Sulla costa della Maremma toscana, proprio in fronte all'Isola d'Elba, sorge Golf Hotel Punta Ala. Circondato da una rigogliosa macchia di pini, lecci, querce, è un resort storico che mantiene intatto il suo fascino, fatto di natura, profumi, colori, incredibili tramonti. Atmosfere di mare e di autentica accoglienza che rimangono nel cuore.

On the coast of the Tuscan Maremma, right in front of the Elba Island, is the Golf Hotel Punta Ala. Surrounded by a luxuriant forest of pines and holm oaks, it is a historic resort that maintains its charm, made of nature, scents, colors and incredible sunsets. These unique sea atmospheres and a sense of authentic hospitality will remain in your heart forever.







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

COVER STORY



SHOT BY MARCO ONOFRI

Interview by Martina Barberini

Location I MONASTERI GOLF & SPA RESORT



Ze

Abito Marco De Vincenzo
Scarpe Marco De Vincenzo
Bracciali Armani
Gioielli personali



Levante

Rocks

Incontriamo Levante in un antico monastero benedettino dell'800 che sorge nella sua terra, la Sicilia, non distante dal paese dove è nata. Cantautrice ormai entrata a tutti gli effetti nell'olimpo dei grandi musicisti italiani, è anche scrittrice di successo e icona di stile. Ve la raccontiamo partendo dai traguardi raggiunti e andando a ritroso, verso il suo passato, che ha le sue radici proprio qui, dove l'abbiamo ritratta in tutta la sua mediterranea, esplosiva e irrequieta bellezza.



“STORIA
DI
UNA
MADONNA
DEI
NOSTRI
TEMPI:
DALLE
RADICI
IN
SICILIA
FINO,
ALL’
OLIMPO”

In questa pagina:
Completo Marco De Vincenzo
A destra:
Completo Armani
Bikini Oysho
Gioielli personali

rederci in modo trascendentale. Lottare con tutte le forze. Avere tanto coraggio, sognare giorno e notte senza perdere mai di vista l'obiettivo. Si chiama legge dell'attrazione, ci spiega. "Immagina di dover raggiungere una piccola isola in mezzo all'oceano. L'isola è il tuo obiettivo, ciò che vuoi essere. Sei sola su una piccola barca a remi. Hai migliaia di chilometri di acqua che ti separano, ma tu remi, continui a remare. Mentre ti ammazzi di fatica, vedi gente che vola in jet privato verso l'isola. Ci metterà un paio di ore al massimo, pensi. C'è anche chi ci è nato su quell'isola. Ma non quando non ti sanguineranno le mani, solo lei. Se hai lei davanti agli occhi e nessun altro luogo, ci arriverai. È

importante. Continuerai a remare fino a
fino a quando non avrai più fiato, perché esiste
niente altro, se sai che è lì che devi arrivare e in
la legge dell'attrazione. Per me è stato così."





evante è il vento che viene dall'est. È colui che si rialza dalle ceneri. È il punto cardinale da cui sorge il sole. Non potrebbe esserci nome più indicato per questa cantautrice incantevole, poliedrica e determinata. La incontriamo raffinato rifugio al riparo dal caos alle fichi d'india, carrubi e ulivi e i green del siciliana trapiantata a Torino, nomade la "Mi chiamò così per gioco una mia Non sono stata io a scegliere questo

a I Monasteri Golf & SPA Resort, un porte di Siracusa, tra il verde di agrumeti, campo golf. Levante è nata qui, poco distante, cui unica guida è sempre e solo lei. La Musica. amica tanti anni fa, in un caldo agosto siciliano. nome, è stato lui a scegliere me".

*“HO FATICATO
MOLTO, MA
CON LE MIE
SOLE FORZE
ALLA FINE
HO RAGGIUNTO
LA MIA ISOLA”*

Ho già diverse canzoni pronte, ma sogno un disco da 12, 13 brani, come si faceva una volta, quindi c'è ancora tanto da lavorare. Capita che io non abbia subito le idee ben chiare, ma ho tantissime emozioni, nella mia testa, nel mio stomaco, per cui devo solo trovare il giorno giusto per tradurle. La verità è che anche quando non sono seduta a un tavolo a scrivere, sto comunque lavorando, lavoro continuamente, qualsiasi cosa io faccia, penso al libro e cerco stimoli, rimandi per creare. Sono pezzi di un puzzle che cerco e trovo anche fuori dai contesti in cui scrivo. Quindi esco, mi mangio un gelato, sto per strada, mi basta anche solo una nonnina passare. Ogni cosa può arricchire il racconto. Ora sono nella fase del raccoglimento, sto lavorando a tutte le fonti che poi mi serviranno per stendere i due progetti. Conto di ritornare con la musica per fine settembre e col romanzo prima di Natale.

Hai alle spalle 3 album vendutissimi, Manuale distruzione del 2014, l'anno dopo Abbi cura di te, poi nel 2017 Nel caos di stanze stupefacenti. E sei già all'opera sul nuovo album. Ma c'è un pezzo che ti ha consacrata di fronte al grande pubblico: Alfonso. Cosa significa per te questo brano, come è nato e in che periodo della tua vita?

“Alfonso” è un brano che amo tantissimo, nato nel 2012 come uno scherzo poi diventato il tormentone radiofonico del 2013. Per una vita intera mi sono impegnata, ho iniziato a cantare a 9 anni, il primo provino l'ho fatto a 13 anni e la prima volta che sono salita sul palco davanti a un pubblico ne avevo appena 14. Da sempre scrivevo e cantavo in modo enigmatico, nonostante la giovane età. Le mie canzoni erano come un diario segreto che poi lasciavo leggere a tutti. Ma quello che scrivevo non era così semplice da decifrare, parlavo per metafore, cose che capivo solo io insomma.

Intorno al 2011 ho raggiunto una maturità musicale, ho iniziato a esprimermi in maniera più chiara e più diretta. Ricordo che una delle mie primissime canzoni in “Manuale distruzione” era “La Scatola Blu”, un brano di due minuti senza nessun ritornello, in cui raccontavo di questa scatola blu che era poi la scatola dei ricordi. In quella canzone è successo qualcosa, è avvenuta una trasformazione, mi sono espressa con una chiarezza che non conoscevo e che non avevo mai provato. “Alfonso” è nata pochi mesi dopo, avevo voglia di cantare qualcosa di leggero, ho fatto ascoltare il brano al mio ex e lui è scoppiato a ridere. Mi ha detto: “se canti questa canzone, sei un genio”. Mi fidavo di lui, era un autore musicale, e mi sono detta: “forse dovrei osare, lasciarmi andare, prendermi un po' meno sul

Ciao Levante, benvenuta ai Monasteri. Visto che ti riteniamo un personaggio non convenzionale, a differenza di come facciamo di solito vogliamo partire questa volta dalla fine della storia, per poi ripercorrerla a ritroso, fino alle origini, che hanno radici proprio qui, in Sicilia. Sappiamo che hai tante cose nuove in cantiere, stai lavorando al tuo prossimo disco e c'è grande aspettativa anche sul tuo secondo romanzo dopo il grande successo di “Se non ti vedo non esisti”. Puoi anticiparci qualcosa?

Tutto quello che posso dire sui miei nuovi progetti è che sono pregni di malinconia, di cui onestamente non riesco a fare a meno e non voglio fare a meno.

serio". E così ho iniziato a cantare "Alfonso" in tutte le manifestazioni a cui partecipavo, nei pub, ovunque. La cantavo e mi accorgevo che la gente rimaneva rapita e divertita. Fin quando l'ha sentita Linus e l'ha trasmessa. E lì è scoppiato tutto.

La canzone racconta una storia che probabilmente in tanti hanno vissuto.

Chi si sofferma sul ritornello, sulla sua freschezza, la scambia per una canzone super leggera. In realtà è tormentatissima. Quando scrivevo quel brano, mentre lo cantavo, in realtà raccontavo la mia rabbia contro quello che mi stava succedendo. Giravo per una festa dove tutti avevano il loro posto, tutti sapevano cosa avrebbero fatto l'indomani, cosa sarebbero diventati. Io invece facevo la cameriera in un bar per pagarmi le multe, l'affitto, non volevo quella vita e mi ripetevo: "questo non è quello che

*"I MIEI NUOVI
PROGETTI, SIA
IL DISCO CHE
IL LIBRO, SONO
PREGNI DI
MALINCONIA"*



desidero, la mia vita non deve andare così." In quella leggerezza, in realtà mi disperavo. Qualcuno ha anche frainteso la canzone pensando che Alfonso fosse una persona con cui avevo avuto una storia. Alfonso non esiste, era solo un'assonanza con "stronzo", un pretesto per dire una parolaccia e nient'altro. Amo questa canzone e probabilmente mai più mi ripeterò in un tale lampo di genio.

Quindi, come nasce una nuova canzone per Levante? Raccontaci il processo creativo. Sei metodica o istintiva? Ti imponi orari e cerchi di organizzare il tuo lavoro o lasci che sia il flusso a guidarti?

Sono disordinata, una portatrice sana di caos. Vivo di istinti, ho fatto un sacco di casini nella mia vita, ma sono felice perché, alla fine, sono il frutto di ciò che ho sempre desiderato essere,

senza filtri. Lo stesso vale per la mia musica. Raramente mi sono imposta di scrivere, scrivo per necessità, tanto che non riesco né a giustificare né a perdonare tutta la musica che non parla attraverso la verità e che percepisco essere finta.

Sono a tratti musicalmente contraddittoria, mi piace oscillare tra musiche a volte strane, difficili, a composizioni estremamente pop e radiofoniche. Non metto paletti, se una cosa è bella, è bella.

L'unica strada che seguo, l'unico ordine che ho, è quello del comporre prima e dello scrivere i testi dopo. Parto sempre e comunque dalla musica.

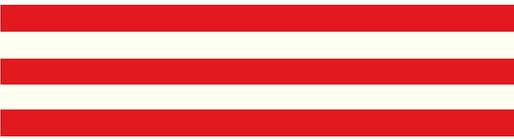
Hai recentemente presentato il tuo primo progetto internazionale, "Stay Open" all'interno dell'iniziativa Tuborg Open insieme al dj e produttore americano



A sinistra:
Costume Oséree
Gioielli personali
In questa pagina:
Completo Armani



*“SOLO SE SONO ME STESSA
POSSO DIFENDERE ME
STESSA, SOLO COSÌ
POSSO RISPONDERE DI
TUTTO QUELLO
CHE FACCIO”*



Diplo e la cantante danese MØ. Puoi raccontarci come è nato questo progetto e perché hai deciso di farne parte?

Quando ho saputo di essere stata scelta, da una parte ero entusiasta per la grandissima opportunità, dall'altra un po' spaventata perché si parlava comunque di una musica molto distante dalla mia, una musica elettronica e più commerciale, mentre io racconto storie in una maniera più intimista. Avevo il terrore di confrontarmi con questa diversità. Quando è arrivato il provino, ho ascoltato il brano e, nonostante la produzione fosse effettivamente commerciale ed elettronica, c'era una nota molto elegante che mi ha subito colpita. Ho lavorato al testo scrivendo le strofe in italiano, il vero ostacolo era proprio la lingua, ma non è stato poi così difficile. Volevo rimanere fedele alla mia scrittura e in qualche modo credo di esserci riuscita senza allontanarmi dal focus del progetto, che era quello di portare un messaggio di leggerezza e rimanere aperti alle nuove esperienze. Ho cercato di unire questi elementi, il risultato finale è stato per me motivo di grande orgoglio, sono contenta di ascoltare il brano tutte le volte che mi capita, è un bel prodotto, riuscito. Proprio recentemente poi ho avuto modo di conoscere di persona sia MØ, incontrata in Danimarca in occasione di alcune riprese che abbiamo fatto per il progetto, che Diplo, incrociato a Barcellona nel backstage del Sonar Festival, dove si è esibito. A ottobre ci sarà la festa finale di Tuborg, insomma parliamo di esperienze pazzesche, irrinunciabili, che permettono di scoprire nuovi mondi.

L'esperienza come giudice a X-Factor ha mostrato al grande pubblico la tua essenza, umana e passionale, oltre che una grande sensibilità musicale. Come hai vissuto e cosa ti è rimasto di questa avventura televisiva?

Quella di X-Factor è stata per me una vera e propria scuola, sono sincera. Proprio recentemente sono finite le audizioni per la nuova giuria e mi sono inevitabilmente ricordata della mia esperienza lo scorso anno, in questo stesso periodo. È stato bellissimo innanzitutto perché il mondo della televisione mi era del tutto sconosciuto, il dietro le quinte di Sky è stato favoloso, tutte persone giovani, estremamente gentili, affettuose. Si era creato un clima familiare ed era divertente anche al tavolo, al momento di affrontare le audizioni.

Ho avuto il supporto di tutti, ma ho anche dovuto correggere degli aspetti di me forse un po' troppo selvaggi rispetto a quello che stavo vivendo. Nella musica sono istintiva e questo approccio funziona perché la musica richiede verità. Nella televisione bisogna essere un po' più educati e seguire, in qualche modo, un canovaccio, una strada, a volte anche una strategia seppur volta a far passare la verità. Spesso in tv la genuinità non è lo strumento migliore per arrivare al vero, ci sono regole da rispettare e io non le ho seguite, mi sono lanciata in questa avventura senza desiderare né pretendere un autore al mio fianco che mi consigliasse. L'aspetto positivo è che sono stata spontanea, mi sono detta: "se sono soltanto e semplicemente me stessa, posso difendere me stessa". Durante i live si andava a braccio, non c'erano tagli, il live è il live, e la diretta mostra anche le debolezze. Il mio essere così fedele a me stessa in parte infastidiva, credo che una fetta di pubblico si sia un po' irrigidita nei miei confronti perché non ero estrema, e questo a volte in tv non piace.

Parliamo di Instagram. Sei seguitissima, detti tendenza e racconti la tua vita fuori dai riflettori in modo spontaneo e coinvolgente, arrivando all'intimo e al cuore dei tuoi follower, che sono tantissimi e ti seguono con grande attenzione.

In tanti si chiedono se dietro non ci siano esperti di social marketing con una strategia ben precisa. O c'è soltanto è semplicemente Levante?

Ci sono sempre io fortunatamente. Chi si pone questa domanda lo fa perché mi segue da poco tempo. E forse dipende anche da tutto quello che succede intorno, ci sono influencer e fashion blogger ovunque, tutte hanno dietro infrastrutture gigantesche, con social media manager e fotografi al seguito. Non è il mio caso. Come tanti, ho iniziato a usare Instagram perché

*“ALFONSO NON È MAI
ESISTITO, ERA SOLO UN
PRETESTO PER FARE
RIMA CON STRONZO”*







*“SONO UNA
PORTATRICE
SANA DI
CAOS E NE
SONO
FELICE”*

mi andava semplicemente di mostrare immagini. Ho iniziato a raccontare storie attraverso immagini che, in qualche modo, lasciassero trasparire il mio senso estetico. Sono un'esteta, amo il bello, e sono felice così, non ne ho vergogna. E sono anche un piccolo narciso. Questo non toglie in me profondità e intelligenza, è bene specificarlo.

Ripercorrendo il mio Instagram a ritroso, si vede chiaramente che scatto sempre in un determinato modo, usando il cellulare. Come c'è stata un'evoluzione nella mia persona e nel mio senso estetico, così è successo sulla mia pagina Instagram. Nel tempo, sono diventata poi un po' gelosa delle mie storie, per cui oggi mi racconto di meno. Ora che in molti hanno deciso di percorrere questa stessa



strada, io mi dirigo altrove. Mi piace andare controcorrente, quando una cosa inizia a essere troppo di moda, io mi dirigo da un'altra parte.

Tra le centinaia di migliaia di follower che hai, si nascondono haters che, protetti dalla dimensione virtuale, riversano sui social odio e frustrazioni. Cosa provi a riguardo? Come affronti questo fenomeno quando ti tocca personalmente?

La rete ha i suoi grandissimi pregi, ha accorciato le distanze e reso fruibili informazioni e mondi che prima non lo erano, o erano molto difficili da raggiungere. Allo stesso tempo ha risucchiato le menti, le ha appiattite, le ha rese schiave. Questi schiavi trascorrono il loro tempo a giudicare o a insultare qualcuno per quello che fa, e a me non può che fare tanta tristezza la perdita di libertà di certi "odiatori". Ci sono anche i finti partecipanti, quelli di cui parlo in NON ME NE FREGA NIENTE. Quelli sono i peggiori. Mediamente mettono becco su tutto quello che è la notizia del giorno, il dramma attuale, con un IO SONO seguito da un luogo, una persona, un ideale che riguarda il dramma a piacimento. Io preferisco essere molto più onesta, mostrare quello che di bello ho da mostrare e andare dritta per la mia strada. Se mi fossi fatta abbattere dalle cattiverie non sarei mai arrivata fino a qui.

Comporre musica, scrivere libri, viaggiare in continuazione, raccontarsi quotidianamente. Sono processi impegnativi, sia a livello di tempo che di coinvolgimento intellettuale. Come riesci a fare tutto questo e a farlo così bene?

Eh, non è facile! Diciamo che vivere di musica, di viaggi, salire su un palco durante un tour, è duro ma anche bellissimo, non vado certo a raccogliere patate. Essere nomade non è semplice, ma la cosa che mi stanca di più è il processo creativo, quello sì, è faticoso. A volte non sei dell'umore, attorno a te c'è una landa desolata, non c'è niente. E' allora che ricorro al mio immaginario, al mio "fanta-linguaggio", atterro sul morbido, sul mio mondo, non lo devo inventare, ce l'ho già e lo racconto.

Negli ultimi tempi sono diventata più taciturna, non devo per forza dimostrare qualcosa, se devo raccontare lo faccio, altrimenti preferisco tacere. In passato provavo l'urgenza di esserci a tutti i costi, ora ho deciso che non è più necessario, le persone che mi seguono possono aspettare e capire che esistono dei tempi, a volte anche lenti. La verità però è che faccio tantissime cose a una velocità estrema. Basti pensare che "Manuale distruzione" è uscito nel 2014, "Abbi cura di te" nel 2015, "Nel caos di stanze stupefacenti" nel 2017 e nello stesso anno è stato pubblicato anche il libro. Nel frattempo, ho fatto 5 anni di tour ininterrotti,



A sinistra:
Completo Armani
Bikini Oysho
Gioielli personali

In questa pagina:
Completo Marco De Vincenzo
Scarpe Marco De Vincenzo



Completo Armani
Gioielli personali



*“HO BATTUTO
IL TERRENO
DEI MUSICISTI,
QUELLI CHE
ENTRANO
NEI PUB,
PRENDONO LA
CHITARRA E
SUONANO. NON
HO ASPETTATO
CHE QUALCUNO
MI DICESSE
COSA FARE”*

tantissime collaborazioni con brand di moda, mi muovo su mille strade e non mi fermo mai.

Sei un'artista che ha lavorato duro e si è guadagnata con fatica e sacrifici tutto il suo successo. Niente vie preferenziali per te. Ma non è per tutti così. Qual è il segreto? Cosa consiglieresti a una giovane cantautrice in cerca di affermazione?

Non voglio ripetermi su determinati argomenti, ma anzitutto siamo donne, e come tali siamo fortemente discriminate. Non dico una menzogna se sostengo che la musica in Italia è maschile e anche molto maschilista. Per questo, se sei donna, è due volte più faticoso.

A muovere me c'è sempre stata una grandissima determinazione. Avevo un obiettivo fermo in testa, non c'era altro. L'ho desiderato, mi sono proiettata in modo totale nel mondo in cui volevo vivere, e adesso ci vivo. E' ovvio che non è sufficiente solo pensare, desiderare, sognare tutte le notti, bisogna lavorare e mettere in pratica, muoversi affinché le scelte portino là, dove si vuole arrivare. Io per esempio ho battuto il terreno dei musicisti, quelli che entrano nei pub, prendono la chitarra e suonano. Mi sono sempre presentata con la mia chitarra e le mie canzoni, non ho aspettato che qualcuno mi dicesse cosa fare, o scrivesse i brani per me, o mi accompagnasse con gli strumenti. Ci vuole anche una buona dose di coraggio: non è semplice salire su un palco dove nessuno ti conosce con la sola voce e una chitarra ... Una paura fottuta per anni mi ha accompagnato, mi tremavano le gambe ogni volta che salivo. Mi chiedevano: “ma a chi può fregare qualcosa di quello che sto cantando?”. Io contavo la mia vita, le mie frustrazioni, la mia tristezza. Di brani felici ne ho scritti pochi prima di giungere su questa strada felice. A volte poi salivo sul palco e davanti a me c'erano 20 persone di cui 15 erano miei parenti. Insomma, un disastro.

A 23 anni, all'apice della mia tristezza, ho cercato disperatamente la svolta e l'ho raggiunta. Ho iniziato a lavorare in un bar per mettere da parte i soldi e produrmi da sola il mio primo disco, e così è stato. Ricordo perfettamente, ancora oggi, quanto mi è costato. Poi a un certo punto mi sono fidata, ho smesso di fare tutto da sola scegliendo le persone giuste, le stesse che tuttora lavorano con me. Siamo la fortuna degli altri, e gli altri sono la nostra fortuna, nessuno si salva da solo, diventa una cosa collettiva. Prima di tutto quindi il mio consiglio è di credere in se stessi in un modo ultraterreno, deve diventare qualcosa di trascendentale.

Ti va di darci un tuo parere sul panorama musicale italiano di oggi.

Diciamo che sono felice che in Italia i vecchi dinosauri abbiano un po' lasciato il campo al nuovo, che avanza e c'è. Ci sono realtà fortissime che hanno preso il sopravvento anche grazie alla rete. A livello di spazi, in Italia la situazione è nettamente migliorata rispetto a quando ho iniziato a fare musica da professionista io, quindi negli ultimi 5 anni. Ci sono un sacco di nomi che come me arrivano da situazioni indipendenti, alternative rispetto a quello che la discografia italiana ci ha proposto negli ultimi 14, 15 anni. Se pensiamo a tutti i talent che la televisione ha sfornato negli ultimi tempi, dovremmo essere pieni di talenti, ma alla fine di veramente validi ne sono usciti pochissimi. Anche se i grandi numeri sono ancora quelli della tv, credo che il mercato musicale italiano abbia preso una piega diversa, predomina un tipo di musica che a mio avviso prende le distanze dalla tv, è nei live poi che quelli che hanno fatto la gavetta riescono ad avere la meglio. Non mi esprimo sul gusto musicale, perché credo non sia rilevante, il mio gusto è solo il mio e non è importante. E perché sono molto severa...

Sei nata in Sicilia ma vivi da tempo tra Torino e Milano, ma la vera casa di Levante qual' è?

Ultimamente me lo sono chiesta anch'io. Viaggiando tantissimo, ritrovandomi spesso per esempio in stanze d'albergo, ho dovuto fare in modo che la mia casa fosse una sorta d'involucro. Ho capito che nella mia vita non esiste una sola casa, ma tantissime.

Ci sono luoghi dove mi sento più a casa, per esempio Milano: una città che negli ultimi tempi mi fa sentire meno ospite. Se devo dire qual è stata l'ultima volta in cui ho pensato: “Finalmente a casa!”

è stata sul mio divano a Torino, la città dove ho la residenza e dove ho costruito un ambiente a misura. In questo momento quindi vivrei a Torino, ma sto per lasciare anche questa città, per cui si vedrà.

Quando torno in Sicilia invece mi sento nel passato, ma non lo dico con tristezza come quando si pensa a qualcosa che non esiste più. Esiste eccome, io ci vivo nel passato. Il mio passato c'è ed è fortissimo dentro di me. Quando torno in Sicilia, in quella terra, in quella casa, ritrovo la mia esistenza, il mio essere.

