

# INSIGHT

**JSH**  
HOTELS & RESORTS

*Discovering Sicily*  
ETNA & EAST COAST  
SECRETS' DISCOVERY

*Rooftop in Rome*  
6 DINNERS WITH  
6 MICHELIN  
STARRED CHEFS

*SPA Escape*  
NEW MAREPINETA  
PRIVATE SPA  
BY CLARINS

*Locomotive JLive Tour*  
THE HAPPIEST  
MARRIAGE OF  
MUSIC & TRAVEL

*Eco & Bike*  
AMAZING PLACES  
TO VISIT  
ON TWO WHEELS

**SHE**

DAVID DI DONATELLO'S WINNING ACTRESS

**ILENIA  
PASTORELLI**

IN HER OWN WORDS

*Shot by Marco Onofri*

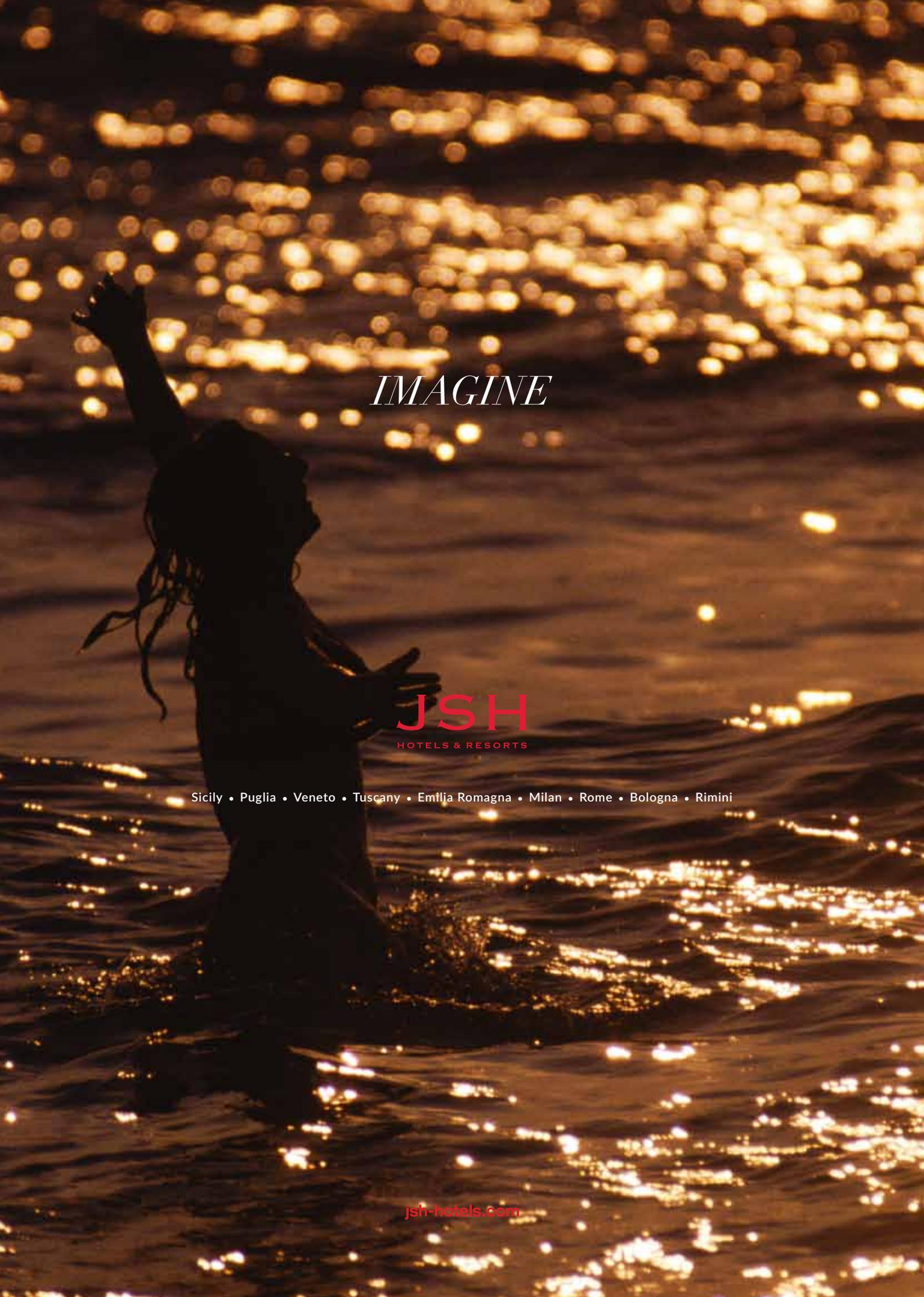
# Quellogiusto®

CLOTHING | FOOTWEAR | LEATHER GOODS

quellogiusto.it | quellogiusto.com



BORSA | TWINSET  
DÉCOLLETÉ | LIU JO



*IMAGINE*

**JSH**  
HOTELS & RESORTS

Sicily • Puglia • Veneto • Tuscany • Emilia Romagna • Milan • Rome • Bologna • Rimini

[jsh-hotels.com](http://jsh-hotels.com)

# 114

## SUMMARY

### May 2019

In copertina, l'attrice *Ilenia Pastorelli*, David di Donatello 2016 per il suo ruolo da protagonista in *"Lo chiamavano Jeeg Robot"*, fotografata nel nostro resort salentino, *Acaya Golf Resort & SPA*. In questo rifugio immerso tra ulivi millenari, natura e silenzi, Ilenia si è raccontata, svelando il suo animo delicato e allo stesso tempo guerriero. Sapevamo che l'ironia è una sua caratteristica naturale, ma conoscendola abbiamo capito che *Ilenia è tanto di più*. Ve la raccontiamo nell'intervista della cover story centrale e nelle splendide immagini del fotografo *Marco Onofri*.



## Cover Story

# 20

Su quest'isola siamo approdati anni fa e l'amiamo ogni giorno di più. Vi invitiamo a scoprirla con un incredibile tour combinato *Etna-Siracusa*. Da provare!



## Island

# 28

*"Rooftop in Rome. A Dinner With"*. Una serie di cene evento con chef stellati che da maggio a novembre animerà il Ristorante Sette del nostro *Radisson Blu es. hotel di Roma*.



## Gourmet

# 40

La nostra rassegna *People Of* ci porta a *Milano*, nell'hotel più grande d'Italia, dove il GM *Piera Rispoli*, insieme al suo team, ci spiega la chiave di un successo chiamato *"Ripamonti"*



## People

# 58

# 68

# 80

# 94

# 142

Vi invitiamo a scoprire la spiaggia privata più esclusiva ed elegante della Costa Adriatica, un'oasi che fa tendenza nel cuore di Milano Marittima



## Summer

Quella dello chef Antonino Puglisi è una storia di sapori autentici e passione, di mare e di terra, dove la Sicilia è la radice e la leggerezza un vero credo



## Food

Ricerche mediche internazionali confermano ciò che abbiamo sempre sostenuto: il Golf è uno sport che fa bene alla salute del corpo e della mente



## Golf

Vi guidiamo alla scoperta delle spiagge e dei lidi più belli della costa orientale della Sicilia, dove fiondarsi a piedi scalzi ancor prima di aver disfatto le valigie



## Beach

Inaugura la nuova Private SPA by Clarins di MarePineta Resort, l'eccellenza del brand francese sbarca a Milano Marittima con in più salone hairdresser by Revlon®



## Wellness

# 156

# 174

# 188

# 200

# INSIGHT #18

*Musica di qualità animerà l'estate dei top resort JSH con il progetto itinerante Locomotive JLive Tour. In collaborazione con Locomotive Jazz Festival*



## Music

*Vi raccontiamo il Campus F&B 2019 di JSH. Un momento di condivisione, ricerca e rafforzamento dello spirito e dell'identità di gruppo*



## Campus

*Prosegue la serie di mostre d'arte all'interno delle location JSH frutto del lavoro di Monica Palazzi e Daniela Ricci Principato. Un viaggio che comincia a Rimini nel 2012*



## Art

*Celebriamo i 400 anni della storica Biblioteca Gambalunga di Rimini in un articolo del nostro Direttore Responsabile Paolo Guiducci*



## Culture

**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](mailto:martina.barberini@jsh-hotels.com)

**STAMPA**  
Modulgrafica Forlivese S.p.A.  
[info@modulforlivese.it](mailto:info@modulforlivese.it)  
[www.modulforlivese.it](http://www.modulforlivese.it)

**JSH**  
HOTELS & RESORTS

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

I programmi più esclusivi  
e tanto intrattenimento  
per soddisfare i gusti di tutti.



Con Sky hai il meglio dell'**intrattenimento**,  
divertimento per tutta la famiglia,  
tutto il **cinema** che ami, un canale per ogni **sport**  
e il grande **calcio italiano** e **internazionale**.

Cerca il tuo prossimo hotel Sky  
su [sky.it/trovahotel](http://sky.it/trovahotel)

[sky.it](http://sky.it)



“Su questo numero  
vorrei parlarvi di golf.  
E lo vorrei fare partendo  
dalla nostra esperienza”

Siamo il primo gruppo alberghiero italiano specializzato in turismo golfistico, una leadership che ci siamo guadagnati nel tempo grazie alla nostra passione per questo sport, che amiamo e sosteniamo da sempre.

Un'esperienza maturata negli anni e direttamente sul campo, che ci garantisce oggi un posto di primo piano in tema di sviluppo, presenza nazionale e internazionale, relazioni, raggio di azione sales & marketing nel settore golf.

Parliamo spesso di prodotti, e lo facciamo a ragion veduta: i nostri campi golf sono tra i più belli d'Italia, e non siamo noi a dirlo...

**Andrea Cigarini**

Co-founder of JSH Hotels & Resorts

A handwritten signature in black ink that reads "Andrea Cigarini". The signature is fluid and cursive, matching the printed name above it.

# Golf e oltre...

Nel nostro portfolio, vantiamo 3 Golf Resort con campi gestiti direttamente, il primo 18 buche costruito in Sicilia nel nostro Il Picciolo Etna Golf Resort & SPA, l'ultimo acquisito il 18 buche di Siracusa a I Monasteri Golf & SPA Resort, il 18 buche del Salento, ad Acaya Golf & SPA Resort. A questi, si aggiungono i nostri 2 golf resort con campi a gestione condivisa, che sono il 18 buche di Golf Hotel Punta Ala, sulla costa della Maremma toscana, e il 9 buche di Galzignano Terme SPA & Golf Resort, quest'ultimo parte di Play54 insieme ai prestigiosi club di Montecchia e Frassanelle, il più ampio circuito golf del Veneto con ben 54 buche a disposizione.

Tutti offrono percorsi dal design unico in destinazioni vacanza d'incredibile bellezza, in grado di regalare divertimento a principianti e professionisti.

Ma la nostra leadership va oltre il prodotto e si basa anche, e soprattutto, su servizi dedicati, evoluti e completi, sia all'interno che all'esterno delle nostre strutture. Grazie a partnership e collaborazioni, siamo in grado di offrire ai nostri ospiti agevolazioni anche nei migliori golf club di città come Roma, Milano, Bologna, dove abbiamo hotel, ma non

disponiamo di club interni.

Per consolidare la presenza in questo ambito, la nostra organizzazione si avvale della collaborazione di direttori e maestri di comprovata esperienza e di esperti Golf Specialist in grado di agire su tutti i più importanti mercati a livello europeo. Con il loro supporto, lavoriamo allo sviluppo dei prodotti golf su nuovi paesi e piattaforme, organizziamo eventi e rafforziamo relazioni con i maggior operatori del settore, con giornalisti golfisti, testimonial e decision maker. Allo stesso tempo, appoggiamo la costante formazione di giovani segretari e caddy master in collaborazione con la FIG (Federazione Italiana Golf), con cui vantiamo un ottimo rapporto che ci ha portati, in questi anni, a ospitare sui nostri campi numerosi tornei internazionali.

In tutta Italia, facciamo in modo che la pratica di questo sport sia un'esperienza a portata di mano, che arricchiamo poi con un tocco di ospitalità, la nostra, tra cultura locale, arte, buon cibo e buon vino, benessere e tanto sport.

Ci abbiamo creduto. E oggi possiamo certamente dire di esserci riusciti.

## Golf and beyond

*"In this issue I would like to talk about golf, and I would like to do it starting from our experience"*

*We are the first Italian hotel group specialized in golf tourism, a leadership that we have earned over time thanks to our passion for this sport, which we have always loved and supported. An experience gained over the years and directly on the course, which today guarantees us a prominent place in terms of development, national and international presence, relationships, and a range of sales & marketing in the golf sector.*

*We often talk about products, and we do it with good reason: Our golf courses are among the most beautiful in Italy, and we are not the only ones to say it.*

*In our portfolio, we boast 3 Golf Resorts with directly managed courses, the first 18 hole course built in Sicily at our Il Picciolo Etna Golf Resort & SPA, the last acquired the 18 holes of Syracuse at I Monasteri Golf & SPA Resort, the 18 holes del Salento, at Acaya Golf & SPA Resort. To these are added our 2 golf resorts with shared management courses, which are the 18-hole Golf Hotel Punta Ala, on the Tuscan Maremma coast, and the 9-hole Galzignano Terme SPA & Golf Resort, the latter part of Play54 together with the prestigious clubs of Montecchia and Frassanelle, the largest golf circuit in the Veneto region with 54 holes available.*

*All of them offer courses of unique design in holiday destinations of incredible beauty, capable of giving fun to beginners and professionals alike.*

*But our leadership goes beyond the product and is also based, above all, on dedicated, advanced and complete services, both inside and outside our facilities. Thanks to partnerships and collaborations, we are able to offer our*

*guests discounts even in the best golf clubs in cities such as Rome, Milan, Bologna, where we have hotels, but we do not have internal clubs.*

*To consolidate our presence in this area, our organization avails itself of the collaboration of directors and masters of proven experience and of Golf Specialist experts able to act on all the most important European markets. With their support, we work to develop golf products in new countries and platforms, organize events and strengthen relationships with the major operators in the sector, with journalists, golfers, testimonials and decision makers. At the same time, we support the constant training of young specialists and caddy masters in collaboration with FIG (Italian Golf Federation), with whom we boast an excellent relationship that has led us, in recent years, to host numerous international tournaments at our courses.*

*Throughout Italy, we make sure that the practice of this sport is an experience at hand, which we then enrich with a touch of hospitality, ours, between local culture, art, good food and good wine, well-being and lots of sport.*

*We believed in it, and today we can certainly say that we have succeeded.*

## JLIVE

RESORTS

- **I MONASTERI GOLF & SPA RESORT**  
*Traversa Monasteri di Sotto, 3 - 96010 Siracusa (SR)*  
*T +39 0931 941470 - info@imonasterigolfresort.com*
- **MAREPINETA RESORT**  
*Viale Dante, 40 - 48015 Milano Marittima (RA)*  
*T +39 0544 992263 - info@marepinetaresort.com*
- **ACAYA GOLF RESORT & SPA**  
*Strada Comunale di Acaya Km 2 - 73029 Acaya (LE)*  
*T +39 0832 861385 - info@acayagolfresort.com*
- **GALZIGNANO TERME GOLF & SPA RESORT**  
*Viale delle Terme, 84 - 35030 Galzignano Terme (PD)*  
*T +39 049 9195555 - info@galzignano.it*
- **GOLF HOTEL PUNTA ALA**  
*Via del Gualdo, 2 - 58040 Punta Ala (GR)*  
*T +39 0564 9401 - info@golfhotelpuntaala.it*
- **IL PICCIOLO ETNA GOLF RESORT & SPA**  
*S.S. 120 km, 200 - 95012 Castiglione di Sicilia (CT)*  
*T +39 0942 986384 - info@ilpiccioloetnagolfresort.com*
- **PARADISE RESORT & SPA**  
*Loc. Lu Impostu - 08020 San Teodoro (OT)*  
*T +39 0784 1908000 - info@paradiseresortsardegna.com*

## JHUB

CITY HOTELS

- **RADISSON BLU ES. HOTEL ROMA**  
*Via Filippo Turati, 171 - 00185 Roma*  
*T +39 06 444481 - info.rome@radissonblu.com*
- **HOTEL ROME PISANA**  
*Via della Pisana, 374 - 00163 Roma*  
*T +39 06 40046900 - info@hotelrome-pisana.com*
- **LIVING PLACE HOTEL BOLOGNA**  
*Via Villanova, 31 - 40055 Villanova di Castenaso (BO)*  
*T +39 051 60091 - info@livingplace.it*
- **RIPAMONTI Residence & Hotel Milano**  
*Via dei Pini, 3 - 20090 Pieve Emanuele (MI)*  
*T +39 02 90781355 - info@ripamontiresidence.it*
- **DUOMO HOTEL RIMINI**  
*Via Giordano Bruno, 28 - 47900 Rimini*  
*T +39 0541 24215/6 - info@duomohotel.com*

## JSH

HOTELS & RESORTS

### CONTATTI Contacts

Centralino: [info@jsh-hotels.com](mailto:info@jsh-hotels.com) +39 0541 620122  
 Proposte: [sviluppo@jsh-hotels.com](mailto:sviluppo@jsh-hotels.com)  
 Direzione Vendite: [alessandro.potenza@jsh-hotels.com](mailto:alessandro.potenza@jsh-hotels.com)  
 Eventi: [events@jsh-hotels.com](mailto:events@jsh-hotels.com)  
 Ufficio Stampa: [press@jsh-hotels.com](mailto:press@jsh-hotels.com)  
 Risorse Umane: [staff@jsh-hotels.com](mailto:staff@jsh-hotels.com)  
 Amministrazione: [amministrazione@jsh-hotels.com](mailto:amministrazione@jsh-hotels.com)



# JLIVE

RESORTS



**I Monasteri**  
Golf & SPA Resort  
Siracusa, Sicilia



**Il Picciolo Etna**  
Golf Resort & SPA  
Castiglione di Sicilia



**Golf Hotel**  
Punta Ala  
Maremma, Toscana

MarePineta  
Resort  
Milano Marittima



Acaya  
Golf Resort & SPA  
Salento



Galzignano Terme  
SPA & Golf Resort  
Colli Euganei, Veneto



# I MONASTERI

GOLF & SPA RESORT

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

Siracusa, Sicily  
[www.imonasterigolfresort.com](http://www.imonasterigolfresort.com)



**OPEN**

from March to November

**ROOMS**

102 with private entrance

**GOLF**

18-holes Par 71 golf course

**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

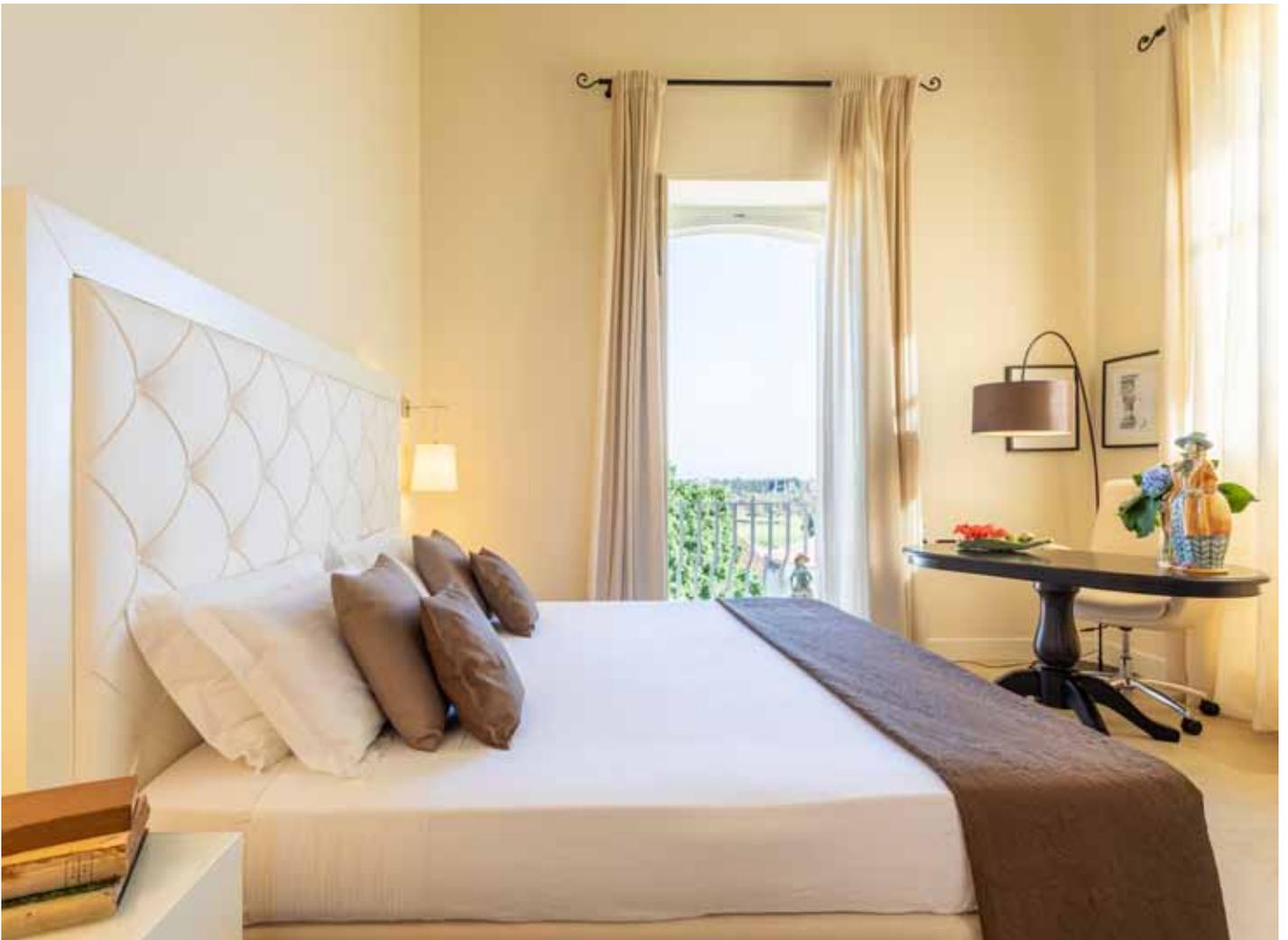
GOLF & SPA RESORT



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 Catalano and the barons of Melilli. Subsequently converted into a refined refuge on the outskirts of Siracusa, 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.*





# THE MAGIC OF SICILY

\*\*\*\*\*

I MONASTERI GOLF & SPA RESORT



Traversa Monasteri di Sotto, 3 – 96010 Siracusa  
T. 39 0931 4849044 – Email [info@imonasterigolfresort.com](mailto:info@imonasterigolfresort.com) – [www.imonasterigolfresort.com](http://www.imonasterigolfresort.com)

JSH

ISLAND

# L'Isola *e i suoi incanti*

In volo planare sulla Sicilia orientale

Vi guidiamo alla scoperta delle meraviglie della Sicilia orientale con un tour combinato unico nel suo genere, che dalle pendici del vulcano Etna scende fino a valle, per proseguire verso il mare. Tra sapori, colori, avventure e scoperta di patrimoni di inestimabile valore. Un'esperienza straordinaria e "stress free": pensiamo a tutto noi.



*“isola è una  
terra racchiusa  
d’ogni intorno  
dal mare”*



---

A cura di Martina Barberini  
**Ufficio Comunicazione JSH**  
Tour by Gian Maria Vecchiarelli  
**JSH Local Coach Project Manager**

---

Isola. Una parola bella, anche nel suono, che viene da lontano. La sua etimologia ci racconta di flutti, di eterni movimenti, di acqua e di sale: “isola è una terra racchiusa d’ogni intorno dal mare”.

Il nostro paese è baciato dal mare e ci regala coste affascinanti, dalla storia antica, i cui mari sono costellati da isole e isolette alla cui bellezza noi italiani siamo ormai abituati, ma che il mondo ci invidia. Sempre più c’è il desiderio di scoprire, di vivere esperienze uniche, e questo desiderio porta fino a noi, fino all’Isola, visitatori provenienti da ogni angolo del mondo, impazienti di ammirare con i loro occhi ciò che hanno visto, di cui hanno letto, luoghi parte dell’immaginario collettivo globale.

E la Sicilia, delle tante italiane, è l’isola dalla storia più antica, dalle tradizioni più forti e radicate. Una terra ricca, di fuoco e di acqua, con un folclore unico, sapori irresistibili, tracce di civiltà scomparse millenni orsono.

Su questa isola noi siamo approdati anni fa. Abbiamo solcato i suoi mari, scoperto i suoi segreti, imparato la sua cultura e apprezzato quanto, così generosamente, lei ci continua a donarci, giorno dopo giorno.

Vi abbiamo già parlato dei nostri due resort siciliani, uno sulle pendici dell’Etna e uno alle porte di Siracusa. Due mondi affascinanti, unici per bellezza e ricchezza, geograficamente vicini, ma lontanissimi in termini di esperienza e paesaggio.

Il primo, Il Picciolo Etna Golf Resort & SPA, è dominato dalla maestosità del vulcano, con i suoi scorci lunari che dai crateri sommitali pian piano sfumano nelle prime fasce di rada vegetazione, fino al verde di macchie boschive, con noccioli, vitigni, querceti. Una terra scura e affascinante, che si plasma sulla potenza del vulcano, il più grande d’Europa ancora attivo.

Il secondo è un luogo ameno e insieme profondo, un susseguirsi di templi greci e chiese cristiane, costruzioni



Il volo in elicottero sul vulcano:  
l'elicottero si alza da Il Picciolo Etna Golf Resort & SPA  
e parte per il volo sui crateri sommitali dell'Etna

## *Abbiamo voluto unire due mondi, vicini e allo stesso tempo lontani, per poterli scoprire entrambi. In un'unica vacanza.*

barocche e coste incontaminate, vicoli arabi e straordinarie riserve naturali. Un luogo abitato da Platone, Archimede, Cicerone, l'apostolo Paolo, dominato dai fasti di un passato antichissimo, che per oltre 3000 anni ha ospitato le più grandi civiltà del Mediterraneo.

Abbiamo voluto unire questi due mondi per permettervi di conoscerli entrambi in un'unica vacanza, un'esperienza combinata che parte da uno dei nostri due resort e attraversa territori mozzafiato, dal vulcano al mare, e viceversa.

In questo viaggio, ci abbiamo messo dentro tutto quanto ha valore per noi: la cultura, il vino, l'avventura, il benessere, la storia, i sapori. Vi facciamo partire con noi sotto la guida di una persona esperta, il nostro local coach.

### **TOUR COMBINATO, UN ESEMPIO**

Il primo giorno, potete arrivare a Fontanarossa e salire con una jeep prenotata che vi aspetta in aeroporto fino ai crateri sommitali, per ammirare il vulcano da vicino. Potete pranzare in un'osteria tipica che vi consiglieremo, e ripartire per il parco dell'Etna, con sosta alla grotta di scorrimento. Un primo assaggio del vulcano prima di dirigersi verso Il Picciolo

Etna Golf Resort & SPA, prima tappa di questo viaggio. Qui potete concedervi una pausa a bordo piscina sorseggiando un cocktail, o un momento di benessere firmato Clarins nella Rubia SPA del resort, prima di cena.

Se amate l'adrenalina, all'alba del secondo giorno potete sorvolare i crateri sommitali dell'Etna con un volo privato in elicottero che parte direttamente da Il Picciolo. Il sorvolo dura circa 20 minuti.

Il nostro consiglio poi è di partire alla volta di Taormina, che dista solo 30 minuti dall'hotel.

Potete passeggiare per il suo centro, o ammirare l'Isola Bella, la Grotta Azzurra, la Grotta dell'Amore e la Roccia del Fico d'India dal mare, con una barca che vi prenotiamo noi. Taormina è ricca di locande e ristoranti con vista mozzafiato sul mare. Immane un pranzetto a base di pesce vista mare, per poi ripartire con transfer privato per le Gole dell'Alcantara, o per Castiglione di Sicilia, dove degustare gli straordinari vini Etna Rosso.

Al rientro in hotel, un po' relax, una squisita cena, in attesa della partenza del terzo giorno. Destinazione Ortigia.

Ci spostiamo quindi sulla costa orientale della Sicilia. Ortigia è una località affascinante e antica, che consigliamo



Potrete ammirare dal mare l'Isola Bella, la Grotta Azzurra, la Grotta dell'Amore e la Roccia del Fico d'India



# *Dopo l'Etna, ci spostiamo sulla costa orientale della Sicilia. Destinazione Ortigia*

di visitare in barca, ammirando la bellezza sua e di Siracusa direttamente dal mare. Si pranza in un restaurantino tipico, che possiamo prenotare noi, e dopo pranzo si visita la città. Nel tardo potete rientrare sempre con transfer privato a I Monasteri Golf & SPA Resort. Il nostro 5 stelle con campo golf e SPA by Clarins è un'oasi di pace alle porte di Siracusa. Non resta che un tuffo in piscina e un aperitivo nell'antica terrazza affacciata sul cortile, dove un ficus secolare si erge maestoso, nel silenzio e nella quiete della sera che si avvicina.

A cena, i piatti divini dello chef Nino Coppola vi faranno assaporare un pezzo di Sicilia, quella vera, per concludere al meglio la giornata.

Il giorno successivo, potete visitare le perle del barocco siciliano, come Ragusa Ibla, Scicli e Noto, immancabile una tappa allo storico Caffè Sicilia. Rientrando verso il resort, si può fare una sosta all'Oasi di Vendicari, per un pieno di natura incontaminata.



Tour in barca:  
L'isola di Ortigia vista dal mare



In questa immagine:  
Corrado Assenza dello storico "Caffè Sicilia" di Noto.

Il dolce "Terra Nostra" dei "Caffè Sicilia"  
con strati di pistacchio e gelato alla mandorla



TERRA NOSTRA

Potremmo andare avanti all'infinito, ma questo è solo un esempio, un tour di soli 4 o 5 giorni che vi permetterà di carpire le meraviglie di questa splendida isola e di due destinazioni incredibili destinazioni.

Partendo dalla durata del soggiorno, dal numero di persone e dagli interessi, l'esperienza può essere plasmata e modificata: un tour combinato cucito su misura.

E per gli amanti del golf, cosa c'è di meglio di due campi da golf straordinari, tra i più belli e prestigiosi dell'isola, a breve distanza l'uno dall'altro, dove giocare durante un unico soggiorno senza doversi preoccupare di nulla? Siamo noi a pensare a tutto, transfer, prenotazioni, servizi.

Questo è solo un piccolo omaggio a quest'isola che amiamo profondamente. Una terra dalle tante meraviglie, che merita di essere scoperta, in ogni sua parte. — ■

A gliding flight over eastern Sicily

# THE ISLAND and its charm

We invite you to discover the wonders of eastern Sicily with a unique combined tour, which starts from the slopes of the Mount Etna and goes down to the valley, until the sea. You'll enjoy flavors, colors, adventures in priceless heritage places. An extraordinary and "stress free" experience. We think of everything.



*"Island". A beautiful word, even in sound, which comes from far away. Its etymology tells us of waves, of eternal movements, of water and salt: "Island is a land enclosed by every sea around it".*

*Our country is kissed by the sea and gives us territories lapped by ancient seas, dotted with islands and islets whose beauty we Italians are now used to, but which the world envies us for. We are going through a phase of rediscovery, which brings new life from across the border.*

*And Sicily, of the many Italian islands, is the one with the most ancient history, with the strongest and most rooted traditions. A rich land of fire and water, with a unique folklore, irresistible flavors, traces of civilizations that have disappeared millennia ago.*

*We arrived on this island years ago. We sailed her seas, discovered her secrets, learned her culture and appreciated how generously she continues to give to us. We have already talked about our two Sicilian resorts, one on the slopes of Etna, and one at the gates of Syracuse. Two fascinating worlds, unique for their beauty and richness, geographically close, but very far in terms of experience and landscape.*

*The former is dominated by the majesty of the volcano, with its lunar aspects that from the summit craters slowly fade into the first bands of sparse vegetation, up to the green of wooded spots, with hazelnuts, vines, and oaks. A dark and fascinating land that shapes itself on the power of the volcano, the largest in Europe still active.*

*The second is a pleasant and at the same time profound place, a succession of Greek temples and Christian churches, baroque constructions and*

*courtyards, Arab alleys and extraordinary museums. A place inhabited by Plato, Archimede, Cicero, the apostle Paul, dominated by the glories of an ancient past, which for over 3000 years hosted the greatest civilizations of the Mediterranean.*

*We wanted to combine these two worlds to allow you to get to know them both during a single holiday, a combined experience that starts from one of our two resorts and crosses breathtaking territories, from the volcano to the sea, or vice versa.*

*There is culture, wine, well-being, adventure, history, cuisine, always under the guidance of an experienced person, our local coach.*

*An example?*

*You can get to Fontanarossa and go up by jeep to the summit craters, have lunch in a typical tavern and leave for the Etna park, with a stop to visit the cave. A first glimpse of the volcano before heading to Il Picciolo Etna Golf Resort & SPA, to enjoy a break by the pool while sipping a cocktail, or a moment of well-being in the resort's Rubia Spa by Clarins before dinner.*

*The next day, you can visit Taormina, which is only 30 minutes away, walking through its center, or admiring Isola Bella, the Blue Grotto, the Cave of Love and the Prickly Pear Rock from the sea, by boat.*

*Taormina is full of inns and restaurants with a breathtaking view of the sea. After a fish-based lunch, we leave for the Alcantara Gorges, or for Castiglione di Sicilia, to taste the extraordinary Etna Rosso wines. Back at the hotel, relax, a delicious dinner, awaiting the departure of the third day. Destination: Ortigia.*

*This fascinating and ancient town can be visited by boat, admiring its beauty and that of Syracuse directly*

*from the sea. After lunch, you can visit the city and in the late afternoon arrive at I Monasteri Golf Resort.*

*This 5-star hotel with golf course and SPA by Clarins is an oasis of peace on the outskirts of Syracuse. All that remains is a dip in the pool or an aperitif on the ancient terrace overlooking the courtyard, where a centuries-old fig tree rises majestically, in the silence and in the quiet of the approaching evening.*

*At dinner, the divine dishes by chef Nino Coppola will make you taste a piece of Sicily, the real one, to end the day in the best way.*

*The next day, you can visit the pearls of Sicilian Baroque, Ragusa Ibla, Scicli and Noto, with a stop at the historic Caffè Sicilia. Returning to the resort, you can make a stop at the Oasis of Vendicari, for a flood of unspoiled nature.*

*We could go on forever, but this is just one example. Starting from length of stay, number of people and interests, the experience can be shaped, developed, a tailor-made combined tour.*

*For golf lovers, nothing better than two golf courses available among the most beautiful of the island during a single stay, and without having to worry about anything. We are the ones who think of everything, transfers, reservations, services.*

*This is our tribute to the island we love most. A land that deserves to be discovered in its entirety. — ■*

Text by Martina Barberini  
JSH Communication Dept.

Tour by Gian Maria Vecchiarelli  
JSH Local Coach Project Manager



# ELECTRIC & MORE



KUBERLINE.COM

## NUOVO OUTLANDER PHEV IL SUV IBRIDO PLUG-IN PIÙ VENDUTO AL MONDO TUO DA € 22.450 GRAZIE AL FINANZIAMENTO ECO TECH (TAN 0,00% - TAEG 0,90%)

Paghi subito la metà e dopo due anni senza rate ed senza interessi puoi decidere se tenerlo, restituirlo o sostituirlo. Assicurazione incendio e furto inclusa.



## OUTLANDER PHEV



Mitsubishi Outlander PHEV è molto più di un'auto elettrica. L'incontro tra la tecnologia a benzina e la tecnologia elettrica. La potenza di due motori unita alla modalità di guida Sport Mode. Il sistema 4x4S-AWC ti garantisce il controllo in ogni situazione, e l'autonomia combinata di 600 km ti dà assoluta libertà di guida. Con un consumo di 1.8l/100 km (NEDC) e le ridotte emissioni di CO2, c'è ancora più risparmio per te e aria pulita per tutti.

Prova il meglio: visita [www.mitsubishi-auto.it](http://www.mitsubishi-auto.it) e trova il concessionario più vicino a te.

Consumo NEDC correlato/WLTP Ponderato, Ciclo Misto 1,8/2,0 (L/100km). CO2 NEDC correlato/WLTP Ponderato, Ciclo Misto 41/46 (g/km).

Consumi ed Emissioni calcolate in base al metodo di misurazione/correlazione riferito al ciclo NEDC (New European Driving Cycle) correlato al ciclo WLTP (World Harmonized Light Vehicle Test Procedure). WLTP: A partire dal 1° Settembre 2017 alcuni veicoli nuovi sono stati omologati secondo la procedura di prova armonizzata a livello internazionale (WLTP), che è una procedura di prova nuova e più realistica per misurare il consumo di carburante e le emissioni di CO2. A partire dal 1° Settembre 2018 la procedura WLTP sostituisce integralmente l'attuale procedura di prova, ovvero il ciclo di guida europeo (NEDC). A causa delle condizioni di prova più realistiche, il consumo di carburante e le emissioni di CO2, misurate secondo la procedura WLTP sono in molti casi più elevati rispetto a quelli misurati con il NEDC. Oltre al rendimento del motore, anche lo stile di guida ed altri fattori non tecnici contribuiscono a determinare il consumo di carburante e le emissioni di CO2. Il Biossido di carbonio è il gas ad effetto serra principalmente responsabile del riscaldamento terrestre.

\*Salvo indicazioni e limitazioni previste da contratto.

\*Annuncio pubblicitario con finalità promozionale. Offerta valida solo con finanziamento Eco Tech. Esempio rappresentativo di finanziamento: OUTLANDER PHEV Instyle prezzo listino €49.900; prezzo promo €43.900; anticipo €22.409,59 (comprensivo di servizi assicurativi facoltativi e spese di istruttoria €350); importo totale del credito €23.952; da restituire in 23 rate mensili ognuna di €0 ed una rata finale di €23.952; importo totale dovuto dal consumatore €26.482,47. TAN 0,00% (tasso fisso) - TAEG 0,90% (tasso fisso). Spese comprese nel costo totale del credito: interessi €0; incasso maxi rata finale €3,5 a mezzo BP; produzione e invio lettera conferma contratto €1; comunicazione periodica annuale €1 cad.; imposta sostitutiva: €59,88. Offerta valida fino al 30/06/2019. Condizioni contrattuali ed economiche nelle "Informazioni europee di base sul credito ai consumatori" presso i concessionari e sul sito [www.santanderconsumer.it](http://www.santanderconsumer.it), sez. Trasparenza. Salvo approvazione di Santander Consumer Bank. Assicurazione facoltativa (pertanto non inclusa nel TAEG) e non finanziata Zurich Insurance Company Ltd Incendio, Furto e garanzie Cristalli, Atti vandalici, Eventi naturali, Assistenza Furto e 24 mesi di Valore a Nuovo; durata 24 mesi; esempio €2.111,59 su prov. FI comprese imposte. Prima della sottoscrizione della suddetta copertura assicurativa leggere il set informativo consultabile presso le filiali Santander Consumer Bank e i concessionari e disponibile sul sito internet [www.santanderconsumer.it](http://www.santanderconsumer.it), sez. Trasparenza. Messaggio finalizzato al collocamento di polizze auto. Le immagini inserite sono a scopo illustrativo. Le caratteristiche ed i colori possono differire da quanto rappresentato.

JSH

GOURMET

# Rooftop in Rome

*A DINNER WITH*

**6 Cene  
Evento  
con 6  
Chef  
Stellati  
Michelin**

Sei importanti cene evento in una location d'eccellenza a Roma: il ristorante Sette di Radisson Blu es. Hotel, Rome, in compagnia di sei chef con stella Michelin selezionati tra i migliori interpreti della cucina italiana contemporanea.

Testo a cura di Radisson Blu es. Hotel Rome  
Immagini @ Ufficio Stampa Iervolino

# R

adisson Blu es.Hotel, Rome e il ristorante Sette sono lieti di annunciare sei importanti cene evento, in compagnia di sei chef con stella Michelin selezionati tra i migliori interpreti della cucina italiana contemporanea.

Ingredienti e odori che uniscono sapori antichi e tecniche moderne provenienti da tutte le parti del mondo, andando a comporre piatti che saranno "tradizione" domani.

Una cura e una passione che nasce e si sviluppa in una ricerca costante sul territorio di appartenenza, nelle aziende agricole e produttrici, nella campagna e nei mari italiani, valorizzando al meglio ogni singolo prodotto e prediligendo tutti quei sistemi produttivi artigianali, biologici e a impatto zero.

