CH.ARME magazine

Anno IX, n. 12 winter 2013

SPA DI LUSSO
negli hotel

WELLNESS
sulla neve

TREND
Marsiglia

LIFESTYLE
vivere in armonia

GUEST PEOPLE
Alessia Sassoli de Bianchi
Elettra Marconi
Pia Tuccitto
Federico Bruni

international

WWW.ORGANICTRIBE.COM

OT's Foulards WILD COLOURS
GOTS certified silk, natural colours.

EDITORIALE

Ci avviciniamo alla data fatidica di dicembre 2012, e tutti quanti ci interroghiamo su come sarà il nostro futuro…La risposta più banale e scontata, ma anche la più ragionevole e più vera, oltre che la più ottimistica, è: il futuro sarà come vogliamo costruircelo noi!

Già lo dicevano gli antichi romani: ognuno è artefice della propria fortuna. E quindi anche del proprio futuro. Quello nel domani è una sorta di viaggio, nel tempo e nello spazio, che ci costruiamo giorno per giorno, con cura, scegliendo le persone e le cose che vorremo avere accanto. È il viaggio più importante della nostra vita, per il quale prepariamo oggetti, mappe, provviste, ma anche sentimenti, emozioni, conoscenze, linguaggi, incontri. È l'album fotografico della nostra anima, quello che dobbiamo ancora riempire di immagini, e che ha la copertina di un bel verde smagliante: il colore della speranza.

Avviamoci al termine del 2012 con leggerezza e con fiducia, allora, e prepariamoci al nuovo anno con la curiosità di sfogliare le mille e mille pagine ancora intonse del nostro futuro. L'augurio di Charme Magazine è che le pagine che ci aspettano siano come quelle che state sfogliando ora: piacevoli, eleganti, esclusive, sorprendenti, seducenti…

dl@charmemagazine.com

Donatella Luccarini

IN COPERTINA: Mila • foto: DANIELE CORSINI

Courtesy of Art Basel

ART BASEL

6-9 DICEMBRE 2012 MIAMI BEACH

A Miami Beach, Florida, la 11° edizione di Art Basel, la mostra d'arte più prestigiosa degli Stati Uniti. Più di 260 gallerie di spicco provenienti da Nord America, Europa, America Latina, Asia e Africa. In mostra, le opere di oltre 2000 artisti del 20° e 21° secolo. Le gallerie espositrici sono le più accreditate a livello mondiale e offrono sia opere di artisti rinomati, che di avanguardia. Sezioni espositive speciali per le giovani gallerie d'arte, performance, progetti d'arte pubblica e video art.
miamibeach.artbasel.com

VINITALY

7 -10 APRILE 2013 VERONA

Giunta alla sua 47esima esposizione Vinitaly è la manifestazione fieristica più importante al mondo per il settore del vino con oltre 4000 espositori. Quattro giorni di grandi eventi, rassegne e degustazioni mirati all'incontro delle cantine espositrici con gli operatori del settore. Al centro della scena Tasting Ex...Press, Taste & Dream, Food & Wine Pairing e Trendy oggi, Big domani, la selezione delle aziende del futuro su cui investire. **www.vinitaly.it**

BIT

14-17 FEBBRAIO 2013 MILANO

La Borsa Internazionale del Turismo è la manifestazione leader nel settore dell'attività turistica e rappresenta un appuntamento irrinunciabile per gli operatori e il pubblico dei viaggiatori. Questa edizione offre numerose iniziative volte ad incrementare le occasioni di business per gli espositori. La giornata aperta al pubblico è un divertente happening di grande attrazione. **bit.fieramilano.it**

Statua a Tian Tan, Hong Kong

SALONE DEL MOBILE

9-14 APRILE 2013

PUNTO DI RIFERIMENTO a livello mondiale nel settore Casa-Arredo, Il Salone Internazionale del Mobile conta ogni anno moltissimi operatori, professionisti e appassionati. Solo nel 2012 ha visto la presenza di 292.370 visitatori di cui più della metà (188.579) esteri a cui si aggiungono ben 39.279 del pubblico domenicale e oltre 6.000 tra giornalisti e media. In sinergica concomitanza potete visitare anche gli altri 'Saloni', tra cui il Salone Internazionale del Complemento di Arredo che vede 190 espositori su più di 8.000 metri quadrati proponendo infinite varietà di prodotti di oggettistica tra i più pregiati al mondo: complementi di arredo, di decoro, tessili e non, di ogni stile e design dal classico al moderno. Gli amanti del settore Luce possono godere dei 40.000 metri quadrati allestiti con prodotti di altissima qualità. 'Euroluce' è il momento d'incontro atteso dagli esperti del settore, quali lighting designer, architetti, interior decorator e progettisti. E poi il Salone dell'Ufficio che offre proposte e soluzioni per l'home office. Inoltre, non manca all'appello il Salone Internazionale dei Mobili per la Cucina che, dall'8 al 13 aprile 2013, affianca il Salone Internazionale del Bagno. I due eventi fieristici mostrano soluzioni di arredo per i due ambienti tra i più importanti e curati di ogni casa – cucina e bagno, appunto – proponendo progetti, prodotti, prototipi e fornendo spunti ed idee creative e originali per migliorare la vivibilità della propria abitazione.

Gioele Marzi

www.cosmit.it

MILANO

CHARME sommario

ATTUALITA' & CULTURA

3 CHARME Notizie
10 Cannes: Festival, casinò e shopping
12 Naturalmente Glamour
14 Itinerario Cocteau
15 Omaggio alla principessa
16 Tra passato e futuro
17 Dal diario di una fotoreporter
18 Una vita rock
19 Federico Bruni, condivisione di una realtà
22 50° Anniversario tratta Air France Parigi-Venezia
52 Notizie & curiosità
62 I colori del benessere…
63 Passione per l'antico
64 Notizie & curiosità

DESIGN & FASHION

6 Attacchi di Lusso
8 Stelle del bio
10 Allure innato
11 Innovazione made in Italy
11 SWAROVSKI a VENEZIA

BEAUTY

56 Look esclusivi
57 Una nuova filosofia del benessere
59 Sempre più belle

VIAGGI & LIFESTYLE

23 Marsiglia, Capitale europea della cultura 2013
28 Monte Carlo / Regno di eleganza e gran classe
29 Provenza / L'arte dell'accoglienza
32 Seefeld / Rigenerarsi con piacere
34 Svizzera / Art de Vivre nel Vallese
38 Biarritz / Incontro con l'oceano
40 Nizza / Tra cielo e mare
41 Cannes / Dove brillano le Star
42 Bologna / Un secolo di fascino
44 Le eccellenze del CHÂTEAU D'ESTOUBLON
54 Oman / Terra dell'oro bianco e dell'oro nero
58 Notizie Viaggi - Uganda / Francia / Mar Morto
60 Le stagioni della Corsica

GASTRONOMIA

43 Roma / Alla corte dello chef
46 Bologna / Sapori autentici
47 Rhone / Elogio della cucina
48 Bologna / Ristorante Storico
49 Venezia / Festeggiamenti al Poggi
50 Chicche golose
53 Cioccoshow

ARTE FIERA

25-28 GENNAIO 2013

LA CITTÀ ITALIANA conosciuta anche come 'La Dotta', per il suo primeggiare nella cultura, ospita ArteFiera Art First. Organizzata per la prima volta nel 1974, è il primo evento fieristico ad essere stato realizzato nel mercato dell'arte italiano. Il più rinomato e aspettato da artisti, critici, esperti di settore e gallerie d'arte. Dal 25 al 28 gennaio 2013, quattro giorni in cui l'arte e la creatività saranno le protagoniste della città di Bologna con tante iniziative fuori fiera. Questa edizione presenta delle novità. In primo luogo, la Direzione Artistica dell'evento è stata affidata a due tra i più rinomati esponenti nel settore dell'arte: Giorgio Vezzotti e Claudio Spadoni.

La manifestazione così amplia gli orizzonti anche all'arte moderna -che sarà curata dal critico d'arte Vezzotti- e all'arte contemporanea del 900, sotto la guida dello storico d'arte e direttore scientifico del MAR di Ravenna, Spadoni. Altra importante novità è l'inserimento del Mambo (Museo d'Arte Moderna di Bologna) nel programma culturale ed espositivo. Tutto è stato organizzato e pensato scrupolosamente a conferma che il capoluogo emiliano è una città in cui arte e cultura primeggiano. ArteFiera Art First l'evento leader nazionale nel mercato dell'arte sul quale sono puntati anche i riflettori internazionali. ❊ *M.L.S.*

www.artefiera.bolognafiere.it

BOLOGNA

ANGELO SACCONE COLLECTION

Questo bijoux è una creazione di Angelo Saccone, stimato designer di gioielli per le griffe più importanti del settore moda.

MILLER HARRIS PERFUMES

Fresche note agrumate caratterizzano Le Pamplemousse, una creazione Miller Harris Perfumes London. ***www.intertradeurope.com***

ATTACCHI DI LUSSO

ELEGANTI BOLLICINE

Lo Champagne Jacquart in una veste rinnovata inebria con il suo ricco bouquet di aromi. Il brindisi più chic per festeggiare. ***www.rinaldi.biz***

EIGHT & BOB

La fragranza fu appositamente creata per l'indimenticabile presidente John F. Kennedy. Vi affascinerà conoscere la storia di questa eau di toilette dalle note inimitabili. ***www.intertradeurope.com***

DETTAGLI **DI STILE**

ISABELLA CARDONA

Specialista *nell'ideazione di preziosi ricami dalla lavorazione indiana, per Isabella Cardona tutto ciò che è fashion non ha segreti. Afferma la stilista "Chi fa la differenza è l'accessorio, una pashmina giusta ti può valorizzare un tubino nero in ogni momento della giornata". Il suo consiglio: una pashmina scozzese con colori brillanti al mattino, una impunturata secondo tecniche artigianali indiane nei classici colori cammello o verde bosco con frange di camoscio all'ora del tè. E per la sera top di toulle con grosse paillettes da infilarsi su abiti o completi tinta unita.*

Foto: Riccardo Modena

CANDELE **PROFUMATE**

Le candele da massaggio La Mensonge a base di burro fondente alla fiamma per creare le atmosfere più soft durante i trattamenti.
www.rfcosmetici.it

UN COGNAC **TRIONFALE**

Una bottiglia gioiello per Triomphe di Hine, il principe dei Cognac.
www.rinaldi.biz

STELLE DEL BIO

CON LE NUOVE COLLEZIONI DI **FOULARD**, **ORGANIC TRIBE** DÀ IL MEGLIO DI SÉ.

Wild Colours & *Wild Stones* sono sempre rigorosamente ecologici e bio, in linea con la filosofia del green fashion label, ma ancora più chic.
Realizzati con materiali preziosi come la seta e il cotone-lana certificati GOTS, il cotone biologico e la canapa eco-friendly, i nuovi foulard OrganicTribe sono il trend della prossima stagione che unisce il mondo etico a quello fashion.
Come in tutte le collezioni precedenti, la lavorazione dei tessuti è completamente artigianale in tutte le sue fasi. *Wild Colours* & *Wild Stones* puntano su un nuovo design e una nuova gamma di colori naturali per donare a chi li indossa uno stile casual ed esclusivo allo stesso tempo.

WILD STONES
foulard in seta bio certificata GOTS
tintura: noce

www.organictribe.com

WILD COLOURS
foulard in 100% seta bio certificata GOTS e canapa eco-friendly
tintura: logwood, betulla, legno del Brasile

Le piante utilizzate per la colorazione dei foulard sono raccolte e lavorate a mano: edera, sambuco, noce, legno rosso del Brasile, fiori di ibisco, foglie di betulla e il colorante vegetale indaco. Nonostante gli estratti vegetali utilizzati per ottenere i colori siano sempre gli stessi, ogni tessuto cattura e trattiene a sé le nuances di colore in modo diverso creando di volta in volta sfumature particolari ed esclusive.

Il design dei foulard OrganicTribe è liberamente ispirato allo Shibori, l'antica arte di tintura "tie and dye" del Sol Levante. Così ogni bagno di tintura crea mille motivi diversi, originati sia dall'intenzione che dal caso, passando da tonalità delicate a quelle più vivaci e accese.

Tutti i foulard OrganicTribe sono pezzi unici e inimitabili: un vero "must" per la prossima stagione.

❊ *Maria Letizia Scillia*

ALLURE INNATO

Lady Gaga durante il MTV Video Music Awards, Nokia Theatre, Los Angeles
foto: s_bukley / Shutterstock.com

Collezioni esplosive, contrasti estremi di forme e volumi, calzature che prendono vita ed interpretano stati d'animo, sogni, passioni. Le creazioni di **Giuseppe Zanotti** parlano di artigianalità e manifattura, raccontano la vera essenza di ogni donna, si impongono come irrinunciabili *must have*. Tacchi vertiginosi, mosaici di cristalli, platform futuristiche e surreali si affiancano a loafer glamour chic, sneakers dal gusto very hype, eleganti e raffinate ultraflat. Il suo gusto metropolitan chic è in grado di soddisfare qualsiasi esigenza. Il dictat per il prossimo inverno? Pump Pump e ancora pump. Allegra, sensuale, femminile, spiritosa… protagonista è la décolleté, strumento di seduzione senza tempo.

Oltre 50 *flagship stores* nel mondo e tante nuove aperture in cantiere. Dagli Stati Uniti al Giappone, passando per Londra, Mosca, Parigi, Dubai, il nome di Giuseppe è da sempre collegato all'universo della moda e dello showbiz. *Lady Gaga, Beyoncè, Kylie Minogue, Jennifer Lopez, Jessica Alba, Cameron Diaz, Olivia Palermo* e ancora *Sarah Jessica Parker, Anne Hathaway, Charlize Theron, Heidi Klum, Fergie.* Sono poche le celebrities capaci di resistere alle creazioni dello stilista italiano.

❊ *Marika Leonetti*

www.giuseppezanottidesign.com

INNOVAZIONE MADE IN ITALY

TECNOFORM È UNA REALTÀ tutta italiana leader nell'arredamento d'interni per camper, caravan e yachts di lusso. Celebre in tutto il mondo per le sue competenze e per il gusto innovativo nello studio dell'interior design. TDL-Tecnoform Design Lab- è un concept nato dalla profonda conoscenza dell'azienda nella ottimizzazione degli spazi dei veicoli ricreazionali. Per garantire la massima qualità vengono utilizzati materiali che rispettano la natura, preparazioni ecosostenibili che derivano da processi di ricerca e sviluppo sempre più all'avanguardia. Grazie a tutte queste caratteristiche la Tecnoform ha vinto al Salone del Caravan di Düsseldorf lo speciale "design award caravaning: Best Interior Design". In questo salone di fama internazionale l'attenzione è posta soprattutto sul tema del design come fattore che coniuga la praticità allo stile unitamente al rapporto qualità prezzo. L'azienda emiliana è riuscita a vincere, per la seconda volta, l'ambito premio proprio per l'utilizzo di materiali a basso impatto ambientale e per l'eleganza tutta italiana che la contraddistingue.

Margherita Gentili

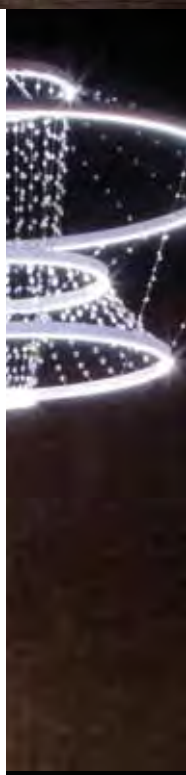
www.tecnoform.com

SWAROVSKI A VENEZIA

NEL SUO RUOLO DI AZIENDA dotata di visione e orientata al futuro, l'impresa Swarovski, attiva nel settore del cristallo, ha sostenuto il contributo all'Austria alla tredicesima Biennale di Architettura di Venezia 2012. Inoltre Swarovski Lighting, con i suoi suggestivi moduli d'illuminazione, ha fatto splendere la festa d'inaugurazione austriaca svoltasi nello storico convento dell'Abbazia della Misericordia. La stretta collaborazione fra Swarovski e Arno Ritter, commissario per la Biennale, ha dato vita a uno spazio dall'atmosfera fiabesca. Il team progettuale di Swarovski Architectural Solutions ha illuminato con Architectural Elements e Lighting Centerpieces il chiostro del convento. Nell'area d'accoglienza brillavano tre banchi bar e un photowall formato da elementi "Honeycomb". La struttura ad alveare di questo innovativo prodotto retroilluminato da LED dell'assortimento Swarovski Architectural Elements combina luce e cristallo in modo totalmente nuovo. La scelta per l'illuminazione del chiostro gotico è caduta, tra tutti i pezzi del ricco catalogo Swarovski Lighting Centerpieces, sul lampadario "Strandelier" del designer Todd Bracher. Lo splendido effetto finale era tutto dovuto all'incantevole contrasto tra la minimalista creazione in filigrana e la solenne ambientazione. Arno Ritter, si è dimostrato entusiasta: "Sono particolarmente lieto del partenariato con Swarovski, in quanto le loro luci e i loro oggetti luminosi hanno fatto della sede in cui si è svolta la festa austriaca un'ambientazione veramente affascinante, per una interessante atmosfera tutta giocata sui contrasti."

www.brand.swarovski.com

Gioele Marzi



Alessia Sassoli de Bianchi con lo stilista Ermanno Scervino durante la sfilata a Bologna

NATURALMENTE GLAMOUR

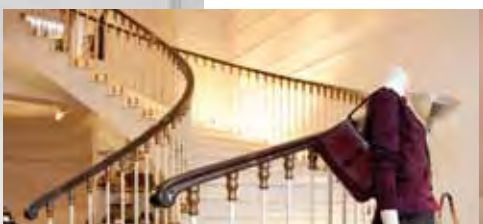
CLASSE E STILE INNATI SONO IL BIGLIETTO DA VISITA DELLA CONTESSA **ALESSIA SASSOLI DE BIANCHI** CHE SI RACCONTA ATTRAVERSO I SUOI LUOGHI DEL CUORE

di Donatella Luccarini

Akbar Delights

IL JET SET ITALIANO è decisamente uno dei più esclusivi in Europa. Fondamentalmente per l'intrinseca eleganza delle signore che ne fanno parte, ma anche per la colossale eredità storica di cui gode il nostro Paese e da cui derivano titoli nobiliari che donano un immancabile fascino. A tutte queste caratteristiche si addice perfettamente la figura della contessa **Alessia Sassoli de Bianchi.** Nata a Milano, ma bolognese d'adozione è moglie del conte Filippo Sassoli de Bianchi. Laureata alla Bocconi in Lingua e Letteratura Moderna, con un Master nel settore Moda, ha fatto del glamour e dello stile una vera e propria passione. Balzata agli onori delle cronache contro la propria volontà al principio del 2010, quando decise di mettere all'asta mille pezzi fra abiti, accessori e calzature della sua collezione - H*ermés, Valentino, Chanel, Fendi, Miu Miu, Oscar della Renta, Borbonese, Prada, Gucci e Ralph Lauren* - per un cifra totale stimata in circa cinquecentomila euro, tutti destinati alla ricostruzione della Casa Madre Bambino di San Gregorio de L'Aquila. La Sassoli ha successivamente colto l'occasione per raccontarsi e raccontare la sua passione per l'eleganza e cioè del "fare i conti con sè stessi", come sostiene. Se "allora", riferendosi agli inizi degli anni '70, "era fondamentale essere eleganti" oggi, al contrario vige la regola dell'eccesso. Se una volta era d'obbligo pensare "all'eleganza più che al corpo, ora è il contrario". Lei non ha però nella moda l'unica passione di una vita. Donna di profonda cultura a trecentosessanta gradi, da quella più classica per il teatro dove ha con alcune amiche un palco alla Scala, fino a quella per lo sport in cui eccelle come golfista. Ma è anche un'appassionata d'arte, attenta e curiosa viaggiatrice.

www.birbasdetails.com



www.openingceremony.us

foto: TonyV3112 / Shutterstock.com

I MIEI INDIRIZZI TOP

FASHION

NEW YORK

Opening-Ceremony a Howard Street Soho di Carol Lim, coreana e Humberto Leon, peruviano ora alla guida di Kenzo. 5 negozi (2 a Tokio). Abiti firmati più libri e gioielli.

MARRAKECH

Akbar nella Medina nella parte interna a sinistra sulla piazzetta. I più bei caftani ricamati in India a Delhi con stoffe Ikat scelte dal raffinatissimo proprietario francese.

MILANO

Una volta all'anno nel giardino di ***Casa Crespi*** in Corso Venezia normalmente in maggio vendita a favore dell'Associazione SEWA.