Quali sono i ricordi più dolci legati alla Sicilia?

I ricordi più dolci legati al mio passato sono tutti all'interno di una casa che però era permeata dell'agonia di un paesino di poche anime nell'entroterra siciliano, in provincia di Catania. Tutte le volte che entro in quella casa ho un milione di ricordi, dalle scale, alle stanze in cui vivevo con tutti i miei fratelli. C'è un ricordo molto tenero che mi riporta alla casa, alla musica e a quello che sarei poi diventata ed è l'immagine di questa piccola "me" nel terrazzo che inventa delle canzoni mentre guarda il cielo. Avevo circa 5 o 6 anni. Solo che questo cielo è affollato di antenne, è uno strano cielo, che ricorda quello di Bagdad. Case senza facciate, antenne a vista. Quando sono tornata in Sicilia per questo shooting e ho potuto di trascorre un po' di tempo con la nonna Rosalia, sono rientrata in quella stanza dei miei ricordi di bambina, e come ogni volta ho ripetuto gli stessi gesti: ho riaperto i cassetti, le ante degli armadi, sono andata a cercare le fotografie. Poi sono salita su, in terrazzo che oggi è molto cambiato, è stato coperto con una tettoia per proteggerlo dalle intemperie e da lì non si vede più il cielo. Quello stesso terrazzo, con il muro rovinato e invecchiato, è ritratto nella copertina di "Manuale Distruzione".

A differenza di tanti altri personaggi hai uno stile unico, che ti identifica e ti rispecchia fortemente. È un gusto tutto tuo, nuovo, contemporaneo, giusto. Per questo viene imitato e fa tendenza. Hai sempre avuto le idee così chiare su chi sei e come vuoi mostrarti?

No, non ho sempre avuto le idee così chiare. Chi ero lo sapevo bene, ma non sapevo come affrontare il mio percorso. Solo dopo i 23 anni ho capito veramente chi volevo essere. Come nella scrittura dei miei testi, anche nel gusto estetico c'è stato un cambiamento.

Ho capito che dovevo togliere e non aggiungere. Già io ero tanta, naso importante, labbra grosse, occhi grandi, sopracciglia enormi. Non dovevo aggiungere altro a me stessa, dovevo mostrare semplicemente com'ero, senza mascherare. Ho iniziato a togliere il rossetto, il trucco, per tornare alla radice e mostrare semplicemente me stessa. Questa scelta è stata vincente, ero la ragazza con i jeans e la maglietta bianca e in qualche modo ho attirato più attenzione che con un tacco dodici, il rossetto rosso e i capelli acconciati. Poi l'estetica è diventata uno strumento per comunicare qualcosa, ho iniziato a giocare, per esempio in "Abbi cura di te" ho scelto uno stile sognante e onirico, con i capelli rosa, lo chignon. E nel "Caos" ritorno con lentiggini, faccia sporca, chignon grosso, l'aspetto un po' gitano. Tutto questo è parte di una mia evoluzione, una crescita che, dai 17 anni a oggi, mi ha portata ad attraversare e sperimentare stili e gusti molto diversi.

Ti abbiamo fotografata a I Monasteri, un 5 stelle che fu ex convento benedettino alle porte di Siracusa e dimora di antiche casate nobiliari. Che cosa ti ha colpito di più di questo luogo antico?

Innanzitutto, il fatto che lo scenario sia estremamente "siculo", è un luogo che racconta tanto delle mie radici e della mia terra, dall'architettura, ai profumi, fino ai colori, sebbene il golf club gli dia un respiro internazionale e molto moderno, così come le piscine, i servizi, il relax. Mi è piaciuto molto il fatto che ci fosse tanto verde attorno, e questa pietra chiara, tendente al giallo, che mi fa sognare. Anche gli arredi seguono la tradizione, quando ho visto le teste di moro sono impazzita. Le ho volute nella cover perché per me riassumono tutto. E' un luogo dove si può assaggiare una bella fetta di Sicilia.

Viaggi tanto e spesso nei tuoi post si vedono stanze di Hotel, che sono spazi indefiniti di cui ormai hai perso il conto. Che cosa significano per te queste stanze?

Fanno parte delle mie stanze stupefacenti, io amo le camere d'albergo. Mi piacciono tantissimo perché raccontano una solitudine che mi appartiene e di cui probabilmente non riesco a fare a meno. E' la stessa solitudine che mi spinge a ritrovarmi, a raccontarmi, forse in un modo un po' malinconico e triste rispetto alla situazione e all'ambiente reale. Le camere d'albergo poi mi portano inevitabilmente a riflettere, perché al loro interno non c'è niente di mio, non ci sono distrazioni.

Niente che mi colleghi a un ricordo. In qualche modo, sono costretta a stare sola con me stessa e questo mi piace da morire.

Cosa ti piace di più di questo tuo viaggiare?

Anzitutto il fatto di non rimanere ferma. Provo un bisogno costante di muovermi, cambiare, per non annoiarmi. Credo nelle peculiarità dei segni zodiacali, io sono un gemelli, mi annoio facilmente e non posso fare a meno di stimoli continui. Viaggiare mi dà la possibilità di arricchirmi di immagini e di storie. Non potrei farne a meno.

Un domanda banale che però racconta, sempre legata al viaggio: cosa non deve mai mancare in valigia?

In valigia non devono mai mancare la maglietta bianca e il jeans, non viaggio senza maglietta bianca e jeans. Non devono mancare le zeppe, amo i tacchi, ma sono scomodi e la zeppa risolve questo problema. E un giubbottino, perché anche d'estate io mi copro e il giubbottino lo porto sempre addosso, anche quando fa caldissimo. Poi non mancano mai la mia agendina nera e la mia penna nera, esclusivamente nera, non scrivo con il blu. E, ogni tanto, se riesco e non ho problemi di spazio, porto la mia chitarra.

C'è un viaggio che ti è rimasto nel cuore in modo particolare?

Sicuramente il viaggio a Cuba due anni fa. Dopo quello, non ho più potuto concedermi veri e propri viaggi, perché ho sempre lavorato tantissimo. Ero con due amiche, ci eravamo ripromesse di partire con uno zainetto in spalla e così ho fatto, ma sono stata l'unica a rimanere fedele alla promessa. In realtà è stato un viaggio breve, di soli dieci giorni, ma mi sono bastati per scoprire una Cuba che nessuno aveva mai visto prima: in quei giorni era morto Fidel Castro, era il 26 novembre del 2016, ed io ero lì, ero a Cuba. La città si era fermata, c'erano circa 9 giorni di lutto nazionale e hanno coinciso con i giorni della mia vacanza. Non si poteva fare musica, era tutto sospeso e fermo, era una Cuba diversa, ma ho potuto percepire l'essenza dei cubani ed è stato incredibile. Erano come spaccati politicamente tra sostenitori e detrattori di Fidel, questi ultimi erano i giovani, stanchi di quella politica assurda. Cuba lentamente sta cambiando, gli embarghi pian piano scompariranno, e per me è stato un viaggio particolare, colorato e allo stesso tempo nero come il lutto di un paese completamente sconvolto.

Invece c'è un luogo che non hai mai visitato e sogni di scoprire?

Sogno il Giappone. Non ci sono mai stata, me ne parlano tutti con grande entusiasmo, come fosse un mondo incredibile e sono certa che lo sia. Il problema

è che i giapponesi che parlano inglese sono incomprensibili quindi, se mai andrò, credo che comunicheremo a gesti. Dicono anche che il cibo sia molto buono, aldilà del solito sushi e sashimi pare ci siano pietanze incredibili da assaporare.

Cosa vedi nel tuo futuro?

Che domanda difficile... In questo momento non riesco a immaginare il mio futuro. Ricordo che qualche anno fa mi fecero la stessa domanda e allora sì, lo sapevo. M'immaginavo non dico mamma ma già molto seria e piena di responsabilità. Ora che quel futuro è arrivato e non sono né mamma né così piena di responsabilità, mi rendo conto che figurarsi gli anni a venire non è così semplice. Forse potrei diventare mamma, ma preferisco andare sul pratico e vedere una casa mia, una casa che comprerò, definitiva, arredata come piace a me. E' il sogno che ho sin da piccola. In questi anni ho arredato le case degli altri, le ho rese bellissime, le ho ridipinte, poi me ne sono andata. Sono stanca di questo, vorrei una soluzione mia, definitiva che, chissà, magari nel tempo si possa riempire anche di persone. — ■

*"I RICORDI
PIU' DOLCI
LEGATI AL
MIO PASSATO
SONO TUTTI
RINCHIUSI
DENTRO UNA
CASA, DOVE
SI RESPIRAVA
PERO'
L'AGONIA DI
UN PAESINO
DI POCHE
ANIME NELL'
ENTROTERRA
SICILIANO"*

THANKS TO

MAKE UP: MAC COSMETICS

HAIR: GRAZIA CASSANELLI

I GRANT PARRUCCHIERI

USING L'OREAL PROFESSIONNEL

MANAGEMENT: METATRON S.R.L.

PHOTOGRAPHER: MARCO ONOFRI

ASSISTANT PHOTOGRAPHER: ANDREA BARDI

EXECUTIVE PRODUCER: MARTINA BARBERINI

SPECIAL THANKS TO LUISA BERIO

Ze



Levante

Rocks

We met Levante in an ancient Benedictine monastery of the '800 that rises in her native region, Sicily, not far from the little town where she was born. Singer-songwriter who has risen in the Olympus of the great Italian musicians, she is also a successful writer and an undisputed icon of style. We tell you her story, starting from her last achievements and going backwards, towards the past, which has its roots here. Easy enough to be drawn to her magnetic, explosive and restless beauty.

She has a lot to tell. She shines. She simply rocks.

SHOT BY MARCO ONOFRI

Interview by Martina Barberini

Location | MONASTERI GOLF & SPA RESORT

Believe in your dreams in a transcendental way. Fight with all your strength. To have so much courage, to dream day and night without ever losing sight of the goal. It is called the law of attraction, she explains. "Imagine having to reach a small island in the middle of the ocean. The island is your goal, what you want to be. You're alone on a small rowboat. You have thousands of miles of water that separate you from your destination, but you refuse to surrender; you continue to row. As you kill yourself, you see people flying in private jets to the island. It will take a couple of hours at most, you think. There are also those born there on that island. But it does not matter. You will keep rowing until your hands bleed, until you're out of breath, because only you exist. It is like you only have the island before your eyes and nothing else, you know that it is there and you must arrive and nowhere else, you will get there. It is the law of attraction. It was like that for me."

We know you have so many new things in the pipeline, you're working on your next record and there's great expectation on your second novel after the great success of "Se non ti vedo non esisti". Can you tell us something about your new projects?

All I can say about my new projects is that they are full of melancholy, which I honestly cannot do without and do not want to. I already have several songs ready, but I dream of a record of 12, 13 songs, as it once was, so there is still a lot to work on. It so happens that I did not immediately have the stories clear, but I have lots of emotions in my head, in my stomach, so I just have to find the right day to translate them. The truth is that even when I'm not sitting at a table writing, I'm still working, I work continuously, whatever I do, I think about the book and I look for stimuli, references to create. They are pieces of a puzzle that I look for and find even outside the contexts in which I write. So I go out, I eat an ice cream, I'm on the road, maybe it's even just a granny that passes me. Everything can enrich the story. Now I am in the recollection phase, I am working on all the sources that I will then use to draw the two projects. I count on returning to the music at the end of September and the

novel before Christmas.

You have 3 albums behind you, “Manuale Distruzione” of 2014, the following year “Abbi cura di te”, then in 2017 “Nel caos di stanze stupefacenti”, and you’re already working on the new album. But there is a piece that has consecrated you in front of the general public: “Alfonso”. What does this song mean to you, how was it created and at what period of your life does it represent?

“Alfonso” is a song that I love so much, created in 2012 as a joke then it became the rage of radio of 2013. For a lifetime I worked, I started singing at age 9, the first audition I did at 13 years old and the first time I went on stage in front of an audience I was only 14. I had always written and sung enigmatically, despite my young age. My songs were like a secret diary that I then let everyone read. But what I was writing was not so simple to decipher, I spoke by metaphors, things that only I understood, in short.

Around 2011 I reached a musical maturity, I started expressing myself in a clearer and more direct way. I remember one of my very first songs in “Manuale Distruzione” was “La Scatola Blu”, a two-minute song without any refrain, in which I told about this blue box that was then my box of memories. Something happened in that song, a transformation took place, I expressed myself with a clarity that I did not know and had never felt before. “Alfonso” was written a few months later, I wanted to sing something light, I did play the song to my ex and he burst out laughing. He told me: “if you sing this song, you’re a genius”. I trusted him, he was a musical writer, and I told myself: “Maybe I should be daring, let go, take myself a little ‘less seriously’, and so I started singing “Alfonso” in all the events I attended, in pubs, everywhere. I sang it and I realized that people remained rapt and amused. Until Limus heard it and broadcast it. And everything broke out from there.

The song tells a story that probably many have lived.

Those who linger on the refrain, on its freshness, exchange it for a super light song. In reality it is a tormented one. When I wrote that song, while I was singing it, I was actually telling my anger against what was happening to me. I was going around for a party where everyone had their place, everyone knew what they would do the next day, what they would become. But I was a waitress in a bar in order to pay parking fines, the rent, I did not want that life and I repeated: “This is not what I want, my life does not have to be like this.” In that light, in reality I was desperate. Someone even misunderstood the song by thinking that Alfonso was someone with whom I had a story. Alfonso does not exist, it was just an assonance with “asshole”, an excuse to say a dirty word and nothing else. I love this song and will probably never have such a flash of genius.

So, how does a new song for Levante come about? Tell us about the creative process. Are you methodical or instinctive? Do you impose timetables and try to organize your work or let the flow guide you?

I’m messy, a healthy carrier of chaos. I live by instincts, I’ve experienced a lot of trouble in my life, but I’m happy because, in the end, I’m the result of what I’ve always wanted to be, without filters. The same is true for my music. I rarely set myself down to write, I write by necessity, so much so that I can neither justify nor forgive all the music that does not speak through the truth and that I perceive to be fake.

They are at times musically contradictory, I like to swing between music that is sometimes strange, difficult, extremely pop and radio compositions. I do not set boundaries, if something is beautiful, it’s beautiful. The only way I follow, the only order I have, is that of composing first and writing the texts later. I always start from the music anyway.

You recently presented your first international project, “Stay Open” within the Tuborg Open initiative together with the American DJ and producer Diplo and the Danish singer MØ. Can you tell us how this project was born and why did you decide to be part of it?

When I knew I had been chosen, on the one hand I was enthusiastic about the great opportunity, on the other a little frightened because there was still talk of a music very far from mine, electronic music and more commercial, while I tell stories in a more intimate way. I was terrified to compare myself with this diversity. When the audition came, I listened to the song and, although the production was actually commercial and electronic, there was a very elegant note that struck me

immediately. I worked on the text rewriting the lyrics in Italian, the real obstacle was the language itself, but it was not that difficult. I wanted to stay true to my writing and somehow I think I succeeded without moving away from the focus of the project, which was to bring a message of lightness and stay open to new experiences. I tried to combine these elements, and the final result was a source of great pride for me, I’m happy to listen to the song every time I hear it; it’s a good product, successful. Just recently, I got to know in person both MØ, who was met in Denmark during some shots we made for the project, then Diplo, we crossed paths in Barcelona backstage at the Sonar Festival, where he performed. The final Tuborg party will be in October, in short, we are talking about crazy, inalienable experiences that allow us to discover new worlds.

The experience as a judge at X-Factor has shown your essence to the general public, human and passionate, as well as a great musical sensitivity. How did you live and what remained with you from this TV adventure?

The X-Factor experience was like a real school for me, I’m honest. Just recently the audition for the new jury ended and I inevitably remembered my experience last year, in this same period. It was beautiful at first because the world of television was completely unknown to me, the behind-the-scenes of Sky was fabulous, all the young people, extremely kind, loving. It had created a family atmosphere and was also fun at the table when it came to the auditions.

I had everyone’s support, but I also had to correct aspects of myself that were perhaps a little too wild compared to what I was experiencing. In music they

“I’M AN HEALTHY CARRIER OF CHAOS AND I’M PROUD ABOUT THAT”

are instinctive, and this approach works because music requires truth. In television you have to be a little bit politer and follow, in some way, a canvas, a road, sometimes even a strategy, even if you want to convey the truth. Often on TV genuineness is not the best tool to get to the truth, there are rules to be respected and I didn’t follow them, I launched this adventure without wanting or demanding an producer by my side who advised me. The positive aspect is that I was spontaneous, I told myself: “If I am simply myself, I can defend myself. During live shows, there were no cuts, live is live, and live TV shows weaknesses. My being so loyal to myself was in part annoying, I think a slice of the public was a bit stiffened towards me because I was not extreme, and this sometimes is not appreciated on TV.

Let’s talk about Instagram. You are very popular on this social media, calling trends and showing your life out of the spotlight in a spontaneous and engaging way, reaching the heart and depths of your followers, which are many and follow you with great care. Many wonder if there are no social marketing experts with a specific strategy, or is this simply Levante being Levante?

Fortunately, I’m always there. Those who ask this question do so because they have been following me for a short time. And maybe it also depends on everything that goes on around us, there are influencers and fashion bloggers everywhere, all of them behind gigantic infrastructures, with social media managers and photographers. Not in my case. Like many, I started using Instagram because I simply wanted to show images. I started telling stories through images that, in some way, let my aesthetic sense shine through. I’m an esthete, I love beauty, and I’m so happy, I’m not ashamed of it. And I’m also a little narcissistic. This does not detract from my depth and intelligence, it helps to define it.

Going backwards through my instagram page, you clearly see that I always shoot in a certain way, always using the mobile phone. As there has been an evolution

in my person and in my aesthetic sense, so it happened on my Instagram page. Over time, I then became a bit jealous of my stories, so today I tell less of myself. Now that many have decided to go down this same road, I go elsewhere. I like to go against the current, when something starts being too fashionable, I go somewhere else.

Among the hundreds of thousands of followers you have, haters are born that, protected by the virtual dimension, pour hate and frustration on social networks. What do you feel about it? How do you deal with this phenomenon when it affects you personally?

The network has its greatest merits, has shortened distances and made usable information and worlds that were not there previously, or were very difficult to reach... at the same time it has sucked dry some people’s minds, flattened them, made them slaves. These slaves spend their time judging or insulting someone else for what they do, and I cannot help but not care about the loss of the freedom of certain “haters”. There are also the fake participants, those whom I speak of in the song “Non Me Ne Frega Niente”. Those are the worst. On average, they focus on all that is the news of the day, the current drama, with an “I AM” followed by a place, a person, an ideal that concerns the drama at hand. I prefer to be much more honest, show what I have to show and go straight on my way. If I had been beaten down by evil I would never have arrived here.

Composing music, writing books, traveling all the time, explaining yourself daily. These are demanding processes, both in terms of time and intellectual involvement. How can you do all this and do it so well?

Eh, it’s not easy! Let’s say that living on music, traveling, getting on a stage during a tour, is hard but also beautiful, I certainly do not go picking potatoes. Being a nomad is not easy, but the thing that tires me the most is the creative process, that yes, it’s tiring. Sometimes you’re not in the mood, there’s a wasteland around you, there’s nothing. It is then that I resort to my imagination, to my “fantasy-language”, I land softly, in my world, I do not have to invent it, I already have it and I describe it.

In recent times I have become more taciturn, I do not have to show anything, if I don’t want to talk about it, I prefer to keep quiet. In the past I felt the urgency of being available at all costs, now I decided that it is no longer necessary, the people who follow me can wait and understand that there is sometimes slow time.

But the truth is that I do so many things at an extreme speed. Suffice it to say that “Manuale distruzione” came out in 2014, “Abbi cura di te” in 2015, “Nel caos di stanze stupefacenti” in 2017 and in the same year the book was published. In the meantime, I have done 5 years of uninterrupted tours, many collaborations with fashion brands, I travel on a thousand roads and I never stop.

You are an artist who has worked hard and has earned all his success with hard work and sacrifice. No preferential routes for you. But it’s not like that for everyone. What’s the secret? What would you recommend to a young singer-songwriter looking for success?

I do not want to repeat myself on certain subjects, but above all we are women, and as such we are strongly discriminated against. I am not lying when I maintain that music in Italy is masculine and also run by men. That’s why, if you’re a woman, it’s twice as hard.

There has always been a great determination to move me. I had a goal in my mind, there was nothing else. I wanted it, I projected totally into the world that I wanted to live in, and now I live there. It is obvious that it is not enough just to think, to desire, to dream every night, we need to work and practice, to move so that our choices take us there, where we want to arrive. For example, I beat the musicians, those who enter the pubs, take the guitar and play. I always showed up with my guitar and my songs, I did not wait for someone to tell me what to do, or write the songs for me, or accompany me. It also takes a good dose of courage: It is not easy to get on a stage where nobody knows you with a single voice and a guitar... I was wracked by fucking fear for years; my legs were shaking every time I went up on stage. I was wondering: “But who could care what I’m singing about?”. I counted my life, my frustrations, my sadness. I wrote a few happy songs before arriving on this happy path. Sometimes I would go on stage and there were 20 people in front of me, 15 of whom were my relatives. In short, a disaster.

At 23, at the height of my sadness, I desperately searched

A woman with dark hair in a bun, wearing sunglasses and a red bikini, is sitting on a white woven mat by a swimming pool. She has several tattoos, including a large one on her left shoulder depicting a woman's face with a flower. In the foreground, there is a glass drink with strawberries and a lime wedge. The background shows the blue water of the pool.

*THERE HAS
ALWAYS BEEN
A GREAT
DETERMINATION
TO MOVE ME. I
HAD A GOAL IN MY
MIND, THERE WAS
NOTHING ELSE*

for the turning point and reached it. I started working in a bar to put aside money and produce my first record on my own, and so it was. I remember perfectly, even today, how much it cost me. Then at a certain point I trusted, I stopped doing everything by myself, started choosing the right people around me, the same ones that still work with me. We have the good luck of others, and the others have our luck, no one succeeds alone, it becomes a collective thing. Most of all, my advice is to believe in yourself in an otherworldly way, it must become something transcendental.

Do you want to give us your opinion on today's Italian music scene.

Let's say that I am happy that in Italy the old dinosaurs have left a little space to the new artists, which helps to advance things. There are very strong realities that have gained the upper hand thanks to the internet. In terms of space, in Italy the situation has improved significantly compared to when I started making professional music myself, so, let's say over the last 5 years. There are a lot of names like me that come from independent situations, alternatives to what the Italian discography has proposed to us over the last 14 or 15 years. If we think of all the talent shows that television has churned out in recent times, we should be full of new talents, but at the end of the day only a few came from there. Although the big numbers are still those of TV, I think that the Italian music market has taken a relaxation turn, predominated by a type of music that in my opinion distances itself from television, where live musicians earn their dues and tend to succeed the best. I do not express my musical tastes because I believe it is not relevant, my taste is only mine and it is not important. And because I'm very severe...

You were born in Sicily but you have been living for some time between Turin and Milan, but where is the real home of the Levante?

Lately I asked myself that too. Traveling a lot, often finding myself for example in hotel rooms, I had to make sure that my house was a kind of shelter. I understood that in my life there is not just one house, but many. There are places where I feel more at home, for example Milan, a city that in recent times makes me feel less at home. If I have to say what was the last time I thought: "Finally at home!" it was on my sofa in Turin, the city where I have legal residence and where I built a personalized environment. Right now I live in Turin, but I'm leaving this city soon too, so we'll see. When I go back to Sicily, I feel like I am in the past, but I do not say it with sadness like when you think of something that no longer exists. It exists all right, I live in the past. My past is there and it is very strong inside of me. When I go back to Sicily, to that land, to that house, I find my existence, my being.

