



Eccellenze Made in Italy



WINE FASHION EUROPE

Dicembre 2024

Magazine



A tavola con Marco Polo

La cucina sulla Via della Seta

Carla Diamanti

FILIPPO COGLIANDRO
CARLA DIAMANTI



Eccellenze Made in Italy



WINE FASHION EUROPE

Magazine

Magazine creato e diffuso da

Editore Marika Orlando

Fondatore e Direttore Marika Orlando

Questo prodotto editoriale non è soggetto ad iscrizione nei registri della stampa periodica poiché soddisfa i requisiti indicati nell'Art.3bis della legge nr.103 del 16 luglio 2012.

Proprietari del magazine e titolari dei diritti d'autore
Editore Marika Orlando:

Ufficio stampa e redazione **D.ssa Silvana Laviola**

Responsabile organizzazione eventi di **Bellavista sui Sassi**
tour operator **D.ssa Silvana Laviola + 39 339 3676478**

Aziende e altre realtà interessate a comparire nei prossimi numeri di

Wine & Fashion Magazine

con progetti editoriali e pubblicitari dedicati possono rivolgersi a

winefashioneurope@gmail.com

oppure

+39 349 0670177

**Uniti per dire basta
alla violenza sulle donne**



DUCCIO VENTURI

WINE FASHION EUROPE

il **DOLCE**

Delicró



TERMINI

la SICILIA tra **DOLCE** e **SALATO**

Termini è un'azienda leader nella produzione e vendita di specialità gastronomiche siciliane. Torte, dolci, arancini, croccantini di mandorla e molto altro.

Eccellenza delle materie prime, ricercatezza di alimenti raffinati senza surrogati, Artigianalità e maestria nella produzione

Un vero luxury della pasticceria made in Sicily a Canicattì, grazie alla professionalità e serietà della chef Maria Diana leader della pasticceria Termini

UN MARCHIO, UNA GARANZIA

Brand consigliato dalla Wine Fashion Europe
in the World



Pasticceria Termini SR

Indirizzo

Via Paganini, 22/D
92024 Canicattì (AG)

Telefono

Tel: 0922 831519

Cell: 347 0157071

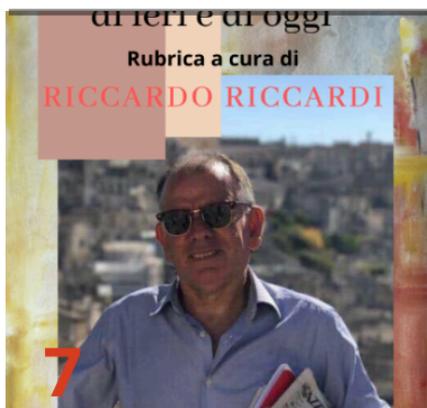
E-Mail

info.terminisrl@gmail.com

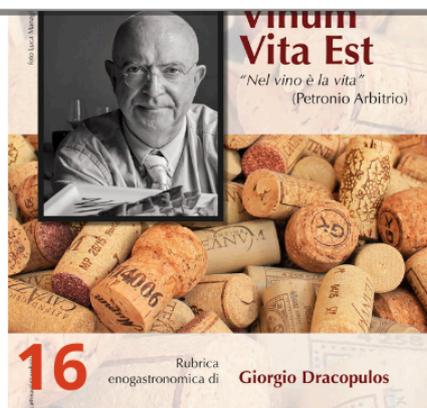


WINE & FASHION MAGAZINE

Sommario



RUBRICA A CURA DI
MICHELE LASALA



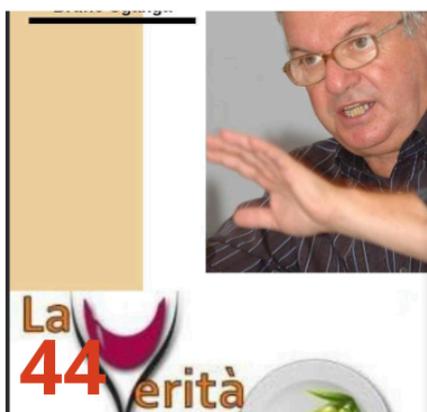
Rubrica
enogastronomica di
Giorgio Dracopulos



54 Artigianali
Made in Italy



LA SALUTE E LA BELLEZZA



198° anniversario nascita
di CARLO LORENZINI
Firenze 24 novembre 1826

Lunedì 25 novembre 2024
ore 10,30

Firenze
Palazzo Bastogi
Sala delle Feste - Via Cavour, 18



65

Editore e direttore

Marika Orlando

Capo - redattore

Cristina Vannuzzi Landini

Ufficio stampa

Anna Pesenti

Silvana Laviola

In redazione

Cristina Vannuzzi Landini

Riccardo Riccardi

Alberto Presutti

Michele Lasala

Bruno Sganga

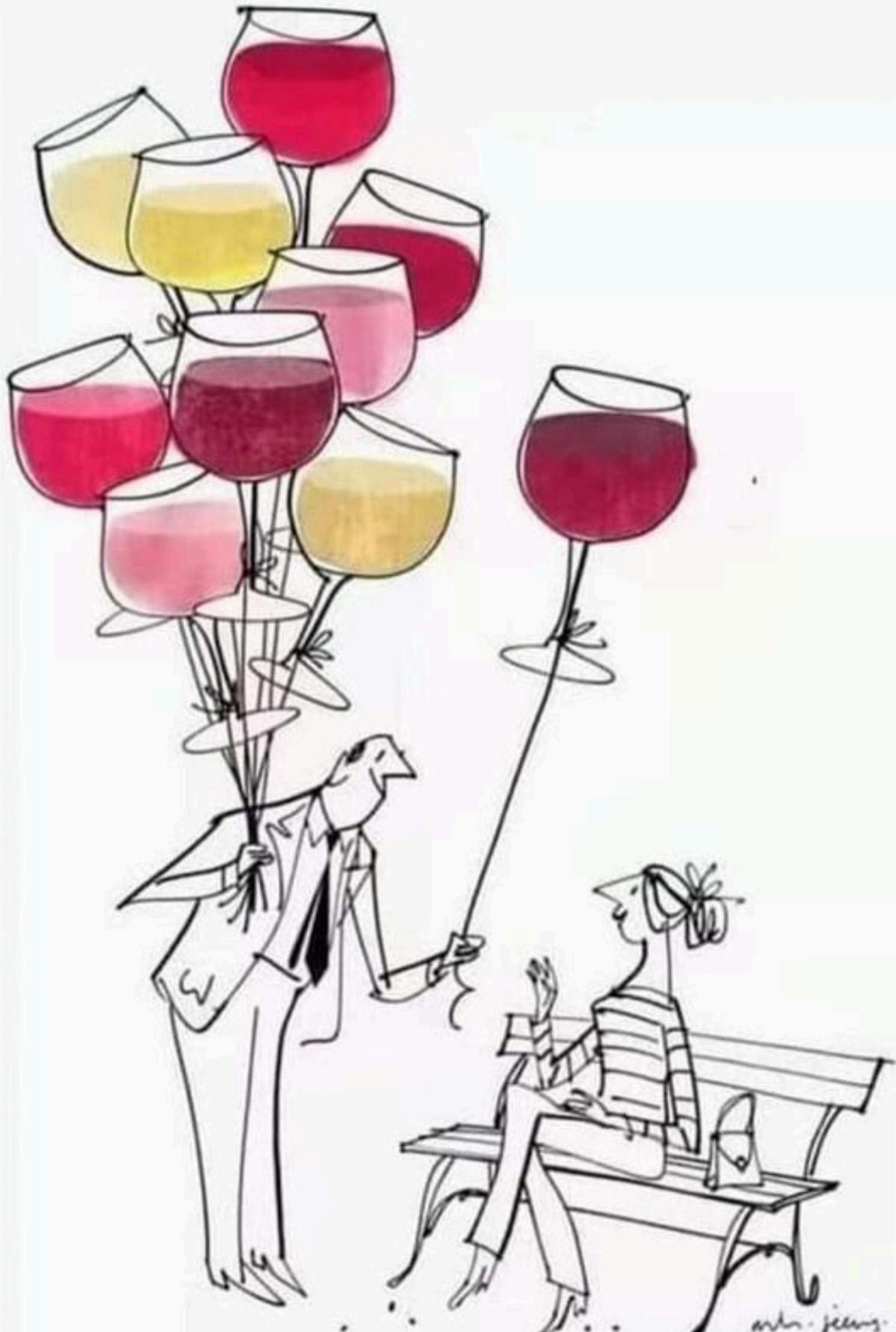
Giorgio Dracopulos

Patrizia Pellegrini

Fotografo ufficiale



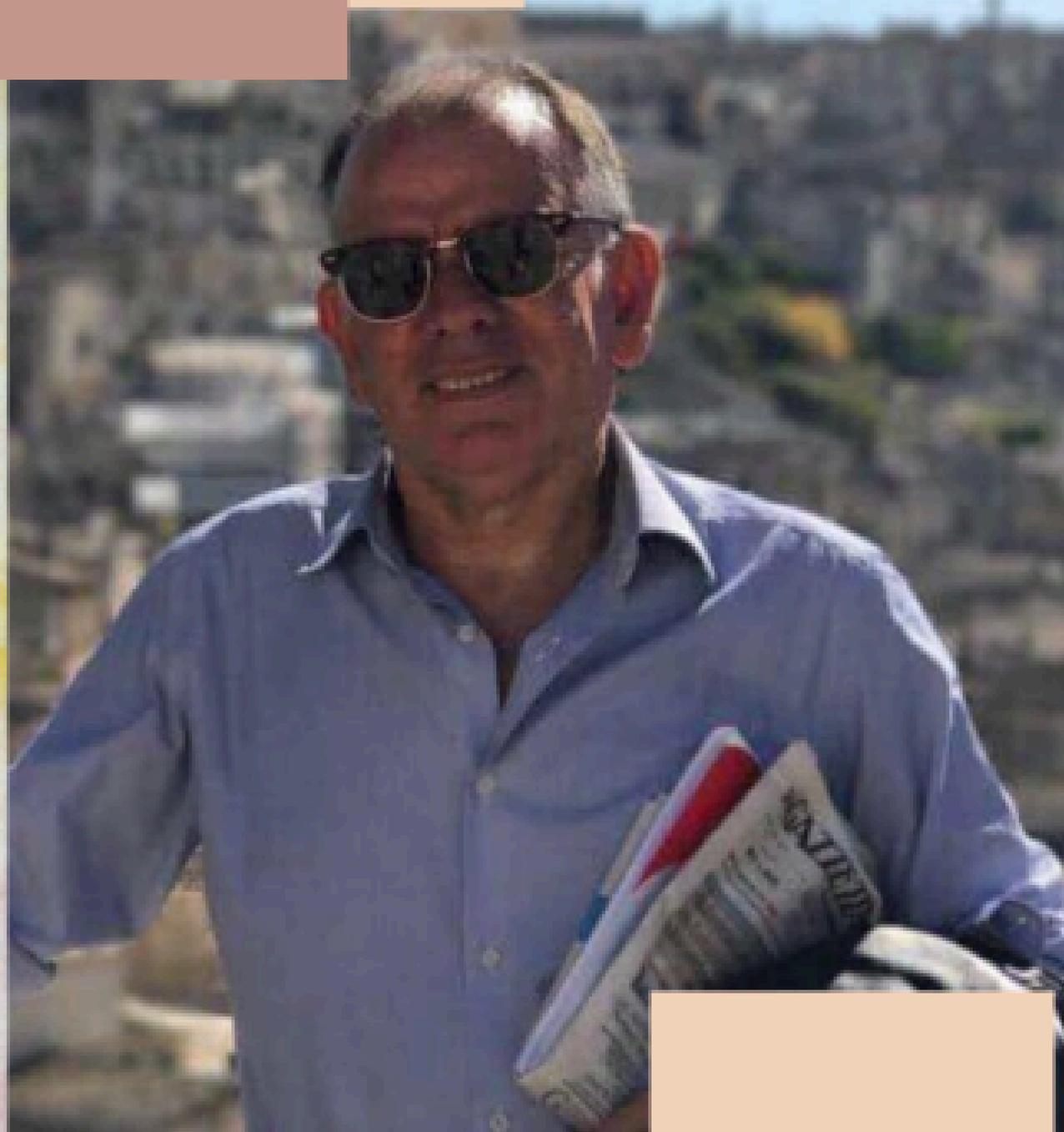
Per la tua pubblicità o redazionale info allo +39 3490670177



Storie e cronache di ieri e di oggi

Rubrica a cura di

RICCARDO RICCARDI



Riccardo Riccardi

Radogna nel volume ha raccolto quarantacinque ritratti di scrittori, studiosi, giornalisti, registi, divulgatori, traduttori e artisti iscritti al sodalizio presieduto dallo scrittore pugliese il Premio Urania Donato Altomare. Ci piace segnalare che tra i 45 intervistati provenienti da quasi tutte le regioni d'Italia, tre sono pugliesi, mi riferisco al già citato Donato Altomare autore di Molfetta, presente nel volume anche con una sua prefazione, a Eugenio Ragone di Taranto e a Gilbert Gallo di Bari.

*Publicato l'ultimo libro del giornalista materano Filippo Radogna
Il testo "Conversando tra le stelle. Volume 2", pubblicato dal giornalista materano Filippo Radogna per le "Edizioni Scudo" è lo sbocco di un lungo lavoro di interviste, realizzate per il sito dell'associazione World science fiction Italia www.worldsf.it che opera nel mondo della fantascienza e del fantastico.*

“CONVERSANDO TRA LE STELLE. VOLUME 2”

Nelle interviste Radogna fa aprire gli autori facendoli parlare di sé, non solo della propria attività artistica ma fa emergere le personalità, riflettendo sugli argomenti più differenti: dalla letteratura, alla scienza, dalla politica, allo sport, dal cinema, alla musica, dall'arte in genere al lavoro da essi svolto, dagli studi effettuati, ai sogni realizzati e non, da ciò che avrebbero voluto fare nella vita e a quello che hanno fatto e concretizzato.

Tra i temi di attualità affrontati da citare quelli sulle guerre in Ucraina e Medio Oriente, ai mutamenti climatici, sino a quelli relativi agli sviluppi dell'Intelligenza artificiale. “Già nel primo libro, Conversando tra le stelle volume 1 – scrive nella prefazione il presidente della World Science Fiction Italia, Donato Altomare – Filippo aveva intervistato quarantacinque anime, mettendo a nudo quel fil rouge che ci lega tutti, ossia l'amore per una narrativa e un'arte border line. Ora, forte del successo della precedente opera torna a proporre le interviste ad altri quarantacinque autori, scoprendo aspetti che sarebbe stato un vero peccato lasciare sotto silenzio”.

“Si tratta di un testo – ha affermato Radogna – dal quale emerge un messaggio utile e propositivo, ossia quel desiderio di trasmettere creatività, sentimenti e sensibilità. L'auspicio è che il presente modesto contributo possa rappresentare un ulteriore utile tassello finalizzato a far comprendere e amare la letteratura e l'arte del fantastico”.



Riccardo Riccardi

Insomma, dalle interviste si comprendono appieno le personalità dei tanti autori coinvolti. Per il giornalista lucano è stata una nuova straordinaria esperienza che certamente lo ha arricchito umanamente, culturalmente e professionalmente e siamo certi che sarà in grado di darci nuove ulteriori opere di grande interesse.

Riccardo Riccardi

Autori intervistati:

Carlo Menzinger, Franci Conforti, Bruno Vitiello, Sandra Moretti, Sergio Mastrillo, Gino Andrea Carosini, Eugenio Ragone, Valentino Poppi, Chiara Onniboni, Massimo Acciai Baggiani, Giuseppe Festino, Umberto Guidoni, Melania Fusconi, Gilbert Gallo, Fabrizio Fangareggi, Ernesto Gastaldi, Mario Gazzola, Piero Giorgi, Enrico Rulli, Eraldo Baldini, Tea C. Blanc, Bruno de Filippis, Luigi Petruzzelli, Marco Settembre, Gabriela Guidetti, Giorgio Smojver, Roberto Chiavini, Claude F. Dozière, Andrea C. Cappi, Daniela Piegai, Gianfranco Lucchi, Pompeo De Vito, Alessandro Bani, Wannì Temporin, Nicola Catellani, Roberto Azzara, Davide Formenti, Franco Giambalvo, Bruno Lazzari, Mariano Rampini, Gianfranco de Turreis, Adelaide Rossi, Donato Altomare, Chiara Sardelli e Matteo Vegetti.



Scheda Libro

Conversando tra le stelle. Volume 2 - Percorsi di vita nel mondo della fantascienza e del fantastico. Interviste ad autori della World Science Fiction Italia (Ed. Scudo 2024, pagg. 202). Con interventi di Donato Altomare, Nicoletta Vallorani e Sandro Battisti. Copertina di Luca Oleastri e illustrazioni di Giorgi Sangiorgi. Per l'acquisto link diretto ad Amazon <https://www.amazon.it/dp/BOD2NPRY3X>.

Biografia

Filippo Radogna (Matera 1964), dopo la laurea in Scienze politiche conseguita all'Università degli Studi di Bari si è perfezionato in Pubbliche relazioni. Giornalista professionista, tra le varie testate ha scritto per L'Umanità, Corriere del Giorno e Roma, attualmente è collaboratore del quotidiano La Nuova del Sud. Ha pubblicato saggi di storia e attualità. Nel mondo del fantastico collabora con il sito della World SF Italia e con la fanzine www.lazonamorta.it per i quali ha realizzato reportage e ha intervistato alcuni tra i più noti scrittori di fantascienza italiana e mondiale, oltre a celebri attori delle serie tv e cinematografiche di science fiction. Gli sono stati assegnati due Premi Italia. Con L'enigma di Pitagora e altre storie (Ed. Altrimedia 2017) ha vinto la 7ª edizione del Premio E. Vegetti nella categoria antologia di fantascienza. Nel 2020 ha dato alle stampe il primo volume di *Conversando tra le stelle. Percorsi di vita nel mondo della fantascienza e del fantastico* (Ed. Scudo).