PORDENONE

Multimarca ***Birba's*** in Piazza Cavour 7. La boutique più straordinaria che unisce capi speciali di ricerca fatta da Loris, proprietario con gusto raffinatissimo.

BOLOGNA

In ***Galleria Cavour*** il più spettacolare Mall del lusso con i monomarca più importanti del mondo. Da vedere il 1° piano di *Miu Miu* dai saloni affrescati. La caratteristica unica è la gentilezza molto emiliana di direttori e commessi che soddisfano i tuoi desideri dando al lusso la dimensione del sogno.

SPA

THAILANDIA

Shiva-Som a 200 km da Bangkok. Solo 70 ospiti con 300 addetti spiaggia. Padiglione per fare yoga e cucina dietetica perfetta. Massaggi di ogni genere e super divertente il mix di clienti.

KERALA

Somatheenam Ayurvedic Health Resort. Remise en forme più spartana con l'obiettivo di purificare il corpo.

RISTORANTI

MILANO

Nobu. Per aperitivo, sakè, mojito.

Timè. Nei pressi di Via San Marco per la migliore colazione.

BOLOGNA

Rodrigo in Via della Zecca. Pesce freschissimo, squisiti gli spaghetti con moscardini e le soglioline alla griglia.

GOLF CLUB

MARRAKECH

Club Beldì a 7 km da Marrakech ti accoglie con campi di rose di ogni colore, poi SPA-Piscina. Ristorante e negozi, ogni dettaglio è curatissimo ed elegantissimo.

SICILIA

Golf Donnafugata vicino a Ragusa. 2 campi da golf e intorno eccellenti ristoranti.

BOLOGNA

Golf Club Bologna a Monte San Pietro. Il 1° campo da golf dell'Emilia Romagna con eccellenti maestri e un ottimo ristorante guidato dallo chef Luca.

A BOLOGNA

Mani e Piedi sensuali da Silvana e Cristina in Via Garofalo 2.
Parrucchiere Stefano by Vittorio, sotto il Portico della Morte
Quasi d'epoca di Ramona Da Olio in Via De'Toschi. Vetri, argenti, lampadari.
Fabrizio Cocchi in Via Castiglione 15, interior decorator dal gusto eclettico.

SFILATA DI ERMANNO SCERVINO LINEAPELLE

LINEAPELLE richiama a Bologna una moltitudine di visitatori grazie alle novità nel quartiere fieristico e agli eventi in città. La sfilata di Ermanno Scervino al Teatro Comunale, nella scorsa edizione, è stata uno spettacolo suggestivo e indimenticabile. Un trionfo dei suoi capi in pelle particolarmente graditi dal pubblico presente. Lo stilista toscano ha ricevuto una targa di apprezzamento da parte dei vertici di Lineapelle. Un parterre di eccezione ad applaudire Ermanno Scervino tra cui la contessa Alessia Sassoli de Bianchi, Francesca Menarini, Paola Postacchini, Cecilia Matteucci, Alessandra Clò, Laura Minoja, Cesare Tadolini e Duccio Campagnoli solo per elencarne alcuni. La prossima edizione di LIneapelle si terrà alla Fiera di Bologna dal 9 all'11 ottobre 2012. ❇ *D.L.*

www.lineapelle-fair.it

ITINERARIO COCTEAU

La Principessa Elettra Marconi di fronte al museo Cocteau

Foto: Giovanna Dal Magro

Museo Cocteau

IL GRANDE EVENTO organizzato da *Atout France* e dal *CRT Riviera Costa Azzurra*, con la collaborazione degli uffici turistici di Villefranche, Mentone e Saint-Jean Cap Ferrat, che ha visto protagonista la principessa **Elettra Marconi** è stato un omaggio a ***Jean Cocteau,*** personalità poliedrica -poeta, drammaturgo, pittore, regista, attore- fin dagli anni '50 legato a Mentone.

A lui la città ha dedicato un grandioso museo recentemente inaugurato, dalla suggestiva architettura progettata dall'architetto *Rudy Ricciotti* **www.tourisme-menton.fr**. Dopo la premiazione nella Sala dei Matrimoni dell'Hotel de Ville con il Vicesindaco assessore alla cultura *Martine Caserio*, lo ha visitato con la conservatrice del museo, *Célia Bernasconi*. Alla sera, cena conviviale al nuovo ristorante *Port Garavan*, in compagnia del direttore del CRT Costa Azzurra *Eric Doré*. L'itinerario ha previsto anche una tappa a Villefranche, dove Cocteau ha dipinto la Cappella dei Pescatori sul porto, con visita dell'Hotel Welcome, dove l'artista alloggiava **www.welcomehotel.com** e immancabile cena sul mare al famoso ristorante della Mère Germaine **www.meregermaine.com**, dove Cocteau era di casa, in compagnia del vicesindaco e assessore al turismo e alla cultura *Cédric Cirasa* e del proprietario, *Rémy Blouin*, un personaggio che è una miniera di aneddoti e storie su Villefranche.

Terza "tappa Cocteau", la splendida *Villa Santo Sospir di St. Jean Cap Ferrat,* oggi monumento storico **www.villasantosospir.fr**, interamente decorata da Cocteau - che qui era ospite dell'amica Francine Weisweiller - con affreschi, arazzi, mosaici. Anche l'hotel scelto per ospitare Elettra Marconi è un hotel "alla Cocteau": l'*Hotel Napoléon* di Mentone. Un albergo d'arte, che conserva una collezione di disegni dell'artista nella Suite Cocteau e stanze e spazi comuni con decorazioni riprese dalle sue opere **www.napoleon-menton.com**.

❊ *Donatella Luccarini*

Veduta di Mentone

ATOUT FRANCE
VIA TIZIANO, 32 - 20145 MILANO
www.rendezvousenfrance.com

Principessa Elettra Marconi e Martine Caserio, Vice Sindaco, delegato alla Cultura Comune di Mentone

OMAGGIO ALLA PRINCIPESSA

www.rendezvousenfrance.com
www.tourisme-menton.fr

UNA CERIMONIA SUGGESTIVA HA RINNOVATO L'INCONTRO TRA LA CITTÀ DI MENTONE E LA PRINCIPESSA ELETTRA MARCONI

E' FIGLIA illustre dell'Italia e di un italiano Maria Elettra Marconi, conosciuta principalmente col solo secondo nome, unica figlia nata dalle seconde nozze di Guglielmo e della marchesa Maria Cristina Bezzi-Scali. Venuta alla luce a Civitavecchia dopo tre anni dal matrimonio dei genitori, porta il nome della celeberrima imbarcazione, poi yacht di famiglia e prima vera casa della piccola Elettra. Acqua ed elettricità. Due grandi amori del grande inventore solo apparentemente inconciliabili per natura, dinamicità e potenza che insieme valsero all'umanità un grande balzo in avanti. Crescere sullo scafo che il padre Guglielmo utilizzò per compiere non pochi esperimenti di radiofonia, le infonde da subito un amore per il mare che l'accompagnerà per la vita. Amore spesso celebrato anche da importanti riconoscimenti a lei tributati. Fra i tantissimi, quello del febbraio 2012 consistito nella consegna delle chiavi della città di Mentone in Francia - località dove spesso arrivò via mare a bordo dell'Elettra e in compagnia del padre - oltre che all'omaggio di un prezioso vaso in ceramica firmato Jean Cocteau, offerto dal comune stesso in collaborazione con Atout France e CRT Riviera Costa Azzurra. La Marconi ha dichiarato di aver apprezzato immensamente il dono proveniente da una città tanto rappresentativa della riviera e frutto di un nome fra i più grandi dell'arte contemporanea. Arte che rappresenta uno di moltissimi interessi di questa donna estremamente vitale, colta e curiosa. Legatissima al padre di cui conserva il ricordo di uomo premuroso, riservato e presente, tragicamente lo perde proprio nel giorno del suo settimo compleanno quando, per arresto cardiaco, il grande inventore muore nella sua casa romana di via Condotti. Crescendo, per Elettra c'è la ferma volontà e quasi il riverente imperativo di celebrarlo. Ed è quindi un susseguirsi di attività volte alla perpetuazione della sua memoria: promuovendo incontri dedicati alla radiofonia o ai radioamatori a cui rilascia volentieri interviste o a cui dedica spazi d'incontro; oppure visitando i luoghi che contribuirono a rendere grande Guglielmo Marconi in giro per il mondo - specie in Gran Bretagna e Irlanda dove la madre Annie Jameson, nonna di Elettra e per la quale la principessa ha sempre nutrito una particolare ammirazione, era nata. O partecipando a dibattiti e conferenze volti a rammentare alle vecchie ma soprattutto alle nuove generazioni a chi e per quali motivi si debba l'utilizzo delle onde radio e delle frequenze radiofoniche. Inoltre tra le ultime geniali intuizioni di Marconi, racconta anche della possibilità di estrarre l'oro dall'acqua marina. "Io vivo tutte le emozioni che ha vissuto mio padre" ha dichiarato in proposito la principessa. "Tutti questi anniversari, centenari e bicentenari, sono qualcosa di magnifico. E' come se mio padre fosse sempre vicino e presente".

❊ *Donatella Luccarini*

Elettra Marconi e Eric Dore' Direttore Generale, Comitato Reg. per il Turismo Riviera Costa Azzurra

Martine Caserio Vice Sindaco Comune di Mentone, Barbara Lovato Resp. Ufficio Stampa e P.R. Atout France, Elettra Marconi.

foto: cinemafestival / Shutterstock.com

Dante Ferretti

TRA PASSATO E FUTURO

FOTO E TESTO DI GIOVANNA DAL MAGRO

LA NASCITA DELLA MOSTRA CINEMATOGRAFICA al Lido di Venezia era inserita nel più ampio quadro del rilancio della città lagunare. Nel disegno della "Grande Venezia" del conte Volpi, il Lido significava un luogo piacevole, elegante e salubre. Così nel 1932, dalla geniale intuizione, nacque la prima Mostra del Cinema e nel giugno del 1938 fu inaugurato il Casinò del Lido. Il Lido, storicamente, era preposto come difesa militare e porto per la partenza delle flotte navali.

Da contrafforte difensivo contro l'assalto delle acque con i suoi "murazzi", solo dopo il 1866 fu frequentato per uso balneare e divenne una stazione climatica di prim'ordine. L'Hotel De Bains (estate 1900) fu il ritrovo elegante dell'aristocrazia europea, l'Hotel Excelsior ebbe celebrità internazionale e l'aeroporto Nicelli (1926) fu il primo aeroporto civile italiano. Nell'immaginario mondiale il Lido e Venezia sono tutt'uno e l'incanto della vicinissima e celebre città è stato sempre fondamentale per la fortuna della sua Mostra Internazionale d'Arte Cinematografica, giunta quest'anno alla sua 69.a edizione. Si sono alternati prestigiosi direttori. Marco Müller, dal 2004 al 2011 direttore artistico del Festival di Venezia ed ora approdato al Festival di Roma, lascia la direzione veneziana ora affidata dal Presidente ad Alberto Barbera. Il Presidente della Biennale Paolo Baratta ha augurato a Müller " di trovare una sua identità senza fare concorrenza diretta a Venezia".

Quest'anno il Festival ha presentato per l'Italia i film di Paolo Virzì, Silvio Soldini, Giorgio Diritti, Gabriele Salvatores e Giuseppe Tornatore. Come sempre rilevante la presenza di attori e registi stranieri sul tappeto rosso, che offrono lo spettacolo della loro bellezza ed eleganza nello scenario del Lido e di Venezia che non teme concorrenza.

Mickey Rourke, Vanessa Redgrave e Franco Nero, Al Pacino durante il Festival di Venezia

DAL DIARIO DI UNA FOTOREPORTER

QUESTI 15 ANNI di mia partecipazione al Festival di Venezia sono stati attraversati da tanti eventi, emozioni, arrabbiature, gioie, scoperte, delusioni e mentre le sensazioni negative scompaiono, quelle profondamente gratificanti rimangono. Gli incontri coi personaggi anche se quasi sempre frettolosi a volte riescono a lasciare un ricordo indelebile di uno sguardo, di una voce, di un abbraccio.

Eccone alcuni. E' notte dopo la proiezione in Sala Grande del film con Jeanne Moreau tutti se ne vanno e lei rimane seduta ad aspettare che la vengano a prendere, non c'è più nessuno e la avvicino esprimendole i miei complimenti per un'altra interpretazione straordinaria e lei è molto contenta che mi sia piaciuto. Mi chiede se anche il giovane attore suo amante nel film l'ho trovato bravo perché secondo lei lo è stato davvero. Un altro momento, sono seduta con i fotografi sul red carpet e il cerimoniere mette vicino a noi Giovanna Mezzogiorno, le prendo la mano e la stringo, è gelata trema, è favorita per la coppa Volpi e io la rassicuro e le dico che vincerà. Sorride e vince. Anche alla regista indiana Mira Nair predico la vincita del Leone D'Oro e lo vince con Monson wedding. Monicelli lo ricordo furioso all'uscita dopo mezz'ora da una sala dove proiettavano un film insopportabilmente violento e dalla quale ero uscita anch'io disgustata, mi spiegò come fosse facile fare dei brutti film come quello.

Uno dei personaggi per me più straordinari che per fortuna incontro tutti gli anni è Daniele Ferretti lo scenografo che anche dopo innumerevoli premi Oscar ha sempre la stessa disponibilità e serenità, un grande davvero. E come dimenticare Richard Gere che mi prese le mani tra le sue e mi chiese come stavo, non lo scorderò mai.

Un altro divertente incontro ravvicinato fu con Mickey Rourke, era in passerella col suo piccolo cagnolino e io gli chiesi il nome del cane, tornò indietro e mi raccontò dal nome all'età finchè non fu trascinato in Sala Grande a prendersi il meritato premio. Molti di questi personaggi si ritrovano nel libro Venezia I cento scatti al Festival del Cinema scritto da Anna Paola Zugni Tauro

A DESTRA: Keira Knightley e Richard Gere

UNA VITA ROCK

"TALMENTE BRAVA, PADRONA DELLA SUE CANZONI CHE NON HO AVUTO ALTRA SCELTA: COPIARLA".

E così che Patty Pravo descrive la voce e il talento più particolare che unico di **Pia Tuccitto**, la promessa del rock melodico italiano. Se Arezzo le dà i natali, è Bologna a darle praticamente tutto il resto. Laureata al DAMS nel '94, già dall'anno precedente Pia aveva deciso, prima e intravisto poi, una svolta nella sua vita. "Trasloco", parola ricorrente per tutti gli studenti fuori sede come lei, diventa il titolo di una canzone che sarà la chiave d'accesso per il Festival di Castrocaro.

Il suo già notevole talento viene notato dal leader degli Stadio, Gaetano Curreri. E' proprio lui a presentarla a colui che diverrà l'uomo della sua vita professionale, niente meno che Vasco Rossi. Da quel momento è un susseguirsi di successi personali che la valorizzano come artista musicale a tutto tondo. Firma ben sette brani dell'album "Una donna da sognare" della Pravo come autrice, ma non rinuncia a far conoscere la sua voce. Una voce decisamene da rocker ma non per questo priva di una sensualità tutta femminile, di un calore vitale e ironico. Questo mix tanto naturale quanto formidabile la porta in breve tempo ad esibirsi sul palco dell'Heineken Jemmin' Festival, edizione 2000, e come supporter in tante date del tour di Vasco dell'anno successivo.

Il Blasco nazionale apprezza l'impegno e la bravura di Pia, e ne produce il primo singolo nel 2001 con la sua etichetta, Bollicine. Il sogno prende forma dopo l'uscita di "Ciao amore". Produrre diventa l'imperativo categorico. Compone due brani per Irene Grandi, fra cui il celeberrimo "Buon compleanno" per l'album "Prima di partire per un lungo viaggio". Il connubio autore-artista che solitamente appartiene ai grandi, continua quando Rossi sceglie "E…" come traccia del suo album "Buoni o cattivi" del 2004. La canzone sarà una delle più ascoltate, richieste e scaricate dell'intero album. Ma sarà il 2005 l'anno di svolta per la Tuccitto, sotto l'egida di Vasco, che le presterà parte della sua storica band, nasce il primo album dell'artista tosco-emiliana. Si intitolerà "Un segreto che". Nel 2011 due nuovi singoli, prima "Com'è bello il mio amore" e poi "Sto benissimo", brano nel quale la cantautrice fa sfoggio del suo irresistibile humor realista e un po' sconsolato per descrivere una società sempre più in difficoltà da un punto di vista non solo economico quanto umano e morale, ma che fa di tutto per non ammetterlo agli altri e soprattutto a sé stessa. Un gap della società odierna che la rocker incessantemente combatte presenziando con entusiasmo a molteplici iniziative benefiche e solidali. Un cuore e una mente curiosa ed eclettica oltre che generosa, interessata da sempre ad ampliare il proprio orizzonte artistico, ha accettato di buon grado una bella collaborazione, fra gli altri con Christophe Daverio, fratello del noto critico d'arte Philippe, volta a creare un connubio ideale fra arte e musica. La Tuccitto, all'insegna della tecnologia, ha creato un' applicazione mobile gratuita installabile su cellulari di ultima generazioni, oltre alla creazione di un nuovo spazio dal nome "L'Italia di Pia" nel quale l'artista ci descrive attraverso tre momenti (una clip di un minuto circa, una gallery fotografica e un video del back stage) luoghi del nostro Paese di volta in volta scelti perché balzati agli onori delle cronache nostrane e non, oppure perché meritevoli ma poco valorizzati. **www.piatuccitto.net**

❊ *Serena Fregni*

L'ASCESA DI FEDERICO BRUNI CONTINUA, CONFERMATA DAL NOTEVOLE SUCCESSO A SAN GIOVANNI ROTONDO (FG), DOVE ERANO ESPOSTE BEN CINQUANTA OPERE CHE HANNO RICEVUTO IL CONSENSO UNANIME DI UN VASTO PUBBLICO.

FEDERICO BRUNI, CONDIVISIONE DI UNA REALTÀ

DI MARCO PEDDE
FOTO DI DANIELE CORSINI

FEDERICO BRUNI

La sua prima mostra a Cà la Ghironda di Ponte Ronca di Zola Predosa (BO), promossa e curata dal *Prof. Francesco Martani*, illustre chirurgo, artista e collezionista con da sempre la passione per l'arte, osservata e praticata, ha da subito palesato la particolarità della suo stile. Bruni, attingendo da un'ispirazione naif, tende continuamente ad offrire allo spettatore, e a se stesso, un'alternativa valida alla realtà contemporanea. Una coscienza che ha avuto un iter lungo nonostante la giovane età dell'autore - classe 1974 - un cammino che trasuda dai suoi quadri.

"L'impulso creativo che lo tormenta da una vita ha trovato il suo sfogo" afferma il Prof. Martani "Da sempre appassionato e comunque predisposto all'amore per la natura, Bruni dimostra nei suoi quadri una forte connotazione ecologica, sintomo tra altri della perfetta coscienza che Federico ha della realtà e quotidianità che lo circonda. La sua arte non vuole far finta che la realtà sia falsa o altra da quella che è, ma vuole viverla a modo suo compiendo l'atto generoso di rendercene partecipi". La mostra dedicata a Federico Bruni ha anche avuto un bel collegamento morale e affettivo col curatore, Martani. Il loro incontro "avvenuto per pura casualità" come ci dice il professore, "è determinante perché, da quel momento, *[Federico, ndr.]* passa dalla pittura per diletto alla presa di coscienza della propria capacità artistica".

Una presa di coscienza che dev'essere stata liberatoria per Bruni, che definisce oggi l'arte come la ragione dominante della sua esistenza. Particolarmente appassionato della pittura di Francis Bacon e di Vincent Van Gogh, Federico prediligе il tempo notturno per dar vita alle sue creazioni e il più delle volte senza averlo programmato. Si sveglia, carico di sensazioni e impulsi e con la necessità di dare una forma al pensiero. Lo fa senza linee guida e comunque senza nessun tipo di impronta preventivamente tracciata sulla tela.

Lo fa come se dovesse dare sfogo ad un bisogno primario, da Martani individuato nel "cucire e ricucire la propria interiorità". Anche un'altra illustre personalità mai dimenticata di Bologna, l'etologo Giorgio Celli scomparso lo scorso anno, ha avuto parole non di poco conto per la pittura di Federico Bruni, pittura che "ha la pretesa che ciò che raffigura sia conforme a tutti coloro che si affacciano dopo di lui ad ammirarla".