What are the sweetest memories related to Sicily?

The sweetest memories of my past are all within a house that was permeated by the agony of a small town in the Sicilian hinterland, in the province of Catania. Every time I go into that house I have a million memories, from the stairs, to the rooms where I lived with all my brothers. There is a very tender memory that brings me back to the house, to music and to what I would then become and is the image of this little "me" in the terrace that invents songs while looking at the sky. I was about 5 or 6 years old. Only this sky is crowded with antennas, it is a strange sky, reminiscent of that of Baghdad. Houses without facades, visible antennas. When I came back to Sicily for this shoot and I was able to spend some time with my grandmother Rosalia, I went back to that room of my childhood memories, and like every time I repeated the same gestures: I reopened the drawers, the doors of the wardrobes, I went to look for the photographs. Then I got up, on the terrace that has changed a lot today, it has been covered with a roof to protect it from the weather and from there I cannot see the sky anymore. That same terrace, with its ruined and aged walls, is depicted on the cover of "Manuale Distruzione".

Unlike many other characters you have a unique style that identifies you and reflects you strongly. It is a taste all of your own, new, contemporary, right. This is why it is imitated and is a trend. Have you always had such clear ideas about who you are and how you want to present yourself?

No, I have not always had such clear ideas. Who I was, I knew it well, but I did not know how to follow my path. Only after the age of 23 did I really understand who

I wanted to be. As in the writing of my lyrics, even in the aesthetic taste there has been a change. I understood that I had to remove and not add. Already I had my nose, big lips, big eyes, huge eyebrows. I did not have to add anything else to myself, I just had to show how I was, without masks. I started to remove the lipstick, the makeup, to go back to the root and simply show myself. This choice was a winner, I was the girl with jeans and a white T-shirt and somehow I attracted more attention than with high heels, red lipstick and my hair styled. Then the aesthetics became a tool to communicate something, I started playing with it, for example in "Abbi cura di te" I chose a dreamy and dreamlike style, with pink hair, the chignon. And in "Nel caos di stanze stupefacenti" I returned with freckles, dirty face, hair bun, a bit like a gypsy. All this is part of my evolution, a growth that, from 17 years to today, has led me to cross and experience very different styles and tastes.

We have photographed you at I Monasteri, a 5-star hotel that was a former Benedictine convent just outside Syracuse and home to ancient noble families. What struck you most about this ancient place?

First of all, the fact that the scenery is extremely "Sicilian", is a place that tells a lot about my roots and my land, from architecture, to aromas, to colors, although the golf club gives it an international and very modern feel, as well as the swimming pools, services, and relaxation. I really liked the fact that there was a lot of green around it, and this light-colored, yellow-tinged stone that makes me dream. Even the furnishings follow the tradition, when I saw "Teste di Moro" statues I went crazy. I wanted them on the cover because they sum up everything for me. It is a place where you can taste a nice slice of Sicily.

You travel a lot and often in your posts you see Hotel rooms, which are indefinite spaces, so many of which you have seen you must certainly have lost count. What do these rooms mean to you?

They are part of my life, I love hotel rooms. I like them a lot because they tell a story of a loneliness that belongs to me and of which I probably cannot do without. It is the same solitude that drives me to find myself, to tell myself, perhaps in a somewhat melancholic and sad way, compared to the real situation and the real environment.

The hotel rooms then inevitably lead me to reflect, because inside there is nothing of mine, there are no distractions. Nothing that connects me to a memory. In some ways, I am forced to be alone with myself and I love that.

What do you like the most about your travels?

First of all, the fact of not staying still. I feel a constant need to move, change, to not get bored. I believe in the peculiarities of the zodiacal signs, I am a Gemini, I get bored easily and I cannot do without continuous stimulation. Traveling gives me the opportunity to enrich myself with images and stories. I could not do without it.

A trivial question... when you travel what should never be missing from your suitcase?

I can't do without a white T-shirt and jeans, I do not travel without a white T-shirt and jeans ever. I always bring platform shoes. I love the heels, but they are uncomfortable, and platforms solve this problem. And a jacket, because even in summer I cover myself, so I always take a jacket with me, even when it is very hot. Then I never forget my black folder and my black pen, exclusively black, I do not write with blue. And sometimes, if I can and do not have space problems, I bring my guitar.

Is there a journey that has remained special in your heart?

Surely the trip to Cuba two years ago. After that, I have not been able to give myself real trips, because I've always worked so hard. I was with two friends, we had promised to leave with a backpack on our backs and so I did, but I was the only one to stay true to the promise. In reality it was a short trip, only ten days, but it was enough to discover a Cuba that no one had ever seen before: During that time Fidel Castro died, it was November 26, 2016, and I was there, I was in Cuba. The city had stopped, there were about 9 days of national mourning and it coincided with the days of my holiday. You could not play music, it was all suspended and still, it was a different Cuba, but I

Levante is the wind that comes from the east. It is she who rises from the ashes. It is the cardinal point from which the sun rises. There could be no more suitable name for this charming, multifaceted and determined singer.

We meet her at I Monasteri Golf & SPA Resort, a refined refuge sheltered from the chaos at the gates of Syracuse, among the green of citrus groves, prickly pears, carob trees and olive orchards and the greens of the golf course. Levante was born here, not far away, a Sicilian transplanted to Turin, a nomad whose only guide to life has always and only been her own soul. Her music and talent.

"I did not choose this name myself for me so many years ago, during a hot Sicilian August. It was the name that chose me."

could perceive the essence of the Cubans and it was incredible. They were politically split between Fidel's supporters and detractors, the latter being the young, tired of that absurd politic. Cuba is slowly changing, the embargos will slowly disappear, and for me it was a special journey, colorful and at the same time black as the mourning of a completely upset country.

Instead there is a place you have never visited and dreams of discovering?

I dream of Japan. I've never been there, everyone speaks of it with great enthusiasm, like an incredible world and I'm sure it is. The problem is that the Japanese who speak English are incomprehensible so, if I ever go, I think we will communicate with gestures. They also say that the food is very good, beyond the usual sushi and sashimi there seem to be incredible dishes to savor.

What do you envision in your future?

What a difficult question... I cannot imagine my future right now. I remember that a few years ago they asked me the same question and then yes, I knew it. I imagined myself being a mother full of responsibility. Now that the future has arrived and I am neither a mother nor so full of responsibility, I realize that contemplating the years to come is not so simple. Maybe I could become a mother, but I prefer to be practical and I see a house, a house that I will buy, final, furnished as I like it. It is the dream that I have had since I was a child. In these years I have furnished the houses of others, I made them beautiful, I repainted them, then I left. I'm tired of this, I would like a solution, my definitive one, and who knows, maybe in time it can also be filled with people.

She has a lot to tell. She shines. She simply rocks. Thank you beautiful woman, you are going places...



Tocco. Scienza. Sensi. Affidati a Clarins: oltre 60 anni di expertise Spa.

Savoir-faire, metodo, protocolli super efficaci, professionalità, alta qualità cosmetica, supporto marketing... ingredienti unici che firmano oltre 170 Spa by Clarins nel mondo, nella cornice di resorts esclusivi.

Offri ai tuoi ospiti il meglio di bellezza, natura e scienza: diventa una Spa by Clarins.

Contatti: spadivision.italy@clarins.com - Tel. 051-6055111

Clarins N°1 Prestige skin care brand in Europa.
Fonte NPD Beauty Trends.

CLARINS

LA TERRAZZA PIÙ COOL DI ROMA

7 ROOFTOP



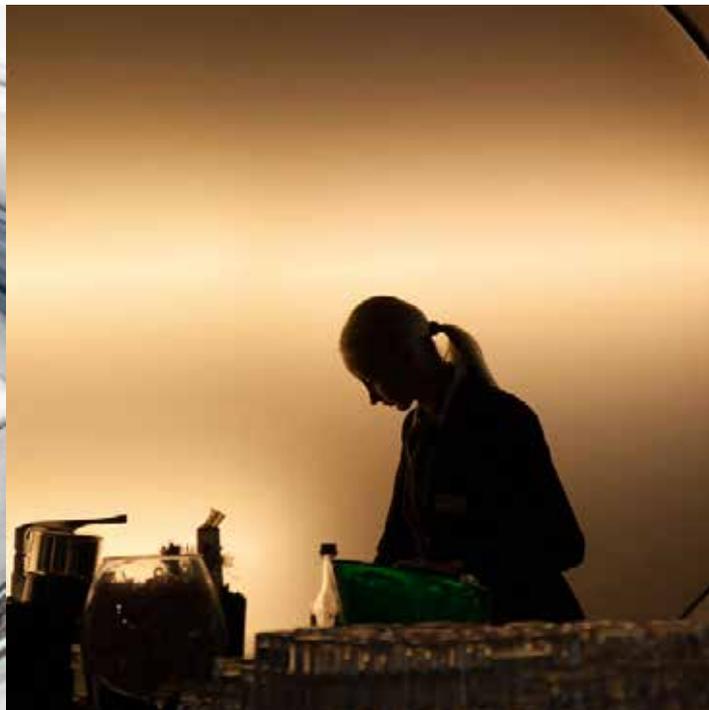
@ RADISSON BLU ES. HOTEL
Via Filippo Turati 171 Roma

FINO A SETTEMBRE, MUSICA ARTE E ALTA CUCINA

Il 13 giugno scorso, ha riaperto la stagione del Radisson Blu es. Hotel 7rooftop con un appuntamento in cui arte, musica e alta cucina si sono uniti in un cocktail perfetto. L'hotel dal design alternativo e minimalista, legato al concept architettonico di una lussuosa nave ormeggiata al centro di Roma, ha inaugurato il progetto 7rooftop

in una delle terrazze più esclusive della Capitale con un ricco calendario di eventi musicali, tutti a bordo della spettacolare piscina al settimo piano, completamente ristrutturata e rinnovata, riconfermando la sua essenza mondana e raffinata. Una location d'eccellenza per l'intrattenimento romano.





SPAZIO ALL'ARTE

Federico Paris

Fino a fine settembre poi, il Radisson Blu es. Hotel è sede dell'esposizione FedelGames dell'artista Federico Paris, che prende spunto da Gilgames, il protagonista del primo poema epico di cui si abbia notizia. Caratteristiche sono i temi della crescita interiore e del desiderio di conoscenza. L'artista, in piena coerenza, basa la sua dialettica sul "conoscere" fondendo letteratura, scienza, emozioni e chimica rappresentata dalla serie di opere in mostra di nome PIX, Astronavi Insetto e reperti di Fanta Archeologia. L'intellettuale Antonello Ricci le descrive come "rigurgiti di navi spaziali fatte di tessere di mosaico, che simboleggiano i pixel di giochi elettronici e ben attaccati alla sfera affettiva del Paris, giochi elettronici come "Space Invaders". FedelGames assume anche il significato di "Giochi di Federico", a rimarcare il lato ironico del suo autore. Ne sono corretto esempio la serie Totem, lavori legati alla spiritualità e alla celebrazione del colore.

A completare il viaggio di Federico Paris nel Radisson Blu il video La bellezza sta arrivando...

fatti trovare pronto. Una proiezione su vari strati di tela che rappresentano il mondo dell'artista a tuttotondo. L'installazione si innesta nell'arredamento e nello stile della hall del Radisson integrandosi perfettamente nel contesto di un ambiente lussuoso e di design contemporaneo.

MUSICA D'ECCELLENZA

Claudio Coccoluto, Corrado Fortuna e Live Set ogni Mercoledì

Dopo lo straordinario set di soli vinili ad opera di Claudio Coccoluto e Corrado Fortuna che ha accolto gli ospiti, rigorosamente in lista, durante l'inaugurazione, segue una lunga serie di eventi musicali che si terranno tutti i mercoledì, sabato e domenica e che, con diverse formule, permettono di vivere lo spazio del 7rooftop come esclusivo club di stampo newyorkese. La domenica, il dj set live è full day, dal lunch all'after dinner.

CUCINA ITALIANA, FRESCA E SEMPLICE

Chef Giuseppe Gaglione

Ad accompagnare musica ed arte, l'offerta

gastronomica del ristorante Radisson Blu guidata dallo chef resident Giuseppe Gaglione, supportato dalla consulenza dello stellato Andrea Ribaldone.

Giuseppe Gaglione è da più di due anni presente nella struttura del Radisson Blu e ha alle spalle importantissime esperienze nelle cucine di alcuni dei migliori Hotel di Napoli, Milano, Lecce e, oggi, Roma. La sua mano è lineare come la cucina mediterranea, arricchita da ingredienti stagionali nostrani e tecniche di cottura che appartengono alle tradizioni di tutto il mondo. Il menu che viene proposto sulla splendida terrazza del settimo piano è quindi adatto ad un pubblico gourmet, accontentando anche i palati meno esperti.

La filosofia di cucina, alla base di tutti i menu del Ristorante Sette e Bar Zest, è la sapiente complementarità tra la freschezza degli ingredienti (rigorosamente italiani) e le influenze mediterranee che permettono agli ospiti del nostro ristorante di gustare ricette sane e semplici senza rinunciare alla tradizione.

7ROOFTOP

THE COOLEST TERRACE IN ROME

On June 13th, we reopened the season of the Radisson Blu Es. Hotel 7rooftop with an event where art, music and haute cuisine was joined with perfect cocktails. The Radisson Blu Es, an alternative and minimalist design hotel, linked to the architectural concept of a luxurious ship moored in the center of Rome, inaugurated the 7rooftop project in one of the most exclusive terraces of the capital city with a rich calendar of musical events, all aboard the spectacular swimming pool on the seventh floor, completely renovated, reconfirming its worldly and refined essence. A location of excellence for Roman entertainment.

SPACE FOR ART Federico Paris

Until the end of September, the Radisson Blu Es. Hotel is home to the FedelGames exhibition of the artist Federico Paris, who was inspired by Gilgames, the protagonist of the first epic poem we know of. The themes of inner growth and the desire for knowledge are characteristic. The artist, in full consistency, bases his dialectic on "knowing" by fusing literature, science, emotions and chemistry represented by the series of works in the exhibition named PIX, depicting Insect Spaceships and of Fantasy Archeology. The intellectual Antonello Ricci describes them as "Artistic regurgitations of spaceships made of mosaic tiles, which symbolize the pixels of electronic games that are attached to the affective sphere of Federico Paris, electronic games such as "Space Invaders". FedelGames also takes on the meaning of "Federico's Games", to underline the ironic side of its author. The works reflect his Totem series, works related to spirituality and the celebration of color.

To complete the journey of Federico Paris in the Radisson Blu Es we have the video Beauty is

coming... get ready: A projection on various layers of canvas that represent the world of the artist in the round. The installation fits into the furnishings and style of the Radisson's lobby; blending perfectly into the context of a luxurious and contemporary design ambience.

MUSIC OF EXCELLENCE

Claudio Coccoluto, Corrado Fortuna, and live set every Wednesday

After the extraordinary set of vinyl records by Claudio Coccoluto and Corrado Fortuna who welcomed our guests during the inauguration, invitation only, were followed by a long series of musical events that will be held every Wednesday, Saturday and Sunday and that, with different formulas, allow to live the space of the 7rooftop as an exclusive New York style club. Each Sunday, the live dj set is full day, from lunch to after dinner.

ITALIAN CUISINE

Fresh and simple: chef Giuseppe Gaglione

To accompany music and art, the gastronomic offer of the Radisson Blu Es restaurant led by resident chef

Giuseppe Gaglione, is supervised by the advice of the Michelin-starred Executive Chef Andrea Ribaldone. Giuseppe Gaglione has been present at the Radisson Blu Es for more than two years and has behind him important experiences in the kitchens of some of the best hotels in Naples, Milan, Lecce and, today, Rome. His hand is linear like the Mediterranean cuisine, enriched by seasonal local ingredients and cooking techniques that belong to the traditions of the whole world. The menu that is proposed on the beautiful terrace of the seventh floor is therefore suitable for a gourmet audience, satisfying even the most expert palates.

The philosophy of cooking, at the base of all the menus of the Restaurant Sette and Bar Zest, is the skillful cohesion between the freshness of the local ingredients (strictly Italian) and the Mediterranean influences that allow guests of our restaurant to taste healthy and simple recipes without giving up tradition.

Text by
Eduardo Iervolino | Chiara Valzania | Letizia Cardinale
Photo © Andrea di Lorenzo

IL PÌCCILO ETNA

GOLF RESORT & SPA

Incastonato come un gioiello tra le pendici del vulcano attivo più grande d'Europa, l'Etna, Il Pìcciolo è un rifugio dal sapore classico dove spazi e tempi si dilata lasciando il posto a un senso di pace e benessere.



OPEN

All year

ROOMS

98 rooms & suites

SPA

New Rubia SPA by Clarins
940 sqm

FOOD&DRINKS

Restaurant & Lounge Bar

POOL

Outdoor swimming pool

GOLF

18-hole golf course
first golf course in Sicily

TOURS

Local Coach
for personalized itineraries

EVENT

Congress Center max 500 seats
Location for private events



IL PICCIOLO
ETNA GOLF RESORT & SPA

Eleganza e comfort sono la ricetta per un percorso di relax che prende ispirazione dal contesto e si proietta negli spazi interni. Una nuova Rubia SPA by Clarins, suite con vista, piatti ricchi e gustosi, 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.

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 new Rubia SPA by Clarins to 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.



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



PATRIA



WWW.VINIPATRIA.IT

LA CANTINA DEI
VULCANI

I Colli Euganei e Vignalta

“Amore e passione per il vino”

Vignalta può vantare di essere stata una realtà pionieristica dal punto di vista qualitativo, sia piantando vigneti ad alta intensità lungo i versanti collinari più elevati del territorio, sia vinificando le uve con meticolosità ed ambizione allora sconosciute non solo nei Colli Euganei ma anche in molte altre aree vitivinicole italiane. L'azienda continua tuttora il suo percorso produttivo orientato all'eccellenza, frutto di un grande patrimonio viticolo articolato da sud a nord lungo i principali terroir dei Colli e frutto di un protocollo enologico di stampo moderno interpretato con maestria e consapevolezza.

VIGNALTA
Fondata nel 1980

Proprietari dell'azienda agricola:
Lucio Gomiero
Mario Guzzo
Luciano Salvagnin

Agronomo: Filippo Scortegagna
per la gestione dei vigneti

Cantiniere: Michele Montecchio
che segue la vinificazione in cantina.

I Colli Euganei, oggi Parco Regionale, sono un gruppo di colline vulcaniche che sorgono isolate nella pianura veneta. Qualunque sia il modo in cui si arriva in Veneto, autostrada, aereo o mare, si può scorgere in lontananza il loro profilo caratteristico.

Sin dall'antichità vi si è praticata la coltivazione della vite e dell'ulivo che qui trovano un ambiente ideale per la particolare natura del terreno e per il clima mite che nella parte a mezzogiorno è certamente di tipo mediterraneo, basti pensare che tra le piante spontanee si trovano vari tipi di orchidee, ginestre e persino una varietà indigena di fico d'india.

Pionieri dei vigneti ad alta densità nei Colli Euganei. Versanti collinari elevati e uve vinificate con meticolosità

Un territorio non molto conosciuto, ma indirettamente rinomato per la qualità delle uve che qui vi si coltivano. È infatti la tipica conformazione geomorfica a conferire ai prodotti enologici specifiche caratteristiche capaci di renderli unici per sapore e odore. I Colli Euganei, oggi parco regionale, possiedono questa capacità: quella di trasmettere ai vitigni e, di conseguenza, anche ai vini, come in un processo di filiazione, le intonazioni e il carattere del territorio. Qui vengono prodotte bottiglie a denominazione di origine controllata a marchio Vignalta: rossi, bianchi, vini dessert e spumanti, grappe e aceti. «Possiamo vantare di essere stati pionieri nel piantare vigneti ad alta densità nei Colli Euganei sino a raggiungere i circa 35 ettari attuali in produzione».

Azienda fondata nel 1980, dal 1994 Vignalta vinifica nella nuova cantina di Arquà Petrarca, completamente scavata nella roccia che consente un ottimale affinamento dei vini in botti di rovere.

Realtà pionieristica dal punto di vista sia qualitativo che qualitativi del

territorio, Vignalta pianta vigneti ad alta intensità lungo i versanti collinari più elevati e vinifica le uve con una meticolosità e ambizione un tempo sconosciute, non solo nei colli Euganei, ma anche in molte altre aree vitivinicole italiane. La stessa cura e la medesima attenzione rivolta alla produzione vinicola, l'azienda la riserva al territorio, il quale possiede caratteristiche uniche in Italia. «Il nostro impegno è rivolto completamente alla cura dei campi, all'uva e all'invecchiamento del vino all'interno della nostra cantina ma crediamo fermamente nella sostenibilità ambientale. Siamo stati, infatti, una delle prime cantine in Italia a installare un impianto fotovoltaico per la produzione di energia elettrica e siamo attenti e scrupolosi nella gestione dei vigneti. Impieghiamo la "lotta integrata" e con l'aiuto di stazioni di rilevamento, effettuiamo i trattamenti antiparassitari solo quando si verificano le condizioni per l'incubazione delle malattie fungine. I trattamenti effettuati sono a basso impatto ambientale». Tutta questa sollecitudine ha l'unico obiettivo di mantenere intatto e integro il patrimonio





ambientale circostante. I Colli Euganei sono un gruppo di colline vulcaniche che sorgono isolate nella pianura veneta. Sin dall'antichità qui vi si pratica la coltivazione della vite e dell'ulivo che trovano in questi luoghi un ambiente ideale per la particolare natura del terreno e per il clima mite che nella parte a mezzo-giorno è certamente di tipo mediterraneo. Basti pensare che tra le piante spontanee si trovano vari tipi di orchidee, ginestre e persino una varietà indigena di fico d'india. Le eruzioni che li hanno generati avvennero circa trenta milioni di anni fa, facendoli emergere dal fondo del mare che allora occupava tutta l'area della pianura padana. Le colline derivate dalle eruzioni sono sostanzialmente di due tipi: il cono vulcanico, formatosi da una colata di lava fuoriuscita dal fondo marino, con il caratteristico profilo scosceso che può raggiungere i seicento





**Circa 35 ettari attuali in produzione
Dal 1994 Vignalta vinifica nella nuova
cantina di Arquà Petrarca, completamente
scavata nella roccia che consente un ottimale
affinamento dei vini in botti di rovere.
Vignalta produce bottiglie a denominazione
di origine controllata: rossi, bianchi, vini
dessert e spumanti, grappe e aceti.**

metri di quota, e la collina calcarea, formatasi quando il magma non è fuoriuscito ma ha sollevato il fondale marino, creando una collina dal profilo più dolce e con elevazione più modesta. Ovviamente i due tipi collinari hanno terreni con caratteristiche completamente differenti: gli uni con il terreno più sciolto, derivante dalla disgregazione della roccia lavica, sono generalmente ricoperti da una vegetazione rigogliosa; gli altri aridi e brulli sono ricoperti da marne o da scaglie calcaree. Questa ricchezza di terreni diversi si traduce nella preziosa opportunità di coltivare le diverse varietà di vite nelle condizioni che ne esprimono al meglio il carattere. Questa opportunità ha costituito l'obiettivo perseguito in Vignalta sin dalla sua origine, all'inizio in modo empirico e poi avvalendosi di strumenti scientifici quali mappe geologiche, analisi fogliari delle viti e analisi dei vini prodotti. Questo lavoro di ricerca ha portato alla valorizzazione di vari "cru" tra cui primeggia il vigneto di Monte Gemola. «Continuiamo il percorso produttivo orientato all'eccellenza, frutto di un grande patrimonio viticolo articolato da Sud a Nord, lungo i principali terroir dei colli e frutto di un protocollo enologico di stampo moderno interpretato con maestria e consapevolezza».

