L'ECCELLENZA
NON SI POSSIEDE.
SI GUIDA.



Il Noleggio a Lungo Termine Arval ti mette al volante di prestazioni autentiche, in totale libertà.
Ogni servizio è curato, ogni dettaglio risolto. Rimane solo l'esperienza pura della guida e la certezza che di tutto il resto ci occupiamo noi.

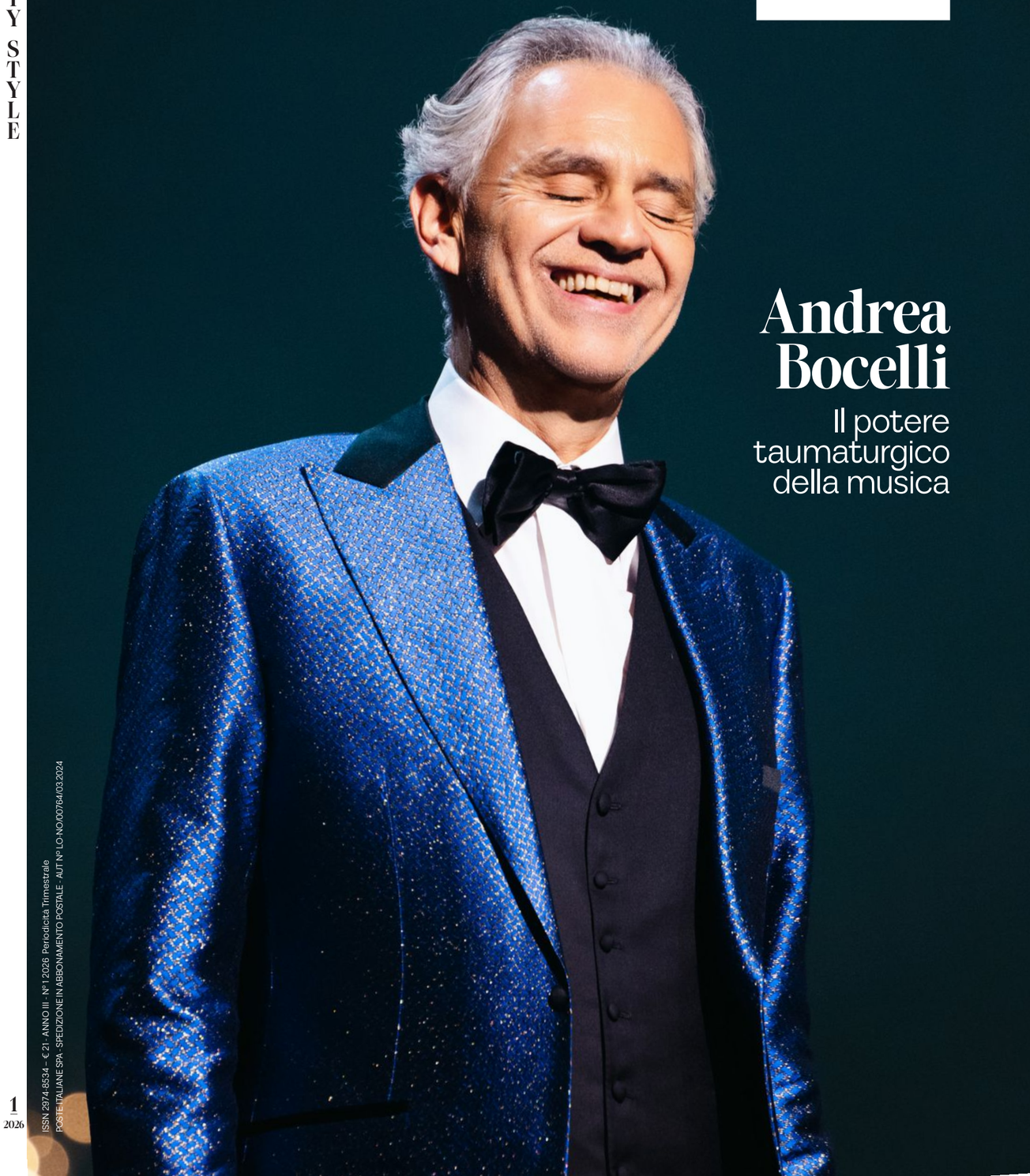
SCOPRI
LE SOLUZIONI
DEDICATE

ARVAL
BNP PARIBAS GROUP

For the many
journeys in life

IDENTITY STYLE

IS



Andrea Bocelli

Il potere
taumaturgico
della musica

ISSN 2974 8534 – € 21 · ANNO III · N°1 2026 Periodicità Trimestrale
POSTE ITALIANE SPA - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE - AUT N° LO-NO/00764/03.2024

IL BARETTO

Via della Spiga, 26
Milano

WINE and TRAVEL



decantando orizzonti

Vino e viaggi raccontati
nel magazine trimestrale della Casa Editrice Easywork Italia