Protagonista del nostro progetto di ristorazione è il resident chef Giuseppe Gaglione, autore di una cucina in costante equilibrio tra i sapori tipici del Mediterraneo ed elaborazioni fusion in linea con le più importanti tradizioni gastronomiche internazionali contemporanee.



**Martedì 14 Maggio 2019**

## *ANDREA RIBALDONE*

Classe 1971, milanese di nascita, ma piemontese per origini e formazione, cresce professionalmente nelle cucine del Ristorante La Fermata di Alessandria, gestite dallo chef Riccardo Aiachini, che considera suo maestro di vita e di lavoro. Dopo innumerevoli esperienze in Europa e oltre, Andrea è oggi uno chef con estro definito e tecnica di altissimo livello. La sua cucina si può definire "solare", con un bilanciamento perfetto tra l'equilibrio della tradizione e l'eleganza della ricerca. Sua caratteristica fondamentale è la costante ricerca di nuove materie prime, meglio se territoriali e selezionate secondo criteri etici di produzione e distribuzione. Chef patron dell'Osteria Arborina\* dal 2017 ma non solo: Andrea Ribaldone è anche consulente ed F&B Director per JSH Hotels & Resorts e uomo di punta di Identità Golose Milano, primo hub internazionale della ristorazione.

Dicono di lui: «Andrea Ribaldone ha il Piemonte nelle vene: il padre è di Lu Monferrato e la mamma - sua maestra indiscussa in cucina, ottima cuoca, rea di aver trasferito al figlio l'amore per le cose buone - è pure piemontese. Il nonno del cuoco aveva invece un famoso pastificio a Milano: nel secondo Dopoguerra serviva l'esercito, inventandosi la famosa pasta a forma di Ruota».

**Lunedì 17 Giugno 2019**

## *NICOLA FOSSACIECA*

Classe 1983, è lo chef Patron del Ristorante al Metrò\* (pasticceria di famiglia divenuta ristorante nel 2002) di San Salvo Marina (CH), sulla costa abruzzese. Ha un profondo legame con la sua terra di appartenenza; partendo dai sapori e dalle tradizioni locali da cui trae ispirazione, elabora percorsi originali che si nutrono degli insegnamenti della cucina internazionale.

Dicono di lui: «Quando Nicola comincia a rivisitare a modo suo alcuni classici della cucina marinara locale, qualcuno storce il naso ma se ne intravede il guizzo, la mano leggera, la ricerca continua di quei contrasti che vivono dentro e fuori di lui, frutto di una creatività mai autoreferenziale che la Michelin premia con una stella nella guida 2013».





## Martedì 16 Luglio 2019 *FRANCESCO BRUTTO*

Classe 1988, è lo chef del ristorante Undicesimo Vineria\* di Treviso. La sua cucina, visionaria e coraggiosa, presta grande attenzione alle erbe, ai prodotti locali e alla rielaborazione degli stessi con un approccio armonioso e d'avanguardia. Il suo obiettivo è quello di non stravolgere le eccellenze locali, ma di riuscire a donare loro nuova forma.

Dicono di lui: «Benché lontano da una collocazione confortevole e fatta la tara della copiosa presenza di erbe ed essenze che inebriano e quasi narcotizzano, l'esperienza risulta una delle più complete da un punto di vista non solo sensoriale ma anche conoscitivo: astratta, estatica, a tratti perfino mistica com'è l'esperienza artistica pura».

## Lunedì 16 settembre 2019

### *ALESSANDRO DAL DEGAN*

Classe 1981, eredita l'amore per la cucina da sua mamma, cuoca anch'essa.

Oggi è lo chef patron del ristorante La Tana\* ad Asiago (VI) e tramuta la passione per la cucina in una entusiasmante ricerca della materia prima e degli ingredienti della sua terra.

Dicono di lui: «(Alessandro è) un cuoco-erborista che conosce ogni germoglio, erba o radice che cresce sullo splendido Altopiano, gli stessi arbusti cantati dall'asiaghese Mario Rigoni Stern. [...] Una cucina personalissima e materica, che non dissipa, nè sfigura la materia prima come fanno tanti oggi: questa rimane centrale e ben presente sotto i colpi rispettosi dell'eroe Dal Degan, JRE dalle idee sempre più chiare, dal procedere sempre più elegante e dalla mano definitivamente libera da qualche piccola ingenuità delle origini».



## Lunedì 21 Ottobre 2019

### *MAURO BUFFO*

Classe 1978, è oggi chef del ristorante 12 Apostoli\* a Verona. Dopo molteplici ed importanti esperienze nelle cucine di tutto il mondo, torna nella sua città natale a guida della brigata dei 12 Apostoli. Tecnica superiore, eleganza e territorio si fondono armoniosamente nei suoi piatti.

Dicono di lui: «Buffo è di poche parole, di una timidezza di fondo che può essere scambiata per alterigia». Tecnicamente inappuntabile, preparatissimo, ferrato, merita una fama che ancora non ha appieno, ma che conquisterà a breve, se il progetto 12 Apostoli andrà in porto. Un personaggio da scoprire, oltre che un grande chef che propone armonie di altissimo livello. "Avevo voglia di tornare a casa, dopo essere rimasto distante per tanto tempo. Ho riscoperto il contatto con la natura, col territorio: mi fermo dall'artigiano che mi prepara un grande prosciutto crudo, poi all'Orto Botanico del Monte Baldo, dove faccio incetta di erbe spontanee».



**Lunedì 11 Novembre 2019**  
***DAVIDE CARANCHINI***

Classe 1990, è lo chef del ristorante Materia\* di Cernobbio (CO). Dopo il diploma all'alberghiero di Como, parte per una serie di esperienze all'estero tra cui il Noma a Copenaghen. E' proprio qui che il giovanissimo chef si appassiona al mondo vegetale scoprendo sempre la sorpresa che la natura può offrire. La sua cucina è commistione di tradizione della sua terra, di sperimentazione e continua ricerca e di tutti i viaggi e le esperienze acquisite all'estero.

Dicono di lui: «E' uno dei giovani cuochi italiani di maggior talento e il suo ristorante Materia è dall'apertura una delle tappe imprescindibili per chi vuole osservare da vicino una cucina d'autore capace di muoversi tra influenze nordiche, fermentazioni, estrazioni, acidità e gusti amari. Un mondo davvero complesso, nel dietro le quinte, ma che al tavolo arriva in versione spesso essenziale, e dove l'immediatezza la fa da padrone».



***GIUSEPPE  
 GAGLIONE***

Protagonista del nostro progetto di ristorazione è il resident chef Giuseppe Gaglione, autore di una cucina in costante equilibrio tra i sapori tipici del Mediterraneo ed elaborazioni fusion in linea con le più importanti tradizioni gastronomiche internazionali contemporanee. — ■

**PER MAGGIORI INFO**  
 Radisson Blu, es. Hotel Rome  
 Ristorante Sette  
 Via Filippo Turati, 171  
 T. 06 44 48 43 84  
[ristorante.sette@radissonblu.com](mailto:ristorante.sette@radissonblu.com)



# Rooftop in Rome

## A DINNER WITH

Six important event dinners in a location of excellence in Rome: the Sette restaurant of Radisson Blu es.Hotel, Rome, with six Michelin-star chefs who are the best interpreters of contemporary Italian cuisine

Text by Radisson Blu es. Hotel Rome  
Photo @ Iervolino Press Office

Radisson Blu es.Hotel, Rome and the Sette (7th floor) restaurant are pleased to announce six important event dinners, in the company of six Michelin-starred chefs selected from the best interpreters of contemporary Italian cuisine. Ingredients and smells that combine ancient flavors and modern techniques from all over the world, striving to compose dishes that will be "traditional" tomorrow. A care and a passion that is born and develops in a constant research on the territory to which it belongs, in the farms and producers, in the countryside and in the Italian seas, making the most of every single product and preferring all those local artisan, organic and impact production systems. The protagonist of our restaurant project is the resident chef Giuseppe Gaglione, the Head Chef of a kitchen in constant balance between the typical flavors of the Mediterranean and fusion elaborations in line with the most important contemporary international gastronomic traditions.

**\* Tuesday 14 May 2019 \***

**Andrea Ribaldone** - born in 1971, Milanese by birth, but Piedmontese by origins and education, he grew professionally in the kitchens of the Ristorante Fermata di Alessandria, managed by chef Riccardo Aiachini, who he considered his master of life and work. After countless experiences in Europe and beyond, Andrea is today a chef with defined inspiration and high-level technique. His cuisine can be defined as "solar", with a perfect balance between the balance of tradition and the elegance of research. Its fundamental characteristic is the constant search for new raw materials, better if territorial and selected according to ethical production and distribution criteria. Chef of the Osteria Arborina \* from 2017 but not only: Andrea Ribaldone is also a consultant and F&B Director for JSH Hotel & Resort and leading man of Identità Golose Milan, the first international catering hub. They say of him: «Andrea Ribaldone has Piedmont in his veins: his father is from Lu Monferrato and his mother - his undisputed teacher in the kitchen, an excellent cook, guilty of having transferred to his son the love for good things - is also Piedmontese. The cook's grandfather had instead a famous pasta factory in Milan: in the second post-war period he served the army, inventing the famous pasta in the shape of a Wheel ».

**\* Monday 17 June 2019 \***

**Nicola Fossaceca** - born in 1983, is the chef Patron of the Ristorante al Metrò \* (family pastry shop that became a restaurant in 2002) in San Salvo Marina (CH), on the Abruzzo coast. He has a deep connection with his land of belonging; starting from the local flavors and traditions from which it draws inspiration, it develops original itineraries that feed on the teachings of international cuisine. They say of him: «When Nicola begins to revisit some classics of local seafood cuisine in his own way, someone turns their noses but they glimpse their flicker, their light hand, the continuous search for those contrasts that live inside and outside him, fruit of a never self-referential creativity that Michelin awards with a star in the 2013 guide ».

**\* Tuesday 16 July 2019 \***

**Francesco Brutto** - born in 1988, is the chef of the Undicesimo Vineria / restaurant in Treviso. His visionary and courageous cuisine pays great attention to herbs, local products and their re-elaboration with a harmonious and avant-garde approach. His goal is not to distort local excellence, but to be able to give them new shape. They say of him: «Although far from a comfortable location and made the tare of the copious presence of herbs and essences that intoxicate and almost narcotize, the experience is one of the most complete from a not only sensory but also cognitive: abstract, ecstatic, at times even mystical as is the pure artistic experience ».

**\* Monday, September 16, 2019 \***

**Alessandro Dal Degan** - born in 1981, inherits the love for cooking from his mother, who is also a cook. Today he is the chef patron of the restaurant La Tana \* in Asiago (VI) and turns his passion for cooking into an exciting search for the raw material and ingredients of his land. They say of him: «(Alessandro is) a cook-herbalist who knows every sprout, grass or root that grows on the splendid Plateau, the same shrubs sung by the Asiaghese Mario Rigoni Stern. [...] A very personal and material kitchen, which does not dissipate, nor disfigures the raw material as many today do: this remains central and well present under the respectful blows of the hero Dal Degan, JRE with increasingly clear ideas, from proceeding

ever more elegant and with a hand definitively free from some small ingenuity of origins ».

**\* Monday 21 October 2019 \***

**Mauro Buffo** - born in 1978, is today chef of the 12 Apostoli \* restaurant in Verona. After many important experiences in kitchens around the world, he returned to his hometown to lead the brigade of the 12 Apostles. Superior technique, elegance and territory blend harmoniously in his dishes. They say of him: «Funny it is of few words, of a basic shyness that can be mistaken for arrogance. Technically impeccable, highly skilled, well versed, he deserves a full reputation that is not yet recognized, but that he will soon conquer, if the 12 Apostles project comes into port. A character to be discovered, as well as a great chef who proposes harmonies of the highest level. "I wanted to go home after being away for so long. I rediscovered the contact with nature, with the territory: I stopped by the craftsman who prepared me a great ham, then at the Botanical Garden of Monte Baldo, where I stock up on wild herbs ».

**\* Monday 11 November 2019 \***

**Davide Caranchini** - born in 1990, is the chef of the Materia \* restaurant in Cernobbio (CO). After graduating from a hotel management school in Como, he went on a series of experiences abroad, including the Noma in Copenhagen. It is here that the young chef is passionate about the plant world, always discovering the surprise that nature can offer. His cuisine is a mixture of tradition of his land, of experimentation and continuous research, and of all the trips and experiences acquired abroad. About him: «He is one of the most talented young Italian chefs and his restaurant Materia is from the opening one of the essential stops for those who want to closely observe a signature cuisine able to move between Nordic influences, fermentations, extractions, acidity and bitter tastes. A really complex world, in the backstage, but that at the table comes in often essential version, and where immediacy is the master ».

For more info: Radisson Blu, ex. Hotel Rome Restaurant Sette Via Filippo Turati, 171T. 06 44 48 43 84 ristorante.sette@radissonblu.com

14.05

**Andrea Ribaldone**

Osteria Arborina 📍, La Morra Barolo (CN)

17.06

**Nicola Fossaceca**

Al Metrò 📍, San Salvo (CH)

16.07

**Francesco Brutto**

Undicesimo Vineria 📍, Treviso

16.09

**Alessandro Dal Degan**

La Tana 📍, Asiago (VI)

21.10

**Mauro Buffo**

12 Apostoli 📍, Verona

11.11

**Davide Caranchini**

Materia 📍, Cernobbio (CO)

# Rooftop in Rome

A DINNER WITH

Radisson Blu es.Hotel, Rome e il ristorante Sette sono lieti di annunciare sei importanti *cene evento*, in compagnia di sei chef con stella *Michelin* selezionati tra i migliori interpreti della cucina italiana contemporanea. Ingredienti e odori che uniscono i *sapori* antichi e le tecniche moderne provenienti da tutte le parti del mondo, andando a comporre così piatti che saranno "tradizione" domani.

Protagonista del nostro progetto è il resident *Chef Giuseppe Gaglione* autore di una cucina in costante equilibrio tra i sapori tipici del Mediterraneo ed elaborazioni fusion in linea con le più importanti tradizioni gastronomiche *internazionali* contemporanee.

Radisson Blu es.Hotel, Rome and Sette Restaurant are pleased to announce six dinner event appointments, with six Michelin star chefs selected among the best interpreters of contemporary Italian cuisine. Flavor, passion, color, tradition and balance are the hallmarks of our resident Chef Giuseppe Gaglione cuisine.

**Radisson Blu, es.Hotel**

Via Filippo Turati, 171 00185 Roma

**7 Rooftop - VII floor**

T: 06 / 444 84 384

M: ristorante.sette@radissonblu.com

www.radissonblu.com/it/eshotel-roma

7  
ROOFTOP



ACQUERELLO  
IL RISO



# MAREPINETA

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

**LAWN TENNIS CLUB**  
10 clay tennis courts

**NEW PRIVATE SPA**  
*spa by* **CLARINS**  
Hair Salon by Revlon Professional ©

**EVENTS**  
Congress Center max. 280 seats  
Location for private events

# MAREPINETA RESORT

\*\*\*\*\*

MILANO MARITTIMA

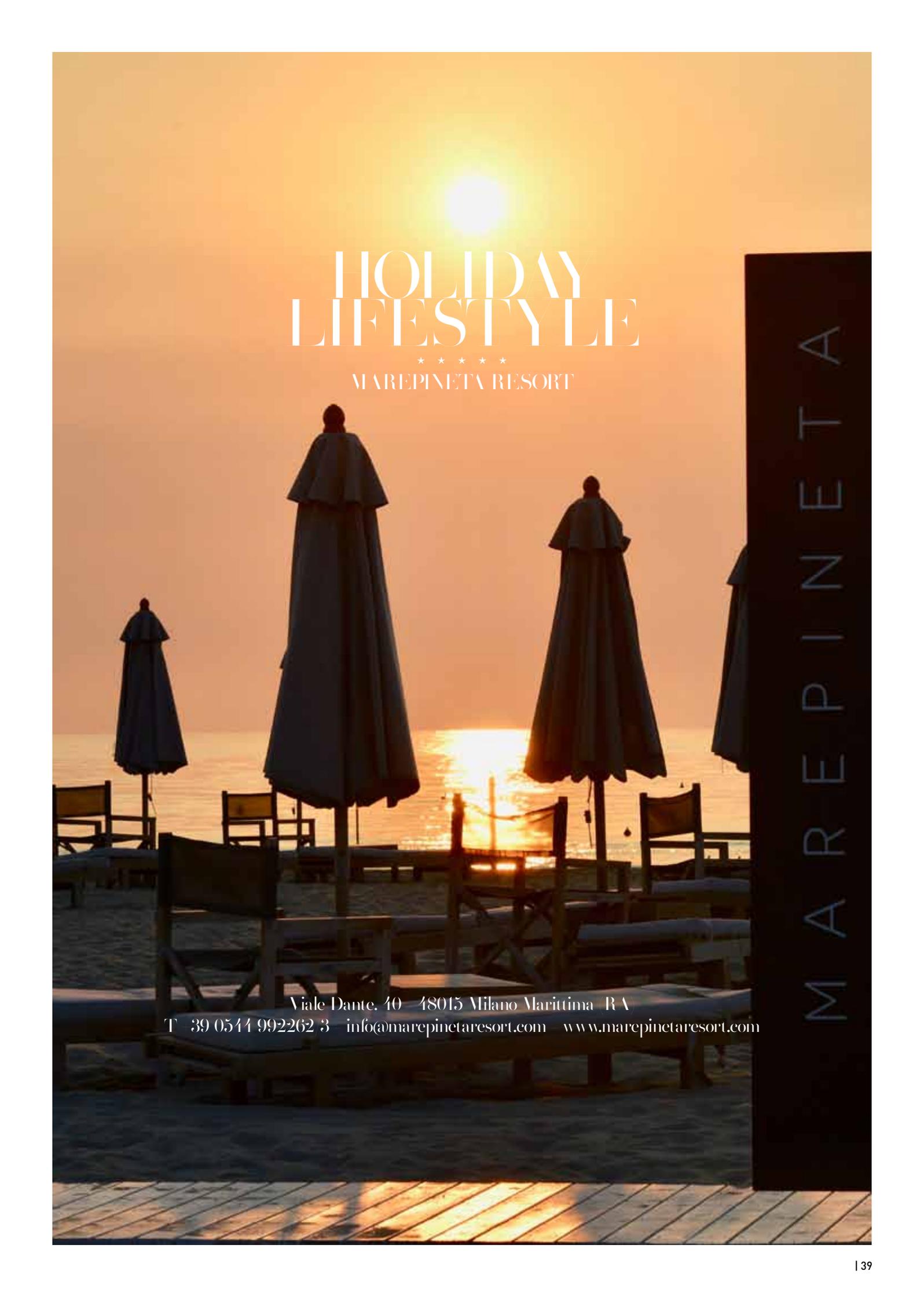
Costruito negli anni '20, MarePineta Resort sorge nel cuore di una verde pineta secolare, a pochi passi dal mare e dal vivace centro di Milano Marittima. Il resort è oggi un punto di riferimento indiscusso per una clientela prestigiosa e raffinata, che non rinuncia all'eccellenza del servizio, alla buona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





A sunset scene at a beach resort. The sun is low on the horizon, casting a warm orange glow over the sky and water. In the foreground, several lounge chairs with cushions are arranged on a wooden deck. Behind them, four large, closed beach umbrellas stand in a row. The water is calm, reflecting the light of the setting sun. The overall mood is peaceful and relaxing.

# HOLIDAY LIFESTYLE

\*\*\*\*\*  
MAREPINETA RESORT

MAREPINETA

Viale Dante, 40 - 48015 Milano Marittima - RA  
T +39 0544 992262 3 - [info@marepinetaresort.com](mailto:info@marepinetaresort.com) - [www.marepinetaresort.com](http://www.marepinetaresort.com)

JSH

PEOPLE

# People of

Vi presentiamo Piera Rispoli e il suo team

General Manager di Ripamonti Residence & Hotel Milano

Ancora una volta vi parliamo di una donna. Determinata, risoluta, e con la grande capacità di mantenere unito e affiatato tutto il suo team. Cosa non semplice se pensiamo a un hotel di 916 camere e a oltre 150 collaboratori. Ebbene sì, lei è Piera Rispoli, General Manager di Ripamonti Residence & Hotel Milano, l'hotel più grande d'Italia situato nella zona sud di Milano. È qui che ogni giorno Piera lavora a fianco del suo team, raggiungendo obiettivi molto ambiziosi. Parliamo di tante persone. Unite, collaborative, dedite e appassionate. Ed è tutto qui il segreto di questo successo, a quanto pare.

A cura di Ufficio Comunicazione JSH

Photo @ Ripamonti Residence & Hotel Milano



Vi raccontiamo la storia di Piera Rispoli, General Manager di Ripamonti Residence & Hotel Milano, e del suo fantastico team nell'albergo più grande d'Italia. Un gruppo affiatato, appassionato, che ha fatto dell'entusiasmo e del lavoro di squadra la chiave del successo di questa struttura, unica nel suo genere nel nostro paese.



**N**

i chiamo Piera Rispoli e sono alla guida del Ripamonti dal 2016 con JSH, e prima ancora con Atahotels. Sono entrata nel mondo dell'alberghiero per puro caso: accettai un incarico all'Excelsior Hotel Gallia nel 1995 con l'intento di fermarmi giusto il tempo di approfondire le tematiche del controllo di gestione secondo il sistema anglosassone, e da allora non ne sono più uscita".

Dopo una consolidata esperienza in ambito amministrativo e finanziario in catene internazionali quali Le Meridien, Starwood,

Hilton, Piera decide di accettare la sfida di cambiare il suo ruolo da finance a operations e il percorso fin lì intrapreso le è utile a comprendere quanto le dinamiche economiche ed operative siano vicine e interdipendenti, permettendole di mettere in atto le strategie necessarie al raggiungimento degli obiettivi aziendali e garantire la qualità prevista dagli standard.

La sfida più importante per lei è senza dubbio il Ripamonti, che con le sue 916 tra camere e appartamenti è l'albergo più grande d'Italia in un unico edificio. All'inizio del 2016 l'albergo entra a far parte



## IL RIPAMONTI

### Tra empatia e spirito di gruppo

*Immerso nel verde del Parco Sud, al riparo dal caos cittadino ma in posizione ottimale per raggiungere il centro di Milano. Ripamonti Residence & Hotel con le sue 916 unità abitative è la struttura più grande d'Italia. Un primato della gestione di JSH Hotels & Resorts che ne sta rivitalizzando e riorganizzando servizi e dotazioni, per restituirlo in una veste rinnovata e più performante al luogo e ai suoi abitanti. Sì, abitanti... perché Ripamonti Residence & Hotel non è una semplice struttura ricettiva, ma un vero e proprio mondo, autosufficiente e completo, con shopping area che include un supermercato, farmacia, parrucchiere donna e uomo, edicola, studio medico e una gelateria.*

*Il Ristorante & Self Service interno è completamente rinnovato nel format e nella gestione.*

*Gli appartamenti spaziosi e funzionali sono perfetti per soggiorni di medio e lungo termine.*

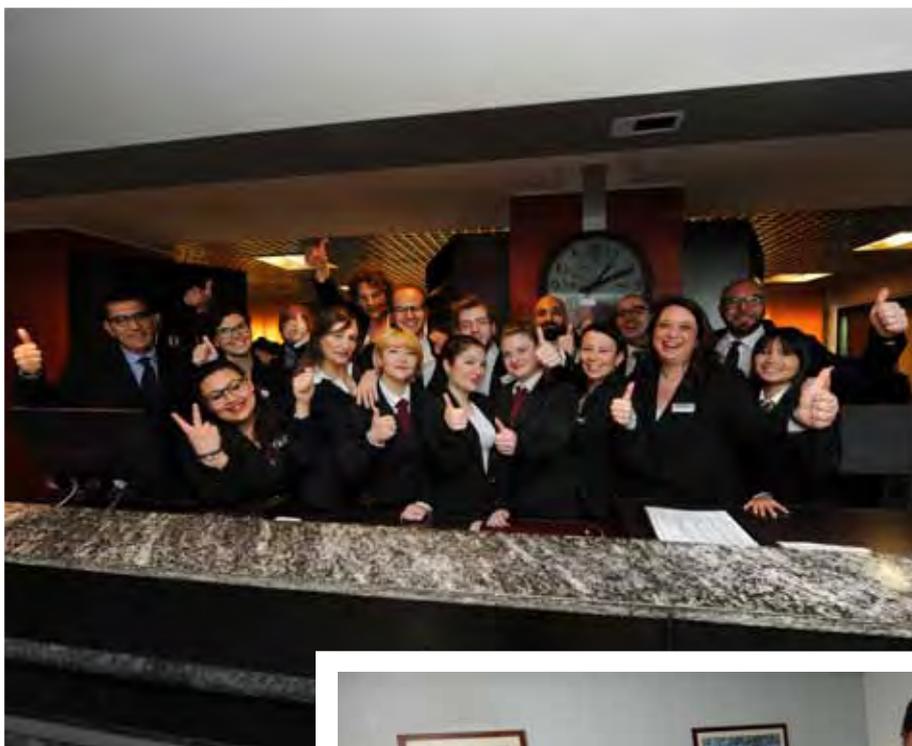
*Situato nell'area verde della Città Metropolitana, offre un comodo servizio navetta gratuito che conduce dal Ripamonti alla fermata della Metropolitana Abbiategrasso, raggiungere tutti i punti centrali e nevralgici di Milano è semplicissimo.*

*La peculiare architettura del Residence con l'imponente forma a semicerchio è il segno di riconoscibilità. Un marchio di fabbrica in rapida evoluzione, per garantire massima qualità.*

“Anche se sconfinato negli spazi, il Ripamonti riesce a entrarti nel cuore con la sua «umanità», che è poi l’insieme delle persone che qui lavorano ogni giorno con passione”

del gruppo di management JSH che, in modo dinamico e innovativo, ne traccia le linee commerciali lasciando a Piera e al suo team il giusto margine di manovra affinché si raggiungano le aspettative.

“Molti dei miei collaboratori sono «veterani» del Ripamonti, lavorano qui da anni e hanno imparato ad amarlo così come coloro che si sono uniti a noi nel corso di questi ultimi tre anni” ci racconta Piera. “Anche se sconfinato negli spazi, il Ripamonti riesce a entrarti nell’anima con la sua «umanità», che è poi l’insieme delle persone che qui lavorano ogni giorno con passione, e che qui risiedono per brevi o lunghi periodi, i nostri clienti, che impariamo a conoscere e ad amare.” A Piera e al suo staff sono stati affidati obiettivi ambiziosi da raggiungere: “Ma noi ce l’abbiamo fatta, anzi, ci riusciamo tutti i giorni, iniziando dal nostro morning



meeting, durante il quale incontro personalmente tutti i capi reparto per un breve punto della situazione e per l’analisi della giornata sia dal punto di vista operativo sia di eventuali criticità”. Piera ci parla di un clima di squadra autentico, di massima collaborazione tra le parti, di fatto lo strumento migliore per condividere le informazioni in una struttura di queste dimensioni, evitando il ristagno nel flusso delle comunicazioni che molte volte rischia di diventare il muro più duro da abbattere all’interno di un’azienda. “Le problematiche che possono emergere, al Ripamonti vengono discusse e risolte insieme, senza procrastinare e in assoluta serenità d’espressione, ognuno si sente parte di qualcosa e come tale, tutti sono coinvolti nelle esigenze dei colleghi, anche se di altri reparti.”





JSH

PEOPLE

“Ognuno qui si sente parte di qualcosa e, come tale, è coinvolto nelle esigenze dei colleghi, anche se di altri reparti”

Naturalmente, ognuno ha un ruolo e compiti ben precisi, e dato che tutti contribuiscono al successo del Ripamonti, ve li vogliamo presentare uno ad uno.

**Claudio**, vero e proprio braccio destro (e sinistro) del direttore Piera Rispoli, vice-direttore, con una carriera che inizia proprio al Ripamonti. Claudio ha costruito le sue competenze lavorando in tutti reparti con particolare vocazione per il Front Office, del quale è ancora responsabile ad interim, espertissimo del sistema gestionale del ricevimento e punto di riferimento per ogni dubbio legato ad esso.

**Najib**, è il responsabile commerciale dell'albergo. La sua lunga esperienza e naturale spigliatezza nelle vendite sono stati indispensabili per raggiungere gli obiettivi di vendita. Tunisino di nascita e italiano di adozione, ha una capacità innata di entrare in empatia con i clienti, con i quali riesce a stabilire rapporti durevoli nel tempo.

**Nadia**, booking manager, con esperienza decennale acquisita anche presso l'ufficio prenotazioni centralizzato, tiene le redini delle centinaia di mail e telefonate quotidiane con la serenità di un capo-classe e la vivacità d'enfant terrible con la quale sdrammatizza qualsiasi situazione.

**Antonio**, responsabile vendite e revenue manager, si è unito al team di Ripamonti all'apertura ed è diventato subito parte integrante della squadra, con il suo accento toscano e il suo irresistibile savoir faire intrattiene clienti e potenziali clienti con modi affabili e premurosi, un vero gentlemen nella hall.



**Angelo**, chief engineer, conosce ogni singola mattonella di questo grande albergo e le sue mani d'oro risolvono sempre anche le situazioni più critiche.

E ancora **Giancarlo**, maitre di sala e **Luigi**, il nostro chef, si assicurano che gli Ospiti abbiano tutte le attenzioni di cui hanno bisogno, con la giusta dose di coccole culinarie.

**Loredana**, governante al Ripamonti da qualche mese, ha alle spalle molti anni passati ai piani di hotel e resort, ha accettato la sfida di dirigere un reparto cruciale con qualche migliaio di passi contati a fine serata;

**Grazia e Andrea**, le retroguardie amministrative, precise e puntuali, senza di loro non ci sarebbe l'evidenza numerica dei risultati.

Un team fantastico, fatto prima di tutto di persone, che vengono messe nella condizione di dimostrare le proprie capacità, persone volenterose che **Piera** vorrebbe presentare ad una ad una, ma sono 150 e non ci è possibile farlo qui. "Ognuno di loro opera con impegno costante nei vari settori dell'albergo, qualcuno più visibile all'ospite e qualcuno meno, ma

non per questo non indispensabile", la gratitudine di **Piera**, e la nostra, si estende anche a tutti loro.

Il valore di Ripamonti Residence & Hotel Milano sta proprio nelle sue risorse, nel fatto di essere un unico Team, una famiglia, uno a fianco dell'altro: "forse è proprio per questo che vinciamo. Siamo uniti e i buoni risultati ne sono la diretta conseguenza".

Che sia questo il segreto? — ■



*“SIAMO  
I PIU  
GRANDI  
D’ITALIA”*

# People

## Introducing Piera Rispoli & her Team

General Manager of Ripamonti Residence & Hotel Milano

Text by JSH Communication Dept.

Photo @ Ripamonti Residence & Hotel Milano

*"My name is Piera Rispoli and I have been at the helm of Ripamonti since 2016 with JSH, and before that with Atahotels. I entered the hotel business by pure chance: I accepted an assignment at the Excelsior Hotel Gallia in 1995 with the intention of stopping to investigate the issues of management control according to the Anglo-Saxon system, and since then I have never left it."*

*After a consolidated experience in the administrative and financial field in international chains such as Le Meridien, Starwood, Hilton, Piera decided to accept the challenge of changing her role from finance to operations and the path taken so far is useful to understand how much the economic dynamics and operations are close and interdependent, allowing her to implement the strategies necessary to achieve corporate objectives and guarantee the quality required by the standards.*

*The most important challenge for her is undoubtedly the Ripamonti JSH with its 916 rooms and apartments, Italy's largest hotel in a single building. At the beginning of 2016, the hotel became a part of the JSH management group*

*which, in a dynamic and innovative way, outlines the commercial lines, leaving Piera and her team the right leeway to reach expectations.*

*"Many of my collaborators are" veterans "of Ripamonti, have been working here for years and have learned to love it as well as those who have joined us over the past three years" Piera tells us. "Although boundless in spaces, Ripamonti manages to enter the soul with its humanity, which is then the set of people who work here every day with passion, and who reside here for short or long periods, our customers, whom we learn to know and love."*

*Piera and her staff have been entrusted with ambitious goals to achieve: "but we did it, indeed, we succeed every day, starting with our morning meeting, during which I personally meet all the department heads for a brief point of the situation and for the analysis of the day both from an operational point of view and from any critical points."*

*Piera speaks of a genuine team atmosphere, of maximum collaboration between the parties, in fact the best tool to share information in a structure of*

*this size, avoiding the stagnation in the flow of communications that many times risks becoming the hardest wall to break down within a company. "The problems that can emerge, at Ripamonti are discussed and resolved together, without procrastinating and in absolute serenity of expression, everyone feels part of something and as such, everyone is involved in the needs of colleagues, even if of other departments"*

*Of course, everyone has a precise role and tasks, and since everyone contributes to Ripamonti's success, we want to present them to you one by one.*

*Claudio, a true right (and left) arm of the director Piera Rispoli, deputy director, with a career that begins at Ripamonti. Claudio has built his skills working in all departments with a particular vocation for the Front Office, of which he is still acting ad interim, expert in the reception management system and point of reference for any doubts related to it. Najib, is the hotel sales manager. His long experience and natural ease in sales were essential to achieve sales targets. Tunisian by birth and Italian by adoption, he*

# “WE ARE THE BIGGEST IN ITALY”

Once again a woman. We tell you the story of Piera Rispoli, General Manager of Ripamonti Residence & Hotel Milan and its fantastic team in the largest hotel in Italy. A close-knit, passionate group that has made enthusiasm and teamwork the key to the success of this structure, the only one of its kind in our country.

*clients, with whom he can establish lasting relationships over time.*

*Nadia, booking manager, with decades of experience also acquired in the centralized booking office, holds the reins of hundreds of daily emails and phone calls with the serenity of a class leader and the vivacity of enfant terrible with which she plays down any situation.*

*Antonio, sales manager and revenue manager, joined the Ripamonti team at the opening and immediately became an integral part of the team, with his Tuscan accent and his irresistible savoir faire he entertains customers and potential customers with affable and caring ways, a real gentlemen in the lobby.*

*Angelo, chief engineer, knows every single tile of this great hotel and his golden hands always solve even the most critical situations; And again Giancarlo, maitre of the dining room and Luigi, our chef, make sure that the guests have all the attention they need, with the right amount of culinary pampering.*

*Loredana, a housekeeper, in Ripamonti a few months ago, has spent many years on the plans of hotels and resorts, she accepted the challenge of running a crucial department with a few thousand steps counted at the end of the evening.*

*Grazia and Andrea, the precise and punctual administrative rearguard, without them there would be no numerical evidence of the results.*

*Piera Rispoli is at the head of this fantastic team of people, capable and willing, and tells us “I would like to introduce you one by one to the 150 people who work constantly in the various sectors of the hotel, someone more visible to the guest and someone less, but not non-essential”, her gratitude (and ours) also extends to all of them.*

*The value of Ripamonti Residence & Hotel Milano lies in its resources, in the fact of being a single Team, a family, one next to the other: “Maybe that’s why we win. We are united and good results are the direct result accordingly.”*

*Will this be the secret? — ■*

*“Although boundless in spaces, Ripamonti manages to enter the soul with its humanity, which is then the set of people who work here every day with passion”*

# 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 Hotel Restaurants &  
Masseria San Pietro Typical Restaurant  
Lounge Bar & Pool Bar

**BEACH**  
"Ultimaspiaggia" private beach

**GOLF**  
18-hole Par 71 golf course

**POOL**  
2 outdoor swimming pools

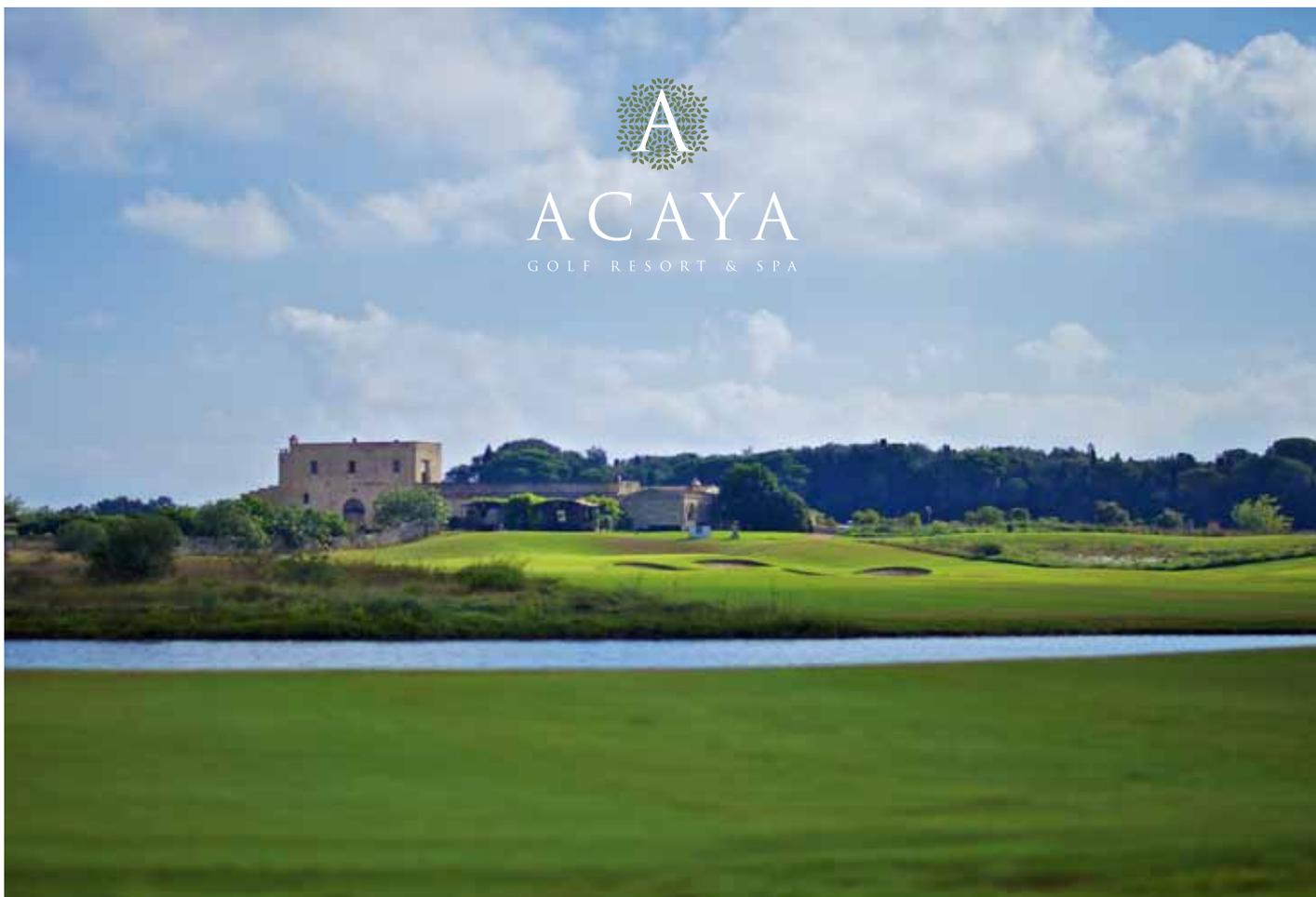
**EVENTS**  
Congress Center max 800 seats  
Location for private events

**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 ristorantino 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



*macchia j.*

THE YOUNG GENTLEMAN





*macchia g.*

**THE AMERICAN SMILE**



JSH

SUMMER





# BEACH CLUB LIFE

VI INVITIAMO A SCOPRIRE LA **SPIAGGIA PRIVATA PIÙ ESCLUSIVA ED ELEGANTE** DELLA COSTA ADRIATICA. NATA A **INIZI NOVECENTO** PER VOLONTÀ DI UNA FAMIGLIA **ARISTOCRATICA MILANESE**, È OGGI UN'OASI CHE FA **TENDENZA**, TRA RILASSANTI GIORNATE DI MARE, **APERITIVI AL TRAMONTO** E **SERATE SUPER GLAMOUR**

Si trovano a Milano Marittima, vivace e mondana località sulla costa adriatica romagnola, da sempre richiamo per un turismo raffinato e amante del buon vivere. Ma facciamo un passo indietro, a inizi Novecento, quando Milano Marittima nasceva. All'epoca Cervia era una piccola cittadina di poche migliaia di abitanti dediti prevalentemente ad agricoltura e pesca. Nel 1907, i Maffei, una delle più importanti famiglie borghesi di Milano, instaura un rapporto di convenzione con l'Amministrazione Comunale di Cervia secondo il quale il Comune cedeva alla società lombarda una vasta zona di relitti marini con l'obbligo di fabbricarne villini, parchi, giardini, e creare così una nuova zona balneare. Nasceva Milano Marittima, il cui nome sottendeva il forte legame con l'ambiente milanese. Il 1 giugno 1911 viene costituita la "Società Milano Marittima per lo sviluppo della spiaggia di Cervia" di cui faceva parte anche il pittore e cartellonista Giuseppe Palanti,



# BEACH CLUB LIFE

## Sul mare e nella pineta secolare Nasce l'Hotel Mare e Pineta

### Il primo hotel di Milano Marittima

lo stesso che aveva ripreso in quel tempo le teorie di Ebenezer Howard sulla "Garden City", la "Città Giardino": un progetto urbanistico originale che prevedeva lo sviluppo di una nuova città attraverso residenze costruite in armonia con la natura circostante.