Per maggiori informazioni
www.vignalta.it
info@vignalta.it





Euganean Hills and Vignalta

Love for the wine and respect for the land

The Euganean Hills, now a Regional Park, are a group of volcanic hills that rise up from the Veneto plain. Whatever the way you arrive in Veneto, highway, plane or sea, you can see their characteristic profile in the distance.

Since ancient times the area has been known for its wines and olives that enjoy an ideal environment for its particular soil and for the mild climate that at noon is certainly Mediterranean, and among the indigenous plants there are various types of orchids, blooms and even an indigenous variety of prickly pears.

An area not very well known but renowned for the quality of the grapes grown here. It is in fact the typical geomorphic conformation that gives the oenological products specific characteristics capable of making them unique in terms of taste and smell. The Euganean Hills, now a regional park, have this capacity: That of transmitting the intonations and the character of the territory to the vines and, consequently, also to the wines, as in a process of filiation. The Vignalta brand wines are DOC: reds, whites, dessert wines and sparkling wines, grappa and vinegars. "We can boast of being pioneers in planting high-density vineyards in the Euganean Hills up to the current 35 hectares in production". The company was founded in 1980, and since 1994 Vignalta wines are produced in the new cellar of Arquà Petrarca, completely excavated in the rock that allows an optimal aging of wines in oak barrels.

Vignalta can boast of having been a pioneering reality from the qualitative point of view, both planting high intensity vineyards along the highest and qualitative hillsides of the territory, and vinifying grapes with meticulousness and ambition previously unknown not only in the Euganean hills but

also in many other Italian wine-growing areas. The same care and the same attention is paid to wine production, the company reserves the territory, which has unique characteristics in Italy.

Vignalta has the objective of keeping the surrounding environmental heritage intact and complete. The Euganean Hills are a group of volcanic hills that stand isolated in the Veneto plain. Since ancient times, we have practiced the cultivation of vines and olive trees that find in these places an ideal environment for the particular nature of the land and for the mild climate that in the mid-day is certainly Mediterranean. Suffice it to say that among the local plants there are various types of orchids, flowers and even an indigenous variety of prickly pears. The volcanic eruptions that generated the hills occurred about thirty million years ago, making them emerge from the bottom of the sea that then occupied the whole area of the Po Valley. The hills derived from the eruptions are basically of two types of hills: The volcanic cones formed by a lava flow coming out from the seabed, with the characteristic steep profile that can reach up to six hundred meters in altitude, and the calcareous hills, formed when the magma did not escape the volcano but instead rose from the seabed, creating a hill with a softer profile and a more modest elevation. Obviously the two types of hills have soils with completely different characteristics: the ones with the loose soil, deriving from the disintegration of the lava rock, are generally covered by luxuriant

vegetation; the other hills are dry and barren are covered with marlstone or calcareous scales. This wealth of different terrains translates into the precious opportunity to cultivate the different vine varieties under conditions that best express their character. This opportunity has been the objective pursued in Vignalta since its origin, at the beginning in an empirical way and then using scientific instruments such as geological maps, vine leaf analysis and scientific analysis of the wines produced. This research work has led to the development of various "crus", among which the Monte Gemola vineyard stands out. «We continue the production path oriented towards excellence, the result of a great viticultural heritage divided from South to North, along the main terroir of the hills and the result of a modern enological protocol interpreted with mastery and awareness».

For more information
www.vignalta.it
info@vignalta.it

PURA
LEGGERA
ACQUA
PLOSE



Dalle Dolomiti dell'Alto Adige, patrimonio dell'umanità, nasce un vero gioiello della natura. Grazie al residuo fisso di soli 22 mg/l, all'alto contenuto di ossigeno e al pH 6.6 identico a quello dell'acqua intracellulare, Acqua Plose offre il gusto cristallino della leggerezza, abbinandosi perfettamente ai migliori piatti della cucina tradizionale e internazionale.



PLOSE
www.acquaplose.com

Fonte Plose spa
via Julius Durst 12
39042 Bressanone (BZ)

PROVA ANCHE
BIOPLOSE:
UNA MONTAGNA
DI BENESSERE!



C'erano una volta...

IL VITELLO E IL TONNO



Una storia di Andrea Ribaldone

a cura di Ufficio Stampa Andrea Ribaldone - Arco Srl

**INGREDIENTI PER 4 PAX**

300 gr di scamone di vitello
 120 gr di ventresca di tonno
 100gr di fondo di vitello
 10gr di capperi sott'aceto tritati
 10gr di acciughe dissalate

PROCEDIMENTO

4 pezzi da 75 gr di scamone di vitello, tagliato in forma cilindrica, salato e cotto sottovuoto a 65 gradi per 13 minuti; 4 pezzi da 30 gr di ventresca di tonno cotto sottovuoto con sale e olio a 58 gradi per 4 ore. Sciogliere le acciughe a fuoco basso in un pentolino, aggiungere il fondo di vitello ed i capperi sott'aceto tritati. Posizionare nel piatto i pezzi di scamone e di vitello conditi con il sugo di arrosto arricchito con capperi tritati e acciughe salate.

A GUARNIZIONE

Qualche foglia di cappero e insalatina.

INGREDIENTS FOR 4 PERSONS

300 gr of veal rump
 120 gr of tuna
 100gr of veal bottom
 10gr of minced pickled capers
 10gr of desalted anchovies

METHOD

Cut 4 pieces of 75 gr of veal rump in cylindrical shape, salted and cooked in a vacuum at 65 degrees for 13 minutes; 4 pieces of 30 gr of tuna belly cooked in a vacuum with salt and oil at 58 degrees for 4 hours. Sauté the anchovies over a low heat in a saucepan, add the veal stock and the minced pickled capers. Place the pieces of veal on a dish, seasoned with the sauce of roast enriched with minced capers and salted anchovies.

TO GARNISH

A few caper leaves and salad.



CHEF'S LIFE

Vita da Chef. Dentro gli Hotel

Lo chef stellato Andrea Ribaldone pensa e organizza le cucine di tutte le strutture che appartengono al gruppo JSH Hotels & Resort sempre con lo stesso principio.

Una cucina che valorizza i prodotti locali, che rispetta la stagionalità della materia prima e la tradizione gastronomica italiana.



A cura di Ufficio Stampa Andrea Ribaldone - Arco Srl
Photo © JSH Hotels & Resorts



In questa pagina, dall'alto a sinistra in senso orario: Fabrizio Crespi, Gabriele Castiello, Marcello Baruzzi, Antonio Puglisi, Giuseppe Guaglione, Valerio Tafuri, Manuel Sagredin, Nino Coppola.

Nella pagina accanto lo Chef stellato Andrea Ribaldone

li chef di struttura delle cucine del gruppo JSH Hotels & Resort sono coordinati dallo chef Andrea Ribaldone e sono il vero motore della complessa macchina organizzativa che porta ogni giorno, sulle tavole degli ospiti che scelgono una destinazione JSH Hotels & Resort, il meglio della tradizione culinaria italiana. Tutti gli chef di struttura hanno anni di consolidata esperienza. Valerio Tafuri è lo chef del Marepineta Resort a Milano Marittima, ma è stato per molti anni al Golf Hotel Punta Ala ed è uno degli chef che da più tempo lavora all'interno del gruppo. Al Golf Hotel Punta Ala oggi cucina Fabrizio Crespi, chef di grande esperienza in gruppi alberghieri internazionali, soprattutto nella Federazione Russa. Il nuovo 5 stelle siciliano del gruppo, I Monasteri Golf & SPA Resort, vede in cucina il talentuoso Nino Coppola.

Grande e consolidata esperienza anche per lo chef Marcello Baruzzi del Living Place Hotel a Bologna, che ha alle spalle una lunga carriera in importanti ristoranti stellati. Lo chef del Galzignano Golf&SPA è il giovane veneto Manuel Sagredin, che può vantare ben 7 anni nella cucina dell'Hotel Rosa Alpina dello chef tristellato Norbert Niederkofler. In Sicilia al Il Picciolo Etna Golf Resort&SPA c'è sempre un giovane chef, Antonio Puglisi. Grande attenzione anche alle richieste più internazionali, come al Radisson Blu Es di Roma, dove lo chef Giuseppe Gaglione realizza una cucina che incontra i gusti dei tanti ospiti stranieri. La supervisione dello chef Ribaldone è costante in tutte le cucine del gruppo, ma solo grazie all'affidabilità del lavoro di ogni singolo chef di struttura, l'Italia servita in tavola negli hotel JSH Hotels & Resort è sempre eccellente.

Chef's Life. Inside the Hotels

Michelin-starred Chef Andrea Ribaldone manages and organizes the kitchens of all the facilities that belong to the JSH Hotels & Resort group always with the same principle: a cuisine that enhances local products, which respect to the seasonality of the fresh ingredients and the Italian gastronomy tradition.

Puglisi. Great attention is paid to the most international requests, such as at the Radisson Blu Es in Rome, where Chef Giuseppe Gaglione creates a cuisine that meets the standards of the many foreign guests. The supervision of Chef Ribaldone is constant in all the kitchens of the group, but only thanks to the reliability of the work of every single chef of each property; each table is served with Italian pride. The cuisine of JSH Hotels & Resort is exceptional! — ■

The chefs of the JSH Hotels & Resort group are coordinated by Chef Andrea Ribaldone and are the real engine of the complex organizational machine that brings the best of the culinary tradition to the tables of the guests who choose a destination in the Italian JSH Hotels & Resorts. All the hotel chefs have years of consolidated experience. Valerio Tafuri is the chef of the Marepineta Resort in Milano Marittima, but he had been at the Golf Hotel Punta Ala resort for many years and is one of the chefs who have been working in the group for a long time. The talented chef Nino Coppola delights the guests of the new JSH 5 star in Sicily, I Monasteri Golf & SPA Resort. At the Golf Hotel Punta Ala resort today, Fabrizio Crespi is the chef, and possesses great experience in international hotel groups, especially in the Russian Federation. Chef Marcello Baruzzi has great and considerable experience, and is the chef at the Living Place Hotel in Bologna. He has enjoyed a long career in important Michelin-starred restaurants. The chef of Galzignano Golf & SPA is the young Venetian Manuel Sagredin, who can boast 7 years in the kitchen of the Hotel Rosa Alpina of the 3-stars chef Norbert Niederkofler. In Sicily at Il Picciolo Etna Golf Resort & SPA there is always a young and talented chef, Antonio





B O N F A D I N I
FRANCIACORTA

COLTIVIAMO LA PASSIONE PER CREARE VINI UNICI...



Bonfadini S.S. di Bonfadini Francesca e Andrea
Via L. di Bernardo, 87 - 25040 Clusane d'Isèo (Bs)
Tel. 030/9826721

bonfadini.it

DONNALUCATA

RESORT

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



OPEN

From May to October

BEACH

Wide private Beach

FOOD & DRINKS

Restaurant & lounge bar

ROOMS

109 rooms & suites

POOL

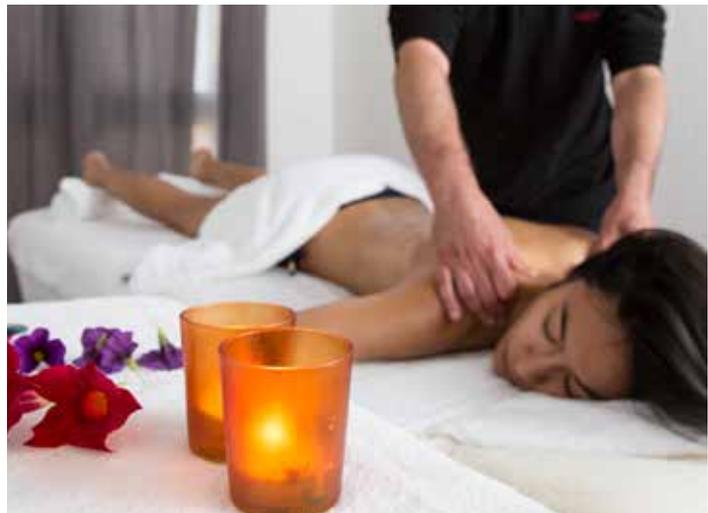
Outdoor swimming pool

★★★★
donnalucata
hotel & resort



La struttura principale, costituita da antichi edifici in tufo completamente ristrutturati, interpreta perfettamente il sapore delle tipiche masserie siciliane. Un'oasi di quiete e relax, inebriante di profumi e brezza marina, affacciata su una delle più straordinarie spiagge della Sicilia occidentale, con sabbia fine e dorata sullo sfondo di una natura selvaggia e incontaminata.

The main building consists of ancient rural houses 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, with golden sand against a backdrop of wild and untouched nature.





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

ANTICA MURRINA®
VENEZIA

Theater
P/E 2018



A canestro con la vita

il regalo più bello



La nostra intervista a
ALBERTO BUCCI

È uno degli allenatori più vincenti d'Italia. In campo e fuori. Le sue cravatte vistose e gli occhiali dai colori sgargianti (da far impallidire Ivan Graziani ed Enrico Ruggeri) ne hanno aumentato la fama in un mondo codicizzato. Gli schemi disegnati sulla lavagnetta durante i time out e l'umanità profusa nella sua pallacanestro, lo hanno reso un personaggio capace di "palleggiare" ben oltre il basket e lo sport.

A cura di **Paolo Guiducci**



*“L'uomo nasce curioso. Il bambino
utilizza l'80% del proprio cervello.
Con gli anni perde la voglia di imparare
ed utilizza sempre meno cervello.
Bisogna evitare di farsi omologare dal
senso comune, cercando di farsi sempre
nuove domande. Non è mai tardi
per imparare”*

In bacheca può esibire tre scudetti, due Coppe Italia e una Supercoppa Italiana. Membro della Italia Basket Hall of Fame e presidente onorario della Virtus Bologna, Alberto Bucci sprizza cultura sportiva ma non parla solo di sport. E fa canestro con la vita.

Nato a Bologna il 25 maggio 1948, attualmente vive tra Poggio Torriana, nell'entroterra riminese, e le Due Torri. Sposato da una vita con Rossella, dal matrimonio ha avuto tre figlie, una delle quali - Annalisa - è una affermata campionessa di kickboxing e arti marziali miste. Bucci detiene un record: è l'unico allenatore ad avere vinto la Coppa Italia (con la Glaxo Verona) con una squadra di A2, nel 1990. “Albertone” è stato anche protagonista dello scudetto più controverso della storia cestistica italiana. Il 25 maggio 1989 la sua Livorno sta mettendo sotto la corazzata Milano. Un punto ed una manciata di centesimi di secondo separano la Libertas dal suo primo e storico tricolore. Andrea Forti insacca sulla sirena, esplode incontenibile la gioia al palazzetto e in città. Sugli schermi RAI Livorno è indicata come la nuova squadra campione d'Italia per la stagione 1988/89. Il sogno dura mezz'ora. L'arbitro Zeppilli va contro il parere del collega Grotti, annulla il canestro decisivo, dando la vittoria a Milano. La notizia dell'annullamento del canestro labronico arriva dopo oltre 30 minuti, negli spogliatoi. Le lacrime di Bucci fanno il giro dell'Italia e non solo sportiva. “Ci fosse stato l'instant replay sarebbe andata diversamente. – ammette con filosofia il coach – La tecnologia avrebbe permesso di accertare la verità”. Più del tiro finale, a Bucci ancora oggi brucia un altro aspetto: “L'americano di Milano King ha giocato oltre 10 minuti nonostante i suoi 5 falli a referto, caduti nel vuoto tra la desolazione generale”. Questa è la pallacanestro di ieri. E il basket di oggi? “Se guardate una partita di basket (ma anche di calcio o pallavolo...) di trenta anni fa, vi sembra di vivere al rallentatore. Il gesto tecnico aveva un'incidenza diversa rispetto all'aspetto atletico. Adesso una partita è principalmente velocità e forza. Bisogna ricostruire gli schemi di gioco su questo aspetto, immaginando una strategia diversa in ogni fase di gioco in grado di esaltare la tecnica. Si può e si deve fare, per salvaguardare lo spettacolo”. È l'allenatore virtussino più titolato insieme ad Ettore Messina, che proprio lui volle come assistente a Bologna spianandogli la strada per una carriera fantastica. Assieme agli amici Maurizio Marinucci e Andrea Basagni, Bucci ha scritto il libro *Fuori tempo, riflessioni di un coach tra vita e canestri* (Minerva Edizioni). Perché un titolo del genere? “Essere «fuori tempo», a volte, aiuta a essere in vantaggio sui tempi. E profondamente libero, nelle parole e nelle azioni”.



Iberto Bucci, vale anche a 70 anni?

“Inutile guardare il passato. Ancora meno utile pensare al futuro. Tra un attimo tutti noi potremmo non esserci e tutto quello che avevamo pianificato svanire.

Bisogna avere il coraggio di gustarsi il presente e vivere pienamente ogni attimo”.

Lei, comunque, ha scritto pagine importanti della storia del basket. E tutto è iniziato a Rimini.

“Facevo l’assistente a Bologna, quando ricevevo la chiamata dagli adriatici.

Mi ero prefissato tre anni per verificare se il basket fosse la mia strada e il mio lavoro, altrimenti sarei ritornato sui miei passi”.

Esattamente 40 anni centrò subito una storica promozione.

“Con tre campionati vinti in quattro stagioni, portai allora Sarila Rimini per la prima volta in A2 e la pallacanestro divenne la compagna di una vita. È stata un’avventura così unica che sono diventato riminese d’adozione”.

L’altra città del cuore è Bologna.

“Sotto le Due Torri sono cresciuto, ho iniziato a masticare pallacanestro, allenato (sei stagioni) e vinto. È una città meravigliosa, che vive di basket e per il basket, e il feeling con l’ambiente è sempre stato meraviglioso”.

Non a caso la Virtus l’ha scelta quale presidente onorario.

“Quando sono stato chiamato, non ho potuto far altro che dire sì, e con gioia. A patto che il progetto fosse quello di far giocare tanti giovani e creare un senso di appartenenza. E se i giovani si chiamano Penna, Pajola e Auxilia, tre dei migliori prospetti italiani, non farlo sarebbe un suicidio.

Il presidente ha disponibilità e passione, l’ad sta lavorando con acume ad un progetto che possa riportare la Virtus al posto che le compete, in Italia e in Europa. Non dimentichiamo che Bologna è sinonimo di basket: il derby 2016/17 tra Virtus e Fortitudo in A2 è stata la gara più vista dell’intera stagione di basket Sky”.

Lei parla di senso di appartenenza. Però in A1 oggi si può assistere ad una gara senza rintracciare un italiano nello starting five.

“Gli italiani nei roster della massima serie sono una eccezione. Scelta irreversibile? Non credo si possa tornare indietro. Però qualche correttivo in corsa è possibile realizzarlo. I premi della Federazione per le società che utilizzano giocatori italiani sono un incentivo ma occorre qualcosa di ben più importante”.

Il giocatore più forte che ha mai allenato?

“Danilovic. Al termine degli allenamenti voleva realizzare 300 tiri, se ne sbagliava uno, ricominciava la serie.

Di ritorno da Roma, all’una di notte e dopo una brutta sconfitta, si è fatto aprire la palestra ed è andato ad allenarsi”.

E quello a cui è più legato?

“Flavio Carrera. La natura non l’ha dotato di particolare talento ma aveva un cuore infinito ed era un perfetto uomo squadra”.

A lei piacciono le sfide. Come definire la sua candidatura a sindaco alle elezioni amministrative di Rimini nel 2006, a poche settimane dalla chiamata alle urne?

“Raccolsi il 40,2% di consensi in poco più di un mese, entrato in campo all’ultimo momento in sostituzione di Vittorio Taddei. Ero alla guida di una lista civica, e senza grande appoggio dai partiti per la verità.

Avevo idee ed ero affiancato da persone in gamba. Ho persino anticipato qualche sogno dell’attuale sindaco Andrea Gnassi: il lungomare con le dune e i parcheggi sotterranei, ad esempio. E la nuova cartolina di piazzale Kennedy.

Da Marina centro al centro storico. Rimini ha un centro commerciale storico da proteggere e rivitalizzare, incentivando il trasporto con navette, oppure il parcheggio gratuito pagato dai commercianti a chi spende più di una certa cifra”.

Lo rifarebbe?

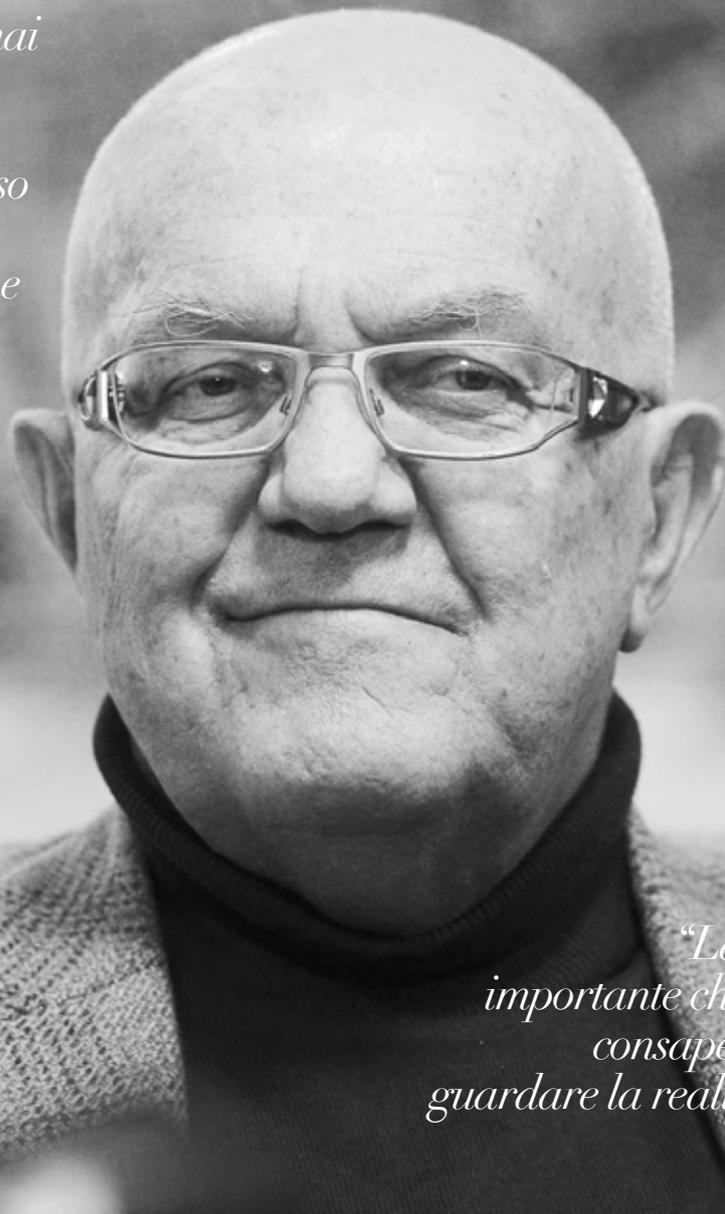
“Avessi l’età giusta, tornerei in pista.

Preceduto sempre dallo stesso motto: condividere. Mi reputo un padre che decide ma dopo aver ascoltato tutta la famiglia. Amministrare una città è possibile attraverso dialogo e responsabilità”.