EDITORIALE

È proprio il caso di dirlo … “con te partirò!”



di Sonia Bedeschi

Certamente una frase di grande auspicio per me, che a 42 anni mi ritrovo al timone di una rivista tanto avvincente quanto di prestigio. Firmare e curare questo numero che cade esattamente in primavera significa rinascere, evolvere, sperimentare. Lo capirete cari lettori dalle pagine che andrete a leggere o semplicemente a sfogliare attratti dalle immagini che rapiranno il vostro sguardo e vi permetteranno di entrare in una dimensione dove il bello vince su tutto. Grazie ad un team di giornalisti appassionati e che ci credono, abbiamo scelto di dare identità, stile, anima e piacere ad ogni realtà raccontata, persona intervistata, luogo visitato, creazione incontrata. Perché il made in Italy possa essere conosciuto e riconosciuto in ogni aspetto della nostra quotidianità e raccontato da prospettive diverse. Immagini che trasmettono storia, origini, radici e allo stesso tempo presente, futuro e visione, seguendo quella genialità e quell’estro tipicamente italiani che ci contraddistinguono nel mondo. Perché il bello della Vita va prima colto, poi raccontato, valorizzato e divulgato. Questa è la nostra mission. Ma c’è di più, vogliamo educare al bello, al sano, al genuino, attraverso rubriche e libri d’autore che possono dare stimoli per la crescita. E poiché l’imprinting salesiano non mi abbandona mai (fortunatamente!) abbiamo avviato ISAcademy, una sorta di scuola di giornalismo interna dove i futuri aspiranti giornalisti potranno scrivere e raccontare di realtà a cui tengono particolarmente. Perché sì, con un pizzico di orgoglio e anche di sana autostima vogliamo andare a caccia di talenti e farli crescere insieme a noi.

Buona lettura a tutti voi!

EDITORE

Easywork Italia srl
SEDE LEGALE: Via Luigi Capranica, 15 – 20131 Milano
AZIENDA CERTIFICATA SECONDO GLI STANDARD:
UNI EN ISO 9001: 2015 Qualità
UNI EN ISO 14001: 2015 Ambiente
UNI EN ISO 45001: 2018 Salute e Sicurezza

Presidente – Luca Pasquero
Periodicità – Trimestrale
Registrazione Testata – Tribunale di Milano n° 8282/2022 del 27/06/2022
Stampa – Litogi Srl, via Idro, 50, Milano
Numero registrazione al ROC – 35934
Stampato nel mese di Aprile 2026
€21.00 – 1/2026 – ISSN 2974-8534 – Periodicità Trimestrale

In copertina – Andrea Bocelli

Responsabile del trattamento dei dati personali (D.L. 196/2003) Easywork Italia.
Contenuto pubblicitario non superiore al 45%. Tutti i diritti sono riservati.
Nessuna parte della rivista può essere in alcun modo riprodotta senza autorizzazione scritta da Easywork Italia

REDAZIONE

SITO WEB: identitystyle.it
INSTAGRAM: @identitystyle.it
MAIL: redazione@identitystyle.it

Direttore Editoriale – Sonia Bedeschi
Vicedirettore – Roberta Potasso
Segreteria di Redazione – Arianna Masu
Art Director – Ermanno Ivone

HANNO COLLABORATO E SCRITTO PER VOI
Rita Bossi
Roberto De Pascale
Anna Maria Di Francesco
Sarah Donzuso
Daniela Ferrando
Massimo Longoni
Matteo Pesce
Elisa Scheffler
Roberta Schira
Antonio Savoldi
Silvia Terrenghi
Niccolò Zorza

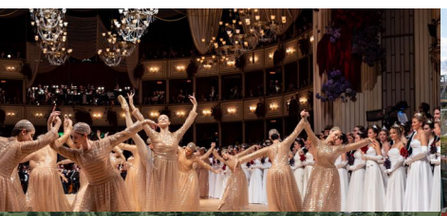
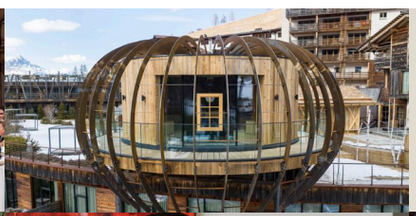
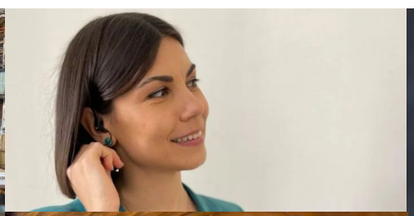
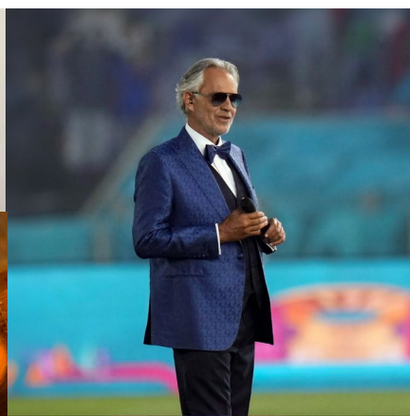
Diego Bertoni sempre con noi