Milano Marittima venne costruita seguendo proprio il principio della città giardino, una moderna città di vacanza per la borghesia milanese, composta da una serie di villini adagiati all'interno della rigogliosa pineta. Tra questi, va ricordata la casa dello stesso Palanti, una delle prime villette costruite, che ancora oggi può essere ammirata in Via 2 Giugno.

Inizia uno sviluppo urbanistico notevole che si interrompe bruscamente allo scoppiare del primo conflitto mondiale, ma riprende poi sempre più evidente negli anni Venti, con l'edificazione dei primi alberghi, colonie ed esercizi di ristorazione.

La storia di MarePineta è indissolubilmente legata a quella di Milano Marittima.

JSH

SUMMER

# BEACH CLUB LIFE

L'hotel fu il primo ad essere costruito a Milano Marittima. Fondato nel 1928, era dotato di circa cento stanze, di servizi e comfort unici ai quei tempi, con un'ampia terrazza in cui si svolgevano meravigliose feste danzanti. La presenza del campo da tennis e di ottimi servizi da spiaggia ne fecero in breve tempo uno dei punti di riferimento per il turismo della cittadina, oltre essere più volte scelto come sede di manifestazioni di grande rilievo.

Lo sviluppo turistico si fece più intenso negli anni Trenta, per interrompersi nuovamente con il secondo conflitto mondiale e riprendere nel dopoguerra, rendendo la località uno dei più rinomati centri balneari d'Italia.

Oggi, MarePineta Resort conserva intatto il fascino del suo illustre passato, un hotel storico che unisce lifestyle contemporaneo e una storia di grande prestigio. Questa oasi centrale al riparo dal caos, continua a offrire il meglio in termini di ospitalità, servizi e comfort. La stessa pineta secolare che lo avvolgeva quando venne edificato, è ancora lì, ad avvolgerlo dal giardino fino al mare, che si trova a soli 50 passi di distanza e dove si schiude il fiore all'occhiello della struttura: la magnifica spiaggia privata con beach bar, ristorante e area lounge. Un imponente intervento di restyling firmato dallo Studio Lissoni di Milano ha restituito splendore e unicità alla struttura, allineandola ai modelli di ultima generazione e riconfermandone oggi la portata storica.

“Primo hotel di Milano Marittima. Fondato nel 1928, MarePineta offriva **comfort unici** per quei tempi, con un'ampia terrazza in cui si svolgevano **meravigliose feste danzanti**”



PIEROLISSONI  
FIRMA IL RESTYLE  
DEL BEACH CLUB



La spiaggia privata è collegata al resort da un breve tratto con tunnel ad arco ricoperto da una cascata di glicine che attraversa il tennis club. Tra le più ampie ed esclusive di questo tratto di costa adriatica, garantisce massima privacy anche nei periodi più "caldi" dell'anno. Lettini, ombrelloni e le esclusive cabanas, che ricordano i beach club più esclusivi di Miami, della Costa Azzurra, di Ibiza, sono estremamente distanziati tra loro per garantire comfort e riservatezza. A disposizione, ci sono bar con ampia zona lounge e ristorante con servizio all'ombrellone. La spiaggia è ideale per l'organizzazione di cocktail, party privati e aperitivi. Lo stesso architetto Piero Lissoni ha firmato anche l'intervento di restauro e ampliamento della spiaggia, con l'obiettivo di

JSH

SUMMER

# BEACH CLUB LIFE & DIVERTIMENTO

## OASI DELLA MONDANITÀ GOURMET

trasformarla in un'oasi di lusso. Estesa su una superficie che racchiude ben quattro stabilimenti balneari in uno, il suo design è orientato al relax. Lettini, baldacchini e gazebo comunicano un senso di pace e invitano gli ospiti a riposarsi sotto il sole, o nell'area lounge, o sotto il pergolato in legno bianco dove si trovano il servizio bar e ristorante. Una struttura essenziale ed elegante disegnata con il tratto sicuro di uno dei più prestigiosi studi di architettura italiani. Il beach restaurant è aperto tutti i giorni in estate a pranzo, ogni giovedì, venerdì e sabato per cena, e offre un menu à la carte che varia ogni giorno e include 4 diverse proposte per ogni portata, con piatti freschi, gustosi, e fantasiose rivisitazioni dei classici romagnoli. Proposte originali che non dimenticano la ricca tradizione locale, ideali per chi ama mangiare in riva al mare e al riparo da troppo caos. I gustosi piatti del menu à la carte sono stati completamente rinnovati, cucinati a vista negli speciali "egg green" in legno d'arancio, che regalano una cottura perfetta e profumi irresistibili. Altra novità entrata nel beach menù è il "Poke Bowl", un piatto Hawaiiiano che sta spopolando nelle grandi città a base di riso per sushi cotto in particolari bowl e accompagnato da carpacci di pesce e verdure. Lo proponiamo sia inversione classica che vegan. Per chi vuole concedersi qualche piccolo vizio, un servizio di chiamata all'ombrellone disponibile tutto il giorno



permette di ordinare cibo e bevande e gustarle direttamente sotto all'ombrellone o alla cabana.

La zona lounge della spiaggia è uno spazio elegante, allestita con divani, tavolini in legno, chaise longue, angoli verdi, perfetto per un ricco e prolungato aperitivo vista mare, con un suggestivo sottofondo musicale.

Partendo dalla nostra spiaggia, si possono intraprendere infinite avventure per scoprire le bellezze di questo litorale con i tour e le esperienze via mare organizzate dal nostro local coach. Si può navigare a vela, divertirsi in canoa, windsurf, paddle, kite surf, o arrivare al porto di Cervia e Milano Marittima per conoscere i vecchi pescatori e gustare un aperitivo in loro compagnia.

Aziende leader ci accompagnano in questa avventura al MarePineta Beach, dando un tocco di ulteriore prestigio al progetto beach di MarePineta. Seletti, azienda storica, visionaria, personalizzerà il beach club con i suoi oggetti iconici, ludici e affascinanti, trasportando gli ospiti nel suo mondo di creatività e anticonformismo, in pieno spirito MarePineta. Riempiremo i calici con le migliori bollicine grazie alla partnership con un'altra azienda leader, Cantine Ferrari, nate dal sogno di un uomo, il fondatore Giulio Ferrari, di creare in Trentino un vino capace di confrontarsi con i migliori Champagne francesi. Lo staff vestirà esclusivamente capi Macchia J., brand fondato nel 2004 a West Hollywood, il principale Fashion District di Los Angeles, in California, grazie a un'idea originale di Matteo Macchiavelli. Un marchio innovativo e dalla forte identità, che strizza l'occhio alle tendenze della moda americana e giapponese, unite al design classico italiani, sotto il segno del made in Italy e dell'artigianalità.

L'estate è alla porte e il beach club di MarePineta è pronto a darvi il benvenuto, a sorprendervi e divertirvi, a coccolarvi ed emozionarvi. — ■



## DINNER & AFTER PER WEEKEND SCINTILLANTI



# BEACH CLUB LIFE

**We invite you to discover the most exclusive and sparkling private beach on the Adriatic coast. A trendy private oasis, between relaxing days on the beach, aperitifs at sunset and super glamorous nights.**

A cura di Martina Barberini  
Ufficio Comunicazione JSH  
Photo © JSH Hotels & Resorts

*We are in Milano Marittima, a lively and fashionable town on the Adriatic coast of Romagna, which has always attracted a refined tourism and lover of good living. But let's take a step back, in the early twentieth century, when Milano Marittima was born. At the time Cervia was a small town of a few thousand inhabitants devoted mainly to agriculture and fishing. In 1907, the Maffei family, one of the most important bourgeois families of Milan, established an agreement with the Municipal Administration of Cervia according to which the Municipality gave the Lombard society a vast area of marine wrecks with the obligation to build small villas, parks, gardens, and thus create a new bathing area. Milano Marittima was born, whose name underpins the strong link with the Milanese environment.*

*On June 1, 1911, the "Milano Marittima Society for the Development of the Beach of Cervia" was formed, which included also the painter and poster artist Giuseppe Palanti, the same who had taken at that time the theories of Ebenezer Howard on the "Garden City", an original urban project that involved the development of a new city through residences built in harmony with the surrounding nature.*

*Milano Marittima was built following the principle of the garden city, a modern vacation city for the Milanese bourgeoisie, made up of a series of small villas nestled within the lush pine forest. Among these, it is worth mentioning the house of Palanti himself, one of the first built houses, which can still be seen today in Via 2 Giugno.*

*A remarkable urban development began and was interrupted abruptly at the outbreak of the First World War, but then resumed, more and more evident in the Twenties, with the construction of the first hotels, colonies and catering establishments.*

*The history of MarePineta is inextricably linked to that of Milano Marittima. The hotel was the first to be built in Milano Marittima, founded in 1928 and had about one hundred rooms, services and comforts unique to those times, with a large terrace where wonderful dancing parties took place. The presence of the tennis court and excellent beach facilities quickly made it a point of reference for the town's tourism, as well as being repeatedly chosen as a venue for major events. The development of tourism became more intense in the 1930s, to be interrupted again by the second world war and resumed after the war, making the*

*town one of the most renowned seaside resorts in Italy.*

*Today, MarePineta Resort preserves the charm of its illustrious past, a historic hotel that combines contemporary lifestyle and a history of great prestige. This central oasis, away from the chaos, continues to offer the best in terms of hospitality, services and comfort. The same secular pine wood that enveloped it when it was built is still there, wrapping it from the garden to the sea, which is only 50 steps away and where the flagship of the structure opens up: the magnificent private beach with beach bar, restaurant and lounge area.*

*An impressive restyling by the Milan-based Studio Lissoni has restored the structure's splendor and uniqueness, aligning it with the latest generation models and reconfirming its historical significance today.*

*The private beach is connected to the resort by a walkway covered with wisteria that runs through the tennis club. Among the most extensive and exclusive of this stretch of Adriatic coast, it guarantees maximum privacy even in the "hottest" periods of the year. Sun beds, umbrellas and cabanas are extremely spaced to ensure comfort and privacy. There is a bar with a large lounge area and a restaurant with umbrella service. The beach is ideal for organizing cocktails, private parties and aperitifs.*

*The same architect Piero Lissoni has also designed the restoration and extension of the beach, with the aim of transforming it into an oasis of luxury. Extended on a surface that contains four bathing establishments in one, its design is oriented towards relaxation. Loungers, canopies and gazebos convey a sense of peace and invite guests to rest in the sun, or in the lounge area, or under the white wooden pergola where the bar and restaurant are located. An essential and elegant structure designed with the assurance of one of the most prestigious Italian architectural firms.*

*The beach restaurant is open every day in the summer for lunch, every Thursday, Friday and Saturday \* for dinner, and offers an à la carte menu that changes every day and includes 4 different proposals for each course, with fresh, tasty, and imaginative reinterpretations of Romagna classics. Original proposals that do not forget the rich local tradition, ideal for those who love eating by the sea and away from too much chaos.*

*The tasty dishes of the à la carte menu have been completely renewed, cooked on sight in the special "egg green" in orange wood, which offers perfect cooking and irresistible aromas. Another new entry on the beach menu is the "Poke Bowl", a Hawaiian dish that is very popular in the big cities based on rice for sushi cooked in particular bowl and accompanied by fish carpaccio and vegetables. We offer both classic and vegan inversion.*

*For those who want to indulge in vice, a call service to the parasol is available all day and allows you to order food and drinks and enjoy them directly under the umbrella or cabal.*

*The beach lounge area is an elegant space, set up with sofas, wooden tables, chaise lounges, green corners, perfect for a rich and prolonged sea-view aperitif, with evocative background music.*

*Starting from our beach, you can take endless adventures to discover the beauty of this coast with the tours and experiences by sea organized by our local coach. You can sail, have fun in a canoe, windsurf, paddle, kite surf, or get to the port of Cervia and Milano Marittima to meet the old fishermen and enjoy an aperitif with them.*

*Leading companies accompany us on this adventure at MarePineta Beach, giving a touch of further prestige to the MarePineta beach project. Seletti, a historic, visionary company, will personalize the beach club with its iconic, playful and fascinating objects, transporting guests to its world of creativity and non-conformism, in the full spirit of the MarePineta. We will fill your glasses with the best bubbles thanks to the partnership with another leading company, Cantine Ferrari, born from the dream of a man, the founder Giulio Ferrari, to create a wine in Trentino able to compete with the best French Champagne. The staff will wear exclusively MacchiaJ garments, a brand founded in 2004 in West Hollywood, the main Fashion District in Los Angeles, California, thanks to an original idea by Matteo Macchiavelli. An innovative brand with a strong identity, which gives a nod to American and Japanese fashion trends, combined with classic Italian design, under the sign of Made in Italy and craftsmanship.*

*Summer is just around the corner and the MarePineta beach club is ready to welcome you, surprise you and have fun, pamper you and excite you. — ■*

# SELETTI



(R)EVOLUTION IS  
THE ONLY SOLUTION

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

JSH

FOOD



ANTONINO PUGLISI  
CHEF

Quest'estate lo trovate in Toscana, a Golf Hotel Punta Ala. Lì potrete assaggiare i suoi deliziosi piatti, cucinati da queste mani sapienti e appassionate, dalla lunga ed emozionante carriera. Provare per credere.



CHEF

## ANTONINO PUGLISI

*Ricerca. Leggerezza. E il sapore del mare.*

Incontriamo lo chef Antonino Puglisi, da oltre 5 anni parte della brigata di talentuosi chef di JSH, prescelto dallo stellato Ribaldone e pronto alla nuova avventura di questa stagione al Golf Hotel Punta Ala.

JSH

GOURMET



*Antonino nasce nell'incantevole  
Taormina, in Sicilia. legame forte  
quello con la sua terra, una  
radice solida che si riscopre  
ancora nei suoi piatti*

*“ho cercato di rendere mio tutto ciò che ho visto fare negli anni, trasformandolo e reinterpretandolo al meglio, seguendo sempre il mio istinto”*

All'età di 12 anni, Antonino inizia a maturare il pensiero di dedicare la sua vita alla cucina grazie alla guida di uno zio chef, che aveva lavorato prima a Taormina, poi in importanti ristoranti di New York. Si iscrive alla scuola alberghiera, durante gli studi, in estate, fa esperienza in piccoli ristoranti di Taormina, per “farsi le ossa” ci dice. Fino a quando, nel 1993, entra nella cucina del prestigioso Hotel Villa Sant'Andrea, oggi a marchio Belmond, una tra le più prestigiose strutture di Taormina.

Un passo importante per Antonino, un'esperienza di crescita e cambiamento che lo porta a seguire congressi, eventi, cerimonie per personaggi importanti, attori, politici, e con centinaia di invitati e partecipanti. “Il Villa Sant'Andrea era allora il luogo più “in” di tutta Taormina, fu una grande scuola e un grande passo avanti per me”, ci racconta lo chef. E' in quel periodo che Antonino matura l'idea di andare oltre la professione del cuoco semplice e diventare un grande chef, si fa strada in lui la volontà di iniziare una carriera da professionista.

Taormina è la destinazione ideale per crescere e fare esperienze: sono gli anni d'oro di questa splendida località siciliana, dove sorgono hotel di fama internazionale e dall'ineguagliabile prestigio.

Lo chef siciliano non si ferma, e passa all'Hotel Capo Taormina, dove lavora per 5 anni. E' qui che Antonino incontra quello che lui stesso definisce “il suo maestro di cucina”. Lo chef di Capo Taormina lo prende sotto la sua ala e lo guida, insegnandogli soprattutto la gestione della brigata e del personale, l'organizzazione all'interno della cucina e la parte operativa: “Lavoravo con un team di 22 cuochi, parliamo di un hotel dai grandi numeri, era necessaria un'organizzazione impeccabile”.

Lo stile di Antonino Puglisi è votato alla leggerezza. Nei suoi piatti non ci sono grassi, come burro o panna, ma solo olio d'oliva, dei più pregiati, perché l'olio d'oliva è la base di tutto. Il suo linguaggio, oggi ben definito, è il punto di arrivo di un eccellente percorso da autodidatta:

“ho cercato di rendere mio tutto ciò che ho visto fare negli anni, trasformandolo e reinterpretandolo al meglio, seguendo sempre il mio istinto”.

Durante l'estate, continua a lavorare a Taormina, poi nel 2000 arriva un'altra

*“Una carriera tutta  
in crescendo,  
fino all’incontro  
con lo stellato  
Andrea  
Ribaldone, che  
segna il suo  
cammino*



**Antonino Puglisi è  
maestro dei risotti.  
Che sia verde con  
la seppia saltata, o  
bianco con verdure  
e calamari, al  
palato sarà sempre  
una delizia**

esperienza importante al Kulm, prestigioso 5 stelle di St. Moritz con una brigata di ben 50 cuochi. Qui, conosce quella diventerà sua moglie, valtellinese di origine.

Ma la grande svolta di Antonino avviene poco dopo, nel 2014, quando incontra lo stellato Andrea Ribaldone e diventa parte del suo team di chef. È con Ribaldone che lo stile di Antonino si definisce ulteriormente, virando verso una cucina raffinata, speziata, impreziosita da abbinamenti particolari e insoliti con pochi elementi, al massimo tre, per piatto. Per lo chef, è una vera e propria svolta verso uno stile meno classico e una cucina più contemporanea, internazionale e di ricerca. Da quattro, cinque materie prime, Antonino inizia a togliere, cercando il giusto equilibrio tra pochi, essenziali elementi, materie prime spesso povere, come il pesce azzurro, carni semplici, trasformate in piatti straordinari.

“Quando ho conosciuto Andrea Ribaldone, venivo da un’esperienza importante a Palermo, lavoravo al Villa Igea, uno degli alberghi storici della Sicilia. Andrea mi vide cucinare e mi disse: ‘ma tu da dove sbuchi... hai una bella mano’. Eravamo a Galzignano, durante uno dei primi Campus F&B organizzati da JSH”.

Ribaldone capisce subito il potenziale di questo chef dall’ormai solida esperienza. Inizia così il cammino di Antonino all’interno delle cucine del gruppo JSH, prima a Infinity Resort Tropea, con il direttore Valentina Gili, ora General Manager di Living Place Hotel, che Antonino definisce “un grande direttore, esperienza molto bella quella in Calabria”, poi, l’anno dopo, a Il Picciolo Etna Golf Resort & SPA, dove rimane per 3 anni.

Dopo la parentesi invernale del 2016/2017 a Innsbruck, nel 5 stelle storico Grand Hotel Europa entrato a far parte del gruppo, nel novembre del 2018 torna in quella stessa Svizzera che gli fu galeotta, portandolo a incontrare la donna della sua vita: a Pontresina, in Alta Engadina, con il nuovo incarico all’Hotel Schloss. Un’esperienza



intensa e ricca di soddisfazione, che si traduce in un successo sia per gli ospiti che per tutta la brigata. Antonino ora è pronto per una nuova sfida, questa volta in Toscana, dove sulla splendida costa della Maremma per il primo anno sarà chef del Golf Hotel Punta Ala.

"In JSH ho trovato persone che, da subito, mi hanno

ispirato fiducia. Sono diffidente per natura e dopo 5 anni sono ancora qui, un motivo ci sarà... In tanti mi hanno contattato con proposte di lavoro, spesso molto allettanti, ma io rimango perché in JSH ho trovato un ambiente congeniale, stimolante, è una società intraprendente, votata al cambiamento, all'innovazione, giovane e fresca, mi ci ritrovo. E con



Andrea Ribaldone ho un rapporto speciale”.

Il suo carattere lo porta a fare gruppo, ama creare un ambiente sereno in cucina, si definisce uno chef “tranquillo”: “in cucina sono tranquillo, una volta dentro siamo tutti uguali, dal primo all’ultimo, non esistono gerarchie per me, siamo tutti sullo stesso livello.

Il capo non c’è, si fa squadra, sempre”. È per questo che dove passa Antonino lascia il segno, non solo a tavola, ma anche nello staff di cucina. “In questi anni sono nati rapporti molto belli, che continuano anche al di fuori del lavoro, questo è importante, la relazione, il gruppo. Mi piace coltivare l’aspetto umano della nostra professione”.

Ma cos’è la cucina per Antonino Puglisi? Quando glielo chiediamo, c’è un attimo di silenzio, non si risponde d’impeto a una domanda come questa. La riflessione è seguita da parole pacate e calme, scandite con chiarezza: “la cucina per me è un mondo, un universo dove crescere, ricercare qualcosa di sempre nuovo.” Un mondo dove Antonino ha trovato la sua strada, fatta di leggerezza, dove i cibi non vengono mai alterati, dove il rispetto per la tradizione italiana è un credo.

E dove non c’è spazio per eccessive infrastrutture, per grassi, frittiture, o sapori troppo marcati.

L’obiettivo di questo chef dal talento innato è la soddisfazione di chi si siede alla sua tavola. “Quando l’ospite è contento, e apprezza, ecco che so di aver fatto il mio lavoro, proprio com’è avvenuto l’inverno scorso in Svizzera. E come diceva il direttore Gili: tutti, ma proprio tutti, devono essere soddisfatti. Se anche solo uno si lamenta, allora è una sconfitta.”

Obiettivo ambizioso, soprattutto quando si parla di gusto. Ma Antonino, con i suoi sapori puliti e la sua cucina fresca, sorprendente, ha dimostrato di farcela in più occasioni.

Il suo piatto forte è la triglia farcita con verdura e un infuso di sedano di mela verde e zenzero. Il pesce è la sua materia prima prediletta. Ma quando si siede a tavola, torna alle radici, quelle così forti e ancora radicate nella sua amata terra, la Sicilia, che si ritrova tutta dentro a un piatto di “pasta alla Norma”, con pomodorini ciliegini, melanzane fritte e ricotta salata: “per un piatto così, per la Norma, sì, potrei davvero morire...”.

— ■

*Se l'ospite è contento, so di aver fatto il mio lavoro. Tutti, ma proprio tutti, devono alzarsi da tavola soddisfatti. Se anche solo uno si lamenta, allora è una sconfitta.*



La cucina per Antonino è un mondo, un universo dove crescere, ricercare qualcosa di sempre nuovo. Qui, questo chef talentuoso, ha trovato la sua strada, fatta di leggerezza, dove i cibi non vengono mai alterati, dove il rispetto per la tradizione italiana è un credo. E dove non c’è spazio per eccessive infrastrutture, per grassi, frittiture, o sapori troppo marcati



CHEF

## ANTONINO PUGLISI

**Discovery. Lightness. The taste of the sea.**

We meet the chef Antonino Puglisi, for over 5 years part of the brigade of talented chefs of JSH, chosen by the Michelin-starred chef Andrea Ribaldone and ready for the new adventure of this season at the Golf Hotel Punta Ala.

Antonino was born in the enchanting city of Taormina, in Sicily, he has a strong bond with his land, a strong root that is also rediscovered in his dishes.

At the age of 12 he began to develop the thought of dedicating his life to cooking thanks to the guidance of an chef uncle, who had worked first in Taormina, then in important New York restaurants. He enrolled in hotel school, during his studies, in the summer, he worked in small restaurants in Taormina, to "get his bones" he tells us. Until, in 1993, he entered the kitchen of the famous Hotel Villa Sant'Andrea, one of the most prestigious structures in Taormina.

An important step for Antonino, an experience of growth and change that led him to follow congresses, events, ceremonies for important personalities, actors, politicians, and with hundreds of guests and participants. "Villa Sant'Andrea was then the most" in "place in all of Taormina, it was a great school and a big step forward for me", the chef tells us.

It was in that period that Antonino matured the idea of going beyond the profession of the simple cook and becoming a great chef, the desire to start a professional career made its way into him. Taormina is the ideal destination to grow and gain experience: these are the golden years of this splendid Sicilian town, where internationally renowned hotels of unparalleled prestige rise. The Sicilian chef did not stop, and went to the Hotel Capo Taormina, where he worked for 5 years. It is here that Antonino meets what he himself calls "his kitchen teacher". The chef of Capo Taormina takes him under his wing and guided him, teaching him above all the management of the brigade and the staff, the organization inside the kitchen and the operative part: "I worked with a team of 22 chefs, we are talking about a hotel with large numbers, impeccable organization was needed".

The style of Antonino Puglisi is devoted to lightness. In his dishes there are no fats, like butter or cream, but only olive oil, of the finest quality, because olive oil is the basis of everything. His culinary language, now well defined, is the point of arrival of an excellent self-taught path: "I have tried to make everything my own, taking from what I have seen and done over the years, transforming it and reinterpreting it to the fullest,

always following my instinct".

During the summer, he continued to work in Taormina, then in 2000 another important experience arrived at the Kulm, a prestigious 5-star hotel in St. Moritz with a brigade of 50 cooks. Here, he met his wife, a native of Valtellina. But the great turning point of Antonino came soon afterwards, in 2014, when he met the Michelin-starred chef Andrea Ribaldone and became part of his team of chefs. It is with Ribaldone that Antonino's style is further defined, turning towards a refined, spicy cuisine, enhanced by unique and unusual combinations with few elements, at most three, per dish. For the chef, it was a real turning point towards a less classic style and a more contemporary, international and research cuisine. From four or five raw materials, Antonino began to remove, looking for the right balance between a few essential elements, often simple, "poor" ingredients, such as blue fish, simple meats, transformed into extraordinary dishes.

"When I met Andrea Ribaldone, I came from an important experience in Palermo, I worked at Villa Igea, one of the historic hotels in Sicily. Andrea saw me cooking and told me: 'Where do you come from... you have a nice touch'. We were in Galzignano, during one of the first F&B Campuses organized by JSH".

Ribaldone immediately understood the potential of this chef with the solid experience. Thus began Antonino's journey into the JSH group's kitchens, first to Infinity Resort Tropea, with director Valentina Gili, now General Manager of Living Place Hotel, whom Antonino calls "a great general manager, a very nice experience in Calabria", then, the following year, at Il Picciolo Etna Golf Resort & SPA, where he stayed for 3 years. After the 2016/2017 winter break in Innsbruck, in the historic 5-star Grand Hotel Europa, which joined the group. In November 2018 it returned to the same Swiss company that owns it, leading him to meet the woman of his life: in Pontresina, in the Upper Engadine, with a new job at the Hotel Schloss. An intense and satisfying experience, which translates into success for both guests and the entire kitchen staff.

Antonino was now ready for a new challenge, this time in Tuscany, where on the splendid Maremma coast for the first year he will be chef of the Golf

Hotel Punta Ala.

"At JSH I found people who immediately inspired me with confidence. I am mistrustful by nature and after 5 years I am still here, there must be a reason... Many have contacted me with job offers, often very tempting, but I remain because in JSH I found a congenial, stimulating environment, it is an enterprising company, devoted to change, to innovation, young and fresh, I found myself here. And with Andrea Ribaldone I have a special relationship".

His character leads him to leadership, he loves to create a serene environment in the kitchen, he calls himself a "quiet" chef: "in the kitchen I am calm, once inside we are all the same, from the first to the last, there are no hierarchies for me, we are all on the same level. The boss is not there, we become a team, always.

This is why Antonino leaves his mark where he goes, not only at the table, but also on the kitchen staff. "In these years very beautiful relationships have been born, which continue even outside of work, this is important, the relationship, the group. I like to cultivate the human aspect of our profession".

But what is the kitchen for Antonino Puglisi?

When we ask him, there is a moment of silence, there is no impetus to a question like this. The reflection is followed by calm and calm words, clearly marked: "for me the kitchen is a world, a universe in which to grow, to look for something always new." A world where Antonino found his way, made of lightness, where foods are never altered, where respect for the Italian tradition is a creed. And where there is no room for excessive infrastructure, for fats, fries, or too strong flavors. The goal of this chef with an innate talent is the satisfaction of those who sit at his table. "When the guest is happy, and appreciates, here I know I did my job, just as it happened last winter in Switzerland. And as the director Gili said: everyone, but everyone, must be satisfied. If even one complains, then it is a defeat".

An ambitious goal, especially when it comes to taste. But Antonino, with his clean flavors and his fresh, surprising cuisine, has proven to succeed on several occasions.

His main dish is mullet stuffed with vegetables and an infusion of green apple and ginger celery. Fish is his favorite ingredient. But when he sits down at the table, he returns to his roots, those so strong and still rooted in his beloved land, Sicily, that he finds himself all inside a plate of "pasta alla Norma", with cherry tomatoes, fried aubergines and salted ricotta: "For a dish like that, for Norma, yes, I could really die for it...!". — ■

# LA RICETTA

DI ANTONINO PUGLISI



**CARCIOFO** morellino con **SEPPIA**  
cotta a bassa temperatura,  
**POMODORO** confit e olio alle  
**OLIVE** nere

## INGREDIENTI x 4

- N 4 carciofi medi
- Kg 1 di seppia pulita
- N 4 pomodoro ramato
- Gr 100 olive nere
- Olio extravergine d'oliva
- Olio di semi q.b.
- Basilico e timo
- Foglie di rapa rossa
- Sale e pepe

## PROCEDIMENTO

**Carciofi.** Pulire i carciofi dalle foglie esterne e togliere la punta del carciofo, con l'aiuto di uno scavino togliere la barba del carciofo e ricavare solo il cuore. Immergere i carciofi in acqua con succo di limone, in modo che il carciofo non cambi colore e non si ossidi, poi in un tegame cuocerli in olio extra vergine d'oliva e un ramoscello di timo. Chiudere con un coperchio e lasciar cuocere.

**Pomodoro confit** Nel frattempo, immergere il pomodoro confit in acqua bollente per trenta secondi e far raffreddare in acqua e ghiaccio. Spellare poi il pomodoro e tagliarlo in quattro, togliere i semi e di nuovo tagliare a cubetti. Cuocere il pomodoro a cubetti in una busta sotto vuoto con olio extravergine d'oliva, sale e pepe, a 60°C a vapore per 18 minuti.

**Olio alle olive nere.** Mettere a disidratare le olive in forno a 80°C per circa tre ore. Trascorse le tre ore, mettere le olive in frullatore e frullare con olio di semi. E' preferibile questo tipo di olio per evitare un gusto troppo intenso usando olio extravergine.

**Seppie.** Pulire le seppie facendo attenzione a non rompere la sacca dell'inchiostro e togliere la pelle esterna. Una volta pulite, far cuocere sottovuoto con sale, pepe e timo, poi sigillare e far cuocere a vapore per due ore a 62°C. Una volta cotte, immergere la busta in acqua e ghiaccio e fare raffreddare. Quando le seppie si saranno raffreddate, tagliare a lamelle e condire con sale, pepe e olio extravergine d'oliva, aprire la busta del pomodoro, scolare il pomodoro conservando il liquido della busta, che ci servirà poi per condire il piatto.

### Finitura del piatto

Prendere il carciofo e aggiungere la seppia condita in precedenza. Sul fondo del piatto, con l'aiuto di un pennello, spennellare l'olio alle olive nere e adagiare sopra il cuore di carciofo riempito con la seppia. Con l'aiuto di un cucchiaino, mettere poi il pomodoro confit sopra la seppia e ultimare con una foglia di rapa rossa. Il piatto è pronto!

## RECIPES FOR 4 PEOPLE

- N 4 medium artichokes
- 1 kg of clean cuttlefish
- N 4 coppery tomato
- Gr 100 black olives
- Extra virgin olive oil
- Seed oil q.b.
- Basil and thyme
- Red turnip leaves
- Salt and pepper

## METHOD

**Artichokes.** Clean the artichokes from the outer leaves and remove the tip of the artichoke, with the help of a digger, remove the beard of the artichoke and obtain only the heart. Dip the artichokes in water with lemon juice, so that the artichoke does not change color and does not oxidize, then cook them in extra virgin olive oil and a sprig of thyme. Close with a lid and cook.

**Tomato confit.** Meanwhile, dip the tomato confit in boiling water for thirty seconds and cool in water and ice. Then peel the tomatoes and cut it in quarters, remove the seeds and cut into cubes again. Cook the diced tomatoes in a vacuum bag with extra virgin olive oil, salt and pepper, at 60 ° C, then steam for 18 minutes.

**Oil with black olives.** Dehydrate the olives in the oven at 80 ° C for about three hours. After three hours, put the olives in a blender and blend with seed oil. This type of oil is preferable to avoid a too intense a flavor using extra virgin olive oil.

**Cuttlefish.** Clean the cuttlefish being careful not to break the ink bag and remove the outer skin. Once cleaned, cook in a vacuum bag with salt, pepper and thyme, then seal and steam for two hours at 62 ° C. Once cooked, immerse the bag in water and ice and let it cool. When the cuttlefish has cooled, cut into strips and season with salt, pepper and extra virgin olive oil, open the bag of tomatoes, drain the tomatoes, keeping the liquid in the bag, which will then be used to season the dish.

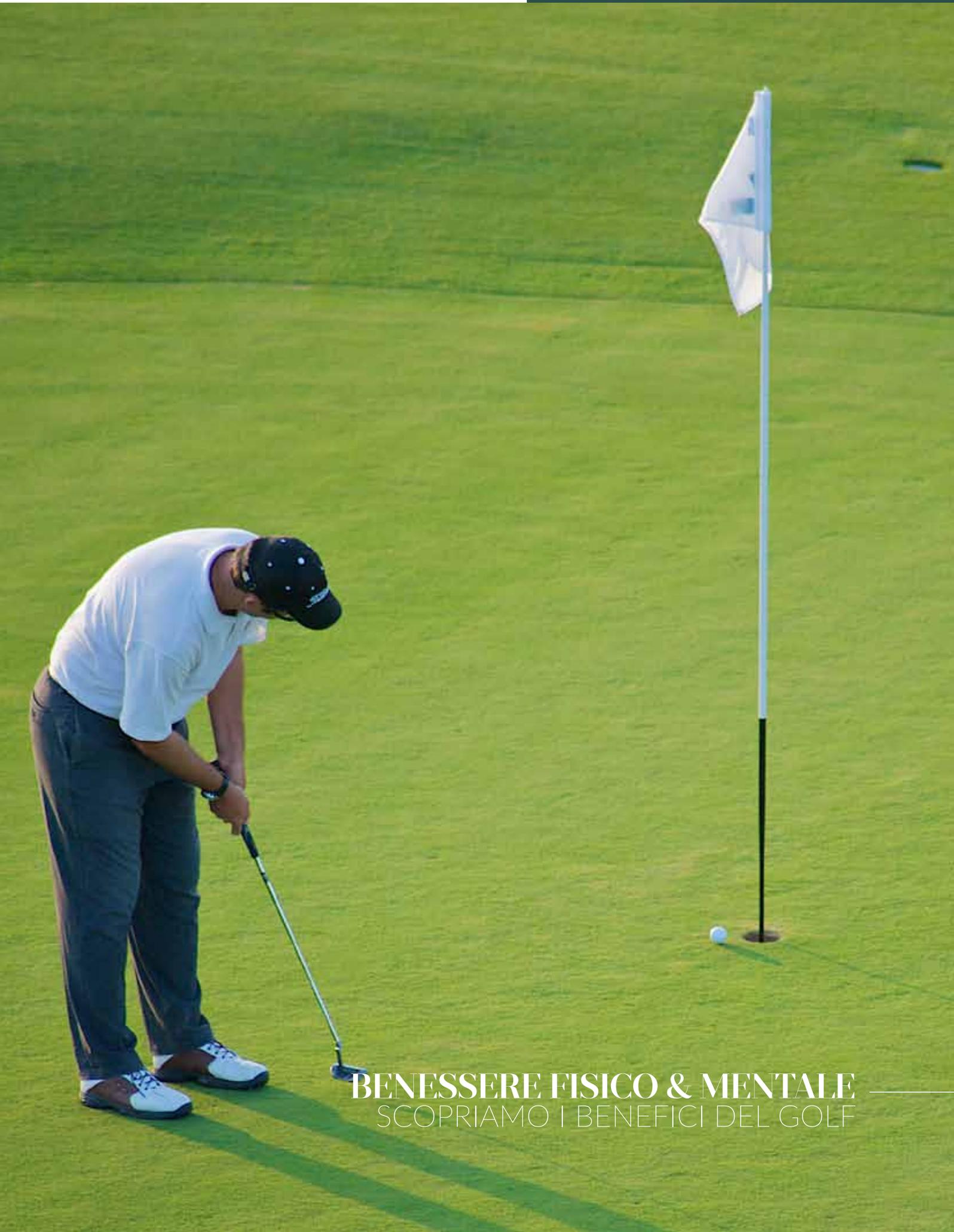
### Finish of the dish

Take the artichokes and add the previously seasoned cuttlefish. On the bottom of the plate, with the help of a brush, brush the oil with black olives and lay over the artichoke heart filled with cuttlefish. With the help of a teaspoon, then put the tomato confit over the cuttlefish and finish with a red turnip leaf. The dish is ready!



Dedicato ad un mondo  
del vino migliore

[castellobanfi.it](http://castellobanfi.it)



**BENESSERE FISICO & MENTALE**  
SCOPRIAMO I BENEFICI DEL GOLF

# Golf

## Uno sport che fa bene

“MEDICINA” NATURALE ALLA PORTATA DI TUTTI

Sappiamo che fa bene alla mente e al corpo, aiuta a sviluppare una miglior coordinazione ed è ideale per la salute cardiaca. Al contrario di quanto si pensi, il golf è uno sport alla portata di tutti. In ogni senso.

Da gruppo leader in Italia nel turismo golfistico, siamo felici se mettano in luce i numerosi aspetti positivi del golf. Vogliamo abbattere barriere e preconcetti, invitando tutti a provare e scoprire questo sport meraviglioso in campi spettacolari, dal nord al sud Italia.



# Sport che allunga la Vita

Importanti ricerche medico-scientifiche internazionali, dimostrano come il golf aiuti a prevenire diverse malattie, faccia bene al cuore, tonifichi i muscoli, rigeneri l'equilibrio e la coordinazione. Diversi sono i benefici anche rispetto alla salute mentale: il golf favorisce la socializzazione, la concentrazione e il buon umore.

I numeri lo confermano, ma soprattutto lo confermano gli studiosi dei maggiori centri di ricerca medica al mondo, come il Karolinska Institutet di Solna a Stoccolma, o il Physical Activity for Health Research Centre di Edimburgo, in Scozia, fino all'Istituto di Medicina e Scienza dello Sport del Coni. Il golf mette tutti d'accordo: fa bene e allunga la vita.

Ma perché allora quando si pensa di iniziare un'attività fisica, raramente il golf viene preso in considerazione?

JSH

GOLF

IL PICCIOLO ETNA GOLF RESORT & SPA  
18 BUCHE - Par 72  
Etna, Sicilia



# Miti

DA SFATARE. UNO SPORT PER TUTTI

Gli stereotipi che ruotano intorno a questo sport sono tanti, e sempre gli stessi: è poco dinamico e lento, costa troppo, è di difficile pratica, è per anziani, è elitario, non garantisce i benefici di un'attività fisica costante. Niente di più sbagliato, ci sono campi golf sparsi su tutti i territori, è sufficiente scegliere il più vicino, recarsi al golf club e prendere una mazza in mano. Solo così si può constatare di persona quanto divertente e piacevole sia. La verità è che il golf può essere praticato a ogni età e da chiunque, con grande semplicità e senza bisogno di troppi investimenti, soprattutto nella fase iniziale e di avvicinamento. Il tutto, con grandi benefici sia fisici che mentali.

Pare che giocare a golf sia un toccasana a livello cardiaco. Ci si muove all'aria aperta e si mantiene un ritmo cardiaco costante, condizioni ideali per la salute del nostro cuore. Non è corretto dire che sia uno sport per pigri: dopo tre ore passate a giocare a golf, si consumano dalle 1200 alle 2300 calorie, le stesse che si brucerebbero con una corsa in bicicletta o diverse vasche in piscina. E non finisce qui. Perché il golf può aiutare a prevenire e combattere infarti, ictus, demenza, diabete, cancro al seno e al colon. In più, ha un effetto positivo anche sul metabolismo e migliora i livelli di benessere e autostima.