Da anni combatte con il tumore. Non ne ha mai fatto mistero, affrontando diffusamente l’argomento.



“Non dovremmo mai fare a meno delle emozioni. Basta rincorrere il successo a tutti i costi, è una chiave di lettura che rovina la vita”



“La vita è il regalo più importante che riceviamo: averne consapevolezza aiuta già a guardare la realtà con occhi diversi”

“Non me ne vergogno. E perché mai dovrei farlo, non ho mica rubato nulla...”.

Di cosa non dovremmo mai fare a meno?

“Delle emozioni. Basta rincorrere il successo a tutti i costi, è una chiave di lettura che rovina la vita.

Durante un corso di formazione per una grande azienda, un alto dirigente della stessa mi chiese di seguirlo in qualità di mental coach. Durante il percorso, l'ho invitato ad una passeggiata nel bosco al tramonto. Al ritorno, l'uomo è scoppiato in un pianto e ha ammesso: «Il lavoro mi ha portato via tanto, gli affetti, la famiglia, le relazioni, il tempo per me stesso». Una presa di coscienza che emozionò pure me”.

Guardare in faccia la realtà non è uno sport così praticato...

“Siamo abituati a cambiarci di abito in base alla situazione e con la stessa facilità diventare persone diverse. Tanti vestiti tante maschere: una al mattino in ufficio, una a casa e una alla sera.

Meglio vivere ciascuno la propria vita, essere libero e onesto con se stesso e con gli altri, e non recitare, perché prima o poi dimentichi la parte”.

Uno dei grandi temi contemporanei è la difficoltà di rapporto tra genitori e figli.

“Se non ti cercano è perché sono stati abituati alla tua assenza. Non permettere che il tuo lavoro ti allontani dai figli”.

Bucci, Lei incontra spesso i ragazzi nelle scuole e nelle palestre. E pone loro sempre una domanda.

“Qual è il regalo più bello che avete ricevuto dai vostri genitori? C'è chi risponde la vista, chi l'udito, chi la bicicletta nuova o lo scooter. Li lascio parlare, poi intervengo alla fine li sfido: il regalo più bello è la vita. Per questo non va buttata via sfrecciando sulle strade a 240 km/h per provare l'ebbrezza del brivido o ingurgitando alcol fino al coma etilico. La vita è il regalo più importante che riceviamo: averne consapevolezza aiuta già a guardare la realtà con occhi diversi”. — ■

Shooting the basketball in *Life* the most beautiful gift

Our interview to Alberto Bucci

On the bulletin board he can exhibit three championships, two Italian Cups and an Italian Super Cup. He is a member of the Italian Basketball Hall of Fame and honorary president of Virtus Bologna: Alberto Bucci promotes sporting culture but it's not just about sports. And he hits a basket with life.

by Paolo Guiducci

Born in Bologna on 25 May 1948, he currently lives between Poggio Torriana (in the Rimini hinterland and the Due Torri). Married for a lifetime to his wife Rossella, she had three daughters from marriage, one of whom - Annalisa - is an established champion of kickboxing and mixed martial arts. Bucci holds a record: He is the only coach to have won the Italian Cup (with Glaxo Verona) with a team of A2, in 1990. "Big Albert" was also the protagonist of the most controversial championship in Italian basketball history. On May 25, 1989 his Livorno team was facing the heavily armed Milan team. A point and a handful of hundredths of a second separate Libertas from its first and historic Italian championship. Andrea Forti hit the shot at the siren, and joy explodes in the building and in the city. On the RAI TV channel Livorno is

hailed as the new Italian champion team for the 1988/89 season. The dream lasts only half an hour. The referee Zeppilli goes against the opinion of his colleagues, and annuls the decisive basket, giving the victory to Milan. The news of the cancellation of the iconic basket arrives after more than 30 minutes later, in the locker room. Bucci's tears go around Italy and not just sports. "If there had been instant replay it would have been different", admits the coach with philosophy - Technology would have allowed to ascertain the truth". More than the final shot, Bucci still burns another aspect: "The American King of Milan had played over 10 minutes despite his 5 fouls in the game, fallen into the void between the general desolation". This is yesterday's basketball. And today's basketball? "If you look at a basketball game (but also football or volleyball...)

of thirty years ago, you seem to live in slow motion. The technical aspect has a different incidence compared to the athletic aspect. Now a match is mainly speed and strength. It is necessary to reconstruct the patterns of play on this aspect, imagining a different strategy in each phase of the game able to enhance technique. It can and must be done to safeguard the show". He is the most titled Virtus coach together with Ettore Messina, who really wanted him as an assistant in Bologna paving the way for a fantastic career. Together with his friends Maurizio Marinucci and Andrea Basagni, Bucci wrote the book "Time Is Out, Reflections Of A Coach Between Life and Baskets (Minerva Edizioni). Why such a title? "Being" out of time "sometimes helps to take advantage of the times. It is profoundly free, in words and actions".

He is one of the most successful coaches in Italy, on the court and off. His striking neckties and brightly colored glasses (to make Ivan Graziani and Enrico Ruggeri pale) have increased his fame in a strict and sober world. The patterns drawn on the slate during the time-outs and the profuse humanity in his basketball have made him a character capable of "dribbling" well beyond basketball and sport.

"Man is born curious. The child uses 80% of their brain. Over the years it loses the desire to learn and uses less and less brain. We must avoid being driven by common sense, and instead always ask new questions. It's never too late to learn".

Alberto Bucci, are you still pertinent at 70 years old?
"It is useless to look at the past. Still less useful to think about the future. In a moment we could all not be here and everything we had planned to do would vanish. We must have the courage to enjoy the present and live every moment fully".

You have, however, written important pages in the history of basketball. And it all started in Rimini.
"I was an assistant in Bologna, when I received the call from the Adriatic. I had given myself three years to check if basketball was my way and my job, otherwise I would have returned to my previous plans".

Exactly 40 years centered on an historical promotion.
"With three championships won in four seasons, I took the then Sarila Rimini team for the first time to the A2 category and basketball became the companion of a lifetime. It was such a unique adventure that I became a Rimini man by adoption".

The other city of your heart is Bologna.
"I grew up under the Two Towers of Bologna, I started to eat, drink and sleep basketball, trained (six seasons) and won. It's a marvelous city that lives for and by basketball, and the feeling with the environment has always been wonderful".

It is no coincidence that Virtus has chosen you as honorary president.

"When I was called, I could not help but say yes, and with joy. Provided that the project was to make many young people play and create a sense of belonging. And if the young are called Penza, Pajola and Auxilia, three of the best Italian prospects, it wasn't going to be suicide". The president has availability and passion, the CEO is working with the acumen on a project that can bring Virtus

to its rightful place, in Italy and in Europe. Let's not forget that Bologna is synonymous with basketball: the 2016/17 rivalry between Virtus and Fortitudo in A2 was the most watched game of the entire Sky basketball season".

You speak of a sense of belonging. But in A1 today you cannot attend a game without tracing an Italian in the starting five that hasn't been assisted by you.
"The Italians in the roster of the top flight are an exception. Irreversible choice? I do not think we can go back. But with some corrective action it is possible to realize it. Federation awards for companies that use Italian players are an incentive but something far more important is needed".

The strongest player you have ever trained?
"Damilovic. At the end of every practice he wanted to make 300 shots, if he missed even one, he would start over. Returning from Rome, at one o'clock in the morning and after a bad defeat, he opened the gym and went to train".

And who are you most fond of?
"Flavio Carrera. Nature did not endow him with particular talent but he had an infinite heart and was a perfect team man".

You like challenges. How can we define your candidacy for mayor in the administrative elections of Rimini in 2006, only a few weeks before the election?

"I collected 40.2% of support in just over a month, entered the field at the last moment replacing Vittorio Taddei. I was driving a civic list, and without much support from the truth parties. I had ideas and I was supported by smart people. I even anticipated some dream of the current mayor Andrea Gnassi: the waterfront with the dunes and underground parking, for example. And the new postcard of Piazzale Kennedy. From the Marina center to the historic center. Rimini has a historic shopping center to protect and revitalize, encouraging transport by shuttles, or free parking paid by merchants to those who spend more than a certain amount".

Would you do it again?
"If I was the right age, I would go back to the track. Preceded always by the same motto: to share. I consider myself a father who decides but not until after listening to the whole family. Managing a city is possible through dialogue and responsibility".

You have been fighting with cancer for years. You never made a mystery of it, you dealt with the topic widely.
"I'm not ashamed of it. And why should I do it, I have not stolen anything... I live with the crazed cells for 7 years. Upon hearing the news, I thought: oh my God! The thought immediately went to my parents, my family, friends and the emotions experienced in these years. What does life look like, to an oak, strong, or to a flower, which grows, changes color, smells good and blossoms? Is the length of existence or its quality more important? We all try to live as long as possible, but quality is decisive".

What should we never do without?
"Emotion. Just chasing success at all costs, it can ruin life. During a training course for a large company, a senior manager asked me to follow him as a mental coach. On the way, I invited him for a walk in the woods at sunset. On his return, the man burst into tears and admitted: 'Work has taken away so much, the affections, the family, the relationships, time for myself. That awareness excited me too".

Facing reality is not a sport...
"We are used to changing clothes according to the situation and with the same ease become different people. Many so many masks: One in the morning at the office, one at home and one at night. It is better to live each one's life, to be free and honest with oneself and with others, and not to act, because sooner or later you forget your part".

One of the great contemporary themes is the difficulty in the relationship between parents and children.
"If they do not look for you, it's because they've been used to your absence. Do not let your work take you away from your children".

Bucci, you often meet boys in schools and gyms. And you always ask them a question.
"What is the best gift you received from your parents? There are those who respond to the view, those who hear it, about the new bicycle or the scooter. I let them talk, then I intervene at the end and I entrust them: the best gift is life. For this reason it should not be thrown away on the roads at 240 km / h to experience the thrill of speed or gobbling up alcohol in an ethanol coma. Life is the most important gift we receive: Being aware of it already helps us to look at reality with different eyes". — ■



SALAROLI
parquet



Bologna

Forlì

Cesena

Rimini

Faenza

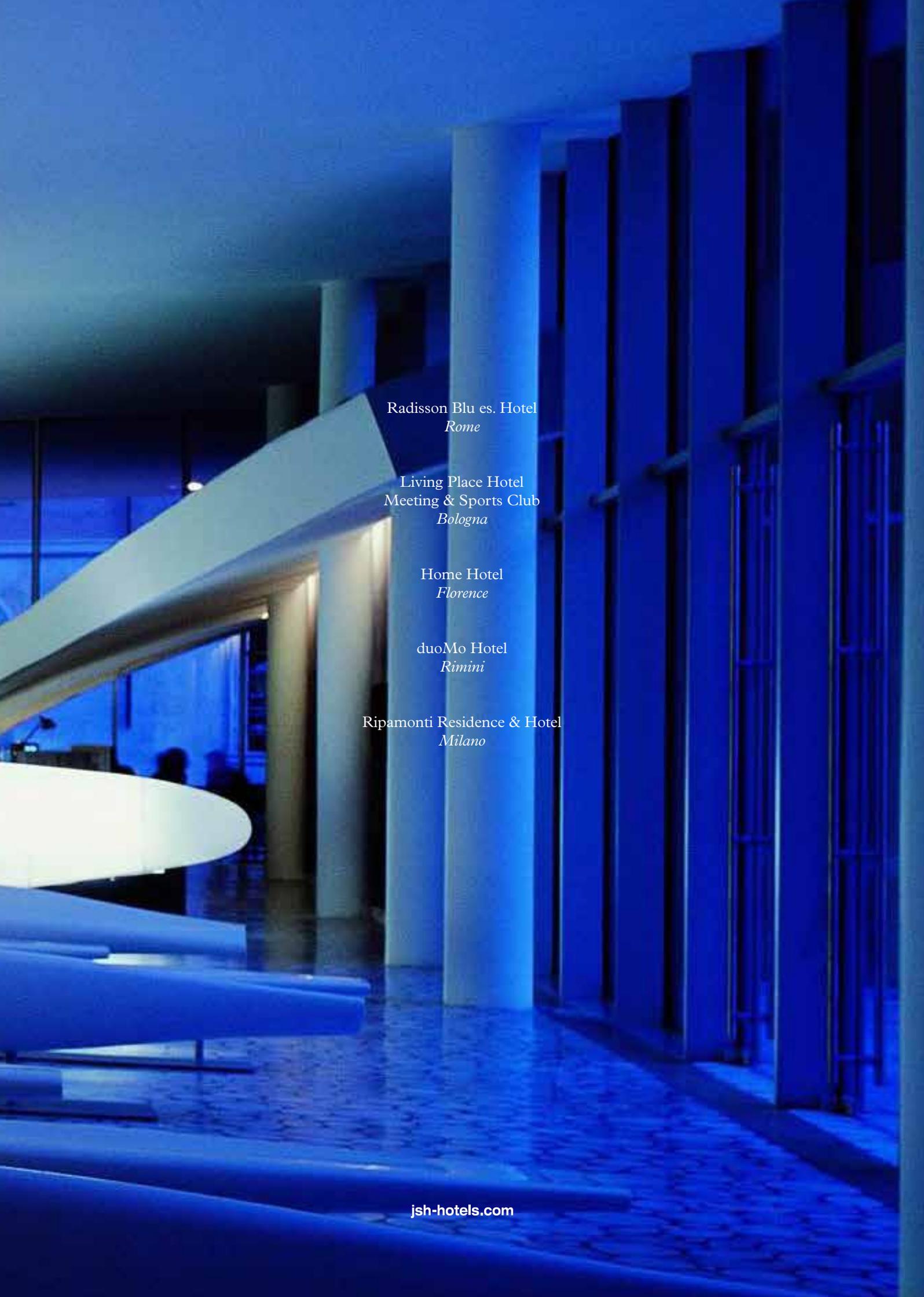
Ravenna

www.salaroli.it



A modern hotel lobby with a clean, minimalist design. The space is characterized by several tall, white, cylindrical columns that support the ceiling. The floor is a light-colored, polished material that reflects the ambient light. In the foreground, there are several long, low-profile, blue upholstered benches or seating areas. Large glass windows in the background offer a view of the exterior, which appears to be a modern building with arched windows. The overall atmosphere is bright and airy, with a color palette dominated by white, blue, and light grey.

JHUB
CITY HOTELS



Radisson Blu es. Hotel
Rome

Living Place Hotel
Meeting & Sports Club
Bologna

Home Hotel
Florence

duoMo Hotel
Rimini

Ripamonti Residence & Hotel
Milano

RADISSON BLU

ES HOTEL ROMIE

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 ultracontemporaneo.



OPEN
All year

ROOMS
232 rooms & suites

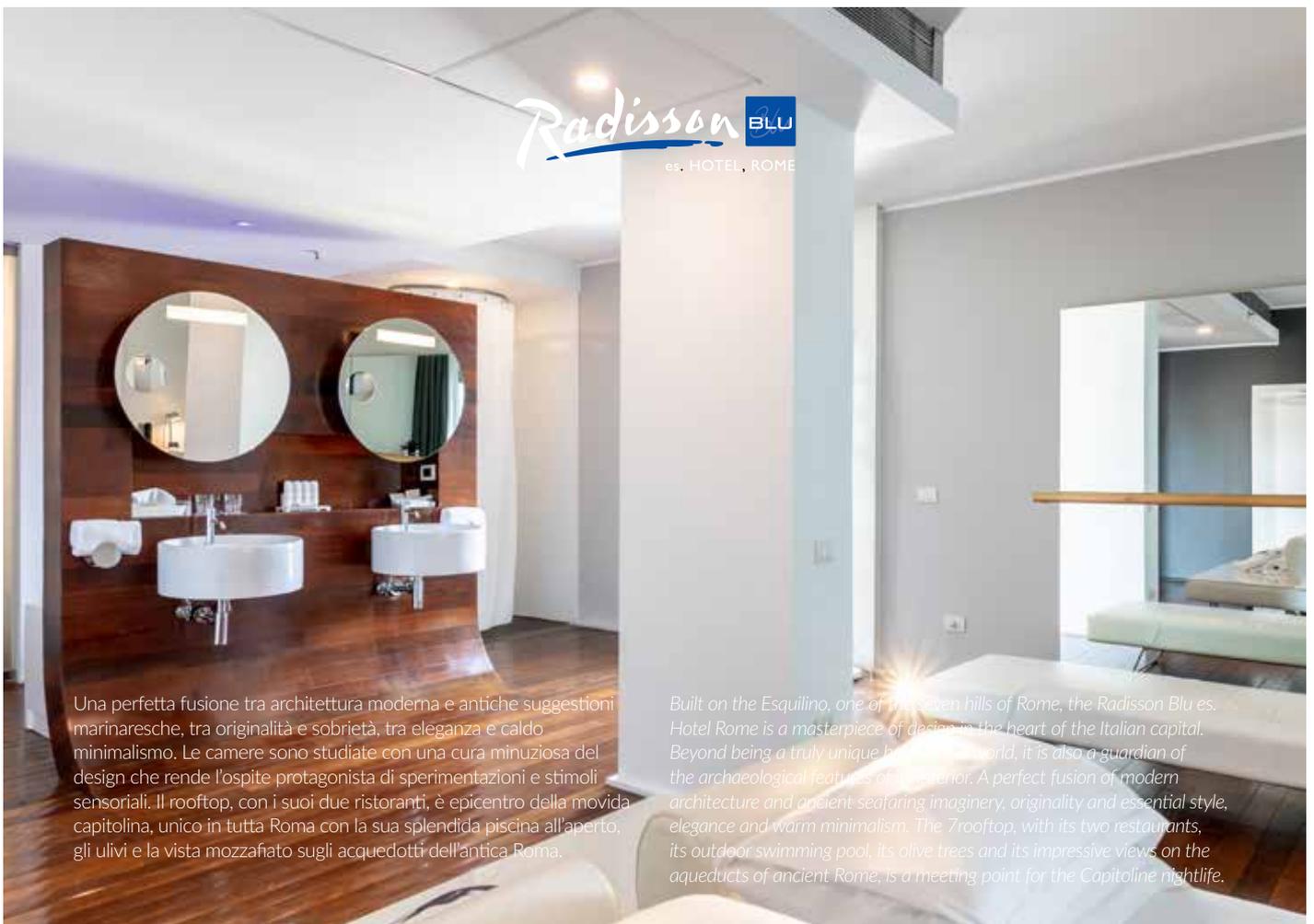
FOOD & DRINKS
2 Restaurants & 2 Bars

7ROOFTOP
Outdoor pool, Restaurant
Terrace, Lounge Bar

EVENTS
Congress Center max 500 seats
Location for private events

WELLNESS
Wellness center of 400 sqm

TOURS
Local Coach for
personalized itineraries

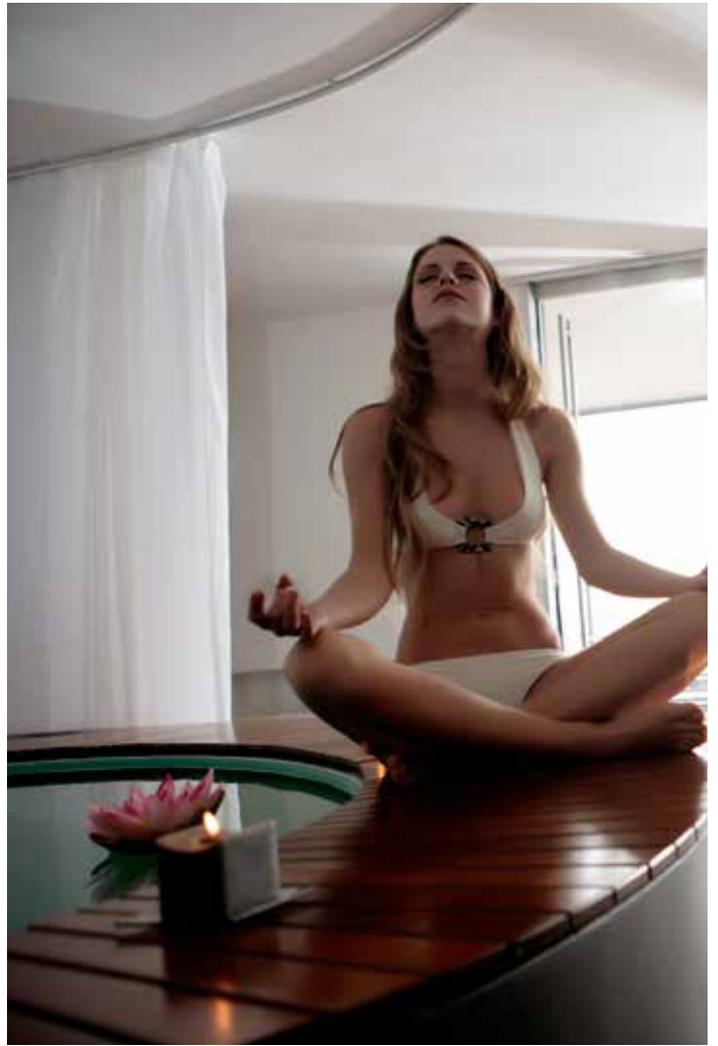


Una perfetta fusione tra architettura moderna e antiche suggestioni marinairesche, tra originalità e sobrietà, tra eleganza e caldo minimalismo. Le camere sono studiate con una cura minuziosa del design che rende l'ospite protagonista di sperimentazioni e stimoli sensoriali. Il rooftop, con i suoi due 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 the interior. A perfect fusion of modern architecture and ancient seafaring imaginery, originality and essential style, elegance and warm minimalism. The 7rooftop, 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.







ANCIENT FUTURE

RADISSON BLUES HOTEL ROME

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

hotel or **ART GALLERY**

Da Bologna a Rimini, da Roma ai Colli Euganei, è tempo di mostre
negli hotel JSH.



“Una mostra è un
avvenimento, con un
proprio tempo e un proprio
luogo. È un prodotto
culturale, ma anche un evento,
che lascia parlare le opere
degli artisti e insieme è occasione
per stimolare menti, riflessioni
e discorsi”



•
L

Il momento espositivo è parte di un ampio e complesso sistema che mette in moto meccanismi diversi, come l'attenzione della critica e il riscontro sul mercato. Una mostra è anche occasione d'incontro. Tra opere e pubblico, tra critici, curatori e artisti, tra artisti e altri artisti. Molti di questi incontri hanno segnato il nascere di nuove idee e di eventi successivi. Ogni mostra porta con sé una storia, e per

raccontarla serve uno spazio. Quanto più questo spazio è in armonia con le opere, tanto più l'esposizione ne trae beneficio.

L'arte chiama arte, e quando l'Arte incontra il Design, lo spazio si fa portavoce e amplificatore della storia. Si riempie di pulsanti vibrazioni e le sue stanze di nuovi significati. Per questo, la scelta della location è parte fondamentale di questo delicato processo organizzativo.

Più di un artista ha scelto gli hotel del nostro gruppo come spazio per esporre le proprie opere.

Parliamo di Orio Geleng per esempio, pittore e figlio d'arte le cui opere vengono apprezzate a livello internazionale da critici e collezionisti. Geleng ha esposto a Marepineta Resort nel mese di luglio la sua mostra "Double Vision". I raffinati ambienti di questo storico 5 stelle della riviera sono risultati perfetti per mettere in risalto la vivacità di colori della fantasia di Geleng. Qui l'architettura gioca un ruolo fondamentale: una storica villa degli anni venti trova respiro e risposta in elementi architettonici futuristici e ultra contemporanei, voluti dallo Studio Lissoni di Milano nell'ampio progetto di ampliamento e ristrutturazione.