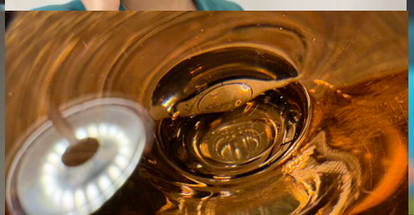
SI RINGRAZIA

Ferrari Club Italia

IDENTITY STYLE

N° I
2026











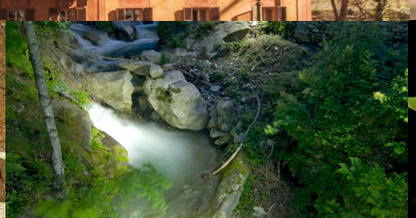












sommario

cover

6 **ANDREA BOCELLI**
Il potere taumaturgico della musica

16 **L'ULTIMO BALLO DI RE GIORGIO**

24 **ORIELLA DORELLA**
Un'étoile è per sempre

IS academy

30 **TREMILA GRADINI VERSO IL CIELO**
Savogno, in Val Chiavenna, il borgo lombardo dove il tempo si è fermato

36 **MIRKO CALICIOTTI**
Una storia di successo

parola di Mental Coach

42 **IL SUCCESSO NON È SOLO TALENTO**
Le abilità invisibili che fanno la differenza nello studio, nello sport e nella carriera

44 **TRAMANDARE BELLEZZA**
il lascito di valentino

50 **LA NATURA CONTIENE GIÀ LE RISPOSTE**
Giancarlo Zema, l'architetto visionario che ha fatto del Made in Italy una missione globale

56 **IL CLUB DEL GENTLEMAN**
Lealtà, amicizia e niente affari

62 **DIRTY MARTINI CON VISTA DUOMO**

68 **CHIAMATEMI ROBERTA...E BASTA!**

74 **DIETRO OGNI CICATRICE C'È UNA STORIA**

80 **SFUMATURE DI CARLOTTA**

leggere con ...

86 **RUGGINE DI STRADA**

88 **TU SEI AGATA**
La devozione che crea comunità

94 **VIVERE (NEL)L'OLTREPÒ**

100 **DARIO FISICHELLA**
Memoria, gesto e costruzione contemporanea

106 **L'ARTIGIANA DEI CARRETTI**
La sicilia nella tavolozza dei colori di Alice Valenti

112 **VAL BADIA**
Il lusso di una pausa autentica

118 **FLAUER**
Mangiare i fiori è il nuovo flower power?

124 **COSÌ SULLA SABBIA**

130 **LA COLLINA DEL RE**

Le firme di IS

Rita Bossi



Scrivo di stile e benessere, ma il mio accessorio preferito resta la valigia. Dalle redazioni di Milano alle isole dell'Oceano Indiano, ho raccontato il mondo per le maggiori testate Condé Nast e nelle mie guide Moizzi. Quando non scrivo, mi rigenero tra un libro d'avventura, una pedalata e il galoppo. Il mio porto sicuro? Il mare toscano e mio marito Luca.

Anna Maria Di Francesco



Sono nata orgogliosamente a Roma, eppure ho Parigi nel cuore, mia città ideale. Insegnante di italiano come lingua straniera, ma con il pallino per il giornalismo. Una pubblicazione, Bar Italia per Almaedizioni. Laureata in Lettere all'Università La Sapienza con indirizzo Discipline dello spettacolo. Ne deriva una passione smodata per il cinema, il teatro, l'arte, la moda, la danza (che pratico ancora irriducibilmente).

Sarah Donzuso



Sono Sarah, ho 43 anni, da circa 20 giornalista: un sogno realizzato. Altri sogni? La scrittura: due i romanzi pubblicati e si lavora a nuovi progetti. Perché non bisogna mai fermarsi, come dico ai miei alunni: da sei anni insegno comunicazione e giornalismo in un liceo di Catania, la mia città. E come tutti i catanesi, nelle mie vene scorre mare e lava, calma e imprevedibilità.

Daniela Ferrando



Parlo molto, mangio poco, scrivo conciso. Estroversa, curiosa, un po' secchiona, mi preparo molto sugli argomenti di cui mi occupo: cibo e cultura, tendenze ed esperienze del mondo hospitality, arte contemporanea, olio EVO. Laureata in lettere classiche, penso che latino e greco siano vivissimi. Nel contempo, le mie competenze hanno nomi inglesi: copywriter, editor, transcreator, content curator.

Massimo Longoni



Amo l'arte in tutte le sue forme, dalla letteratura al cinema, così come la pittura, la fotografia e l'architettura. La passione per il giornalismo mi ha permesso di vivere questi mondi e raccontarli mettendo in evidenza il bello che ci circonda ogni giorno, anche quando non ce ne accorgiamo.