Signor Bruni, non si sa molto dell'inizio della sua esperienza pittorica. Vuole condividere il ricordo di quegli anni e la sua particolare relazione con il mondo dell'arte?

Tutto è arte! Ho cominciato con una matita e un foglio di carta. Posso tranquillamente affermare che sino ad oggi ho sempre creato il mio inconscio. L'ho fatto con la materia, con il colore e con le mie pennellate mirate soprattutto all'amore universale fra tutto quello che ci circonda.

Ricorda qual è la prima opera che realizzò?

"Simba il gatto", un gatto che teneva le zampe sul muso.

E' evidente l'importanza che ha nella sua attività artistica il Professor Francesco Martani. Com'è iniziata la vostra collaborazione?

E' stato un colpo di fulmine per entrambi. Lui ha amato da subito la mia arte e da subito io l'ho stimato.

Nelle sue opere si nota una certa prevalenza dei colori freddi, soprattutto il blu nelle sue varie tonalità. Vi è un motivo che la indirizza alla scelta di questi colori piuttosto che ad altri?

Il blu è il colore della mia percezione visiva dell'opera. Vedo la realtà attraverso i colori e non attraverso il disegno. Il blu, il celeste e le sue varie tonalità trovo siano colori eleganti e non freddi.

Come definirebbe il suo approccio all'arte?

Non sono accademico e nemmeno concettualista. Anzi, detesto tutto ciò che la società impone come arroganza. Preferisco ascoltare il mio vissuto e trarre ispirazione dalle mie esperienze personali.

Tornando al Prof. Martani, ha detto di lei, "Federico Bruni ha la coscienza del valore artistico della sua opera, ed accosta il mondo in un modo stranamente proprio". Antonio Ligabue, il grande pittore naif, pare avesse la stessa autocoscienza delle sue opere, e pare anche che questo lo contraddistinguesse tra mille. Cosa ne pensa?

Ligabue era "naif" perché era lontano dai musei e dai caffè del suo tempo, dove artisti del calibro di Picasso dipingevano per la prima volta secondo la loro visione artistica seguendo una tecnica che tutt'ora è indiscussa. Io invece preferisco guardare la realtà in maniera astratta e con i colori renderla razionale.

Il fatto che lei pitturi intensamente durante la notte è un dato immancabile quando si parla di lei. Si sa molto meno dei motivi, se ce ne sono, che la portano a preferire le ore notturne. Cosa ci può dire?

E' un mistero anche per me. Forse sono un po' fatalista. Le persone che hanno visto il mio atelier hanno detto tutte la stessa cosa: si rendono subito conto che ho bisogno della notte per creare.

Quali tecniche pittoriche utilizza in prevalenza?

Olio e acrilico su tela e varie tecniche miste.

Nella realizzazione di un'opera d'arte lei parte sempre da una bella sensazione o stato d'animo oppure no?

Parto dal caos più totale senza capire, consciamente o inconsciamente, cosa io stia dipingendo. Non è vero che il disordine assorbe la creatività, in me regna l'istintività e il buon senso.

E dopo aver realizzato un dipinto si sente sempre e comunque più sereno?

Esattamente mi sento così: la tela sta prendendo forma, sembra una grande luna. Che provoca, e poi seduce. Mi piace questo riflesso di luce che contrasta i colori caldi da quelli freddi. Le parole per dire amore sono infinite. Hai visto? C'è una stella cadente! Chissà che non sia di buon auspicio. Ma è l'unica stella del mio cielo, l'arte.

50° ANNIVERSARIO TRATTA AIR FRANCE PARIGI-VENEZIA

Benedicte Duval, Direttore Air France/KLM in Italia

IL GRUPPO AIR FRANCE KLM È LA COMPAGNIA AEREA PIÙ GRANDE D'EUROPA E LA QUARTA A LIVELLO MONDIALE.

AIR FRANCE, che a ottobre 2013 compirà i suoi primi ottanta anni dalla fondazione, rappresenta da tempo una solida certezza sia per il PIL annuale della Francia che per l'affluenza sempre più massiccia di passeggeri non francesi che la compagnia trasporta da una parte all'altra del mondo. La sua forza ha avuto un ulteriore consolidamento nel 2004, quando Air France e KLM, la principale compagnia aerea olandese, si sono unite. Se l'anno prossimo segnerà l'ottantesimo della compagnia a strisce blu, bianche e rosse, quest'anno ha rappresentato un altro traguardo importante per la storia del volo francese e italiano. Era infatti il giugno 1962 quando Air France inaugurava tre voli che settimanalmente collegavano Parigi a Venezia. Città scelta non casualmente ma perché, al pari della capitale francese, rappresentava il fascino romantico e anche intellettuale del nostro Paese. A cinquant'anni di distanza, il Gruppo Air France KLM con Atout France hanno organizzato un grande evento commemorativo all'aeroporto Marco Polo di Venezia. Così il 14 giugno scorso sulla pista principale dello scalo veneziano si è potuto assistere all'arrivo di un aeroplano battente bandiera francese che ha salutato e intrattenuto la folla presente, fra giochi d'acqua e hostess abbigliate con la divisa in uso negli anni Sessanta. Dopo un'interessante conferenza con i vertici di Air France KLM si è inaugurata una galleria fotografica che ha ripercorso attraverso vari scatti i cinquant'anni trascorsi, rendendo omaggio ai milioni di passeggeri passati per questa tratta tramite i loro più noti rappresentanti che volarono sulla Parigi-Venezia. E così la faccia ammiccante di Josephine Baker si è affiancata a quella riflessiva di Yves St. Laurent, la simpatia del trio Mastroianni-Masina-Fellini scorreva sotto gli sguardi dei presenti fra la bellezza tutta italiana di Gina Lollobrigida e quella tutta francese di Sylvie Vartan, solo per citarne alcuni. Con qualcosa come ottocentomila passeggeri l'anno che volano con Air France da e per Venezia, non dev'essere un caso che oggi, grazie anche alla collaborazione con Alitalia, il Gruppo Air France KLM punti all'area del Triveneto.

❄ *Mario Marzi*

www.airfrance.it
www.rendezvousenfrance.com

MARSIGLIA
CAPITALE EUROPEA DELLA CULTURA 2013

UN'APOTEOSI DI EVENTI PER FESTEGGIARE LA CITTÀ FRANCESE CHE ATTENDE VISITATORI DA TUTTO IL MONDO

di Donatella Luccarini
foto di Daniele Corsini

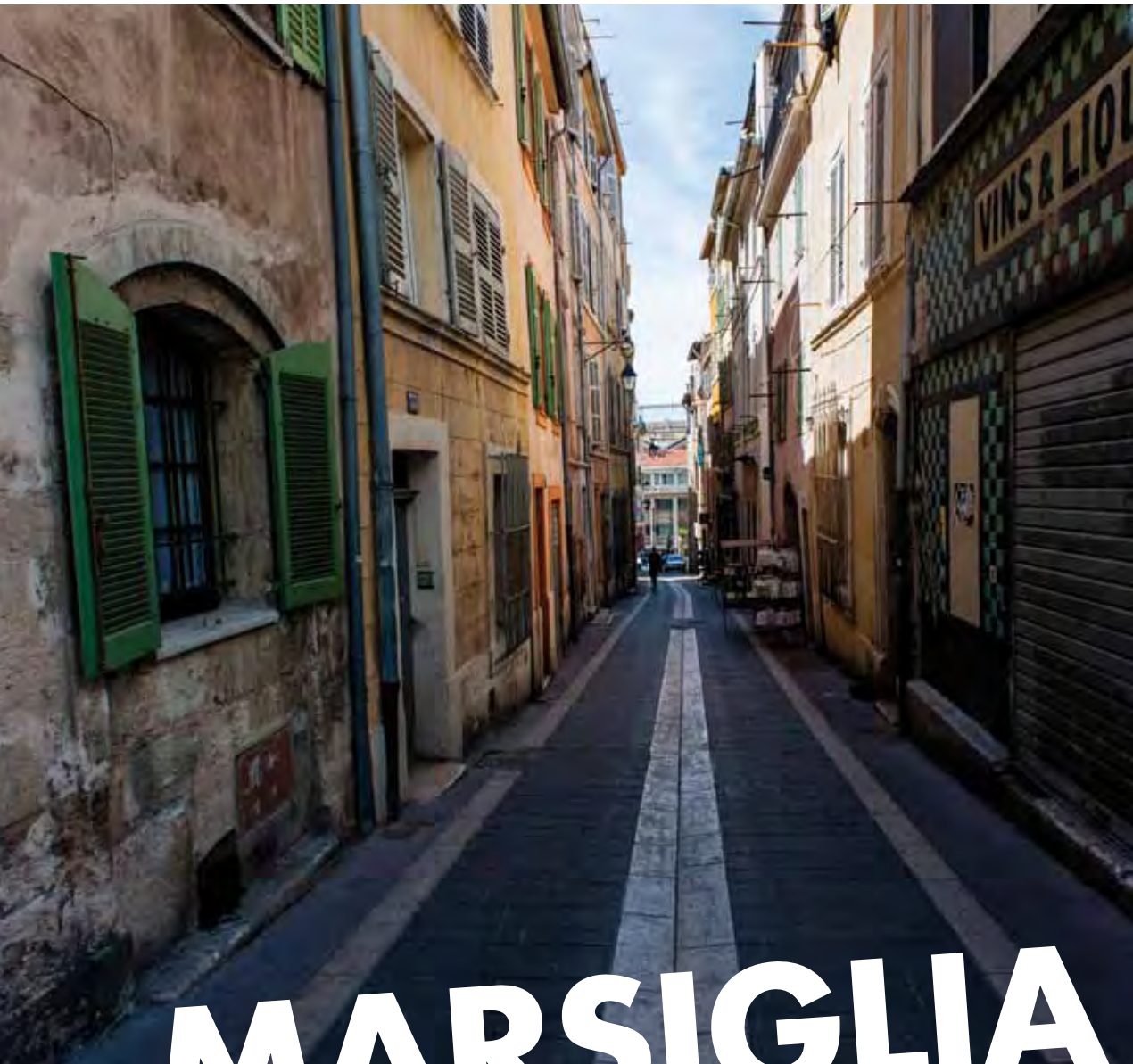
MARSIGLIA

MARSIGLIA, LA GRECA DI FRANCIA.

Fondata appunto dagli ellenici seicento anni prima di Cristo, veniva chiamata Massalìa, da cui il nome odierno, cioè "città sul mare", "porto". Una specificità che non ha mai abbandonato Marsiglia, attualmente il porto più grande e importante di Francia. Il commercio ne è da sempre il cuore pulsante, e da sempre ne decide le sorti: guerre, momenti di pace e alleanze e dunque prosperità o mestizia economica, ne guidano la storia ancora oggi.

Da sempre gelosa della propria indipendenza che perse solo dopo la Rivoluzione francese, Marsiglia dal 2000 è a capo di un agglomerato di diciotto comuni satellite che amministrativamente vanno a formare la Grande Marsiglia. Il porto, fondamentale come si è visto, oggi è diventata anche una delle principali attrazioni della città provenzale nella sua parte vecchia, comunque perfettamente funzionante fino alla seconda metà del XIX secolo.

Da qui si snoda la celebre strada Canebiére, la principale della città che conduce direttamente al quartiere Rèformès. Mille sono i monumenti, a volte un po' nascosti e per questo ancor più interessanti da scoprire, che la città offre. Dalla sontuosa chiesa dedicata a Notre Dame de la Garde, uno dei più celebri monumenti



MARSIGLIA

MARSIGLIA

di Marsiglia, alla cattedrale Sainte-Marie-Majeure; dal fascino tutto medievale del Fort St. John con annesso un modernissimo museo della civiltà d'Europa e del Mediterraneo al moderno polo economico-commerciale del Docks passando per l'Operà di Marsiglia e la meraviglia settecentesca del castello Borèly.

Una città che offre tanto perché di tante diverse esperienze culturali è composto il suo passato, che non a caso oggi ne fa una delle realtà più multietniche e culturalmente avanzate di Francia e non solo. Non apparirà dunque casuale che l'Unione Europea abbia designato Marsiglia come Capitale europea della cultura per l'anno 2013. Il titolo, creato nel 1985 in sede Europea, si propone il ravvicinamento dei popoli del vecchio Continente e l'affermazione del ruolo centrale delle cellule cittadine in campo artistico e culturale.

Dal weekend di apertura previsto per il 12-13 gennaio 2013, più di quattrocento eventi accompagneranno l'anno che verrà in quel di Marsiglia, suddivisi in più di sessanta mostre e centinaia di concerti, un percorso artistico e un festival che secondo le stime saranno visti e visitati da qualcosa come dodici milioni di persone.

Tante le esposizioni di enorme rilievo, dislocate nelle varie aree della Provenza che insieme a Marsiglia

hanno raccolto questa bella sfida. Il grande Atelier del Midi, dal 13 giugno 2013 sino al 13 ottobre successivo, permetterà ai visitatori in quel di Marsiglia ed a Aix-en-Provence di compiere un viaggio attraverso le opere dei grandi pittori che hanno lavorato nel sud della Francia all'inizio del '900: da Cezanne a Matisse, da Van Gogh a Bonnard. Precedentemente, dal 27 aprile al 13 giugno presso Aubagne sarà invece visitabile una mostra dal titolo "Picasso ceramista", ovvero la scoperta attraverso centoventi opere della manualità e dell'estro artistico del grande pittore intellettuale nel campo poco noto della ceramica.

Tra aprile e luglio sarà la volta di "Rodin, l'ombra dell'antico" ad Arles volta all'approfondimento dell'ispirazione classica di uno dei più grandi scultori francesi del XIX secolo. Non poteva ovviamente mancare un riferimento al geniale architetto Le Corbusier, che proprio a Marsiglia ha realizzato alcune delle sue opere universalmente conosciute.

La capitale Europea della cultura lo celebrerà fra ottobre 2013 e gennaio 2014 con una interessantissima retrospettiva su alcune delle sue opere di punta.

www.rendezvousenfrance.com
www.marseille-tourisme.com
www.marseille-provence2013.fr
www.marseille.fr
www.airfrance.it

MARSIGLIA

SE CERCATE UN LUOGO IN CUI DOMINA IL FASCINO DELLA STORIA, MA LUSSO E SERVIZI ULTRAMODERNI SONO GARANTITI, L'HÔTEL HERMITAGE MEMBRO DEI "LEADING HOTELS OF THE WORLD" È IL VOSTRO POSTO IDEALE.

REGNO DI ELEGANZA E GRAN CLASSE

A MONTE-CARLO nota per la sua vivacità internazionale, i grattacieli, il casinò, il circuito di Formula 1 e per essere luogo di ritrovo di personaggi famosi e autorità, sorge l'Hôtel Hermitage. Inaugurato nel 1898 dall'inglese M. Benoist, direttore del ristorante londinese "Les Princes", fu progettato e costruito dall'architetto M. Marquet. Recentemente ristrutturato, questo esclusivo 5 stelle, vi accoglie in una residenza lussuosa in stile neoclassico caratterizzata da un ambiente intimo, raffinato e aristocratico. Potete scegliere tra 280 bellissime e confortevoli stanze, 46 suites e junior-suites e 8 Vip suites, o uno dei 55 appartamenti realizzati nel 2004 (tra i quali un meraviglioso duplex di 200m^2 con jacuzzi sul terrazzo). Il ristorante Vistamar, arredato in stile Liberty, propone deliziosi piatti della cucina mediterranea a base di pesce e frutti di mare e, come suggerisce il nome, ve li fa degustare su una splendida terrazza con vista panoramica sul porto e sulla Rocca di Monaco. Grazie all'esperienza e alla creatività dello Chef Joël Garault, il ristorante si è aggiudicato una stella Michelin. Un tuffo nel passato e nelle atmosfere di fine ottocento è assicurato passeggiando tra le varie sale, saloni e giardini, tra cui è famosissima la Sala Belle Epoque. Arredata in stile neoclassico è considerata la più bella sala d'Europa dove regnano i favolosi affreschi ispirati allo stile di Fragonard e Boucher e firmati Gabriel Ferrier. L'Hermitage offre inoltre un centro termale di 6.660 m^2, un centro fitness comprensivo di piscina, "Technogym" con vista mare, possibilità di raggiungere il campo da golf e le spiagge. E ancora, 9 sale riunioni per meeting d'affari e uno spazio di 310 m^2 per organizzare banchetti e matrimoni. ❄ *M. L. Scillia*

HÔTEL HERMITAGE
SQUARE BEAUMARCHAIS
MC 98000
PRINCIPAUTÉ DE MONACO
www.hotelhermitagemontecarlo.com

Suite deluxe del "Le Vallon de Valrugues & SPA"

L'ARTE DELL'ACCOGLIENZA

PRESTIGE D'HÔTELS GARANTISCE SOGGIORNI ALL'INSEGNA DEL COMFORT. STRUTTURE DALL'ELEGANZA SOBRIA CHE DISPONGONO DI RISTORANTI STELLATI. AMPIE SPA DAI TRATTAMENTI ESCLUSIVI PER UNA VACANZA TRA RELAX, BENESSERE E CULTURA.

Il ***Vallon de Valrugues e Spa*** a Saint-Rémy de Provence, l'***Auberge de Cassagne e Spa*** a Avignon - Le Pontet, il ***Le Bories*** a Gordes en Luberon sono gli esclusivi hotel a cinque stelle che fanno parte del gruppo ***Prestige d'Hôtel***s. Immerse nell'incantato paesaggio del sud della Francia, queste strutture sono tutte dotate di piscina, splendide camere, suites e SPA per offrire ai propri clienti meravigliosi soggiorni. Riconosciuti ed elogiati in tutte le guide turistiche, questi hotel di lusso rendono la vacanza indimenticabile.

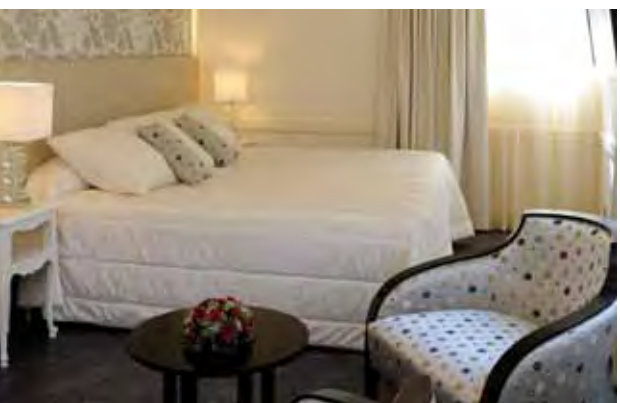
Junior Suite

LE VALLON DE VALRUGUES & SPA
CHEMIN CANTO CIGALO
13210 SAINT-RÉMY DE PROVENCE
www.vallondevalrugues.com

LE VALLON DE VALRUGUES & SPA

Saint-Rémy, classificato come uno dei borghi più belli della Francia, è uno dei luoghi turistici più visitati, punto di partenza ideale per scoprire il fascino della Provenza. Per i poeti e i pittori, Saint Rémy è un simbolo di pace e di luce. Nostradamus, nativo di qui, ha riconosciuto nel suo cielo azzurro il destino dei più grandi e Van Gogh vi realizzò oltre 150 tele e numerosi disegni. In questa cornice sorge l'hotel Le Vallon de Valrugues & SPA, un cinque stelle che regala una bella vista sulle Alpilles. Dispone di 48 camere e suite eleganti e raffinate che sono state completamente ristrutturate nel 2010. Il ristorante è stato premiato con una stella Michelin, lo chef Marc de Passorio offre tutto l'anno prelibatezze che soddisfano i gourmet più esigenti. La piscina esterna offre un'oasi di verde per momenti indimenticabili, mentre quella interna, ampia, spaziosa e di design consente di nuotare controcorrente. Per chi desidera una vacanza all'insegna del benessere, la Spa La Maison d'Ennea di 500 metri quadri offre massaggi, trattamenti Anne Sémonin e Charme d'Orient, bagno turco e sauna, idromassaggio, bagno con luminoterapia e tanto altro ancora. E dopo, una pausa alla Tisaneria.

RGE DE CASSAGNE & SPA
450, ALLÉ DE CASSAGNE
84130 LE PONTET-AVIGNON
www.aubergedecassagne.com



AUBERGE DE CASSAGNE & SPA

A soli 10 minuti dal Palazzo dei Papi e dal celebre Pont d'Avignon, a 20 minuti dal Luberon, una delle zone vinicole più suggestive di tutta la Francia dal paesaggio magico, questo Hôtel a 5 stelle è una tranquilla residenza provenzale del 1850 immersa in un rigoglioso giardino. Dispone di 35 romantiche camere, 6 suite di cui una presidenziale, una splendida SPA e un ristorante segnalato dalle migliori guide. Lo chef propone eccellenti piatti che rispettano la tradizione locale con un tocco di creatività. *Philippe Boucher,* Maître Cuisinier de France, vi delizierà con la sua cucina ricca di sapori provenzali a base di prodotti di alta qualità. Il tutto accompagnato da pregiati vini scelti dal sommelier.