"Double Vision" segue di poco l'esperienza di Geleng a duoMo Hotel, nel centro storico di Rimini, dove il pittore ha esposto le

sue opere dando il via a un progetto di sensibilizzazione verso arte e cultura sul territorio, andando a dialogare con ospiti di passaggio in hotel.

Questo hotel futuristico e vagamente provocatorio progettato dall'archistar israeliano Ron Arad, ha rappresentato uno spazio perfetto per l'esposizione grazie al gioco di illusioni ottiche, distorsioni e percezioni create da superfici e materiali.

Lo scorso giugno, la pittrice ed ex-conduttrice televisiva Fiorella Pierobon, ha esposto i dipinti e le sculture della mostra "Tracce di Luce" sempre a duoMo, inserendo le opere negli ambienti sorprendenti dell'hotel in un prolifico dialogo con la geniale architettura di Ron Arad.

Negli spazi poliedrici, luminosi e freschi di Living Place Hotel a Bologna, a luglio e agosto, sono esposte le opere del pittore riminese Alfonso Gori, mentre il Radisson Blu es. di Roma,



In questa pagina da sinistra: un'opera di Alfonso Gori; installazione di Federico Paris a Radisson Blu es. Hotel di Roma; sculture di Fiorella Pierobon. Nella pagina accanto: un ritratto dell'artista Federico Paris.

fino a fine settembre, è sede dell'esposizione FedelGames dell'artista Federico Paris. Questo 5 stelle iconico nel centro di Roma dallo stile alternativo e minimalista, è il primo hotel di design della Capitale e l'unico al mondo a vantare un'area archeologica al suo interno. La bellezza e unicità dei suoi interni, si prestano ad accogliere mostre ed esposizioni valorizzando al meglio le opere. La mostra di Paris si completa di installazioni video e si innesta nell'arredamento della hall, integrandosi perfettamente nel contesto di un ambiente lussuoso e di design contemporaneo.

Tanto altro è venuto prima di oggi e verrà domani. Da amanti dell'arte, non possiamo che gioire di questa tendenza, che ci riempie di soddisfazione - e di importanti opere in hotel. Consapevoli della bellezza delle nostre destinazioni e dell'unicità di spazi e design che abbiamo l'onore di rappresentare e promuovere, preserviamo e coltiviamo questo

processo che ha, come principale obiettivo, la divulgazione e la promozione della cultura, prediligendo la sua forma locale, legata ai nostri meravigliosi territori, tanto ricchi non solo di bellezze paesaggistiche e culturali, ma anche di menti illuminate e grandi artisti. — ■



Advent Calendar

JULY

MarePineta Resort > Double Vision by Orio Geleng

JULY AUGUST

Living Place Hotel Bologna > Alfonso Gori

TILL SEPTEMBER

Radisson Blu es. Hotel Rome > Fedel Games by Federico Paris



An exhibition is an event, with its own time and its own place. An exhibition is a cultural product but also an event, which lets the works of artists speak and together is an opportunity to stimulate minds, reflections and discourses.

New exhibitions at the JSH Hotels and Resorts

hotel or

ART GALLERY

An exhibition is part of a large and complex system that sets in motion different mechanisms, such as the attention of the critics and the feedback of the market. An exhibition is also an opportunity to meet. Between the artworks and the public, between critics, curators and artists, between artists and other artists. Many of these meetings marked the birth of new ideas and subsequent events. Each exhibition brings with it a story, and to tell it, a space is needed. The more this space is in harmony with the works, the more the exhibition benefits from it. Art begets Art, and when Art meets Design, the space becomes a spokesperson and amplifier of history. It fills an area with vibrating buttons and its rooms have new meanings. For this reason, the choice of location is a fundamental part of this delicate organizational process. Many artists have chosen the hotels of our group as a space to exhibit their works. Let's talk about Orio Geleng for example, a painter and son of art whose works are appreciated internationally by critics and collectors. In the month of July, Geleng exhibited his "Double Vision" exhibition at MarePineta Resort. The refined settings of this historic 5-star hotel in the Riviera were perfect to highlight the vivid colors of Geleng's

imagination. Here architecture plays a fundamental role: An historic villa of the twenties finds breath and response in futuristic and ultra-contemporary architectural elements, designed by the Studio Lissoni of Milan in the ample expansion and renovation project they conducted. "Double Vision" follows the experience of Geleng at duoMo Hotel, in the historical center of Rimini, where the painter has exhibited his works giving way to a project of sensitization towards the art and culture of the territory, creating a dialogue with guests passing through the hotel. This futuristic and vaguely provocative hotel designed by Israeli architectural star Ron Arad, represented a perfect space for exposure thanks to the play of optical illusions, distortions and perceptions created by surfaces and materials. Last June, the painter and ex-TV host Fiorella Pierobon, exhibited the paintings and sculptures of the exhibition "Tracce di Luce" again at DuoMo, inserting the works in the surprising environments of the hotel in a prolific dialogue with the brilliant architecture of Ron Arad. In the multifaceted, luminous and cool spaces of Living Place Hotel in Bologna, in July and August, the works of the Rimini painter Alfonso Gori are exhibited, while the

Radisson Blu es. of Rome, until the end of September, it is home to the FedelGames exhibition of the artist Federico Paris. This iconic 5-star hotel in the center of Rome with an alternative and minimalist design is inspired by the architectural concept of a luxury ship moored in the center of Rome. It is the first design hotel in the capital and the only one in the world to boast an archaeological area inside it. The Paris exhibition, complete with video installations, fits into the furnishings and style of the Radisson's lobby, blending perfectly into the context of a luxurious and contemporary design environment. So much more has come before today and will come tomorrow. As art lovers, we cannot but rejoice in this trend that involves us. Aware of the beauty of our destinations and the uniqueness of spaces and design that we have the honor to represent and promote, preserve and cultivate this process that has as its main objective the dissemination and promotion of culture, preferring its local form, linked to our marvelous territories, so rich not only of scenic and cultural beauties, but also of enlightened minds and great artists.

JHUB
CITY HOTELS

LIVING PLACE HOTEL

MEETING & SPORTS CLUB BOLOGNA

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

Bologna
www.livingplace.it



OPEN

All year

ROOMS

205 refurbished rooms

FOOD & DRINKS

Restaurant & lounge bar
Open air Terrace

EVENTS

Congress Center max 400 seats
Location for private events

POOL

Olympic size outdoor pool

SPORTS

Tennis courts
Beach tennis & volleyball courts

LIVING PLACE HOTEL

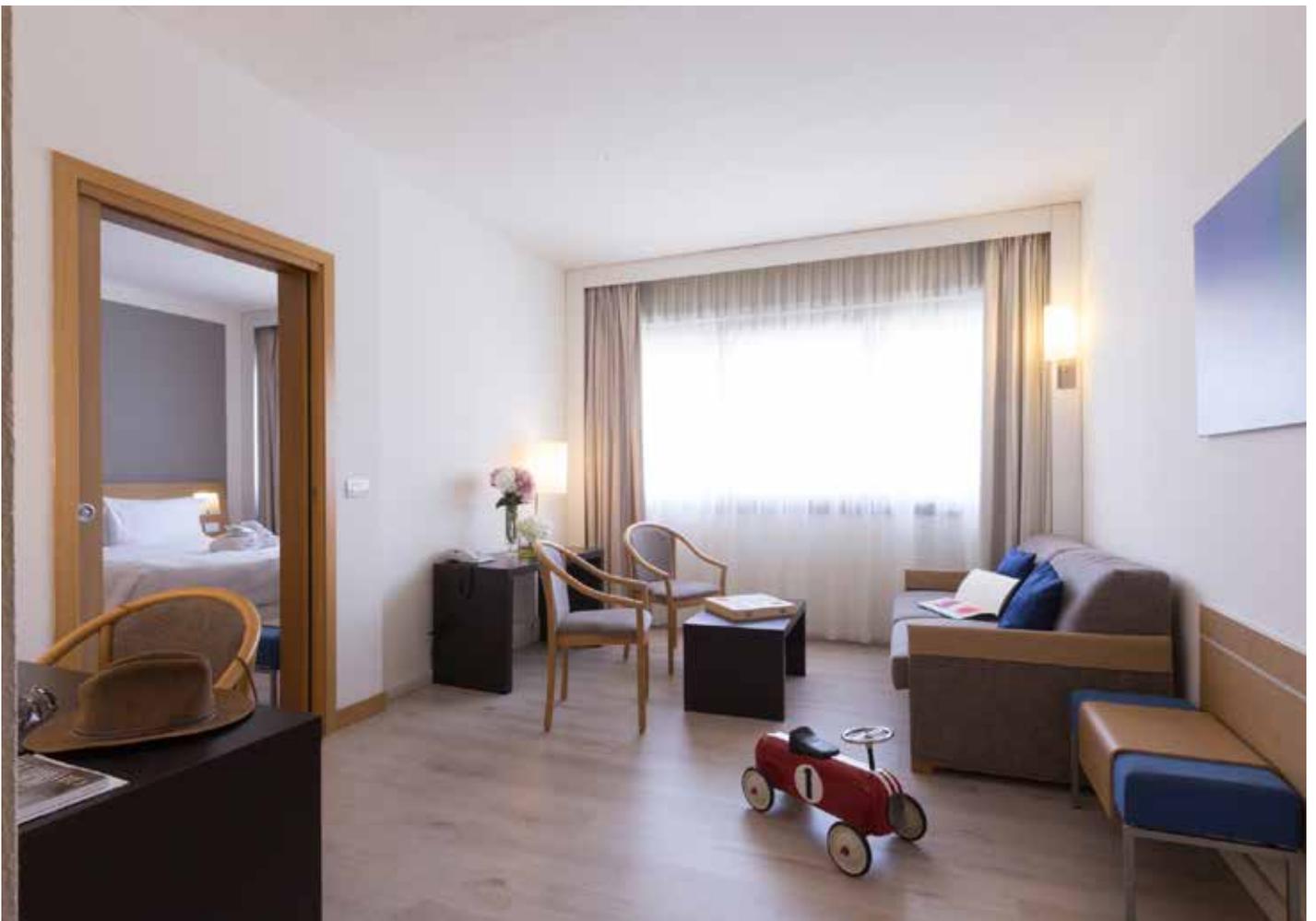
Meeting & Sports Club Bologna



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 si trova alle porte di Bologna e a 1 Km dall'uscita della A14.

Designed to meet the expectations of business travellers, globetrotters, sportspeople and families seeking a place just the right size, Living Place Hotel is strategically located within easy reach of the city centre and 1 km from the A14 highway.



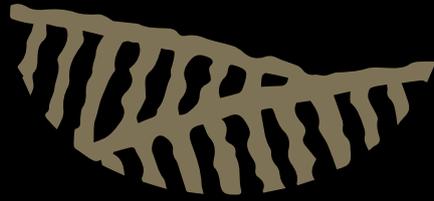


ENJOY THE PLACE

★ ★ ★ ★
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



MONTAIA

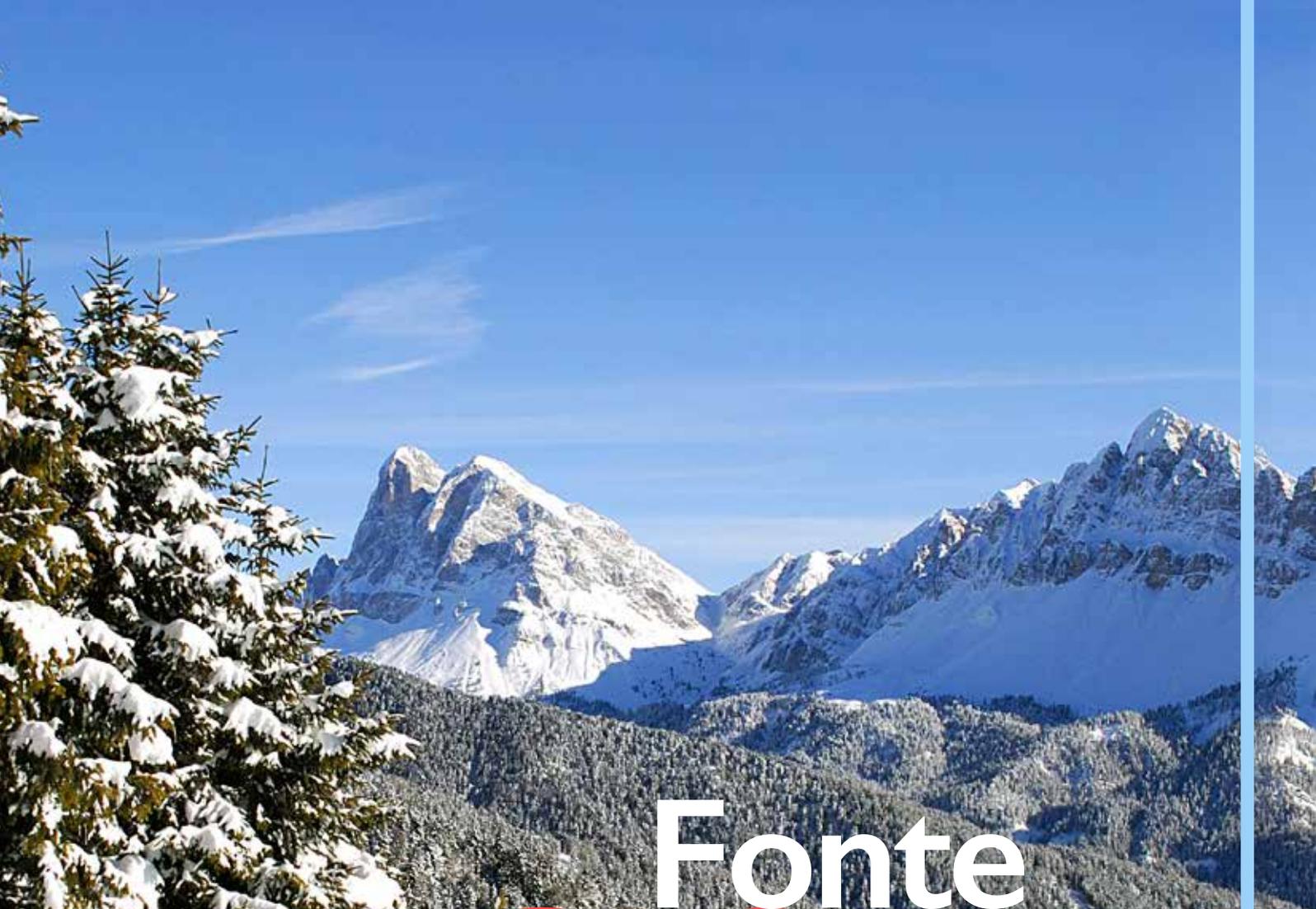
Quando il vino è poesia



Società Agricola Montaia s.r.l.

via Rio Donegallia, 944 47521 Cesena FC - Italy - tel. +39 0547 646474 - info@montaiasrl.it

www.montaiasrl.it



Fonte

PLOSE

L'ACQUA DI CHI È ATTENTO ALLA SALUTE
UN SORSO DI BENESSERE DAGLI ANNI '50 A OGGI

Storica azienda familiare fondata negli anni '50, Fonte Plose nasce da un'intuizione del suo fondatore, Giuseppe Fellin, che proprio in quegli anni scopre le straordinarie proprietà delle sorgenti che sgorgano dalla fonte del Monte Plose, in Alto Adige, a un'altitudine di 1.870 metri sul livello del mare. Sin dalle origini, l'azienda ha sede a Bressanone, in provincia di Bolzano, e la sua attività negli anni è cresciuta sensibilmente. Oltre ad Acqua Plose e alle bevande Plose Vintage, caratterizzate dalla stessa cura per la qualità e la tradizione, l'offerta dal 2009 si arricchisce con i succhi e nettari biologici

BioPlose.

Il modernissimo stabilimento realizzato dalla famiglia Fellin consente di imbottigliare l'acqua secondo le più rigide regole igieniche, preservandone inalterate le eccezionali qualità, e da qui i prodotti partono per essere distribuiti in tutta Italia e all'estero.

Acqua Plose, con la sua caratteristica bottiglia in vetro, è diventata ormai un riferimento per tutti coloro che sono attenti alla salute e alla sana alimentazione, consigliata anche da omeopati ed esperti di nutrizione per il consumo quotidiano di

acqua da parte di adulti e bambini.

Le particolari caratteristiche chimiche e organolettiche di Acqua Plose la rendono particolarmente compatibile con le cure omeopatiche e l'omeopatia in generale, sia nella diluizione dei farmaci che come acqua di regime. Ecco perché FIAMO (Federazione Italiana Associazioni e Medici Omeopatici) ha scelto l'acqua minerale minimamente mineralizzata Plose come proprio partner ufficiale.

Oggi l'azienda familiare continua a crescere con una produzione annua di decine di milioni di pezzi prodotti e imbottigliati, tra acqua, succhi e bevande. La distribuzione è sempre più capillare in tutta Italia, con una rete di vendita di circa 200 distributori. I prodotti Plose sono serviti nei più rinomati hotel italiani e scelti da un gran numero di chef stellati, si trovano inoltre nei negozi specializzati bio e di alimentazione naturale, nei migliori bar, gelaterie e pasticcerie, nelle gastronomie gourmet. Ad oggi sempre più italiani scelgono Acqua Plose per il loro consumo quotidiano, usufruendo di un efficiente servizio a domicilio.

La distribuzione attualmente è estesa anche all'estero, in Germania, Austria, Svizzera e altri Paesi EU, potendo contare su circa 4000 negozi e distributori.



FONDATA NEGLI ANNI '50 DALL'INTUIZIONE DI GIUSEPPE FELLIN CHE SCOPRÌ LE STRAORDINARIE PROPRIETÀ DELLE SORGENTI DEL MONTE PLOSE, A UN'ALTITUDINE DI 1.870 METRI. OGGI L'AZIENDA CONTINUA A CRESCERE CON UNA PRODUZIONE ANNUA DI DECINE DI MILIONI DI PEZZI PRODOTTI E IMBOTTIGLIATI, TRA ACQUA, SUCCHI E BEVANDE

UN SORSO DI BENESSERE

Acqua Plose, con un residuo fisso di soli 22,0 mg/l e una durezza bassissima (1,2 F) è una delle acque più pure e leggere al mondo, e il suo valore pH di 6,6 la rende ideale per essere assimilata dal corpo umano.

Rispetto alla media delle acque in commercio, inoltre, vanta un contenuto di ossigeno molto alto, pari a circa 10 mg/l. Un dettaglio cui non sempre si presta attenzione ma che in realtà è un fattore altrettanto importante nel determinare una buona acqua.

Acqua Plose è caratterizzata poi da un valore minimo di sodio (1,2 mg/l), è quasi priva di nitrati e non vi è presenza di nitriti.

Vista l'unicità e l'elevata qualità di quest'acqua, Fonte Plose non contempla l'imbottigliamento in plastica, ma produce unicamente bottiglie in vetro e dal sobrio design atto ad esaltare la purezza dell'acqua stessa.

L'acqua minerale minimamente mineralizzata Plose sgorga da una fonte situata a 1.870 metri sul livello del mare sul Monte Plose, in Alto Adige, presso l'area incontaminata del parco naturale Puez. La temperatura della sorgente è costante tutto l'anno (5,5°C) e anche la portata è pressoché costante, segno che la sorgente è formata da una rete di lunghi canali a notevole profondità, che la alimentano e nello stesso tempo la proteggono naturalmente, garantendone purezza e qualità.

Le acque minimamente mineralizzate hanno un'azione essenzialmente diuretica, determinata soprattutto dalla loro ipotonia, grazie alla quale vengono più rapidamente assorbite e quindi più rapidamente convogliate ai reni, per cui possono indurre una più elevata diuresi, con un conseguente aumento dell'eliminazione delle sostanze azotate e dei materiali solidi con le urine (Mg e P).

Si ha cioè un notevole miglioramento della funzione renale, rilevato soprattutto da una netta diminuzione dell'azotemia, da un aumento del peso specifico delle urine e da un aumento dell'eliminazione dei cloruri.

Un'acqua caratterizzata da un pH (unità di misura del grado di acidità/basicità) compreso tra 6,4 e 6,8 contribuisce a rallentare l'invecchiamento dell'organismo umano, che negli anni tende a ossidarsi, cioè ad alcalinizzarsi. Questo valore è infatti identico allo spazio intracellulare della cellula umana e questo fa sì che, nello scambio continuo dell'acqua cellulare, un'acqua che ha tali caratteristiche, come Acqua Plose, non costringe la cellula a riequilibrare l'acidità dell'acqua cellulare (effetto tampone) evitando un inutile consumo di energia, e contribuisce al benessere cellulare. Per





questo fin da bambini è utile introdurre giornalmente una quantità di acqua pura compresa fra 1,5 e 2 litri e con un valore pH compreso tra 6,4 e 6,8.

IDEALE ANCHE PER I PIÙ PICCOLI

Acqua Plose, grazie alla sua purezza ed alla sua leggerezza, è utile per depurare l'organismo a tutte le età ed è ideale anche per i più piccoli.

Le acque minimamente mineralizzate come Acqua Plose sono adatte a diluire il latte in polvere e quello vaccino. Solo le acque con residuo fisso così basso non sconvolgono la composizione dell'alimento, mentre preparandolo con acque saturate di minerali si introducono nell'organismo del neonato sostanze che possono disturbarne il delicato equilibrio. In vitro è stato inoltre dimostrato che i lattini adattati ricostituiti con acque minimamente mineralizzate hanno una velocità di idrolisi del lattosio, dopo un certo tempo di contatto con l'enzima specifico, quasi doppia rispetto agli stessi lattini ricostituiti con acque fortemente mineralizzate.

FRONTE PLOSE E LA SOSTENIBILITÀ

Fonte Plose opera da sempre nel rispetto dell'ambiente e per i luoghi nei quali sorgono i suoi stabilimenti, mantenendo il massimo equilibrio con i ritmi della natura.

Ecco perché l'azienda ha scelto di utilizzare l'energia verde Green Energy di Azienda Energetica Trading Srl per l'intero fabbisogno annuale di un milione di kWh, prodotto quasi esclusivamente da fonti rinnovabili. Questa fornitura permette a Fonte Plose S.p.A. di ridurre annualmente di circa 509 tonnellate la produzione di emissioni di CO₂, contribuendo così alla tutela dell'ambiente.

Come gli altri impianti che producono energia verde, anche le strutture di Fonte Plose sono certificate tramite CO-FER. Fonte Plose è particolarmente attenta anche al riciclo del vetro delle proprie bottiglie e gestisce un efficiente sistema di recupero del vetro presso clienti e grossisti.

TEA COLLECTION BIOPLOSE: LA NUOVA LINEA DI THÈ FREDDI BIO

Novità da Fonte Plose per il 2017, la nuova linea di THÈ FREDDI BIO IN VETRO determina una svolta di qualità nel mercato dei thè freddi.

La Tea Collection BioPlose, infatti, inaugura l'era di un thè freddo BIO certificato, di prima qualità, dissetante e a base di ingredienti dalle riconosciute proprietà benefiche preservate dal confezionamento in bottigliette di vetro da 25cl, come da migliore tradizione Plose e materiale ideale per conservare le bevande.

La Tea Collection nasce dall'evoluzione dei thè freddi Plose, già apprezzati per le loro



caratteristiche qualitative garantite dal marchio BioPlose, rinnovati nel formato e da un evidente cambio di "look", con due nuovi gusti di tendenza!