Roberta Potasso



Fin da bambina ho sempre saputo che da grande avrei scritto. E così ho fatto: giornali locali, radio, quotidiani, emittenti regionali, riviste, agenzie e uffici stampa, rubriche letterarie, testi per mostre di arte contemporanea... Poi, nel nuovo Millennio, sono stata rapita dalla televisione e dalle sue sfumature: programmi, spettacolo, economia, politica, tg, cronaca e persino quisquiglie. Ed ora eccomi qui, con lo stesso obiettivo di quando avevo 8 anni: guardare il mondo con curiosità per poterlo raccontare.

Elisa Scheffler



Sono Elisa Scheffler, inviata televisiva Rai, presentatrice, giornalista e creator. Nel corso degli anni ho costruito un percorso trasversale tra televisione, moda, carta stampata e radio. Oggi mi occupo principalmente di viaggi, personaggi e lifestyle, raccontando storie, luoghi e tendenze con uno sguardo attento all'eccellenza.

Poliedrica e determinata, amo gli animali, il design, lo stile e il mondo del lusso. Vivo a Milano, ma viaggio costantemente, per lavoro e per passione, sempre alla ricerca di nuovi stimoli, luoghi iconici e storie autentiche da condividere.

Roberta Schira



Ho pubblicato una ventina di libri tra saggi e romanzi. Da oltre 30 anni scrivo intorno al cibo, ristoranti e hotel come fossero persone. Da 15 collaboro al Corriere della Sera e tengo un corso in critica gastronomica raccontando ristoranti e hotel con ironia, metodo e una certa allergia ai luoghi comuni. Scrivo per capire, assaggio per raccontare, viaggio per mettere le cose in prospettiva.

Silvia Terrenghi



Da oltre 25 anni accompagno persone e talenti nelle scelte che costruiscono il successo. Ho maturato la mia esperienza in Università Bocconi, nei servizi di carriera tra candidati ed employer. Mi occupo di orientamento, coaching ed eventi HR per recruiting ed employer branding. Credo in progetti che generano impatto sociale e danno forma al futuro, con stile e sostanza.

ANDREA BOCELLI

Il potere taumaturgico della musica

Il Maestro Andrea Bocelli si racconta in un'intervista profonda, intima e potente come la sua voce. Una vita nata sotto una buona stella

A CURA DI
Sonia Bedeschi









Maestro Bocelli cos'è per lei l'Eccellenza nella musica?

Come spesso accade, l'etimologia chiarisce il senso profondo della parola: "eccellenza" indica ciò che sta più in alto, ciò che emerge. In musica diventa lo slancio continuo verso il superamento dei propri limiti, attraverso studio, disciplina e cura del dettaglio. L'associo anche al talento – qualità che si può o meno possedere, ma non si acquisisce – ma anche e soprattutto all'onestà intellettuale dell'artista, all'acquisizione di una tecnica solida, alla perseveranza e a una scelta che definirei morale: mettersi al servizio della musica con rispetto e umiltà.

La musica ha una potenza sociale fortissima, è quasi una terapia, quale messaggio sociale vuole dare a chi ci sta leggendo?

Proprio così. Parto dall'esperienza personale: ho sperimentato il potere taumaturgico della musica. È uno strumento di conoscenza reciproca: affratella e disattiva le diffidenze. La responsabilità di un artista, credo, sta nel parlare al cuore di tutti, continuando tenacemente a praticare, divulgare, incoraggiare la bellezza. La musica dissoda l'anima e la rende feconda: è terapeutica, aiuta a superare le difficoltà, alimenta la fiducia nei nostri simili. Già duemila anni fa, nell'antica Roma, Catone Uticense suggeriva al legislatore di proibire ai soldati l'ascolto della musica, perché temeva potesse addolcire l'animo e rendere i guerrieri meno pronti a combattere. Oggi non vogliamo più conflitti e la musica – la buona musica, perché quella cattiva rischia effetti contrari – può essere un potente strumento di armonia e di pace... Ma anche un antidoto alla paura e all'ansia. E può diventare preghiera: eleva lo spirito e, per chi lo desidera, apre anche a una dimensione religiosa. Sant'Agostino scriveva: "Chi canta, prega due volte". In questo senso, avendo cantato molto nella vita, sento di aver pregato molto.

Il Teatro del Silenzio a Lajatico, come è nata l'idea? Mission e concerti futuri.

Il Teatro del Silenzio è prima di tutto un omaggio al territorio che lo ospita, al luogo dove sono nato e cresciuto: Lajatico, nella campagna toscana. Tra quelle colline c'è una conca naturale: ogni anno la trasformiamo in teatro per poche ore, e poi la restituiamo subito al paesaggio agreste. Oggi è uno spazio conosciuto in tutto il mondo, perché da tutto il mondo arriva il pubblico. Qui ho festeggiato, nel 2024, i miei trent'anni di carriera, con amici e colleghi come Plácido Domingo, José Carreras, Lang Lang, Johnny Depp, David Foster, Will Smith, Ed Sheeran, Russell Crowe e molti altri.