WINNO

I PRESEPI DEL MEZZOGIORNO D'ITALIA

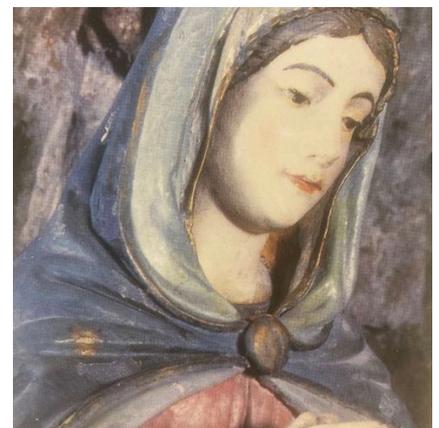
Jacopo Sannazzaro d'Alessano e Altobello Persio

È la notte del 25 dicembre 1223. San Francesco d'Assisi, tornato dalla Palestina, realizza in Greccio, cittadina della conca reatina, un presepe vivente con l'intento di ricreare la mistica atmosfera della Natività. Fu un evento senza precedenti. Anche l'illustre Giotto riportò l'episodio nell'affresco della Basilica Superiore ad Assisi.



Il presepio come lo vediamo realizzare ancor oggi ha origine, secondo la tradizione, da quel mitico Natale del 1223. Il desiderio di San Francesco era di far rivivere in uno scenario naturale la nascita di Betlemme, con personaggi reali, pastori, contadini, frati e nobili tutti coinvolti nella sacra rappresentazione. Lo straordinario avvenimento diede un impulso decisivo alla diffusione del Presepe in Italia e in tutta Europa. Proprio sui monti lucani e pugliesi, nel XIV e XV secolo, nacquero i primi allestimenti plastici che rievocavano il sacro evento. Infatti, il più antico presepio di Puglia è attribuito allo scultore Nuzzo Barba che, sul finire del Quattrocento nella chiesa di Santa Caterina a Galatina, allestisce un Presepe in pietra.

Con il Cinquecento, il secolo del Rinascimento, il Presepe pugliese avrà una fioritura senza precedenti. Stefano da Putignano fu lo scultore più insigne e ricercato, colui il quale sarà ritenuto il capostipite di una scuola scultorea che realizzò stupefacenti presepi a Grottaglie, Polignano a Mare e Martina Franca. Ma anche altri artisti come Paolo da Cassano a Cassano Murge e Bitritto, Aurelio Persio a Gallipoli e Gabriele Riccardi a Lecce, daranno un contributo straordinario all'affermazione della rappresentazione presepiale con la scultura in pietra. Tutte opere artisticamente ineccepibili che hanno in comune la lavorazione in pietra locale – dal calcare al carparo alla più tenera pietra leccese – nascosto dal supporto artistico del colore.



Anche Matera dal XVI secolo – città che sino al 1663 farà parte della Terra d'Otranto e pertanto territorialmente appartenente alla Puglia – nella sua duecentesca Cattedrale romanico-pugliese, che si staglia prepotentemente su uno sperone che divide i due Sassi, ospita in fondo al transetto della navata sinistra la sua rinascimentale Natività in pietra.

Il Presepe è tra i più belli e preziosi nel suo genere. Un'opera scenografica d'estrema raffinatezza che esibisce la maestria degli scultori nell'uso della pietra. Una creazione di un modello scultoreo immerso nella calda e luminosa atmosfera mediterranea che solo la città di Matera sa sprigionare. È una rappresentazione capace di coinvolgere l'osservatore facendone un protagonista del sacro evento.

I due scultori che hanno realizzato questo capolavoro sono Jacopo Sannazzaro d'Alessano e Altobello Persio di Montescaglioso. Due maestri che si impegnarono, nel 1534, per il Capitolo della Cattedrale di Matera a realizzarlo "a simiglianza" di quello della Cattedrale di Cerignola, purtroppo sepolto da un violento terremoto nel 1732.

Se il Sannazzaro d'Alessano era tra i due quello più conosciuto, in quanto più anziano ed anche più preparato nell'esperienza scultorea, avendo lavorato presso l'abbazia di Sant'Angelo a Montescaglioso, invece di Altobello Persio e dei fratelli Francesco e Aurelio, discendenti di una nobile casata del Cilento, che si era trasferita a metà del Quattrocento a Montescaglioso, sappiamo che proprio in questa città frequentarono la bottega del Sannazzaro.

Aurelio Persio, grazie alle sue indubbe qualità stilistiche, avrà fortuna sia in Sicilia con il nome di "Aurelio di Basilicata", sia a Grottaglie lavorando insieme al Sannazzaro e in seguito anche a Gallipoli in quanto allestirà un pregevole Presepe.

Altobello Persio, invece, raggiungerà le più grandi soddisfazioni proprio a Matera lavorando per il Capitolo non solo per il Presepe ma anche per il dossale di San Michele, realizzato nel 1539, e per la «macchina d'altare con l'Eterno, l'Annunciazione e la Madonna di Costantinopoli nella stessa chiesa nel 1540». Data la sua notorietà preferirà lasciare Montescaglioso per trasferirsi definitivamente a Matera, iniziando un nuovo percorso artistico e culturale che proseguirà anche con la sua discendenza in quanto la nobile casata mieterà successi artistici, culturali e intellettuali per moltissimi secoli.



Il Presepe di pietra del Persio e del Sannazzaro in Cattedrale si erge sull'altare di San Giuseppe e, pur avendo avuto molte manomissioni nel Settecento, è giunto fino ai nostri tempi pressoché integro. La peculiarità della Natività è, oltre all'aspetto tecnico, nell'atmosfera dominante e nel tono eminentemente narrativo. Il mondo rappresentato è condizionato dalla necessità dell'opera di dover essere, in primo luogo, un'illustrazione plastica del Vangelo pur con le concessioni d'obbligo alla quotidianità materana con soggetti legati alla caratteristica tradizione rurale del posto. Lo stupefacente apparato scenografico è dominato dalla turrita mole di un castello aragonese che ricorda tanto quello incompiuto del conte Tramontano a Matera. Ma dove l'occhio riserva la maggiore attenzione è nell'ammasso di pietre al cui centro si apre la grotta con i protagonisti della Natività: la Madonna inginocchiata e san Giuseppe a mani conserte che guardano ammirati il Bambino Gesù, l'asino, il bue e sei angeli. Si rimane senza fiato per la fattura dei personaggi, frutto di una straordinaria abilità artigianale

Ma la vera chicca è sull'estrado della grotta, con la processione dei tre Re Magi e dei loro scudieri e con le greggi accompagnate dai pastori che suonano la zampogna o riposano tra una pecora e un cane, che regala al Presepe una veste armoniosa.

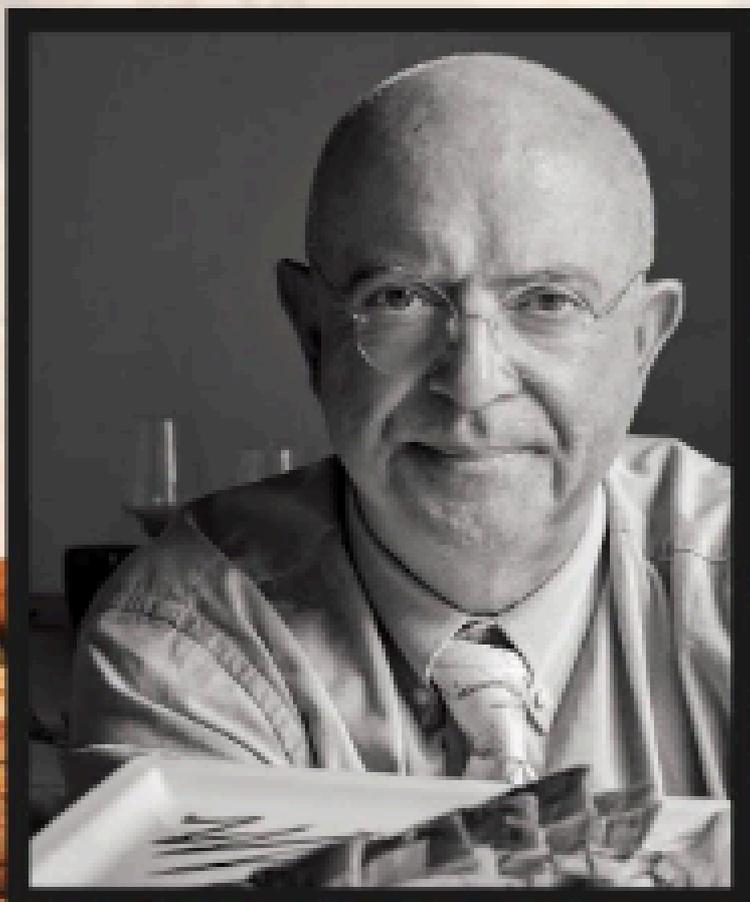
Se i due valenti scultori hanno avuto come punto di riferimento le opere di Stefano da Putignano è anche vero che il Presepe materano ha il dono di aver assorbito schemi e suggerimenti iconografici e stilistici elaborati altrove, per ricrearli con grande originalità e con un pizzico di estro.

Il successo della Natività materana avrà immediatamente una vasta eco. Infatti nell'antica Cattedrale di Tursi è allestito un altro Presepe scenografico in pietra di notevole suggestione e raffinatezza.

Siamo nel cuore della Rabatana. Questo magico borgo lucano, fondato dai Saraceni nel X secolo, è segnato da una storia forte, importante, che ancora si avverte nelle pietre, nei palazzi, nei volti dei suoi uomini.

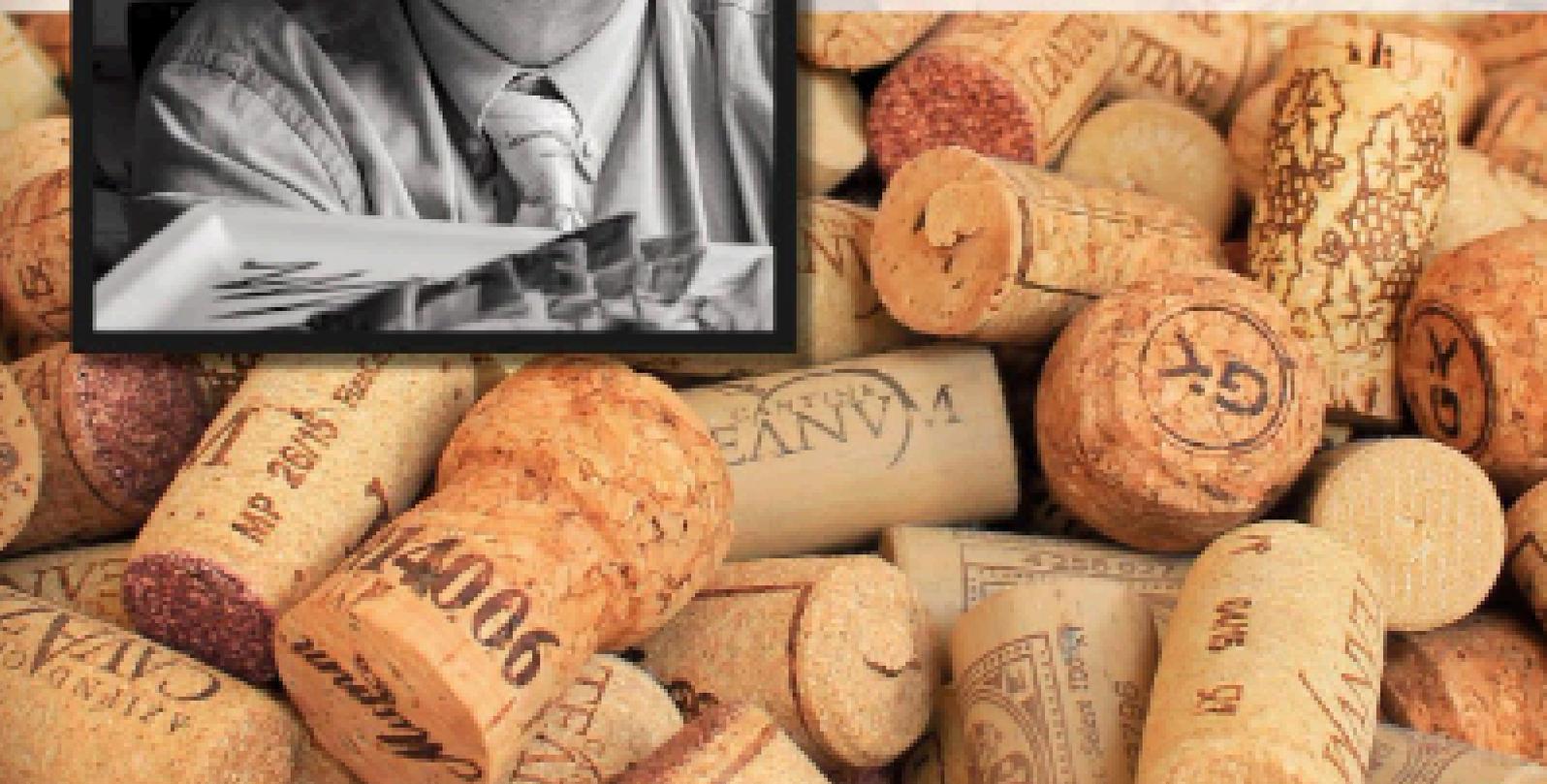






Vinum Vita Est

"Nel vino è la vita"
(Petronio Arbitrio)



Rubrica
enogastronomica di

Giorgio Dracopulos



**IL "CAVIALE ALBINO"
DELLA "ROYAL FOOD CAVIAR":
RARO E DAL GUSTO ASSOLUTAMENTE
UNICO.**

Giorgio Dracopulos



Il Mondo dell'Enogastronomia è immenso e ha un'incredibile infinità di sfaccettature ma anche dei "Pilastrini" internazionalmente famosi e apprezzati praticamente ovunque, dei "Prodotti Cult", spesso molto cari, che godono di una vita di interminabili successi, potrei citare per esempio lo Champagne e anche il Tartufo Bianco Pregiato o il Caviale.

Il "Caviale" è un alimento a dir poco straordinario che si ottiene attraverso l'attenta lavorazione e salatura delle uova di diverse tipologie di pesci denominati "Storioni".

Lo "Storione" (*Acipenser Sturio*) è praticamente un "fossile vivente" (anche per il suo aspetto) visto che ha fatto la sua apparizione nel Mesozoico, oltre 200 milioni di anni fa.



Nell'antichità il Fiume Tevere ne era ricco e veniva denominato dai Romani "il Lupo del Tevere". Lo "Storione" è un pesce possente che si presenta con un aspetto "squaliforme", ha la bocca piccola e protrattile posta ventralmente con 4 barbigli tattili (praticamente dei sensori che servono a individuare il cibo), ha grandi dimensioni (diversi metri, è il più grande pesce d'acqua dolce esistente) e vive per diversi decenni prevalentemente in acqua dolce pulita e fredda, ma esistono anche Storioni che vivono esclusivamente in acqua salmastra. Lo Storione appartiene alla Famiglia delle "Acipenseridae" che comprende 26 Specie di pesci "anadromi" (che per qualche ragione migrano); infatti gli Storioni risalgono i Fiumi per andare a riprodursi. Il nome "Acipenser" in Latino era il termine che indicava proprio lo "Storione".





La Carne dello Storione è molto pregiata ma la vera delizia sono le sue uova che dopo attenta e particolare lavorazione diventano "Caviale". Ci vogliono dai 7 ai 25 anni, a seconda delle tipologie, affinché uno Storione riesca a produrre le uova che in natura non hanno un sapore ben definito e pertanto devono essere trattate con il sale per diventare una vera prelibatezza. Anche se abbiamo tracce antichissime provenienti da fonti Persiane, Egiziane, Greche e Romane sul consumo di uova di Storione, bisogna arrivare nel XII Secolo per avere documentazioni, provenienti da popolazioni Mongole, su questo tipo di consumo.

Nel 1915 anche in America la produzione entrò in crisi per il troppo consumo e la pesca degli Storioni, sia da diporto che commerciale, fu vietata fino agli anni 50. Dopo l'America il Mar Caspio Russo divenne l'area di produzione principale del Caviale. Superata la metà del 1900 nell'area iniziarono anche i primi esperimenti di riproduzione artificiale degli Storioni ma anche qui la produzione esagerata mise in crisi il sistema.

Il "Malossol" il Caviale leggermente salato come lo conosciamo oggi non è stato possibile realizzarlo fino a che non furono trovati sistemi particolari di stoccaggio e trasporti refrigerati. Soltanto alla fine del XVIII Secolo il Caviale, introdotto inizialmente in Europa dalla Russia grazie al Marinaio e Commerciante Greco Ioannis Varvarkis, divenne un "fenomeno" Mondiale.

L'eccessivo consumo di Storioni portò presto al calo della produzione Europea mentre in Nord America nella seconda metà del XIX Secolo s'iniziò a produrre Caviale in grande quantità. Se ne produceva talmente tanto che, oltre a essere esportato praticamente ovunque, nei Bar Americani veniva servito del Caviale per promuovere le bevande come oggi facciamo con le "nocciole". Fino al 1875 il Caviale veniva confezionato in barili di legno da 55 Kg, da allora in poi vennero adottate delle latte metalliche da pochi chili; tali contenitori permettevano attraverso la pastorizzazione di allungare notevolmente la vita del prodotto. Successivamente nei primi anni del 1900 vennero adottati sistemi di confezionamento sotto vuoto, non solo in vetro, dal peso di 30 o 60 grammi.





A causa della penuria di Storioni selvatici a livello Mondiale nel 1998 la Convenzione di Washington sul Commercio Internazionale delle Specie di Fauna e Flora Minacciate di Estinzione (C.I.T.E.S.) decise d’inserire tutte le specie di Storione all’interno dell’Appendice Seconda della Convenzione. Tale fatto ha portato al divieto di commercializzazione su tutti i Mercati Internazionali dello Storione Selvatico e dei prodotti da esso derivati. Oltre a ciò, la Convenzione, ha anche imposto l’obbligo di marcare la produzione proveniente dagli allevamenti con una “Speciale Etichetta Cites” dove in un codice (di lettere e numeri) vengono riassunti: la Specie dello storione, il Codice sull’origine del prodotto, il Codice “Iso” del Paese di origine, l’Anno di produzione nel caso di confezionamento diretto, il Codice dell’eventuale Azienda confezionatrice, il Codice identificativo del lotto di produzione o del permesso “Cites” di esportazione.

Oggi il Mercato Mondiale degli Storioni e del Caviale è sostenuto quasi esclusivamente dagli allevamenti. Il più grande produttore in assoluto è la Cina ma la produzione si è sviluppata molto anche in Russia, in Francia, in Iran e in Italia.

La nostra bella Italia oggi è la principale produttrice Europea di Caviale con circa 60 Tonnellate annue ed è anche la seconda nel Mondo.

Le Zone di maggiore concentrazione dei nostri allevamenti di Storioni si trovano in particolari Territori delle Province di Brescia, Pavia, Cremona e Venezia.