PLOSE VINTAGE, IL PIACERE FRIZZANTE DELLA LEGGEREZZA

Fonte Plose, già nota per la sua Acqua Plose, propone anche una serie di bibite frizzanti fresche e originali, le Plose Vintage, ideali per chi cerca una bibita speciale, incontrando gusti ed esigenze diversi, in ogni momento della giornata.

Le bibite Plose Vintage rappresentano un armonico incontro tra i valori tradizionali che ispirano Fonte Plose e la capacità dell'azienda di rivisitare le ricette in modo creativo e utilizzando materie prime di qualità. Nelle bibite Plose Vintage si ritrovano i migliori agrumi mediterranei: 10 frizzanti idee da bere, 10 esperienze di consumo diverse che al primo sorso rimandano ai sapori delle bevande di una volta, con la consapevolezza della presenza di ingredienti di prima scelta. In tutte le Plose Vintage si tocca con mano la passione e la ricerca dell'azienda per offrire un prodotto che si differenzia per bontà e affidabilità allo stesso tempo, con un tocco di originalità in più impresso anche nelle sfiziose etichette che descrivono ciascun gusto in modo fantasioso e in chiave "vintage".



THE WATER FOR THOSE WHO CARE ABOUT THEIR HEALTH

A SOURCE OF WELLNESS FROM THE 50s TO TODAY

A historic family company founded in the 50s, Fonte Plose was born from the intuition of its founder, Giuseppe Fellin, who in those years discovered the extraordinary properties of the springs that flow from the source of Monte Plose, in Alto Adige, at an altitude of 1,870 meters above sea level.

Since its origins, the company has its headquarters in Bressanone, in the province of Bolzano, and its success has grown considerably over the years. In addition to Acqua Plose and Plose Vintage drinks, characterized by the respect for both quality and tradition, the product selection has grown since 2009 to include BioPlose organic juices and nectars.

The modern factory built by the Fellin family allows for the bottling of the water according to the strictest hygiene rules, preserving its exceptional qualities, and from here the products are distributed throughout Italy and abroad.

Acqua Plose, with its characteristic glass bottle, has now become a reference for all those who are attentive to their health and healthy eating, and it is recommended by homeopaths and nutrition experts for daily consumption of water by adults and children.

The particular organoleptic characteristics of Acqua Plose make it particularly compatible with homeopathic treatments and homeopathy in general, both for the dilution of medications and as regimen water. This is why FIAMO (Italian Federation of Homeopathic Associations and Doctors) has chosen Plose mineral water as its official partner.

Today the family business continues to grow with an annual production of tens of millions of units produced and bottled, including water, juices and drinks. Distribution is increasingly widespread throughout Italy, with a sales network of around 200 distributors. Plose products are served in the most renowned Italian hotels and chosen by a large number of Michelin-starred chefs, they are also found in specialized organic and natural food stores, in the best bars, ice cream parlors and confectioners, and in gourmet restaurants. To date, more and more Italians choose Acqua Plose for their daily consumption, taking advantage of an efficient home delivery service.

The distribution is currently also extended abroad, to Germany, Austria, Switzerland and other EU countries, with around 4000 stores and distributors.

A SIP OF WELL-BEING

Water Plose, with a fixed residue of only 22.0 mg/l and a very low hardness (1.2 F) is one of the purest and lightest waters in the world, and its pH value of 6.6 makes it ideal to be assimilated into the human body.

Moreover, compared to the average of the waters on the market, it boasts a very high oxygen content, equal to about 10 mg / l. A detail that is not always paid attention to but that is actually an equally important factor in determining good water.

Acqua Plose is characterized by a minimum

sodium value (1.2 mg/l), it is almost nitrate-free and there is no nitrite.

Given the uniqueness and high quality of this water, Fonte Plose does not include plastic bottling, but only produces glass bottles with a simple design that enhances the purity of the water itself.

Acqua Plose mineral water comes from a spring at 1,870 meters above sea level on Mount Plose, in South Tyrol, near the unspoiled area of the Puez natural park. The temperature of the source is constant all year round (5.5 ° C) and the flow rate is almost constant, a sign that the source is formed by a network of long channels at considerable depth, which feed it and at the same time protect it, naturally, guaranteeing purity and quality.

The minimally mineralized waters have an essentially diuretic action, mainly determined by their hypotonia, thanks to which they are more quickly absorbed and therefore more rapidly conveyed to the kidneys, so they can induce a higher diuresis, with a consequent increase in the elimination of the substances nitrogen and solid materials in the urine (Mg and K).

In other words, a marked improvement in renal function has been observed, which is mainly due to a marked decrease in the azotemia, an increase in the specific weight of the urine and an increase in the elimination of chlorides.

A water characterized by a pH (unit of measurement of the degree of acidity/basicity) between 6.4 and 6.8 contributes to slow down the aging of the human body, which over the years tends to oxidize, that is, to alkalinize. This value is in fact identical to the intracellular space of the human cell and this means that, in the continuous exchange of cellular water, a water that has such characteristics, such as Acqua Plose, does not force the cell to rebalance the acidity of the cellular water (buffer effect) avoiding unnecessary energy consumption, and contributes to cellular well-being.

For this reason since childhood it is useful to introduce daily a quantity of pure water between 1.5 and 2 liters and with a pH value between 6.4 and 6.8.

IDEAL FOR CHILDREN

Water Plose, thanks to its purity and its lightness, is useful to purify the body of all ages and is also ideal for children.

The minimally mineralized waters like Acqua Plose are suitable for diluting powdered and cow's milk. Only the waters with such a low residual content do not upset the composition of food, while preparing it with water saturated with minerals, substances that can disturb its delicate balance when introduced into the body of the newborn. In vitro, it has also been shown that the adjusted reconstituted milks with minimally mineralized

waters have a hydrolysis rate of lactose, after a certain contact time with specific enzymes, almost double compared to the same reconstituted milk with highly mineralized water.

THE PLOSE FOUNTAIN AND SUSTAINABILITY

The Plose fountain has always operated with respect for the environment and for the places where its plants are located, maintaining the maximum balance with the rhythms of nature.

This is why the company has chosen to use the Green Energy of Azienda Energetica Trading Srl for the entire annual requirement of one million kWh, produced almost exclusively from renewable sources. This supply allows Fonte Plose S.p.A. to reduce the production of CO2 emissions by about 509 tonnes annually, thus contributing to environmental protection.

Like the other plants that produce green energy, the Plose fountain facilities are also certified by CO-FER. Fonte Plose is particularly attentive to the recycling of the glass of its bottles and manages an efficient glass recovery system for customers and wholesalers.

THE BIOPLOSE TEA COLLECTION

The new line of organic cold tea designed by BioPlose

New from Fonte Plose since 2017, the new line of bio-iced teas IN GLASS determines a turning point in the cold tea market.

The BioPlose Tea Collection, in fact, inaugurates the era of a certified BIO cold tea, of the highest quality, quenching and based on ingredients with recognized beneficial properties preserved by packaging in 25cl glass bottles, as per the best Plose tradition and ideal material for keeping drinks.

PLOSE VINTAGE

The sparkling pleasure of lightness

The Plose Fountain, already known for its Acqua Plose, also offers a series of fresh and original sparkling drinks, Plose Vintage, ideal for those looking for a special drink, meeting different tastes and needs, at any time of the day.

Plose Vintage drinks represent a harmonious encounter between the traditional values that inspire Fonte Plose and the company's ability to revisit recipes in a creative way and using quality raw materials.

In Vintage Plose drinks you can find the best Mediterranean citrus fruit: 10 sparkling ideas to drink, 10 different consumption experiences that at the first sip refer to the flavors of the drinks of the past, with the awareness of the presence of first choice ingredients.

HOMIE

HOTEL FLORENCE

Intimo come una casa, confortevole come un albergo. Nel nome di questo raffinato boutique hotel è racchiuso il suo senso di ospitalità. A 50 passi di distanza, scorre lo storico fiume Arno.



OPEN
All year

ROOMS
39 rooms & suites

DRINKS
Cocktail Bar

PLUS
Gym
Panoramic Rooftop

EVENTS
Small meeting room



Hh
HOME
HOTEL FLORENCE

Culla del Rinascimento, Firenze è uno scrigno prezioso che conserva inestimabili tesori d'arte, storia e cultura. Nel cuore della città sorge Home Hotel Florence. La sua essenza è impressa nel nome di questo accogliente e confortevole boutique hotel, che è allo stesso tempo casa e albergo.

In the cradle of the Renaissance, Florence is a jewel that preserves priceless treasures of art, history and culture. In the very heart of the city, only 50 steps far from the River Arno, stands the Home Hotel Florence. Its name encloses the essence of this warm and welcoming place, that is both hotel and home.





An aerial photograph of Florence, Italy, featuring the large brick dome of the Florence Cathedral (Duomo) in the foreground. The dome is topped with a lantern and a golden cross. The city's dense, terracotta-roofed buildings stretch out towards the horizon under a clear blue sky. The text 'FLORENTINE JEWEL' is overlaid in white, serif capital letters in the upper right quadrant.

FLORENTINE JEWEL

★ ★ ★ ★
HOME HOTEL FLORENCE

Piazza Pieve, 3 - 50122 Firenze T. +39.055.243668 - info@hhflorence.it
www.hhflorence.com



Dedicato ad un mondo
del vino migliore

castellobanfi.it

JSH HOTELS & RESORTS NUOVO PARTNER DI

ACF FIORENTINA

Con grande orgoglio e soddisfazione, annunciamo la partnership con l'ACF Fiorentina, una delle squadre di calcio italiane più amate e che più identificano una città. Parliamo di Firenze, città delle grandi bellezze e culla del Rinascimento italiano. I Viola si affacceranno al prossimo campionato di Serie A con una squadra giovane e ambiziosa.

*Testo a cura di Ufficio Comunicazione JSH
Photo @ ACF Fiorentina*



La partnership con ACF Fiorentina arriva a riconferma della grande attenzione del gruppo verso lo sport. JSH Hotels & Resorts, già partner di squadre di pallavolo, team di ciclismo, basket e automobilismo, ha sposato con grande entusiasmo il progetto del prestigioso club, che vanta nel suo palmares 2 scudetti, 6 Coppe Italia, una Coppa delle Coppe oltre ad una Supercoppa Italiana.

JSH diviene così il punto di riferimento principale nel settore dell'hôtellerie per la squadra e per gli eventi legati alla società, una collaborazione che si svilupperà e consoliderà nelle prossime due stagioni sportive, quella 2018/2019 e 2019/2020.

“Entriamo nel mondo del calcio dalla porta principale, affiancando una delle squadre italiane più amate. Siamo tifosi di calcio, ma sono convinto che la Fiorentina rappresenti una città, una tifoseria ed un contesto amato da tutti gli italiani.

Lo sport, inteso come benessere è la colonna portante per affrontare la vera competizione a livelli professionistici. Per noi osservare come lavorano questi ragazzi e come conducono la vera vita da atleti è sinonimo di stimolo e ammirazione per effettuare al meglio le nostre attività quotidiane”.
Dichiara Raniero Amati, CMO e co-fondatore di JSH Hotels & Resorts.
“Una collaborazione entusiasmante che nasce sotto i migliori auspici”, afferma il vicepresidente dell'ACF Fiorentina, Gino Salica, “che ci mette di fronte a sfide nuove e difficili insieme ad un partner giovane con una gran voglia di mettersi in mostra. Siamo convinti che serietà e concretezza saranno alla base di questa nuova partnership, e siamo certi di poter percorrere un cammino importante insieme a JSH Hotels & Resorts, che darà frutti significativi e reciproca soddisfazione”.

Con entusiasmo le due società si preparano a sostenere le nuove sfide dell'anno appena iniziato, proseguendo nel cammino condiviso di ricerca e sostegno dei giovani talenti e di amore per lo sport agonistico. — ■



Sopra: Raniero Amati, CMO e co-fondatore di JSH Hotels & Resorts, riceve la maglia personalizzata dell'ACF Fiorentina dalle mani di Giancarlo Antognoni durante l'evento a Golf Hotel Punta Ala organizzato insieme alla squadra di calcio.

Sotto: l'esultanza dei giocatori fiorentini

JSH HOTELS & RESORTS NEW PARTNER ACF FIORENTINA FOOTBALL CLUB FLORENCE

With great pride and satisfaction, we announce the partnership with ACF Fiorentina, one of the most loved Italian football teams that most identifies a city. Let's talk about Florence, a city of great beauties and cradle of the Italian Renaissance. The purple jerseys will appear at the next Serie A season with a young and ambitious team.

The partnership comes to reconfirm JSH's great attention for sport. JSH Hotels & Resorts, already partners of volleyball teams, cycling, basketball and motoring teams, has enthusiastically married the prestigious club's project, which boasts in its history 2 championships, 6 Italian Cups, a Winners' Cup as well as a Italian Super Cup.

JSH thus becomes the main point of reference in the hotel sector for the team and for the events linked to the company, a collaboration that will develop and consolidate in the next two sports seasons, the 2018/2019 and 2019/2020.

"We enter the world of football from the front door, joining one of the most popular Italian teams. We are football fans, but I am convinced that Fiorentina represents a city, and its fans and

context loved by all Italians.

"Sport, understood as wellness, is the backbone to the real competition at professional levels. For us, observing how these guys work and how they lead real life as athletes is synonymous with stimulation and admiration to best perform our daily activities". Declares Raniero Amati, CMO and co-founder of JSH Hotels & Resorts.

"An exciting collaboration that was created under the best auspices", says the vice president of the ACF Fiorentina, Gino Salica, "which puts us in front of new and difficult challenges together with a young partner with a great desire to show off. We are convinced that seriousness and concreteness will be at the base of this new partnership, and we are sure we can take an important journey together with JSH Hotels & Resorts, which will bear significant results and mutual satisfaction".

With enthusiasm the two companies are preparing to support the new challenges of the year just begun, continuing the shared path of research and support of young talents and love for competitive sport. — ■





reddot award 2018
winner

THE AUXOTONIC REVOLUTION



Il mondo del fitness entra in una nuova era con le rivoluzionarie macchine a rotazione posturale di Canali System: il tuo esercizio muscolare diventa fluido e costante, con il coinvolgimento continuo del core addominale e una postura sempre corretta. Il risultato: entri in forma più velocemente e in totale sicurezza.

academy.canalisystem.com
scopri i nostri corsi gratuiti

CANALI
SYSTEM

canalisystem.com

life.canalisystem.com



Auxotonic experience for postural benefit

JSH

TENNIS

ALLURE

Internazionale
a Milano Marittima



VI RACCONTIAMO LA III EDIZIONE DEL JSH TENNIS CHAMPIONSHIP, TORNEO INTERNAZIONALE DELLA CATEGORIA ITF GRADO A CHE SI È SVOLTO A MAGGIO A MAREPINETA LAWN TENNIS CLUB E CHE NEGLI ANNI STA SEGNANDO NUMERI DA RECORD.

Testi e foto a cura di **Ufficio Comunicazione & Marketing JSH Hotels & Resorts**

Milano Marittima rappresenta uno scenario ideale per fare sport a qualsiasi livello, dal Triathlon alla MTB, dal ciclismo su strada al calcio. Ma nel periodo che va dall'11 al 19 maggio, tutto si ferma e si concentra sul Tennis, in particolare sui 10 campi in terra rossa di in uno dei club più esclusivi e all'avanguardia del litorale adriatico: il MarePineta Lawn Tennis.

Qui si ritrovano oltre 500 partecipanti, provenienti da tutto il mondo, pronti a sfidarsi per il JSH Tennis Championship, il Torneo ITF Grado A che segna più partecipanti al mondo. L'evento è una manifestazione storica, che vede tennisti di ogni età giungere a Milano Marittima da Stati Uniti, Australia e ogni parte d'Europa.

Concentrati, allenati, convinti di superare i propri avversari, i partecipanti hanno un'età compresa tra i 35 e gli 80 anni e lottano per essere i protagonisti nelle loro categorie di appartenenza.

Madrina della manifestazione per il secondo anno consecutivo la giornalista Sky Dalila Setti, che dopo aver intervistato Roger Federer si diverte a osservare gli Over presenti a Milano Marittima.

“Essere al Mare Pineta è per me un grande piacere e un onore. Se la manifestazione richiama così tante persone e tutto questo gran movimento, significa che non sono l'unica ad amare il tennis”.

Partner tecnico dell'evento da questa edizione è il brand internazionale che affianca Rafa Nadal: Babolat. In rappresentanza dell'azienda, il responsabile marketing Carlo Alberto Roniti: “Non immaginavo che questa manifestazione fosse tanto viva e trasmettesse così tanto entusiasmo e agonismo nei partecipanti. Babolat è un brand internazionale che ha radici forti sugli amatori, per questa

ragione abbiamo voluto sposare il progetto di JSH Hotels & Resorts affiancandoci come partner tecnici negli eventi legati al mondo tennis”.

Nuovo alla manifestazione è Armando Salvemini, Direttore di MarePineta Resort, di cui il tennis club fa parte: “Il mio è un debutto e sinceramente non mi aspettavo un tale riscontro da questi giovanotti provenienti da ogni angolo del mondo. Ci troviamo di fronte a un vero campionato mondiale dedicato ai senior: La manifestazione ha avuto grande successo, cercheremo di fare sempre meglio nei prossimi anni”.

La manifestazione ha visto riaffermarsi negli Over 50 Paolo Pambianco, campione italiano di categoria.

Vedremo l'anno prossimo cosa ci riserverà questo appuntamento sportivo, tra i più attesi a livello internazionale nella stagione tennistica “senior” e che segna di fatto l'apertura della stagione tennistica. — ■

**QUI SI RITROVANO OLTRE 500
GIOCATORI, PROVENIENTI DA TUTTO
IL MONDO, PRONTI A SFIDARSI PER
IL JSH TENNIS CHAMPIONSHIP**



PLOSE
ACQUA MINERALE NATURALE

BONFADINI BUGATTI®
FRANCESCO

MAREPINETA
RESORT
MILANO MARITTIMA

Babolat BANCA



LA III EDIZIONE

DI JSH TENNIS CHAMPIONSHIP

Tra gli appuntamenti più attesi a livello internazionale nella stagione tennistica categoria "senior", il JSH Tennis Championship giunge quest'anno alla sua terza edizione e come ogni anno si svolge nell'esclusiva cornice di MarePineta Lawn Tennis Club a Milano Marittima nel mese di maggio. Un tempo noto come "Adriatic Tennis Championship", è un torneo internazionale ITF che negli anni ha visto aumentare la partecipazione arrivando nel 2016 a essere la competizione con più iscritti in tutto il mondo per questa categoria.

IL CIRCOLO

MAREPINETA LAWN TENNIS CLUB

Un club prestigioso con 10 campi in terra rossa vista mare. Il MarePineta Lawn Tennis Club si trova all'interno della proprietà di MarePineta Resort ed è considerato uno dei più rinomati circoli d'Italia. Ristrutturato nel 2017, offre una posizione invidiabile nel verde della pineta, a pochi metri dal mare. Compongono il club 10 campi in terra rossa estremamente curati, una club-house con bar e servizi, e le facilities dal resort. Oltre al JSH Tennis Championship di maggio, a MarePineta Lawn Tennis Club si organizzano ogni anno numerosi tornei sia a livello nazionale che internazionale, come il torneo Assocalciatori di settembre 2018, che richiamano qui un'ampia platea di partecipanti e spettatori.



GLI SPONSOR



BANFI



BUGATTI®



CLARINS

international ALLURE

*IN MILANO MARITTIMA
The 3rd Edition of the JSH Tennis Championship*

Text & Pictures by JSH Communication & Marketing Dept.

We want to let you know that the third edition of the JSH Tennis Championship, the international tournament of the ITF Grade A category took place in May at the MarePineta Lawn Tennis Club and that over the years is marking record numbers, in the worldly setting of Milano Marittima for hundreds of tennis players from all over the globe and thousands of spectators.

Milano Marittima is an ideal scenario for playing sports at any level, from Triathlon to MTB, from road cycling to football. But in the period from the 11th to 19th of May, everything stops and focuses on Tennis, on the 10 red clay courts of one of the most exclusive and avant-garde clubs on the Adriatic coast: the MarePineta Lawn Tennis Club.

There were over 500 participants from all over the world, ready to challenge each other for the JSH Tennis Championship, the ITF Grade A Tournament which hosts the most participants of any tournament in the world. The event is an historical event, which sees

tennis players of all ages reach Milano Marittima from the United States, Australia and every part of Europe. Concentrated, trained, convinced to overcome their opponents, the participants are aged between 35 and 80 years and struggle to be the protagonists in their categories of membership.

The Sky journalist Dalila Setti, who after interviewing Roger Federer, enjoyed covering the event in Milano Marittima for the second consecutive year.

"Being at the Marepineta resort again is a great pleasure and an honor for me. If the event attracts so many people and all this great movement, it means that I'm not the only one who loves tennis".

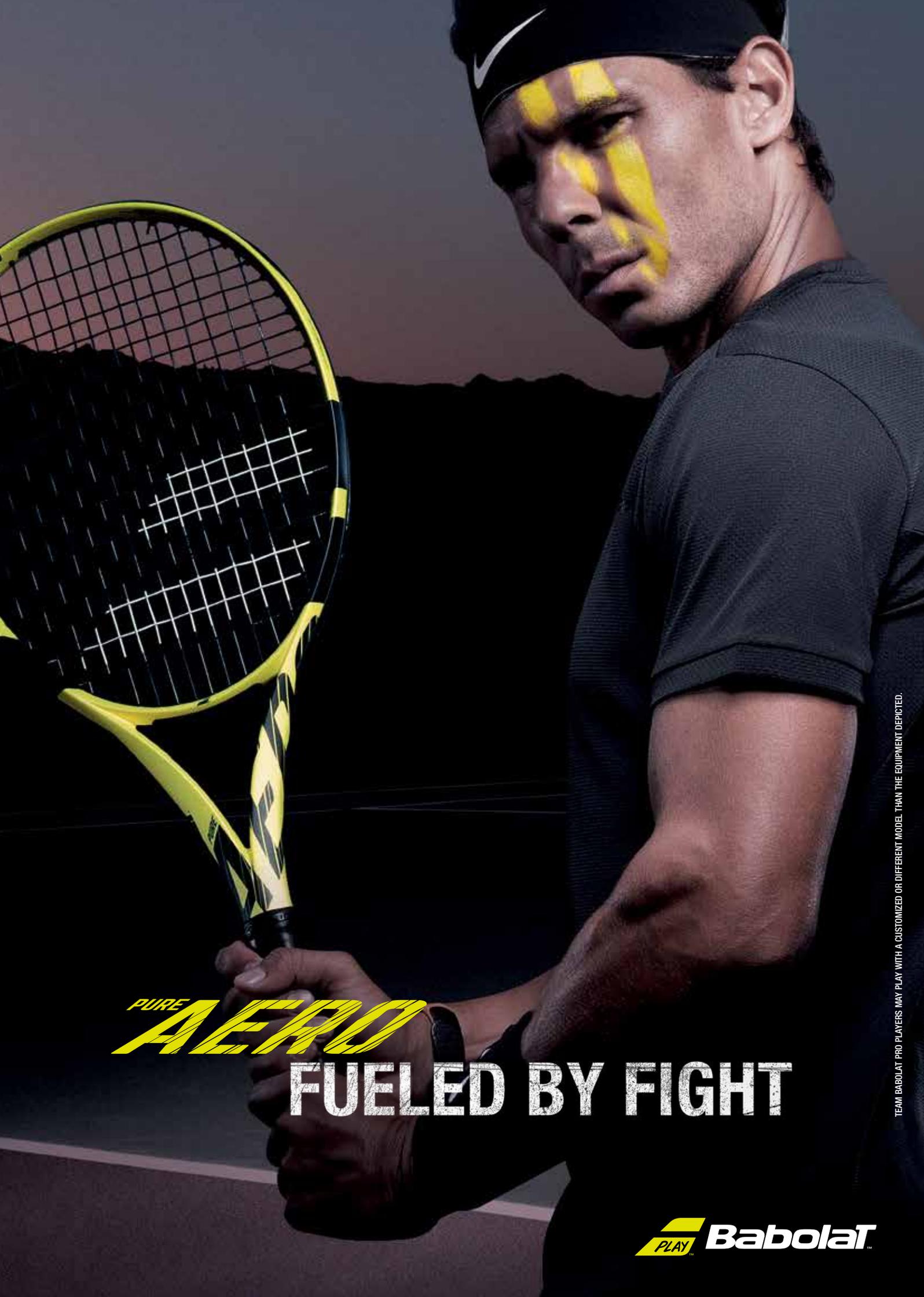
The technical partner of the event for this edition was the international brand that sponsors Rafa Nadal: Babolat. Representing the company, the marketing manager Carlo Alberto Romiti: "I did not imagine that this event was so alive and transmitted so much enthusiasm and excitement in the participants. Babolat is an international brand that has strong roots

on the amateurs, for this reason we wanted to marry the project of JSH Hotels & Resorts alongside us as technical partners in this event that is related to the tennis world".