La mission, fin dall'inizio, è stata quella di realizzare una grande festa di mezza estate: un rito di bellezza e di incontro, capace di creare un legame affettivo tra il pubblico e il territorio. Anche questa edizione prevede una serata con protagonista mio figlio Matteo, il 21 luglio; mentre il 23 e il 25 proporrò due concerti dedicati ai trent'anni di "Romanza", l'album che è stato il mio trampolino internazionale e che raccoglie canzoni entrate nella storia della musica e nella colonna sonora di milioni di vite.

La musica ha la capacità di far vibrare le corde del cuore, creare progetti, dare futuro. Da qui nasce ABF Andrea Bocelli Foundation. Per chi è pensata e a chi è dedicata?

La fondazione che porta il mio nome è una storia di amore, gioia e responsabilità: una realtà che cresce da ormai quindici anni. Fin da giovane ho considerato la solidarietà una risposta efficace alle disuguaglianze. Essere filantropi è un dovere morale, ed è anche un atto d'intelligenza: solidarietà significa gioia di condividere. Senza solidarietà mancano accoglienza ed empatia, le diversità diventano fratture, e finisce per prevalere la legge del più forte.

Con la mission "empowering people and communities" abbiamo scelto l'educazione come chiave concreta, per offrire a persone e comunità l'opportunità di scrivere la loro miglior storia possibile. ABF è una famiglia allargata che lavora perché ciascuno abbia occasioni di crescita e di valorizzazione del talento.

Chi è il suo mito?

Dal punto di vista musicale, il mio modello prediletto è Franco Corelli, da sempre il mio tenore di riferimento: un artista immenso, del quale ho avuto l'onore di essere allievo e di frequentare. Sempre in ambito vocale, porto nel cuore tanti giganti: Enrico Caruso, Beniamino Gigli, Mario Del Monaco, Giuseppe Di Stefano... e naturalmente Luciano Pavarotti, che per me è stato anche un caro amico e

un maestro.

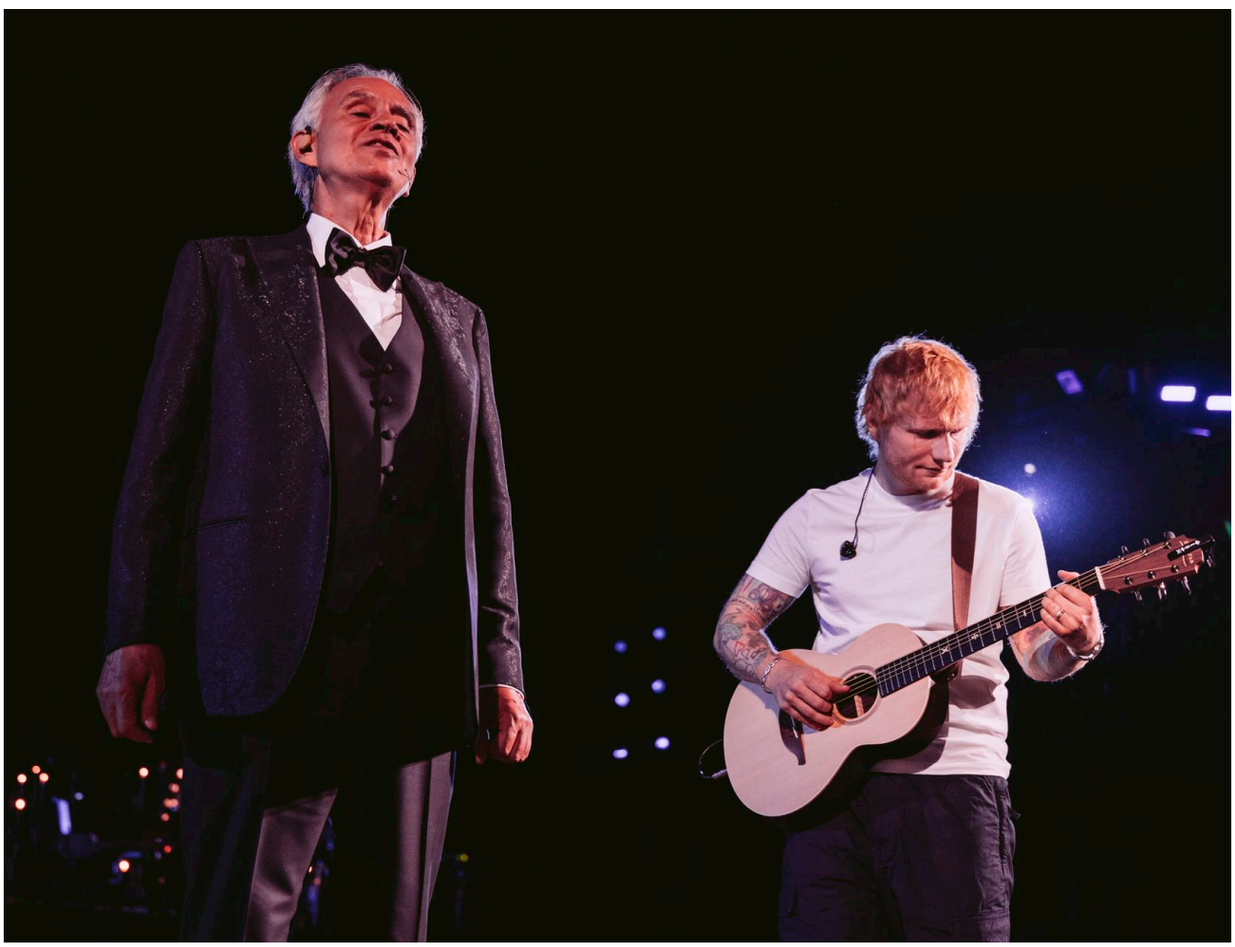
In senso più ampio, ammiro moltissime persone: dai papi che ho avuto il privilegio di conoscere, da Giovanni Paolo II fino a Papa Leone XIV, alle tante suore e ai tanti sacerdoti, e anche laiche e laici, che operano spesso nell'ombra, dedicando la vita al bene e agli altri.