Due delle Aziende Italiane che producono e commercializzano un caviale considerato nel Mondo di assoluta eccellenza, di estremo lusso e straordinario pregio sono la Acipenser (che produce) e la Royal Food Caviar (che commercializza) di proprietà di Carlo Dalla Rosa e sua moglie Nancy D’Aiuto.

Due anime complementari quella di Carlo Dalla Rosa e Nancy D’Aiuto, che nel tempo, unendo la passione e la voglia di mettersi in gioco, hanno dato vita alle loro Aziende. Carlo, Dottore di ricerca in Scienze della Produzione Animale e specializzato in Itticoltura, ha iniziato a lavorare come dirigente di un allevamento di trote e grazie a questa esperienza, con una visione proiettata al futuro, ha maturato l’idea di dedicarsi a un ambizioso progetto, ovvero allevare gli storioni.

Dai primi anni ‘90 e nel giro di pochi anni, il sogno di Carlo si è realizzato, consolidato e ha iniziato a dare i primi frutti attraverso la realizzazione (trasformando una ex trotiltura risalente agli anni Sessanta) su una superficie di oltre 10 ettari in Provincia di Brescia a Calvisano, di un impianto lungo 1 Km con 80 vasche esterne e 75 coperte. Carlo Dalla Rosa è diventato uno dei massimi esperti di storionicoltura, non solo in Italia, e segue con rigore e grande passione tutto il processo produttivo ponendo sempre grande attenzione all’ambiente in cui vivono gli storioni.



La Ditta "Acipenser" da trent'anni alleva gli storioni a ciclo completo, rispettando altissimi standard qualitativi, con la massima attenzione al ricambio idrico dell'acqua e ai mangimi, costituiti da materie prime selezionate. Il rispetto del benessere degli storioni e la sostenibilità ambientale sono due valori fondanti dell'Azienda e si rispecchiano in determinate scelte tecniche, che operano nel rispetto di precise norme e certificazioni tra cui l'importante Marchio Internazionale "Friend of The Sea".

All'interno dell'allevamento gli storioni nuotano in vasconi alimentati da abbondante acqua sorgiva e ossigenata (2.000 litri/secondo a ciclo aperto)

che entra in impianto senza utilizzo di fonti energetiche (interna ed esterna), perennemente monitorata e ricambiata più volte al giorno, per garantire una totale assenza di spiacevoli retrogusti nel prelibato caviale. Il benessere dello storione determina la qualità del caviale. Le ridotte densità di allevamento, la verifica dell'esatto stadio di maturazione delle uova, l'uso di mangimi "OGM free", di altissima qualità e ricchi di farine di pesce, e infine i rigorosi controlli igienico sanitari, rendono l'allevamento un vero fiore all'occhiello nel Territorio Nazionale.

Tutto il sistema è inoltre a ciclo completo: ciò consente la tracciabilità e una facile identificazione del lotto di produzione, oltre alla garanzia che le quantità estratte siano omogenee e appartengano a una specifica femmina.

Negli ultimi anni notevoli energie e risorse sono state dedicate alla delicata fase di crescita degli storioni infatti è nell'avannotteria che tutto ha inizio. Qui in un primo settore, dove tutte le variabili ambientali, e non, sono mantenute strettamente sotto controllo 24 ore al giorno, avviene la fecondazione delle uova a cui segue la schiusa di piccole larve con un sacco vitellino che le alimenta nei primi giorni. Successivamente si passa alla somministrazione di un minuscolo crostaceo vivo (*Artemia Salina*) per poi alimentare gli avannotti (i piccoli storioni) con una finissima farina contenente tutti i nutrienti necessari.

Dopo aver sostato in questo settore per circa 2 mesi, i piccoli storioni vengono trasferiti manualmente al secondo settore dove alloggeranno per circa 4 mesi in 75 vasche da 7 mq di superficie, alimentate con acqua di pozzo ed equipaggiate di mangiatoie automatiche. In questa fase viene posta particolare attenzione al benessere del pesce, alla densità, all'alimentazione che non deve creare forzature ma deve donare vigore ai piccoli storioni che saranno "compagni di viaggio" per 10/25 anni.

Raggiunta la taglia di circa 80/100 gr, dopo circa 6 mesi dalla nascita, gli storioncini vengono trasferiti manualmente nelle grandi vasche esterne di allevamento.



Da novembre ad aprile gli storioni all'ultimo stadio di maturazione delle uova vengono trasferiti al laboratorio specializzato dove viene eseguita una lavorazione rigorosamente artigianale mediante l'estrazione, la salagione (che in assenza di contaminazioni consente di utilizzare una quantità di sale intorno al 3% sul peso del prodotto con la tecnica "Malossol" che in Russo significa "poco sale") e il primo confezionamento. La garanzia di un buon caviale dipende dall'uovo estratto, che deve essere non ancora maturo e in grado di resistere alla pressione osmotica del sale. Dopo una stabulazione in cella frigorifera per circa due mesi, nelle latte originali, il caviale raggiunge la sua ottimale maturazione concentra il suo sapore ed esalta le caratteristiche intrinseche dei diversi tipi di storione: è pronto per essere degustato al meglio.

Il controllo maniacale dell'intera filiera e il metodo di lavoro basato sull'esperienza e sulla saggezza degli esperti Aziendali consentono all'Acipenser di garantire sempre una freschezza naturale al 100%, preservando inoltre le caratteristiche e il sapore del caviale selvatico. L'Azienda Acipenser è un'autentica eccellenza Italiana che brilla tra i maggiori Produttori di Caviale del Mondo.

Carlo Dalla Rosa è membro sostenitore della World Sturgeon Conservation Society (W.S.C.S.) l'Associazione Internazionale che ha come primo obiettivo quello di promuovere la conservazione, la salvaguardia e la reintroduzione in natura degli Storioni. Grazie alla continua ricerca, lo studio, il confronto con le Aziende, il coordinamento e l'organizzazione di simposi mondiali, la "W.S.C.S." rappresenta un importante e fondamentale anello di congiunzione con chi lavora gli Storioni.

Conquistata dalla passione del marito Carlo Dalla Rosa, nel 2011, Nancy D'Aiuto fondata la "Royal Food" ha iniziato a commercializzare in Italia il loro pregiato caviale sia nel settore della ristorazione sia ai privati. Un'attività inizialmente nata per un numero ristretto di clienti ma che negli anni ha allargato il suo raggio d'azione, facendosi conoscere e apprezzare sempre di più a livello non solo nazionale.

La "Royal Food" con i suoi prodotti di altissima qualità 100% "Made in Italy" è la ragione e la forza per cui Nancy D'Aiuto si impegna quotidianamente, con passione, determinazione e fascino, a spiegare e far capire la straordinaria qualità del caviale proposto, nonché dimostrare l'impegno improntato su 30 anni di esperienza, serietà, correttezza e precisione nel servizio.

La "Royal Food Caviar", in vista dell'arrivo della stagione fredda e delle festività natalizie 2024, presenta una vera e propria gustosissima e pregiata rarità: il "Caviale Albino".

Il "Caviale Albino" (detto anche il "Caviale d'Oro") si ottiene dallo storione "Acipenser ruthenus" (chiamato anche "Storione Sterleto") nella sua eccezionale variante albina, un pesce di piccole dimensioni che raggiunge la maturità più precocemente rispetto alle altre specie, questo caviale si contraddistingue per la tipologia delle uova che sono più piccole e dalla texture vellutata con un colore dorato. Il "Caviale Albino" si differenzia anche per il gusto grazie a delle note piacevolmente burrose, erbacee e speziate: piccole perle semplicemente magnifiche in grado di ammaliare i più sofisticati cultori del gusto.



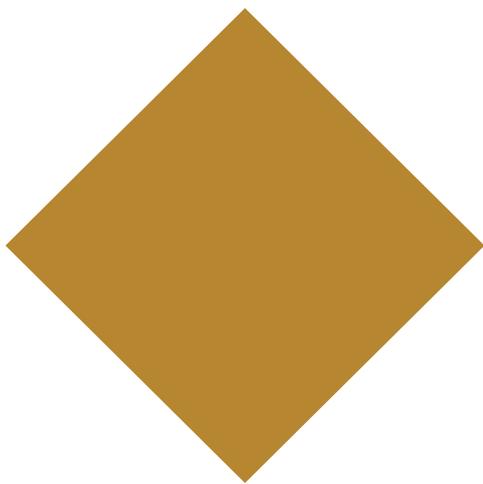
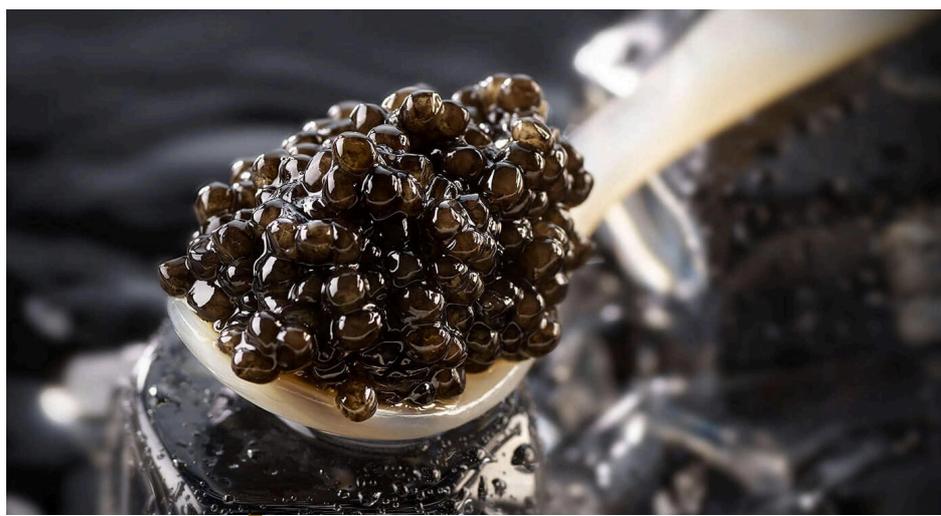
Il "Caviale Albino" viene venduto in formati da 30 e 50 grammi (i formati da 500g e 1Kg, per lo più riservati alla ristorazione, sono confezioni in latta "viva" in cui il prodotto matura) ed è consigliato degustarlo, mantenendo la giusta temperatura affinché il caviale possa esprimere al meglio le sue potenzialità, su del pan brioche o in abbinamento a delle meringhe salate.

Posso solo ribadire che il favoloso "Caviale Albino" della "Royal Food Caviar" è molto raro e dal gusto assolutamente unico.

<https://royalfoodcaviar.com/>

<https://www.acipensersrl.it/>

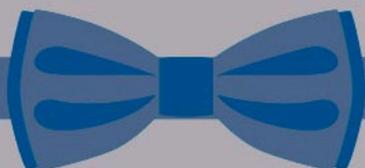
https://www.youtube.com/watch?v=NXuRKRakCvQ_





COMPORTIAMOCI BENE

la rubrica di Alberto Presutti



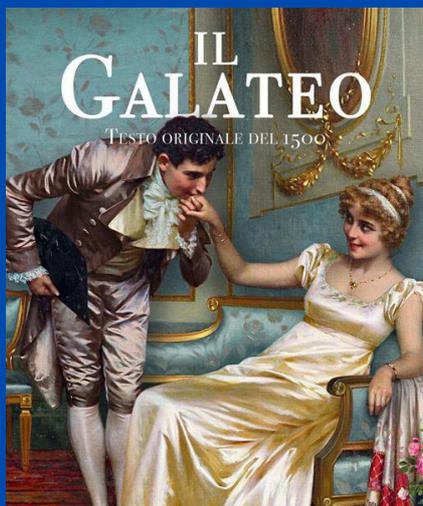
galateo dell'ospitalità e del ricevere

ALBERTO PRESUTTI

Fiorentino, è Specialista in Codici Comportamentali italiani ed internazionali nell'Ospitalità. È Esperto di Bon Ton e Galateo e di Business Etiquette con oltre mille ore di Corsi tenuti in aula e di Lezioni personalizzate rivolte a manager aziendali e a professionisti del settore alberghiero e della ristorazione. Tiene, in esclusiva per l'Italia, il corso di "Bon Ton della convivialità di Affari". Ha pubblicato nel 2010, per i tipi della Romano Editore, il manuale "Bentornato Galateo". Collabora con Emittenti televisive Nazionali e Locali ed è autore e conduttore del Tutorial televisivo "Mai dire Buon Appetito!" che va in onda su "TeleRegione Toscana". Ha firmato rubriche di Bon Ton e Galateo per varie riviste e blog.

www.albertopresutti.it
facebook.com/MaestroPresutti





Come considerare le regole del Galateo, rilevando e analizzando gli eventuali cambiamenti avvenuti nei sociale, con cui non si può non interagire.

La tavola, come fulcro dell'accoglienza, non ha mai perso la sua importanza ricoprendo un ruolo centrale nelle giornate quotidiane di tutti noi. Se riflettiamo, molti elementi del Galateo della tavola non sono mutati, come posizionare il pane a sinistra e il coltello a destra, mentre è scomparso dalle nostre case il luogo per eccellenza riservato proprio all'accoglienza degli ospiti, l'ingresso, rimpicciolendosi a spazio di passaggio.

IL CIBO.

PIACERE DI RITROVARSI INSIEME

Passano i secoli ma non passa il piacere di ritrovarsi insieme intorno al cibo, insieme al desiderio di condividere la tavola e il suo allestimento con gli ospiti invitati.

Saper ricevere gli ospiti a casa, non è solamente una questione di cortesia ma è il venire in essere di un rituale che, per essere perfetto, richiede attenzioni e sensibilità ai dettagli oltre che passione e abilità organizzative.

IL GALATEO TRA TRADIZIONE E MODERNITÀ

ALBERTO PRESUTTI



SAPER INVITARE E SAPER ESSERE INVITATI

Si comincia con gli inviti che se informali si effettuano per telefono fornendo informazioni utili come la location del locale e richiedendone di altrettante importanti circa eventuali gusti vegetariani degli ospiti.

Se l'invito è casalingo chi invita dovrà far sentire a proprio agio gli ospiti fin dal loro arrivo, magari servendo un aperitivo.

Gli invitati si presenteranno con un dono, spesso floreale e i padroni di casa avranno cura di sistemare i fiori in sala da pranzo, ad adornarla.

Il Galateo tradizionale consiglierebbe che l'omaggio floreale debba essere recapitato il giorno seguente al convivio ma nella nostra cultura presentarsi "a mani vuote" non è un gesto gentile.

Se invece si portano dei cioccolatini o un vino, meglio da dessert, il Galateo prevede che questi doni siano condivisi al termine del convivio.

UNA REGOLA D'ORO DEL GALATEO

Regola d'oro del Galateo è non trattenersi troppo a lungo dopo cena, soprattutto. Occorre saper interpretare i segnali che i padroni di casa invieranno e, così, capire quando è il momento giusto per congedarsi.

L'arte del ricevere non è solo una questione di Buone maniere, ma un modo per creare relazioni sociali, rendendo indimenticabili i momenti condivisi e facendo sentire gli ospiti valorizzati e ben accolti.

Per contatti:

Maestro Alberto Presutti

www.codiceospite.it

info@codiceospite.it







LA SALUTE E LA BELLEZZA SI CONQUISTANO A TAVOLA

A CURA DI PATRIZIA PELLEGRINI



L'importante è seguire la dieta mediterranea come salutare per eccellenza, ma in questo periodo viene evidenziata l'alimentazione asiatica dove queste popolazioni mostrano tassi inferiori di cancro, malattie cardiache e obesità rispetto ad americani ed europei, perché la dieta asiatica si basa principalmente su proteine vegetali, con un consumo limitatissimo di proteine animali (la carne rossa è raccomandata una volta al mese), dove troviamo infatti riso, frutta, verdura e legumi, alimenti tutti a basso contenuto di grassi saturi, cioè i principali responsabili delle malattie cardiovascolari.

Uno studio recente ha dimostrato che questo mito dei 10mila passi può essere sfatato, ne bastano anche meno, l'importante è fare del movimento perché già 2.500 passi al giorno fanno evidenziare una riduzione del tasso di mortalità e del rischio di malattie.

DIECIMILA PASSI AL GIORNO.....

DIETE A CONFRONTO

PATRIZIA PELLEGRINI

NATUROPATA FUNZIONALE

ESPERTA ALIMENTAZIONE CHETOGENICA

ANTINFIAMMATORIA E LOW-CARB





Ma anche la dieta mediterranea raccomanda di consumare regolarmente verdura e frutta di stagione, cereali integrali, legumi e pesce, poca carne rossa e vino rosso in dosi controllate.

Nella dieta asiatica però, sono quasi del tutto assenti latte e derivati, prodotti che sono invece ampiamente consumati in occidente per favorire l'assimilazione del calcio e prevenire l'osteoporosi.

Tuttavia, sorprendentemente, pare che l'osteoporosi sia un problema molto più comune in occidente rispetto ai paesi asiatici, dove questa condizione è generalmente marginale. Questo perché alimenti come soia, miglio e tofu sono importanti fonti di questo prezioso minerale, così come lo sono i semi di sesamo, chia e lino, mandorle, spinaci, legumi e cavoli.

Ma ambedue le diete sottolineano l'importanza della socialità a tavola e dell'esercizio fisico, trovando il tempo, nella giornata, di praticare anche lo yoga, che rappresenta un'ottima soluzione per gestire stress, ansia e tensione mentale, comuni a tutti noi, praticamente l'equilibrio tra mente e corpo per il benessere complessivo.

Dieta chetogenica, cosa possiamo mangiare

La dieta chetogenica è un approccio alimentare che si basa sulla significativa riduzione dell'assunzione di carboidrati per perdere peso velocemente, ed è fondamentale seguire una dieta chetogenica per un periodo di tempo limitato, da stabilire insieme a un professionista.

In questo regime alimentare, i carboidrati vengono sostituiti da un maggiore apporto di grassi e proteine, al fine di indurre il corpo a bruciare i grassi (e non gli zuccheri) per ottenere energia attraverso la produzione di corpi chetonici, dai quali viene il nome di questa dieta.

Ma per capire cos'è la dieta chetogenica bisogna analizzarne meglio le caratteristiche relative ai cibi che la caratterizzano e ai suoi effetti sul corpo umano.

Gli alimenti che attivano il metabolismo

Il Pesce, più che la carne, in virtù dello iodio che contiene, velocizza il metabolismo tiroideo oltre a renderti più vigile e attenta e a sostenere il tono nervoso. Anche frutta e verdura sono ricche di iodio, ferro e altri minerali che sostengono il metabolismo generale e forniscono sostanze che prevengono danni che regimi alimentari troppo drastici fanno alla pelle e a tutti i tessuti, va preferito: fragole, kiwi, frutti di bosco, sedano, carciofi, finocchio, cavoli crudi e cotti melanzane e peperoni, tutte le verdure amare come le cicorie, ravanelli e rucola.