New to the event is Armando Salvemini, Director of the MarePineta Resort, of which the tennis club is a part: "This was my debut and I honestly did not expect such feedback from these 'youngsters' from every corner of the world. We are facing a real world championship dedicated to seniors. The event has been very successful, and we will try to do make it even better in the coming years".

Paolo Pambianco, Italian champion of the category, has been reaffirmed in the Over-50's category.

We will see next year what this sporting event will hold for us, one of the most anticipated at the international level in the "senior" tennis season and which marks the opening of the tennis season. ■



PURE
AERO

FUELED BY FIGHT

PLAY Babolat

TEAM BABOLAT PRO PLAYERS MAY PLAY WITH A CUSTOMIZED OR DIFFERENT MODEL THAN THE EQUIPMENT DEPICTED.

È ORA DI CAMBIARE...

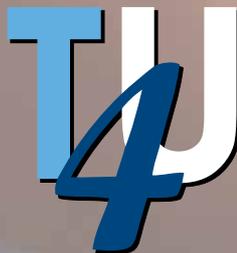
NUOVE SOLUZIONI PER IL MONDO HOSPITALITY

L'HI-TECH IN ALBERGO? SONNI TRANQUILLI

Technology4you propone pacchetti di assistenza 24 ore, partendo da un'analisi completa per ridurre i costi operativi delle strutture e garantire la continuità dei servizi a chi viaggia.

Consulenza informatica e strategie hi-tech a 360 gradi per il mondo Hospitality: dal Service Desk IT 24x7 (assistenza remota immediata in caso di criticità) al Wifi4you, pacchetto su misura per dotare l'albergo di connessione Wi-Fi e trasformarlo in strumento di web marketing proattivo.

SERVICE DESK 24X7
PMS
SECURITY-CONNETTIVITÀ
CONSULENZA



MAIL-BACKUP
VIDEOSORVEGLIANZA
WI FI FREE
CENTRALINI



TECNOLOGIA
WIFI



ASSISTENZA
24/7

duoMo

hotel riMini

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 e lontana da ogni convenzione.



OPEN
All year

ROOMS
43 rooms

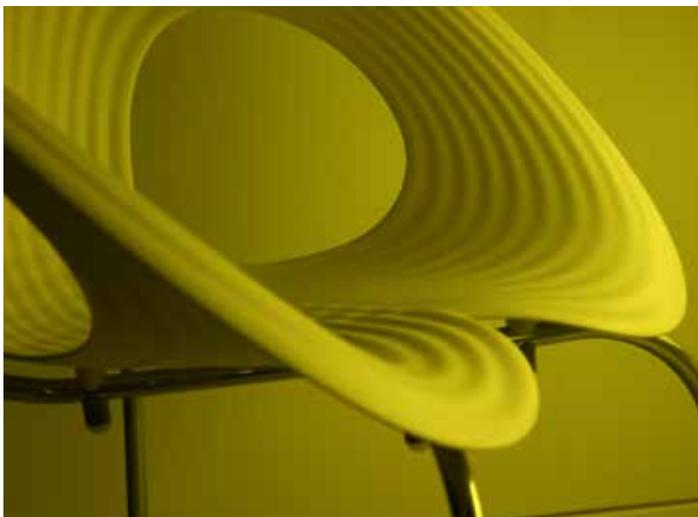
FOOD & DRINKS
noMi club & bar
New restaurant

EVENTS
3 meeting rooms (max 80 seats)
Location for private events



Modello di architettura e design d'interni, 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. 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. Strip yourself of frameworks and conventions and come in...





THINK OUTSIDE THE BOX

★ ★ ★ ★
duoMo hotel

duoMo

Via Giordano Bruno, 28 47900 Rimini T - 39.0541 24215 6 - info@duomohotel.com
www.duomohotel.com

IL VALORE DEI NOSTRI OBIETTIVI SI MISURA IN QUALITÀ DELLA VITA.

RESIDENTIAL SOLUTIONS
BUSINESS SOLUTIONS
URBAN SOLUTIONS

CAME 

[CAME.COM](https://www.came.com)



Aziende, esercizi commerciali, grandi edifici: le automazioni per la Building Automation firmate CAME forniscono controllo e sicurezza nelle piccole, come nelle grandi collettività.

BE TECHNOLOGY. STAY HUMAN.

UN CAFFÈ A...

Un caffè a

Firenze

in compagnia di

*GIANCARLO
ANTOIGNONI*





IL NOSTRO CAFFÈ'
IN CENTRO A FIRENZE
a Home Hotel Florence
con **GIANCARLO ANTOGNONI**

A cura di
Giancarlo Di Marco
Martina Barberini

Guardando intorno, ai nostri occhi si offrono maestose le bellezze rinascimentali di Firenze. Piazzale Michelangelo a sinistra, Santa Maria Novella di fronte. La sensazione è quella di dominare tutta la città. Ci troviamo sullo splendido rooftop dell'Home Hotel Florence, dove incontriamo il più importante vessillo della città: Giancarlo Antognoni, capitano della Fiorentina e ora Club Manager, una bandiera, un mito che ha saputo unire la sua immagine al colore viola, creando un binomio unico ed indissolubile. Beviamo questo caffè con chi la città di Firenze la vive in maniera speciale, uno dei personaggi più autorevoli, perché negli anni sono cambiati i sindaci, sono cambiate le amministrazioni, ma Giancarlo Antognoni è rimasto. E ha mantenuto una popolarità unica, e uno spolvero che è solo suo.

Non sono fiorentino, ma umbro di origine. Quando sono arrivato a Firenze avevo solo 18 anni, ma è stato amore a prima vista. A dir la verità, avevo iniziato conoscere la "piazza" appena diciottenne, quando giocavo nell'Asti Ma.Co.Bi frequentando Coverciano. Poi mi ha preso la Fiorentina, e appena arrivato sono rimasto colpito dalla città, dalla squadra, che in quegli anni era fatta di giovani, con un allenatore fantastico che si chiamava Nils Liedholm. All'epoca "il Barone" aveva fatto questa scelta innovativa di inserire giocatori prevalentemente giovani, quindi le prerogative per il mio inserimento si rivelarono perfette e, pian piano si creò questo connubio indissolubile con la città e con i tifosi. Soprattutto con questi ultimi, il rapporto è ancora oggi fantastico. Il tifoso fiorentino non è un tifoso facile, sono stato fortunato.

Sono passati tanti anni dall'arrivo di Antognoni a Firenze, in questi anni quanto è cambiata la città?

Sono passati più di quarant'anni ahimè, per l'esattezza quarantasei, ma la città per quanto mi riguarda è rimasta sempre bella, forse è cambiata all'esterno, ma sicuramente nel cuore, nel nucleo centrale, ha mantenuto il suo fascino e la sua originalità.

Oggi siamo in questo posto, nella terrazza dell'Home Florence, dove dominiamo la città e vediamo tutto quello che ci circonda, bellezze uniche e ricche di esclusività.

Anche i tifosi fiorentini sono rimasti uguali,

specialmente a livello calcistico, molto esigenti pur non avendo vinto tanto. Li possiamo definire dei buongustai, è gente che capisce la materia calcio e ha l'abitudine di vedere il bello.

Non dimentichiamoci che nella sua storia la Fiorentina ha avuto giocatori importanti. Negli anni '50 e '60 era la squadra più forte in assoluto, negli anni '70 così così, quando sono arrivato io, negli anni '80 un po' meglio andando addirittura a sfiorare lo scudetto. Negli anni '90 con l'era Cecchi Gori ha avuto sempre squadre importanti. Infine, nell'era Della Valle ha consolidato la sua posizione. In ogni periodo ha avuto delle eccellenze e giocatori competitivi, poi vincere non è mai facile, da nessuna parte. E' fondamentale considerare le cose con la proporzione: città, squadra e fatturato. Quest'ultimo ai tempi di oggi è quello che regge i team, nella mia epoca invece contava più l'intuizione di qualche direttore sportivo abile nell'individuare e comprare bravi giocatori, magari anche spendendo. Mi ricordo che quando comprarono me spesero tanto, all'epoca mi pagarono 400.000.000 delle vecchie lire, una cifra spropositata per l'epoca... Stiamo parlando del 1972. Ricordo che appena arrivato prendevo 300.000 lire di stipendio, senza gli adeguamenti automatici di oggi,

giocai tutta la stagione con questo ingaggio, ero considerato "il ragazzo della primavera", poi dopo le 20 partite in Serie A del primo anno mi adeguarono lo stipendio. La grande differenza con i calciatori di oggi è anche questa.

Cos'ha spinto il Giancarlo calciatore e uomo a rimanere a Firenze e non cedere alle tentazioni delle grandi squadre, tra cui Roma, Juve? E sicuramente ce ne sono altre...

Con questa città è stato amore a prima vista. I tifosi qui capiscono il calcio e amano il bello

La prima grande richiesta arrivò dalla Juventus nel 1978, non fu una trattativa fatta con me, ma tramite il presidente Melloni. Mi disse "Ci danno tot...", ma a me non interessava. All'epoca non si era svincolati, il giocatore non poteva scegliere dove andare, non c'erano i procuratori. Io ho sempre fatto tutto da solo, probabilmente commettendo anche degli errori, però l'importante è avere la coscienza a posto. Con la Roma, invece, andai a cena a casa dell'Ing. Dino Viola, mi ricordo che c'era la moglie, la Signora Flora. Mi presentai con mia moglie che è romana. Insomma, rinunciare all'attico in Piazza di Spagna che mi offrirono in quel momento e dire "no" non fu facile, ma alla fine questa scelta mi ha ripagato con l'affetto che la città di Firenze mi dà ancora



oggi. Quando vado in giro per Firenze sono sempre l'idolo, se fossi andato via magari oggi non saremmo stati qui a bere questo caffè.

Cosa faresti come Fiorentina a livello di infrastrutture per la città?

Sicuramente perseguirei la scelta della società di realizzare il nuovo stadio, che porterà dei benefici economici e permetterà alle persone di non rimanere sotto la pioggia la domenica. Fare uno stadio su misura per la città è fondamentale. L'altra cosa è la creazione di un grande centro sportivo, l'utilità sta anche nel fatto che verrebbe utilizzato dai giovani.

Una volta, a Dino Zoff ho fatto questa domanda: se dico Zoff, Gentile, Cabrini, cosa ti salta in mente?

Spagna! Però con Zoff mi viene in mente anche l'Argentina... L'Italia del '78 era forte, forse più forte di quella dell' '82. Potevamo andare in finale anche quell'anno. Ci fu l'exploit di Paolo Rossi e di Antonio Cabrini. La squadra era strutturata in due blocchi, quello della Juve e quello del Toro, io ero la pecora nera.

Consideri la Spagna il tuo successo più grande o le emozioni che ti ha dato Firenze negli anni valgono ancora di più?

A livello sportivo, il Mondiale in Spagna è stata la soddisfazione più grande, ma in quell'anno potevamo anche vincere lo scudetto e sinceramente, se ci fosse stato quel binomio, sarei stato più felice. Lo scudetto perso arrivati all'ultima giornata è il rimpianto più grande che ho, sportivamente parlando. Se avessi potuto scegliere, avrei preferito lo scudetto con la Fiorentina rispetto alla vittoria della coppa del mondo.

Complimenti!

Per Firenze vincere quel campionato sarebbe stato fantastico, io venivo anche da un brutto infortunio, quindi ho unito gioie e dolori, ho rischiato di non andare al mondiale a causa dell'incidente avvenuto contro Martina nell'81, ho rischiato di vincere lo scudetto e ho vinto la coppa del mondo, vivendo un vero e proprio tourbillon di emozioni, molto contrastanti tra loro, fatto di gioie e dolori.

Quale connessione trovi tra la Fiorentina che ti ha visto protagonista come giocatore e la Fiorentina di oggi, che ti vede Club Manager?

E' tutto diverso, non solo a livello calcistico. Il calcio si è evoluto, quel

famoso secondo che avevi una volta per pensare oggi non ce l'hai più. E' cambiato il metodo, siamo passati dalla marcatura a uomo alla marcatura a zona, è cambiato il materiale tecnico, palloni, scarpe maglie... è cambiato talmente tanto che, a pensarci bene, credo sia rimasto ben poco da poter cambiare ancora. Il VAR è un'innovazione positiva, dopo questo, a meno che non metti un robotino in campo, non c'è niente altro. Credo che la tecnologia prevarichi ormai l'individuo. Forse oggi il giocatore si diverte meno rispetto ai miei tempi, va in campo e deve seguire certe dinamiche, però guadagna di più!

Questo è stato un anno particolare per la Fiorentina, da tanti punti di vista, e rimarrà alla storia per una serie di motivi che non stiamo a raccontare di nuovo qui. E' stato un anno che ha scatenato energie, tirato fuori risorse interiori che forse non pensavate neppure di avere. A fronte di questo, vorrei avere un tuo parere su come sarà in prospettiva la Fiorentina dei prossimi anni?

E' un anno impossibile da dimenticare per la tragedia di Davide Astori, però credo che la maggior parte dei giocatori si sia espressa al di sopra delle previsioni. Nonostante l'aspetto drammatico di quello che è successo, nel gruppo sono emersi gli uomini prima dei giocatori. La Fiorentina si presenterà come ogni anno con un gruppo combattivo in grado di ambire a una competizione interessante e difficile come il campionato italiano, mantenendo i piedi per terra senza fare sogni al di sopra delle reali potenzialità. Sappiamo che ci sono squadre più attrezzate di noi, con budget più alti dei nostri. Noi dobbiamo fare un campionato mirato al miglioramento e alla crescita dei giocatori, mantenendo il ruolo di outsider.

Il campo è sempre quello che dà il giudizio finale. Dal canto nostro, abbiamo un'ottima proprietà, un ottimo allenatore, dei buoni giocatori e dei tifosi fantastici e sempre presenti. Ci sono tutti i presupposti per cercare di migliorare l'ottavo posto attuale. Anche se quest'anno qualcosina in più avremmo potuto fare: il rammarico è che i punti sono stati persi con le squadre più piccole e non con quelle più forti. Questa è la prova che i margini di miglioramento ci saranno. Non dimentichiamo che eravamo la squadra italiana più giovane. Il prossimo anno, avremo un anno di esperienza in più, i giocatori si conoscono già, quindi... siamo ottimisti.

Grazie Giancarlo! — ■



A Coffee in
Florence
 with
**GIANCARLO
 ANTOGNONI**



As we look around, in our eyes the Renaissance beauties of Florence are just incredible. Piazzale Michelangelo on the left, Santa Maria Novella in front of us. The feeling of majesty dominates the entire city. We find ourselves on the splendid rooftop terrace of the Home Hotel Florence, where we meet the most important banner of the city: Giancarlo Antognoni, former Fiorentina FC captain and now Club Manager, a flag, a myth that has been able to combine his image with the color purple, creating a combination that is unique and distinguished.

We drink a coffee with him, a man for whom the city of Florence lives together in a special way, one of the most authoritative characters of Florence, because over the years the mayors have changed, the administrations have changed, but Giancarlo Antognoni has remained. He has maintained a unique popularity, and a patina that is only his.

I am not Florentine, but Umbrian of origin. When I first arrived in Florence I was only 18, but it was love at first sight. To tell the truth, I had begun to know the "piazza" when I was only eighteen, when I was playing in the Asti Ma.Co.Bi attending Coerciano. Then Fiorentina acquired me, and as soon as I arrived I was impressed by the city, by the team, which in those years was made up of young people, with a fantastic coach named Nils Liedholm. At the time "the Baron" had made this innovative choice to include mainly young players, so the prerogatives for my inclusion proved to be perfect and, slowly, this indissoluble union was created with the city and the fans.

Above all else, the relationship is still fantastic today. The Florentine fan is not an easy fan, I was lucky.

Many years have passed since the arrival of Antognoni in Florence, in these years how much has the city changed?

More than forty years have passed, alas, to be exact forty-six, but the city as far as I'm concerned has always remained beautiful, perhaps it has changed outside, but certainly in its heart, in the central core, it has retained its charm and its originality.

Today we are in this place, on the terrace of the Home Florence, where we dominate the view of the city and see all that surrounds us, unique beauties, rich in exclusivity. Even the Florentine supporters have remained the same, especially on the football level, very demanding even though they have not won so much. We can define them as gourmets, they are people who understand football and have the habit of seeing beauty.

Let's not forget that in its history Fiorentina has had important players. In the '50s and '60s it was the strongest team ever, in the '70s and so forth, when I arrived, in the '80s a little better, almost winning the championship. In the 90s with the Cecchi Gori era he always had important teams. Finally, in the Della Valle era, it consolidated its position. In every period it had excellence and competitive players, but winning is never easy, anywhere. It is essential to consider things in proportion: The city, team and turnover. This last thing is the one that supports the team, in my time

instead it was more the intuition of some skilled sports director in identifying and buying good players, maybe even spending money. I remember that when they bought me they spent so much, at the time they paid me 400,000,000 of the old lire, a disproportionate amount for the time... We are talking about 1972. I remember that as soon as I arrived I took 300,000 lire of salary, without the automatic adjustments of today, I played all season with this engagement, I was considered "the boy of spring", then after 20 matches in Serie A the first year I adjusted the salary. The big difference with today's players is also this.

What prompted Giancarlo football player and man to stay in Florence and not give in to the temptations of the great teams, including Roma, Juventus? And surely there are others...

The first big request came from Juventus in 1978, it was not a negotiation done with me, but through President Melloni. He told me "They will give us so and so much..." but I was not interested. At the time we were not free, the player could not choose where to go, there were no agents. I have always done everything by myself, probably also making mistakes, but the important thing is to have a clear conscience. With Rome, however, I went to dinner with Dino Viola, I remember that there was his wife, Flora. I introduced myself with my wife who is Roman. In short, we were staying in penthouse in Piazza di Spagna that he offered us at that time and to say "no" was not easy, but in the end this choice repaid me with the affection that the city of Florence still gives me today. When I go around Florence I'm always the idol, if I had left maybe today we would not have been here to drink this coffee.

What would you do in terms of infrastructure for the city as the Fiorentina FC captain?

Surely I would pursue the choice of the company to build the new stadium, which will bring economic benefits and will allow people to stay out of the rain on Sunday. Making a stadium tailored to the city is essential. The other thing is the creation of a large sports center, the utility also lies in the fact that it would be used by young people.

Once, I asked Dino Zoff this question: if I say Zoff, Gentile, Cabrini, what comes to mind?

Spain! But with Zoff I also think of Argentina ... The Italian team of '78 was strong, perhaps stronger than that of '82. We could have gone to the final that year too. There was the exploits of Paolo Rossi and Antonio Cabrini. The team was structured in two blocks, that of Juventus and that of Taurus, I was the black sheep.

Do you consider Spain your greatest success or the emotions that Florence has given you over the years?

On a sporting level, the World Cup in Spain was the greatest satisfaction, but in that year Florence could have also won the championship and honestly, if there had been that combination, I would have been happier. The lost league title is the biggest regret I have, sportingly speaking. If I could have chosen, I would have preferred the championship with Fiorentina compared to the

victory of the World Cup.

Compliments!

For Florence to win that championship would have been fantastic, I also came back from a bad injury, so I experienced joys and sorrows, I risked not going to the World Cup because of the incident occurred against Martina in '81, I risked winning the league championship and I won the world cup instead, living a real rollercoaster of emotions, very contrasting, made of joy and sorrow.

What connection do you find between Fiorentina who saw you as a player and Fiorentina today, who sees you as a Club Manager?

It's all different, not just on a football level. Football has evolved, that famous second that you once had to think, today you do not have it anymore. The method has changed, we have gone from man-to-man defence to zone defense; technical equipment, balls, shoes have changed... it has changed so much that, if you think about it, I think there is little left to change anymore. The Video Assisted Replay is a positive innovation, after this, unless you put a robot in the field, there is nothing else. I believe that technology now prevails over the individual. Perhaps today the player has less fun than during my time, he goes on the field and must follow certain dynamics, but he earns more!

This was a special year for Fiorentina, from many points of view, and will remain in history for a several obvious reasons. It has been a year that has unleashed energy, pulled out inner resources that perhaps you did not even think you had. Given this, I would like to have your opinion on how Fiorentina will look in the next few years.

It's a year that we will never forget for the tragedy of Davide Astori, but I think that most of the players have exceeded themselves above the predictions. Despite the dramatic appearance of what happened, the men emerged before the players in the group. Fiorentina will present itself as every year with a fighting group able to aspire to an interesting and difficult competition like the Italian championship, keeping the feet on the ground without having dreams above the real potential. We know that there are teams better equipped than us, with budgets higher than ours. We must attain a championship by aiming at improving and growing players, keeping the role of outsiders.

The field is always where the final judgment occurs. For our part, we have an excellent property, an excellent coach, good players and fantastic and always present supporters. There are all the conditions in place to try to improve over our eighth-place finish. Although this year we could have done a bit more: The regret is that we lost points with the smaller teams and not with the stronger ones. This is proof that there will be room for improvement. Let's not forget that we were the youngest team in Italy. Next year, we will have one more year of experience behind us, the players already know each other, so... we are optimistic.

Thank you so much Giancarlo! — ■

ESPRESSO



WWW.FACEBOOK.COM/PASCUCCITORREFAZIONE

TO BREAK THE RULES,
YOU MUST FIRST MASTER
THEM.

LA VALLÉE DE JOUX. PER MILLENNI UNA TERRA RIGIDA E OSTILE, DAL 1875, OSPITA LA SEDE DI AUDEMARS PIGUET, NEL VILLAGGIO DI LE BRASSUS. I PRIMI OROLOGIAI SI SONO FORMATI QUI, AL COSPETTO DELLA FORZA DELLA NATURA, E HANNO IMPARATO A DOMINARNE I MISTERI ATTRAVERSO I COMPLESSI MECCANISMI DELLA LORO ARTE. ANCORA OGGI, È QUELLO SPIRITO INNOVATORE CHE CI ISPIRA AD ANDARE SEMPRE OLTRE E SFIDARE LE CONVENZIONI DELL'ALTA OROLOGERIA.



ROYAL OAK
OFFSHORE
CRONOGRIFO
IN ORO ROSA

AUDEMARS PIGUET
Le Brassus

PROUD
PARTNER
OF

Art | Basel

BARTORELLI
1882

■ GIOIELLERIE ■