C'è un momento, un incontro, una parola che le ha fatto capire che la musica sarebbe diventata sua compagna di vita per sempre?

Stando ai racconti dei miei genitori, quando ero in culla, non appena intendevo un brano musicale smettevo di piangere, soprattutto se era musica lirica. Però il momento decisivo arrivò qualche anno dopo, con l'ascolto di un brano preciso: avrò avuto sei o sette anni quando ricevetti in regalo un disco con l'"Improvviso" dall'opera "Andrea Chénier" di Umberto Giordano, interpretato da Franco Corelli, che più tardi sarebbe diventato il mio maestro. Intesi quella musica, quell'interpretazione così carica di sentimento, e me ne innamorai: segnò il mio destino e mi indicò con chiarezza la mia vocazione. In più, fin da bambino mi veniva riconosciuta una voce con una sua personalità, facile da riconoscere: amici e parenti insistevano sempre perché io cantassi per loro. Così, passo dopo passo, in me si formò l'idea che il canto potesse diventare il mio mestiere.

A chi vorrebbe dire "Grazie"?

La mia gratitudine quotidiana va innanzitutto a Dio, e poi ai miei genitori, che mi hanno cresciuto in una famiglia serena, insegnandomi attraverso l'esempio quei valori che ho cercato di trasmettere ai miei figli e che, mi auguro, riesco a comunicare anche attraverso la musica. Sono grato a mia moglie e ai miei figli, e a chi mi accorda il privilegio di seguirmi con attenzione e affetto da oltre trent'anni.
Ma basta accorgersi della bellezza che ci circonda, di ciò che già abbiamo, per emanare gratitudine... È una disposizione dell'anima, capace di restituire senso e valore al miracolo della vita che testimoniamo. Ringraziare è già preghiera: è grazia che moltiplica la grazia.









Chi è oggi Andrea Bocelli? Poche parole per definire la sua identità e il suo stile.

Sono una persona che, da molti anni, ha scelto di schierarsi dalla parte del bene. Con i miei limiti, cerco di vivere da persona per bene e di onorare il dono di una voce gradevole, mettendoci impegno e sacrificio. Come artista ho cercato di comunicare messaggi positivi e di contribuire a portare una ventata d'aria nuova nel repertorio lirico, genere che rischiava di dimenticare la propria vocazione popolare.
Oggi, nella maturità del mio cammino, la passione per la musica resta intatta, così come l'entusiasmo e il desiderio di corteggiare la bellezza attraverso l'arte, comunicando emozioni positive e restituendo se possibile un po' di serenità a chi ascolta.

L'importanza di avere una famiglia, delle passioni e dei sogni. La musica come strumento per fortificare molti giovani. Ci dà un consiglio come Maestro e come padre?

Credo sia fondamentale, per tutti, coltivare passioni profonde e autentiche: significa appassionarsi alla vita e praticare valori forti, da condividere. La musica – e l'arte tutta – è un dono del cielo atto alla promozione dello spirito, alla propagazione del bene. E la famiglia resta la prima palestra: lì ci si addestra ai valori che motivano un'esistenza, ci si esercita all'armonia, al rispetto, alla cura. La famiglia è la pietra angolare della società.

Noi adulti abbiamo la responsabilità di trasmettere onestà e rispetto soprattutto attraverso l'esempio, in ogni circostanza. Con questi ingredienti i ragazzi hanno buone possibilità di costruire un futuro solido, cucito sui propri talenti e sui propri desideri. Più che ai consigli, ribadisco, credo nella forza educativa dell'esempio: è lo strumento più credibile, ben più potente di ogni ammonimento.