LA DIETA CHETOGENICA

La dieta chetogenica, solitamente, si struttura in cicli di tre o quattro settimane, con l'obiettivo di perdere circa 1-2 chili a settimana: capire meglio cosa mangiare nella dieta chetogenica è bene stilare un piano alimentare insieme a un professionista, che saprà valutare anche le esigenze individuali, lo stato di salute e la condizione fisica del proprio paziente.

In questa alimentazione, l'apporto giornaliero è circa il 5% di carboidrati mentre l'apporto proteico dovrebbe aggirarsi intorno a 1.2/ 2.0 grammi per chilo di peso corporeo circa 25 - 30 % e quello lipidico varia da 65 - 70 % del totale apporto calorico giornaliero.

L'assunzione di verdure e ortaggi deve essere pianificata attentamente: alcune verdure a foglia e ortaggi, come biette, broccoli, spinaci, belga, finocchi, valeriana, radicchio, cetrioli, ravanelli, broccoletti di Bruxelles, scarola, ricia, cicoria, puntarelle e zucchine sono ammesse senza restrizioni nella dieta chetogenica, altri prodotti della natura, come asparagi, carciofi e fagiolini, devono essere consumati con moderazione, mentre barbabietole, patate e carote cotte devono essere evitate completamente.

In generale, online è possibile trovare diverse ricette chetogeniche a basso contenuto di carboidrati, sia dolci che salate, e che utilizzano solo ingredienti naturali e privi di glutine, perfetti per chi segue una dieta chetogenica a basso apporto di carboidrati.

Dalle opzioni per la colazione ai dessert, dagli spuntini salati agli appetitosi primi e secondi piatti, è molto semplice trovare soluzioni che riproducano i gusti della tradizione culinaria della dieta mediterranea reinterpretati in chiave chetogenica con CIBO VERO e antinfiammatorio.

SI ALIMENTAZIONE ANTINFIAMMATORIA

Patrizia Pellegrini

Cosa succede al corpo con la chetogenica

È importante notare che la dieta chetogenica induce il corpo a entrare in uno stato chiamato chetosi, quello in cui i grassi vengono utilizzati come principale fonte di energia al posto degli zuccheri.

Tuttavia prima di intraprendere la dieta chetogenica, è consigliabile consultare un professionista della salute, per valutare la propria situazione e ricevere indicazioni sulla durata e la gestione di questa alimentazione.

Il meccanismo di base della dieta metabolica, si fonda sulla riduzione dell'apporto calorico e dei carboidrati nell'alimentazione.

Questo approccio, combinato con un adeguato apporto di proteine UOVA

PESCE e CARNE e una percentuale elevata di grassi BUONI come olio

EVO, BURRO GHE, OLIO MCT8, OLIVE, AVOCADO e COCCO, mira a

migliorare il processo di lipolisi e l'ossidazione dei grassi nelle cellule,

ottimizzando così la perdita di peso. La produzione controllata di corpi chetonici svolge un ruolo cruciale in questo processo poiché contribuisce a moderare l'appetito. I corpi chetonici possono essere ulteriormente metabolizzati, soprattutto dalle cellule muscolari, dal cuore e, in misura minore, dal cervello (che li utilizza principalmente quando c'è carenza di glucosio).

È importante notare che un aumento significativo dei corpi chetonici nel

sangue può aumentare il carico di lavoro sui reni e che, se la produzione di

corpi chetonici supera la capacità del corpo di eliminarli, si può verificare un

accumulo nel sangue. E POI.....CAMMINARE! RITENZIONE IDRICA e MOVIMENTO.....purché sia

eseguito regolarmente e con razionalità, contribuisce a riattivare e rinforzare il microcircolo.

L'esercizio più indicato in questi casi è una sana e tranquilla passeggiata, associata a

rinforzo della muscolatura della coscia e dei polpacci. Gli sport che prevedono frequenti

impatti con il terreno sono invece controindicati in

caso di alterata funzionalità vascolare degli arti inferiori, come ad esempio

l'insufficienza venosa, complicazioni del circolo linfatico ecc.

Va tuttavia ricordato che il potenziamento muscolare è uno dei fattori in grado di migliorare

tali problematiche. In definitiva, si consiglia di fare bene

attenzione a non confondere l'effetto di ritenzione idrica transitoria con il

ristagno di liquidi vero e proprio; un errore di valutazione sarebbe limitante nel

raggiungimento dei risultati.

Una valida alternativa alle attività con forte rimbalzo è rappresentata dal

nuoto e dalla bicicletta (poco utile quella tradizionale, meglio utilizzare il

modello "recline"; con le gambe che pedalano in orizzontale anziché in

verticale).

Anche esercizi propriocettivi e di mobilizzazione della caviglia sono indicati in caso di ritenzione idrica causata da insufficienza venosa.

Al termine della seduta lo stretching abbinato a esercizi di controllo respiratorio eseguiti con le gambe in alto, favorisce il ritorno venoso e l'eliminazione delle tossine prodotte.

Molto importante evitare il "fai da te", ogni persona è unica e non è pensabile di generalizzare un percorso motorio intento al miglioramento dei distretti muscolari. L'esercizio fisico deve essere strutturato sulla persona, la personalizzazione del percorso lo rende molto più efficace e mirato.

Patrizia Pellegrini Naturopata

Esperta Alimentazione Chetogenica Antinfiammatoria e Low-Carb del gruppo CHE-TONE & Tree of Natural Energy-Stili di Vita che non ti aspetti

LUCA CUCCHI

Istruttore di ginnastica posturale, esperto in biomeccanica e educatore del movimento. Istruttore FIDAL.





LA STANZA VARIOPINTA

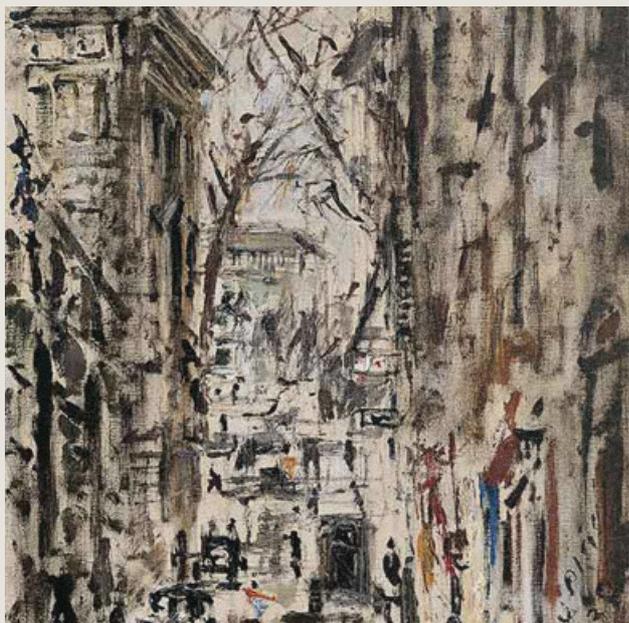
RUBRICA D'ARTE A CURA DI
MICHELE LASALA



FILIPPO DE PISIS

RAREFAZIONI

CROMATICHE



Michele Lasala

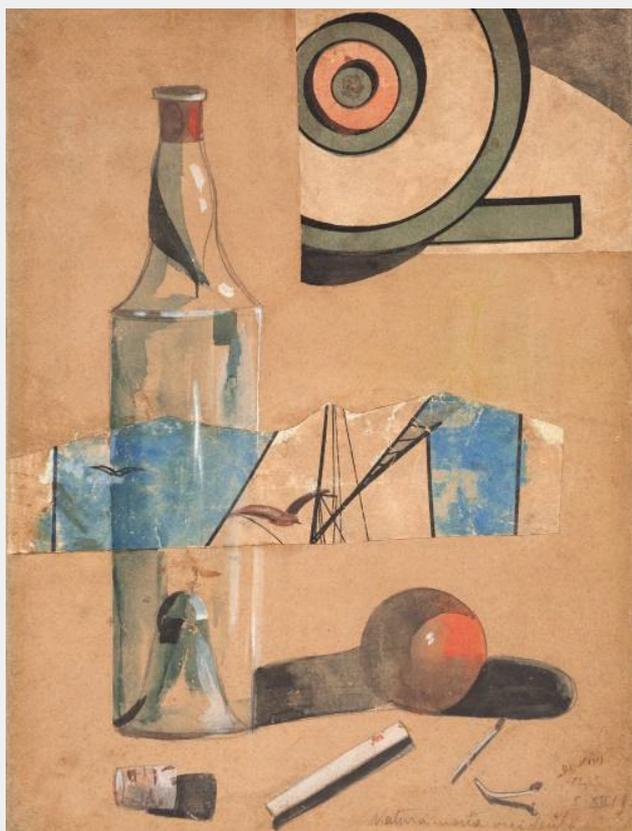
Michele Lasala

Il sentimento del tragico, l'instabilità dell'esistere, la caducità inevitabile delle cose sono, senza un velo di retorica, i temi dominanti della pittura, e nello stesso tempo della poesia, di Filippo de Pisis. Ce ne accorgiamo nelle vibranti nature morte e nelle luminose vedute veneziane o parigine; lo cogliamo in quella pittura così rarefatta, dove il colore lascia a poco a poco trasparire la ruvida trama della tela: rarefazioni cromatiche che prefigurano la fine lenta di ogni cosa.

Normalmente de Pisis viene ricondotto alla pittura metafisica, come se egli, accanto al folle de Chirico, al solitario Carrà, al mite Morandi, e per certi versi anche al bizzarro Alberto Savinio, fosse un esponente di spicco di quel movimento, nato agli albori del Novecento per contrastare l'ondata minacciosa e brutale delle avanguardie.

Ma per il poeta de Pisis la metafisica è stata piuttosto soltanto uno stimolo intellettuale, poco più che una spinta verso la via della pittura. I primi suoi lavori, realizzati nel solco di quella poetica, sono pertanto da intendersi semmai come semplici "divertimenti". Per de Pisis la realtà non è un grande mistero, come lo è per de Chirico, e non c'è nulla da interrogare, come in Morandi, perché tutto è fin troppo chiaro. De Pisis oltrepassa il dato e ne svela il significato più profondo: la finitudine.

D'altra parte de Pisis sente la vita attraverso il filtro della poesia di Pascoli e della filosofia di Schopenhauer, e dunque ne avverte l'aspetto tragico, dovuto proprio alla finitezza di ogni cosa, allo sfiorire di ogni bellezza: «Non sono pazzo», confesserà in una lettera a Guido Piovene, «Vedo chiaro».





Anzi troppo chiaro. In me v'è solo dolore. Un grande dolore. Ma la mia testa è chiara [...]. Io vedo tutto. Vedo come una volta: questa rosa per esempio. Quel grigio così fine. Il verde della casa. Vedo che è bello. Ma non posso gustarlo. C'è troppo dolore. È pauroso [...]. Solo gli esseri rozzi e stupidi non si accorgono che la vita è dolore. Solamente dolore». La vita è dunque dolore e l'esistenza è solo un labile fremito di piacere destinato a esaurirsi in fretta.

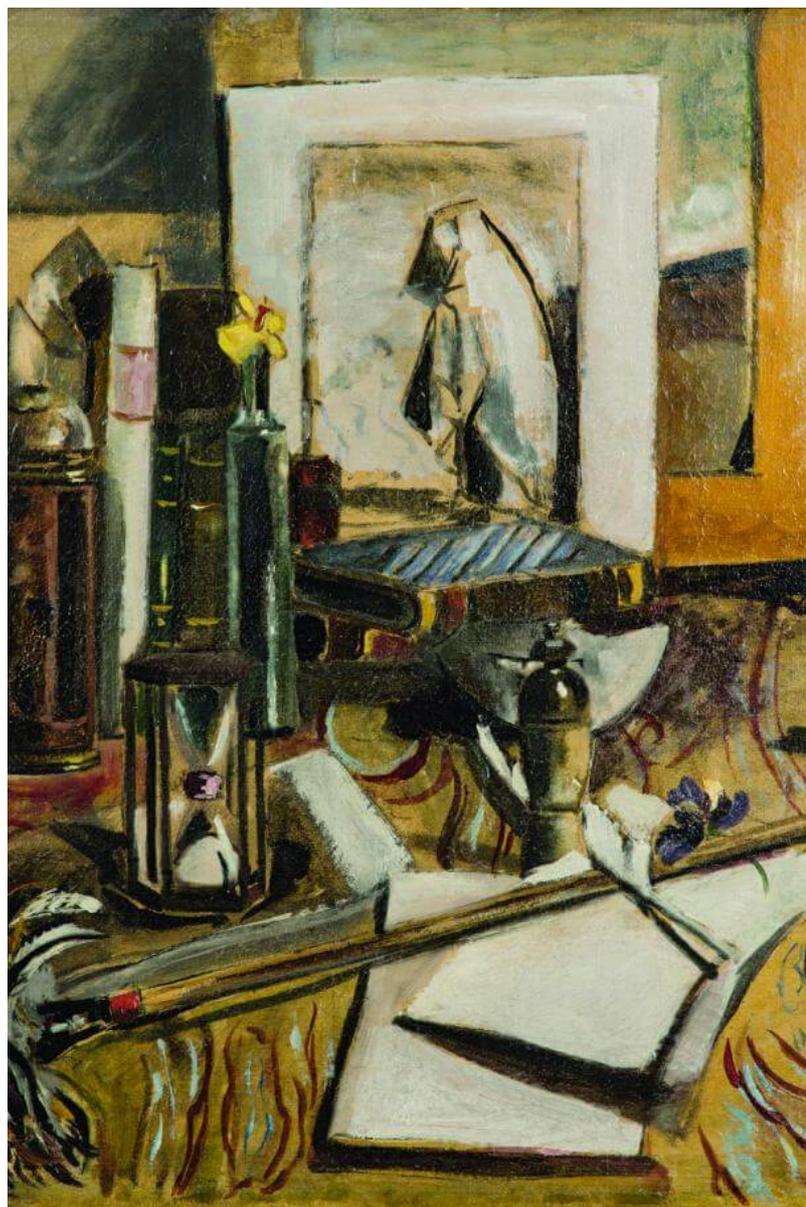
Questo nichilismo di fondo, che de Pisis ha maturato nel corso del tempo, e che è stato alimentato da certe letture, traspare sin dall'inizio, quando il giovane ferrarese, assetato di cultura e gonfio di speranze, andava dipingendo le prime nature morte. Siamo negli anni Venti, la guerra è da poco finita e si respira aria di incertezza. Accompagnato dai versi di Baudelaire, di Verlaine, di Rimbaud, e poi di d'Annunzio, de Pisis attraversa gli anni della sua prima giovinezza con estremo pathos e inquietudine. Proprio le nature morte degli esordi riflettono questa condizione, che silenziosa serpeggia sotto la materia del colore, ora liquido e veloce come la vita, ora increspato come sangue rappreso.

La stagione metafisica di de Pisis si esaurisce dunque nel giro di qualche anno, già nel 1920 infatti assistiamo a un cambiamento nella sua pittura dovuto all'incontro con un'altra realtà: quella romana. Qui il pittore entra ben presto in contatto con i più importanti intellettuali, stringe relazioni con Cardarelli e con Barilli, ma anche con Spadini, per poi giungere a collaborare con "Valori Plastici", la rivista ideata da Mario Broglio al fine di recuperare la misura e il rigore formale della tradizione italiana quattrocentesca.

Gli anni romani, anni di rinnovamento, sono però anche quelli della scoperta dell'impressionismo, che de Pisis studia contemporaneamente a Lorrain e a Poussin. Quelle luci accecanti e quei toni intensi, nelle tele dei seicentisti, e quelle macchie vibranti degli impressionisti accendono d'entusiasmo lo spirito di de Pisis e lo portano a Parigi, che era allora il centro del mondo, «il gran crogiolo dell'arte contemporanea», come ha scritto Massimo Carrà, il figlio del più noto Carlo. Così, già nel 1925, il ferrarese è nella patria di Manet, di Pissarro e di Cézanne, spinto anche da Margherita Sarfatti, che proprio a Parigi andava in quegli anni promuovendo le eccellenze della pittura italiana raccolte nel gruppo di Novecento da lei stessa formato, da Funi a Oppi, da Sironi a Bucci, da Marussig a Dudreville e a Malerba. De Pisis parteciperà a tutte le mostre di Novecento organizzate dalla Sarfatti, ma non si piegherà mai a quel rigore formale professato dai suoi colleghi classicisti. La mente del ferrarese è troppo lirica per rinchiudersi dentro quelle forme dure e dai contorni netti. Ma soprattutto è sempre più tormentata.



Col passare degli anni, la sua pittura si farà non a caso sempre più rarefatta, i quadri si gonfieranno di luce, la materia si scioglierà in sostanza liquida, e le pennellate diventeranno arabeschi indecifrabili dentro paesaggi sempre più mentali. De Pisis riuscirà finalmente a far respirare la pittura, svincolandola da rigidi schemi, librando le forme come un poeta farebbe con le parole. E in effetti quei filamenti densi e scuri di colore che sfarfallano gioiosi nei dipinti degli anni più maturi, tra le chiese e i palazzi della Laguna, nelle strade e sui ponti di Parigi, sembrano ispirati dai versi di Baudelaire: «Spirito triste, innamorato un tempo / della lotta – Speranza, che ti dava di sprone, / non vuol più cavalcarti...



Piega senza pudore / le ginocchia, ronzi che inciampi in ogni ostacolo! // Rassegnati, mio cuore, al tuo sonno bestiale». Oppure: «La vaga primavera ha perduto il suo odore // E più il Tempo m'inghiotte di minuto in minuto, / come la neve un corpo irrigidito; / non cerco più rifugio in una tana, ormai: / vedo il mondo dall'alto, tondo, intero! / Vuoi portarmi, valanga, con te nella rovina?».

«Passano gli anni», scrive Carrà, «s'apre la sua stagione migliore, fra il 1930 e il 1940; e la sua pittura si fa più atmosferica e fresca, tutta scatti e scintille; a volte fulgida e sfaccettata come una pagina di Henry James, nella sua intima motivazione»; questa stagione è «gremita di opere; ma parecchie d'altissimo esito nella resa immediata del sentimento. È una nuova pittura di tocco: luminosissima, febbrile e già così scaltra. [...] Parigi, Londra, Venezia, Milano: sono le sue città; ma specialmente Parigi, Venezia; per il tono, la luce; e lui le dipinge instancabilmente, mischiando sempre le ragioni impressioniste con Guardi (o magari Magnasco); ma ne fa cosa sua, in un risultato di gran vedutismo; un vedutismo colto di volo, con una scrittura pittorica che ancora s'alleggerisce in quella che fu definita una sorta di felice stenografia: immediata, aerea, iridescente, fragile e a suo modo perfetta».