Lo chef Philippe Boucher

La Spa de Cassagne propone speciali massaggi, trattamenti Hormeta, bagno turco, sauna, idromassaggio, piscina all'aperto e indoor riscaldata, doccia con cromoterapia e palestra. Vi è inoltre uno splendido salone per conferenze o canvass aziendali. Per chi ama il golf, a soli 2 km si trova un campo a 18 buche adatto sia ai neofiti, che ai giocatori più esperti, il Golf Grand Avignon. Per chi vuole respirare cultura, Avignone con i suoi vicoli antichi, i magnifici cortili, le facciate restaurate, è tutta da scoprire. Il soggiorno dei Papi ha contrassegnato in modo indelebile l'architettura della città.

www.rendezvousenfrance.com
www.vaucluse.fr

LE BORIES & SPA

L'Abbazia di Sénanque a pochi chilometri dal centro di Gordes

Eretto al limitare dell'altopiano del Vaucluse, Gordes è uno dei maggiori borghi del Luberon, domicilio prediletto da numerose personalità di spicco ed artisti. La posizione privilegiata, il fascino eccezionale e la tipica architettura -bianchissime case di pietra a secco- hanno valso a questo antico insediamento la classificazione di uno dei più bei borghi di Francia. Questa è la location dell'hotel *Les Boires*, un 5 stelle lusso interamente in armonia con la natura circostante. Immerso in un uliveto, attorniato dal verde di cipressi, querce, giardini di lavanda e di erbe aromatiche, offre 33 camere di gran classe che si affacciano su un meraviglioso paesaggio. In questo paradiso naturale l'hotel propone numerosi servizi.

La Spa "La Maison d'Ennea" si prende cura di voi con massaggi, sala termale, trattamenti per il corpo, piscina riscaldata interna ed esterna, sala del tè e tanta professionalità. Le restaurant Gastronomique, curato dallo chef *Pascal Ginoux*, ha ottenuto una stella Michelin e prestigiosi riconoscimenti quali il Bottin Gourmand e il Toques Gault Millau. La sua è una cucina generosa, solare, capace di soddisfare i palati più raffinati. Delizie di ogni genere sono servite in una calda cornice interna, o sulla terrazza con vista giardino. In questo angolo di eleganza e fascino il tempo sembra essersi fermato.

❇ *Donatella Luccarini*

LE BORIES & SPA
ROUTE DE L'ABBEY DE SÉNARQUE
84220 GORDES
www.hotellesbories.com

RIGENERARSI CON PIACERE

COCCOLARSI NELLO SPLENDORE DEL TIROLO ALLA RICERCA DI PURO BENESSERE, IMMERSI IN UN PARCO DI 20.000 METRI QUADRATI, ALL'ASTORIA RELAX E SPA HOTEL POCO DISTANTE DAL CENTRO DI SEEFELD È UN AUTENTICO PRIVILEGIO

Questo 5 stelle elegante e confortevole, gode di una posizione invidiabile e di un magnifico panorama sui monti circostanti. L'estrema cura nei dettagli è una prerogativa dell'Astoria, struttura collegata agli hotel Sacher di Vienna e Salisburgo, che fa dell'accoglienza sobria ma regale il suo punto di forza. Appena entrati sarete avvolti da una calda atmosfera: ambienti luminosi e arredi di classe. Il personale è sempre disponibile a esaudire i desideri della clientela. Molto belle le camere che dispongono di ogni comfort e sono decorate per far sentire l'ospite come a casa propria. Si può scegliere tra diverse tipologie, dalle ampie doppie con balcone alle suite, fino al "non plus ultra" l'Astoria Suite.

Il Ristorante garantisce deliziosi piaceri per il palato. Nel menu tutto quello che si può desiderare: specialità internazionali, creazioni leggere, innovative e ovviamente squisite prelibatezze della tradizione tirolese sapientemente rivisitate. Nel 2011 è stato premiato per la terza volta consecutiva dalla guida gastronomica Gault Millau. Vanta premi come il "Bezirkssieger" nell'ambito dell'iniziativa "Bewusst Tirol", una campagna della Regione per valorizzare i prodotti locali.

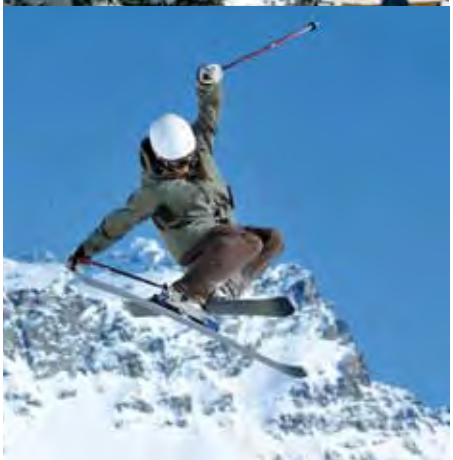
HOTEL ASTORIA
GEIGENBÜHEL 185
6100 SEEFELD - AUSTRIA
www.astoria-seefeld.com

SPORT E RELAX

In questo paradiso la Spa, 1.200 metri quadrati dedicati al vostro totale benessere, permette di ritrovare se stessi sia a livello sia fisico che spirituale attraverso programmi personalizzati. La proposta di base parte da una breve vacanza di 4 giorni per riattivare l'organismo attraverso un mix di attività fisica, coaching e rilassamento. In ogni periodo dell'anno ci sono pacchetti speciali dedicati a donne e uomini; Ladies e Men Only. E poi ci sono quelli stagionali: Natale alpino e Risveglio primaverile per rafforzare lo stato di salute. A disposizione due ampie piscine, una interna e una esterna collegate tra loro, palestra ben attrezzata, sauna finlandese e tirolese, bagno di vapore alle erbe, fontana di ghiaccio, percorso Kneipp, docce multisensoriali. Completano l'offerta efficaci trattamenti estetici e speciali massaggi.

Qui l'inverno è incantevole e pieno di iniziative. Dopo gli sport sulla neve è d'obbligo farsi coccolare nella Spa o praticare i programmi di fitness: ginnastica mattutina, qi gong, acqua fitness, cardiotraining. Inoltre si possono fare escursioni individuali guidate fra le montagne. Nel periodo estivo sport all'aria aperta, golf, gite in mountain bike e trekking.

❇ *Donatella Luccarini*



SEEFELD EVENTI

7 - 13 ottobre 2012

14A EDIZIONE DELLA SETTIMANA DELLA CACCIA "GANGHOFER HOBERTUSWOCHE".

Una delle manifestazione più apprezzate della Regione a Leutasch.

11- 26 Gennaio 2013

CAMPINATI EUROPEI SENIORES DI TENNIS

A gennaio 2013, la WM-Halle di Seefeld sera per la 37esima edizione dei Campionati Europei Seniores di tennis. 700 tennisti provenienti da tutto il mondo per questo campionato che è il più importante d'Europa.

19 - 20 gennaio 2013

TRIPLA COPPA DEL MONDO DI COMBINATA NORDICA

Evento clou del calendario delle manifestazioni dell'Olympiaregion Seefeld. La Casinò Arena offrirà a tutti gli spettatori l'occasione di vedere da vicino i salti sul trampolino olimpico Toni Seelos e le competizioni di sci di fondo.

26 Gennaio 2013

FESTA DELLA NEVE

L'intera zona pedonale di Seefeld offre intrattenimento musicale e invita a trascorrere un'allegra giornata all'insegna del sorriso e del buon umore. I bar di neve, gestiti dai ristoratori di Seefeld, contribuiranno a creare l'atmosfera giusta con prelibatezze e fantastici drink. A Seefeld e Leutasch si potranno ammirare le sculture di neve e di ghiaccio che la sera della festa saranno illuminate e brilleranno di magia.

2 febbraio 2013

INCANTO DEL CRISTALLO

Un concerto superlativo si terrà presso il Kurpark di Seefeld. L'entertainer Georg Glanz, accompagnato da grandi artisti appartenenti al mondo della musica. **www.kristallzauber.at**

10 Febbraio 2013

TRADIZIONALE CORTEO MASCHERATO

Uno scatenato corteo carnevalesco e la viva tradizione tirolese si riuniscono ogni anno durante il Carnevale che si svolge nella zona pedonale.

❇ *B.L.*

www.seefeld.com

ART DE VIVRE NEL VALLESE

CI SONO LOCALITÀ CHE PIÙ DI ALTRE TI FANNO RESPIRARE LO SPIRITO AUTENTICO E L'ATMOSFERA DEL POSTO. IL VALLESE CON LA SUA STORIA MILLENARIA HA MOLTE FACCE PERFETTAMENTE ARMONIZZATE TRA LORO. QUI AVVOLTE DA PAESAGGI MOZZAFIATO CONVIVONO: TRADIZIONE, CULTURA, ENOGASTRONOMIA, SPORT ALL'ARIA APERTA E UNA SOBRIA MONDANITÀ.

FOTO DI GISELLA MOTTA

Davanti al bellissimo panorama dei 4000 m, le piste di St-Luc/Chandolin, situate fra 1650 e 3000 m di quota, offrono puro divertimento ai sciatori di ogni livello

AL CONFINE CON LA VALLE D'AOSTA

e la provincia di Vercelli si trova il Canton Vallese, il terzo per estensione di tutta la Confederazione Elvetica. **SION**, il capoluogo, è la città più antica dell'intera Svizzera. Storica cittadina dai tratti medievali famosa per essere coronata da quattro castelli edificati non oltre il XIII secolo, tutti visitabili. Fra loro spicca quello di Valére con il suo tipico borgo ai piedi del castello. Sion è molto vivace dal punto di vista culturale con particolare attenzione al teatro, musica e danza. Ben sei musei, che spaziano dall'arte sacra a quella storica all'esposizione delle meraviglie naturali del Cantone, accolgono tutto l'anno i visitatori.

Intimamente legata al territorio sin dagli albori della civilizzazione di Sion, è la vigna. Tutti i documenti storici parlano di lunghe distese di vite selvatica, poi coltivata e fatta vinificare dai romani. Un terreno particolarmente ricco e un microclima raro a trovarsi, rendono questo Cantone fra i più rinomati nella produzione del vino. Sion ne vanta due, il Fendant bianco e il Dole, rosso, particolarmente apprezzati dai locali e dai turisti.

www.siontourisme.ch

Il "Vin des Glaciers" di Grimentz

HOTEL BELLA TOLA

Saint-Luc

Parlando di Vallese, ancor più trovandovisi, è d'obbligo una visita a Saint-Luc. Il borgo antico che si è andato a fondere col moderno mantenendo intatta la sua identità, recentemente inglobato nel comune di Anniviers. Magari soggiornando *all'Hotel Bella Tola* scoprirete l'arte di vivere e conoscere al meglio questa località. Costruito nel 1883 è salito, gradino dopo gradino grazie all'ottima gestione dei proprietari *Anne Françoise* e C*laude Buchs-Favre*, alle vette del settore alberghiero locale e internazionale.

Promosso Albergo Storico nel 2001, l'atmosfera tranquilla e famigliare è il vero punto di forza. Ben cinque diversi tipi di camere, per venire incontro ad ogni esigenza, si va dalla "romantica" a quella "classica", passando per le ampie suite. Oltre a queste tipologie di stanze sono disponibili tre appartamenti nella dependance. Ottima la ristorazione che presenta piatti della tradizione sapientemente rivisitati e delizie da gran gourmet. *Bella Tola* dispone di una deliziosa Spa con piscina. Dopo una giornata all'aria aperta è bello rilassarsi con massaggi e trattamenti di bellezza. E per chi ama lo shopping consigliamo una visita alla boutique dell'albergo dove *Anne Françoise* propone capi di abbigliamento e complementi d'arredo super chic. **www.bellatola.ch**

SAINT-LUC, apprezzato per le svariate attività che consente di praticare in ogni stagione, in inverno propone sci, snowbord e slittino. Ma anche snowtubing e una quantità di escursioni con diversi itinerari, anche a cavallo, nel fiabesco contesto delle vallate che caratterizzano il Canton Vallese. Fra tutte è celebre il cosiddetto Sentiero dei Pianeti, da fare a piedi o in bicicletta, che rappresenta il sistema solare in scala ovviamente ridotta. Un'altra esperienza per conoscere le tradizioni locali mai dimenticate è il Cammino del pane. Dal punto di vista scientifico, Saint-Luc è celebre per il grande osservatorio astronomico "François-Xavier Bagnoud" situato a 2500 metri di altezza e aperto a tutti. **www.st-luc.ch**

Anne Françoise e Claude Buchs-Favre

A Crans-Montana, si scia dai 1500 metri (altitudine del paese) ai 3000 metri (ghiacciaio della Plaine Morte), in un'area di 140 km di piste con segnaletica, per tutti i gusti e tutti i livelli

Crans-Montana

***CHANDOLIN**: Sul versante più soleggiato della Valle d'Anniviers tra pini cembri e larici, Chandolin ha saputo conservare il suo fascino per il piacere dei suoi ospiti.*

IDEALE PER GLI AMANTI DEGLI SPORT

invernali e della mondanità è Crans-Montana, località posta a millequattrocentosettantasei metri di quota e affacciata sul lago della Moubra. Per autentici soggiorni VIP il top è affittare uno chalet **www.cransluxurylodge.com**, qui se ne trovano di leggendari.

Dagli anni venti del secolo scorso, Crans-Montana è una meta cult per gli appassionati di sci alpino che possono godere di centoquaranta chilometri di sentieri suddivisi in piste di varia difficoltà. Sulle stesse è praticabile anche lo snowbord e lo sci notturno.

Una particolarità della zona sono le escursioni, da realizzarsi nei modi più disparati. Dalle racchette al cavallo, dalla mongolfiera all'elicottero, alla scoperta delle meravigliose vette. Per i meno impavidi ci sono lussureggianti campi da golf.

La gastronomia e la viticultura che contribuiscono a rendere grande il Vallese, hanno un punto fermo e irrinunciabile a Crans-Montana. Sono decine i vini rossi e bianchi provenienti dall'intero Cantone che qui è possibile degustare. Perfetti in abbinamento ai piatti della cucina locale spesso a base di formaggi d'alpeggio. Fra questi il Raclette che, eccellente nella fonduta o con la polenta, viene gustato come da tradizione accompagnato da tè aromatizzato o dal vino Fendant. Tra i prodotti della zona da assaggiare i salumi, senza dimenticare il celeberrimo cioccolato svizzero. **www.crans-montana.ch**

❇ *Donatella Luccarini*

www.rendezvousenfrance.com
www.tourisme64.com
www.biarritz.fr

A BIARRITZ INCONTRO CON L'OCEANO

IL SUO FARO SEGNA IL LIMITE TRA LA COSTA SABBIOSA A NORD, CHE PROSEGUE PER ALCUNE CENTINAIA DI CHILOMETRI FINO ALL'ESTREMA PUNTA DELLA GIRONDA E GLI SCOGLI DEI PAESI BASCHI A SUD. BIARRITZ DIVENNE 'LA REGINA DELLE SPIAGGE E LA SPIAGGIA DEI RE' DOPO CHE NEL 1854 L'IMPERATRICE EUGENIA DECISE DI FARNE LA SUA LOCALITÀ DI VILLEGGIATURA PREFERITA.

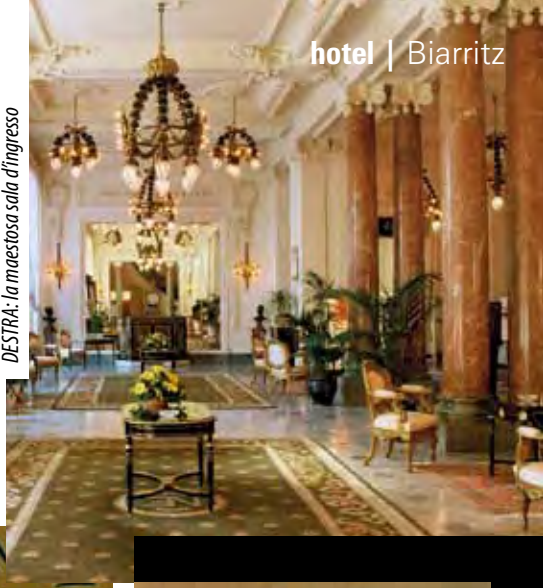
La splendida vista sulla baia di Biarritz dal ristorante "La Rotonda"

Il bar "Salon Eugénie"

L'HOTEL DU PALAIS incarna alla perfezione lo spirito del luogo: l'incanto dell'oceano si sposa con gli impeccabili servizi di questa struttura a 5 stelle, dove l'accoglienza è principesca e il servizio estremamente accurato. L'imponenza e l'autentico lusso sono caratteristiche che non possono fare a meno di stupire anche i clienti più esigenti. Dalla maestosa sala d'ingresso con arredi d'epoca autentici si intuisce la gran classe dell'albergo. Immense le stanze decorate con il gusto del Secondo Impero e dotate di ogni comfort. La vista si perde lungo l'orizzonte del mare o sul giardino con piscina a ridosso della spiaggia.

Le suite sono un'apoteosi della ricchezza del "grande secolo", in aggiunta dispongono della massima tecnologia e delle più attuali comodità. Materiali preziosi come il marmo di Carrara e accessori in cristallo distinguono *la Royal*, *l'Imperial* e le altre suite. Al ristorante *La Rotonda*, un trionfo della

www.rendezvousenfrance.com
www.tourisme64.com
www.biarritz.fr



SINISTRA: il salone della suite Alphonsee XIII
DESTRA: la maestosa sala d'ingresso

Belle Epoque, si possono assaggiare prelibatezze da gran gourmet. Tanti i riconoscimenti, tra i quali una stella nella Guida Michelin. Le proposte dello chef sono sublimi, un percorso sensoriale per palati esigenti e raffinati.

Alla *Villa Eugénie* lo chef *Jean-Marie Gautier* propone una cucina ricca con pesce e prodotti locali. Hippocampe, il ristorante estivo, offre una delle vedute più suggestive della baia basca e gustose specialità di pesce.

Due i bar, l'*Imperial* e il *Salon Eugénie*, dove in un'atmosfera calda e accogliente si sorseggiano cocktails cullati da una piacevole musica lunge. La zona wellness si snoda su cinque piani: piscina coperta, hammam, sauna, palestra e solarium dove sono serviti pregiati tè e champagne. La *Spa Guerlain* propone trattamenti di bellezza e "remise en forme" particolarmente efficaci. Per incontri di lavoro e ricevimenti sono a disposizione ampi saloni. Il Palais è perfetto per soggiorni romantici, anniversari e indimenticabili lune di miele con diversi pacchetti tra cui il "just married". ❊ *Letizia Vanzini*

SOTTO: la stanza da letto della suite Alphonsee XIII

L'imperatrice Eugenia de Montijo, ritratto di Franz Xaver Winterhalter (1861)

STORIA DELL'HOTEL

Fu costruito per l'imperatrice Eugenia, moglie di Napoleone III, e per circa 20 anni fu la residenza estiva della coppia regale che portò fama e prestigio alla città di Biarrtiz. Finito l'Impero, il Palais divenne prima casino e poi Hotel du Palais meta di principi, regine e aristocratici. Nel 1903, un incendio lo danneggiò gravemente e la ricostruzione fu l'occasione per ingrandirlo con una nuova ala. I suoi saloni ospitarono feste memorabili, di cui furono protagonisti gli intellettuali e gli artisti dell'epoca, Ravel, Sarah Bernhardt, Strawinsky, Guitry, Chaplin, Hemingway. Nel tempo ha mantenuto alto il suo standard di clientela e di affezionati.

L'entrata della SPA Guerlain

HOTEL DU PALAIS - BIARRITZ
1, AVENUE DE L'IMPÉRATRICE
64200 BIARRITZ
TÉL.: +33 (0)5 59 41 64 00
www.hotel-du-palais.com

Isola di Saint-Honorat

SULLA PROMENADE DES ANGLAIS SORGE QUESTO ELEGANTE 5 STELLE. IL **PALAIS DE LA MÉDITERRANÉE**, IN STILE ART DECÒ, È RINOMATO PER LA SUA GRANDE FACCIATA BIANCA RISALENTE AGLI ANNI '30.