L'ULTIMO BALLO DI RE GIORGIO



COURTESY OF GIORGIO ARMANI

L'eredità artistica di Armani non riguarda soltanto il mondo della moda, ma anche quello della danza. Merito del rapporto speciale con Alessandra Ferri, ballerina assoluta della Scala ora direttrice del Balletto di Stato di Vienna, a cui lo stilista ha dedicato i suoi ultimi bozzetti



A CURA DI
Roberta Potasso

La danza è questione di equilibrio. Come la moda. Basta una nota fuori posto per perdere la magia della leggerezza.

Lo sapeva bene Giorgio Armani, che al ballo ha dedicato molte delle sue energie creative, compresa l'ultima: i bozzetti per i costumi dei 16 danzatori che hanno aperto il 68esimo Vienna Opera Ball sono stati il suo ultimo lavoro. Non ha fatto in tempo a vedere queste nuvole scintillanti esibirsi, ma la sua eredità artistica - in questo campo almeno - è stata raccolta dall'amica di sempre, l'etoile **Alessandra Ferri** che del corpo di ballo austriaco è la direttrice artistica.





COURTESY OF GIORGIO ARMANI

L'eleganza non è farsi notare, ma farsi ricordare.

GIORGIO ARMANI





COURTESY OF GIORGIO ARMANI

> *Ho dato all'uomo la scioltezza, la flessuosità, la morbidezza della donna. E alla donna il comfort, l'eleganza dell'uomo. Io destrutturo, ammorbidisco.*
>
> GIORGIO ARMANI

Un rapporto nato alla Scala e mantenuto, con la riservatezza classica che ha contraddistinto lo stile di re Giorgio, fino alla fine. Un'amicizia che ora Alessandra, dopo la morte dello stilista, custodisce come un patrimonio personale e un messaggio artistico da tramandare di generazione in generazione.

Armani è un uomo che ha rivoluzionato la moda, sa essere glamour senza risultare kitsch, questa è la vera eleganza. È di più: è l'essenza dell'eleganza.

Un'essenza che Vienna ha celebrato più volte, come già con la mostra dei capi dello stilista a Palazzo Metternich voluta dall'ambasciatore italiano **Giovanni Pugliese**.

Pizzica e Valzer, quando il Gran Ballo è Made in Italy


COURTESY OF GIORGIO ARMANI

Non solo valzer. Quest'anno a Vienna la stagione dei balli si arricchisce di contaminazioni tricolori. Il 29 maggio le note della pizzica pugliese risuoneranno nelle sale del Palais Niederösterreich per il primo Gran Ballo Italiano. Un'occasione per fondere la storica tradizione viennese e la dolce vita italiana a 360 gradi: esperienze gastronomiche, attrazioni, spettacoli e anche un dj set per fare le ore piccole in discoteca, tutto rigorosamente made in Italy. Il Comitato organizzativo - composto da Mauro Maloberti, Lidia Campanale, Valeria Foglar-Deinhardstein e Luigi Barbaro - promette un evento esclusivo, ma anche e soprattutto inclusivo: il ricavato del gran ballo andrà in beneficenza a "Litch ins Dunkel", letteralmente Luce nell'Oscurità, organizzazione umanitaria che si occupa di povertà e disabilità in tutta Europa. Ospiti della serata l'arpista Lila Sciaraffa Cantatella, l'orchestra della Johann-Strauss-Operette Wien, i danzatori Davide Dato e Rosa Pierro della Wiener Staatsoper e il tenore della Scala di Milano Luca Lombardo oltre ovviamente all'ensemble Khaossia, nel solco della tradizione salentina della Notte della Taranta.



COURTESY OF GIORGIO ARMANI

Alessandra Ferri, in Armani, alla cerimonia per la sua nomina a Ufficiale dell'Ordine delle Arti e delle Lettere per conto del Ministero della Cultura francese. La direttrice del Balletto di Stato di Vienna ha ricevuto questo ambito riconoscimento dalle mani dell'ambasciatore francese in Austria, Matthieu Peyraud, che le ha riconosciuto "il profondo impatto sulla storia della danza a livello internazionale".



COURTESY OF GIORGIO ARMANI

> *Ritengo che l'apparire abbia breve durata, ma l'essere sia per la vita.*
>
> GIORGIO ARMANI

Per celebrare la lunga e solida tradizione del know-how italiano, la sua identità e la sua capacità di innovare. Dal 1975 Giorgio Armani è con nostro orgoglio un vero ambasciatore del Made in Italy.