Gli anni Trenta sono anche quelli delle grandi esposizioni e sul finire del decennio de Pisis vince il Premio Bergamo con "La Chiesa di Cortina". Lo ricorda Cesare Brandi: «De Pisis aveva inviato un dipinto del '37, "La Chiesa di Cortina", dove il superamento topico è tale che cancella del tutto dalla memoria il frivolo aspetto di quel paese da operetta. Di integro, in tanto brulichio di macchie appena quagliate, di grumoli di colore, grossi e vivaci come more di siepe, non resta che un cielo apertamente azzurro, in cui nuvolette, bianchissime, densissime, detonano. Ma questo cielo azzurro, tutto dipinto, è l'argine che contiene la irritata e saltuaria visione cittadina, immersa in un verde setacciato, da leguminosa, che media, in modo sorprendente e inatteso, i magnifici fregacci neri, le indiavolate chiazze d'un bianco che mai ebbe la neve». E anche in questo luminosissimo dipinto, in questa "stenografia" immediata e perfetta insieme traspare il pensiero dominante e persistente dell'altrove. Tanto che si potrebbe affermare, in accordo con Salvagnini, che per de Pisis «Al di là della realtà, graziosa, sempre, si nasconde il dramma dell'inconoscibile». Un dramma che affiora dalla rarefazione, lenta e inesorabile, del colore.

A festive holiday-themed graphic. At the top, a red Santa hat with a white pom-pom and trim is positioned on the left side. Below the hat is a red, scalloped-edged sign with a white border, resembling a piece of candy. The sign features the Italian phrase "Buone Feste" in a white, elegant serif font. The sign is supported by a red and white striped candy cane that tapers to a point at the bottom. The entire scene is set against a dark teal background with a soft, glowing light effect at the bottom and numerous small, white, six-pointed snowflakes scattered throughout.

*Buone
Feste*

Bruno Sganga



La



Verità

nel

piatto





**Un esempio d'eccellenze con la
5ª "Rassegna del Giornalismo Agroalimentare e
Agroindustriale PRO SUD"
al Museo del Bergamotto di Reggio Calabria**

Bruno Sganga



Dal 21 al 23 Novembre, preso il Museo Nazionale del Bergamotto a Reggio Calabria si è realizzata la 5^a edizione della "Rassegna del Giornalismo Agroalimentare e Agroindustriale PRO SUD". Un evento ormai consolidato e rivolto a celebrare in modo diretto il patrimonio agroalimentare del Sud Italia, premiato a livello nazionale e internazionale. Anche con l'obiettivo di promuovere il rispetto dell'ambiente e l'uso di sistemi innovativi di efficienza energetica. Tre giornate piene e ricche che si sono concluse con grande successo, dedicate non solo alle eccellenze agroalimentari che rappresentano con orgoglio ogni regione del Sud Italia, ma anche ai temi profondi che ruotano attorno al cibo, dalla sostenibilità al funzionamento e resa energetica nel settore agroindustriale.

Il tutto con una qualificata e notevole partecipazione di pubblico di appassionati e competenti, ed forte ricchezza di contenuti. Qualcosa di speciale che premia l'impegno della Confraternita del Bergamotto e del Cibo di Reggio Calabria insieme a tutte le realtà del Polo del Bergamotto con la regia ed ideazione di Vittorio Caminiti, Coordinatore del Polo e Presidente e fondatore dell'Accademia del Bergamotto.

Unitamente alla Direttrice del Museo Nazionale del Bergamotto di Reggio Calabria, la bravissima Signora Karine Thierry; alla puntuale ed impegnata Coordinatrice del comitato accoglienza e promozione Mimma Triglia (la famosa "A bagnarota", Donna di Bagnara, nella bellissima e diffusissima immagine-cartolina degli anni '70); il Priore della Confraternita del Bergamotto, la magica e squisita Cristina Sarica insieme a Nancy Sarica; il Vice Priore della Confraternita della Frittola Reggina: Angela Fiorentino insieme a Marisa Marino (in particolare per la gestione della gara tra istituti alberghieri); la Presidente di Berga Model Tatiana Potapova con la vice presidente Tina Catalano e la Direttrice del preparato e gradevolissimo Coro del Polo del Bergamotto Maestro Cilla Pipitone e maestro Saverio Viglianisi.

Tre giorni dunque intensissimi con programma e premi di alto livello: dai premi ai migliori Consorzi agroalimentari e agroindustriali del Sud ai tre premi giornalistici per eccellenza nella carta stampata, televisione e web, sino al premio "Social Gara" con gli studenti degli istituti alberghieri che raccontano "Il cibo attraverso i social", tramite un approccio giovane e innovativo. E proprio nel primo giorno della rassegna, sono stati premiati gli studenti dell'Istituto Alberghiero IPSEOA "Gagliardi" di Vibo Valentia e dell'Istituto Professionale Alberghiero Turistico Trecroci di Villa San Giovanni, per i loro progetti innovativi nel campo della gastronomia





Sino all'illustre Premio Maestro Pasticcere Domenico Caminiti, un ricordo ed omaggio al pasticcere pioniere di dolci al bergamotto, prematuramente scomparso. Tutto condito... da Laboratori esperienziali, Racconti sul cibo e coinvolgenti Cooking show, insieme al quotidiano Gusto Sud per comunicare dal vivo sensazioni ed esperienze reali ed all'interessantissimo Convegno ITS Academy sull'Efficientamento Energetico (con la direzione del dott. Giuseppe Sciacca) quale significativa chiave di accesso al mondo del lavoro.

E certo non da meno la presenza costante, nelle tre giornate, della dirigente Cama Anna Maria, che ha fatto sentire fortemente il sostegno e la presenza del Polo Tecnico - Professionale Righi-Boccioni- Fermi. Dunque, ad iniziare col Premio speciale "Award " al noto giornalista e conduttore Rai Beppe Convertini che ha mostrato una disponibilità ed umana simpatia, oltre la sua eccellente e variegata preparazione. Un ulteriore Premio speciale "Award " anche al veterano giornalista e conduttore Edoardo Raspelli. con la sua grande libertà critica e profonda competenza tra terre e tavole.

Considerando che i due noti giornalisti non solo hanno apprezzato il premio, la manifestazione, rimanendo suggestionati dalla location dell'evento (il Museo Nazionale del Bergamotto) e l'esperienza degustativa anche esterna vissuta nel Ristorante "La Drogheria Culinaria" del famoso Cuoco Felicione. Ma hanno pure preteso di associarsi alla Confraternita del Bergamotto e del Cibo di Reggio Calabria, volendo con questo gesto suggellare un rapporto intenso e restare in contatto con tutta la realtà del Museo e del Polo del Bergamotto.

Ed ancora, il Premio Giornalista Web alla giovane e preparatissima giornalista napoletana Fosca Tortorelli; mentre per la Carta Stampata al Giornalista Riccardo Logorio, tra l'altro grande appassionato di Reggio Calabria e del suo territorio.



Al noto giornalista Riccardo Giacoia, Caporedattore RAI Tre Calabria, quale Premio Giornalista TV dell'Anno 2024.

Tenendo conto che ogni giornalista premiato è intervenuto direttamente con proprie interviste ai premiati dei diversi Consorzi ed altri ottimi operatori presenti.

Per i Consorzi i riconoscimenti e premi sono andati allo storico ed autorevole Consorzio di Tutela dell'Arancia Rossa di Sicilia IGP col suo Presidente Gerardo Diano intervistato con specifici approfondimenti dall'enogastronomo e noto comunicatore Bruno Sganga.

Bruno Sganga

Quindi al Consorzio di Tutela della Ricotta di Bufala Campana DOP col suo giovane ed agguerrito Presidente Benito La Vecchia. Ed infine al Consorzio di Tutela del Bergamotto di Reggio Calabria DOP col suo volitivo Presidente Ezio Pizzi.

Ed un grande e centrale momento è stato il coinvolgimento del maestro Gerardo Sacco, celebre orafo ed ambasciatore culturale del Mezzogiorno, che ha presentato la sua ultima creazione, la "Tartaruga", un gioiello simbolico che celebra l'impegno per la sostenibilità e la protezione dell'ambiente.

Il Maestro Sacco, oltre a partecipare come testimonial ufficiale, ha anche preso parte alla cerimonia di premiazione, dove sono stati riconosciuti i meriti di figure di spicco nel mondo del giornalismo agroalimentare e agroindustriale.

Ogni giornata ha inoltre visto una ricca presenza stampa e televisiva tra cui il dinamico Luigi Salsini - responsabile della comunicazione con le TV; Graziano Tomarchio con Dominga Pizzi nella gestione del punto stampa es interviste televisive.

Oltre a Bruno Sganga per le sue trasmissioni televisive "La verità nel piatto" e "Profumi di Terre e Sapori di Tavole", e quale Direttore della rivista social e web "Borghi d'Europa-Camminare la terra De.Co." col suo evidente richiamo al grande Luigi Veronelli, e nell'occasione insignito del titolo di Socio Onorario della Confraternita del Bergamotto e del Cibo di Reggio Calabria. Ed in una conduzione quotidiana di presentazione affidata alla preziosa ed affermata Eva Giumbo.

Naturalmente le giornate sono state arricchite da impegnativi momenti di riflessione sul futuro del settore agroalimentare ed enogastronomico, con interventi da parte di esperti accademici ed imprenditori, insieme alla partecipazione di numerosi operatori del settore, che hanno avuto l'opportunità di confrontarsi su temi cruciali come il risparmio energetico e la sostenibilità.





Tra questi hanno fatto la differenza, per qualità d'innovazione, con il Talk show "Un successo poco annunciato" con lo Zibibbo e il Nero D'Aspromonte (Vitigno Calabrese Nero) del 2021 della Azienda Agricola Ceramida con l'intervento specialistico di Saveria Sesto giornalista, scrittrice ed enologa che ha intervistato l'imprenditore Rodolfo Passalacqua anche con la degustazione, di un profiteroles allo Zibibbo, realizzato del Maestro Pasticcere Antonello Fragomeni presidente APAR (Associazione Pasticceri Artigiani Reggini). Altra eccellenza presentata, con ulteriore Talk Show, quella dedicata ai salumi e formaggi della Città medievale di Gerace, dell'Az. Agricola salumi di Gerace di Salvatore Orlando e con l'intervento della moglie e bravissima chef Apci Antonrlla Torcasio. Così com'è stato un vero e particolare momento suggestivo, la presentazione di un distillato speciale, al bergamotto di Reggio Calabria, il Gin 1750 di Reggio Calabria.

Ed ancora, "I formaggi della tradizione Cosentina" della Az. Casearia Artigianale Pignataro, con una mozzarella preparata al momento. Unitamente al Suino Nero d'Aspromonte, presentato dal noto imprenditore Francesco Macrì Presidente Cooperativa Maiale Nero d'Aspromonte, che ha narrato i successi e l'esperienza imprenditoriale di questo prodotto unico nel suo genere.

A seguire una degustazione curata personalmente del dott. Francesco Barretta presidente APZ direttore Cooperativa Maiale Nero d'Aspromonte. Mentre una sessione speciale è stata dedicata al mondo dei "Grani antichi & futuri", con vari imprenditori intervenuti tra cui "Il Panificio del Sud", con l'incontro con la Bakery Lievito protagonista di un fenomeno tutto reggino, dell'imprenditore Rocco Caridi.

Un momento di forte interesse anche la "Fondazione Grani Futuri", intorno ad un sistema diverso di produrre i grani, e ben illustrato dalla giornalista Sarah Incamicia che ha intervistato l'imprenditore dott. Antonio Cera. E certo non poteva mancare la pasta, parlando di grani, presente infatti col Pastificio Santa Chiara, una eccellenza del Sud, quello discriminato dalla mafia e dalle istituzioni, con l'intervista della giornalista Dominga Pizzi all'imprenditore Domenico Strangio ed al dott. Domenico Altomonte che hanno raccontato le loro esperienze, in una terra difficile.



Parimenti col progetto di resilienza tramite l'Associazione "Cittadinanza Attiva Pellegrina" rappresentata dal coordinatore Gianluca Maisano che ha parlato sul "Pane Tradizionale di Pellegrina "Secria".

Per pi finire col tocco affidato a Filippo Teramo, giornalista e direttore editoriale di Lifeemotions, magazine luxury sul made in Italy che ha incontrato Walter Cricrì con la sua Master Class su Approccio Sensoriale all'Assaggio del Pane, nella qualità di direttore Nazionale ANAPI (Assaggiatori Nazionali Pani).



Ricordando che i momenti di Cooking Show hanno visto protagonisti del mondo professionale del calibro quali l'executive Chef Giuseppe Romano de "L'Approdo" e Coordinatore Eurotques Calabria; il presidente Nazionale dell'Associazione Italiana Gelatieri (AGI) Vincenzo Pennestrì, e la Chef Executive Eleonora Marcello.

Certo non dimenticando che l'intero evento è stato interamente autofinanziato grazie al contributo dei soci dell'Accademia e Confraternita ed il cibo servito e preparato è stato un omaggio speciale delle consorelle e dei confratelli delle varie Associazioni di tutto il Polo del Bergamotto.

In ogni caso ad ufficializzare l'evento, in rappresentanza della Città Metropolitana e del Comune di Reggio Calabria, è stata la presenza e gli interventi dell'assessore Giovanni Latella, sempre molto vicino al Museo, e che ha voluto sottolineare il costante impegno, per questo specifico comparto e per ITS, anche a nome della Giunta comunale e del sindaco avv. Giuseppe Falcomatà.

Ma quello che più conta ed è emerso in tutte le giornate della 5ª Rassegna, è lo spirito deciso e determinato nel valorizzare e far conoscere il Bergamotto di Reggio Calabria DOP troppo spesso sofferente di mancanza promozionale e culturale da parte di organismi amministrative di molti produttori fermi all'uso del bergamotto in modi medicali o come profumazione di base per cui è presente in tutto il mondo e consente a paesi non produttori (la Francia in primis) a fare una mole di affari imparagonabile rispetto al poco che si fattura nelle vere terre di origine del bergamotto nella provincia di Reggio Calabria. valorizzazione delle risorse locali.





Donne delle De.Co.



De.Co.
Denominazioni Comunali



Donne delle De.Co.



**RUBRICA CURATA
DALLE DONNE DELLE
DE.CO.**

De.Co.
Denominazioni Comunali



**LUIGI
VERONELLI**

**le De.Co.:
IDENTITA' ED
UNICITA'**

MARIKA ORLANDO

**"MARIELLA SINDONI E L'ARTE DEL BENESSERE:
CON ELISIR DI LUCE, CANDELE ARTIGIANALI
CHE ILLUMINANO CORPO E ANIMA"**



Oggi abbiamo il piacere di intervistare Mariella Sindoni, imprenditrice siciliana e fondatrice di Elisir di Luce, un brand dedicato alla produzione di candele artigianali per l'aromaterapia. Con una profonda passione per il benessere fisico ed emotivo, Mariella ha fatto della sua missione personale quella di diffondere la cultura del relax attraverso l'utilizzo di prodotti naturali.

Grazie alla sua competenza come consulente in aromaterapia e cristalloterapia, riesce a creare esperienze sensoriali uniche, trasformando ogni candela in un prezioso strumento per prendersi cura di sé.

Scopriamo di più su come è nata questa affascinante realtà, i valori che la ispirano e il mondo che Mariella vuole illuminare con il suo Elisir di Luce.





1- Può raccontarci qualcosa di lei, come è iniziato il suo percorso nel mondo dell'aromaterapia e della haloterapia?

Nel 2014 insieme a mio marito a Ozzano dell'Emilia in provincia di Bologna apriamo un centro di haloterapia (si tratta di un trattamento naturale che sfrutta le proprietà benefiche del sale per il benessere respiratorio, cutaneo e generale.) Il termine haloterapia deriva dal greco "halos", che significa "sale", ed è ispirata ai benefici osservati nelle miniere naturali, come quelle in Polonia, dove i lavoratori sembravano soffrire meno di problemi respiratori.

Quasi immediatamente dall'apertura del centro ho iniziato a conoscere gli oli essenziali non solo

come semplici profumi da diffondere nell'ambiente con un diffusore ma soprattutto come aiuto per promuovere il benessere fisico, mentale ed emotivo.

L'aromaterapia è una forma di medicina complementare che sfrutta le proprietà naturali delle essenze per stimolare il corpo e la mente.

2-Cosa l'ha ispirata a fondare Elisir di Luce, c'è stato un momento o un'esperienza particolare che ha segnato l'inizio di questa avventura?

Durante gli anni ho continuato a studiare gli oli essenziali e i loro benefici.

Nel 2021 causa covid decidiamo di chiudere l'attività; scelgo di non fermarmi: continuo a studiare e ad approfondire l'arte degli oli essenziali, cercando un nuovo modo per condividere i loro benefici.

Ho deciso di frequentare un corso di candele artigianali, ma non volevo creare semplici candele. Volevo gioielli di luce e profumo, in grado di evocare emozioni, migliorare la concentrazione e influenzare positivamente lo stato d'animo.

Così sono nate le candele di "Elisir di Luce": realizzate con cera vegetale, oli essenziali naturali, e curate nei minimi dettagli, come gli stoppini in legno di cedro o cotone cerato.

Ogni candela è pensata per essere più di una fonte di luce: è un'esperienza sensoriale che unisce bellezza e benessere.

Estate 2021 insieme alla mia famiglia scegliamo, di tornare nella nostra terra d'origine la Sicilia e di iniziare questa nuova avventura portando con me una visione chiara: creare candele che illuminano non solo le case, ma anche l'anima.

3 -La sua attività unisce due mondi affascinanti, quello delle candele artigianali e quello del benessere olistico. Come ha sviluppato questa connessione?

La connessione tra le candele artigianali e il benessere olistico si sviluppa attraverso una filosofia che combina la cura artigianale con i principi dell'aromaterapia.

Ogni candela è realizzata con attenzione ai dettagli, usando materiali naturali e sostenibili. Questo approccio artigianale non solo garantisce un prodotto unico, ma trasmette un'energia positiva, che si riflette nella sua capacità di generare benessere.