TRA CIELO E MARE

L'ALBERGO che domina la *Baia degli Angeli* è situato sul mare, vicino al centro di Nizza. Posizione strategica per visitare i tanti luoghi di interesse e per godere di un soggiorno in pieno relax. L'hotel dispone di 188 camere, di cui 12 suite, dove spiccano le nuovissime *Panoramique* e *Penthouse*. Un ristorante vista mare, un lounge bar, il centro benessere, la piscina interna riscaldata ed esterna, un grande business center ideale per convention di lavoro e il Casinò.

Disposte sui sei piani del **Palais de la Méditerranée** troviamo le luminose stanze dotate di ogni comfort. Suddivise tra Superior, Deluxe, Executive e Suite sono arredate con classe nelle tonalità che variano dall'ocra chiaro, al blu e allo zafferano. Lo chef *Sébastien Vesse* offre prelibatezze per gourmet al Ristorante *Le 3e* dove tutto è estremamente curato. Un connubio tra bistrot e ristorante chic che propone una cucina tipicamente nizzarda e francese. Il menu predilige i prodotti di stagione e locali. E per un aperitivo a base di tapas, cocktails originali e pianoforte in sottofondo, l'ideale è il lounge bar.

Al centro benessere potrete risvegliare i vostri sensi con sauna, bagno turco, massaggi e trattamenti di bellezza per il corpo. Inoltre c'è una zona fitness con macchine all'avanguardia e personal trainer professionali. Il centro Meeting garantisce ogni servizio e comfort per organizzare conferenze ed eventi di lavoro ad hoc.

❊ *M. L. Scillia*

La bellissima la facciata del Méditerranée nei colori suggestivi della notte

Il beach bar del Méditerranée

PALAIS DE LA MÉDITERRANÉE
13 PROMENADE DES ANGLAIS
06000 NIZZA - FRANCIA
TEL: +33 (0) 4 92 14 77 00
www.palais.concorde-hotels.it

SULLA CROISETTE A CANNES TROVIAMO QUESTO LEGGENDARIO 5 STELLE LUSSO. CONOSCIUTO PER IL SUO STILE ELEGANTE E RAFFINATO, L'HOTEL MARTINEZ È IL PREFERITO DAI PERSONAGGI FAMOSI E DAI VIP INTERNAZIONALI.

DOVE BRILLANO LE STAR

PUNTO DI RIFERIMENTO degli attori che si danno appuntamento qui, durante il Festival del Cinema a Cannes, l'**Hotel Martinez** garantisce a tutti i suoi ospiti il massimo del comfort in un'atmosfera sobria, ma decisamente extra lusso. Appena entrati sarete affascinati dagli ambienti luminosi e dalla sontuosa scala.

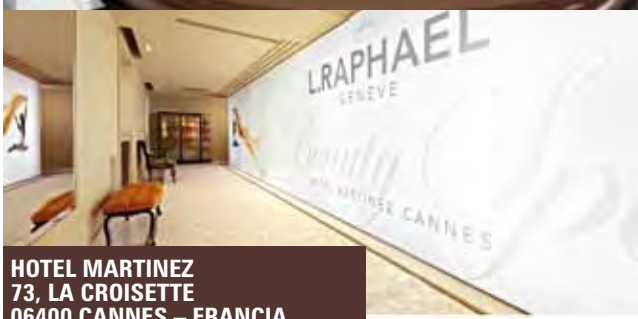
Magnifiche le stanze in stile Art Decò con accessori ultramoderni. Si può scegliere tra diverse tipologie e dimensioni, con vista sul mare, sulle colline o sulla città. Tutte di gran classe con arredi firmati, opere d'arte, quadri, sculture e il massimo della tecnologia. Sul balcone si trova il ristorante 2 stelle *Michelin La Palme D'or*, famoso per attrarre le celebrità. Una delle migliori tavole francesi dove l'Executive Chef *Christian Sinicropi* propone delizie per palati sopraffini. D'estate si può cenare sulla spiaggia privata del Martinez, al *Zplage Beach Restaurant* che propone tipica cucina mediterranea. Il ristorante *Le Relais* è accanto alla piscina e al bar L'Amiral rinomato per l'atmosfera da piano bar. Un autentico "plus" la *L.Raphael Beauty SPA* all'ultimo piano, un centro benessere unico ed esclusivo.

Oltre all'accoglienza in gran stile, l'albergo è famoso anche per essere uno dei principali centri per conferenze al mondo. Gode infatti della certificazione ISO 9001 e, nel 2006, ha ricevuto il premio "Best Overseas Hotel, Meetings Category" assegnato dalla prestigiosa rivista "Meetings & Incentive Travel Magazine.

❇ *Marco Pedde*

Il ristorante La Palme d'Or

PENTHOUSE - Suite



HOTEL MARTINEZ
73, LA CROISETTE
06400 CANNES – FRANCIA
TEL: +33 (0) 4 92 98 73 00
www.martinez.concorde-hotels.it

UN SECOLO DI FASCINO

L'ELEGANTE E LUSSUOSO GRAND HOTEL MAJESTIC, GIÀ BAGLIONI, TAPPA FISSA DI TUTTE LE CELEBRITÀ ITALIANE ED INTERNAZIONALI DI PASSAGGIO A BOLOGNA, FESTEGGIA IL PRIMO CENTENARIO. PER QUESTA OCCASIONE SONO STATE RIUNITE IN UN VOLUME SIGNIFICATIVE TESTIMONIANZE STORICHE ED È STATO ORGANIZZATO UN EVENTO CHE AVRÀ LUOGO IN AUTUNNO.

In uno storico palazzo del XVIII secolo risiede il rinomato ***Grand Hotel Majestic***, un 5 stelle lusso di gran classe. Conosciuto fino a qualche anno fa con il nome di Baglioni gode di una posizione strategica nel cuore della città. Location perfetta, a stretto contatto con Palazzo Ghisilardi Fava, per itinerari culturali alla scoperta di monumenti e musei. Le camere e le suite che offrono tutti i comfort necessari sono decorate e arredate in stile aristocratico modello Ancien Régime. Favolosi drappeggi, tessuti, mosaici e marmi finemente levigati caratterizzano lo stile inimitabile. Il pezzo forte dell'albergo sono i pregiati dipinti e affreschi risalenti al XVIII secolo, alcuni dei quali originali dei fratelli Agostino e Annibale Carracci. Dalla magnifica zona del Lounge Bar, recentemente ristrutturata, si accede al Ristorante *I Carracci*. Qui si gustano prelibatezze tipiche della cucina emiliana, sapientemente rivisitate, in un incantevole salone del XV secolo. Un ricco menu che presenta piatti tradizionali e creativi. Interessante la scelta dei vini provenienti dalle migliori cantine e conservati presso l'*Enoteca Morandi*. Il breakfast viene servito in camera o nelle sale '800 e '900, entrambe comunicanti con il Giardino d'Inverno. Per mantenere la forma fisica potete usufruire di tutti i servizi offerti dal neo centro Health & Wellness, inaugurato nel 2011, e dalla zona fitness. Per eventi di lavoro e convention potete fare affidamento sul centro meeting composto da ben 7 sale, di cui 3 storiche in stile veneziano con cassettoni del XVI secolo, e capaci di ospitare fino a 120 persone a platea. ❇ *M. L. Scillia*

GRAND HOTEL MAJESTIC "GIÀ BAGLIONI"
VIA INDIPENDENZA, 8
40121 BOLOGNA, ITALIA
TEL: +39 051 225445
www.duetorrihotels.com

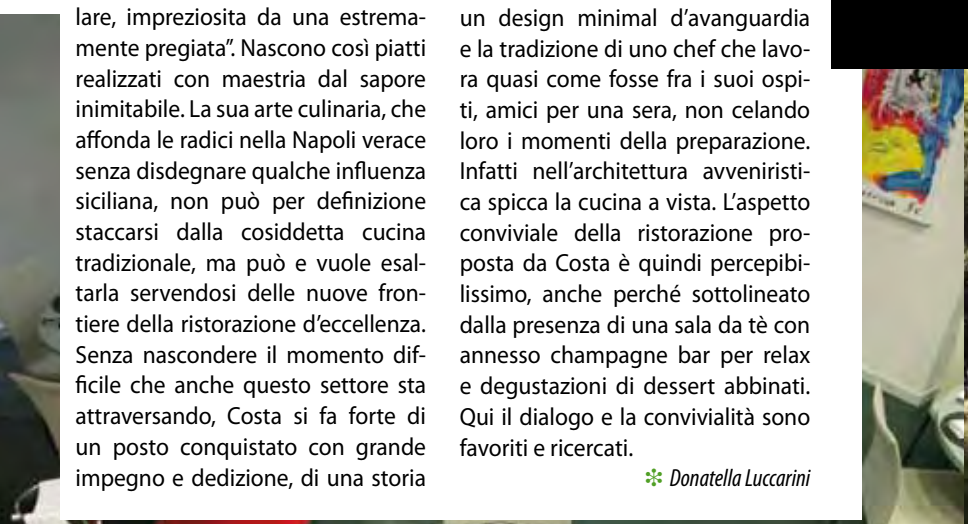
ALLA CORTE DELLO CHEF

A ROMA, A DUE PASSI DA VIA VENETO E DAI GIARDINI DI VILLA BORGHESE, TROVIAMO IL GAETANO COSTA RESTAURANT & AFTERNOON TEA. UN ELEGANTE LOCALE DESIGN CHE LO CHEF AMA DEFINIRE "FOOD GALLERY". ATMOSFERA ALL'AVANGUARDIA DA METROPOLI EUROPEA E SAPORI MEDITERRANEI NEL PIATTO.

LA FILOSOFIA DELLA CUCINA di ***Gaetano Costa,*** nato a Torre del Greco ma romano d'adozione, partendo da prodotti freschissimi si incentra sul "connubio perfetto tra due materie prime differenti che sono: una povera totalmente popolare, impreziosita da una estremamente pregiata". Nascono così piatti realizzati con maestria dal sapore inimitabile. La sua arte culinaria, che affonda le radici nella Napoli verace senza disdegnare qualche influenza siciliana, non può per definizione staccarsi dalla cosiddetta cucina tradizionale, ma può e vuole esaltarla servendosi delle nuove frontiere della ristorazione d'eccellenza. Senza nascondere il momento difficile che anche questo settore sta attraversando, Costa si fa forte di un posto conquistato con grande impegno e dedizione, di una storia professionale in continua ascesa e dell'apprezzamento sempre più vasto, derivato anche dalle segnalazioni del suo ristorante da parte della stampa specializzata.

Il locale, anch'esso una sua creatura, da lui ha acquisito la modernità di un design minimal d'avanguardia e la tradizione di uno chef che lavora quasi come fosse fra i suoi ospiti, amici per una sera, non celando loro i momenti della preparazione. Infatti nell'architettura avveniristica spicca la cucina a vista. L'aspetto conviviale della ristorazione proposta da Costa è quindi percepibilissimo, anche perché sottolineato dalla presenza di una sala da tè con annesso champagne bar per relax e degustazioni di dessert abbinati. Qui il dialogo e la convivialità sono favoriti e ricercati.

❇ *Donatella Luccarini*



GAETANO COSTA RESTAURANT
& AFTERNOON TEA
VIA SICILIA 45 • 00187 ROMA
TEL. + 39 06 42 01 68 22
www.gaetanocostarestaurant.com

LE ECCELLENZE DEL CHÂTEAU D'ESTOUBLON

IL REGNO DI ***VALÉRIE E REMY REBOUL*** È UN'ELEGANTE DIMORA DOVE SCOPRIRE VINO E OLIO, I TESORI DELLA TERRA DI PROVENZA. MA NON SOLO, PERCHÈ SOSTARE QUI È UN'ESPERIENZA UNICA. L'AMBIENTE È ESTREMAMENTE PIACEVOLE, OTTIMO IL RISTORANTE, ELEGANTISSIMA LA BOUTIQUE E CALDA L'OSPITALITÀ.

Valérie Reboul Schneider e Remy Reboul

La regione francese di Les-Baux-de-Provence è una guglia calcarea situata a sud di Avignone e a nord-est di Arles. La sua fama nel mondo è legata al minerale bauxite, che vi venne scoperto nel 1822 e che da essa prese il suo nome. In questo bellissimo angolo provenzale, uno dei siti più celebri a partire dal Medioevo è certamente **Château d'Estoublon**, acquistato nel 1999 e fatto oggetto da allora di un vasto programma di ristrutturazione e di riorganizzazione.

Oggi *Château d'Estoublon* si estende su 196 ettari complessivi, di cui 70 di oliveti e 21 di vigneti. Le coltivazioni sono condotte secondo un protocollo rigoroso di agricoltura biologica. Gli investimenti strutturali più recenti sono intervenuti sulla gestione dei terreni, sul rinnovamento della cantina e sulla creazione di nuovi locali di accoglienza. Valérie Reboul Schneider segue il punto vendita aziendale e sceglie personalmente tutte le linee di abbigliamento e complementi d'arredo dell'esclusiva boutique al primo piano. Fiore all'occhiello il ristorante Mogador che offre delizie gourmet. Aperto al pubblico, *Château d'Estoublon* commercializza i suoi prodotti in Francia e in diversi Paesi del mondo.

www.estoublon.com

All'interno del Bistrot Mogador
SOTTO: Château d'Estoublon, uno dei siti più celebri a partire dal Medioevo

OLIO PREGIATO

Il vanto produttivo del Château è certamente il suo olio extravergine d'oliva. O meglio, la sua linea di oli extravergini d'oliva. Per ragioni geo-climatiche, la regione è infatti da sempre il paradiso dell'olivo, da cui si ottengono alcune rare cultivar locali: Bouteillan, Béruguette, Grossane, Picholine, Salonenque. Da tutte queste tipologie, *Château d'Estoublon* produce altrettanti oli monovarietali, oltre a una straordinaria cuvée d'assemblaggio. Alla maestria produttiva (gli oli sono tutti ottenuti per procedimento esclusivamente meccanico, con estrazione a freddo), l'Azienda abbina una cura particolare nel packaging, che si richiama ai materiali, alle forme, agli stilemi e ai colori della profumeria. Ecco allora le bottiglie "Couture", i flaconi spray, la bottiglia "HO" (per l'olio da olivi centenari), la splendida confezione "Art Déco", le elegantissime mignonnette da degustazione.

VINI DI GRAN CARATTERE

Per quanto riguarda i vini, *Château d'Estoublon* è parte del grande vigneto provenzale, il più antico di Francia, essendo stato impiantato dalle prime colonie greche che vennero a stabilirsi sulle coste mediterranee settentrionali. La produzione attuale, seguita totalmente da Remy Reboul, si basa soprattutto sui rossi, muscolari e potenti di grande eleganza, ottenuti dai vitigni Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah e Cabernet Sauvignon; i bianchi, provenienti dalle varietà Roussane, Marsanne e Grenache Blanc, sono lavorati secondo le più consolidate tradizioni locali, e affinati lungamente sulle fecce fini per estrarne un carattere morbido, complesso e lussureggiante. I nomi di queste bottiglie, tutte di classica bellezza, sono Château d'Estoublon Rouge e Blanc (i vini bandiera), Cuvée Mogador (assemblaggio di cultivar rossi), 100% (la linea dei monovarietali), Château d'Estoublon Rosé (poteva forse mancare un magnifico rosato provenzale?).

L'offerta aziendale è completata da un moscato frizzante, in due versioni, e da una linea di sfiziose delikatessen alimentari.

❇ *Orazio Latini*

foto Massimo Persiani

SAPORI AUTENTICI

NEL CENTRO STORICO DEL CAPOLUOGO EMILIANO, QUASI ALL'ANGOLO CON VIA UGO BASSI, TROVIAMO UNO DEI RIFERIMENTI CITTADINI PER QUANTO RIGUARDA L'AUTENTICA CUCINA BOLOGNESE.

LA TRATTORIA BRASERIA, frequentata da un pubblico locale ma anche da turisti e stranieri, è caratterizzata da un arredamento sobrio e curato nei dettagli. Particolarmente apprezzata per il servizio di ottima qualità propone una vasta gamma di prodotti tipici. Nel menu spiccano i piatti tradizionali della cucina emiliana-bolognese. Antipasti a base di salumi, immancabile la classica mortadella. E poi un'apoteosi di pasta fatta a mano da abili sfogline, il fiore all'occhiello del locale. Tra i favolosi primi piatti: tortellini in brodo di carne o goccia d'oro, lasagne al forno, tagliatelle al ragù e tortelloni. Carpaccio, battuta di carne, fiorentina alla brace e tagliata di manzo -tra i secondi consigliati- dove spicca la cotoletta alla petroniana. Una specialità da provare assolutamente. Bravi gli chef , sempre a disposizione per esaudire ogni richiesta del cliente. Dulcis in fundo la pasticceria e i dolci al cucchiaio: zuppa inglese, latte in piedi e cheesecake. Grazie alla posizione strategica, vicina a Piazza Maggiore e alle zone più vivaci della città, finiti il pranzo o la cena si può fare una passeggiata per le vie del centro. Ottimo punto di partenza per un itinerario culturale alla scoperta di monumenti, gallerie d'arte e musei.

❊ *Serena Fregni*

foto Riccardo Modena

TRATTORIA LA BRASERIA
V. TESTONI 2 - BOLOGNA
TEL. 0039 051 222839
TEL. 0039 051 264584
www.trattoriabolognese-labraseria.com

ELOGIO DELLA CUCINA

TUTTO CIÒ DI CUI AVETE BISOGNO PER RIGENERARVI LO TROVERETE ALL'AUBERGE BASQUE, UN PICCOLO GIOIELLO D'ACCOGLIENZA NELLA CAMPAGNA FRANCESE DOVE RIFUGIARSI DI TANTO IN TANTO PER UN SOGGIORNO NELLA NATURA, ALL'INSEGNA DELL'OTTIMA CUCINA E DEL SANO VIVERE.

www.rendezvousenfrance.com

Sulle colline francesi che sorgono di fronte alle montagne Rhune, al confine con la Spagna, a soli 7 km dalle spiagge dell'Atlantico e dai campi da golf di Sant Jean de Luz, troviamo l'**Auberge Basque** del rinomato Chef *Cedric Béchade*. Nel 2006, dopo ben tredici anni di esperienza presso i più rinomati chef tra cui Ducasse, Béchade inaugura questo intimo hotel nei pressi di Helbarron (tra Biarritz e Saint Jean De Luz) nel cuore della vallata di Nivelle.

L'Auberge Basque offre l'opportunità di scegliere tra camere e suite - dall'atmosfera soft, familiare e intima - o appartamenti forniti di ogni comfort. Tutte le stanze sono ampie e luminose, pavimenti in legno pregiato, letto matrimoniale, riscaldamento e aria condizionata. Tra i servizi inclusi vi sono il wifi gratuito, posto auto e colazione personalizzata in camera a base di baguette, yogurt di latte di pecora, dolci baschi e succhi di frutta. Il ristorante, elegantemente design, è il regno di Cedric e della sua brigata.

Qui sarete deliziati da un menù che presenta preparazioni tipiche della tradizione locale abbinate a una cucina contemporanea e raffinata. Piatti indimenticabili e vini delle migliori cantine. Inoltre, per una serata romantica a lume di candela, si può usufruire perfino del servizio babysitter. Per veri e propri momenti di relax e piacere la location è perfetta. Ma anche se la si sceglie per lavoro, infatti, c'è una sala meeting che permette di organizzare riunioni per 20 persone assicurando ogni servizio necessario.

❇ *Donatella Luccarini*

HOTEL AUBERGE BASQUE
D 307 VIEILLE ROUTE DE ST JEAN DE LUZ
64310 HELBARRON / SAINT-PÉE - FRANCE
TEL: +33 (0)5 59 51 70 00
www.aubergebasque.com

Franco Rossi (destra) con lo chef del ristorante Lino Rossi e il suo staff di sala

RISTORANTE STORICO

IMMERSO tra i vicoli medievali, nel cuore del capoluogo emiliano, il prestigioso ristorante Franco Rossi aprì le sue porte alla clientela nel luglio del 1975. Poco tempo dopo, il locale era già un punto di riferimento culinario in città. Franco, che è stato uno dei più giovani maitre d'Italia, è sempre qui per accompagnarvi con classe ed entusiasmo nella scelta dei piatti da degustare.