Se fino a un po' di tempo fa, il golf era un'attività circoscritta al mondo maschile, oggi è diventato uno sport praticato anche da tantissime donne. Esaltando concentrazione, eleganza e intuizione, qualità e doti tipicamente femminili, il golf si sposa perfettamente anche con l'obiettivo di tonificare e tenersi in forma, agendo su cosce e gambe, addominali e polsi.

I MONASTERI GOLF & SPA RESORT  
18 BUCHE - Par 71  
Siracusa, Sicilia





# Golf & Kids

IL GOLF AUMENTA LE CAPACITÀ DI CONCENTRAZIONE FRENANDO LA NATURALE IRRUENZA DELL'ETÀ GIOVANILE.

Considerate che, con un solo gesto chiamato "swing", vengono messi in moto oltre 600 dei 752 muscoli del corpo umano, aiutando ad aumentare forza ed elasticità del corpo, e migliorando l'equilibrio.

Sostenere che il golf sia uno sport per persone di una certa età non è corretto. I giovani che lo praticano ne hanno grandi benefici, soprattutto a livello mentale. L'attività principale nel golf è il camminare ed è proprio questa attività che stimola il cervello e in particolare la memoria cerebrale e neuromuscolare. Inoltre, aumenta le capacità di concentrazione frenando la naturale irruenza dell'età giovanile.

Anche l'ambiente fa la sua parte. Immaginiamo di percorrere meravigliose distese verdi, in location da sogno, immersi nella natura e nel silenzio, ma sempre in buona compagnia, capiamo

Una vera e propria  
“medicina” naturale che  
allunga la vita e ne migliora  
la qualità. E soprattutto, non  
prevede prescrizioni



**ACAYA GOLF RESORT & SPA**  
**18 BUCHE - Par 71**  
**Salento, Puglia**

perché anche l'umore ne trae beneficio. Il gioco del golf è un ottimo antidepressivo, oltre a rallentare i ritmi frenetici della vita quotidiana, aiuta la socializzazione e riesce a tenere sotto controllo gli stati ansiosi.

Insomma, questo sport sembra essere una vera e propria "medicina" che allunga la vita e ne migliora la qualità, non prevede prescrizioni né limitazioni ed è alla portata di tutte le tasche e di tutte le età.

Da grandi amanti e appassionati di golf, ci fa piacere vedere come diversi studi dimostrino ciò che noi abbiamo sempre sostenuto, sfatando stereotipi e falsi miti.

Da gruppo leader in Italia nel turismo golfistico, cerchiamo di abbattere ogni giorno barriere e preconcetti, invitando tutti a provare e scoprire questo sport meraviglioso in campi spettacolari, dal nord al sud Italia. — ■

# I nostri Golf Resort

**ACAYA GOLF RESORT & SPA, Salento, Puglia**

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

**IL PICCILO ETNA GOLF RESORT & SPA, Etna, Sicilia**

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

**I MONASTERI GOLF & SPA RESORT, Siracusa, Sicilia**

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

**GALZIGNANO TERME SPA & GOLF RESORT**

**Colli Euganei, Veneto**

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

**GOLF HOTEL PUNTA ALA,**

**Maremma Toscana**

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

GOLF HOTEL PUNTA ALA  
 18 BUCHE - Par 72  
 Maremma, Toscana



# Golf

## Good for health

### A SPORT FOR EVERYONE

We know that it is good for the mind and the body, helps develop better coordination and is ideal for cardiac health. Contrary to popular belief, golf is a sport for everyone. In every sense.

There is a lot of talk about the benefits of golf in recent times. As demonstrated by important international medical and scientific research, golf helps prevent various diseases, is good for the heart, tones muscles, regenerates balance and coordination. It also improves mental health, promoting socialization, concentration and good humor. The numbers confirm it, but above all confirm it to the scholars of the major medical research centers in the world, such as the Karolinska Institutet of Solna in Stockholm, or the Physical Activity for Health Research Center in Edinburgh, Scotland, up to the Institute of Medicine and Coni Sports Science. Everyone agrees with golf: it does good and extends life.

But why then when you think of starting a physical activity, is golf never taken into consideration? The stereotypes that revolve around this sport are many, and always the same: it is not very dynamic and slow, it costs so much, it is difficult to practice, it is for the elderly, it is elitist, it does not guarantee the benefits of constant physical activity. Nothing could be more wrong, there are golf courses scattered all over the Italian territory, it is enough to choose the nearest one to take a club in hand to see for yourself how much fun and enjoyment it is. The truth is that it can be practiced at any age and by anyone, with great simplicity and without needing too much investment, especially in the initial phase of approach. All with great physical and mental benefits.

It seems that playing golf is good for the heart. We move in the open air and maintain a constant heart rate, ideal conditions for the health of our heart. It is not correct to say that it is a sport for lazy people: after three hours spent playing golf, they consume 1200 to 2300 calories, the same ones that would be burned with a bike ride or several laps in the pool. And it doesn't end there. Because golf can help prevent and fight heart attacks, strokes, dementia, diabetes, breast and colon cancer. What's more, it also has a positive effect on the metabolism and improves well-being and self-esteem.

If up until a while ago, golf was an activity limited to the male world, today it has become a sport practiced also by many women. Enhancing concentration, elegance and intuition, quality and typically feminine qualities, golf fits perfectly with the aim of toning and keeping fit, acting on the thighs and legs, abdominals

and wrists. Consider that, with a single gesture called 'swing', over 600 of the 752 muscles of the human body are set in motion, helping to increase the body's strength and elasticity, and improving balance.

To claim that golf is a sport for people of a certain age is not correct. The young people who practice it benefit especially from a mental point of view. The main activity in golf is walking and it is this activity that stimulates the brain and in particular the brain and neuromuscular memory. Furthermore, it increases the ability to concentrate by slowing down the natural impetus of youth.

The environment also plays its part. Let's imagine we walk through wonderful green expanses, in dream locations, immersed in nature and silence, but always in good company, we understand why the mood also benefits. The game of golf is an excellent antidepressant, in addition to slowing down the hectic pace of everyday life, it helps socialization and keeps anxious states under control.

In short, this sport seems to be a real "medicine" that extends life and improves its quality, does not include prescriptions or limitations and is affordable for all budgets and all ages.

As great lovers and golf enthusiasts, we are pleased to see how different studies show what we have always known, debunking stereotypes and myths. From a leading group in Italy in golf tourism, we try to break down barriers and preconceptions every day, inviting everyone to try and discover this wonderful sport on spectacular courses, from north to south Italy. — ■

## Our Golf Resort

**ACAYA GOLF RESORT & SPA, Salento, Puglia**

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

**IL PICCILO ETNA GOLF RESORT & SPA, Etna, Sicily**

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

**I MONASTERI GOLF & SPA RESORT, Siracusa, Sicily**

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

**GALZIGNANO TERME SPA & GOLF RESORT**

**Euganean Hills, Padua, Veneto**

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

**GOLF HOTEL PUNTA ALA,**

**Maremma, Tuscany**

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

GOLF HOTEL PUNTAALA  
18 HOLES - Par 72  
Maremma, Tuscany



# 5x1000 A DYNAMO CAMP

Il **5x1000** è una scelta, un gesto semplice che, in 12 anni di attività, ci ha permesso di rendere felici oltre 35.000 bambini e genitori. Scegli **Dynamo Camp Onlus** e contribuisci a regalare a un bambino malato e alla sua famiglia l'esperienza unica di una vacanza di **Terapia Ricreativa** nel nostro Camp in Toscana, il primo in Italia appositamente strutturato per ospitare bambini e ragazzi affetti da patologie gravi o croniche. **Grazie!**



Associazione **Dynamo Camp Onlus**

Via Ximenes, 662 loc. Limestone  
51028 San Marcello Piteglio (PT)

Numero Verde  
**800-526272**

[www.dynamocamp.org](http://www.dynamocamp.org)

Puoi anche donare con SMS e chiamata da rete fissa al numero solidale permanente **45519**

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, questa regione qui 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 EMPRESA store

# Golfhotel

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.*

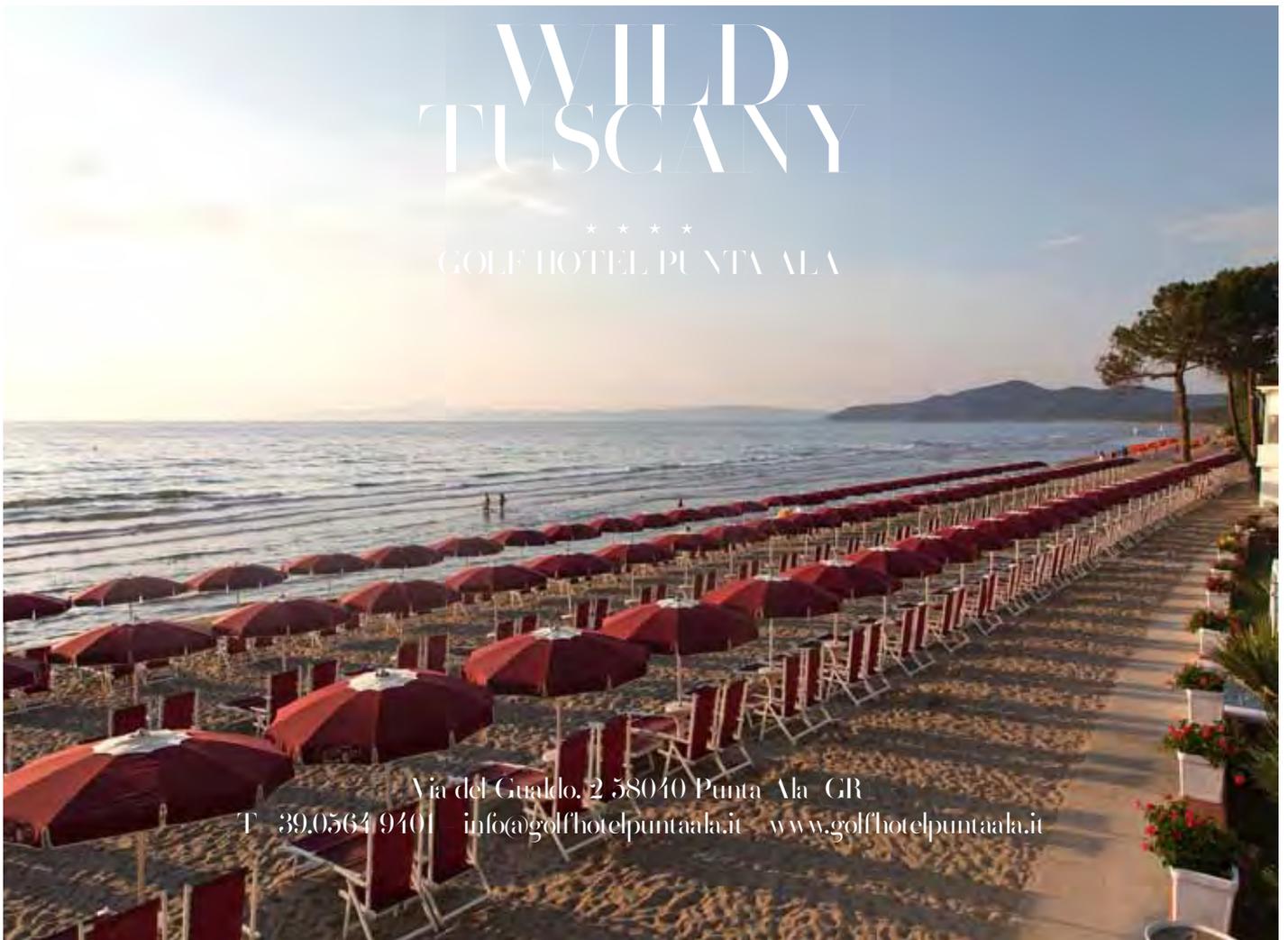






# WILD TUSCANY

\*\*\*  
GOLF HOTEL PUNTA ALA



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

---

La pausa  
perfetta  
in ogni  
momento!

---



**DOLCE  
VITA**  
IL BUONGUSTO  
ITALIANO

  
**ALGIDA**

JSH

BEACH



Coste e spiagge da non perdere nella Sicilia Orientale

# TUTTI AL MARE ...in Sicilia

Fragoragata o dolce? Sabbiosa o rocciosa? Vulcanica, dal mare azzurro o trasparente? Scegliere tra le meravigliose spiagge dell'Isola non è facile, soprattutto quando si parla di costa sud orientale, una tra le più affascinanti della Sicilia. Per questo, abbiamo voluto guidarvi alla scoperta delle più belle spiagge del litorale siracusano scegliendo per voi coste e lidi da non perdere, dove fiondarsi a piedi scalzi ancor prima di aver disfatto le valigie all'arrivo nel nostro 5 stelle di Siracusa

«GIACE DELLA SICANIA AL GOLFO AVANTI UN'ISOLETTA  
CHE A PLEMMIRIO ONDOSO POSTA INCONTRO, E  
DAGLI ANTICHI DETTA PER NOME ORTIGIA.  
A QUEST'ISOLA FAMA, CHE PER VIE SOTTO IL MARE  
IL GRECO ALFEO VIEN, DA DORIDE INTATTO,  
INFIN D'ARCADIA PER BOCCA D'ARETUSA A MESCOLARSI  
CON L'ONDE DI SICILIA»

(Virgilio, Eneide, libro III-1095)



e

cco le spiagge più belle della provincia di Siracusa, da visitare partendo da un punto privilegiato: I Monasteri Golf & SPA Resort, protetto dai silenzi della campagna dell'entroterra, ma a soli 10 minuti dal mare.

Considerato uno dei tratti di costa più suggestivi della Sicilia, il litorale della provincia di Siracusa è un susseguirsi di spiagge incontaminate, baie dorate, promontori, isolette, scorci mozzafiato. La presenza di aree protette ha permesso il controllo edilizio e lo sviluppo di una ricca biodiversità marina e terrestre e, allo stesso tempo, ha fatto sì che i resti archeologici di un glorioso passato legato al mare, dalla civiltà greca in poi, venissero

interamente preservati. Questo è un luogo ideale per chi vuole riscoprire il piacere di stare a contatto con la natura e immergersi in paesaggi suggestivi e antichi, dove il mare, la natura e la storia si intersecano amabilmente.

Partendo da un luogo protetto nel primo entroterra di Siracusa, I Monasteri Golf & SPA Resort, partiamo alla volta di spiagge spettacolari, che si trovano a soli 10/15 minuti dal resort. Il litorale siracusano è ricco di spiagge bianche dalle acque cristalline, perfette per gli amanti del mare. Da tutta Europa, un turismo esclusivo sceglie i raffinati lidi di questo tratto di costa per trascorrere piacevoli giornate sotto al sole della Sicilia.

Se a nord le coste tirreniche sono alte e rocciose con spiagge finissime, a est la sabbia particolare rende l'acqua cristallina, quasi a specchiare le scogliere di basalto tutt'intorno: un richiamo irresistibile per chi le spiagge ama pensarle come punti di partenza per esplorazioni di fondali strepitosi.



## ARENELLA

Arenella per esempio, offre un mare trasparente e cristallino, e rappresenta una tra le più incontaminate spiagge della costa siracusana. Questo ampio tratto di sabbia dorata si estende lungo una baia che termina con un promontorio roccioso, a circa 10 km da Siracusa. Qui, potrete immergervi per intere giornate tra tuffi e snorkelling, sotto al caldo sole della Sicilia. Un comodo parcheggio nelle vicinanze permette di avvicinarsi senza troppi problemi. Per chi ama gli scogli, Arenella offre anche un tratto roccioso a nord della spiaggia.



## PLEMMIRO

Il Plemmiro è la nostra seconda proposta. Un'area marina protetta che si sviluppa su 14 Km di costa nel tratto della Penisola della Maddalena, denominato Costa Bianca del Plemmiro, con fondali bassi e trasparenti, ricchissimi di flora e di fauna: per questo il mare del Plemmiro è molto apprezzato anche dagli amanti delle immersioni subacquee.

Parliamo di un vero paradiso marino, non a caso, l'Area Marina Protetta del Plemmiro è stata inclusa nella classifica de "Le 15 spiagge più belle d'Italia del 2017" di Skyscanner, sito leader mondiale in tema di viaggi che ogni anno stila una classifica delle migliori spiagge italiane prendendo in considerazione diversi fattori, fra cui la pulizia delle spiagge, lo stato delle acque, l'unicità del paesaggio circostante. La spiaggia offre diverse calette con scogli e sabbia, circondati da macchia mediterranea, bagnate da acque azzurre, pulite e trasparenti, che assumono sfumature dal verde smeraldo al turchese. Intorno, ci sono grotte e cavità marine, rocce che si tuffano sul mare, un luogo magico che al tramonto regala suggestioni uniche.



## LIDO DI NOTO

Anche il Lido di Noto è perfetto per una giornata di mare. Le spiagge di Noto Marina si estendono per diversi chilometri e sono caratterizzate da sabbia finissima dalle sfumature dorate, lambite da un mare spettacolare. I fondali rimangono bassi per diversi metri dalla battigia e sono sabbiosi. Un vero paradiso, perfetto anche per chi viaggia con bambini. Le spiagge sono qui ampie e molto ben servite, e si alternano a tratti di costa frastagliata con piccole e pittoresche calette nascoste. A Marina di Noto le spiagge sono state più volte premiate da Legambiente per la qualità del mare e dei servizi.



— GLI OSPITI DE I MONASTERI  
GOLF & SPA RESORT  
POSSONO SCEGLIERE DOVE  
TRASCORRERE SPLENDIDE  
GIORNATE DI MARE: GLI  
OMBRELLONI VENGONO  
PRENOTATI DALL' HOTEL CON  
UNO SCONTO SPECIALE —



I tre lidi convenzionati sono Le Nereidi ad Arenella, il Varco23 al Plemmiro e il Sunset Beach a Lido di Noto. Si va dallo stabilimento più esclusivo e protetto a quello più mondano. Soluzioni volutamente diverse tra loro, ma tutte in luoghi dove il mare è spettacolare, la natura incontaminata e la costa intercalata da riserve e oasi naturali. Per giornate di mare su misura, partendo dalle singole preferenze ed esigenze.

# ON THE BEACH



## LE NEREIDI Arenella

Se amate la privacy, il Lido Le Nereidi è ciò che fa per voi, stabilimento balneare convenzionato con I Monasteri Golf & SPA Resort.

Le Nereidi sorge sul mare cristallino della zona Arenella, una tra le più incontaminate e affascinanti spiagge della costa siracusana. Un suggestivo e iconico solarium sull'acqua, con le due discese a mare con scalette in metallo, ti permetterà di rilassarsi e immergerti in queste acque cristalline nella più totale tranquillità. Le postazioni offrono ombrelloni, lettini e tavolino, il beach bar offre ogni tipo di prelibatezza da gustare in riva al mare. Su prenotazione, all'interno del solarium potrai dedicarti ad attività come il diving, o usufruire del servizio di baby sitting in totale sicurezza. Le postazioni a Lido Le Nereidi sono su richiesta, ti consigliamo la prenotazione entro sette giorni prima, il pagamento sarà effettuato direttamente al lido.

Distanza: 18 min. in auto dal resort | Dal 1/06 al 29/9/2019



## VARCO23 Plemmiro

Tra natura e acque cristalline sorge Varco23, uno dei lidi convenzionati del nostro resort. Lo stabilimento sorge al Plemmiro, in un'area marina protetta. Qui la natura è protagonista e gode del massimo rispetto, il mare dalle acque trasparenti e calme è davvero mozzafiato. Parliamo di un lido roccioso, con splendido solarium attrezzato con ombrelloni e lettini direttamente sul mare, che ti permetterà di rilassarti al sole tra un tuffo e l'altro, ammirando l'incantevole panorama naturale che ti circonda. Bar, ristorante, area bimbi, campi da beachvolley e beachtennis sono a tua disposizione. E quando il sole scende dentro il mare, per chi ama la notte, raffinata musica lounge ed esclusivi dj set animeranno qui le tue serate.

Distanza: 20 min. in auto dal resort



## SUNSET BEACH Lido di Noto

Considerato tra i migliori locali di Lido di Noto, Sunset Beach è uno degli stabilimenti balneari convenzionati con il nostro resort, da scegliere se ami il divertimento, la mondanità, gli aperitivi al tramonto sul mare e i beach party. Lo stabilimento si trova sulla costa di Noto, la spiaggia ha una sabbia dorata e affaccia su un mare straordinario e cristallino. La struttura è particolare e accogliente, arredata in stile minimal con ombrelloni in paglia, divanetti, lettini e pouff direttamente sulla spiaggia. Quando il sole inizia a scendere, il lido si trasforma in un vero e proprio club sul mare, il vero must qui è l'aperitivo al tramonto. Il sole scende sull'acqua, l'atmosfera si scalda e il divertimento è assicurato.

Distanza 22 min. in auto dal resort — ■

# ALL AT THE SEA ...in Sicily!

## Coasts and shores of South-Eastern Sicily

Jagged or sweet? Sandy or rocky? Volcanic, from the blue or transparent sea? Choosing between the wonderful beaches of the island is not easy, especially when it comes to the south-eastern coast, one of the most fascinating in Sicily. For this reason, we wanted to guide you to discover the most beautiful beaches of the Syracusan coast, choosing for you coasts and lidos not to be missed, where I found myself barefoot even before having unpacked my bags upon arrival in our 5-star hotel in Syracuse...

Text by Martina Barberini | JSH Communication Dept.

If in the north the Tyrrhenian coasts are high and rocky with very fine beaches, in the east the particular sand makes the water crystal clear, almost reflecting the basalt cliffs all around: an irresistible call for those who love to think of them as starting points for explorations of sensational sea beds.

Here are the most beautiful beaches in the province of Syracuse, to visit starting from a privileged point: I Monasteri Golf & SPA Resort, protected by the silence of the countryside inland, but only 10 minutes from the sea.

Considered one of the most evocative stretches of coast in Sicily, the coast of the province of Syracuse is a succession of pristine beaches, golden bays, headlands, islets, and breathtaking views. The presence of protected areas controls building expansion, and assisted the development of a rich marine and terrestrial biodiversity and, at the same time, means that the archaeological remains of a glorious past linked to the sea, from Greek civilization onwards, were entirely preserved. This is an ideal place for those who want to rediscover the pleasure of being in contact with nature and immerse themselves in suggestive and ancient landscapes, where the sea, nature and history intersect amiably.

Starting from a protected place in the first hinterland of Syracuse, I Monasteri Golf & SPA Resort, we leave for spectacular beaches, which are only 10/15 minutes from the resort. The Syracusan coast is full of white beaches with crystal clear waters, perfect for sea lovers. From all over Europe, an exclusive tourism chooses the refined shores of this stretch of coast to spend pleasant days under the Sicilian sun.

Arenella, for example, offers a crystal-clear sea, and represents one of the most pristine beaches on the Syracusan coast.

This wide stretch of golden sand stretches along a bay that ends with a rocky promontory, about 10 km from Syracuse. Here, you can dive for whole days between diving and snorkeling, under the warm sun of Sicily.

Convenient parking nearby allows you to approach without too much trouble. For those who love rocks, Arenella also offers a rocky stretch north of the beach.

The Plemmiro is our second proposal. A protected marine area spread over 14 km of coast in the stretch of the Maddalena Peninsula, called the White Coast of Plemmiro, with low and transparent bottoms, rich in flora and fauna: for this reason the Plemmiro sea is also very appreciated by scuba diving enthusiasts.

Let's talk about a real marine paradise, not surprisingly, the Protected Marine Area of Plemmiro has been included in the ranking of "The 15 most beautiful beaches in Italy of 2017" by Skyscanner, the world's leading travel site that every year ranks the best Italian beaches taking into consideration several factors, including the cleanliness of the beaches, the state of the waters, the uniqueness of the surrounding landscape.

The beach offers several coves with rocks and sand, surrounded by Mediterranean scrub, lapped by clear blue waters, which take on shades from emerald green to turquoise.

All around there are coves and marine cavities, rocks that plunge into the sea, a magical place that at sunset offers unique suggestions.

Even the Lido di Noto is perfect for a day at the beach. The beaches of Noto Marina extend for several kilometers and are characterized by fine sand with golden hues, lapped by a spectacular sea. The seabed remains low for several meters from the shoreline and is sandy. A true paradise, perfect also for those traveling with children. The beaches here are wide and very well served, and alternate with stretches of rugged coastline with small and picturesque hidden coves. In Marina di Noto the beaches have been repeatedly awarded by Legambiente for the quality of the sea and services.

## OUR LIDOS.

Guests of I Monasteri Golf & SPA Resort are offered the opportunity to choose between three new beaches, with which the resort has entered into special agreements. The chosen stations are reserved at the time of booking with a special discount on the list of the reference beach.

The three beaches are Le Nereidi at Arenella, the Varco 23 at the Plemmiro and the Sunset Beach at Lido di Noto. They range from the most exclusive and protected establishment to the more mundane one. Solutions deliberately different from each other, but all in places where the sea is spectacular, with pristine nature and the coast interspersed with reserves and natural oases. For tailor-made days at sea, starting from individual preferences and needs.

### ARENELLA: LE NEREIDI

If you love privacy, the Lido Le Nereidi is for you, a beach establishment with an agreement with I Monasteri Golf & SPA Resort.

Le Nereidi rises on the crystalline sea of the Arenella area, one of the most pristine

and fascinating beaches on the Syracusan coast. An evocative and iconic solarium on the water, with the two descents to the sea with metal ladders, will allow you to relax and immerse yourself in these crystal clear waters in total tranquility. The stations offer umbrellas, sun beds and a small table, the beach bar offers every kind of delicacy to be enjoyed by the sea. Upon reservation, inside the solarium you can dedicate yourself to activities such as diving, or take advantage of the babysitting service in total safety. The workstations in Lido Le Nereidi are on request, we advise you to book within seven days, payment will be made directly to the beach.

Open from June 1st to September 29th  
Distance: 18 min. drive from the resort

### PLEMMIRO: VARCO23

Between nature and crystal-clear waters rises Varco23, one of the partner beaches of our resort. The beach is located at Plemmiro, in a protected marine area. Here nature is the protagonist and enjoys the utmost respect, the sea with its transparent and calm waters is truly breathtaking. We are talking about a rocky shore, with a splendid solarium equipped with umbrellas and sunbeds directly on the sea, which will allow you to relax in the sun between one swim and the next, admiring the enchanting natural landscape that surrounds you. Bar, restaurant, children's area, beach volleyball courts and beach tennis are at your disposal. And when the sun goes down into the sea, for those who love the night, refined lounge music and exclusive DJ sets will liven up your evenings here.

Distance: 20 min. drive from the resort

### LIDO DI NOTO: SUNSET BEACH

Considered among the best clubs in Lido di Noto, Sunset Beach is one of the bathing establishments affiliated with our resort, to be chosen if you love fun, social life, aperitifs at sunset over the sea and beach parties. The establishment is located on the coast of Noto, the beach has golden sand and overlooks an extraordinary and crystal-clear sea. The structure is particular and welcoming, furnished in a minimal style with straw umbrellas, sofas, beds and ottoman directly on the beach. When the sun starts to go down, the beach turns into a real seaside club, the real must here is the sunset aperitif. The sun goes down on the water, the atmosphere warms up and fun is guaranteed.

Distance 22 min. drive from the resort



# IL PÌCCIOLO 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 dilatano 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**

2 Restaurants & Lounge Bar

**POOL**

Outdoor swimming pool

**GOLF**

18-hole Par 72 golf course  
first golf course in Sicily

**TOURS**

Local Coach  
for personalized itineraries

**EVENT**

Congress Center max 500 seats  
Location for private events



**IL PICCILO**  
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](mailto:info@ilpiccioloetnagolfresort.com)  
[www.ilpiccioloetnagolfresort.com](http://www.ilpiccioloetnagolfresort.com)



Dolomiti, Alto Adige. Tra queste montagne incontaminate nasce Acqua Plose. Pura e leggera per natura si abbina perfettamente ai migliori piatti della cucina tradizionale e internazionale esaltandone i sapori con la sua delicata discrezione.

Residuo fisso 22 mg/l   Ossigeno 10,2 mg/l   Sodio 1,2 mg/l   pH 6.6



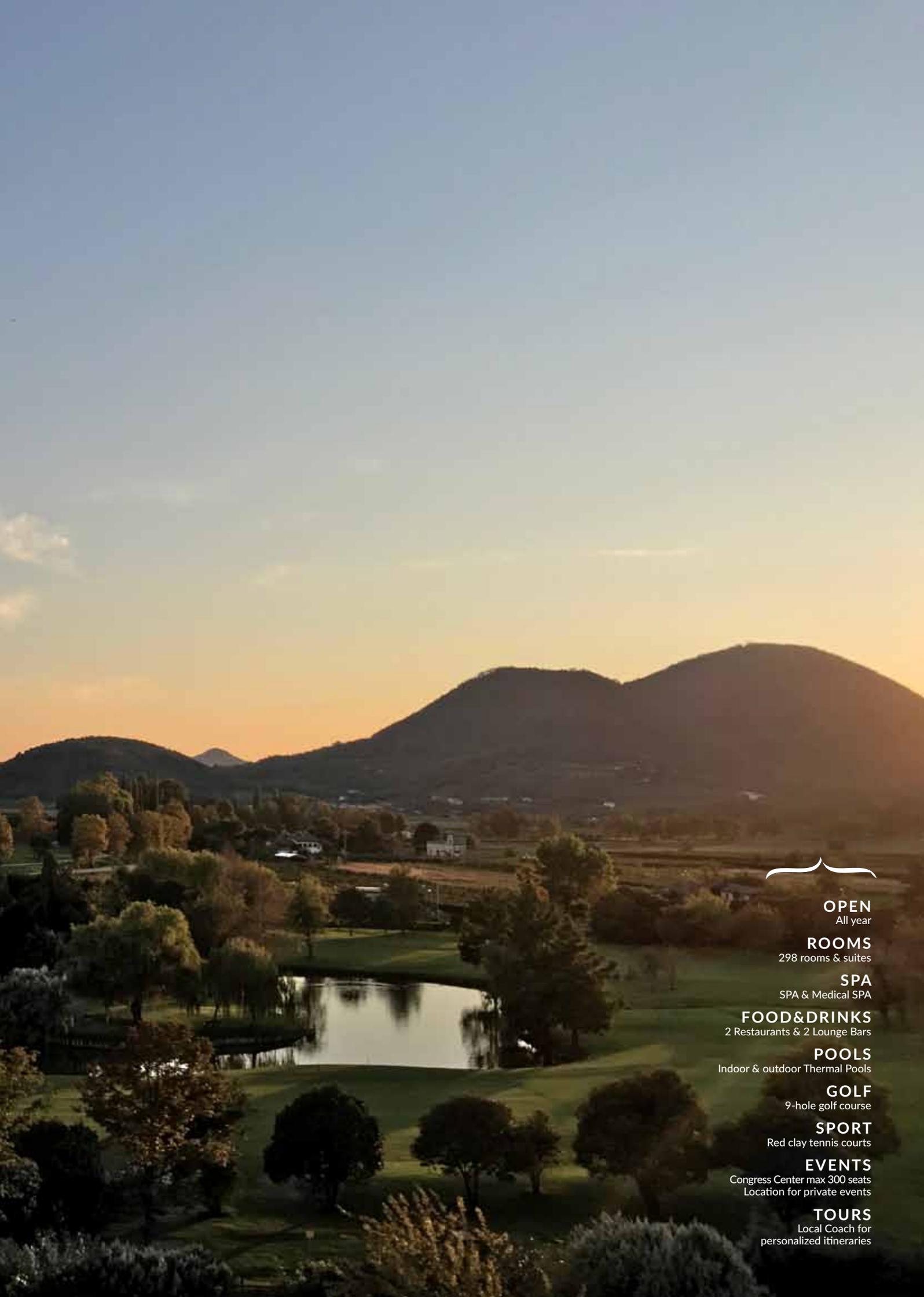
AQUA  
**PLOSE**  
[www.acquaplose.com](http://www.acquaplose.com)

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

# **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.*





# SWEET THERMAL HILLS

★ ★ ★ ★

GALZIGNANO TERME SPA & GOLF RESORT

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

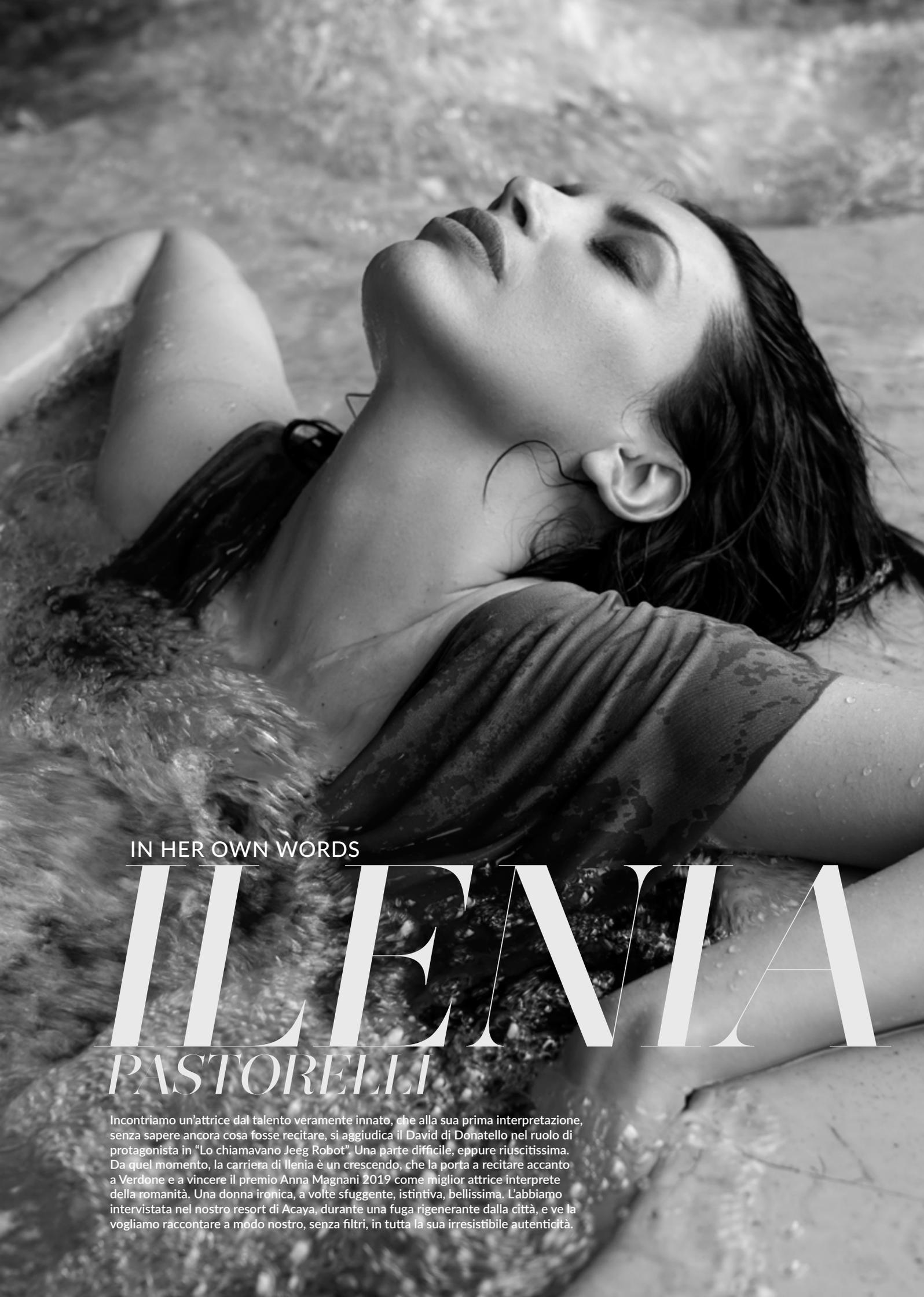


ANTICA MURRINA®

VENEZIA

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





IN HER OWN WORDS

# ILENIA

PASTORELLI

Incontriamo un'attrice dal talento veramente innato, che alla sua prima interpretazione, senza sapere ancora cosa fosse recitare, si aggiudica il David di Donatello nel ruolo di protagonista in "Lo chiamavano Jeeg Robot". Una parte difficile, eppure riuscitissima. Da quel momento, la carriera di Ilenia è un crescendo, che la porta a recitare accanto a Verdone e a vincere il premio Anna Magnani 2019 come miglior attrice interprete della romanità. Una donna ironica, a volte sfuggente, istintiva, bellissima. L'abbiamo intervistata nel nostro resort di Acaya, durante una fuga rigenerante dalla città, e ve la vogliamo raccontare a modo nostro, senza filtri, in tutta la sua irresistibile autenticità.

JSH

COVER STORY

# SHIRLEY

*ITALIAN AWARD-WINNING ACTRESS*

*Shot by Marco Onofri*

Location ACAYA GOLF RESORT & SPA  
Interview by Martina Barberini

li troviamo ad Acaya, tra ulivi millenari, spazi sconfinati. Un'esclusiva oasi di pace circondata dalla riserva WWF delle Cesine e dai green di uno dei campi golf più belli e prestigiosi d'Italia, a soli 5 minuti dal mare cristallino della Costa Adriatica salentina. In questo luogo magico, incontriamo l'attrice Ilenia Pastorelli, lontana da Roma, dai riflettori, dalla frenesia della città, dagli impegni di lavoro, in un momento di pausa, di intima riflessione e rigenerazione. Le abbiamo chiesto tante cose, perché Ilenia è un personaggio non convenzionale, dall'ironia innata e pungente, da scoprire piano piano per trovare un tesoro prezioso, fatto di istinto e intelligenza, fascino e delicatezza.



JSH

COVER STORY

# SHE IS ILENIA

**Ti capita spesso di trovarti in luoghi come questo, ad Acaya?**

Purtroppo no, non è facile trovare posti come questo. È talmente bello qui che non capita proprio tutti i giorni...

**Cosa cerchi quando stacchi la spina?**

Cerco posti tranquilli, possibilmente di mare. Vado spesso alle terme vicino a Roma, ma se dovessi andare in vacanza fuori città, un posto come Acaya sarebbe l'ideale perché è al riparo da tutto, si sta bene e non manca niente. Si mangia bene, c'è una spa stupenda, il mare. C'è tutto, a 360 gradi. È perfetto.

**Dopo il David, dev'essere stato un bel tourbillon di eventi. Vivi a Roma, città intorno a cui gravita tutto il mondo del**

**cinema italiano. Com'è la tua vita in questa città?**

Molto noiosa...? A parte gli scherzi, Roma è una città bellissima, ma è anche piena di limiti e contraddizioni, spesso la vita qui si fa complicata. A volte, anche un semplice spostamento da un posto all'altro della città, può diventare un problema. Dall'altra parte però, è una città meravigliosa, bella da vivere nei momenti in cui non si va di fretta. La Roma che amo di più si mostra soprattutto di notte, o d'estate, ad agosto, quando non c'è nessuno in giro.

**Pensi che Roma sia una tappa obbligata per un'artista emergente che vuole lavorare nel cinema o ci sono altre vie in Italia?**

A Roma c'è il centro sperimentale, c'è l'Accademia, è un po' il centro nevralgico per



JSH

COVER STORY

*“Come sono  
arrivata alla  
recitazione?  
Diciamo che  
è stata la  
recitazione  
ad arrivare  
a me”*

Abito **Rame**  
Sandali **Giuseppe Zanotti**

chi vuole fare cinema. Quindi penso che, per un giovane desideroso di intraprendere questa carriera, sicuramente Roma sia la città giusta, o comunque renda più agevole il percorso.

**Se non fosse Roma, in quale città ti piacerebbe vivere?**

A Los Angeles. O a New York.

**A Roma ci sei anche nata, cosa ricordi con più dolcezza della tua infanzia in questa città? Tra l'altro sei nata il 24 dicembre, la Vigilia di Natale...**

L'anno in cui sono nata, il 1985, è stato l'anno della grande nevicata a Roma. Mia madre mi ricorda sempre questo fatto, mi racconta che quando sono nata la città era tutta ricoperta di bianco. La cosa che ricordo con più affetto è il luna park. Quando ero piccola, era un posto che amavo e dove andavo spessissimo, era molto folkloristico. In un luna park alle porte di Roma, tra l'altro, abbiamo girato anche una scena di "Lo chiamavano Jeeg Robot", ma non in quello dell'EUR dove andavo io da bambina, rimasto chiuso per tanti anni. L'hanno riaperto da poco e ancora oggi, quando penso alla mia infanzia, la mia mente vola a quel luna park. È il luogo di cui conservo i ricordi più dolci.