Gli oli essenziali usati nelle candele sono scelti per le loro proprietà terapeutiche, in grado di influenzare la mente e il corpo. Il rilascio delicato degli aromi durante la combustione crea un'atmosfera che aiuta a rilassarsi, concentrarsi o migliorare lo stato d'animo.

Le candele non sono solo oggetti decorativi, ma strumenti che coinvolgono i sensi. La luce della fiamma porta calma visiva, mentre i profumi evocano emozioni o ricordi positivi.



4 -La missione di Elisir di Luce è diffondere la cultura del relax e del benessere fisico ed emotivo. Cosa significa per lei raggiungere questo obiettivo attraverso i suoi prodotti?

Per Elisir di Luce, diffondere la cultura del relax e del benessere fisico ed emotivo significa creare un ponte tra la bellezza artigianale e il potere terapeutico della natura.

Ogni candela nasce con l'intento di regalare un momento di pausa, un respiro profondo, un istante di connessione con sè stessi in un mondo spesso troppo caotico.

La mission non è solo offrire oggetti belli, ma strumenti che migliorano il benessere quotidiano.

Attraverso le candele Elisir di Luce desidera accompagnare la persona in un percorso di riscoperta: del relax, dell'equilibrio e di uno stile di vita piu' consapevole.

Perché accendere una candela significa accendere un momento dedicato a sé stessi, dove corpo, mente e spirito trovano armonia. Questo è il cuore della mission fare del benessere un gesto semplice, accessibile e profondamente trasformativo.

5 -Quanto è importante l'utilizzo di materiali naturali per il suo lavoro, quali sono le caratteristiche distintive dei suoi prodotti rispetto ad altre candele sul mercato?

L'utilizzo di materiali naturali nelle candele artigianali è molto importante, sia dal punto di vista della qualità del prodotto che per le implicazioni ambientali e di salute.

- Sicurezza per la salute:

Le candele realizzate con cera vegetale (di soia, d'api o di cocco) emettono meno fuliggine rispetto a quelle in paraffina. Questo riduce il rischio di respirare particelle tossiche o sostanze chimiche potenzialmente dannose.

- Sostenibilità ambientale: I materiali naturali utilizzati come la cera di soia sono biodegradabili e rinnovabili, riducendo l'impatto ambientale rispetto alla paraffina.
- Fragranze più delicate e naturali: L'uso di oli essenziali anziché profumi sintetici garantisce un'aromaterapia più autentica e priva di composti chimici aggressivi.
- Migliore combustione: Le candele naturali tendono a bruciare in modo più uniforme e più lentamente, offrendo una durata maggiore.

6 - Quale ruolo gioca l'aromaterapia nella vita quotidiana delle persone, può darci qualche esempio di come un'aroma specifico possa influenzare il nostro stato emotivo?

L'aromaterapia gioca un ruolo significativo nella vita quotidiana di molte persone, grazie alla sua capacità di influenzare lo stato emotivo, il benessere mentale e fisico attraverso gli oli essenziali. Gli aromi, percepiti attraverso l'olfatto, stimolano il sistema limbico del cervello, che è collegato alle emozioni, alla memoria e alla regolazione dello stress.

Ad es la lavanda ha effetto rilassante, riduce l'ansia e favorisce il sonno.

La menta piperita aiuta a combattere la stanchezza mentale, migliora la concentrazione. Ideale in momenti di calo di energia.

Gli agrumi (limone, arancia, mandarino) aumentano la positività e riducono lo stress.

Eucalipto ideale per migliorare la respirazione e creare una sensazione di chiarezza.

Rosa favorisce una sensazione di amore e sicurezza, utile per situazioni di stress emotivo.

Ylang ylang riduce la tensione e migliora l'umore, favorendo il relax.

7 -Ci parli del processo creativo e produttivo delle sue candele. Come nasce una candela Elisir di Luce?

Ogni candela è il risultato di un'idea che prende forma attraverso scelte precise di materiali, profumi e design.

Innanzitutto decido se creare una candela decorativa, profumata o funzionale. Seleziono gli oli essenziali che rappresentano il mood desiderato (romantico, rilassante, energizzante)

Decido il contenitore o la forma, il tipo di cera che può essere di soia, d'api o di cocco, che stoppino utilizzare in cotone o in legno, questa scelta dipende dal tipo di cera e dal diametro della candela; se utilizzare pigmenti naturali, il contenitore, che può essere in vetro in ceramica siciliana, in tazze o in stampi in silicone.

Successivamente riscaldo la cera in un recipiente fino a raggiungere la temperatura ideale (a seconda il tipo di cera).

Gli oli essenziali vengono aggiunti alla temperatura corretta per preservarne la fragranza. Posiziono lo stoppino al centro del contenitore o stampo.

La cera viene versata con particolare cura nel contenitore evitando bolle d'aria, si lascia raffreddare gradualmente per evitare crepe o irregolarità. Una volta solidificata, la candela viene rifinita: si taglia lo stoppino e si eliminano eventuali imperfezioni.

8 - Come seleziona gli ingredienti e i materiali, dagli oli essenziali alle cere, ci sono elementi legati alla tradizione siciliana nelle sue creazioni?



Nella selezione degli ingredienti e dei materiali l'attenzione è rivolta non solo alla qualità, ma anche all'autenticità e alla sostenibilità. Ogni scelta è guidata dalla volontà di creare prodotti che raccontino una storia e offrano benefici reali attraverso l'aromaterapia.

- Gli oli essenziali utilizzati sono puri, provenienti da coltivazioni etiche e sostenibili, con particolare predilezione per aromi che evocano la natura e il calore della Sicilia.
- La cera di soia, biodegradabile e naturale, viene scelta per la sua capacità di trattenere e diffondere al meglio gli aromi, garantendo una combustione pulita e più duratura.

Per quanto riguarda gli elementi della tradizione siciliana – Sì, le creazioni sono profondamente legate alla Sicilia, infatti, alcune candele sono confezionate in contenitori ispirate alla tradizione artistica siciliana come le teste di moro e le mezze pigne realizzate da artigiani siciliani aggiungendo un tocco autentico e prezioso alle creazioni, collegandole ancora di più alla tradizione e all'identità culturale della Sicilia. Questi dettagli rendono le candele non solo un prodotto artigianale di qualità, ma anche un simbolo della ricchezza artistica siciliana.

9 – L’haloterapia è un elemento distintivo dei suoi prodotti. Come la integra nei suoi design e come influenza l’esperienza sensoriale delle candele?

L’haloterapia si basa sui benefici del sale per migliorare la qualità dell’aria e favorire la respirazione. Sebbene una candela non può replicare direttamente una sessione di haloterapia, può trarne ispirazione.

- Fragranze fresche, come menta piperita, eucalipto richiamano la sensazione di aria pura.
- L’ uso di aromi come la lavanda può ricreare un’esperienza legata alla natura e al respiro profondo.
- Il calore della fiamma aiuta a diffondere gli aromi in modo uniforme, creando un ambiente avvolgente e armonioso.

Le mie candele integrano queste influenze creando un viaggio sensoriale unico attraverso il design pensato: Ogni candela è progettata non solo per profumare, ma per offrire un beneficio emotivo o fisico.

Materiale di qualità : la cera di soia, le fragranze naturali e i contenitori artigianali siciliani migliorano l’esperienza e la connessione con la tradizione e la natura.

In sintesi le candele combinano il potere purificante e rilassante dell’haloterapia con la forza emozionale dell’aromaterapia, offrendo molto di più di un semplice prodotto: regalano momenti di benessere e connessione sensoriale

.10 – In un mondo sempre più frenetico, quanto ritiene che il relax e il benessere emotivo siano cruciali per le persone?

Relax e benessere emotivo sono diventati elementi fondamentali per mantenere l’equilibrio psico-fisico. Oggi ci troviamo a dover gestire livelli crescenti di stress, che influiscono non solo sulla salute mentale, ma anche su quella fisica e relazionale. Creare momenti di relax migliora il benessere generale; fermarsi e ritagliarsi tempo per sé permette al cervello di rigenerarsi, migliorando concentrazione, creatività e capacità di prendere decisioni; il relax offre l’opportunità di riflettere, rilassarsi e riconnettersi con i propri bisogni, emozioni e valori. Uno stato emotivo più equilibrato aiuta a migliorare i rapporti interpersonali, favorendo empatia e comprensione. Strumenti come le mie candele, che uniscono aromaterapia e tradizione, possono essere una risposta concreta a questa necessità. Creano un ambiente che invita alla calma e al rilassamento, trasformando momenti ordinari in rituali di benessere.

11 – Per chi si avvicina per la prima volta all’aromaterapia, quali consigli darebbe per scegliere i prodotti più adatti?

Chi si avvicina per la prima volta all’aromaterapia spesso lo fa per curiosità o per il desiderio di migliorare il proprio benessere fisico ed emotivo in modo naturale.

Tuttavia, può essere difficile orientarsi tra la varietà di prodotti e oli essenziali disponibili. Io consiglio sempre di iniziare con pochi oli essenziali di base, come per es:

- La lavanda ideale per rilassarsi, per lo stress e migliorare il sonno.
- Il limone o l’arancia dolce perfetti per migliorare l’umore;
- La menta piperita utile per la concentrazione o il mal di testa;
- Il tea tree antibatterico e purificante.

E’ importante scegliere oli essenziali puri al 100% biologici e certificati.

Gli oli essenziali hanno un impatto emotivo, quindi è importante scegliere fragranze che piacciono e che fanno stare bene. Per chi non sa da dove iniziare, un consulente in aromaterapia può guidare nella scelta degli oli più adatti alle esigenze personali.



12 - Qual è il valore aggiunto di una consulenza personalizzata in aromaterapia ?

Grazie alla guida di un esperto, è possibile ricevere un percorso su misura che risponda alle proprie esigenze, ottimizzando i benefici e garantendo sicurezza ed efficacia.

Il consulente analizza le esigenze specifiche del cliente (fisiche, emotive o ambientali), come lo stress, i problemi respiratori, i disturbi del sonno o la necessità di migliorare la concentrazione.

Alcuni oli essenziali potrebbero non essere adatti a tutti (ad es. durante la gravidanza o per bambini).

L'esperto fornisce indicazioni precise per evitare rischi o reazioni indesiderate.

Il cliente riceve informazioni dettagliate su come utilizzare i prodotti, ottimizzando i benefici anche a casa. Si impara a riconoscere le proprie esigenze e a utilizzare l'aromaterapia come strumento di benessere quotidiano.

Una consulenza permette di identificare gli approcci più efficaci e di monitorare i risultati, apportando eventuali modifiche al percorso. Oltre agli aspetti tecnici, una consulenza personalizzata offre anche l'opportunità di essere ascoltati e compresi. Questo crea fiducia, motivazione e un'esperienza più profonda.

13 - Quali sono state le sfide più grandi che ha incontrato come imprenditrice nel settore del benessere e dell'artigianato?

Le sfide sono molteplici, in quanto questi ambiti combinano aspetti legati alla creatività, alla qualità dei prodotti e al marketing, ma richiedono anche competenze manageriali per navigare in un mercato competitivo e in continua evoluzione. Molti consumatori non comprendono pienamente il valore di prodotti artigianali di alta qualità o dei benefici specifici di discipline come l'aromaterapia. Questo richiede uno sforzo costante per educare il pubblico e comunicare il valore aggiunto dei propri prodotti o servizi. Alta concorrenza dei prodotti industriali: il mercato è invaso da prodotti di massa più economici, che spesso confondono i consumatori, portandoli a sottovalutare le alternative artigianali e naturali.

Trovare fornitori affidabili può essere complesso.

Occorre bilanciare qualità e prezzi per rimanere competitivi: Creare un'identità distintiva nel mercato: emergere in un mercato sovraffollato richiede una forte identità di brand, soprattutto nel settore artigianale e del benessere, dove l'autenticità e la connessione con il cliente sono fondamentali.

Costruire una base di clienti fedeli richiede tempo e strategie mirate, come la personalizzazione dei prodotti e un servizio cliente eccellente.

Gestire il tempo e le risorse: spesso mi trovo a gestire ogni aspetto del business, dalla produzione al marketing alla logistica; è necessario essere flessibili e capaci di innovarsi costantemente

14 - Ha nuovi progetti o prodotti in cantiere per il futuro di Elisir di Luce?

Sì... ne elenco solo alcuni ...

Organizzare laboratori di creazioni di candele e introduzione all'aromaterapia per coinvolgere i clienti in un'esperienza diretta; Offrire un servizio su misura per eventi come matrimoni, anniversari o regali aziendali, con candele personalizzate nei profumi nei contenitori e nel packaging.

Creare serate a tema per far vivere il marchio come un'esperienza olistica.

15 -Se dovesse immaginare il suo brand tra dieci anni, quali traguardi spera di aver raggiunto?

Immaginare Elisir di Luce tra dieci anni significa proiettare il mio brand verso una crescita che unisca tradizione, innovazione e sostenibilità.

Immagino di distribuire i miei prodotti non solo in Italia ma anche all'estero; di lanciare edizioni limitate o collezioni di lusso ;integrare le mie creazioni in spazi dedicati all'aromaterapia, offrendo esperienze immersive di relax e cura del sé; di avere clienti affezionati che diventano ambasciatori spontanei del marchio; creare una community che condivide i miei valori attraverso eventi, workshop e collaborazioni con altri brand artigianali.





Elisir di Luce
Creazioni Candele
Artigianali
Made in Italy



16 - C'è un messaggio che vorrebbe lasciare ai nostri lettori sull'importanza di prendersi cura di sé stessi?

Prendersi cura di sé stessi non è un atto di egoismo, ma di amore e rispetto verso la propria persona. In un mondo che corre veloce, fermarsi per un momento di serenità, respirare, ascoltare il proprio corpo e la propria mente è fondamentale. L'aromaterapia, l'haloterapia, e ogni piccolo gesto quotidiano di benessere sono strumenti che ci aiutano a riconnetterci con il nostro equilibrio interiore. Ricordiamoci che la cura di sé non è solo un lusso, ma una necessità per vivere in armonia con noi stessi e con gli altri. Ogni gesto, ogni momento dedicato al nostro benessere, è un atto di prevenzione, una cura che ci permette di affrontare le sfide quotidiane con maggiore energia, consapevolezza e gioia.

17 - Dove possiamo trovare i suoi prodotti e come i clienti possono entrare in contatto con lei per una consulenza personalizzata?

I miei prodotti possono essere trovati attraverso il sito: www.elisirdiluce.com attraverso i social: instagram, facebook, (a breve tik tok), direct message, prenotazioni online attraverso incontri su meet o zoom, videochiamata, per email: mariat.sindoni73@gmail.com (a breve info@elisirdiluce.it) o WhatsApp 3202511824



VIP

intervista



"A TAVOLA CON MARCO POLO" LA VIA DELLA SETA DIVENTA (ANCHE) UN PERCORSO GASTRONOMICO





A tavola con Marco Polo

La cucina sulla Via della Seta

Carla Diamanti

Prato, Le Pavoniere Golf&Country Club, 18 ottobre ore 20.00

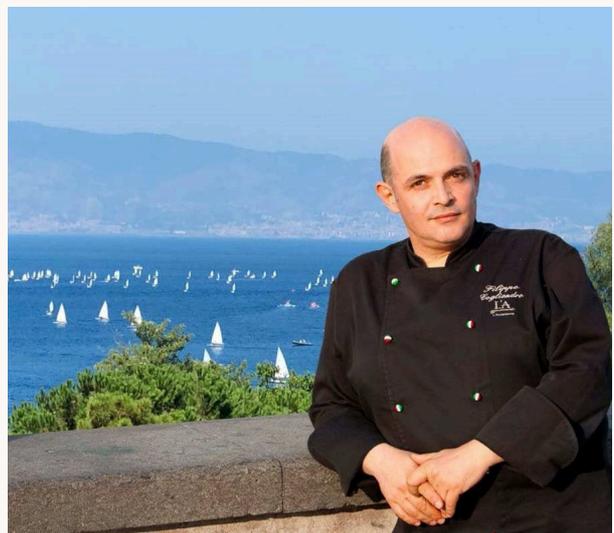


In occasione del settimo centenario della scomparsa del grande viaggiatore, Carla Diamanti, giornalista esperta di turismo, rilegge *Il Milione* trasformandolo in un percorso di viaggio ricco di curiosità, scoperte e ricette di piatti tradizionali. Lo chef Filippo Cogliandro, socio del Sesto Fiorentino Lions Club "interpreta" le ricette del libro

Attraversare l'Asia del XIII secolo al seguito del più celebre viaggiatore di tutti i tempi. Arrivare in Cina, il Catai del Milione, oltrepassando l'immenso impero mongolo che si estendeva dal Mediterraneo al Mar Giallo guardando il mondo con gli occhi un ragazzo diciassettenne che per la prima volta lascia Venezia. Percorrere la Via della Seta rileggendo le pagine del libro in cui Marco Polo raccontò le proprie avventure e che fece da traccia a molti esploratori, come Cristoforo Colombo.

L'8 gennaio 1324 si spegneva il più celebre viaggiatore di tutti i tempi, Marco Polo.

E il 2024 si annuncia come un anno pieno di eventi dedicati all'illustre cittadino di Venezia. Proprio la sua città, dove i preparativi fervono, si appresta ad accogliere una **grande mostra a Palazzo Ducale**, inaugurata in primavera. Ma il calendario è fitto anche altrove. Dopo il successo del 2023, continuano gli appuntamenti con **Carla Diamanti, autrice del libro A Tavola con Marco Polo** in un viaggio senza confini **da Venezia a Kyoto**, facendo tappa in **Giordania, in Egitto, a Parigi e in giro per l'Italia.**



Da qui parte il racconto di Carla Diamanti – travel coach, giornalista, divulgatrice e docente che al viaggio ha dedicato la sua vita personale e professionale – **che in A tavola con Marco Polo ha scelto di unire alla cronaca de Il Milione aneddoti e ricette di piatti tradizionali raccolti nel corso delle sue esplorazioni dell'Oriente**, dalla Giordania all'Iran, dall'Egitto al Giappone passando per Israele e Palestina, Marocco e Malesia.