Lo chef Lino, fratello di Franco, invece, pensa a prepararli con grande maestria. In sala sarete accolti dalla bella e super professionale Simona e da Giuseppe, esperto sommelier, che vi guiderà nella scelta tra più di 300 etichette selezionate dalle migliori cantine italiane ed internazionali. Tutto è curato nel minimo dettaglio e realizzato in perfetta sintonia tra: ospitalità, prodotti freschissimi, prelibatezze d'alta gastronomia e degustazione di vini. Dalla cucina escono piatti creativi e al tempo stesso tradizionali che uniscono l'arte culinaria delle antiche famiglie ferraresi Estensi e Gonzaga e quella emiliana rivista con gli occhi di uno chef estroverso che ama stupire. Assolutamente da provare i tortelloni di zucca, i tortellini, le lasagne e le preparazioni a base di funghi e tartufi quando è la stagione.

Imperdibile il menù 'John Grisham' specificamente dedicato allo scrittore, cliente del locale, in onore del suo 18° libro 'Il broker' dove è citato proprio questo ristorante. Per una serata romantica, un pranzo gustoso o un weekend in quel di Bologna, una cena in questo elegante e intimo locale è d'obbligo. Infine è da sottolineare che i premi per Franco Rossi continuano, tra i tanti nel 2010 è stato "Professionista dell'anno" e nel 2012 ha ricevuto il premio "Bologna città civile e bella" per un suo gesto eroico durante una rapina.

❊ *Maria Letizia Scillia*

MEDAGLIONI DI TONNO ROSSO E SESAMO

Ricetta per 4 persone

INGREDIENTI:
4 fette di Tonno rosso (circa 100 gr cadauno), 100 gr di sesamo, Sale q.b., 100 gr di insalata misticanza

PROCEDIMENTO:
Mettere un po' di olio in una padella antiaderente e scaldarlo molto bene. Salare il tonno, passarlo nel sesamo e farlo cuocere un minuto per ogni lato. Successivamente porre l'insalata in 4 piatti, condirla con un filo d'olio e insaporirla con una salsa di vino rosso dolce naturale. La salsa può anche essere realizzata artigianalmente portando a riduzione 1/2 litro di vino rosso dolce naturale (un Nero d'Avola va benissimo) fino a che diventi 1dl. Quindi servire.

TRIGLIE CARAMELLATE AGLI AGRUMI

Ricetta per 4 persone

INGREDIENTI:
12 Triglie spinate, 1 Arancio, 1 Limone, Farina 00 q.b. Sale, 50 gr di zucchero

PROCEDIMENTO:
Infarinare le triglie, metterle a rosolare in una padella con poco olio e bagnarle con il succo di metà arancio e metà limone spremuti. Aggiungere la scorza tagliata a pezzetti piccolini. Con le due metà rimanenti, caramellare 4 fette di arancio e 4 fette di limone.
Infine, disporre le triglie nei piatti, dividere la salsa ottenuta e guarnire il tutto con le fette di agrumi caramellati. Servire e gustare calde.

RISTORANTE FRANCO ROSSI
VIA GOITO, 3
40126 BOLOGNA
TEL: +39 051.238818
www.ristorantefrancorossi.it

FESTEGGIAMENTI AL POGGI

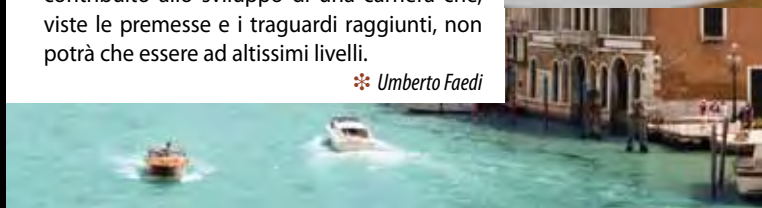
A VENEZIA DA VENTI ANNI LO CHEF STEFANO ALDREGHETTI, COADIUVATO DALLA MOGLIE SARA, È AL TIMONE DI QUESTO RISTORANTE CHE GRAZIE ALL'IMPEGNO COSTANTE È CRESCIUTO DI STAGIONE IN STAGIONE.

Quando prese in mano il locale questo si chiamava in altro modo e aveva una clientela giovane. Con pazienza e modestia Stefano è riuscito a perfezionare il suo talento e a ridare al suo locale il nome che lo identificava nei decenni passati. E' così nato e rinato il Poggi dal nome della torrefazione di caffè qui ubicata che univa alla vendita degustazioni e piccola ristorazione. Nel corso degli anni ha studiato con passione per perfezionarsi ed acquisire tecniche e segreti del non facile mestiere di cuoco. E'diventato Maestro Sommelier Degustatore con EPULAE e continua con passione la ricerca per gli abbinamenti migliori dei piatti con i vini, privilegiando in primis quelli della sua regione. Ha vinto molte medaglie ai Campionati del Mondo di Cucina e a concorsi vari. E' l'unico chef italiano ad aver vinto il GiroTonno ed è stato insignito dal Presidente della Repubblica Giorgio Napolitano dell'onorificenza Collegio Cocorum. Ultimo riconoscimento ricevuto è il prestigioso Collare di Escoffier.

Aldreghetti ha voluto festeggiare i venti anni del suo Poggi con amici, colleghi e giornalisti. Venti piatti, uno per ogni anno, sono stati preparati da Stefano e dal suo staff per ripercorrere questo viaggio compiuto assieme a molte delle persone presenti alla serata. Un simpatico aperitivo soppressa, mortadella, caciotte abbinate a deliziose marmellatine e composte per chiudersi con varie portate di Spaghetti alla Bolognese, piatto e sodalizio del quale Stefano si è appassionato fino a scrivere una deliziosa ode, il tutto accompagnato da Prosecco e da uno Chardonnay di Anna Spinato. Non poteva mancare il baccalà mantecato e poi prosciutto affumicato con salsa di asparagi, uovo in occhio di bue con cannella, rollè di salsiccia accompagnati da un ottimi Rosato Extra Dry, Raboso e Pinot Nero, sempre di Anna Spinato. Cuore di capesante in mousse di funghi, rollè di fegatini in salsa di Amarone, risotto con secole e cannella. Stefano ha poi chiamato venti persone alle quali è particolarmente legato, una per ogni anno di apertura del ristorante, ed ha consegnato a ciascuno un ricordo della serata su cartoncino dorato. Al sottoscritto con la bella motivazione che recita " Un particolare ringraziamento per la disponibilità che hai sempre avuto nell'appoggiare le idee di un folle chef. Grazie perché è anche per merito dei Tuoi insegnamenti che oggi posso dire di aver raggiunto alcuni traguardi". Queste parole mi hanno fatto emozionare perché so che sono vere e sono orgoglioso e fiero se davvero ho contribuito allo sviluppo di una carriera che, viste le premesse e i traguardi raggiunti, non potrà che essere ad altissimi livelli.

❇ *Umberto Faedi*

Stefano Aldreghetti con sua moglie Sara



RISTORANTE DA POGGI
RIO TERRA' DELLA MADDALENA
CANNAREGIO 2103
30121 VENEZIA
TEL: +39 041.721199
www.ristorantedapoggi.it

LA MANCINA

L'AZIENDA AGRICOLA "LA MANCINA" si trova a Montebudello, nel comprensorio dei vini dei Colli Bolognesi. Venne fondata nel 1960, quando Franco Zanetti decise di dedicarsi alla produzione di vino sfuso per i consumatori locali. Oggi gli ettari vitati sono 27, e l'Azienda è condotta dalla nipote Francesca, che con grande passione ha appreso ogni segreto del vino di qualità. Avvalendosi della consulenza dell'agronomo Riccardo Cornale e dell'enologo Giandomenico Negro, Francesca Zanetti produce oggi 120mila bottiglie, con l'obiettivo di far conoscere e valorizzare il patrimonio vitivinicolo del suo territorio. Da sempre sugli scudi sono i rossi de "La Mancina": Foriere (da uve Barbera), Lanciotto (da uve Merlot) e Comandante della Guardia (da uve Cabernet Sauvignon). Molto interessanti sono poi le recenti evoluzioni che Francesca Zanetti ha dato ai suoi bianchi, tutti a base Pignoletto – vitigno principe dei Colli Bolognesi – nelle versioni frizzante, fermo e innovativo (Talea).

www.lamancina.it ❇ *Orazio Latini*

ZUFFA: VINI BIO

L'AZIENDA è situata alle porte di Imola e si estende anche sulle colline che da appena fuori Bologna arrivano degradando dolcemente alla Romagna vera e propria. Ha acquisito la certificazione biologica e interpreta attraverso una produzione di alta qualità le tipologie della DOC Colli di Imola. Pino Lieto, Pignoletto Fermo Colli di Imola, l'Elegans Pignoletto Frizzante e L'Emozione Chardonnay gli spumanti Historia Magistra Vitae nelle versioni Rosato e Brut, l'Animi Motum, Bianco Barricato affinato in carati di rovere situati in una bottaia sotterranea risalente al 1700. I vini rossi della cantina sono ilCarpe Diem Barbera Frizzante, il Sangiovese Finitum e il Cabernet Sauvignon Voluptas. Una vera e propria chicca ossia il Mustum, vino messo a punto ed ideato basandosi sulle idee enologiche degli Antichi Romani vinificato con le tecniche moderne da Augusto Zuffa e dallo chef nonché amico Claudio Cavallotti grande esperto di pranzi e ricette di tutte le epoche. La base è Sangiovese che non viene filtrato e la sua gradazione è di otto gradi. **www.zuffa.it** ❇ *Umberto Faedi*

VINI DELL'EMILIA ROMAGNA

TENUTA SANTA CECILIA ALLA CROARA

LA TENUTA SANTA CECILIA ALLA CROARA di Nicoletta Madrigali si trova a pochi minuti da Bologna sulle colline del Parco dei Gessi e dei Calanchi dell'Abbadessa. In virtù del microclima e della particolare conformazione geologica ben si prestano i terreni ad accogliere la coltivazione delle Uve di Barbera, Pignoletto, Merlot, Riesling Italico e Cabernet Sauvignon. L'Azienda ha la certificazione biologica e produce olio extravergine di oliva, frutta in stagione, erbe aromatiche e officinali. Il Riesling Italico che si presenta nella doppia versione Fermo e Spumante è una particolarità non facilmente riscontrabile nella produzione della DOC Colli Bolognesi. Vino schietto e di carattere, profumato e di giusto corpo. Il Pignoletto Frizzante 2011 esprime nel bicchieri sentori gradevoli ed evoluti. Il Barbera IGT 2011 dichiara 14,5 gradi e difatti sin dal profumo gradevolmente fruttato denota una grande personalità. ❇ *Umberto Faedi*

www.tenutasantaceciliacroara.it

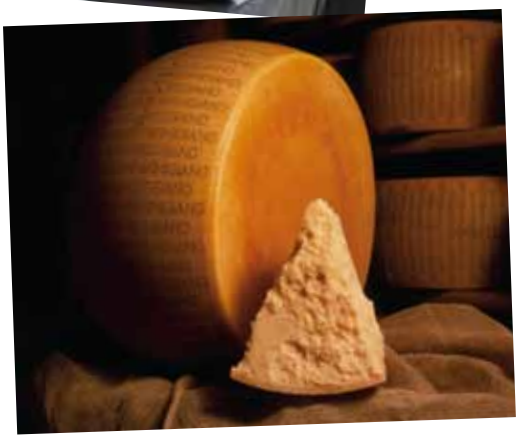
PERRIER IL MITO

Perrier è lo Champagne delle Acque Minerali con le sue bollecine vivaci si realizzano sorprendenti cocktail. E' la protagonista di spettacolari eventi come l'Open di tennis francese, il mitico Roland Garros. Con Perrier hanno brindato anche i campioni del tennis mondiale. Distribuita in Italia da F.lli Rinaldi Importatori l'acqua Perrier risquote sempre più larghi consensi. ***www.rinaldi.biz***

Sara Errani e Maria Sharapova con Perrier

BIRRA RONZANI: *la classica birra artigianale bolognese, golden lager a bassa fermentazione, preferita dal pubblico giovanile e dalle donne*
www.rinaldi.biz

BIRRA SUPER CHIC



PARMIGIANO REGGIANO

E' il più famoso formaggio Italiano e una bandiera dell'Emilia Romagna. Il suo gusto unico e inimitabile è il ritorno da un lungo viaggio in nove secoli di storia, in una campagna fertile che va dall'Appennino al Po, in allevamenti e caseifici in cui si conserva la passione per le cose fatte con cura. Il Parmigiano-Reggiano è un formaggio straordinario, sorprendente negli aromi e nel gusto, tipico nella sua struttura.
www.parmigiano-reggiano.it

RISO ACQUERELLO

Acquerello è un riso coltivato, raffinato e confezionato in Italia nella Tenuta Colombara dalla famiglia Rondolino. E' il riso unico al mondo perchè ancora grezzo viene invecchiato almeno un anno, poi raffinato lentamente con un metodo esclusivo, infine reintegrato con la sua preziosa gemma.
www.acquerello.it

VINI TRENDY

I NETTARI DI BACCO PIÙ COOL E DI TENDENZA?

La risposta viene da Vinitaly 2012, la grande kermesse del vino italiano che anche quest'anno ha fornito a tutti (operatori, enoturisti, appassionati e semplici curiosi) il "borsino" aggiornato dei consumi. Sempre più effervescenti, di nome e di fatto, le bollicine italiane, che continuano a raccogliere consensi unanimi ed entusiasti. Un nome su tutti: il Prosecco, sempre più in crescita per diffusione e immagine, che ha ormai valicato i ristretti confini settoriali per diventare un autentico caso di sociologia dei consumi. E senza dimenticare le gemme della spumantistica metodo classico (Franciacorta, Trento DOC, Oltrepò Pavese), che ormai si misurano alla pari e senza remore con i migliori prodotti esteri della categoria.

Fra i bianchi impazzano gli aromatici, come il Gewürztraminer e il Müller Thurgau, e stanno guadagnando terreno alcuni vitigni che fino a qualche tempo fa erano confinati a livello locale, ma che ora - grazie anche a un nome e a una presentazione accattivanti - sono sempre più protagonisti sulla scena nazionale: Pignoletto, Pecorino e Passerina. Continua il momento magico, anzi diventa sempre più magico, per i vini rosati. Un modo fresco e giovane di bere, particolarmente adatto all'estate, che sta riportando alla ribalta i gioielli tradizionali di queste produzioni di nicchia: i Chiaretti del Garda, ad esempio, o i Cerasuoli d'Abruzzo, oppure ancora i mille rosati fragranti della viticoltura pugliese. Fra i rossi, ricercatissimi i vini della costa toscana (Bolgheri, Val di Cornia), e crescente risveglio d'interesse per i grandi classici piemontesi, Barolo in testa. Anche se il fenomeno più eclatante è l'impetuoso ritorno d'attualità del Lambrusco: un vino frizzante, leggero, profumato, adatto a sposare una straordinaria varietà di proposte gastronomiche, in Italia come nel resto del mondo. **www.vinitaly.com**

❇ *Piero Valdiserra*

La tenuta di Donatella Cinelli Colombini in Toscana

PREMIO CASATO PRIME DONNE 2012

LA VINCITRICE DELLA QUATTORDICESIMA EDIZIONE DEL PREMIO, IDEATO DA DONATELLA CINELLI COLOMBINI, È IL SINDACO ANTIMAFIA MARIA CARMELA LANZETTA.

Maria Carmela Lanzetta

ULTERIORMENTE DECORATA con la vincita del ***Premio internazionale Vinitaly 2012***, fra i più ambiti del settore vitivinicolo, ***Donatella Cinelli Colombini*** ha organizzato l'edizione del suo ormai prestigioso premio ***Casato Prime Donne***. Anche quest'anno la giuria, composta neanche a dirlo da sole donne fra cui la presidentessa Francesca Colombini Cinelli, madre di Donatella, Rosy Bindi, Anselma Dell'Olio, Anna Scafuri, ha scelto una donna particolarmente meritevole. Nella meravigliosa cornice di Montalcino, a due passi dalle celebri cantine della signora del vino italiano, interamente composte da uno staff tutto in rosa, è stata il sindaco di Monasterace (RC) ***Maria Carmela Lanzetta*** a ricevere il Premio Casato Prime Donne. Questo primo cittadino simbolo concreto della possibilità di sfuggire alla morsa della criminalità organizzata non lasciandole l'ultima parola, ma combattendola sul campo a viso aperto nonostante attentati ed intimidazioni, è stata reputata fra tutte la più titolata a ricevere un riconoscimento che si prefigge il compito di onorare l'eccellenza femminile nel nostro Paese. Un modo anche per celebrare il coraggio e la civiltà e dunque la forza di reagire, che nasce dalla solidarietà di cui in questi tempi si sente tanto il bisogno. La stessa solidarietà che, come apprendiamo dalla cronaca, è stata fondamentale al sindaco Lanzetta per ritirare le proprie dimissioni dalla carica di primo cittadino dopo un attentato contro la sua persona e la sua famiglia ad opera della criminalità organizzata.

❇ *Marco Pedde*

Libro: LA CUCINA RITROVATA

LA SBIRA A GENOVA e il risotto con le secoe a Venezia, le cee finte a Livorno e i garagolli in Romagna. E poi l'arzilla laziale, i mugliatelli cas' e ovo campani, i cecamariti pugliesi e i busiati al rungo trapanesi. Sono alcuni piatti dimenticati della cucina tradizionale italiana che i recensori de ilmangione.it hanno scovato nei ristoranti dello Stivale, raccogliendone i segreti nel libro "La Cucina Ritrovata", edito da Morellini, in vendita nelle migliori librerie d'Italia. Il libro è a cura del giornalista *Andrea Guolo*, ex direttore del sito. "La cucina ritrovata" è un volume di 344 pagine suddivise, per ciascuno degli 80 piatti selezionati in tutta Italia, dalla Valle d'Aosta alla Sicilia, in tre distinte sezioni: descrizione del piatto, breve ricetta e recensione del ristorante dove viene tuttora preparato secondo la maniera tradizionale.

Il libro, scritto con passione da reporter non professionisti e seguendo uno stile tutt'altro che pedante o accademico, alla fine diventa qualcosa di più di un semplice ricettario o guida alla ristorazione. Dipinge, tramite il cibo, uno spaccato di storia e società del nostro amato Paese, che non ha eguali al mondo per la varietà della propria offerta enogastronomica. Il libro consente inoltre al lettore di disporre di uno strumento diverso dalle guide in circolazione, perché tramite "La Cucina Ritrovata" l'appassionato di cucina potrà predisporre i propri spostamenti al fine di provare non solo piatti sempre più rari e praticamente estinti, ma anche proposte assai diffuse che però non vengono più preparate nella maniera tradizionale, come ad esempio la "vera" cotoletta alla milanese e le "vere" olive all'ascolana.

❇ *Pietro Marzi*

CIOCCOSHOW

BOLOGNA
14-18 NOVEMBRE 2012

ALLA SUA 8° EDIZIONE torna a Bologna il più dolce evento annuale tanto atteso dagli emiliani e non solo. Il Cioccoshow è una manifestazione che attira visitatori da tutta Italia e anche dall'estero. Moltissimi sono gli stand, in giro per il centro storico, che mettono in mostra e in vendita, vere e proprie opere d'arte e prelibatezze culinarie preparate con il cioccolato. L'alimento derivato dai semi del cacao, generalmente amato da grandi e piccini, è il protagonista assoluto e principale di questi 5 giorni. La fantasia dei pasticceri si scatena in una moltitudine di varianti. Oltre ai classici al latte, fondente, bianco o alle nocciole, sono presenti anche gusti per palati raffinati come il rinomato cremino. Ma non solo. Potete trovare cioccolato per tutti i gusti: al pistacchio, alle spezie, praline ripiene, declinazioni al sale dolce di Cervia. Sono presenti espositori nazionali e internazionali. Cioccolaterie artigianali mettono in scena opere d'arte di ogni forma, colore e gusto, tutte rigorosamente a base di cacao. L'edizione 2011 ha visto anche un Guinness World Record, la 'Tavoletta più lunga del mondo' (15,09 m x 2 m). Diversi eventi animano la manifestazione, come laboratori e scuole che insegnano a creare piccole delizie, degustazioni, concorsi, mostre ed esposizioni di libri. Un evento tanto gustoso quanto atteso, amato e imperdibile che, alle porte del Natale, anima la città scaldandone l'atmosfera invernale. **www.cioccoshow.it**

❇ *M.L. Scillia*

Foto: Riccardo Modena

Le delizie della Pasticceria Gamberini a Bologna

LA DISFIDA DELLA SACHER TORTE

IDEATA DA DONATELLA LUCCARINI

e dallo staff di Charmeventi, questa sfida gioiosa ha visto la partecipazione delle pasticcerie più famose di Bologna, come *Gamberini* e dei maestri pasticceri più titolati *Gino Fabbri* in testa e dell'autentica Sacher torte in arrivo da Vienna. Anche per questa edizione sono previste una serie di belle novità e una location d'eccezione.