**La tua formazione è classica, sia nella scuola che nello sport. Hai frequentato il liceo classico, poi la danza classica per anni. Quanto ha inciso questa formazione nella tua vita?**

Beh, diciamo che, nonostante gli anni di danza, io ero tutto l'opposto di una ballerina classica. Sicuramente questo percorso mi ha dato tanto, non si tratta solo di danza, ma di una vera e propria disciplina di vita, che insegna costanza, sacrificio, esercizio costante, quotidiano, per raggiungere obiettivi ben precisi. Questo approccio lo conservo ancora oggi e mi aiuta molto nel lavoro che faccio, perché anche quando non si è sul set, si deve lavorare, faticare, ci si deve esercitare, altrimenti si perde quella forma mentale legata alla recitazione. Questo credo valga poi per tutto, in ogni ambito ci

vogliono impegno e costanza per ottenere risultati.

**L'ironia fa parte di te, una caratteristica tanto bella quanto rara. È un dono naturale o ci sei arrivata nel tempo?**

Purtroppo, è un dono naturale... giuro che non lo faccio apposta, mi viene spontaneo, è il mio modo di affrontare la vita. Devo ammettere che questo aspetto di me a volte ha giocato anche a sfavore mettendomi in difficoltà, perché per esempio a volte mi prendo confidenze con persone con cui non dovrei. Ma non posso farne a meno, mi viene naturale, è il mio modo di sdrammatizzare sulla vita, sulle situazioni, le persone.

**Come sei arrivata alla recitazione?**

Bella domanda... Diciamo che è stata la recitazione ad arrivare a me. Mi chiamò Gabriele Mainetti vedendomi in tv. Parliamo ormai di cinque anni fa, o forse anche di più visto che i provini durarono due anni e il film ebbe una gestazione molto lunga. Ai tempi non sapevo nulla di recitazione e penso che il regista mi abbia voluto vedere inizialmente per capire chi fossi. Lo sceneggiatore del film Nicola Guaglianone mi aveva notata al Grande Fratello, e fu lui a consigliare al regista di incontrarmi. Io veramente non avevo idea di cosa significasse recitare e quando feci il provino fu tutto molto complicato, un vero schiaffo per me. Poi dopo il primo provino, ce ne fu un secondo, poi un terzo, e ogni volta io cercavo di capire delle cose in più. Proprio per questo motivo, all'inizio la mia recitazione è stata molto istintiva, quanto meno non accademica. L'istinto mi ha sempre guidata e penso che nella recitazione sia molto importante sia la tecnica, ma altrettanto lo sia questo approccio più immediato, istintivo, che mi appartiene.

**Cosa pensi del cinema italiano oggi?**

Penso sia contraddittorio. C'è un divario importante tra il cinema definito "d'autore" e il cinema commerciale e su questo dovrebbe esserci maggiore attenzione. Mi piacerebbe che

**“ L'IRONIA FA PARTE DI ME, È IL MIO MODO DI SDRAMMATIZZARE SULLA VITA ”**

il cinema d'autore fosse un cinema più democratico, più aperto, in grado di avere successo anche al botteghino, come è successo a Jeeg Robot. Mi sembra che in Italia vengano prodotti con più facilità film comici che fanno piangere, che non film drammatici capaci di fare anche ridere...

Jeeg Robot, per esempio, all'inizio non lo voleva produrre nessuno, e Gabriele Mainetti alla fine se lo produsse da solo ottenendo grandi soddisfazioni, è stato un film che ha fatto un incasso importante. Ecco, ci vorrebbe un po' più di coraggio nella produzione dei film, che dovrebbe essere orientata verso tutti, e non solo verso un tipo di genere.

C'è qualche regista con cui vorresti tantissimo lavorare?

Sì, Quentin Tarantino.

**Sembra ci siano grandi interpreti emergenti in questo periodo, c'è qualcuno che segui con particolare interesse?**

A dir la verità non seguo nessuno con particolare attenzione ma di attori giovani e talentuosi ce ne sono davvero tanti.

**L'anno scorso hai recitato in "Benedetta Follia" nel ruolo di protagonista accanto a Verdone, un mostro sacro del cinema italiano. Com'è arrivato fino a te?**

Premetto che per me Carlo è veramente un mostro sacro, un mito del cinema. È un regista incredibile, famoso non solo in Italia, ma anche fuori. Per lui ho

*"L'istinto mi ha sempre guidata. Penso che nella recitazione sia molto importante, sì, la tecnica, ma altrettanto lo sia questo approccio più immediato, istintivo"*



Body **Mimi a la Mer**  
Spolverino **Jucca**



sempre avuto un'ammirazione particolare, sin da bambina, tanto che conosco a memoria battute, copioni, interi passaggi di tanti suoi film. Ci siamo incontrati prima a un Festival a Bari, quando l'ho visto ero emozionantissima, imbarazzata, lui invece è stato molto carino e mi ha detto che gli sarebbe piaciuto lavorare con me. Sul momento, io ci ho creduto fino a un certo punto, mi sembrava troppo bello per essere vero. Poi un giorno mi ha chiamata veramente e mi ha chiesto: "vuoi essere la protagonista del mio film?". Io prima sono svenuta, poi mi sono ripresa, e abbiamo fatto il film.

**Diventerai una sua musa, com'è stato per Claudia Gerini, dando il via a un nuovo e felice connubio professionale?**

Diciamo che io spero di farne altri venti di film con Verdone. Ci sentiamo spesso, se ci sarà occasione ci andrò di corsa.

**Hai recentemente ricevuto a Cinecittà il premio Anna Magnani come "miglior attrice espressiva della romanità". Viene naturale, anche conoscendoti, il rimando a questa grandissima attrice che ha fatto la storia del cinema italiano nel mondo.**

Anche con Anna Magnani ho un legame particolare. I suoi film li conosco tutti a memoria, anche quelli che hanno avuto meno successo. Strana coincidenza anche questa, ma

sicuramente molto bella e lusinghiera. Non credo di avere un'unghia del talento della Magnani, sicuramente ho una passione verso il cinema, da sempre guardo tantissimi film, ogni giorno, ma non ho mai pensato che sarei finita dall'altra parte dello schermo, di avere gli strumenti per fare questo mestiere.

Quello dell'attore è un lavoro complicato, che ti espone al giudizio di tutti. Ci saranno sempre persone a cui piacerai e altre a cui non piacerai.

**Parliamo del David di Donatello del 2016 con "Lo chiamavano Jeeg Robot". Era il tuo film di esordio, ti aspettavi un tale successo?**

No, ovviamente non me l'aspettavo. Non mi aspettavo niente. Jeeg in realtà è stata una sfida, all'inizio non pensavo che sarei stata scelta, ma provino dopo provino, mi sono sempre più convinta di voler fare questo film, di doverlo fare. Era divertente e il regista bravissimo, penso che Mainetti sia tra i registi più bravi in Italia, riesce ad avere una visione internazionale, innovativa. E credo che, con questo film, abbia cambiato il cinema nel profondo. Jeeg era particolarmente bello da leggere e da recitare, non ci sono tanti film del genere in Italia... o quanto meno, a me non li fanno fare...!

**Il tuo ruolo era quello di una ragazza psicolabile che aveva subito abusi. Come sei riuscita a calarti in modo tanto convincente**

*"Mi sembra che in Italia vengano prodotti con più facilità film comici che fanno piangere... che film drammatici capaci di fare anche ridere"*



Costume **Silvian Heach**





A sinistra:  
**Body Pizzo Rame**  
**Gonna Balze So Allure**  
 A destra  
**Body Mimì a la Mer**  
**Spolverino Jucca**

#### in questo personaggio?

Quando ho letto la sceneggiatura, ho avuto la sensazione di conoscere questa ragazza, chiamata Alessia. Un po' come quando leggi un libro e provi empatia verso un personaggio, o ti immedesimi in qualche modo. Una cosa l'avevo capita: per rendere credibile Alessia non dovevo fare la matta, ma credere in quello che facevo mentre ero Alessia. Pensavo che i veri pazzi, in fondo, sono quelli che credono fortemente in quello che fanno e dicono. Alessia aveva subito traumi profondi, che l'avevano portata a cambiare la sua visione della vita, e questo capita un po' a tutti. Tutti abbiamo dei traumi che provocano distorsioni, modificano la nostra visione della realtà. Ognuno poi reagisce diversamente, c'è chi diventa arrabbiato, chi malvagio, chi tirannico, c'è chi si deprime o si chiude, o chi invece pensa che qualcuno prima o poi lo verrà a salvare. È tutto relativo. Era veramente bello come ruolo, qualsiasi cosa io

decidessi di farmi fare da Alessia, ci credevo profondamente e così la mia interpretazione è diventata credibile.

#### Senti, ma tu lo guardi Netflix? Che idea ti sei fatta? È un bene o un male per il cinema?

Lo vedo ogni tanto, mi piacciono alcune serie. Netflix è prima di tutto un contenitore, dove al suo interno trovi sia cinema che serie televisive, ma sta anche diventando una piattaforma che compra film, soprattutto indipendenti, come "Sulla mia Pelle". Ci sono aspetti positivi, quindi, come ad esempio anche il fatto che sia alla portata di tutti, o che abbia anticipato una tendenza che si sta diffondendo sempre più, che è appunto quella delle piattaforme di cinema online, adesso per esempio c'è anche Amazon che produce serie e film.

Ma il cinema secondo me è altro, è condivisione, è uscire di casa, andare a vedere un film in sala, con il tuo compagno vicino che magari si

*“Il cinema  
per me è  
condivisione,  
è uscire di  
casa, andare a  
vedere un film  
in sala, con il  
tuo compagno  
vicino che  
magari si  
commuove e  
lo senti che  
piange”*



JSH

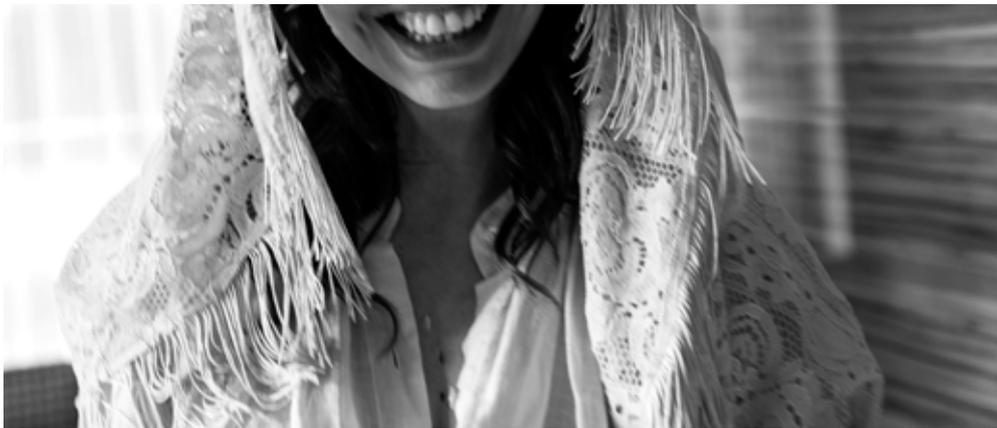
COVER STORY



Abito Rame

A black and white photograph of a woman from the back, wearing a lace dress with a thin strap. She is walking on a paved path in a courtyard. In the background, there are buildings with arched windows and a cloudy sky.

*“Jeeg in  
realità è stata  
una sfida,  
all'inizio non  
ci pensavo, ma  
provino dopo  
provino, mi  
sono sempre  
più convinta  
di voler fare  
questo film, di  
doverlo fare”*



Kimono Pizzo **So Allure**  
Camicia **Gold Case**

# “Le grandi donne non arrivano al successo per la loro bellezza. E il carisma che fa la differenza”

commuove e piange. Il cinema è un'esperienza che io trovo molto bella, certamente non sostituibile con Netflix.

## **Quanto incide secondo te la bellezza nella carriera di una donna?**

Molto poco, le donne di grande successo non arrivano al successo per la loro bellezza, spesso non rispecchiano in alcun modo i canoni “standard” di bellezza, andando ben oltre. Pensiamo ad Anna Magnani, o a Meryl Streep. Guardando queste donne meravigliose non ti viene da dire: wow, che sexy! Eppure, con i loro visi particolari, con la loro fisicità non perfetta, sono incredibilmente carismatiche.

## **Descriviti in 3 aggettivi.**

Pigra. Abbastanza ottimista. E abbastanza bipolare.

## **Ci vuoi dire qual è l'aspetto della tua personalità che ami di più e quello invece che cambieresti?**

L'aspetto che amo di più è sicuramente l'ironia, perché mi aiuta a sdrammatizzare su tutto. Cambierei invece la pigrizia, mi porta è essere poco organizzata, vorrei essere più ordinata in questo senso.

**Amiamo molto la buona cucina, la consideriamo uno dei più grandi piaceri della vita. Qual è il piatto preferito di Ilenia?**  
La carbonara!

**Sei un personaggio poliedrico, su Rai2 per esempio hai condotto Stracult insieme a Fabrizio Biggio, un programma televisivo tutto dedicato al cinema. Meglio il cinema o la TV?**

Sicuramente il cinema, anche se sono concetti molto differenti. Secondo la mia esperienza,

paradossalmente si recita molto di più in televisione che nel cinema. Il cinema è una trasposizione delle emozioni di un'altra persona, che spesso non esiste, e che però tu interpreti, ci devi mettere del tuo. Invece in tv è tutta una continua esasperazione dell'entusiasmo, è come se fossi sempre un po' costretto ad essere felice.

**Sempre in TV, sei stata recentemente una dei protagonisti di “Aspettando Adrian”, lo show è stato interrotto prima della sua conclusione e oggetto di diverse polemiche. Ci vuoi raccontare qualcosa in più a riguardo?**

Io penso che se ti chiama un'artista del calibro di Adriano Celentano, non è concepibile non accettare. Parliamo anche in questo caso di un personaggio di altissimo livello, attore, cantante, uomo brillante, dalla grande intelligenza e dal grande carisma, che ha fatto la storia della televisione. Alla sua età, riesce ancora ad avere grandi idee, e soprattutto ad avere il coraggio di realizzarle, di esprimerle. Anche solo per questo, è da apprezzare e ammirare.

## **Pensi di cimentarti anche nel teatro?**

Perché no...

**Un aspetto che amiamo sempre conoscere è legato al viaggio. Dove sei stata l'ultima volta che hai fatto le valigie e sei partita?**  
Sono stata a Madrid e ne sono rimasta piacevolmente colpita. È una città meravigliosa, grande, moderna, con tanta storia. Le persone sono amabili e si mangia divinamente. Della Spagna conoscevo già diversi altri posti, come Barcellona, Ibiza, ma a Madrid non ci ero mai stata, l'avevo sottovalutata. Mi è veramente piaciuta tantissimo.

**Un luogo che non hai mai visitato e che ti**

JSH

COVER STORY



Abito Rame

piacerebbe tanto scoprire?  
Andrei in Oriente, mi piacerebbe tantissimo visitare la Thailandia, e anche l'India.

Cosa non può mai mancare nella valigia di Ilenia?

La crema solare, perché ho una carnagione bianchissima. Crema solare protezione 50!

Siamo in Salento, c'eri già stata prima?

Sì, ero stata a Lecce. Il Salento mi piace davvero tantissimo e ci tornerò presto.

Parliamo di social media, canali che sembrano ormai imprescindibili per un personaggio che si muove nell'ambiente del cinema, della musica, della TV. Che rapporto hai con i social e cosa pensi a riguardo?

Posso dirlo? Li detesto profondamente. Le mie pagine social, ahimè, le curo io, ma mi sono iscritta perché mi ci hanno un po' costretta. La pagina Facebook me l'ha aperta una mia fan, è stata molto carina, ha fatto un ottimo lavoro su questa pagina. Quello che proprio non mi piace è vedere tutte queste persone che continuamente si fanno foto, le vedo quando vado al bar, al mare, in giro per Roma. All'improvviso, sono diventati tutti fotografi. Per non parlare del ristorante, la gente non va più fuori per mangiare, ma per farsi foto e poi pubblicarle, prima al bicchiere di vino, poi al piatto, ho l'incubo dei tag, i

*“Paradossalmente,  
si recita molto di  
più in TV che nel  
cinema”*



*“Il ricordo più dolce di quando ero bambina mi riporta al luna park dell'EUR. ci andavo spesso. amavo quel luogo”*

geotag, poi tutti questi selfie! In macchina fanno gli incidenti per colpa dei selfie. Sta diventando una situazione imbarazzante. Io credo sia carino utilizzare i social ogni tanto, quando hai una bella foto e decidi di condividerla con chi ti segue, pubblicandola per esempio su Instagram. Ma ormai è diventato qualcosa di ossessivo, quindici, venti stories al giorno, dalla mattina alla sera, un post alle ore 13, l'altro alle ore 18... Siamo caduti nell'eccesso. In più, le pagine sono diventate un luogo virtuale dove si dà voce a frustrazioni e cattiverie. Spesso mi capita di leggere commenti violenti che mi lasciano senza parole. Fortunatamente a me questo non succede, ma il fenomeno degli haters esiste, e leggere tra i commenti alle foto di personaggi anche molto famosi frasi del tipo “ti auguro di morire” mi fa venire i brividi. Sono tutti frustrati che usano questi canali per sfogarsi.

**Il tuo ultimo film è “Brave ragazze” di Michaela Andreozzi. La storia, tutta al femminile, è ispirata alle vicende realmente accadute di una banda di rapinatrici francesi che si travestivano da uomini. Siamo negli anni 80 a Gaeta, e tu interpreti Chicca, una ragazza arrabbiata e orgogliosa, ti senti in qualche modo vicina a questo personaggio?**  
Sì, è una ragazza arrabbiata con il mondo. Molto frustrata. Ma direi di no, non mi sento vicina a questo personaggio perché non sono arrabbiata con il mondo, tutt'altro.

**Prima di “Brave ragazze” sei stata protagonista in “Non ci resta che il crimine” nei panni della donna del Boss. Il regista Massimiliano Bruno ti descrive testualmente come una «paracula bomba sexy». Tanta critica ti ha definita la più credibile di tutto il cast... raccontaci qualcosa.**

Questo film mi è piaciuto tantissimo. Racconta di questi ragazzi che fanno un viaggio nel futuro, negli anni '80. Dovete sapere che alla Magliana ci sono cresciuta, e qui tornano le coincidenze. Non mi è mai capitato di avere contatti diretti o reali con i fatti di cronaca, ma vivevo lì e conoscevo bene storie, persone, luoghi. Pur essendo una commedia, mi faceva molta tenerezza questo personaggio ed è stato bello studiarlo nei minimi dettagli, nelle varie situazioni che viveva. E c'era la sua visione idealizzata di questo uomo che veniva dal futuro, che lei vedeva come una salvezza. Alla fine, frega i soldi di tutti e se ne va.

**A quale film sei più legata? Di quale conservi il ricordo più bello?**  
Senza dubbio “Lo chiamavano Jeeg Robot”.

**Come ti immagini fra 10 anni?**  
Vecchia...?

**I tuoi progetti futuri?**  
Vorrei imparare bene l'inglese. Poi, chissà, potrei sposarmi e fare otto figli.

**Hai un sogno nel cassetto?**  
Il mio sogno nel cassetto io l'ho già realizzato. ■

*“Non amo i social network, penso che siamo ormai caduti nell'eccesso...”*

Nella pagina accanto  
Body Pizzo **Rame**  
Gonna Balze **So Allure**

---

**“Il mio sogno  
nel cassetto?  
L’ho già  
realizzato”**

*Ilenia Pastorelli, attrice.*  
Torre dell’Orso, Maggio 2019



## *Special Thanks to*

Actress **Ilenia Pastorelli**  
Photographer **Marco Onofri**  
Press Office **Gianluca Tucciarone Rubik Comunicazione**  
Management **Stefano Chiappi**  
Make up & Hair **Emanuele Romano**  
Outfit **Rame | Sapigni Abbigliamento | Next/Agency | CarryOver**  
Shoes **Giuseppe Zanotti**  
Production **JSH Hotels & Resorts**  
Art Direction **Martina Barberini**  
Location **Acaya Golf Resort & SPA**  
© All Rights Reserved

JSH

COVER STORY

IN HER OWN WORDS

# ILENIA

PASTORELLI

ITALIAN AWARD-WINNING ACTRESS  
Shot by Marco Onofri

Ilenia is an actress with a truly innate talent, who on her first performance, without knowing yet what acting was, won the David di Donatello in the title role of "Lo chiamavano Jeeg Robot". From that moment, Ilenia's career was a *crescendo*, which led her to act with the great Italian director and actor Carlo Verdone and win the Anna Magnani 2019 award for best actress as interpreter of the Roman world. An ironic, sometimes elusive, instinctive and incredibly beautiful woman. We interviewed her in our Acaya resort, during a regenerating escape from the city. We want to share her story with you, without filters, in all its irresistible authenticity.

Location: ACAYA GOLF RESORT & SPA  
Interview by Martina Barberini

*We are at Acaya, among olive trees thousands of years old and, boundless spaces. An exclusive oasis of peace surrounded by the WWF reserve of Cesine and the greens of one of the most beautiful and prestigious golf courses in Italy, just 5 minutes from the crystal-clear sea of the Adriatic coast of Salento. In this magical place, we meet the actress Ilenia Pastorelli, far from Rome, from the spotlight, from the frenzy of the city, from work commitments, in a moment of relaxation, of intimate reflection and regeneration. We asked her many things, because Ilenia is an unconventional character, with an innate and pungent irony, to be discovered slowly to find a precious treasure, made of instinct and intelligence, charm and delicacy.*

**Do you often find yourself in places like this, at Acaya?**  
Unfortunately, no, it is not easy to find places like this. It's so beautiful here that it doesn't happen every day...

**What do you look for when you pull the plug?**  
I look for quiet places, preferably near the sea. I often go to the thermal baths near Rome, but if I had to go on holiday outside the city, a place like Acaya would be ideal because it is sheltered from everything, it feels good and nothing is missing. You eat well, there is a wonderful spa, the sea. There is everything at 360 degrees. It's perfect.

**After the David, it must have been a nice tourbillon of events. You live in Rome, a city around which the whole world of Italian cinema gravitates. What is your life like in this city?**  
Very boring...? Seriously, Rome is a beautiful city, but it is also full of limits and contradictions, life is often complicated there. Sometimes even a simple move from one place to another in the city can become a problem. On the other hand, however, it is a wonderful city, beautiful to live in moments when you don't rush. The Rome that I love most shows itself above all at night, or in summer, in August, when there is no one around.

**Do you think Rome is a must for an emerging artist who wants to work in the cinema or are there other ways in Italy?**  
In Rome there is the experimental center, there is the Academy, it is a bit of a nerve center for those who want to make films. So I think that, for a young person wishing to pursue this career, Rome is certainly the right city, or at least makes the journey easier.

**If it were not Rome, in which city would you like to live?**  
In Los Angeles. Or in New York.

**You were also born in Rome, what do you remember most fondly from your childhood there? Among other things, you were born on December 24th, Christmas Eve...**  
The year I was born, 1985, was the year of the big snowfall in Rome. My mother always reminds me of this fact, she tells me that when I was born the city was all covered in white. The thing I remember most fondly is the funfair. When I was little, it was a place I loved and where I used to go, it was very folk. In a fun fair on the outskirts of Rome, among other things, we also shot a scene of "Lo chiamavano Jeeg Robot", but not in that of the EUR where I went to little girl, remained closed for so many years. They re-opened it recently and still today, when I think of my childhood, my mind flies to that carnival. It is the place of which I keep the sweetest memories.

**Your education is classic, both in school and in sport. You attended classical high school, then classical dance for years. How much did this training affect your life?**  
Well, let's say that, despite the years of dance, I was the complete opposite of a classical dancer. Surely this path has given me so much, it is not just about

dancing, but a real-life discipline, which teaches constancy, sacrifice, constant exercise, daily, to achieve very precise goals. I still maintain this approach today and it helps me a lot in the work I do, because even when you're not on the set, you have to work, work hard, exercise, otherwise you lose the mental form of acting. I believe this applies to everything, in every area it takes commitment and perseverance to get results.

**Irony is part of you, a feature as beautiful as it is rare. Is it a natural gift or did you get there in time?**  
Unfortunately, it is a natural gift... I swear I don't do it on purpose, it comes naturally to me, it's my way of facing life. I have to admit that this aspect of me has sometimes played against me, putting me in difficulty, because for example I sometimes get confidences with people I shouldn't have with. But I can't help it, it comes naturally to me, it's my way of defusing life, situations, people.

**How did you get into acting?**  
Good question... Let's say that it was acting that reached me. Gabriele Mainetti called me, seeing me on TV. We are now talking about five years ago, or maybe even more because the series lasted two years and the film had a very long gestation. At the time I didn't know anything about acting and I think the director wanted to see me initially to see who I was. The screenwriter of the film Nicola Guaglianone had noticed me at "Grande Fratello", and it was he who advised the director to meet me. I really had no idea what acting meant and when I did the audition it was all very complicated, a real slap for me. Then after the first audition, there was a second one, then a third, and every time I tried to understand more things. Precisely for this reason, at the beginning my acting was very instinctive, at least not academic. Instinct has always guided me and I think that technique is very important, but so is this more immediate, instinctive approach that belongs to me.

**What do you think of Italian cinema today?**  
I think it's contradictory. There is an important gap between the cinema defined as "author's" and commercial cinema and on this there should be more attention. I would like author cinema to be a more democratic, more open cinema, able to succeed even at the box office, as happened with Jeeg Robot. It seems to me that comedy films are being produced more easily in Italy that make one cry, than drama capable of making people... Jeeg Robot, for example, did not want to produce it at the beginning, and Gabriele Mainetti eventually produced it alone, obtaining great satisfaction, it was a film that made an important impact. Here, it would take a little more courage in the production of films, which should be oriented towards everyone, and not just towards a kind of genre.

**Is there any director you would really like to work with?**  
Yes, Quentin Tarantino.

**There seems to be great emerging performers in this period, is there anyone you follow with particular interest?**

To tell the truth I don't follow anyone with particular attention but there are so many talented young actors.

**Last year you starred in "Benedetta Follia" in the title role alongside Verdone, a sacred monster of Italian cinema. How did it come to you?**  
I state that for me Carlo is truly a sacred monster, a myth of cinema. He is an incredible director, famous not only in Italy, but also outside. For him I have always had a particular admiration, since I was a child, so much so that I know jokes, scripts, whole passages of many of his films. We met first at a Festival in Bari, when I saw him I was very excited, embarrassed, but he was very nice and told me he would like to work with me. At the time, I believed in it to a certain extent, it seemed too good to be true. Then one day he really called me and asked me: "Do you want to be the star of my movie?" I first fainted, then I recovered, and we made the film.

**Will you become his muse, as was Claudia Gerini, giving way to a new and happy professional marriage?**  
Let's say I hope to make twenty more films with Verdone. We talk to each other often, if there is a chance I will go running.

**You recently received the Anna Magnani award at Cinecittà as "best expressive actress of the Roman world". It is natural, even knowing you, to refer to this great actress who made the history of Italian cinema in the world.**  
I also have a special bond with Anna Magnani. I know her films by heart, even those who have had less success. This too is a strange coincidence, but certainly very beautiful and flattering. I don't think I have a fingernail of Magnani's talent, I certainly have a passion for cinema, I've always watched lots of movies every day, but I never thought I'd end up on the other side of the screen, to have the tools to do this trade. That of the actor is a complicated job, which exposes you to the judgment of everyone. There will always be people who will like you and others who won't.

**Let's talk about the 2016 David di Donatello with "Lo chiamavano Jeeg Robot". It was your debut film, did you expect such success?**  
No, obviously I didn't expect it. I didn't expect anything. Jeeg actually was a challenge, at the beginning I didn't think I would have been chosen, but after the audition, I was more and more convinced of wanting to make this film, of having to do it. He was funny and very good director. I think Mainetti is one of the best directors in Italy, he manages to have an international, innovative vision. And I believe that, with this film, he changed the cinema deep down. Jeeg was particularly nice to read and to act, there are not so many movies like that in Italy... or at least, they don't ask me to do them!

**Your role was that of a mentally disabled girl who had been abused. How did you manage to get so convincingly into this character?**  
When I read the film script, I had the feeling of

# Irony is part of me. It's my way of facing life

getting to know this girl, called Alessia. A bit like when you read a book and feel empathy towards a character, or you identify yourself in some way. One thing I had understood: to make Alessia credible I didn't have to go crazy, but believe in what I did while I was Alessia. I thought that the real fools, after all, are those who strongly believe in what they do and say. Alessia had suffered profound traumas, which had led her to change her outlook on life, and this happens to everyone a little. We all have traumas that cause distortions, change our view of reality. Everyone then reacts differently, some become angry, some evil, some tyrannical, some get depressed or quit, or those who think someone will come and save him sooner or later. It's all relative. She was really beautiful as a role, whatever I decided to let myself do with Alessia, I believed deeply and so my interpretation became credible.

## Look, do you watch Netflix? What idea did you get? Is it good or bad for cinema?

I see it every now and then, I like some series. Netflix is first and foremost a container, where inside you can find both cinema and television series, but it is also becoming a platform that buys films, especially independent ones, such as "Sulla mia Pelle". There are positive aspects, therefore, such as the fact that it is within everyone's reach, or that it has anticipated a trend that is spreading more and more, that is precisely that of online cinema platforms, now for example there is also Amazon that produces series and films.

But in my opinion the cinema is something else, it's sharing, it's leaving the house, going to see a movie in the theater, with your neighbor who may be moved and cries. Cinema is an experience that I find very beautiful, certainly not replaceable with Netflix.

## How much do you think the beauty of a woman's career is?

Very little, very successful women do not achieve success because of their beauty, they often do not in any way reflect the "standard" standards of beauty, going much further. Think of Anna Magnani, or Meryl Streep. Looking at these wonderful women, it doesn't come to you: wow, how sexy! And yet, with their particular faces, with their non-perfect physicality, they are incredibly charismatic.

## Describe yourself in 3 adjectives.

Lazy. Quite optimistic. And quite bipolar.

## Do you want to tell us what is the aspect of your personality that you love most and what you would rather change?

The aspect that I love most is surely the irony, because it helps me to defuse everything. I would change laziness instead, it leads me to be poorly organized, I would like to be more orderly in this sense.

## We love good food, we consider it one of the greatest pleasures in life. What is Ilenia's favorite dish?

La carbonara!

## You are a multifaceted character, on Rai2 for

## example you led Stracult together with Fabrizio Biggio, a television program entirely dedicated to cinema. Is cinema or TV better?

Surely the cinema, even if they are very different concepts. In my experience, paradoxically it is said much more on television than in the cinema. Cinema is a transposition of the emotions of another person, who often does not exist, but who you interpret, you must put your own spin on it. Instead on TV it's all a continuous exasperation of enthusiasm, it's like I'm always a little forced to be happy.

## Also on TV, you were recently one of the protagonists of "Aspettando Adrian", the show was interrupted before its conclusion and the subject of several controversies. Do you want to tell us something more about it?

I think that if an artist of the caliber of Adriano Celentano calls you, it is not conceivable not to accept. We also speak in this case of a very high-level character, actor, singer, brilliant man, with great intelligence and great charisma, who made the history of television. At his age, he still manages to have great ideas, and above all to have the courage to carry them out, to express them. Even for this reason, it is to be appreciated and admired.

## Do you plan to try your hand at theater too?

Why not...

## An aspect that we always love to know is related to travel. Where were you the last time you packed your bags and left?

I was in Madrid and I was pleasantly surprised. It is a wonderful, large, modern city with so much history. People are lovable and they eat divinely. I already knew several other places in Spain, like Barcelona, Ibiza, but I had never been to Madrid, I underestimated it. I really liked it a lot.

## A place you've never visited that you'd love to discover?

I would go to the East, I would love to visit Thailand, and also India.

## What can never be missed in Ilenia's suitcase?

Sunscreens, because I have a very white complexion. Protection sun cream 50!

## We are in Salento, had you been here before?

Yes, I had been in Lecce. I really like Salento a lot and I'll be back soon.

## We are talking about social media, channels that now seem to be essential for a character who moves in the environment of cinema, music, TV. What is your relationship with social media and what do you think about it?

Can I tell you? I detest them. My social pages, alas, I take care of them, but I signed up because they forced me a little. The Facebook page opened by a fan of mine, she was very nice, she did a great job on this page. What I really don't like is to see all these people continually taking pictures. I see them when I go to the bar, to the beach, around Rome. Suddenly, they all became photographers. Not to mention the restaurant, people no longer go out to eat, but to take pictures and then

publish them, first to the glass of wine, then to the plate, I have the nightmare of tags, the geotags, then all these selfies! In the car they have accidents because of selfies. It's becoming an embarrassing situation.

I think it's nice to use social media every once in a while, when you have a nice photo and decide to share it with those who follow you, for example by publishing it on Instagram. But now it has become something obsessive, fifteen, twenty stories a day, from morning to night, a post at 1pm, the other at 6pm... We have fallen into excess.

In addition, the pages have become a virtual place where frustrations and malice are expressed. I often read violent comments that leave me speechless. Fortunately, this does not happen to me, but the haters phenomenon exists, and reading among the comments to the photos of characters, even very famous phrases like "I hope you die" makes me shudder. They are all frustrated that they use these channels to let off steam.

## Your last film is "Brave Ragazze" by Michaela Andreozzi. The story, all-female, is inspired by the true events of a band of French robbers who disguised themselves as men. We are in the 80s in Gaeta, and you play Chicca, an angry and proud girl, do you feel somehow close to this character?

Yes, she is a girl angry with the world. Very frustrated. But I would say no, I don't feel close to this character because I'm not angry with the world, far from it.

## Before "Brave Ragazze" you were the protagonist in "Non ci resta che il crimine" in the role of the boss woman. The director Massimiliano Bruno describes you textually as a "sex bomb". So much criticism has called you the most credible of the whole cast... tell us something.

I loved this film. It tells of these guys who are traveling to the future, in the 1980s. You must know that at the Magliana I grew up there, and here the coincidences return. It has never happened to me to have direct or real contacts with the news, but I lived there and I knew stories, people, places well. Despite being a comedy, I was very fond of this character and it was nice to study it down to the smallest detail, in the various situations she lived. And there was her idealized view of this man from the future, whom she saw as a salvation. In the end, she robs everyone's money and leaves.

## Which movie are you most attached to? Which one do you keep the best memory?

Without a doubt "Lo chiamavano Jeeg Robot".

## How do you imagine yourself in 10 years?

Old...?

## Your future projects?

I would like to learn English well. Then who knows, I could get married and have eight children.

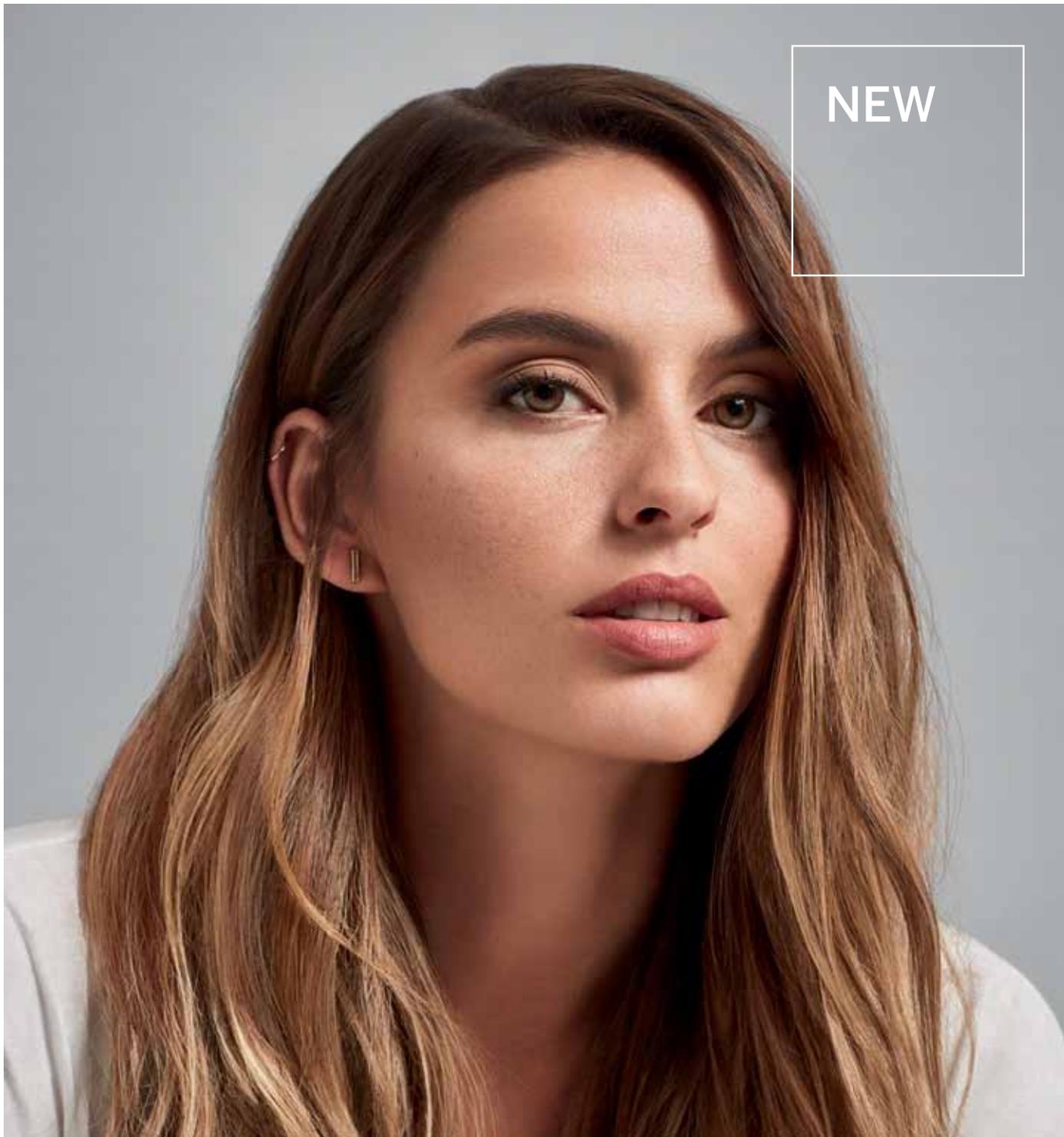
## Do you have a dream?

I have already realized my dream. —■



BEAUTYGE ITALY S.p.A. - Via Zaccarelli 5/7 - Padulle di Sala Bolognese (BO) - tel. 051.6823111 revlonprofessional.com

NEW



AQUAMARIS  
COMPLEX

## Eksperience™

SEA · SCIENCE · SENSES

Scopri Booster Dose, la nuova linea di trattamenti per capelli esclusivi in Salone, per dare vita a Beauty Ritual personalizzati e preparati al momento per te.

Booster Dose offre trattamenti specifici per rispondere a tutte le esigenze dei capelli: Color Shine, Anti Frizz, Volumizing & Strengthening.

**Vivi la filosofia Eksperience™  
Sea, Science & Senses**



PREMIO  
SPECIALE  
IL MIGLIOR  
RITUALE DI  
BELLEZZA

**REVLON**  
PROFESSIONAL®

Create Boldly. Live Boldly.



*Private*  
spa by CLARINS

Il prestigio e l'unicità di Clarins approdano a Milano Marittima e firmano la nuova SPA di MarePineta Resort. Uno scrigno segreto da aprire per ritrovare benessere e bellezza, a 50 passi dal mare

# the WELLNESS *path*

Inaugura la nuova Private SPA by Clarins di MarePineta Resort, Milano Marittima

## Esperienza Wellness & Beauty Completa

L'innovativo progetto wellness di MarePineta nasce dalla volontà di offrire un'esperienza sempre più completa in termini di benessere all'interno dello storico 5 stelle di Milano Marittima. Costruito negli anni '20 e recentemente ristrutturato dallo Studio Lissoni di Milano, è icona di stile ed emblema della più esclusiva ospitalità dagli inizi del secolo scorso. Benessere che è il fil-rouge che accomuna i molteplici aspetti dell'esperienza MarePineta, e si ritrova nel comfort delle camere, nella cucina eccellente firmata dallo stellato Andrea Ribaldone, nella proposta beach, nello storico tennis club, nel servizio attento e discreto, nel contesto di eleganza e allure, tratto distintivo del resort. Per completare questo percorso esperienziale legato al bien vivre, si aggiunge ora la Private SPA by Clarins, vero e proprio fiore all'occhiello: un intimo "tempio sacro" dove vivere momenti unici di relax e distensione, all'insegna della bellezza.