Parte da Firenze “l’interpretazione” di Filippo Cogliandro chef delle ricette del libro di Carla Diamanti, la prima cena a tema si svolge a Firenze il prossimo 18 ottobre, al **Golf Le Pavoniere**, con 4 Lions Club: Cosimo dei Medici, Sesto Fiorentino, Firenze Impruneta San Casciano, Firenze Palazzo Vecchio. Guida letteraria e gastronomica, A Tavola con Marco Polo rilegge il testo classico utilizzando una chiave nuova, quella della cucina, che diventa lo strumento per esplorare gli orizzonti di un territorio vastissimo. Precetti e abitudini alimentari diventano lo spunto per curiosare fra le pieghe culturali di popoli che hanno vinto le distanze e creato ponti invisibili. Le ricette, raccolte intervistando uomini e donne che aprono le loro cucine e accolgono i lettori alle loro tavole, diventano l’esempio concreto di come le contaminazioni culturali superano i confini politici e geografici. Così il **kibbeh fritto siriano** si declina nella **versione Hamusta della cucina ebraica**, o ancora in quella **Ta’ameya che si assaggia per le strade del Cairo**. Attraverso le pagine arriva a noi il profumo **delle spezie della Malesia** e dell’**Iran**, e quello del dolce **qatayef di Ramadan**. E **l’ospitalità beduina è raccontata con la ricetta del mansaf**. Dopo una sosta in **Palestina**, dove i Polo viaggiatori recuperarono l’olio del Santo Sepolcro da portare a Gengis Khan, l’autrice arriva in **Giappone**, **l’arcipelago menzionato per la prima volta proprio da Marco Polo** e riporta i lettori sulla strada di casa con i piatti di Laura Zavan ed Enzo Sposato, che da Venezia e Genova chiudono il cerchio delle vicende del Milione.

Carla Diamanti: *“Da viaggiatrice appassionata, ho sfogliato le pagine del Milione immaginando modi e mondi con gli occhi di Marco Polo, che seppe osservare prima di raccontare. Ho sovrapposto un tratto gastronomico alle strade che lui percorse, aggiungendo ricette, curiosità, tradizioni legate al cibo. Ogni ricetta porta la firma di una persona che conosco, di un amico, di un collega: sono piatti che escono dalle loro cucine e nelle quali si perpetuano tradizioni e usanze. Insomma, consigli per la tavola che parlano di mondi ma che sono reali e vissuti.”*



Carla Diamanti

Travel Coach®, giornalista, divulgatrice di turismo, autrice di guide e docente universitaria di progettazione turistica e cultura del viaggio. Appassionata di luoghi e culture, viaggiatrice instancabile, è co-fondatrice con il Leone Verde Edizioni del concept di viaggi virtuali Safar con Carla, diventato strumento di promozione territoriale, portato anche nelle scuole e nelle case di riposo.

Ha viaggiato più volte in oltre 60 Paesi del mondo, ha vissuto negli Stati Uniti, in Medio Oriente, Haiti e in giro per l’Europa. Vive a Parigi, dove è Consigliere della Stampa Estera, membro dell’Association des Journalistes de Tourisme e della giuria internazionale del Prix de la Villégiature.

Nel Direttivo dell’associazione DIRE (Donne Italiane Rete Estera), contribuisce a promuovere in Francia la cultura italiana.

www.carladiamanti.com



LC FIRENZE
PALAZZO
VECCHIO



LC FIRENZE
IMPRUNETA
SAN CASCIANO



LC FIRENZE
COSIMO DE'
MEDICI



LC SESTO
FIORENTINO



IL VIAGGIO E IL CIBO

LA TAVOLA COME INCONTRO
DI POPOLI E CULTURE.
EVENTO PER I 700 ANNI
DALLA MORTE DI
MARCO POLO

Cena a tema

Con la partecipazione di:

CARLA DIAMANTI

AUTRICE DEL LIBRO "A TAVOLA CON MARCO POLO"

FILIPPO COGLIANDRO

CHEF PATRON DE "L'A GOURMET L'ACCADEMIA" DI REGGIO CALABRIA

VENERDÌ 18 OTTOBRE 2024

Ore 20,00

LE PAVONIERE GOLF & COUNTRY CLUB

VIA TRAVERSA IL CROCIFISSO, 30/50
59100 PRATO

Cerimonieri:

LC Palazzo Vecchio - CRISTINA SANESI - Cell. 335 1294341
LC Cosimo De' Medici - PAOLA BORETTI - Cell. 338 8734577
LC Impruneta - San Casciano - LAURA COZZI - Cell. 339 4178069
LC Sesto Fiorentino - ROBERTA CASAMONTI - Cell. 338 7315437

Dress code abito scuro - € 50
RSVP entro 10 ottobre 2024



Chef Filippo Cogliandro Sesto Fiorentino Lions Club

La storia civica di Filippo Cogliandro, classe 1969, inizia nei primi anni Ottanta, rifiutando di pagare il pizzo. In meno di un anno il ristorante va in crisi e per la burocrazia è troppo tardi per avere il fondo di solidarietà. Con l'aiuto di Don Ciotti e la sua Associazione Libera e del Prefetto Musolino inizia a investire, amplificando la comunicazione e provando a costruire, da quell'episodio, un percorso di comunicazione, educazione, aggregazione sulla base di valori etici, un percorso di economia vera e solida. Nel 2012 inventa le Cene della Legalità, rivolte alle scuole alberghiere, insegnando ad usare prodotti locali, servirsi direttamente da aziende sane, di piccola scala, costruire una cucina in cui tutti gli ingredienti siano "liberi".

Con l'appoggio nei Service Club come i Lions, riceve nel 2017 il prestigioso **Melvin Jones Fellowship Award**. Nel 2014 il Direttore Giorgio Mulè lo chiama a curare la Food Experience di Panorama d'Italia, tour di eventi del settimanale; questo lo porta un giorno a Mattino Cinque e da qui prende il via la storia di Filippo, insignito dal Premio Borsellino nel 2016, insegnando cucina di territorio, piatti della tradizione, ma soprattutto prodotti fatti dal meglio che un territorio può offrire in termini di qualità anche imprenditoriale, di giustizia, di trasparenza. Ma Filippo è amato anche per la sua generosità, facendosi affidare dal Tribunale dei minori 2 ragazzi arrivati dal Gambia e dal Senegal, curando la loro formazione, oggi sono diventati cuochi dell'Associazione Italiana cuochi



www.filippocogliandrochef.it

Location: Le Pavoniere Golf&Country Club
Prato, 18 ottobre ore 20.00
Press: **Cristina Vannuzzi**



Maria Diana
Pasticceria Termini s.r.l.



TERMINI
la SICILIA tra DOLCE e SALATO

Pasticceria Termini srl

Via Paganini, 22/d - Canicattì (Ag)

Tel. +39 0922.831519 - info@terminisrl.com

www.terminisrl.com

B
BOTTEGA

**NASCE BOTTEGA ACADEMY: PERCORSO DI FORMAZIONE
CREATO DALLA CANTINA E DISTILLERIA DI BIBANO DI GODEGA**
Riservato a gruppi di 10 persone nell'ottica di un'assunzione stabile

Malgrado una situazione economica altalenante, l'occupazione continua a far registrare dati più che lusinghieri. Nello specifico nel secondo trimestre 2024 l'indice di disoccupazione è sceso in Italia al 6,8%, mentre in Veneto è crollato al 2,7%, un livello che gli analisti definiscono fisiologico.

Pertanto in questo momento storico la sfida non è creare lavoro tout court, ma lavoro stabile ed equamente remunerato che fidelizzi i lavoratori, in particolare i giovani, alle aziende al fine di compiere insieme un percorso di crescita. A questo proposito Bottega S.p.A., cantina e distilleria di Bibano di Godega, ha creato "Bottega Academy", un percorso formativo nato dalla considerazione che la ricchezza di un'azienda è data anzitutto dalle proprie risorse umane. Questo progetto si articola in corsi di formazione per candidati che vogliono entrare a far parte del mondo Bottega S.p.A., ma che necessitano di essere preparati adeguatamente, sia dal punto di vista tecnico che organizzativo. Viene riservato a gruppi di 10 persone che vengono assunte per 6 mesi dall'azienda e regolarmente remunerate, usufruendo di un percorso formativo di 80 ore, guidato da un docente esterno e dai caporeparto dell'azienda. Il tempo residuo è dedicato all'applicazione pratica degli insegnamenti teorici, al fine di acquisire sul campo un'esperienza adeguata. Al termine di questo periodo i partecipanti ai corsi, se ritenuti idonei, potranno essere assunti in maniera definitiva.

Già per le 80 ore formative è prevista l'assunzione a tempo determinato di 6 mesi con l'inquadramento di partenza del settore alimentare, che comporta una retribuzione lorda di 1.726,52 al mese per 14 mensilità. Bottega Academy è nata dalla carenza di competenze in alcuni settori, in particolare dalla difficoltà di reperire attrezzisti di linea per le macchine di imbottigliamento. Nello specifico nel 2024 la ricerca dei candidati si è indirizzata su neodiplomati con passione per la meccanica e per l'elettronica, dotati di ottima manualità e su lavoratori con esperienza in linea di produzione, anche provenienti da altri settori merceologici. In futuro è probabile che Bottega Academy venga estesa anche ad altri comparti, inclusa l'area commerciale, per formare ed inserire nella struttura aziendale figure professionali dedicate ad interfacciarsi con la clientela e a sviluppare l'attività di vendita. Sandro Bottega, presidente di Bottega S.p.A., dichiara: "Siamo certi che continuare con successo la nostra attività dipenderà dalla capacità di considerare la vita aziendale, come un susseguirsi di insegnamenti e apprendimenti, che ci permetteranno di migliorarci, di sviluppare nuove competenze e di saper lavorare in gruppo con continuità. I primi giorni in azienda rappresentano per ogni lavoratore una sorta di imprinting che, attraverso il corso di formazione canalizzato nella giusta direzione, consente di cogliere e riconoscere i talenti, in modo che non vengano dispersi ma vengano valorizzati al meglio nell'interesse del singolo e dell'azienda." Bottega continua: "In relazione ai risultati del progetto in corso in questa ultima parte del 2024, ci proponiamo di formare e di assumere altre persone anche nel 2025. Il nostro obiettivo è costruire passo passo, insieme agli stessi lavoratori, quelle professionalità di cui abbiamo bisogno per continuare a crescere."

Contatti: Giovanni Savio – Ufficio Stampa – Bottega S.p.A. – Tel. 0438-406801





**I vetri incisi a mano della Principessa
Fabrizia Dentice di Frasso, protagonisti
della Settimana della Cucina Italiana nel
Mondo, IX edizione.**

Marika Orlando





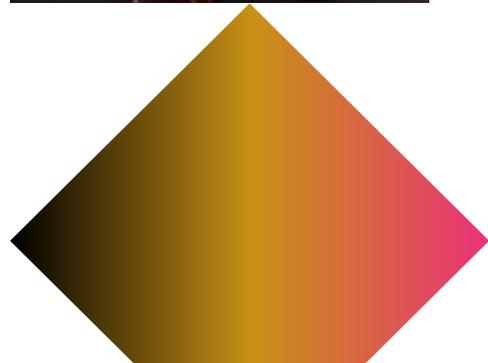
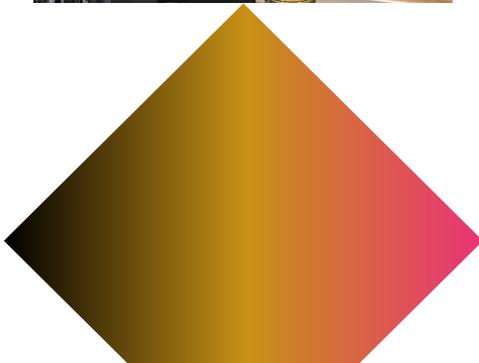
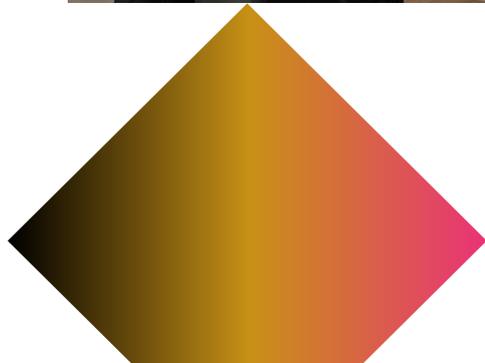
"In un'epoca in cui vi è " l'inflazione dei premi alle eccellenze italiane" l'essere stata invitata dall'Ambasciata Italiana a Madrid per esporre le mie incisioni a mano su vetro è un qualcosa di diverso che mi rende orgogliosa. Soprattutto il pensiero di essere arrivata fin qui come autodidatta con un hobby "particolare"(nasco come Avvocato pertanto non ho mai fatto studi artistici) e constatare un grande apprezzamento di quest'arte all'estero, mi gratifica maggiormente.

" È quanto dichiarato da Fabrizia Dentice di Frasso, appena rientrata da Madrid dove è stata ospite dell'Ambasciata Italiana presso l'Istituto Italiano di Cultura, con una mostra di incisioni fatte a mano dal titolo " Arte in Cucina con i Vetri Incisi a Mano dalla Principessa Fabrizia Dentice di Frasso" in occasione della IX edizione della Settimana della Cucina Italiana che viene celebrata nella stessa settimana da tutte le Ambasciate Italiane nel Mondo.

Si è trattato di una prestigiosa opportunità per promuovere all'estero il "fatto a mano" e conseguentemente il territorio pugliese.

La mostra, inaugurata il 15 novembre alla presenza dell'Ambasciatore Italiano a Madrid, della Direttrice dell'Istituto Italiano di Cultura e tanti ospiti venuti appositamente per ammirare tali creazioni uniche e preziose, ha suscitato anche nei giorni successivi grande interesse. Con le sue opere la Principessa ha saputo unire la tradizione artigianale di Murano con una visione innovativa, che risponde alle esigenze estetiche e funzionali del mondo contemporaneo.

Questi eleganti oggetti d'arte resi preziosi dalle incisioni personalizzate dalla mano delicata e, nello stesso tempo decisa della Principessa, e i raffinati giochi di luce, riescono a creare, trasformando in modo unico, lo spazio circostante.





La mostra a Madrid si è conclusa con l'invito da parte dell'Ambasciatore presso la Sua splendida residenza, ad un esclusivo pranzo placé in onore della Principessa. Ricordiamo che le incisioni su vetro di Fabrizia Dentice di Frasso, in precedenza hanno partecipato a diverse mostre fra cui Parigi e all'Ambasciata Italiana a Delhi. Quale sarà la prossima tappa? Se siete curiosi continuate a seguirla sui social
IG FdF_incisioni
Fb Le incisioni di Fabrizia Dentice di Frasso








Exposición

“ARTE IN CUCINA CON I VETRI INCISI A MANO DALLA PRINCIPESSA FABRIZIA DENTICE DI FRASSO”

15.11.2024
20.11.2024

Istituto Italiano di Cultura di Madrid







PREMIO PINOCCHIO 2024
198° ANNIVERSARIO DELLA NASCITA DI
CARLO LORENZINI



**UNA NUOVA LOCANDINA DEL PREMIO PINOCCHIO, DISEGNATA
DALL'ARTISTA FABIO DE POLI, PER L'EDIZIONE DEL 198° PER
L'ANNIVERSARIO DELLA NASCITA DI CARLO LORENZINI,
IL PADRE DI PINOCCHIO.**

LE AVVENTURE DI PINOCCHIO.

LA STORIA DI UN BURATTINO È UN ROMANZO FANTASTICO PER RAGAZZI SCRITTO DA CARLO COLLODI, PSEUDONIMO DEL GIORNALISTA E SCRITTORE CARLO LORENZINI, PUBBLICATO PER LA PRIMA VOLTA A FIRENZE NEL FEBBRAIO 1883. UNA FAVOLA LEGATA A DOPPIO FILO CON IL TERRITORIO DELLA TOSCANA, ANCORATA ALLE SUE COLLINE, AL MARE, ALLE CHIESETTE DEI BORGHİ, AI GIARDINI PIENI DI RAGAZZI, ALL'ARIA PIENA DI SALSEDINE. UNA PICCOLA STORIA DI UN BAMBINO MA CHE BRILLA DI INTENSITÀ E GENTILEZZA, CHE PORTA, IMPRESSI SULLA SUA PELLE, FRAMMENTI D'ANIMA DI QUESTA TERRA. SFUMATURE DI COLORE, PRONTE AD INFONDERE NEL CUORE DEL LETTORE IL PROPRIO CARICO DI SOGNI, DI IRONIA, DI SAGGIA GENTILEZZA TANTO DA FARNE, DOPO LA BIBBIA, IL LIBRO PIÙ LETTO E TRADOTTO AL MONDO.





Associazione Culturale
Pinocchio di Carlo Lorenzini

Con il contributo di



REGIONE TOSCANA
Consiglio Regionale

PREMIO PINOCCHIO 2024

198° anniversario nascita
di CARLO LORENZINI
Firenze 24 novembre 1826

Lunedì 25 novembre 2024
ore 10,30

Firenze
Palazzo Bastogi
Sala delle Feste - Via Cavour, 18

*"Pinocchio,
la Luna, il Gatto e
la Volpe"*

opera di
Fabio De Poli



**INGRESSO
LIBERO**

*L'accesso sarà
consentito, previa
esibizione di valido
documento di identità,
nei limiti dei posti
previsti ai sensi della
normativa in materia
di sicurezza*



Infatti Pinocchio è senza età perché parla ai cuori, non è solo un burattino come si evince dall'immagine, ma è solo un bambino, fragile, insicuro, credulone, perennemente in lotta per diventare vero come tutti gli altri, in carne ed ossa. Pinocchio è il simbolo della vita, ogni personaggio del libro è una realtà, tra verità e bugia, tra realtà e magia, fra buoni sentimenti e trappole, fra luoghi di educazione e ipotetici Paesi dei Balocchi dove si finisce per essere trasformati in ciuchi. Ma ti insegna altro..... che la vita deve essere fatta anche di giochi semplici, di ironia e di scelte importanti che insegnano e guidano ad una vita retta e onesta, a dei valori incorniciati dal sorriso finale al raggiungimento degli obiettivi prefissati. Pinocchio è un burattino che interroga bambini e adulti e oggi, in una realtà sfuggente e fatta di maschere, il compito, diciamo la mission, che si è prefissato il Premio Pinocchio, creato nel 2011 dall'**Associazione Culturale Pinocchio di Carlo Lorenzini e presieduto da Anna Maria Iacobacci**, è quella di dare un riconoscimento, attribuito anche quest'anno a ben 11 personalità di spicco nel panorama culturale italiano, e prevede, come da tradizione, l'abbinamento di ciascun premiato con uno dei personaggi del più celebre romanzo lorenziniano.