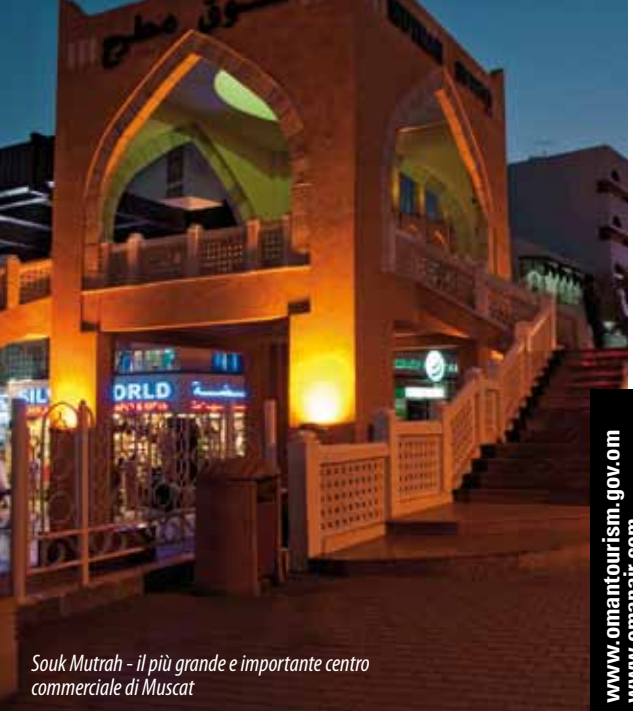
www.thepageoflifestyle.com

OMAN
TERRA DELL'ORO BIANCO E DELL'ORO NERO

PER L'IMMAGINAZIONE COLLETTIVA, L'ORIENTE È DA SEMPRE SINONIMO DI FASCINO, DI MISTERO E DI INFUOCATI ORIZZONTI DAL PROFUMO SPEZIATO.

FOTO DI GIOVANNA DAL MAGRO

Entrata della Grande Moschea a Muscat



Souk Mutrah - il più grande e importante centro commerciale di Muscat

www.omantourism.gov.om
www.omanair.com

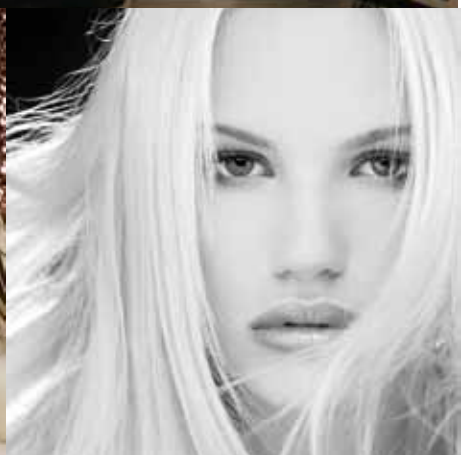
Come una punta smussata della Penisola Arabica, il Sultanato dell'Oman si lascia accarezzare dal mare e dalle sue temperature calde. Ricca e sfarzosa questa è la terra dell'oro nero, il petrolio, ma anche dell'oro bianco: la famosa resina della boswellia sacra che, una volta secca, origina l'incenso. Queste pietre traslucide, che fecero la fortuna dei re sabei, partivano in carovane o imbarcazioni verso i mercati di Alessandria, Damasco e Roma.

Scrigno segreto della Penisola Arabica, il Sultanato dell'Oman offre villaggi e caravanserragli, palmeti d'altura, accampamenti nomadi nelle valli di sabbia, città, palazzi e hotel che sembrano usciti da un racconto di Sinbad. Per il suo clima, il periodo migliore per visitare il Paese è fra novembre e aprile. Oltre alla città di *Al-Ashkhara*, situata sulla costa nord-ovest dell'Oman, da vedere assolutamente è la capitale *Muscat*. Di lei si hanno notizie sin dal II secolo, e dopo la dominazione portoghese prima e britannica poi, con l'indipendenza del 1971 la città si è avviata, con tutto l'Oman, ad una presa di coscienza delle proprie capacità turistiche. Divertimenti moderni senza rinunciare mai al fascino antico dell'Oriente, Muscat è una meta di lusso che offre alloggi sontuosi ed eccellenti, con servizio e trattamento invidiabile. Per una visione a trecentosessanta gradi della città, non si potrà non approfittare della grande torre di osservazione, con la sua tipica forma a porta incenso, dalla quale è possibile ammirare il panorama circostante. Se i forti di Al Jalali e di Al Mirani, insieme alla Grande Moschea e al Souk Mutrah - il più grande e importante centro commerciale di Muscat- sono un itinerario classico, di certo vale la pena di farsi un giro nei tesori storici e archeologici del Paese, unici al mondo. Merita una visita il museo Muscat Gate e gli scavi archeologici sparsi ovunque. Durante la buona stagione, di notte, è possibile osservare le tartarughe marine scavare nella sabbia e deporre le uova sulla stessa spiaggia dove sono nate. Tanti gli itinerari proposti che offrono l'avvistamento di dozzine di delfini. Il popolo omanita è conosciuto come il più ospitale del Medio Oriente grazie alla sua indole mite e tranquilla. Genuinamente cortese verso i visitatori è dotato di grande educazione e abilità nell'esprimersi in un inglese corretto.

❊ *Donatella Luccarini*

Sfilata di Amina al-Jassim, nota stilista nel panorama del fashion arabo

Jissah, Oman



SOLITAMENTE I SALONI DEI PARRUCCHIERI SONO LUOGHI DI INCONTRO IN CUI SCAMBIARE DUE PETTEGOLEZZI SULLE CELEBRITÀ DEL MOMENTO. DA GIANFRANCO PARRUCCHIERI INVECE LE STAR CI SONO DAVVERO. FANNO PARTE DELLA SUA AFFEZIONATA CLIENTELA CHE RICHIEDE SEMPRE TAGLI PERSONALIZZATI E DI TENDENZA.

Gianfranco e Alex

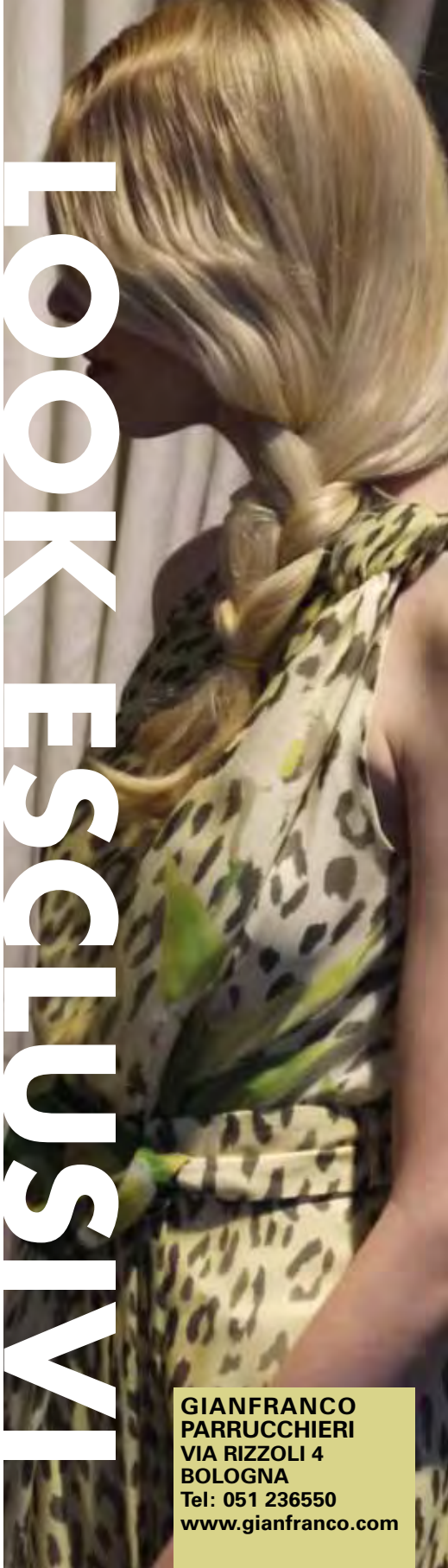
Nel panorama bolognese *Gianfranco Parrucchieri* è fra i nomi che hanno maggiormente contribuito a portare in alto l'hair styling attraverso l'esaltazione del gusto e della bellezza. Il team si ripropone come metodo quello di concepire uno stile diverso per ogni cliente per rendere ogni lavoro inimitabile e unico. I servizi disponibili oltre al taglio, colore e piega sono tantissimi, come la possibilità di provare nuovissimi trattamenti, che daranno nuova luce e vigore ai vostri capelli.

Nella location centralissima su Piazza Maggiore, Vip, personaggi dello sport e dello spettacolo si affidano alle mani esperte di Alex, figlio di Gianfranco, per rinnovare il look e perfezionare la loro immagine. L'esperienza e la professionalità di Gianfranco Hair Expression sapranno individuare la cornice migliore per esaltare il vostro viso. Ci sono sempre tante novità per dare energia e salute ai capelli spenti e stressati nel pieno rispetto del cuoio capelluto. Attenti al benessere globale, i prodotti scelti da Lorenzo, fratello di Alex, sono spesso quelli naturali, di origine botanica e biologica, senza ammoniaca né altri agenti chimici.

Qui si dà moltissima importanza alla ricerca, allo studio di nuovi prodotti e alla sperimentazione delle tecniche più innovative. Creatività è la parola d'ordine, senza snaturare la personalità del cliente. Glamour, moda e ultime tendenze sono le parole chiave che esprimono al meglio la filosofia di questo prestigioso salone.

❊ *M.L. Scillia*

LOOK ESCLUSIVI



GIANFRANCO PARRUCCHIERI
VIA RIZZOLI 4
BOLOGNA
Tel: 051 236550
www.gianfranco.com

UNA NUOVA FILOSOFIA DEL BENESSERE

Sandra Pedreno e Gregor Fucka

Da un'idea di Sandra Pedreno, moglie del campione di basket *Gregor Fucka*, nasce un nuovo concetto di benessere. **Udo SPA** vi accoglie in una suggestiva cornice dall'atmosfera di grande serenità per accompagnarvi lungo un viaggio fatto di armonia e bellezza. Un vero e proprio "Santuario per il corpo e i sensi" in cui tutto è curato nei minimi dettagli. Le terapeute lavorano sul fisico e sulle emozioni assicurando un'esperienza sensoriale unica. Grazie ai trattamenti basati sui principi olistici potete recuperare l'equilibrio tra soul e body. Nel ricco bouquet di servizi offerti, si può scegliere quello che meglio soddisfa le vostre esigenze.

Il tradizionale massaggio indiano Ayurveda per ristabilire l'equilibrio fisico e psichico, il tipico Thai per riequilibrare le energie, il Balinese che prevede l'unione di diverse tecniche asiatiche, Lomi-Lomi -il più rinomato tra i massaggi hawaiani-, il Fusion e infine l'Herbal Heat, con oli ed erbe calde per rigenerare la pelle e riattivare la circolazione sanguigna. Il personale è costituito da professionisti con formazione certificata dal Tempio di Wat Po di Bangkok, luogo in cui è nata la prima scuola di massaggio Thai, dal Djamoe School di Bali e dalla Scuola Internazionale di Massaggio di Bali. Per esaltare la bellezza trattamenti unici per viso, corpo, mani e piedi, e particolari "coccole" antistress per le future mamme. Gestualità antiche, profumi sottili e textures charmeuses accompagnano i rituali di benessere effettuati solo ed esclusivamente con i migliori prodotti firmati *Panpuri.* Naturali, efficaci, biologici ed etici, sono accuratamente selezionati dalla titolare e ispirati alle millenarie e antiche tecniche asiatiche per donarvi un nuovo stato di completo equilibrio con le energie del pianeta.

❊ *Donatella Luccarini*

UDO SPA
VIA SANT'ISAIA, 24
40123 - BOLOGNA
TEL: +39 051 584246
www.udospa.it

TERRE AFRICANE

PER UN'ESPERIENZA NUOVA attraverso l'Uganda, **Jehovah Tour Operators** è la compagnia ideale. Localizzata proprio in questa terra africana, Jehovah Tour Operators organizza viaggi ed escursioni alla scoperta dell'Africa. La vasta conoscenza del settore turistico, acquisita nel corso degli anni, gli permette di offrire pacchetti viaggio organizzati nei minimi dettagli e caratterizzati da servizio e assistenza di alto livello a prezzi fortemente competitivi. Per chi vuole inoltrarsi nella natura dell'Uganda sono a disposizione escursioni a piedi nelle foreste a per incontrare gorilla e scimpanzé, escursioni in barca attraverso i fiumi del territorio oppure escursioni safari in apposite automobili. E' possibile organizzarsi in gruppo tra amici o aggregarsi a gruppi già formati, avendo così la possibilità di fare nuove conoscenze. Inoltre è possibile partecipare anche ad attività ludiche guidate all'interno del Parco Nazionale della Regina Elisabetta, famoso per le colonie di ippopotami e di pellicani che vivono lungo il canale di Kasinga e i leoni dalla criniera nera. Per maggiori informazioni potete contattare l'agenzia, lo staff è a vostra completa disposizione.

❇ *Rita Rizzi*

JEHOVAH TOURSANDA & TRAVEL UG
P.O BOX 11163, UGANDA
www.jehovahtours.co.ug

RELAIS DU SILENCE

PROPRIO COME CI SUGGERISCE il nome, la catena alberghiera *"Relais du Silence"* offre a coloro che desiderano rilassarsi e ricaricarsi oltre 220 proposte fra alberghi di lusso, castelli, manieri, cascine, casali e chalet sparsi in tutta Europa. La loro filosofia privilegia una certa arte di vivere, il rispetto dell'ambiente, la convivialità, il benessere e la gastronomia.

Queste dimore autentiche offrono un servizio di alta gamma in un'atmosfera tranquilla e incontaminata, lontane dalla città e dai suoi rumori. Esperienze gastronomiche uniche grazie a ristoranti riconosciuti per la qualità delle loro tavole "Cucina Riconosciuta" o "Buona Cucina" e gestiti da rinomati chef. Si prediligono prodotti freschi di stagione, favorendo quelli locali e la cucina tradizionale. Per rispondere ad una clientela alla ricerca di relax e serenità, i Relais du Silence hanno sviluppato il loro marchio "Benesssere & Spa": una selezione di strutture che propongono un'ampia gamma di trattamenti viso e corpo, massaggi, hammam e sauna. Un aspetto di particolare importanza, soprattutto al giorno d'oggi, è che tutti i Relais rispettano l'ambiente in cui sono collocati applicando quotidianamente le normative ambientali (compostaggio dei materiali organici, raccolta differenziata…) ❇ *Letizia Vanzini*

www.relaisdusilence.com

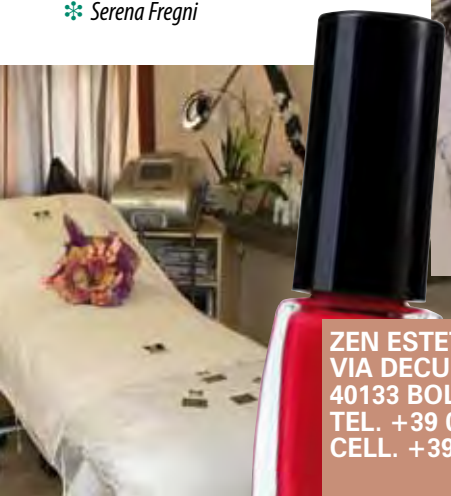
SEMPRE PIÙ BELLE

IN QUESTO RAFFINATO AMBIENTE SI EFFETTUANO I TRATTAMENTI PIÙ INNOVATIVI PER LA VOSTRA BELLEZZA. LA TITOLARE, GRANDE AMANTE DEGLI ANIMALI, CI TIENE A FAR SAPERE CHE POTETE VENIRE ACCOMPAGNATI ANCHE DAI VOSTRI PICCOLI AMICI: I CANI SONO GRADITI.

LA MAESTRIA NEI MASSAGGI, le nuove tecnologie nella ridefinizione del profilo corporeo, l'esperienza nel combattere i segni dell'età, la cura e la precisione nell'epilazione con luce pulsata, unitamente all'alta professionalità di *Daniela Renzi*, fanno di **Zen Estetica** il centro ideale per soddisfare le esigenze di tutti coloro che desiderano trattamenti realmente efficaci. In ambienti raffinati sono presenti le attrezzature più all'avanguardia come la Radiofrequenza, tecnica basata sulla trasmissione di energia che consente di rimodellare, rassodare e ridefinire i tessuti e i contorni fin dalle primissime sedute. Il calore prodotto dalla radiofrequenza provoca la contrazione delle fibre di collagene producendo un effetto lifting e ridensificante cutaneo che dura per molti mesi. La radiofrequenza consente inoltre di trattare la cellulite e le imperfezioni a essa collegate, riducendole sensibilmente. Le aree trattabili sono tutte quelle che possono essere caratterizzate da accumulo adiposo, cellulite e pelle a buccia d'arancia. L'impiego di prodotti estremamente efficaci sia in cabina sia come autocura domiciliare consente di amplificare i risultati ottenuti.

❇ *Serena Fregni*

Daniela con suo cane



ZEN ESTETICA
VIA DECUMANA 71/A
40133 BOLOGNA
TEL. +39 051 9910329
CELL. +39 333.1805845

IL MARE DEL BENESSERE

Potrebbe essere davvero un luogo magico il territorio del Mar Morto in Israele. Uno di quei luoghi incantati delle fiabe, ricchi di particolarità come il fatto di essere il punto più basso della terra - 427 metri sotto il livello del mare - o naturale polo di congiunzione benefica degli elementi. Fuoco, acqua, aria e terra sembrano raggiungere in questa parte del mondo l'estro maggiore delle loro proprietà benefiche. Di questo "turismo della salute"ci ha parlato il direttore dell'Ente del Turismo di Israele, Tzvi Lotan. I raggi del sole, in virtù della forte depressione geografica subiscono un filtraggio impensabile rendendoli così benefici per alcune malattie dermatologiche. I fanghi naturali sono ricchissimi di minerali e sali, le cui proprietà mediche e cosmetiche sono ben note. L'aria è poi più ricca di ossigeno - il 6% in più- rispetto a qualunque altro punto della terra. Il mix naturale con una concentrazione elevatissima di bromuro e magnesio rende queste rive la meta di viaggi all'insegna del relax. Infine le acque. Il Mar Morto vanta ben tre diverse categorie. Quella del mare propriamente detta, l'acqua termo-minerale e quella minerale da bere. L'elevata concentrazione di Sali in misura di 350 grammi/litro, conferisce all'acqua del mare la sua speciale galleggiabilità ed è utile anche nei trattamenti idroterapeutici. Questa acqua contiene ventiquattro minerali diversi, tra cui lo zolfo, noti per le loro proprietà terapeutiche. Non stupisce che il territorio del Mar Morto sia uno dei più importanti luoghi di cura al mondo.

❇ *Donatella Luccarini*

www.goisrael.it

CALVI

Nella regione della Balagne, sulla punta nord occidentale dell'isola troviamo questa cittadina le cui origini risalgono al tredicesimo secolo. Un promotorio roccioso che regale panorami "da cartolina" su baie e spiagge magnifiche. Nella parte bassa della città si trova la cittadella, dove si respira la storia antica di Calvi, circondata dalle mura antiche. Per soggiornare c'è l'*Hostellerie de l'Abbaye*, un ex convento francescano traformato in un albergo dal fascino e comfort unico. Camere eleganti e spaziose, sala relax dove potrete rilassarvi e farvi coccolare. Colazione e pranzo serviti su una spledida terrazza con giardinetto.
www.hostellerie-abbaye.com

LE STAGIONI DELLA CORSICA

FOTO DI GISELLA MOTTA

I PERIODI MIGLIORI PER VISITARE QUESTA TERRA RIGOGLIOSA E SELVAGGIA, OLTRE L'ESTATE, SONO QUELLI NELLE MEZZE STAGIONI. TERMINATA L'AFFLUENZA ESTIVA, QUI L'AUTUNNO E LA PRIMAVERA RISERVANO PIACEVOLI SORPRESE TRA IL MARE E L'ENTROTERRA.
UN ITINERARIO PAESAGGISTICO NEL NORD DELL'ISOLA FRA ALCUNE DELLE SUE LOCALITÀ PIÙ SUGGESTIVE.