**MAREPINETA PRIVATE SPA BY CLARINS**  
T +39 0544 992263 email spa@marepinetaresort.com  
Aperta da Maggio a Ottobre Martedì-Domenica h10-20

JSH

WELLNESS

**Inaugura a MarePineta Resort un nuovo spazio dedicato a bellezza e benessere. E lo fa in grande, portando a Milano Marittima prestigio e unicità del brand francese Clarins, nato oltre 60 anni fa in Istituto, che firma la “MarePineta Private SPA by Clarins”**

A cura di Martina Barberini Ufficio Comunicazione JSH  
& Francesca Silva Ufficio Comunicazione Clarins | Photo © Digitallane

**“Private” perché intima, un gioiello racchiuso nel cuore del resort per proteggere gli ospiti, come in uno scrigno, in un momento di distensione e abbandono, garantendo riserbo e privacy**

“Private” per lo stile e il gusto del suo interior design: spazi eleganti e dai toni caldi, con preziosi rivestimenti in marmo e rame, danno un tocco di classicità e accoglienza alla SPA, dove sono presenti reception, sala massaggi, sala estetica, area relax, jacuzzi, docce emozionali e cascata di ghiaccio.

All’ingresso, anche un salone parrucchiere per donna.

“Private” perché intima, un gioiello racchiuso nel cuore del resort, per proteggere gli ospiti come uno scrigno in un momento di distensione e abbandono, garantendo loro il massimo riserbo e privacy.

Il luogo ideale, dunque, per provare gli innovativi Trattamenti Wellness Clarins, appena messi a punto: abbinati a formule straordinariamente efficaci, questi due protocolli completi viso e corpo aiutano a sconfiggere gli effetti negativi dello stress, per assicurare infinito benessere a corpo e spirito, restituendo bellezza e armonia al viso. Due Trattamenti, due universi: uno calma e regala i benefici di una notte di sonno (Trattamento Beauty Sleep), l’altro rivitalizza e restituisce un pieno di vitalità e buonumore (Trattamento Rise & Shine). Innovativo anche un particolare movimento, il lemniskate: un gesto a spirale, a forma di 8, che le estetiste Clarins eseguono con ritmi e pressioni diverse, su zone mirate. La sensazione di benessere e abbandono è totale, il risultato bellezza immediato.

## **MarePineta Private SPA by Clarins**

### **NELLA PRIVATE SPA BY CLARINS TROVI:**

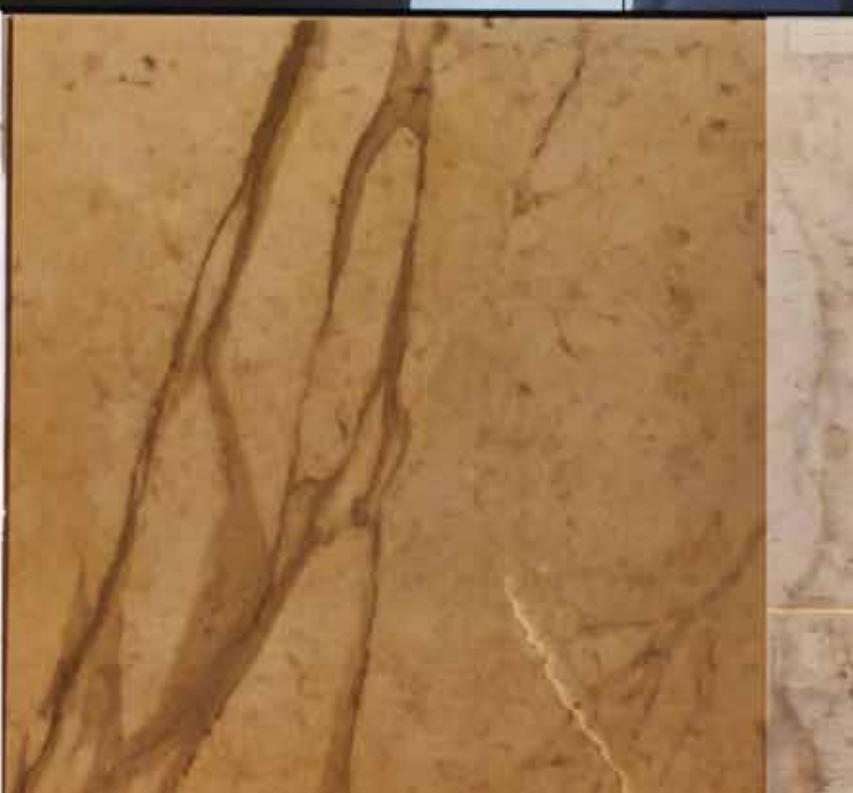
- Area ricevimento ospiti
- Sala estetica
- Sala massaggi
- Private SPA con Jacuzzi x2
- Area Relax
- Bagno Turco
- Sauna
- Docce
- Doccia a secchio d’acqua fredda

Prima dell’ingresso della SPA, trovi:  
**HAIR SALON BY REVLON PROFESSIONAL®**

JSH

WELLNESS

*Private*  
spa by CLARINS



La partnership tra il gruppo JSH Hotels & Resorts, di cui MarePineta fa parte, e la maison francese Clarins, numero uno in Europa nella profumeria selettiva - che conta già oltre 100 SPA in 140 paesi - si consolida dunque con questa nuova apertura, che segue le inaugurazioni di altre 4 SPA by Clarins all'interno dei resort JSH nel 2018. Parliamo della Zagara SPA by Clarins a Siracusa, la Violina SPA by Clarins sulla costa della Maremma

toscana, l'Acaya SPA by Clarins nel cuore del Salento e la Rubia SPA by Clarins sulle pendici del vulcano Etna. Di qui, la nascita di questo progetto nella mondana riviera di Milano Marittima, dove la medesima attenzione al cliente e ricerca di qualità si traducono in un perfetto sodalizio: due eccellenze - hotellerie e SPA - con l'unico obiettivo di offrire ai clienti il meglio in tema bellezza e benessere.

## Il Clarins Touch

All'interno della Private SPA by Clarins, pulsano il DNA e l'expertise del brand. Ovvero, il Clarins Touch: un rivoluzionario metodo 100% manuale, famoso in tutto il mondo. Una vera e propria scienza del tocco, fondata su una precisa conoscenza della pelle e del corpo, capace di rimodellare, tonificare, ringiovanire, drenare... Associato a formule ClarinsPRO, nate dalle ultime scoperte scientifiche dei Laboratori Clarins, che racchiudono i segreti di bellezza delle piante per assicurare risultati visibili e dimostrati. Il tutto sapientemente orchestrato dalle mani esperte dello staff SPA MarePineta. Un Trattamento Viso, Corpo o Massaggio Clarins è un'esperienza unica e indimenticabile.



## Un perfetto sodalizio

Un'unione tra due eccellenze - hotellerie e SPA - con l'unico obiettivo di offrire ai clienti il meglio in tema bellezza e benessere.

## A proposito di Clarins...

Clarins nasce da un'idea pioniera: la **bellezza attraverso le piante**. Dal 1954, un cammino guidato dalla bio-ispirazione: innovare, in modo permanente, **ispirandosi a ciò che avviene in natura**. Il DNA del brand? Il potere delle piante, la forza della scienza, l'expertise SPA. È attualmente presente in oltre **20.000 punti vendita** selezionati e **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**: viso, corpo, uomo e maquillage. Naturale, generosa, rispettosa: è la visione della bellezza Clarins, **da oltre 60 anni. È N°1 in Europa nei prodotti di bellezza** in profumeria selettiva\*.

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

HAIR SALON BY REVLO<sup>N</sup>  
PROFESSIONAL<sup>®</sup>

## Hair Salon by Revlon PROFESSIONAL<sup>®</sup>

Nello spazio della nuova Private SPA un'altra importante collaborazione prende forma. Il salone parrucchiere per donna adiacente al ricevimento della SPA sarà by Revlon Professional<sup>®</sup>. Un marchio storico, che dagli anni '30, rivoluziona il glamour e la bellezza ispirando intere generazioni di donne e schierandosi in prima linea per la bellezza. Donne con tagli, styling e colori con ruoli di punta, che danno carattere invece di rimpiazzarlo. Revlon Professional<sup>®</sup>, partecipa di questa rivoluzione, offre prodotti innovativi ai professionisti e alle donne che si prefiggono obiettivi audaci.

Per questo abbiamo scelto Revlon Professional<sup>®</sup> per il nostro salone parrucchiere donna, per garantire il massimo in termini di professionalità, servizio, prodotti, e assistere le nostre ospiti nella creazione della loro immagine, seguendo i trend più audaci e contemporanei.

In questo modo, chiunque varchi la soglia della Private SPA ha la possibilità di concedersi un'esperienza di bellezza completa, che dopo il massaggio o il trattamento, passa all'acconciatura e all'hairstyle. Si viene a creare così un vero e proprio percorso fatto di benessere prima, e bellezza poi, in modo da uscire dalla Private SPA by Clarins perfette e già pronte per aperitivi, cocktail, serate, cene mondane, dopo una piacevole giornata di mare.

Il progetto, permette a Revlon Professional<sup>®</sup> di avere un posizionamento "prestige" all'interno della Private SPA e a MarePineta Resort di poter dare un servizio professionale di hairstyle, consulenza e creazione d'immagine.



**Revlon** Dagli anni '30 Revlon<sup>®</sup> rivoluziona il glamour e la bellezza con colori audaci, **ispirando intere generazioni di donne** e schierandosi in prima linea per la bellezza: dalla rivoluzionaria rappresentazione della donna indipendente e carismatica degli anni '70, alle supermodelle mozzafiato degli anni '90 o l'esaltazione dell'assortita comunità di donne autonome dei nostri giorni. **Revlon<sup>®</sup> sostiene le donne forti e vere** che esprimono la propria personalità

in modo sicuro e impenitente. Donne con tagli, styling e colori con ruoli di punta, che **danno carattere invece di rimpiazzarlo**. Revlon Professional<sup>®</sup>, partecipa di questa rivoluzione, offre prodotti innovativi ai **professionisti e alle donne che si prefiggono obiettivi audaci**, crea per l'hairstylist intrepido che acconcia senza inganno, e scatena la sua audacia. Per creare con audacia. Per vivere con audacia.

JSH

WELLNESS

*Private*  
spa by CLARINS

Clarins prestige and uniqueness arrived in Milano Marittima and is featured at the new MarePineta Resort SPA. A treasure chest of luxury to open and rediscover wellness and beauty, 50 steps from the sea

MarePineta Resort

# Private SPA by Clarins

HAIR SALON BY  
REVLON PROFESSIONAL®

MarePineta Resort in Milano Marittima inaugurates the new Private SPA by Clarins Hair Salon by Revlon Professional®

## A Complete Wellness & Beauty Experience

*A new space dedicated to beauty and wellness opens at MarePineta Resort. And it does it in a big way, bringing prestige and uniqueness to the Milano Marittima of the French brand Clarins - born over 60 years ago in the Institute - which designed the "MarePineta Private SPA by Clarins".*

*The innovative wellness project of MarePineta stems from the desire to offer an increasingly complete experience in terms of well-being within the historic 5-star hotel in Milano Marittima. Built in the 1920s and recently renovated by Studio Lissoni in Milan, it is a style icon and emblem of the most exclusive hospitality since the beginning of the last century. Wellness that is the fil-rouge that unites the many aspects of the MarePineta experience, and is found in the comfort of the rooms, in the excellent cuisine designed by the Michelin-starred Andrea Ribaldone, in the beach proposal, at the historic tennis club, in the attentive and discreet service, in the context of elegance and allure, a distinctive feature of the resort. To complete this experiential journey linked to the bien vivre, the Private SPA by Clarins has now added a real flagship: An intimate "sacred temple" where you can experience unique moments of rejuvenation and relaxation, in the name of beauty.*

**MAREPINETA PRIVATE SPA BY CLARINS**  
T +39 0544 992263 email spa@marepinetaresort.com  
Aperta da Maggio a Ottobre Martedì-Domenica h.10-20

# Private

## spa by CLARINS

“Private” because intimate, a jewel enclosed in the heart of the resort, to protect guests like a treasure chest in a moment of relaxation and abandonment, guaranteeing them maximum privacy. “Private” for the style and taste of its interior design: elegant spaces and warm tones, with precious coverings in marble and copper, give a touch of classicism and hospitality to the SPA, where there are reception, massage rooms, aesthetic rooms, relaxation area, jacuzzi, emotional showers and ice waterfall. At the entrance, there is also a hair salon for women.

The ideal place, therefore, to try out the innovative Clarins Wellness Treatments, just developed, combined with extraordinarily effective formulas, these two complete face and body protocols help to overcome the negative effects of stress, to ensure infinite well-being for body and soul, restoring beauty and harmony to the face. Two Treatments, two universes: One calms and gives the benefits of a good night's sleep (Beauty Sleep Treatment), the other revitalizes and restores a fullness of vitality and good humor (Rise & Shine Treatment). Also a particular movement is innovative, the lemniskate: a spiral gesture, in the shape of an 8, that Clarins beauticians perform with different rhythms and pressures, on targeted areas. The feeling of well-being and abandonment is total, the result is immediate beauty. But that is not all! In fact, within the Private SPA by Clarins, the brand's DNA and expertise pulsate. That is, the Clarins Touch: a revolutionary 100% manual method, famous throughout the world. A true science of touch, based on a precise knowledge of skin and body, capable of remodeling, toning, rejuvenating, draining, associated with ClarinsPRO formulas, developed from the latest scientific discoveries of the Clarins Laboratories, which contain the beauty secrets of plants to ensure visible and proven results. All wisely orchestrated by the expert hands of the MarePineta SPA staff. A Clarins Facial, Body or Massage Treatment is a unique and unforgettable experience. The partnership between the JSH Hotels & Resorts group, of which MarePineta is part, and the French maison Clarins, number one in Europe in selective perfumery - which already has over 100 SPAs

in 140 countries - is consolidated with this new opening, which follows the inaugurations of another 4 SPAs by Clarins in the JSH resorts in 2018. We speak of the Zagara SPA by Clarins in Syracuse, the Violina SPA by Clarins on the coast of the Tuscan Maremma, the Acaya SPA by Clarins in the heart of Salento and the Rubia SPA by Clarins on the slopes of the Etna volcano. Hence the birth of this project in the fashionable Milano Marittima Riviera, where the same attention to the customer and search for quality translate into a perfect partnership: two excellences - hotellerie and SPA - with the sole objective of offering customers the best in terms of beauty and wellness.

### Hair Salon by Revlon Professional®

In the same space of the new Private SPA by Clarins another important collaboration takes shape. The hair salon for women by Revlon Professional® adjacent to the SPA reception. A historic brand that, since the 1930s, has revolutionized glamor and beauty, inspiring entire generations of women and siding in the forefront of beauty. Women with cuts, styling and colors with leading roles, which give character instead of replacing it. Revlon Professional®, a participant in this revolution, offers innovative products to professionals and women who set themselves bold goals.

For this reason we have chosen Revlon Professional® brand for our women's hair salon, to guarantee the maximum in terms of professionalism, service, products, and assist our guests in creating their image, following the most daring and contemporary trends. In this way, anyone who enter the new MarePineta Private SPA has the opportunity to enjoy a complete beauty experience, which after the massage or treatment, ends with the hairstyle. A true and proper path is created, which is made up of wellness first, then beauty, so as to come out of the Private SPA ready for aperitifs, cocktails, evenings, social dinners, after a lovely day at the beach. The project aims to grant Revlon a prestige positioning and to MarePineta to be able to provide a professional hairstyling, consulting and image creation service.

### About Clarins

Clarins was born from a pioneering idea: beauty through plants. Since 1954, a path guided by bio-inspiration: to innovate, in a permanent way, inspired by what happens in nature. The brand's DNA? The power of plants, the power of science, the SPA expertise. It is currently present in over 20,000 selected points of sale and 100 SPAs in 140 countries. Making use of its own Research and Development Laboratories, for which it invests over 3% of its turnover every year, allows Clarins to develop revolutionary formulas: face, body, and make-up. Natural, generous, respectful: it is the vision of Clarins beauty, for over 60 years. It is No. 1 in Europe in beauty products in selective perfumeries\*. Source: NPD Beauty Trends, sales in perfumery - brand prestige treatment products - in 2016, total 4 countries: France, Italy, Spain (peninsula) and UK.

### Revlon Professional®

Since the 1930s Revlon Professional® has revolutionized glamor and beauty with bold colors, inspiring entire generations of women and siding in the forefront of beauty: from the revolutionary representation of the independent and charismatic woman of the 70s to the breathtaking supermodels of the 90s or the exaltation of the assorted community of autonomous women of our day. Revlon Professional® supports strong and true women who express their personality in a safe and unrepentant way. Women with cuts, styling and colors with leading roles, which give character instead of replacing it. Revlon Professional®, a participant in this revolution, offers innovative products to professionals and women who set themselves bold goals, creating for the intrepid hairstylist who prepares without deception, and unleashes her audacity. To create with audacity. To live with boldness.

HAIR SALON BY REVLON PROFESSIONAL®

# PARADISE

## RESORT SARDEGNA

Immerso nel verde dell'oasi naturale di San Teodoro, con vista su spiagge di acqua cristallina e sull'arcipelago di Tavolara, Paradise Resort è un incanto per gli occhi e per lo spirito. Un'esperienza avvolgente, tra profumi inebrianti e il fascino di una location straordinaria.



**OPEN**  
From May to September

**BEACH**  
Exclusive private Beach

**SPA**  
With private SPA and Gym

**FOOD & DRINKS**  
Restaurants & lounge bars

**ROOMS**  
111 rooms & suites

**POOL**  
3 outdoor swimming pools

**MINICLUB**  
Miniclub 4-10 years free

**EVENTS**  
Meeting Rooms & spaces for private events



Paradise Resort & SPA offre la vacanza del sogno. Un'avvolgente esperienza fatta di benessere a tutto tondo: fondali di sabbia bianca e acque trasparenti nella spiaggia privata, atmosfere rilassanti nella SPA, sapori ispirati alla cucina locale da gustare nei ristoranti del resort.

Paradise Resort & SPA offers the holiday of your dreams. Enjoy being enveloped by an all-round feeling of wellbeing at our SPA, discover the white sandy seabed and transparent waters of the private beach, set off to sample the flavors of the local cuisine offered by the resort's restaurants.





# TUROUOISE DREAMS

★ ★ ★ ★

PARADISE RESORT & SPA  
Sardinia

Località Lu Impostu 08020, San Teodoro OT - Ph. +39 0784 4908000  
reservation@paradiseresortsardegna.com - www.paradiseresortsardegna.com

# OV

## RIDURRE I CONSUMI ENERGETICI E LE EMISSIONI DI CO<sub>2</sub> MIGLIORANDO IL COMFORT DELLE PERSONE

Soluzioni energetiche che generano risparmi economici, maggiore valore della struttura alberghiera, maggiore comfort per i clienti e che contribuiscono ad una transizione verso un modello verde e sostenibile.

OTTIMIZZAZIONE DELLE PRESTAZIONI ENERGETICHE

AUTOPRODUZIONE DI ENERGIA

SISTEMI INNOVATIVI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

SOLUZIONI INTEGRATE PER L'OTTENIMENTO DEGLI INCENTIVI

# JSH

MUSIC

A cura di:  
Ufficio Comunicazione JSH Hotels & Resorts  
Photo Courtesy © Locomotive Jazz Festival

In questa foto  
RAFFAELE CASARANO  
Direttore Artistico Locomotive Jazz Festival



JSH

MUSIC

Quando la qualità s'incontra, non ha difficoltà a riconoscersi. Un po' come quello che è successo tra il Locomotive Jazz Festival, una realtà che da ormai 14 anni lavora sul territorio nazionale per diffondere musica e buone prassi rispetto alla progettazione culturale, e JSH Hotels & Resorts, accreditata compagnia italiana di gestione alberghiera.

Musica di qualità animerà l'estate dei top Resort firmati JSH

# LOCOMOTIVE JLive TOUR

Un binomio, quello tra musica e viaggio, che si trasforma in un progetto dall'obiettivo condiviso: riconoscere il valore della musica come cultura, investire nel suo potenziale e proporre forme di turismo innovative qualitativamente competitive, capaci di attrarre visitatori e turisti da tutto il mondo.

SH Hotels & Resorts, che dal 2010 gestisce un numero sempre crescente di strutture di alto livello sul territorio nazionale e non solo, ha strategicamente scelto di lavorare e investire su un progetto dedicato alla musica di qualità, vedendone le potenzialità in termini di innovazione, originalità del servizio e soddisfazione di partner e ospiti.

In questo punto esatto, dove qualità, innovazione e diffusione della cultura diventano un obiettivo comune da perseguire, Locomotive Jazz Festival e JSH si sono incontrati, e hanno deciso di creare un'occasione di sviluppo e crescita sia culturale che economica. Nasce così il "Locomotive JLive Tour", un progetto itinerante, che da giugno a settembre



# Nasce il LOCOMOTIVE JLive Tour

Un progetto itinerante  
che da giugno a  
settembre vedrà la band  
residence Locomotive  
Club spostarsi di  
weekend in weekend tra  
i Resort JLive, lungo tutto  
il territorio nazionale

LOCOMOTIVE JAZZ  
FESTIVAL

vedrà la band residence Locomotive Club - composta da un massimo di 6 a un minimo di 4 elementi - spostarsi di weekend in weekend tra i resort di JSH uniti nella collezione JLive, lungo tutto il territorio nazionale.

Dal venerdì alla domenica, i musicisti si misureranno con varie tipologie di utenza e forme espressive. S'inizierà all'Aperitivo Sonoro del venerdì tra le 18.30 e le 20.00, che si svolgerà nei pressi di piscine, bar o altri luoghi di socializzazione presenti negli hotel, e si proseguirà il sabato tra le 21.00 e le 23.30, con lo Show Locomotive JLive Tour, l'esibizione serale rivolta a un pubblico più ricercato ed esigente. Per finire poi la domenica mattina tra le 11.00 e le 12.30 con una diversa tipologia di attività sempre a cura dei musicisti del Locomotive Club: veri e propri Laboratori Musicali rivolti ad adulti e bambini, che permetteranno agli ospiti di tutte le età dei resort di conoscere da vicino la musica, provando a capirla meglio e riscoprirla.



Band  
multiforme  
formata da  
grandi  
musicisti

gli stessi che ogni anno sono protagonisti del Locomotive Jazz Festival suonando con gli ospiti nazionali e internazionali dell'evento

Si alterneranno più di 15 musicisti tutti con un lungo e solido percorso di studi ed esperienze musicali alle spalle.

Band multiforme che da anni, con formazioni incrociate, ha trovato l'equilibrio per poter suonare brani e generi musicali vari, dal jazz al blues, dal soul al funky, dalle cover agli inediti. Questi stessi musicisti, ogni anno, sono protagonisti del Locomotive Jazz Festival suonando con gli ospiti nazionali e internazionali dell'evento.

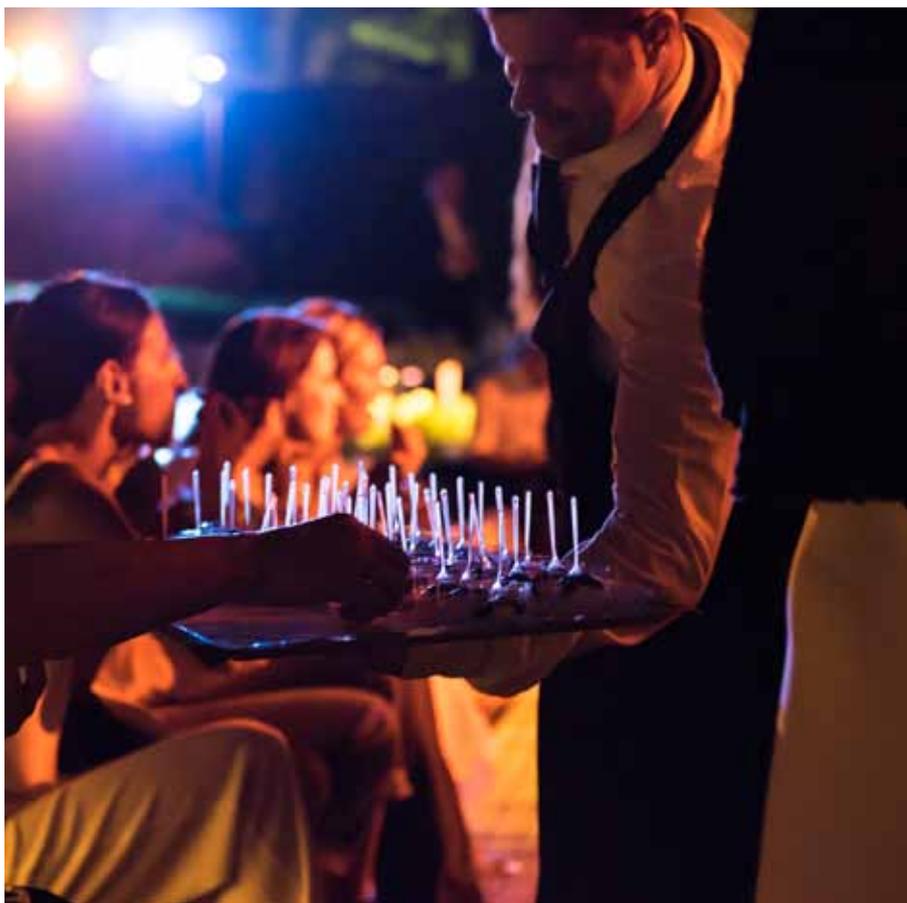
Ancora più stravagante sarà poi sentirli suonare in posti inusuali come le destinazioni di vacanza firmate JSH tra Puglia, Sicilia, Toscana, Emilia-Romagna, Veneto, circondate da campi da golf, con esclusive spiagge private, raffinati bordo piscina, lounge bar, terrazze affacciate su bellissimi panorami che la musica renderà ancor più suggestivi. Di questo sono fatte le location JSH, luoghi privilegiati in territori incantevoli, tutti da scoprire, per musica live d'eccellenza, tra bellezze naturalistiche, buon cibo,



cultura, e tanto benessere.

Il progetto, supervisionato dal Direttore Artistico del Locomotive Jazz Festival Raffaele Casarano, darà modo di far conoscere questi grandi musicisti, poliedrici, appassionati e ormai impegnati su palchi nazionali e internazionali, a una nuova platea. Al contempo, JSH Hotels & Resorts offrirà ai propri clienti una migliore qualità del tempo, con spettacoli e laboratori musicali coinvolgenti e di altissimo livello.

**Musica, spettacoli e  
laboratori sonori per  
una migliore qualità  
del tempo**



# JSH

MUSIC

La prima tappa è prevista per il weekend del 7-9 giugno a MarePineta Resort, nel cuore di Milano Marittima. In questo 5 stelle storico risalente agli anni '20, immerso in una pineta secolare a 40 passi dal mare e ristrutturato dal prestigioso Studio Lissoni Milano, verrà organizzato l'evento inaugurale del progetto, con un live che vedrà la star internazionale Rosalia De Souza suonare insieme alla sua band e a Raffaele Casarano nella serata di sabato 8 giugno. Lo show, coinciderà con l'Opening Party di JSH Hotels & Resorts, evento glamour esclusivamente su invito e di grande richiamo in riviera, che il gruppo organizza ogni anno a MarePineta per dare il benvenuto all'estate. — ■

L'8 Giugno si terrà l'evento inaugurale a MarePineta Resort con il live della star internazionale Rosalia De Souza, sul palco insieme a Raffaele Casarano



# LOCOMOTIVE JLive TOUR

## EVENT CALENDAR

**8/9 Giugno**

**Rosalia De Souza & Raffaele Casarano**

MarePineta Resort, Milano Marittima, E. Romagna

**28/30 Giugno**

Golf Hotel Punta Ala, Punta Ala, Toscana

**05/07 Luglio**

Galzignano Terme Golf & SPA Resort, Veneto

**12/14 Luglio**

I Monasteri Golf & SPA Resort, Siracusa, Sicilia

**19/21 Luglio**

Il Picciolo Etna Golf Resort & SPA, Etna, Sicilia

**26/28 Luglio**

Golf Hotel Punta Ala, Punta Ala, Toscana

**02/04 Agosto**

Galzignano Terme Golf & SPA Resort, Veneto

**09/11 Agosto**

Acaya Golf Resort & SPA, Lecce, Puglia

**16/18 Agosto**

MarePineta Resort, Milano Marittima, E. Romagna

**23/25 Agosto**

Il Picciolo Etna Golf Resort & SPA, Etna, Sicilia

**30 Agosto/1 Settembre**

I Monasteri Golf & SPA Resort, Siracusa, Sicilia

**06/08 Settembre**

Acaya Golf Resort & SPA, Lecce, Puglia



In questa immagine  
La cantante brasiliana Rosalia De Souza



# #hashtag

Sarà possibile seguire gli eventi sulle pagine social di jsh hotels & resorts e dei resort jlive. L'hashtag #LJTour verrà lanciato su instagram nel periodo che precederà le tappe del tour

# LOCOMOTIVE

# JLive

# TOUR

It is a combination between music and travel, which turns into a project with a shared objective: to recognize the value of music as a culture, to invest in its potential and to propose qualitatively competitive innovative forms of tourism, capable of attracting visitors and tourists from all over the world. Since 2010 JSH Hotels & Resorts has been managing an ever-increasing number of high-level facilities on the national territory and beyond, independent as well as an international brands. This group has strategically chosen to work and invest in a project dedicated to quality music, seeing its potential in terms of innovation, originality of service and satisfaction of partners and guests.

In this exact point, where quality, innovation and the spread of culture become a common goal to pursue, LIF and JSH met, and decided to create an opportunity for both cultural and economic growth and development. Thus was born the "Locomotive JLive Tour", a traveling project, which from June to September will see the Locomotive Club residence band - consisting of a maximum of 6 to a minimum of 4 elements - moving from weekend to weekend among JSH resorts united in the JLive collection, throughout the national territory.

From Friday to Sunday, the musicians will measure themselves with various types of users and expressive forms. The Aperitivo Sonoro will start on Friday between 18.30 and 20.00, which will take place near swimming pools, bars or other socializing places in the hotels, and will continue on Saturday between 9.00 pm and 11.30 pm, with the Locomotive Show JLive Tour, the evening performance aimed at a more sophisticated and demanding public. To end then on Sunday morning between 11.00 and 12.30 with a different type of activity always by the musicians of the Locomotive Club: real Musical Laboratories aimed at adults and children, which will allow guests of all ages of the resort to know up close the music, trying to understand it better and rediscover it.

More than 15 musical groups will all take turns with a long and solid path of studies and musical experiences behind them. Multifunctional bands that for years, with crossed formations, have found the balance to be able to play various songs and musical genres, from jazz to blues, from soul to funky, from covers to unpublished works. These same musicians, every year, are protagonists of the Locomotive Jazz Festival playing with national and international guests of the event.

Even more extravagant will then be to hear them playing in unusual places like JSH vacation destinations in Puglia, Sicily, Tuscany, Emilia-Romagna,

Veneto, surrounded by golf courses, with exclusive private beaches, refined poolside, lounge bars, terraces overlooking on beautiful landscapes that the music will make even more suggestive. The JSH locations are made of this, privileged places in enchanting territories, all to be discovered, for excellent live music, natural beauty, good food, culture, and a lot of well-being.

The project, supervised by the Artistic Director of the Locomotive Jazz Festival Raffaele Casarano, will give way to introduce these great musicians, multifaceted, passionate and now engaged on national and international stages, to a new audience. At the same time, JSH Hotels & Resorts will offer its customers a better quality of time, with engaging and high-level musical shows and laboratories.

The first stop is scheduled for the weekend of 7-9 June at MarePineta Resort, in the heart of Milano Marittima. In this historic 5-star hotel dating back to the 1920s, immersed in an age-old pine forest 40 steps from the sea and renovated by the prestigious architectural Studio Lissoni of Milan, the inaugural event of the project will be organized, with a live show featuring the international singer Rosalia De Souza on stage with Raffaele Casarano on the evening of Saturday 8 June. The show will coincide with the Opening Party of JSH Hotels Resorts, a glamorous event exclusively by invitation and of great appeal on the Riviera, which the group organizes every year at MarePineta to welcome the summer. — ■

When quality meets quality, it has no difficulty in recognizing itself. A bit like what happened between the initiation of the Locomotive Jazz Festival, a reality that for the past 14 years has been a huge success in Italy to spread music together with professional organization with respect to cultural planning, and JSH Hotels & Resorts, one of the most accredited Italian management companies in the hotel industry.

It will be possible to follow the tour on the social pages of JSH Hotels & Resorts and JLive resorts. The dedicated hashtag #LJTour will be launched on Instagram in the period that will precede the stages of the event.



Golfh<sup>\*\*\*</sup>otel  
Punta Ala

**A safe, wide and sandy beach, a miniclub, outdoor pool and play areas, high-quality kitchen. Choose Golf Hotel Punta Ala for your family holiday on the coast of Tuscany!**

# FAMILY SPECIAL FREE KIDS UP TO 14

Summer 2019  
Maremma Tuscany

**GOLF HOTEL PUNTA ALA**  
Via del Gualdo 2 - Punta Ala (GR),  
T +39 0564 9401 - F +39 0564 940500  
Email [info@golfhotelpuntaala.it](mailto:info@golfhotelpuntaala.it)  
[www.golfhotelpuntaala.it](http://www.golfhotelpuntaala.it)

## FAMILY PACKAGE

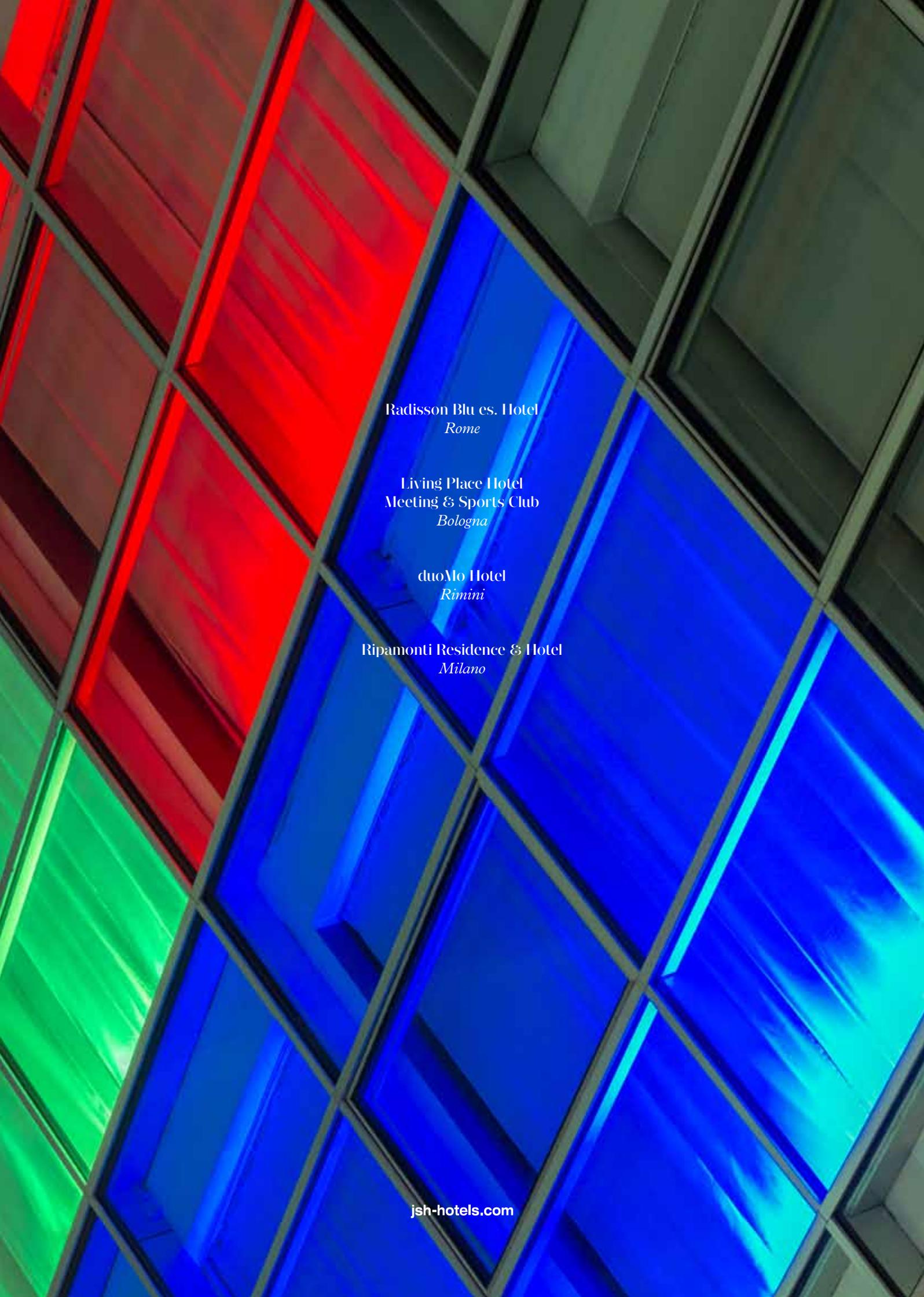
Stay from 3 nights on  
Your kids up to 14 are free\*  
Enjoy a rich & healthy breakfast  
Dine at the hotel restaurant  
Enjoy our SPA by Clarins circuit  
The SPA kit is included  
Dive into the gorgeous pool  
Stay fit at our Gym  
Go to the beach by free shuttle  
For you at the Beach:  
1 umbrella, 2 longchairs, 1 sunbed,  
1 beach towel per person  
Have fun at the Mini and Junior Club  
Private Parking

**Valid from 01/06 to 08/09 (only few periods)**  
Starting from 300 € per room per day

\* Free stay for children up to 14 sharing the room  
with 2 adults on half board basis



JHUB  
CITY HOTELS



Radisson Blu es. Hotel  
*Rome*

Living Place Hotel  
Meeting & Sports Club  
*Bologna*

duoMo Hotel  
*Rimini*

Ripamonti Residence & Hotel  
*Milano*

RADISSON BLU  
ES HOTEL ROMEO

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

# Radisson BLU

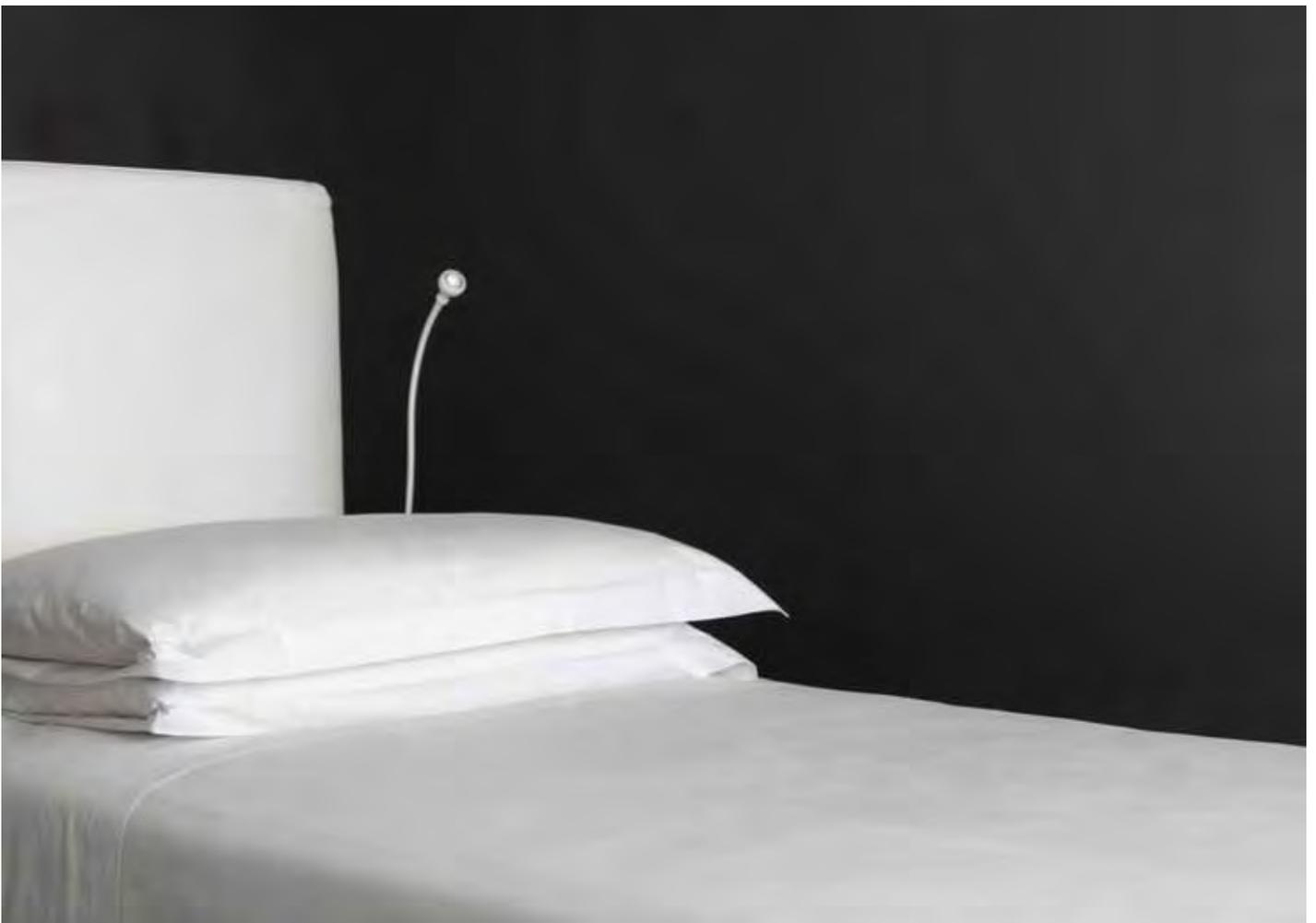
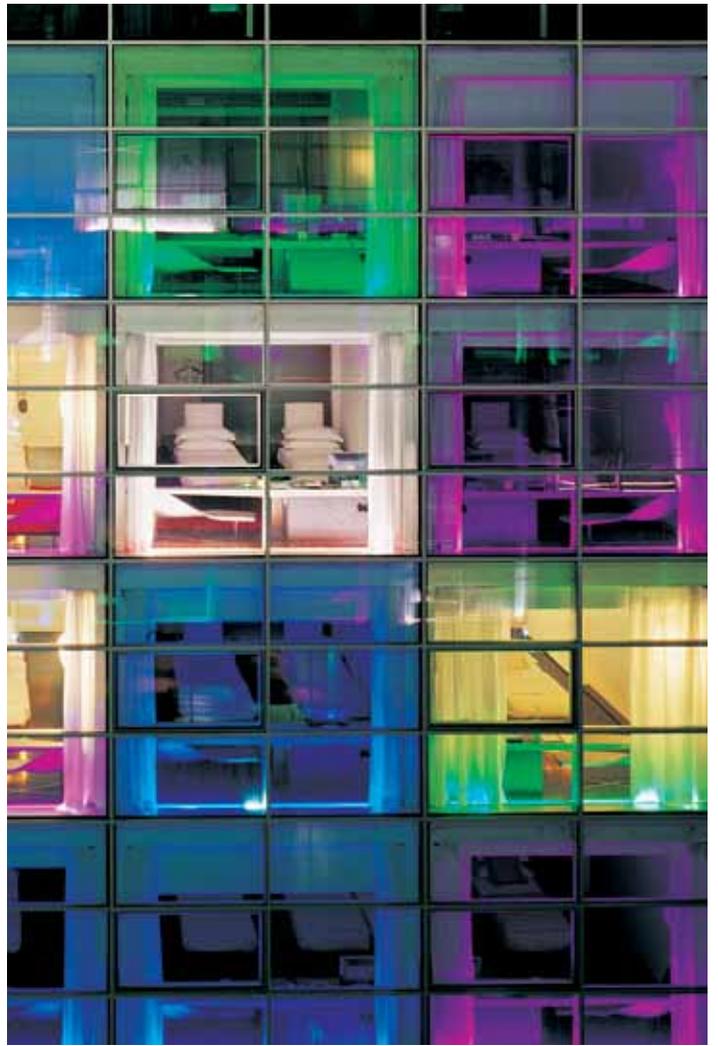
es. HOTEL, ROME

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

*Built on the Esquillino, one of the seven hills of Rome, the Radisson Blu es. Hotel Rome is a masterpiece of design in the heart of the Italian capital. Beyond being a truly unique hotel in the world, it is also a guardian of the archaeological features of its interior. A perfect fusion of modern architecture and ancient seafaring ingenuity, originality and essential style, elegance and warm minimalism. The rooftop, with its two restaurants, its outdoor swimming pool, its olive trees and its impressive views on the aqueducts of ancient Rome, is a meeting point for the Capitoline nightlife.*







# ANCIENT FUTURE

★ ★ ★ ★ ★  
RADISSON BLUES HOTEL ROME



Via Filippo Turati, 171 00185 Roma  
T +39 06 444481 | [info.rome@radissonblu.com](mailto:info.rome@radissonblu.com) | [www.radissonblu.com](http://www.radissonblu.com) | [eshotel.rome](http://eshotel.rome)

Vi raccontiamo il nostro Campus F&B

# SIAMO NOI



“Ma cosa ci fanno così tanti chef, maitre, economi, in pieno inverno, riuniti per giorni in un hotel tra i Colli Euganei in Veneto? Sembra l’inizio di uno sketch esilarante...”