Il Professor Cosimo Ceccuti ha aperto la manifestazione con un intervento dedicato alla figura del celebre scrittore fiorentino: ***“Carlo Lorenzini era un patriota devoto all’insegnamento di Giuseppe Mazzini. La sua religione era il dovere, che rappresenta anche la morale de “Le avventure di Pinocchio”: il burattino diventa un ragazzo in carne ed ossa allorché compie il proprio dovere in famiglia e nella società. Se ognuno di noi facesse altrettanto, rispettando i diritti degli altri, la pace nel mondo sarebbe assicurata.”***

Il Premio Pinocchio vuole essere una esortazione a porre lo sguardo dei rischi legati alla pressione sociale, alla tecnologia e alla mancanza di relazioni autentiche, sottolineando quanto queste dinamiche possano influire sul benessere psicologico delle nuove generazioni. Ma anche all’importanza dell’educazione emotiva insistendo sul fatto che l’intelligenza emotiva è cruciale tanto quanto quella accademica, e che i genitori, gli insegnanti e le istituzioni devono impegnarsi per coltivarla nei giovani. Questo approccio è volto a promuovere l’empatia, la consapevolezza di sé e la capacità di costruire relazioni sane e durature, considerandole fondamentali per il benessere psicologico, trattando, attraverso i personaggi premiati, una vasta gamma di tematiche, tra cui l’amore, la famiglia, la solitudine e la paura, invitando il pubblico a riflettere su come affrontare i momenti di crisi e cambiamento nella vita, incoraggiando le persone a sviluppare il coraggio di sognare e affrontare l’incertezza.

I personaggi della società, premiati, sono adattabili a quelli del libro, per un approccio propedeutico e costruttivo, piantare nel cuore degli alunni, fin dai primi tempi della scuola, semi di bellezza dove la scuola è una importante “maestra” di vita.

Di seguito riportiamo l’elenco dei premiati della XIII edizione del Premio Pinocchio di Carlo Lorenzini: Premio Pinocchio (Realtà e Fantasia) a Franco Vaccari. Premio Mastro Geppetto (Artigianato / Impresa / Commercio) a Paolo Penko. Premio Grillo Parlante (Sapere / Scienza / Cultura / Critica) a Jacopo Gori. Premio Mangiafoco (Cinema / Spettacolo / Teatro / Televisione) a Renato Raimo. Premio Gatto e Volpe (Ambiente) a Sara Funaro. Premio Albero degli zecchini (Economia / Finanza) a Dieter Schlenker. Premio Fata Turchina (Moda / Arte / Educazione) a Maria Grazia Giuffrida. Premio Osteria Gambero Rosso (Ristorazione / Accoglienza / Nutrizione) a Gianni Mercatali. Premio Paese dei Balocchi (Gioco / Divertimento / Creatività) a Felice Limosani. Premio Colombo (Mecenatismo / Associazionismo) a Paolo Bacciotti. Premio I Carabinieri (Sicurezza / Legalità) a Lorenzo Falferi.



Insieme ad Anna Maria Iacobacci, a comporre la giuria del premio sono stati Lionardo Lisci Ginori, in veste di presidente, Rossana Capitani, vicepresidente dell’Associazione Pinocchio di Carlo Lorenzini, Lucia Livatino, Virginia Fabrizi Gori, Roberto Giacinti.

L’evento, che si è tenuto alla Sala delle Feste al Palazzo Bastogi, Regione Toscana, via Cavour, 18, è stato presentato dalla giornalista Elena Tempestini e da Stefano Baragli.

Writer: Cristina Vannuzzi

SECONDA EDIZIONE APULIAN RUNWAY EXPERIENZE





Si è conclusa la seconda edizione di Apulian Runway Experience, la settimana della moda pugliese, organizzata da Cna Puglia con il patrocinio e il sostegno della Regione Puglia, che quest'anno ha visto cinquanta brand pugliesi mostrarsi in tutto il loro fascino in cinque splendide città: Lecce, Martina Franca, Mesagne, Bari e quindi Trani.

Affidata alla bravura e alla professionalità di 4Season Events e di CNA Trani, la sfilata conclusiva si è tenuta a Palazzo Beltrani, e in passerella abiti da sposa e da cerimonia.

La sfilata di Trani è l'ultima in ordine di tempo, dopo quella di Lecce, organizzata da Alta Voce, di Martina Franca, realizzata da La Ditta, autrice del vernissage di Mesagne e dell'esposizione in Camera di Commercio a Bari. A Bari inoltre si è svolto il vernissage sui gioielli curato da Spazio Art d'Or.

Nella magnificenza di un luogo Sacro come la Chiesa di Santa Teresa dei Maschi a Bari una folla di buyer arrivati da diverse parti del mondo, referenti istituzionali, stampa e non per ultimo il Presidente del CNA dott. Daniele Del Genio. Durante la Fashion Week promossa da CNA Puglia, tutti gli sguardi sull'esclusiva Fashion Exhibition "LE FIL ROUGE EST... D'OR", a cura di Marina Corazzieri Jewels, designer e CEO di Spazio Art d'Or, ente del III Settore dedicato alla promozione del MadeinItaly.





Nella Chiesa di Santa Teresa dei Maschi a Bari, un autentico scrigno barocco che ospita il Museo dei pigmenti naturali colorati (Strada Santa Teresa dei Maschi, 26) scorrono le eccellenze pugliesi del settore gioielleria e fashion design come protagoniste, unendo la maestosità dell'arte barocca alle creazioni di artisti e designer di fama internazionale.

Un momento di tradizione, arte e lusso che Marina Corazziari, raffinata creatrice di gioielli, vive in armonia con Regina Schrecker, stilista iconica e musa di Andy Warhol, testimonial e ospite d'onore del Gala Art d'Or, che propone alcuni dei suoi abiti d'Haute Couture su un palcoscenico importante che vede il suo talento e la sua bellezza, dove tessuti pregiati e fili d'oro raccontano storie di eleganza e innovazione che ben si fondono con le creazioni personalizzate di Marina.

Un incontro felice fra le 2 designer che hanno inscenato la narrazione della bellezza della donna, attraverso studi ed emozioni che arrivano dai fasti del passato, concepiti e preparati come progetto di un'opera pittorica. Ed è cercando materia e sogni che Marina e Regina usano la loro creatività per vivere un sogno da cui prendere ispirazioni fino a vivere un romanzo d'amore con la natura, l'elemento che diventa ispirazione, trasformandosi in arte in quanto elementi fatti manualmente, il prezioso "fatto a mano", per lo scenario ideale per opere che dalla natura traggono ispirazione, per evocazione e suggestioni. Un mondo fiabesco concepito insieme, quindi, fatto di valori, tradizioni e processi che ben esprimono l'identità di uno stile dei due brand italiani, che contribuiscono a rendere l'Italia un'eccellenza mondiale, l'importanza della nostra storia artigianale dei maestri d'arte.





La mostra vede anche la partecipazione di noti designers di gioielli come Mimmo Burdi, Vito Gurrado (Museum), Irene Mintrone (Atipya Jewellery), Marcella Mairota (Sosangeles), Elena Savini (Lusso Mediterraneo Jewels), Gian Piero Cozza e Emma Silvestris, ognuno con creazioni uniche che esprimono il legame tra tradizione e innovazione. Ad arricchire l'allestimento opere di Guido Corazziari e Miguel Gomez

Ph.Checco de Tullio
per Le Fil Rouge est ... d'Or

Spazio Art d'Or
Apulian Runway Experience
[Apulian Runway Experience](#)



Eccellenze Made in Italy

WINE FASHION EUROPE



Magazine

Buone feste





X EDIZIONE DEL "PREMIO GIULIACARLA CECCHI" DEDICATO AGLI ASPIRANTI FASHION DESIGNER

PREMIATI I PRIMI TRE CLASSIFICATI: *Chiara Mangani di Accademia Italiana, Firenze; Aurelia Carissa della Scuola Raffles, Singapore; Reon Yamamoto, della Ueda, Giappone. L'evento si è svolto ieri sera a Palazzo Spiga in Piazza Vittorio Veneto. Sono stati i prestigiosi saloni di Palazzo Spiga a ospitare la X edizione del Premio GIULIACARLA CECCHI, nato nel 2003 e dedicato ai giovani aspiranti stilisti delle scuole di moda di tutto il mondo. Anche in questa edizione, patrocinata dal Comune di Firenze e dalla Regione Toscana, molte sono state le proposte al vaglio dell'ideatrice del progetto la stilista Pola Cecchi (coadiuvata da una giuria qualificata), che sulle orme della madre Giuliacarla, porta avanti l'atelier fiorentino fondato nel 1933.*

L'occasione è valsa la presentazione del lookbook di GiuliaCarla Cecchi, un libriccino edito da GeniusLocì, con testi della professoressa Cristina Giorgetti, storica della moda, che mette in fila i capi iconici della stilista allora fotografati da Michael Doster. Sempre più alta la qualità dei concorrenti, selezionati in virtù della creatività e della fattibilità del capo in gara.

Vengono dalle più importanti scuole di moda italiane, ma anche da Malesia, Singapore e Giappone. "E' importante – spiega Pola Cecchi – che a ogni progetto creativo corrisponda una realizzazione di qualità fedele all'idea del fashion designer". Dopo l'esibizione dei concorrenti, sfileranno sei finalisti del "Sistema Copernicano", associazione no profit impegnata a far conoscere alle aziende gli stilisti nominati degli anni precedenti.







Tema dell'edizione 2024 era " Come trasformare un tessuto puro o sintetico in un capo di Alta Moda".

Il Concorso, aperto a tutti i creativi specializzati nel settore Moda-Donna in età compresa tra i 18 ed i 28 anni, è gratuito. I candidati in gara hanno realizzato progetti inediti e ad accompagnarli sono stati i loro docenti, tutti ospiti del Centro Studi GiuliaCarla Cecchi. I primi tre classificati si sono aggiudicati premi in denaro di 1.500, 1.000, e 500 euro oltre a un sofisticato programma informatico per fashion designer realizzato dai partner "Pro2dev" e "Arti21" per un valore complessivo di circa 20.000 euro.



Il Premio è un omaggio allo spirito, lo stile, la competenza, il rigore, la capacità di trasformazione sia dei materiali sia delle tecniche di lavorazione di GiuliaCarla Cecchi, una stilista che dei nastri e delle sue creazioni-scultura ha fatto la cifra delle sue collezioni d'alta moda su misura, da anni patrimonio italiano presente alla Galleria del Costume di Firenze di Palazzo Pitti e, patrimonio russo presente all'Hermitage di S. Pietroburgo. La giuria presieduta da Pola Cecchi era composta da Caterina Chiarelli, già direttrice della Galleria del Costume, Theodolinda Tzivelis, stilista e responsabile della sezione moda dell'associazione industriali, Teresa Pasqui, docente di Moda, Loredana Ficicchia giornalista, Maurizio Mancianti, presidente dell'associazione Toscana-Usa e Panathlon, Tiziana Trillo coordinatrice Federmoda Cna Firenze Metropolitana. L'ammontare delle donazioni raccolte in occasione dell'evento è stato interamente devoluto all'associazione di volontariato e sostegno agli anziani "Auser" di Campi Bisenzio, vittima di un'alluvione lo scorso anno. In particolare per il loro progetto "bucacenci", a cura di signore pensionate che si diletmano, per beneficenza, a fare borse, collane, grembiuli in vendita nei loro mercatini.









STORIA

La Maison GIULIACARLA CECCHI, atelier di moda fiorentino, nasce nel 1933 dalla volontà della fondatrice Giuliacara Cecchi (1913-2005), e percorre tutta la storia della moda italiana del '900; dalla sartoria su misura, all'alta moda originale e artigianale diffusa nel mondo, alle "collezioni d'autore" esclusive e uniche, sempre presentate e distribuite da Firenze. Sue sono le creazioni di abiti costruiti usando solamente dei nastri, e le lavorazioni goffrate che le hanno consentito di essere esposta nei musei. Attualmente la Maison è condotta da Pola Cecchi che, con Giuliacara, ha condiviso la gestione, l'evoluzione e lo sviluppo della casa di moda e che, con questo premio intende onorare la creatività, l'avanguardia e la sapienza della madre.

**Abiti storici di GIULIACARLA
CECCHI patrimonio della Galleria
del Costume di PalazzoPitti**





*Wine Fashion Europe
vi augura un buon natale e
un anno nuovo pieno di felicità.*



La cucina reggina al principato di Monaco. Chef Cogliandro cucina per SAS il Principe Alberto II alla Société Nautique a Monte Carlo. Il successo dell'evento coordinato dal sindaco Ettore Tigani, delegato per l'Accademia della Cucina Italiana Piana degli ulivi





Unica e straordinaria la serata monegasca che ha visto in prima linea, ancora una volta, Chef Filippo Cogliandro, a promuovere i prodotti identitari del territorio reggino, interpretando e reinterpretando la cucina della tradizione mediterranea. Protagonista la cucina mediterranea dunque, per la IX Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, che si è svolta presso il prestigioso ristorante della Société Nautique di Monaco, con un menu pensato e realizzato da chef Filippo Cogliandro, con gli chef Abdou Dibbasey ed Enrico Iaria (di Molochio), che ha saputo interpretare i sapori autentici e le tradizioni della Piana degli Ulivi, un territorio ricco di storia e cultura gastronomica. La serata ha registrato un enorme successo, non solo per la qualità della cucina proposta, ma anche grazie all'impeccabile organizzazione e alla visione del Sindaco di Terranova Sappo Minulio, Ettore Tigani. Il Sindaco, in qualità di delegato per l'Accademia della Cucina Italiana, ha saputo coordinare le comunità e coinvolgere il pubblico monegasco, Chef Cogliandro ha regalato un assaggio delle tradizioni culinarie calabresi in un contesto internazionale di grande prestigio, alla presenza di S.A.S. il Principe Alberto II di Monaco.



Il Principe Alberto ha dimostrato un grande apprezzamento per i piatti di Cogliandro concedendosi anche il piacere di un bis, a testimonianza della bontà e dell'autenticità delle proposte gastronomiche reggine. Non è mancata una "regale scarpetta", segno del gradimento e dell'ammirazione per l'arte culinaria calabrese di Chef Cogliandro. Presenti alla conviviale il delegato del Principato di Monaco dell'Accademia Luciano Garzelli, S.E. Manuela Ruosi, Ambasciatrice d'Italia nel Principato di Monaco e tanti illustri ospiti italiani e monegaschi.



Durante la serata, il professore Filippo Arillotta, storico e profondo conoscitore delle tradizioni calabresi, ha arricchito l'evento con un affascinante intervento sulle radici storiche che legano la famiglia Grimaldi di Monaco al territorio della Piana di Gioia Tauro, nel 500 Piana di Terranova.



Arillotta ha raccontato il forte legame dei Grimaldi con il nostro territorio, in particolare con il comune di Terranova Sappo Minulio, che un tempo fu feudo della nobile famiglia. Questo legame, radicato nella storia, ha influenzato anche la cultura gastronomica, testimoniando come le tradizioni calabresi abbiano attraversato i secoli, lasciando un segno indelebile anche nella corte monegasca. Un interessante spunto che ha aggiunto un ulteriore valore culturale alla serata, dimostrando l'importanza dei legami storici tra le due terre.

L'evento è stato il frutto di un lavoro di squadra che ha visto la partecipazione di rinomati professionisti e aziende calabresi come Olearia San Giorgio, Bergamotto Fortugno, Stocco&Stocco, azienda agricola Prestileo di Terranova e cantine Caccamo, che hanno contribuito con i loro prodotti di eccellenza alla riuscita della serata che è stata anche un'opportunità per rafforzare i legami tra i territori del Mediterraneo, quelli della Calabria e del Principato di Monaco, che si arricchiscono reciprocamente.

Un successo per la Calabria nel mondo

Questo evento si inserisce in un programma di promozione delle tradizioni gastronomiche italiane nel mondo, che ha come obiettivo quello di far conoscere e apprezzare le peculiarità della dieta mediterranea e la cucina delle radici, simbolo di salute e tradizione. Grazie al Sindaco Tigani, al sindaco di Dolceacqua, Fulvio Gazzola, presidente dell'associazione siti storici dei Grimaldi di Monaco, il cui intervento è stato fondamentale, e al talento di Chef Cogliandro, la delegazione reggina, con l'addetto stampa Federica Morabito e la social manager ed event planner Patrizia Sorrentino, è riuscita a portare un angolo di Calabria a Monte Carlo, regalando un'esperienza indimenticabile ai presenti e consolidando ulteriormente l'immagine della Città Metropolitana di Reggio come terra di sapori autentici e straordinarie tradizioni culinarie.



Il Menu della serata

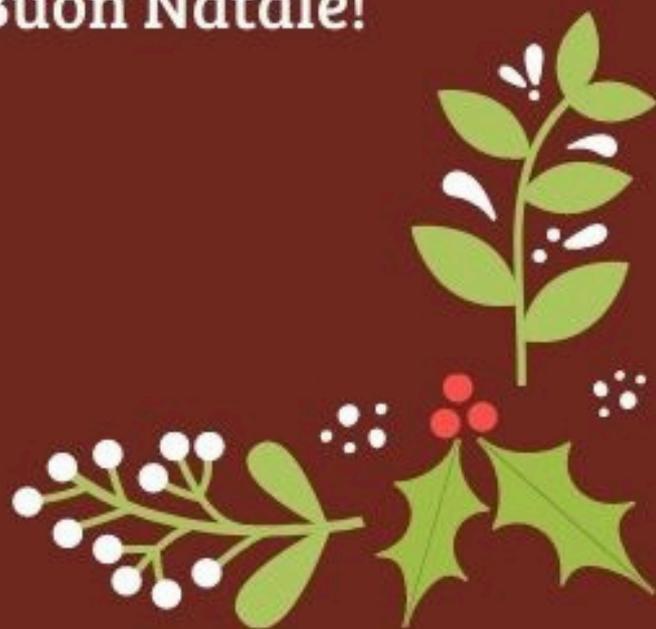
Chef Cogliandro, insieme alla sua brigata, ha proposto una selezione di piatti che raccontano la storia gastronomica della Calabria, fatta di tradizione e prodotti che incarnano i valori della cucina mediterranea. La serata si apre con la bergamottata spritz di Friberga; tra i piatti serviti si è distinto il celebre Stoccafisso con oliva ottobratica, presidio Slow Food; un'interpretazione unica della Stroncatura, pasta tipica

calabrese, con alici sott'olio di Anopia e pomodori secchi; a seguire il tacchino ripieno di verdure e cipolla di Tropea, accompagnato dal cannolo scomposto preparato con ricotta aspromontana e prugne di Terranova Sappo Minulio, che ha chiuso il pasto con un perfetto equilibrio di sapori.





Le cose più belle della vita non si trovano sotto l'albero, ma nelle persone che ti stanno vicino nei momenti speciali. Buon Natale!



BUON ANNO
a Tutti Voi