CORTE

Sulle montagne della Corsica, a quasi 500 metri di altitudine tra le valli del Tavignano e Restonica, si trova questa antica cittadina, ex capitale dell'isola. La cittadella fortificata situata sulla punta rocciosa della montagna è la parte più caratteristica di Corte. Da qui si può godere di una vista mozzafiato sui monti e sulle vallate. Sede universitaria che la rende un luogo culturalmente vivace e ricco di manifestazioni ed eventi artistici, è anche una meta per escursionisti e appassionati di trekking.

PIGNA

Splendido borgo ristrutturato nel cuore della Balagne. Stradine medievali con piccole e antiche botteghe artigianali che producono ceramiche, carillon e strumenti musicali. Ed è proprio con la musica che Pigna è diventata famosa tanto da custodirne il patrimonio e la tradizione alla Scat'a Musica (Casa della Musica). Al *Palazzu Pigna*, residenza padronale del XVIII secolo, si può soggiornare godendo di un panorama magnifico sul mare. Camere d'incanto e prelibatezze per il palato. Lo chef *Jean Luc Debeuf* propone la cucina tipica corsa dai sapori raffinati con materie prime del territorio circostante. **www.corsica-albergo-palazzu.com**

Un piatto dello chef Jean Luc Debeuf

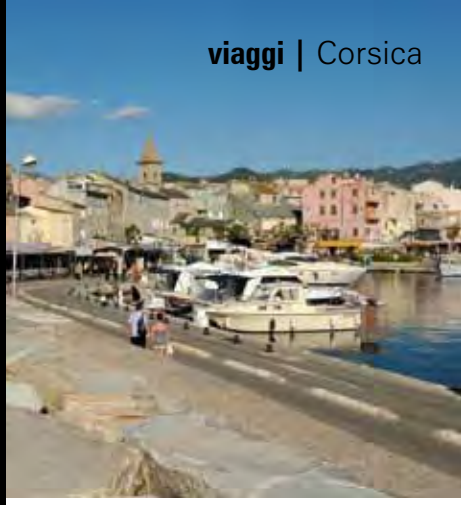
L'albergo Demeure Loredane

ILE ROUSSE

Sempre nella regione di Balagne spicca questa piccola città, il cui nome deriva dalle rocce in porfido rosso dell'isola della Pietra, a nord di Ile. E' stata un antico centro commerciale romano. Attualmente la sua bellezza incontaminata la rende il luogo ideale dove godersi una vacanze rilassante. Si consiglia un giro nel mercato dalle 21 colonne oppure una passeggiata in riva al mare della Marinella. Interessante la visita alla fabbrica artigianale di caffè.

❇ *Donatella Luccarini*

SAINT FLORENT



Questa antica cittadina genovese situata nel golfo di Saint Florent è circondata dalle montagne del Capo Corso e del Nebbio. L'antico porto è oggi meta elegante e alla moda. Molto apprezzato dai turisti il centro storico genovese. Ad ovest c'è il deserto degli Agriates, area incontaminata e selvaggia dalle bellissime spiagge raggiungibili solo via mare. L'albergo D*emeure Loredane* è un quattro stelle lusso dall'eleganza unica che offre belle camere e suite, piscina interna e esterna, massaggi, hammam e solarium.
www.demeureloredana.com

www.visit-corsica.it
www.corsica-ferries.it

I COLORI DEL BENESSERE...

LE PITTURE PIÙ TRENDY, LE DECORAZIONI PER LA CASA CHE SALVAGUARDANO LA SALUTE DEI SUOI ABITANTI DI QUESTO CI HA PARLATO STEFANO ROSSI, DECORATORE ILLUMINATO ESPERTO DEL SETTORE.

STEFANO ROSSI
VIA ALESSANDRINI 5
MONTEVEGLIO (BO)
TEL: 051- 6707534
MOBILE: 339 6424640
steeverossi@libero.it

Per lui questa professione è una tradizione di famiglia, infatti è stato il padre Mauro Rossi a fondare con successo questa azienda di decoro, restauro e rifiniture per la casa. Stefano che crescendo si è appassionato a questo lavoro afferma: "Ormai da qualche anno la nuova frontiera della pittura domestica, per interni ed esterni, così come quella del desing d'avanguardia, verte ancora di più e con crescente successo sull'utilizzo di materiali o comunque componenti di essi totalmente naturali. Tutto ciò per la salvaguardia del benessere di chi poi fruirà di una pittura piuttosto che di uno spazio arredato, così come dell'ambiente". Si sta abbondantemente utilizzando - ad esempio - latte, uova o cera d'ape per la realizzazione di molte miscele pittoriche, magari coadiuvate da sistemi di conservazione altrettanto naturali, come aceti e oli essenziali. I motivi per preferire materiali totalmente o parzialmente naturali, come la calce per gli stucchi, sono ormai molti, anche secondo Rossi. Essi vanno dall'innocuità nelle fasi di produzione e utilizzo al rispetto dell'ecosistema. Dalla facile manutenzione nel tempo alla prevenzione efficace del formarsi di muffe e ad una resa pittorica che non solo non fa rimpiangere il sintetico, ma contribuisce alla luminosità del colore. Per quanto riguarda le tendenze si va riscoprendo, sulla scia dell'utilizzo di materiale ecosostenibile, un certo ritorno alla tradizionale casa italiana del secolo scorso con tonalità pastello. Conclude Stefano: "Quando comincio un lavoro cerco di individuare un particolare dell'ambiente, un mobile, un quadro e da ciò mi ispiro per la scelta dei colori". Ovviamente personalizzando la casa secondo le esigenze dei suoi abitanti.

❇ *Marco Pedde*

IL GUSTO PER L'ELEGANZA, IL DESIDERI DI ESALTARE LA RAFFINATA BELLEZZA CHE IL TEMPO DONA AGLI OGGETTI, LA PASSIONE PER UN MESTIERE ANTICO E MODERNO AL TEMPO STESSO.

PASSIONE PER L'ANTICO

Foto: Massimo Persiani

Carlo Ponteduro

L'esperienza maturata nel laboratorio di famiglia che vanta oltre mezzo secolo di storia, unitamente a gusto e raffinatezza sono gli elementi che contraddistinguono da sempre l'azienda **Ponteduro Antichità** e ne fanno una delle realtà più dinamiche ed interessanti nel variegato mondo dell'antiquariato italiano.

Nella sede di via Brugnoli n. 9 a Bologna, si può ammirare una vasta esposizione di mobili ed oggetti antichi di provenienza italiana, francese ed inglese. I visitatori vengono accolti dal titolare *Carlo Ponteduro* e accompagnati in una sorta di viaggio nel passato, alla scoperta di oggetti resi unici dal trascorrere del tempo. Si scopre così, che il grazioso mobiletto discretamente appoggiato alla parete è un magnifico scrittoio di provenienza francese, finemente intarsiato a motivi floreali e risalente alla seconda metà dell'800 e che il profumo di mogano che pervade l'ambiente proviene da un tavolo inglese con gambe tornite e scanalate della metà del diciannovesimo secolo, splendido nella sua essenzialità.

Ogni oggetto ha una storia che " Ponteduro antichità" intende salvaguardare ed esaltare. Ecco perché, oltre alla vendita di oggetti e mobili antichi, l'azienda si dedica da sempre al loro restauro. Ridare all'oggetto il suo aspetto originale, lasciando inalterato quel di più che il tempo gli ha regalato, è un'arte che richiede passione e dedizione. L'utilizzo di materiali e tecniche tradizionali ed il profondo rispetto per l'oggetto trattato garantiscono un risultato impeccabile: l'antico splendore viene riportato alla luce senza intaccare la preziosa impronta lasciata dal tempo. Il restauro e la vendita sono sempre accompagnati dall'apposito certificato di autenticità e garanzia, ulteriore testimonianza della professionalità di un'azienda che deve il suo successo alla passione per l'antico rivisitata in chiave squisitamente moderna.

❇ *Margherita Gentili*

foto: Stephen Lynch / Shutterstock.com

ASSOCIAZIONE MARGHERITA

QUELLA DI QUESTA ASSOCIAZIONE è una bella storia che parte da Bologna per arrivare molto lontano, addirittura fino in Brasile. E non in una zona qualunque, ma in una delle favelas più degradate della grande Rio de Janeiro. E' una bella storia di certo, ma che nasce da un evento di per sé estremamente tragico come la morte di una giovane e bellissima signora non ancora quarantenne. *Margherita Minerva Calanchini* andandosene lasciò un gran vuoto nel marito, nei figli, nei genitori. Ma è straordinario e d'esempio per tutti vedere, a qualche anno di distanza, come il dolore più aspro sia stato trasformato dalla sua famiglia in un sorriso sincero da donare agli altri, ai più svantaggiati. Il marito Enrico, desideroso di ricordare la moglie aiutando concretamente il prossimo, quasi d'istinto decise di dedicare tempo, denaro e soprattutto affetto ai bambini delle favelas brasiliane.

Un Paese che Margherita amava particolarmente e in cui vivevano i due fratelli di Enrico, Paolo e Laura. Gli inizi un po' difficili si stabilizzarono unendo le forze con un'associazione benefica brasiliana, la UMPMRS (Uniao de Mulheres Pro Melhoramento de Roupa Suja), composta da ammirevoli donne del posto desiderose di assicurare un futuro migliore ai bimbi di questa cittadina, Roupa Suja, situata nella parte nord della più grande favelas di Rio. Insieme, il progetto era quello di realizzare un ambulatorio pediatrico per quei bambini, dopo l'apertura di un asilo e di varie attività benefiche. E' così che nasce Consultorio Margherita, il primo di una lunga lista di progetti dell'Associazione, per la quale è fondamentale un supporto attivo e collaborativo di coloro che vengono aiutati, perché non vivano perennemente nell'assistenzialismo.Questa Associazione ha una storia giovane, essendo stata fondata nel 2005 e avendo ottenuto la qualifica di ONLUS l'anno successivo, ma già rappresenta nel panorama dell'assistenza al più svantaggiato un solido punto di riferimento. Nei suoi progetti futuri un occhio di riguardo anche per le storie di disagio infantile italiano.

❇ *Alberto Marzi*

SEMPRE PIÙ SANI

VI SONO ASSOCIAZIONI che contribuiscono a rendere bello il nostro Paese, a renderlo umano nonostante un certo cinismo imperante. Una di queste è la LILT, Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori. Con i suoi quasi quattrocento ambulatori sparsi per la Penisola e le centotre sezioni provinciali, è una delle realtà di maggior peso sul territorio per quanto riguarda la sua sfida di sempre: la lotta contro i tumori e, ancor più fondamentale, la promozione della cultura della prevenzione ma anche d'informazione del cittadino. La sede bolognese, fondata nel 1922 e attualmente diretta con grande capacità dal *Prof. Domenico Francesco Rivelli*, ha al suo attivo migliaia di visite di diagnosi precoce e una moltitudine di eventi per educare alla salute. La prevenzione, come s'è detto, è pressoché fondamentale. Ma la LILT persegue anche, da sempre, un'attenzione particolare verso il malato e la sua famiglia. Lo fa con un servizio di counseling oncologico e attraverso un valido sostegno psicologico indirizzato tanto al malato quanto ai suoi cari. Particolarmente importante, infine, la campagna *Nastro Rosa* promossa dall'associazione, volta ad una prevenzione a tappeto contro l'insorgenza del tumore al seno nelle donne al di sotto dei quarantacinque anni. Un'iniziativa lodevole in questo senso, riguarda la collaborazione della LILT con associazioni radicate nel territorio che operano in favore delle donne straniere, meno raggiungibili rispetto alle italiane per fare prevenzione anche su di loro. Questa iniziativa consentirà alle giovani donne straniere di sottoporsi ad una visita senologica gratuita.

❇ *Marco Pedde*

Prof. Rivelli e Dottoresse della Lilt

www.legatumoribologna.it

www.associazionemargherita.org

VIVERE IN TISANOREICA

www.tisanoreica.it • www.gianlucamech.it

Dopo il successo di Prendersi cura di sé con la Decottopia e il Metodo Tisanoreica, Gianluca Mech propone un rivoluzionario modo di curare il proprio corpo con un nuovo libro: Non sono a dieta, sono in tisanoreica. L'autore fa confluire in questo volume l'esperienza della Decottopia e della Dieta tisanoreica come metodi infallibili di dimagrimento e gli studi all'avanguardia nel campo della genetica applicata all'alimentazione (nutrigenomica). Dunque Tisanoreica secondo Mech è un metodo sano e infallibile che permette di perdere peso solo dove è necessario, preservando la massa magra e fornendo al corpo tutto ciò di cui ha bisogno. Nella prima parte del libro si spiega che Tisanoreica è una vera e propria terapia basata sul particolare principio che per perdere perso bisogna mangiare in maniera "disequilibrata", attivando il processo fisiologico chiamato chetogenesi, grazie al quale il nostro corpo comincia a "mangiare grassi". La validità di questo metodo è stata certificata da medici specializzati che hanno testato i prodotti affinché non abbiano alcuna controindicazione. Alla fine tante gustose ricette da realizzare con i preparati alimentari Tisanoreica.

❊ *Margherita Gentili*

www.gommabicromata.it

Opere di Massimo Persiani

EVENTI ALLA GOMMA BICROMATA

La Galleria delle Arti Gomma Bicromata di Paolo Rippoliti a Castel di Casio ha ospitato importanti eventi. Sono trascorsi sedici mesi dall'inaugurazione e le occasioni di incontri si sono succedute spaziando dalle mostre d'arte alla presentazione di libri, dai concerti alle proiezioni in collaborazione con la DER, alle mostre fotografiche fino ai presepi artistici per Natale. Questa estate la mostra "Porti il mio saluto al Mondo" nell'ambito del Festival Europeo delle Via Francigena e la presentazione del libro di Immacolata Coraggio "Hospitaleros, Volontari sul cammino di Santiago". E poi la mostra di Massimo Persiani, fotografo professionista nonché sommelier, articolata in suggestive immagini di particolari momenti catturati durante i viaggi fatti insieme alla moglie Franca in Italia e in Europa. Durante l'inaugurazione Umberto Faedi ha presentato Piero Valdiserra ed il suo libro "La geometria del viaggio". Piero Valdiserra non è alla sua opera prima avendo al suo attivo altre pubblicazioni ma ha voluto fissare in maniera molto semplice e spiritosa le sue linee guida per i viaggi tratte dalla sua grande esperienza di viaggiatore nel mondo sia per diletto che per lavoro. Alla fine della presentazione brindisi con la mitica Birra Ronzani rinata per iniziativa di due coraggiosi imprenditori e con il sempre molto gradevole Spumante Cesarini Sforza mentre per astemi e moderati era disponibile la Perrier in lattina. Le iniziative sono state realizzate in collaborazione con i Comuni di Castel di Casio e Porretta Terme, la Pro Loco di Castel di Casio, EPULAE Delegazione Emilia Romagna Veneto, Biblioteche Archivi Musei Alta Valle del Reno, Festival delle Via Francigena 2012 con il contributo delle Regioni Valle d'Aosta, Lombardia, Piemonte, Liguria, Emilia Romagna, Toscana, Lazio, Unione Europea.

❊ *Pietro Marzi*

Inaugurazione con la presentazione del libro "La geometria del viaggio" di Piero Valdiserra

MOTOR SHOW

7 -16 DICEMBRE 2012 • BOLOGNA

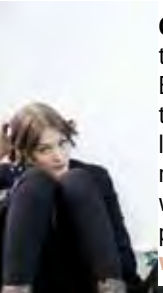
L'edizione di quest'anno del Motor Show, unica vetrina italiana per le novità del settore, sarà incentrata sul futuro dell'automobile, presentando al pubblico alcune tra le più innovative soluzioni in materia di ambiente, sicurezza, infomobilità, infotainment e infrastrutture. L'area espositiva sarà affiancata come sempre da numerose attività dinamiche sulle aree esterne dove si terranno emozionanti esibizioni e competizioni a due e quattro ruote. **www.motorshow.it**

SAPORE

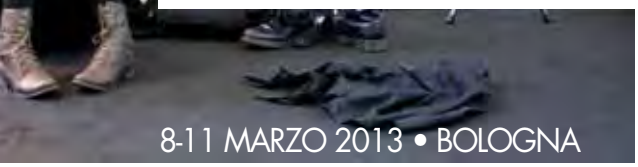
23-26 FEBBRAIO 2013
FIERE DI RIMINI

E' l'evento B2B per il settore alimentare che invita a sperimentare tutta l´innovazione per il fuori casa: sapori, idee e tendenze raccolti nell´Innovation Area. Anteprima di prodotti per i mercati nazionali ed esteri, grazie al marketplace on line che mette in rete gli espositori con buyer da tutto il mondo. Raggruppa beverage, food e seafood per il canale Ho.Re.Ca generando un appuntamento assolutamente unico per tutti gli operatori della filiera, con interessanti aperture alla GDO nella giornata dedicata. *A.M.*
www.saporerimini.it

COSMOPROF



Cosmoprof Worldwide Bologna è la vetrina più qualificata per i settori Cosmesi, Profumeria, Accessori, Acconciature, Estetica, Unghie e Spa. Il Salone è teatro di iniziative eclatanti come le sfilate On Hair, dove moda e capelli scelgono le vie più creative e di tendenza per stupire. Questa è una manifestazione dedicata alla bellezza in tutte le sue forme, vivacizzata da spettacoli e performance ad opera delle case produttrici più note del panorama internazionale.
www.cosmoprof.com



CHARME magazine

Pubblicazione di aggiornamento e novità fashion, beauty, wellness, life style e culture.

Anno IX- numero 12
Rigistrazione Tribunale di Bologna n. 7468 del 14/10/2004

Direttore Responsabile:
Donatella Luccarini

Art Director:
Yvonne Schmidt

Hanno collaborato:
Umberto Faedi, Serena Fregni, Margherita Gentili, Orazio Latini, Marika Leonetti, Barbara Luccarini, Alberto Marzi, Gioele Marzi, Mario Marzi, Pietro Marzi, Marco Pedde, Rita Rizzi, Maria Letizia Scillia, Piero Valdiserra, Letizia Vanzini.

Si ringraziano per le foto:
Daniele Corsini, Giovanna Dal Magro, Riccardo Modena, Gisella Motta, Massimo Persiani, shutterstock.com, Roberto Serra

Redazione:
Charme Magazine
Via Barberia 9 • 40123 Bologna • Italy
Cell. + 39 339 3749978
dl@charmemagazine.com
www.charmemagazine.com

Direzione & Pubblicità:
CHARMEVENTI
Via Barberia 9 • 40123 Bologna • Italy
Cell. + 39 339 3749978
dl@charmemagazine.com

Progetto grafico:
BlickDesign
Via Sirano 6 • 40043 Marzabotto (BO) • Italy
info@blickdesign.it // yvonne.schmidt@archiblick.it

Stampa:
Compositori Industrie Grafiche Srl
Via Stalingrado 97/2 • 40128 Bologna • Italy

Proprietà letteraria e artistica riservata © 2011 by CHARME MAGAZINE

È vietata la riproduzione totale o parziale di ogni contenuto di questa pubblicazione senza il consenso del proprietario della testata e del direttore responsabile. Tutti i punti di vista espressi in questa pubblicazione sono quelli dei rispettivi autori e non riflettono necessariamente quelli delle organizzazioni, delle istituzioni, delle imprese a cui essi appartengono e neppure riflettono i punti di vista dei membri degli organi di direzione ed editoriali di questa pubblicazione. Nulla di quanto contenuto in CHARME MAGAZINE intende rappresentare un consiglio ovvero una raccomandazione concernente una qualsiasi delle cure, dei metodi e dei rimedi descritti. Il direttore responsabile e la redazione non danno, né espressamente né implicitamente, garanzie sul piano terapeutico o su quello della convenienza rispetto a pratiche o utilizzi specifici, né riconosceranno alcuna responsabilità verso chi sosterrà di essere stato danneggiato in conseguenza della pubblicazione di CHARME MAGAZINE o dell'utilizzo delle informazioni pubblicate.

an event by Bologna Fiere

www.bolognafiere.it

PER GLI OPERATORI
ingresso gratuito registrandosi su
www.sana.it

sana

24° salone internazionale del biologico e del naturale

Bologna
8–11
Settembre 2012
Sabato – Martedì

Con il patrocinio di

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

Ministero dello Sviluppo Economico

MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE

In collaborazione con

FEDERBIO
FEDERAZIONE ITALIANA AGRICOLTURA BIOLOGICA E BIODINAMICA

WWW.ORGANICTRIBE.COM