# NO NON È UNO SKETCH

Ma una storia vera. Parliamo del nostro Campus F&B, che ogni anno organizziamo con l'obiettivo di rafforzare la nostra identità di gruppo F&B, rendendola autorevole, univoca e forte. Quest'anno, a inizio febbraio, le nostre talentuose brigate si sono riunite a Galzignano Terme SPA & Golf Resort per condividere momenti di confronto vero e sincero, in un'analisi corale delle aree di miglioramento. Un processo molto utile, perché passa attraverso la valorizzazione della carica emotiva del gruppo, nuove leve comprese, e principale legante del Campus.

Per rendere possibile tutto questo, sono state portate motivazioni forti, legate a obiettivi sia personali che aziendali, e sono stati individuati tempi, obiettivi e strumenti nuovi, in grado di inquadrare il settore F&B come core business dell'intero gruppo aziendale.

Un settore legato a doppio filo alla soddisfazione dei nostri ospiti, e il cui valore durante il Campus si è rafforzato, diventando una vera e propria missione, chiara e semplice. La promessa di un servizio "moderno, italiano e autentico", una nuova forma di ospitalità sotto il segno dell'acronimo "m.i.a."

Ogni successo è frutto di responsabilità e sicurezza, e porta a una crescita professionale. La volontà di stupire nei nostri hotel è forte anche dentro le cucine, tutte quante. Da nord a sud, dal mare alla città, i nostri hotel sono portatori di un'identità che è anche culinaria, un carattere unico e distintivo, ma accomunato dall'ospitalità che vogliamo chiamare "m.i.a."

Testimone della continuità nella nostra offerta sarà il "signature dish", un piatto "immagine" presentato live durante il Campus dall'Executive Chef di gruppo, Andrea Ribaldone, che

potrete trovare in tutte le nostre strutture e che ogni Chef saprà rielaborare secondo sfumature di gusto tipiche o più personali. Sottili variazioni volte a incuriosire, stimolando il desiderio di un confronto, assaggio dopo assaggio, hotel dopo hotel.

Il nostro Campus è una scatola di idee rivolte al futuro, da sviluppare in modo libero e semplice, attraverso giochi, confronti, team-work, team-building e condivisione di attività ludiche. Perché la verità è che, pur senza distrarci dal principale obiettivo, ci siamo anche parecchio divertiti.

Le foto qui sopra trasmettono tutta la nostra energia e il nostro entusiasmo. Ci auguriamo che, arrivati in fondo a questo articolo, ritroviate gli stessi valori

anche nei nostri volti, nei nostri sguardi, nella passione per il nostro lavoro.

Un grazie speciale a Matteo Trolese, Corporate Restaurant Manager, a Danilo Bonifazi, F&B Manager Radisson ES Roma, e a Giuseppe Campobasso, HR Manager Acaya Golf Resort & SPA. Grazie a loro, quest'anno, abbiamo posto le basi per una nuova, sempre più forte identità di gruppo esaltando, allo stesso tempo, le peculiarità di ogni destinazione con una proposta moderna, originale e di qualità.

Lo slogan "Noi siamo JSH" è ciò che meglio descrive la nostra convinta adesione al progetto. Perché l'ospitalità è sacra per JSH, ed ha un solo volto: il vostro. — ■





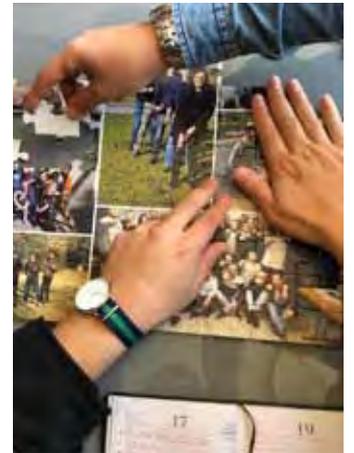
Anche quest'anno, come ogni anno a Galzignano Terme SPA & Golf Resort si è tenuto il Campus, una full immersion di più giorni di tutto il team F&B sia di gruppo che interno atel durante il quale si scambiano idee, si risolvono criticità, si rafforza lo spirito di gruppo e si pongono le basi per il lavoro futuro in vista della nuova stagione.



Il Campus è ormai una vera e propria tradizione per il gruppo JSH: in queste immagini, alcuni momenti del meeting tra cui anche di team building dentro e fuori l'hotel. Con noi, c'era anche lo stellato Andrea Ribaldone



# SIAMO NOI



# WE ARE

We tell you our F&B Campus

Our 2019 Campus  
Memories and goals

“But what are so many chefs, maitre, stewards doing in the middle of winter, gathered for days in a hotel in the Euganean Hills in Veneto ??? It looks like the beginning of a hilarious sketch...”

*In reality, we are talking about our F&B Campus, which we organize every year with the aim of strengthening our F&B group identity, making it authoritative, unique and strong. This year, in early February, our talented brigades gathered at Galzignano Terme SPA & Golf Resort to share moments of true and sincere confrontation, in a choral analysis of areas for improvement. A very useful process, because it passes through the enhancement of the emotional charge of the group, new ideas emerge, and this is the main purpose of the Campus. To make all this possible, strong motivations have been brought, linked to both personal and corporate objectives, and new timeframes, objectives and tools have been identified, capable of framing the F&B sector as the core business of the entire corporate group.*

*A sector closely linked to the satisfaction of our guests, and whose value during the Campus has been strengthened, becoming a real, clear and simple mission. The promise of a “Modern, Italian and*

*Authentic” service, a new form of hospitality under the sign of the acronym “M.I.A”*

*Every success is the result of responsibility and safety, and leads to professional growth. The desire to impress in our hotels is strong even inside the kitchens, all of them. From north to south, from the sea to the city, our hotels are bearers of an identity that is also culinary, a unique and distinctive character, but united by the hospitality we want to call “M.I.A”*

*Witness of continuity in our offer will be the “signature dish”, an “image” dish presented live during the Campus by the Executive Chef of the group, Andrea Ribaldone, which you can find in all our facilities and that every Chef will be able to rework according to nuances of typical or more personal taste. Subtle variations designed to intrigue, stimulating the desire for comparison, tasting after tasting, hotel after hotel.*

*Our Campus is a box of ideas aimed at the future, to be developed in a free and simple way, through*

*games, comparisons, team-work, team-building and sharing of fun activities. Because the truth is that, while not distracting us from the main objective, we also enjoyed ourselves a lot.*

*The photos above convey all our energy and enthusiasm. We hope that, at the bottom of this article, you will find the same values also in our faces, in our looks, in the passion for our work.*

*Special thanks to Matteo Trolese, Corporate Restaurant Manager, Danilo Bonifazi, F&B Manager Radisson ES Roma, and Giuseppe Campobasso, HR Manager Acaya Golf Resort & SPA. Thanks to them, this year, we have laid the foundations for a new, increasingly strong group identity, at the same time enhancing the peculiarities of each destination with a modern, original and quality proposal.*

*The slogan “We are JSH” is what best describes our convinced adherence to the project. Because hospitality is sacred to JSH, and has only one face: yours.*

By Giuseppe Campobasso & Danilo Bonifazi  
Text by Giovanni Greco  
Photo © JSH Hotels & Resorts

# 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.



**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

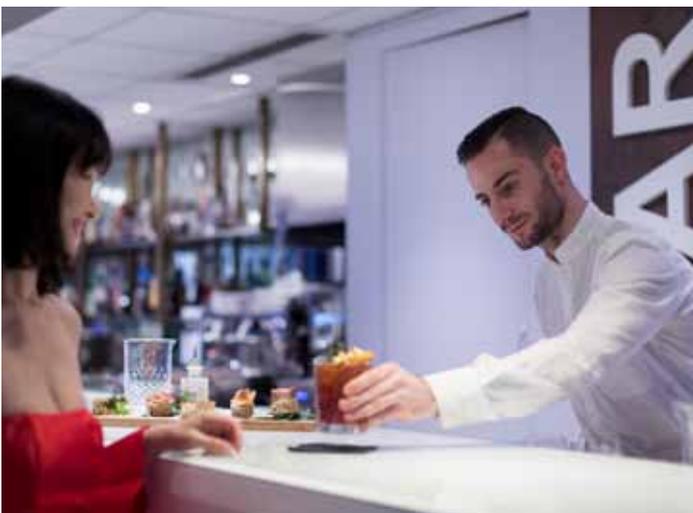
# LIVING PLACE HOTEL

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.*



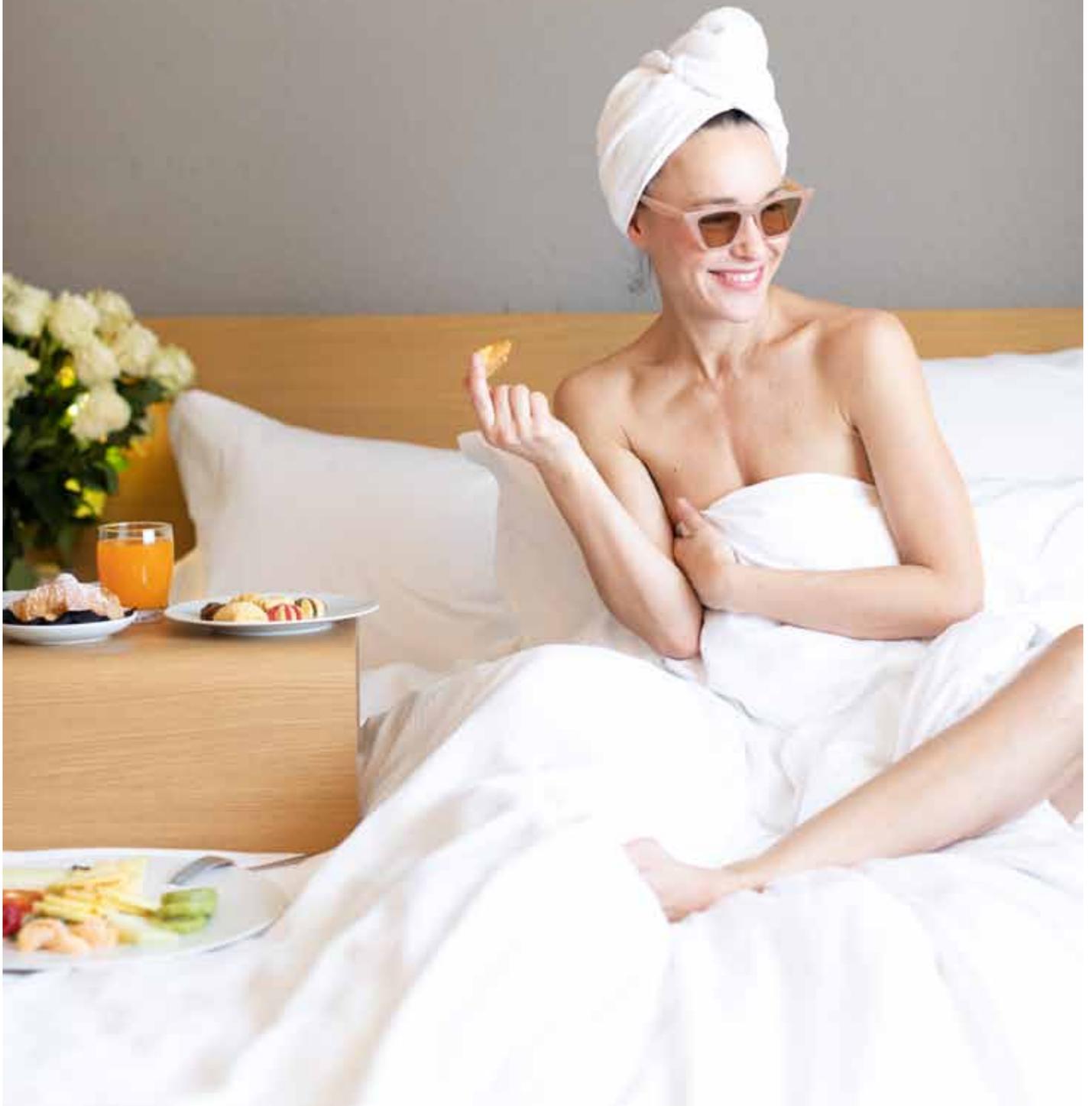




# ENJOY THE PLACE

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

Via Properzia de' Rossi sne 40138 Bologna BO  
T 39 051 60091 info@livingplace.it www.livingplace.it



# 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



# L'Arte entra in hotel

**duoMo hotel riMini | Radisson Blu es. Hotel Rome | Living Place Hotel Bologna  
Mostre 2018/2019**

Continua il percorso di valorizzazione dell'arte e della cultura all'interno delle location del gruppo JSH Hotels & Resorts. Hotel dal design e dallo stile inconfondibile in destinazioni di grande fascino si trasformano in vere gallerie d'arte, dove maestri dell'arte passata e contemporanea espongono le loro opere. Capolavori tutti da scoprire in mostre curate da Monica Palazzi, Art&Exhibition Manager di duoMo hotel, con il contributo di Daniela Ricci Principato, giornalista e scrittrice riminese, inguaribile amante dell'arte.

Il viaggio fa parte del nostro mestiere. E anche in queste pagine vogliamo parlarvi di un viaggio, ma questa volta non si va per mare o per terra, ma attraverso l'Arte. Questo viaggio parte da Rimini, nel 2017, dalla volontà di Monica Palazzi e di Daniela Ricci Principato di diffondere arte e cultura prima di tutto nella loro città, Rimini. La stessa città dove sorge duoMo hotel, di cui Monica cura gli eventi e la parte Art&Exhibition. La location non è casuale, una città, Rimini, dalla ritrovata vivacità, eletta nuova destinazione da scoprire da illustri testate internazionali, come il New York Times e Forbes. Una città dove finalmente si torna a parlare e a rendere omaggio al grande maestro Fellini, dove si riapre lo storico Teatro Galli, dove il calendario di eventi è fittissimo.

Nel cuore malatestiano di Rimini, duoMo è l'unico hotel, non ce ne sono altri. E questo hotel, è già di per sé un'opera d'arte, che porta la firma del grande architetto Ron Arad. In questo luogo avveniristico in via Giordano Bruno, dopo un susseguirsi d'interessanti mostre, come quelle di Orio Geleng e Fiorella Pierobon, sono state recentemente esposte le opere del pittore Luciano Maroncelli.

Classe 1941, riminese, Maroncelli è figlio d'arte, artisti furono i zii paterni, artisti sono tuttora i suoi fratelli.

Pittore autodidatta, Maroncelli manifesta un'attitudine per l'arte fin dalla prima infanzia quando, frequentando l'Asilo Svizzero sia come allievo che come collegiale, vince una medaglia d'oro a un concorso di disegno.

Fu "l'Asilo" infatti, con una didattica creativa, moderna e formativa, a stimolare la sua predisposizione portandolo a intraprendere, una volta adulto, l'attività di pittore.

Maroncelli scompone la figura, ama perdersi in un gioco fantasioso come in un collage di elementi geometrici. La frammentazione del pensiero si ricomponde negli elementi cromatici tanto da creare l'effetto di un caleidoscopio. Peculiarità dei quadri di Maroncelli è la sovrapposizione di linee circolari che trasmettono un'idea di movimento.

Il cerchio, che nella pittura è linea di perfezione e armonia, diventa la firma dei suoi quadri.

La materia a olio o acrilico è talmente diluita da arrivare a una trasparenza simile all'acquarello, tecnica dal pittore usata abitualmente, dove il



### Un viaggio che inizia a Rimini, nel 2017

Monica Palazzi e Daniela Ricci Principato dal 2017 operano a sostegno della diffusione di Arte e Cultura prima di tutto nella loro città, Rimini. La stessa città dove sorge duoMo hotel, di cui Monica cura gli eventi e la parte Art&Exhibition.

# liquid

e le opere astratte di Cinzia Fabbri

colore diventa ombra di se stesso.

Nei suoi dipinti, l'artista osserva dall'alto il territorio riminese, un mondo che riproduce e tratta come carta toponomastica, con riferimenti, date e particolari spesso reali.

Altra interessante artista che ha esposto a duoMo è Cinzia Fabbri con la mostra "Liquid".

Artista fuori dai canoni tradizionali, genovese di nascita e riminese d'adozione, Cinzia Fabbri si trasferisce in questa città dopo aver vissuto alcuni anni in Messico.

Figlia di un padre pittore, fin dalla più tenera età entra in contatto con il mondo dell'arte, frequenta il Liceo Artistico ma, dopo un anno, l'abbandona per continuare a dipingere in modo autonomo, come autodidatta.

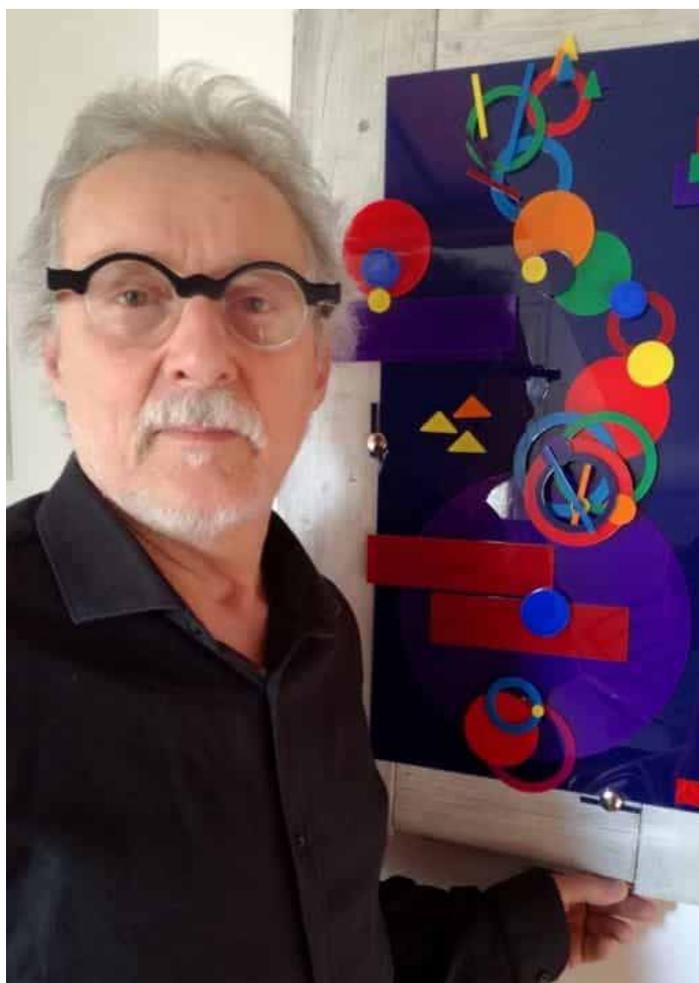
Abbandonata la pittura formale dei primi anni giovanili, col passare del tempo manifesta la sua indole anticonformista in un percorso artistico astratto, libero e colmo di notevoli soddisfazioni.

Dopo Cinzia Fabbri si è tenuta la mostra dei Paritani, ovvero Roberto Pari e Sergio Tani, con la mostra "Rapsodia in Blu". Pari e Tani a Rimini ci sono nati e qui si occupano, dagli anni Ottanta, di fotografia creativa e commerciale.

A "Rapsodia in Blu" è seguita la mostra "GEO ME TRIE" con



In questa immagine:  
Un'opera della mostra "Liquid" @ Cinzia Fabbri



L'artista Luigi Cigola  
inaugura la mostra "GEO ME TRIE" a duoMo hotel ritMini

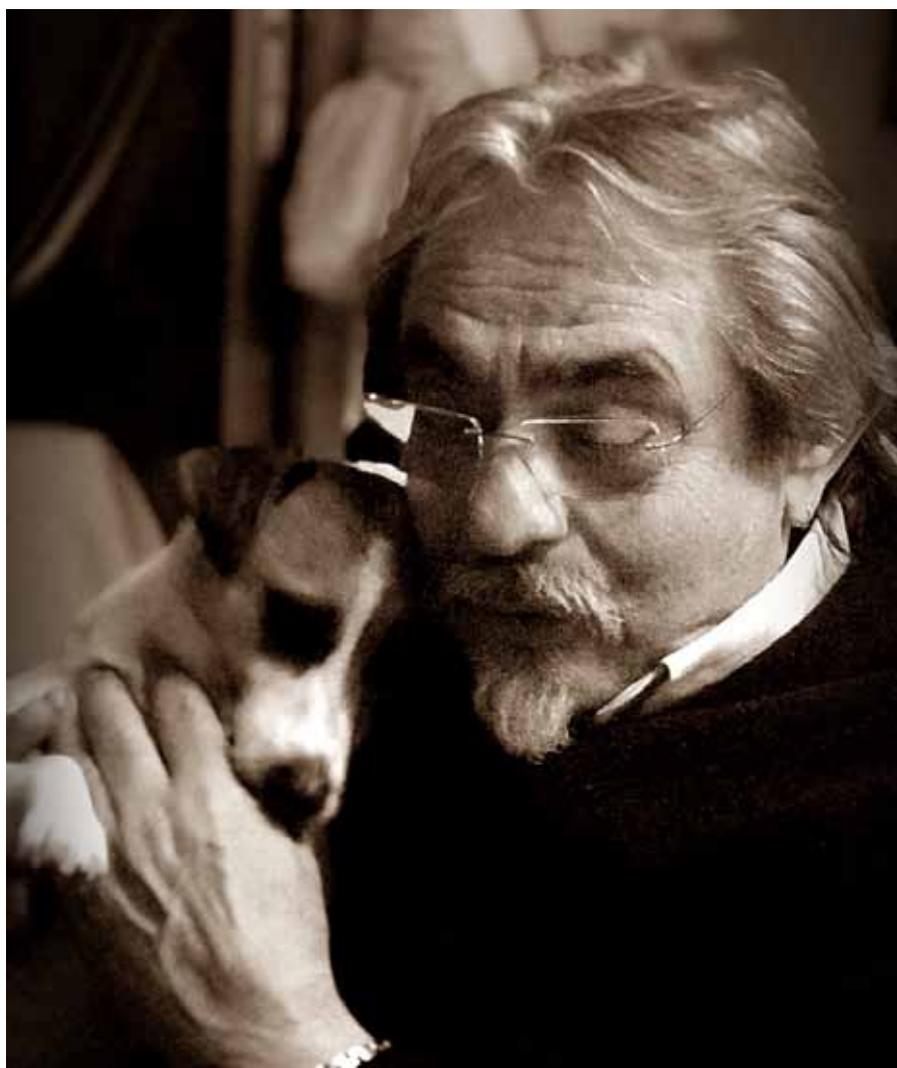


le opere in plexiglass di Luigi Cigola, inaugurata a duoMo il 4 aprile scorso con un evento aperto alla città a cui lo stesso artista ha partecipato.

Originario della nebbiosa pianura padana e diplomato nel '47 come maestro d'arte a Castelmassa, in provincia di Rovigo, Cigola inizia a intraprendere lunghi viaggi, che lo portano a trascorrere anni della sua vita alla ricerca di luoghi, persone e suggestioni in grado di dare un senso al suo percorso.

Negli anni sperimenta diverse forme artistiche, partendo sempre dai materiali: legno, metallo, vetro, fino a materie di derivazione plastica. Da sempre si dedica alla produzione di oggetti e bijoux, partecipando come artista di strada a eventi e mostre collettive in diverse località italiane. A duoMo, insieme alle opere in plexiglass di GEO METRIE, sono esposti e in vendita diversi suoi monili, anelli, collane, bracciali e spille.

Dopo quattro anni di sperimentazione della tecnica della vetrofusione, mantenendo saldo l'interesse per forme, colori e incroci di geometrie, nel 2006 si imbatt in un nuovo materiale di derivazione plastica in grado di valorizzare le trasparenze del vetro di



In questa immagine: un ritratto di Maurizio Rinaldi

# materia

tra pittura contemporanea e opere in plexiglass

Murano. Inizialmente utilizzato come "cornice" per le sue creazioni in vetro, il plexiglass diventa presto la materia prima delle sue opere.

In uno dei suoi viaggi verso Roma avviene la folgorazione. Luigi, ispirato dalla filosofia tibetana che da tempo studia, capisce che quelle che aveva realizzato fino a quel momento erano solo forme vacue, che apparivano nello spazio e che avrebbero potuto diventare qualunque cosa. In quello stesso periodo incontra Sonia Stuppia, laureata nel '95 alla Sapienza di Roma in Lingue e letterature Orientali con indirizzo artistico. Un incrocio di culture, di storie e di vite che ha contribuito a completare i progetti artistici di Luigi. Sonia, per anni, ha lavorato come promotrice editoriale fino a quando, nel 2012, è emersa la sua vena artistica. Le sue conoscenze linguistiche le hanno permesso di partecipare a eventi e fiere in Europa, portando il progetto fuori dall'Italia e dando origine all'azienda formespazioroma come la conosciamo oggi. Alla mostra di Cigola seguirà, sempre a duoMo, l'esposizione delle opere di Maurizio Rinaldi, rimaste in mostra per due mesi al Living Place Hotel di Bologna, dove ora sono invece in mostra le opere di Alessandro Piras.

L'11 aprile scorso, al Radisson Blu es. Hotel di Roma, si è aperta l'esposizione della produzione di Orio Geleng e dell'artista Filippo Saccà. — ■



# art enters the hotel

The process of enhancing art and culture continues within the JSH Hotels & Resorts group locations.

Design hotels with an unmistakable style in fascinating destinations turn into real art galleries, where masters of past and contemporary art exhibit their works. Masterpieces to be discovered in exhibitions curated by Monica Palazzi, Art & Exhibition Manager of duoMo hotel, with the contribution of Daniela Ricci Principato, Rimini journalist and writer, an incurable lover of art. The journey is part of our profession, but this is also a journey, dedicated entirely to art. The journey starts from Rimini in 2017, from the desire of Monica Palazzi Daniela Ricci Principato to spread art and culture first of all in her city, Rimini. The same city where duoMo hotel is located, of which Monica manages the events and the Art & Exhibition part.

The location is not random, Rimini a city with renewed vitality, has been chosen as a new destination to be discovered by illustrious international newspapers, such as the New York Times and Forbes Magazine. A city where we finally return to talk about and pay tribute to the great master Fellini, where the historic Teatro Galli reopens, where the calendar of events is very dense. In the Malatesta heart of Rimini, duoMo is the only hotel, there are no others. And this hotel, in itself, is a work of art, bearing the signature of the great architect Ron Arad.

In this futuristic place in via Giordano Bruno, after a succession of interesting exhibitions, such as those of Orio Geleng and Fiorella Pierobon, the works of the painter Luciano Maroncelli have recently been exhibited.

Born in 1941 in Rimini, Maroncelli is a son of art, artists were his paternal uncles, artists are still his brothers.

A self-taught painter, Maroncelli has shown an aptitude for art since early childhood when, attending Swiss schools both as a student and as a collegiate, he won a gold medal at a drawing competition.

It was "the Asylum" in fact, with a creative, modern and formative teaching, to stimulate his predisposition leading him to undertake, once an adult, the activity of a painter.

Maroncelli breaks down the figure, loves to lose himself in an imaginative game like in a collage of geometric elements. The fragmentation of thought is recomposed in the chromatic elements so as to create the effect of a kaleidoscope. A peculiarity of Maroncelli's paintings is the overlapping of circular lines that convey an idea of movement.

The circle, which in painting is a line of perfection and harmony, becomes the signature of his paintings.

The oil or acrylic material is so diluted that it reaches a transparency similar to a watercolor, a technique used by the painter, where color becomes a shadow of himself.

In his paintings, the artist observes the territory of Rimini from above, a world that reproduces and

treats as toponymy paper, with references, dates and often real details.

Another interesting artist who has exhibited at duoMo is Cinzia Fabbri with the exhibition "Liquid". An artist out of traditional, Genoese-born and Rimini-born adoption, Cinzia Fabbri moved to this city after living in Mexico for a few years.

The daughter of a painter father, from the earliest age she came into contact with the art world, attended Art School but, after a year, abandoned her formal education to continue painting independently, and is self-taught.

Having abandoned formal painting in her early years, over time she manifested her unconventional nature in an abstract artistic path, free and full of remarkable satisfaction.

After Cinzia Fabbri, with an event open to the city to which the artist himself participated, duoMo inaugurated the exhibition "GEO ME TRIE" on 4 April, with the plexiglass works by Luigi Cigola, inaugurated at duoMo last 4 April with an event open to the city in which the artist himself participated.

Originally from the foggy Po valley and graduated in 1947 as an art teacher in Castelmassa, in the province of Rovigo, Cigola began to undertake long journeys, which led him to spend years of his life in search of places, people and suggestions capable of making sense of his journey.

Over the years he experimented with different artistic forms, always starting from the materials: wood, metal, glass, up to materials of plastic derivation. Always dedicated to the production of objects and bijoux, performing as a street artist at collective events and exhibitions in different Italian locations. At duoMo, together with the plexiglass works of GEO ME TRIE, several of his jewels, rings, necklaces, bracelets and brooches are exhibited and sold.

After four years of experimentation in the technique of glass fusing, keeping interest in shapes, colors and geometrical intersections in 2006, he came across a new material of plastic derivation able to enhance the transparency of Murano glass. Initially used as a frame for his glass creations, plexiglass soon became the raw material of his works.

On one of his trips to Rome a shock occurred to him. Luigi, inspired by Tibetan philosophy that he had been studying for some time, he understood that the works he had created up until that moment were only vacuous forms, which appeared in space and could have become anything.

In that same period he met Sonia Stuppia, who had graduated in 1995 at the Sapienza University of Rome in Oriental Languages and Literature with artistic specialization. This was a cross between cultures, stories and lives that helped to complete Luigi's artistic projects. Sonia, for years, worked as an editorial promoter until, in 2012, her artistic vein emerged. Her linguistic knowledge allowed her to participate in events and fairs in Europe, taking the project out of Italy and giving rise to the company formespazioroma as we know it today.

At Cigola's exhibition, the exhibition of works by Maurizio Rinaldi will continue, again at duoMo, which remained on display for two months at the Living Place Hotel in Bologna, where the works of Alessandro Piras are now on display.

On April 11th, at the Radisson Blu es. Hotel in Rome, the exhibition of the production of Orio Geleng and the artist Filippo Saccà has opened. — ■

duoMo

# 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.

# PICCOLE

OUTLET

Piccolo Impronta  
30%  
Piccolo Impronta  
OUTLET

SALDI  
-30-50%

SCARPE BIMBI



**OPEN**  
All year

**ROOMS**  
43 rooms

**FOOD & DRINKS**  
noMi club & bar  
New restaurant

**EVENTS**  
3 meeting rooms (max 80 seats)  
Location for private events

# hotel duoMo riMini

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 acquisite. 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](mailto:info@duomohotel.com)  
[www.duomohotel.com](http://www.duomohotel.com)



SALAROLI  
parquet



Bologna

Forlì

Cesena

Rimini

Faenza

Ravenna

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



# UNA STORIA LUNGA 400 ANNI

**Una lunga storia d'amore che dura senza cedimenti di sorta da 400 anni. E paradossalmente si tratta di un'indissolubilità... di carta. La Biblioteca Gambalunga di Rimini nasce grazie al testamento redatto dal conte Alessandro nel 1619, ed oggi è la più antica biblioteca pubblica e civica d'Italia, terza in ordine di numeri di volume solo dopo l'Ambrosiana di Milano e l'Angelica di Roma.**

DI PAOLO GUIDUCCI  
PHOTO © BIBLIOTECA GAMBALUNGA

**QUATTROCENTO ANNI** sono un traguardo importante per qualsiasi istituzione, per cui Rimini ha deciso di spegnere i primi quattro secoli di candeline con una importante festa di compleanno in una data simbolica (martedì 23 aprile, Giornata mondiale del libro) per proseguire con una serie di interessanti iniziative - presentazioni di libri, lezioni magistrali, mostre - da "sfogliare" lungo tutto il corso del 2019.

"I best seller terminata l'onda del successo, non sono più richiesti dal pubblico. - il paragone è di Piero Meldini, il saggista e scrittore che della Biblioteca è stato direttore per 36 anni, fino al 1998 - Le opere senza tempo di cui dispone la Gambalunga di Rimini la rendono una biblioteca giovane con i suoi 400 anni, perché ricca di dati che quotidianamente possono riservare sorprese".

E pensare che questa biblioteca è l'amorevole frutto amorevole del grande gesto di un mecenate: Alessandro Gambalunga. Nato il 14 marzo 1554, nipote di un maestro muratore lombardo e figlio di un ricco commerciante di ferro che si era arricchito, oltre che con il commercio, con le doti delle sue quattro mogli, Gambalunga si laurea in diritto canonico e civile (a dispetto di quanto facevano i nobili dell'epoca) e acquista libri, specie nella piazza di Venezia, per poi trasportarli via mare nel suo palazzo riminese. "Gambalunga non si limita ad acquistare volumi legati all'interesse particolare rilancia Meldini, insistendo sull'originalità del mecenate - ma pensa già ad un utilizzo pubblico del suo patrimonio, acquistando volumi di cultura generale, ed apre la sua «collezione» alla consultazione quand'è ancora in vita".

Gambalunga morirà il 12 agosto 1619. Ma già due anni prima redige il testamento a Pesaro: ed è proprio grazie a quella eredità che oggi la Gambalunga può vantare il titolo di prima Biblioteca civica e pubblica aperta in Italia. Alessandro Gambalunga destinò infatti alla città il suo Palazzo e la sua biblioteca, affinché fosse aperta a tutti, senza distinzioni di censo e religione: "a tutti li altri della città che volessero per tempo nelle [...] stanze di detta mia casa andarsene a servire".

Il titolo, per la verità, è contestato dai cugini di Cesena, che avanzano la "primogenitura". La Biblioteca di Cesena in effetti risale al 1465, donata direttamente dal principe Novello Malatesta. Vanta almeno due

QUI A FIANCO LA **BIBLIOTECA GAMBALUNGA**



primati assoluti: è l'unico esempio di biblioteca monastica umanistica giunta fino a noi perfettamente conservata ed è stata la prima italiana ad essere inserita dall'Unesco nel Registro della Memoria del Mondo. La Biblioteca Malatestiana di Cesena venne però gestita dai frati francescani, con una doppia chiave per accedervi. Questa particolarità fa dunque ritenere ai riminesi di detenere a ragione il titolo di "pubblica e civica".

Con testamento redatto dal notaio Simone Rossi, il Gambalunga affidò al Magistrato di Rimini i suoi libri (un patrimonio di oltre 2000 volumi), dettando precise disposizioni. Stabilì una rendita di trecento scudi per incrementare le raccolte, uno stipendio per il bibliotecario, "persona di lettere idonea et atta", raccomandando

un orario di apertura comodo al pubblico, che poteva consultare le opere solo in sede; prevede inoltre una multa di cento scudi, da reinvestire in libri, per chi li avesse sottratti. "Gambalunga è stato il primo vero mecenate di Rimini" dice il sindaco Andrea Gnassi, al quale si possono aggiungere - in altri campi e con altri modi fa notare l'assessore alla Cultura Giampiero Piscaglia - il cardinal Garampi ("alle cui schede si deve gran parte della storia riminese" assicura Meldini), la vedova Ressi (per il restauro dell'omonima Sala del Teatro) e il banchiere Diotallevi, al quale si deve la spinta decisiva per la costruzione in piazza Cavour del Teatro Galli. "Quella di Gambalunga non è un lascito ma un'eredità, e come tale non va maltrattata" aggiunge Piscaglia.



In queste immagini: il semiologo Paolo Fabbri che ha donato preziosi volumi alla Biblioteca in occasione dei suoi 80 anni. Sotto: volume e Luciano Canfori in occasione della festa al Teatro Galli per i 400 anni della Biblioteca. nella pagina accanto: una delle bellissime sale antiche della Gambalunghiana.







# Qui si forma il CUORE PENSANTE della società

**“E si fa esperienza concreta della tradizione e dell'accrescimento dei saperi che, a dirla con Pasolini, è poi il vero progresso, che apre orizzonti, contrapposto al crudo sviluppo che ci abbaglia”.**

Il vero primato è comunque quello del sapere alla portata di tutti. Attualmente la Gambalunga permette di accedere a 3 milioni di volumi e a una ricchissima collezione di oggetti d'arte, immagini, fotografie, dati, carte di studio, documenti. I tesori più pregiati sono sicuramente i circa 70.000 volumi di testi a stampa, di cui 382 incunaboli (tra cui la prima edizione a stampa del *De re militari* di Roberto Valturio, consigliere di Sigismondo Malatesta), e circa 7.000 cinquecentine e 1.350 manoscritti. Il primo di essi fu un'esemplare del '400 de *Le metamorfosi* di Ovidio. Il codice più antico risale all'XI secolo: si tratta dell'*Evangelario del tempo e dei santi* di scuola beneventana. Preziosissimo pure il codice della *Divina Commedia* trascritto alla fine del Trecento dal veneziano Giacomo Gradenigo e ornato da immagini che suscitano applausi a pagina aperta. Il primo cittadino di Rimini è orgoglioso di questa “creatura vivente”, ma pone provocatoriamente alcuni interrogativi. “Questo luogo non è scritto da nessuna parte che sia scolpito nell'eternità. – attacca Andrea Gnassi – Negli ultimi due secoli sono scomparsi mestieri che sembravano indispensabili e insostituibili, e che oggi fanno sorridere: siamo sicuri che di qui ai prossimi 400 anni, non possa risultare anacronistico anche il lavoro del bibliotecario?”. Gli interrogativi del sindaco forse sono uno stimolo, invitano a riflettere così come un altro suo “incitamento”. “Tra 50 anni ci sarà ancora un uomo generoso come Alessandro Gambalunga che lascia alla città un edificio e un ricco lascito vincolato a luogo di cultura, piuttosto che denaro su qualche conto alle Cayman?”.

Si accettano scommesse. Nel frattempo, anche il palazzo e le sue sale, specie quelle antiche, meritano una visita. Quelle guidate sono sempre disponibili, basta accordarsi con la Biblioteca stessa. A vedere da vicino i due mappamondi seicenteschi li custoditi, ad esempio, c'è da perdere la testa. Viene voglia di fare scorrere il dito e vedere quale luogo la sorte ha in serbo per ciascuno. Invece non si possono toccare. Si possono guardare, fotografare ma non toccare, e nella sale in cui sono custoditi si entra solo accompagnati dal personale di servizio. Si tratta dei mappamondi realizzati dal cartografo olandese Willem Janszoon Blaeu. Il terraqueo e il celeste - datati Amsterdam 1622 e 1640 - : il primo rappresenta il Pianeta Terra, l'altro il globo celeste con i disegni delle costellazioni.

Come altre istituzioni, anche la Gambalunghiana deve fare i conti con gli spazi tiranni. “Grazie ad alcuni magazzini, possiamo respirare” assicura il direttore Oriana Maroni. Proseguono anche le donazioni: “Accettiamo quelle coerenti con la storia della Gambalunga. Le pubblicazioni scientifiche e didattiche, ad esempio, le dirottiamo all'Università”. In attesa di esporre l'archivio Gianni Quondamatteo donato dalla famiglia (uno scrigno relativo alla cultura e alla poesia dialettale), si è sviluppato il settore della fotocronaca, una storia per immagini di Rimini dall'immediato dopoguerra ad oggi, grazie agli archivi dei fotografi Minghini, Raggi e di recente Gallini.

Per questi ed altri tesori, la Gambalunga meriterebbe di essere in cima ai pensieri della città, “cui spetterebbe l'onere di immaginare il futuro, l'ampliamento degli spazi, la valorizzazione delle risorse: - fa notare con una punta di amorevole polemica culturale lo storico e critico dell'arte Alessandro Giovanardi – nessun altro tema culturale è così urgente. In biblioteca si legge e si studia, ci si confronta sui grandi temi, si discute e si dibatte, si genera aggregazione sociale tra età e culture distanti, si forma il cuore pensante e consapevole della società. Qui – prosegue la sua appassionata analisi lo storico dell'arte – si fa esperienza concreta della tradizione e dell'accrescimento dei saperi che, a dirla con Pasolini, è poi il vero progresso, che apre orizzonti, contrapposto al crudo sviluppo che ci abbaglia”. — ■

## ESPOSTI ANCHE I LIBRI ALL'INDICE E LA FOTOCRONACA

Il primo bibliotecario fu Michele Moretti (indicato nel ruolo dallo stesso Gambalunga), in servizio dal 1616 al 1649. A lui si devono le eleganti legature alle armi, note come gambalunghiane, realizzate a Venezia. Tra i meriti di Moretti vi fu anche quello di incrementare il patrimonio librario fino a raddoppiarlo.

Nel Settecento Giuseppe Garampi, futuro arcivescovo, cardinale e prefetto dagli Archivi vaticani, riesce a far donare alla Gambalunga incunabili e codici della Confraternita di San Girolamo, tra cui il Passionario riminese del XII secolo e il De Civitate Dei scritto per Pandolfo Malatesta. Lo stesso Garampi donò alla Biblioteca la Regalis Historia, manoscritto proveniente dalla biblioteca dei Signori di Rimini, oltre a 27 incunabili e 86 codici.

Nella prima sala, del '600, si possono ancora osservare le scansie chiuse da una grata metallica: servivano a custodire i "libri proibiti" iscritti all'indice della Chiesa Cattolica.

## LA BIBLIOTECA È FRUTTO DI UNA LUNGA STORIA D'AMORE?

La biblioteca è frutto di una lunga storia d'amore? Il Comune di Rimini ha pensato allora di invitare i riminesi a testimoniare, in una lettera lunga al massimo dieci righe, il loro amore per il sapere, la lettura, la biblioteca. L'iniziativa "Galeotto fu il libro" è partita simbolicamente nel giorno di San Valentino e si è in qualche modo riannodata alla Festa di compleanno, quando le lettere spedite dai cittadini sono state "restituite", attraverso affissioni e letture, alla comunità.

## UN GESTO NEL SOLCO DELLA TRADIZIONE DELL'ISTITUZIONE

Un gesto si è ben inserito nel solco della tradizione dell'istituzione fondata nel 1619 per volere di Alessandro Gambalunga. È quello del semiologo riminese Paolo Fabbri, il quale in occasione delle celebrazioni per i 400 anni della Biblioteca di Rimini ha donato alla stessa Gambalunga il fondo di libri antichi appartenuto alla madre Tina Mirotti. Si è fatto il regalo di compleanno per il compimento degli 80 anni. Tra i cinquanta testi donati ci sono opere filosofiche come La ricerca della verità di Malebranche, testi classici di Cicerone, Seneca, Tacito, Teofrasto, testi in versi, tra cui un bellissimo Orlando Furioso, e religiosi (Sant'Agostino, manuali di devozione). Ma anche trattati settecenteschi sulla canalizzazione dei fiumi o la costruzione di strumenti matematici. "In un'epoca di testi virtuali e rarefatti – aggiunge Fabbri – il destino del codice denso del libro è nelle mani, negli occhi e nella mente di lettori 'coinvolti', catturati dalla sorpresa felice di percepire nel presente della lettura e al di là delle distanze e dei secoli, questi antichi linguaggi".

**Biblioteca Gambalunga**  
Via Gambalunga, 27 – 47921 Rimini  
tel.: 0541704486  
[www.bibliotecagambalunga.it](http://www.bibliotecagambalunga.it)



# A LOVE STORY THAT LASTED 400 YEARS

DI PAOLO GUIDUCCI  
PHOTO © BIBLIOTECA GAMBALUNGA

Four hundred years are an important milestone for any institution (whose borders go far beyond Rimini), so Rimini has decided to extinguish the first four centuries of candles with a major birthday party at a symbolic date (Tuesday, April 23, World Day of book) to continue with a series of interesting initiatives - book presentations, lectures, exhibitions - to be "browsed" throughout the course of 2019.

"The best sellers finished the wave of success, they are no longer required by the public. - the comparison is by Piero Meldini, the essayist and writer who was director of the Library for 36 years, until 1998 - The timeless works available to the Gambalunga of Rimini make it a young library with its 400 years, because it is rich with data that daily can hold surprises".

And to think that this library is the loving, loving fruit of the great gesture of a patron: Alessandro Gambalunga. Born March 14, 1554, grandson of a master Lombard mason and son of a wealthy iron merchant who had enriched himself, as well as with commerce, with the qualities of his four wives, Gambalunga graduated in canon law and civil law (despite of what the nobles of the time did) to buy books, especially in the square of Venice, and then transport them by sea to his Rimini palace. "Gambalunga did not limit himself to buying volumes linked to the particular interest relaunches Meldini, insisting on the originality of the patron - but he already thought of a public use of his heritage, buying volumes of general culture, and opens his "collection" to consultation while "he was still alive".

Gambalunga died on 12 August 1619. But two years earlier he drafted his will in Pesaro: and it is thanks to that legacy that today the Gambalunga can boast the title of the first public library opened in Italy. In fact, Alessandro Gambalunga willed his palace and library to the city, so that it would be open to all, without distinction of wealth or religion: "to all the others in the city who wanted to go to serve [...] rooms in my home in time, go and serve".

The title, indeed, is disputed by the cousins of Cesena, who advance the "primogeniture". The Library of Cesena actually dates back to 1465, donated directly by Prince Novello Malatesta. It boasts at least two absolute records: it is the only example of a humanistic monastic library that has survived to perfection and was the first Italian library to be included by UNESCO in the World Memory Register. However, the Malatesta Library of Cesena was managed by the Franciscan friars, with a double key to access it. This peculiarity therefore suggests to the Riminese people that they rightly hold the title of "public and civic".

With a will drawn up by the notary Simone Rossi, Gambalunga entrusted his books (a patrimony of over 2000 volumes) to the Magistrate of Rimini, dictating precise provisions. He set up an income of three hundred scudi to increase the collections, a salary for the librarian, "a suitable person of letters", recommending a convenient opening time for the public, who could consult the works only on site; he also foresaw a fine of one hundred crowns, to be reinvested in books, for those who had taken them away. "Gambalunga was the first real patron of Rimini," says mayor Andrea Gnassi, to whom we can add - in other fields and with other ways, the commissioner for Culture Giampiero Piscaglia - Cardinal Garampi ("whose cards must be much of Rimini's history" assures Meldini), the widow Ressi (for the restoration of the homonymous Sala) and the banker Diotallevi, to whom we owe the decisive push for the construction in the Piazza Cavour of the Teatro Galli. "That of Gambalunga is a legacy, and as such should not be abused," adds Piscaglia.

However, the real record is that of knowledge within everyone's reach. At present the Gambalunga allows access to 3 million volumes and a very rich collection of art objects, images, photographs, data, study papers, documents. The most valuable treasures are certainly the approximately 70,000 volumes of printed texts, of which 382 incunabula (including the first printed edition of the military *De re* of Roberto Valturio, advisor to Sigismondo Malatesta), and about 7000 sixteenth century and 1,350 manuscripts. The first of these was an example of the 15th century of *The Metamorphoses* of Ovid. The most ancient code dates back to the 11th century: it is the *Evangelary* of the time and the saints of the Benevento

This is a long love story that has lasted for 400 years without giving way. And paradoxically it is an indissolubility ... of paper. The Gambalunga Library of Rimini was born thanks to the testament drawn up by Count Alessandro in 1619, and today it is the oldest public and civic library in Italy, third in order of volume numbers only after the Ambrosiana of Milan and the Angelica of Rome.

*school. The code of the Divine Comedy is also very precious, transcribed at the end of the fourteenth century by the Venetian Giacomo Gradenigo and decorated with images that arouse applause on an open page.*

The mayor of Rimini is proud of this "living creature", but he provocatively poses some questions. "This place is not written anywhere that is carved in eternity. - attacks Andrea Gnassi - In the last two centuries, trades that seemed indispensable and irreplaceable have disappeared, and that today make us smile: are we sure that the librarian's work will not be anachronistic in the next 400 years either?". The mayor's questions are perhaps a stimulus, they invite us to reflect as well as another of his "incitements". "In 50 years will there still be a generous man like Alessandro Gambalunga who leaves the city with a building and a rich legacy bound to a place of culture, rather than money in some account in the Caymans?"

We accept bets. Meanwhile, even the palace and its halls, especially the ancient ones, are worth a visit. Guided tours are always available, just agree with the Library itself. To look closely at the two seventeenth-century globes kept there, for example, you have to lose your head. You want to slide your finger and see what the fate has in store for each one. Instead they cannot be touched. You can watch, photograph but not touch, and in the halls where they are kept you enter only accompanied by the service personnel. These are the globes created by the Dutch cartographer Willem Janszoon Blaeu Blaeu. The *terraqueo* and the *celestial* - dated Amsterdam 1622 and 1640 - the first represents the Planet Earth, the other the celestial globe with the designs of the constellations.

Like other institutions, the Gambalungiana also has to deal with tyrant spaces. "Thanks to some warehouses, we can breathe" assures the director Oriana Maroni. Donations also continue: "We accept those consistent with the history of Gambalunga. For example, scientific and educational publications are diverted to the University". Waiting to expose the archive Gianni Quondamatteo donated by his family (a treasure chest related to the culture and dialect poetry), the field of photonics has developed, a story in images of Rimini from the immediate post-war period to today, thanks to the archives of photographers Minghini, Raggi and recently Gallini.

For these and other treasures, the Gambalunga deserves to be on top of the thoughts of the city, "which would be the burden of imagining its future, the expansion of spaces, the enhancement of resources: - he points out with a hint of loving cultural controversy the art historian and critic Alessandro Giovanardi - no other cultural theme is so urgent. In the library we read and study, we discuss major issues, we discuss and debate, we create social aggregation between ages and distant cultures, we form the thinking and conscious heart of society. Here - continues his passionate analysis of the art historian - there is a concrete experience of tradition and the growth of knowledge which, as Pasolini put it, is true progress, which opens up horizons, as opposed to the raw development that dazzles us". — ■

# RIPAMONTI

Residence & Hotel Milano

Immerso nel verde del Parco Sud, al riparo dalla frenesia della metropoli, ma in posizione ottimale per raggiungere il centro di Milano, Ripamonti Residence & Hotel con le sue 916 stanze in un'unico edificio è l'hotel più grande d'Italia.



**OPEN**  
All year

**ROOMS**  
916 rooms & apartments

**FOOD & DRINKS**  
Restaurant & Pizzeria  
2 Bars

**EVENTS**  
3 meeting rooms (max 400 seats)





# THE BIGGEST ONE

★ ★ ★ ★  
RIPAMONTI  
RESIDENCE & HOTEL  
MILANO

Via dei Pini, 3 - Pieve Emanuele MI

T 39 02 90761 F 39 02 90764047 Email [info@ripamontiresidence.it](mailto:info@ripamontiresidence.it)



[WWW.CINCINNATO.IT](http://WWW.CINCINNATO.IT)

#### CANTINA

Via Cori - Cisterna, Km 2  
04010 Cori (LT)

Phone : +39 06 9679380

Fax : +39 06 9677473

email: [info@cincinnato.it](mailto:info@cincinnato.it)

#### AGRITURISMO

Via Stoza, 3  
04010 Cori (LT)

Mobile : +39 333 5895118

Phone : +39 06 98372785

email : [agriturismo@cincinnato.it](mailto:agriturismo@cincinnato.it)

## IL NOSTRO CAFFÈ a MarePineta insieme al geniale **GENE GNOCCHI**

Incontriamo Gene per un caffè un pomeriggio di aprile. Abbiamo già avuto modo di scambiare due chiacchiere con questo grande comico, che con i suoi personaggi è entrato in tutte le case, nell'immaginario comune di tutti gli italiani, ed è stato capace di divertire senza mai annoiare. Gene ha segnato un'epoca delle TV italiana, e solo dopo averlo incontrato, conosciuto, capiamo il perché. Un uomo dall'intelligenza brillante, dall'inesauribile voglia di scoprire e sperimentare, dall'ironia sorniona e innata. Noi lo amiamo e ve lo raccontiamo davanti a un caffè.





**A** spettavamo tutti quelle sere del lunedì degli anni '90. Molti di noi erano bambini, e si incollavano davanti alla tv in attesa che cominciasse "Mai Dire Gol". Questo programma, per un'intera generazione, è stato un punto di riferimento assoluto quando si parla di televisione. E allora, la prima cosa che ci è venuta in mente è: ma

quando **Ermes Rubagotti** diceva "questo piede sa di leccio" c'era un fondo di verità? Fai outing **Gene**, dicci chi era il tuo compagno di squadra a cui puzzavano così tanto i piedi.

In realtà "Rubagotti" è veramente un mio compagno di squadra, ed è una persona fantastica. Uno di quelli che in campo lavora, abbiamo anche fatto degli spettacoli insieme.



**In questa immagine:**  
Gene Gnocchi e Teo Teocoli nei panni di Rubagotti e Caccamo agli esordi di "Mai Dire Gol"

Rubagotti in realtà altri non è che Claudio Viezzi. Vive ad ADO, in provincia di Brescia. Ed è quello che ai tempi ispirò il personaggio: Rubagotti sostanzialmente è lui. Chiaramente con altre sembianze, non potevo renderlo riconoscibile, altrimenti non avrebbe più potuto vivere, ma tutta quella parlata e i modi di Rubagotti, in realtà sono nati grazie a lui. Viezzi era il portiere quando io giocavo a Castiglione delle Stiviere, i miei compagni erano metà bresciani e metà veronesi e io ero l'unico parmigiano. Viezzi in campo mi parlava in bresciano stretto. Siccome io ero il primo uomo di barriera, lui mi metteva in barriera e mi dava ordini in

bresciano: "Gej, vò da lui, vò da lui!", ma io non capivo niente di quello che mi diceva. Infatti, abbiamo preso 40 gol su punizione, perché io non sapevo dove stare. Solo dopo ho capito che era un uomo veramente tosto. Quando arrivavo all'allenamento, lui a volte lasciava la macchina con i fanali accesi, allora io per cortesia andavo lì e gli dicevo: "Claudio, guarda che hai la macchina con i fanali accesi" e lui: "alùra?" come per dire "cosa te ne frega a te dei miei fanali"... Da lì è nato il personaggio "pota, sì!", insieme a tutto il frasario che racconta il Rubagotti. Tra l'altro, torna sugli schermi il martedì, brizzolato e ormai deputato...



**Ma sempre bevitore.**

Sempre un grande bevitore, ma deputato, e un dissidente Cremlino. È diventato deputato perché ha preso tre like sulla piattaforma Rousseau.

Su Wikipedia, digitando il tuo nome, prima di tutto si parla di un ex calciatore italiano. Quindi la prossima domanda è legata al calcio. È lì che hai capito che potevi diventare un comico? Cioè, quando la gente ti vedeva giocare a pallone...?

Beh, questa è una domanda parecchio stronza. Allora, potete dire che non faccio ridere, ma non che io non sappia giocare a pallone. Questa è la cosa che mi fa imbestialire di più. Perché nel mio piccolo, sono stato un bravissimo calciatore. Accetto un "guarda a me la tua comicità mi fa cagare", ma non questo, che non so giocare a



**In questa immagine:** non tutti sanno che Gene Gnocchi è stato anche un grande giocatore di calcio. **Sotto:** Gene a MarePineta Resort



## UN CAFFÈ CON

pallone. Anche quando giocavo, mi divertivo a fare gli scherzi. Andavo in campo con un pettine e durante la partita mi pettinavo. Facevo cose strane, sono sempre stato così. E nello spogliatoio mi hanno voluto proprio per quello. Perché mettevo un certo buonumore e la squadra si divertiva. Ero il classico "uomo da spogliatoio". Non come i Ranocchia, che sono uomini spogliatoio, ma non giocano. Io a calcio ero un vero fenomeno.

### **E portavi la 10.**

La 10. Esclusivamente.

### **E dopo cosa è successo?**

E' successo che ho cominciato fare questo lavoro, ho visto che si guadagnava di più.

**Ed è arrivato "Mai Dire Gol", quindi il calcio non è mai uscito fino in fondo dalla tua vita. Tuttora, questo programma è considerato un cult assoluto. Quando avete iniziato a realizzare il programma, eravate consapevoli che stavate facendo la storia della tv? Come vivevate quell'esperienza? Eravate veramente**



In questa immagine:  
Gene Gnocchi durante  
l'intervista con Stefano  
Ballasini a MarePineta Resort

### **tutti così pazzi?**

In realtà "Mai Dire Gol" all'inizio non era partito con gli stessi personaggi. Io e Teo eravamo in una sorta sgabuzzino e facevamo dei commenti proprio come li farebbero Gene Gnocchi e Teo Teocoli, senza parodiare o impersonare. Dopo due o tre puntate, Teo ha deciso di travestirsi e mi sono travestito anch'io, lui era Caccamo e io Rubagotti. Mi dice: "proviamo a fare qualcosa del genere", e comincia con Caccamo. Io non riesco a smettere di ridere. Poi ho iniziato io a fare Rubagotti, e questa volta era lui che non riusciva più a smettere di ridere. Così ci siamo detti: "questa è la via". Abbiamo fatto una mezz'ora di prove con la Gialappa's e abbiamo capito che eravamo sulla buona strada, che dovevamo proseguire. In realtà, non era altro che "90° Minuto" con delle macchiette al posto dei presentatori.

### **Una sorta di parodia.**

Esatto, ispirata a "90° Minuto", che ai tempi era già di per sé una parodia. Pensiamo a Luigi Necco, Caccamo era ispirato a lui sostanzialmente. Era tutta una presa in giro di quegli inviati sportivi che pensavano di essere dei super inviati, ma altro non erano che delle macchiette. E da lì è partito tutto.

### **E così è esploso "Mai Dire Gol"...**

Sì, è esploso subito. Ricordo che facevamo delle serate con Teo e sembravamo i Beatles. Riempivamo le discoteche, la gente impazziva. Dopo le prime tre puntate di "Mai Dire Gol" era già un fenomeno di massa.

**Ricordiamo tutti l'attesa del lunedì, non era solo un programma di successo, era un vero e proprio movimento.**

**Poi, visto che riempivate le discoteche, hai deciso anche di fare il cantante frontman. E noi ci ricordiamo una tua super canzone che è "Giura che non è silicone". Oggi sarebbe "Giura che non è botulino"...**

Certo, come no. "Giura che non è botulino", ma c'era già allora il botulino a dir la verità. "Giura che non è Silicone" l'abbiamo cantata al Festivalbar, all'arena di Verona, e devo dire che è stato un bellissimo momento. Vasco Rossi mi si è avvicinato e mi ha detto: "sai che questo è un gran pezzo!". Beh, sentire Vasco Rossi che ti dice così... e anche Edoardo Bennato mi fece i complimenti. Era un pezzo rock, veramente rock. Io, in fondo, sono un rockettaro. Qui a Ravenna c'è il "Bronson", non tutti lo conoscono, ma è un locale dove passano i più grandi gruppi del mondo. E venerdì 12 aprile, al Bronson, abbiamo fatto un concerto. Questo per dirvi che sono pazzo per la musica. Vado anche a vedere un sacco di concerti, ma parliamo di gruppi che non conosce nessuno.

**Per esempio? Qual è stato l'ultimo concerto che hai visto?**

Sono stato a vedere stati gli Hoodoo Gurus, veramente pazzeschi. Sono talmente fissato con la musica che ho



**DOPO DUE O TRE  
PUNTATE, TEO HA  
DECISO DI TRAVESTIRSI  
E MI SONO TRAVESTITO  
ANCH'IO, LUI ERA  
CACCAMO E IO  
RUBAGOTTI**

## UN CAFFÈ CON

fatto venire in Italia i "Dm3", Dom Mariani 3, sono australiani. Pur di farli suonare in Italia, ho sostenuto i costi dei loro 6 concerti e quello a cui ha partecipato più gente aveva un totale di 5 spettatori, di cui 2 erano parenti provenienti da Chieti, perché il cantante era originario di Chieti. Sono riuscito a vedere un solo concerto, perché per gli altri ero impegnato, ma questi praticamente, davanti a 5/6 persone, hanno fatto un concertone di 2 ore e mezza...

Mi hanno ringraziato poi, parliamo di un gruppo australiano che mi ringrazia per averlo fatto suonare in Italia, io ero commosso.

### **Parliamo di una musica molto di nicchia...**

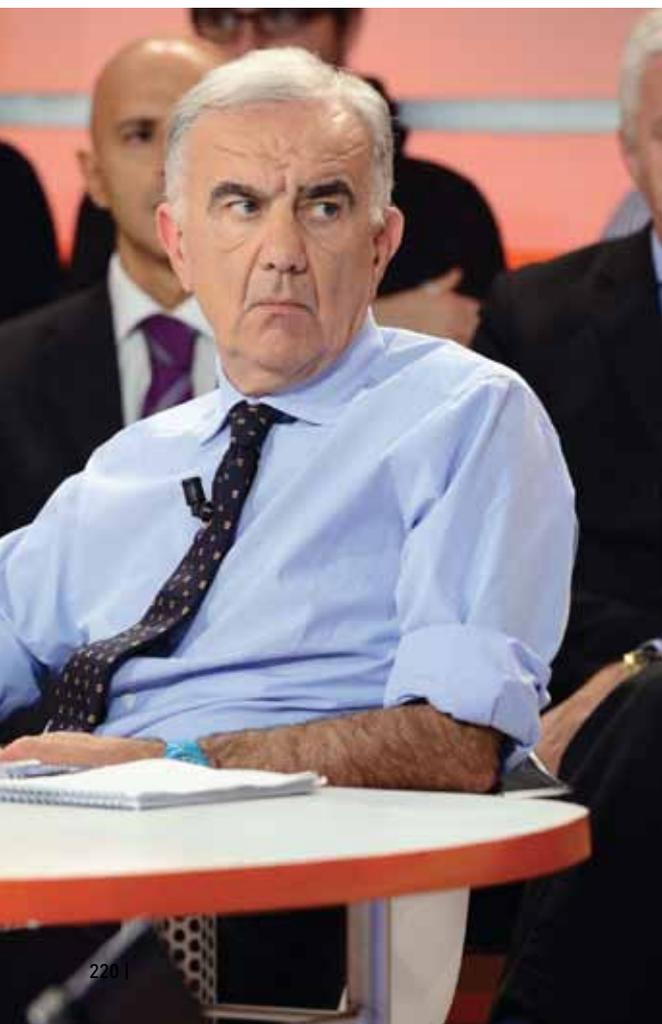
Effettivamente, sì. Però sono pezzi molto belli, è musica indipendente, ma sicuramente meglio rispetto a quella che senti su Virgin Radio, per intenderci. Adesso parte questo programma su Zelig TV insieme a mia figlia, e lanceremo proprio quei pezzi lì. Ovviamente c'è da ridere, è una presa in giro del vecchio Mtv, con grafiche e messaggi divertenti in sovraimpressione. Ma protagonista, insieme all'ironia, sarà proprio la musica e sarà bello perché faremo ascoltare gruppi sconosciuti, e non i soliti Bon Jovi, Springsteen o Ligabue. Sono musicisti nuovi, giovani, e veramente bravissimi.

**Gene, abbiamo parlato del calcio, abbiamo parlato della musica. Ora vorremmo parlare della comicità, che poi è la cosa che ti rappresenta di più, che ritroviamo in tutto quello fai, e per la quale tutti ti conoscono. Cos'è per te la comicità?**

Per me è un modo di vivere, non un mestiere. La comicità è la capacità di relativizzare, di mettere tra parentesi gli eventi. Si può ridere di tutto se si ha la capacità di sospendere il giudizio sull'esistente: metti un fatto lì e lo guardi da un punto di vista laterale. Lo stesso vale anche per questioni importanti o serie, come la morte. In un mio spettacolo, per esempio, attaccavo così: "Scusate, ma stasera devo andare via presto perché ho un funerale e non posso mancare, è la terza volta che lo rimandano perché una volta non poteva lui, e il mercoledì io avevo le coppe...".

Cose di questo tipo insomma. Per me non esiste alcun argomento di cui non si possa parlare, o che non si possa toccare, se lo si fa con una certa leggerezza, con una certa verità. Per me, la comicità è questo, un modo di vivere. Faccio questo lavoro, ma anche nella vita sono così, mi piace essere così, anche se ovviamente non sempre scherzo. Quando mi ritrovo in qualche situazione o sono da qualche parte a fare qualcosa, spesso mi chiedo: "ma come (bip) ci sono arrivato fin qui? Perché sta succedendo questa cosa?". E anche

**In questa pagina: immagini di repertorio di Gene Gnocchi nel corso della sua lunga carriera, tra TV, teatro, musica, successi e tanta ironia.**





In questa immagine:  
Gene Gnocchi ci guarda  
sornione prima dell'intervista a  
MarePineta Resort

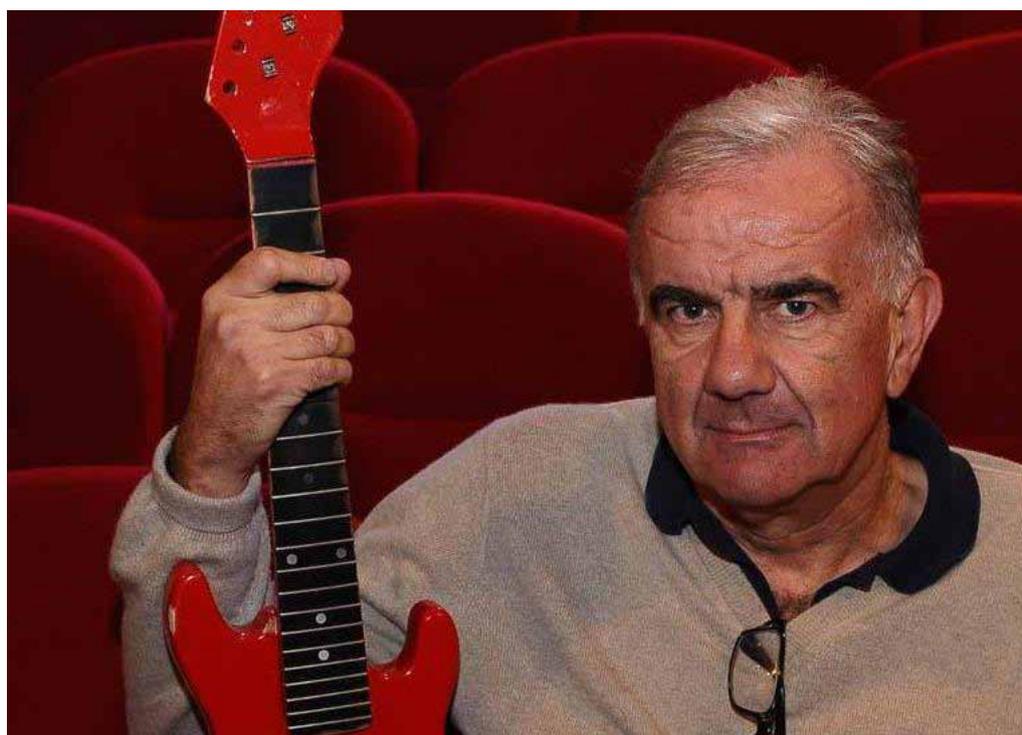
adesso, me lo sto chiedendo, durante questa intervista...

Alla fine, il senso della comicità è proprio questo. Il comico è una persona che, in fondo, è perennemente insoddisfatta dell'esistente e quindi ricrea continuamente mondi suoi, alternativi.

**Malinconia e tristezza sono aspetti che spesso appartengono ai comici, come un lato oscuro.**

Deve essere così. Perché il comico è sempre anche un moralista, è insoddisfatto, quindi approccia la vita in un modo tutto suo. Lo stesso vale per me. — ■

**In questa immagine:**  
tra le tante cose, Gene è anche  
musicista e cultore appassionato  
dall'animo rock





THE BRILLIANT  
**GENE GNOCCHI**  
 at MarePineta Resort, Milano Marittima

We meet Gene for a coffee one April morning at MarePineta Resort. Gene now lives in Romagna and knows this place well, also because, as a passionate tennis player, he attended the tennis club of our resort. We had already had the opportunity to meet this brilliant, multi-talented comedian with incredible talent, who made the history of Italian television and who, with his characters, entered all the houses, into the collective imagination of all Italians, succeeding to entertain and surprise, renewing and being ahead of the times. Now we understand why. Gene is just like that, he does not pretend, he is authentic in every molecule of his body, he is a man of lively intelligence, with an inexhaustible desire to discover and experiment, with sly and innate irony. We love him and tell him so, chatting with him over a good coffee.

We waited for all those Monday nights in the 1990s. Many of us were children, and they used to stick in front of the TV waiting for "Mai Dire Gol" to begin. This program, for an entire generation, has been an absolute point of reference when it comes to television. And then, the first thing that came to our mind is: but when your character Hermes Rubagotti said "this foot tastes like old oak" was this grounded in truth? Make Gene out, tell us who your teammate was that said your feet smelled so badly. Actually the character "Rubagotti" is really my teammate, and he is a fantastic person. One of those working in the field, we also did shows together. Rubagotti is actually none other than Claudio Viezzi. He lives in Ado, in the province of Brescia. And that's what at the time inspired the character: Rubagotti is basically him. Clearly with other appearances, I could not make it recognizable, otherwise it would not have been able to live, but all the spoken word and Rubagotti's ways, in reality were born thanks to him. Viezzi was the goalkeeper when I played in Castiglione delle Stiviere, my companions were half Brescian and half Veronese and I was the only Parmesan. Viezzi spoke to me on the field of Brescia. Since I was the first goalkeeper, he put me in the goal and gave me orders in Brescia: "Gej, go to him, go to him!", But I didn't understand anything of what he told me. In fact, we took 40 goals on a free kick because I didn't know where to stand. Only then did I realize that he was a really tough man. When I arrived at training, he sometimes left the car with the lights on, so I politely went there and told him: "Claudio, look, you have the car with the lights on" and he: "alura?" "What do you care about my headlights". From there was born the character "pota, si!". Along with all the phrasebook that tells the Rubagotti. Among other things, he returns to the screens on Tuesday, grizzled and now a deputy...

**But always a drinker.**  
 Always a great drinker, but a deputy, and a dissident Kremlin. He became a deputy because he took three likes on the Rousseau platform.

**On Wikipedia, typing your name, first of all we talk about a former Italian footballer. So the next question is related to football. Is that where you realized you could become a comedian? I mean, when people saw you playing football?**  
 Well, that's a pretty bitch question. So you can say I don't laugh, but I don't know how to play football. This is the thing that makes me madder. Because in my small way, I was a very good player. I accept a "look at me your humor makes me shit", but not this, that I don't know how to play football. Even when I played, I enjoyed making jokes. I went onto the field with a comb and during the game I combed my hair. I did strange things, I've always been like that. And they wanted me for that in the locker room. Because I was in a good mood and the team had fun. I was the classic "dressing man". Not like the Ranocchia, who are men in the locker room, but didn't play. I was a true phenomenon in football.

**And you wore number 10.**  
 10. Exclusively.

**And what happened after that?**  
 It happened that I started doing this job, I saw that you earned more.

**And "Mai Dire Gol" arrived, so football has never been completely out of your life. Still, this program is considered an absolute cult. When you started making the program, were you aware that you were doing the TV story? How did you live that experience? Were you really all so crazy?**  
 In reality, "Mai Dire Gol" did not start with the same characters in the beginning. Teo and I were in a sort of closet and made comments just as Gene Gnocchi and Teo Teocoli would do, without parodying or impersonating. After two or three episodes, Teo decided to disguise himself and I also disguised myself, he was Caccamo and I Rubagotti. He tells me: "let's try something like this" and start with Caccamo. I couldn't stop laughing. Then I started doing Rubagotti, and this time he was the one who couldn't stop laughing anymore. So we said to ourselves: "this is the way". We did a half hour of tests with Gialappa's and we realized that we were on the right track, that we had to continue. In reality, it was nothing more than football TV program "90° Minuto" with specks instead of presenters.

**A sort of parody.**  
 Exactly, inspired by "90° Minuto", which at the time was already a parody in itself. Think of Luigi Necco, Caccamo was basically inspired by him. It was all a mockery of those sports envoys who thought they were super envoys, but they were nothing but specks. And from there it all started.

**And so "Mai Dire Gol" exploded...**  
 Yes, it exploded immediately. I remember that we had evenings with Teo and we looked like the Beatles. We filled the discos, the people went mad. After the first three episodes of "Mai Dire Gol" it was already a mass phenomenon.

**We all remember the wait for Monday, it was not just a successful program, it was a real movement.**  
 Then, as you filled the discos, you also decided to be a frontman singer. And we remember one of your super songs which is "Giura che non è silicone". Today it would be "Giura che non è Botox". Sure why not, but then there was already the Botox to tell the truth. We sang "Giura che non è silicone" at the Festivalbar, in the arena of Verona, and I must say that it was a beautiful moment. Vasco Rossi approached me and said: "you know this is a great piece!" Well, to hear Vasco Rossi tell you so... and Edoardo Bennato also complimented me. It was a rock song, really rock. I, after all, am a rocker. Here in Ravenna there is the "Bronson", not everyone knows it, but it is a place where the largest groups in the world pass. And on Friday 12 April, at Bronson, we had a concert. This is to tell you that I am crazy about music. I also go to see a lot of concerts, but we're talking about groups that nobody knows.

**For example? What was the last concert you saw?**  
 I have been to see the Hoodoo Gurus, really crazy.

**I'm so obsessed with music that I sent to Italy, the "Dm3", Dom Mariani 3, they are Australian. In order to get them to play in Italy, I incurred the costs of their 6 concerts and the one in which more people participated had a total of 5 spectators, of which 2 were relatives from Chieti, because the singer was originally from Chieti. I was able to see only one concert, because for the others I was busy, but these practically, in front of 5/6 people, made a concert of 2 hours and a half...**  
 They thanked me then, we talk about an Australian group they thanked me for making it possible for them to play in Italy, I was moved.

**We are talking about a very niche music. Indeed, yes. But they are very beautiful pieces, it is independent music, but certainly better than the one you hear on Virgin Radio, so to speak. Now this program starts on Zelig TV with my daughter, and we'll launch those pieces right there. Obviously there is laughter, it is a mockery of the old MTV, with graphics and funny messages superimposed. But the protagonist, along with the irony, will be the music and it will be nice because we will listen to unknown groups, and not the usual Bon Jovi, Springsteen or Ligabue. They are new, young, and really great musicians.**

**Gene, we talked about football, we talked about music. Now we would like to talk about comedy, which is the thing that represents you the most, that we find in everything you do, and for which everyone knows you. What is comedy for you?**  
 For me it's a way of life, not a job. Comedy is the ability to relativize, to put events in brackets. You can laugh at everything if you have the ability to suspend judgment on the existing; put a fact there and look at it from a side viewpoint. The same also applies to important or serious issues, such as death. In one of my shows, for example, I attacked like this: "Excuse me, but tonight I have to leave early because I have a funeral and I can't miss it, it's the third time they postponed it because the first day the deceased couldn't make it, and on Wednesday I had to broadcast the championships..." Things like that in short. For me there is no subject that cannot be talked about, or that cannot be touched, if it is done with a certain lightness, with a certain truth. For me, comedy is this, a way of life. I do this job, but even in life I am like that, I like being like that, although obviously not always a joke. When I find myself in some situation or I am somewhere doing something, I often wonder: "but how (beep) did I get here? Why is this thing happening?" And even now, I'm asking myself, during this interview... In the end, the sense of comedy is just that. The comedian is a person who, after all, is perpetually dissatisfied with the existent and therefore continually recreates his own alternative worlds.

**Melancholy and sadness are aspects that often belong to comedians, like a dark side. It must be so. Because the comedian is always also a moralist, he is dissatisfied, so he approaches life in his own way. The same goes for me.** — ■



Il profumo di caffè,  
un rito antico che si  
rinnova ogni mattina



[www.pascucci.it](http://www.pascucci.it) puoi ordinare online nel sito [www.pascuccistore.com](http://www.pascuccistore.com)





GPHG

GRAND PRIX D'HORLOGERIE DE GENEVE

2017

Men's Watch Prize

# BVLGARI

ROMA

**BARTORELLI** 1882

■ GIOIELLERIE ■

OCTO  
*finissimo*

THE THINNEST AUTOMATIC MOVEMENT