Non a caso, mentre la nipote Silvana portava in passerella a Parigi l'ultimo abito da sposa disegnato dallo zio, nella capitale austriaca è andato in scena un tributo plastico alla sua passione per l'etereo e la luce: i suoi abiti in tulle e cristalli hanno incantato tutta la sala dello storico **Wiener Staatsoper,** uno dei teatri lirici più importanti del mondo. Il giusto palcoscenico per ricordare al mondo l'estetica e la sobrietà di uno stilista immortale che se n'è andato in punta di piedi, proprio come si fa nella danza.

ORIELLA DORELLA
UN'ÉTOILE È PER SEMPRE

Dalla Scala di Milano a Fantastico, conversazione con una grande étoile che ha avuto il merito di rendere la danza accessibile a tutti

A CURA DI
Anna Maria Di Francesco


YOUR
ECONDA EDIZI
NCORSO NA
SCUOLE DA
20
LO BAL

Ci sono stelle speciali nel firmamento della danza. Le chiamano étoiles, ma non è soltanto la trasposizione letterale del significato francese per descrivere un'inarrivabile prima ballerina. È molto di più. Vuol dire essere al vertice assoluto, sul tetto di un mondo fatto di note e sacrifici, di passi e perfezione. Significa essere tra i migliori di sempre e per sempre. Ma se lo si chiede a Oriella Dorella, la ritrosia arriva ben prima della grandezza.

Cosa significa per lei essere un'Étoile?

Vuol dire essere una persona che ha talmente amato la danza che, con l'aiuto di Dio, ha potuto realizzare il suo sogno. Per ballare ci vogliono delle risorse fisiche, estetiche, potenza muscolare e resistenza. Lo studio infatti non è facile. Bisogna saper padroneggiare la tecnica intesa non come fine, ma come strumento per esprimere l'arte.

Come vede oggi il mondo della danza?

La danza si è evoluta tecnicamente e stilisticamente, anche perché si è evoluto il costume. I balletti del repertorio classico sono oggi una prerogativa dei grandi teatri che hanno il corpo di ballo adatto e le risorse economiche. Il moderno e il contemporaneo ti permettono di avere un organico meno numeroso.

La danza oggi raggiunge un pubblico più vasto. Lei è stata la prima a rompere gli schemi accettando di partecipare a varietà televisivi.

A 18 anni quando mi sono diplomata si viveva ancora una danza elitaria, invece deve essere fruibile anche per le emozioni che ti dà. È arte, è piena di messaggi.

Luciana Savignano, che è stata con lei alla Scala e anche nel balletto Cristoforo Colombo, torna a esibirsi.

Ricordo bene quel balletto, c'era una drammaturgia profonda. Comunque, l'età non conta, la danza è arte. Rispetto ad altre forme d'arte i ballerini si esprimono con il corpo e certo di questo bisogna tenere conto.

Oggi sono seguitissimi i corsi di danza classica per adulti, come se lo spiega?

La trovo una cosa bellissima. È un metodo di vita. La danza classica è una disciplina che richiede tempo, ma rimane un'impronta che non perderai mai. Si vede anche in una cosa apparentemente semplice come camminare.

Missione possibile: trovare nuovi talenti

Temprata dalla disciplina ferrea che si richiede a una prima ballerina, Oriella Dorella continua caparbiamente a vivere nella danza, espressione artistica che forma ed educa. Mette oggi la sua sensibilità, professionalità e competenza al servizio delle nuove generazioni di danzatori. Insegnante e formatrice, è presente dove sente che la danza si vive con passione e impegno. Protagonista della masterclass nell'ambito dell'evento **Cinilive Experience** a Cinisello Balsamo, ha ricevuto anche una civica benemerenza per la sua carriera artistica. A questo ruolo affianca quello di giudice in concorsi che vanno alla ricerca di nuovi talenti e promuovono la danza come linguaggio universale. Dell'evento **Dance Your Way**, sotto la direzione artistica di Sonia Zambonin, Oriella Dorella è a capo della giuria. Un illuminante esempio per tutti gli aspiranti ballerini di passione, eleganza, modestia, rigore e carisma.





> *Le ballerine sono farfalle con le ali di titanio e una vita da marines.*
>
> ORIELLA DORELLA

Oggi il suo impegno è nella formazione e scoperta di nuovi talenti. Cosa consiglia?

Ci vogliono impegno e dei buoni maestri. Devi decidere: ballare o essere una ballerina. Le ballerine sono farfalle con le ali di titanio e una vita da marines. Se vuoi solo ballare, è un altro percorso comunque bellissimo.

Ha dei progetti?

Ho sempre dei progetti. Mi piace molto fare le masterclass. Tra i ricordi più belli della mia carriera ci sono gli spettacoli per ragazzi che ho fatto insieme a Strehler: la Gabbianella, Il Piccolo Principe, Peter Pan. Ho capito allora che i giovani sono assetati. È stato un periodo entusiasmante.


easywork
LA SICUREZZA CONTA
"Proteggiamo il tuo lavoro,
potenziamo il tuo successo."
Easywork Italia S.r.l.



TREMILA GRADINI VERSO IL CIELO

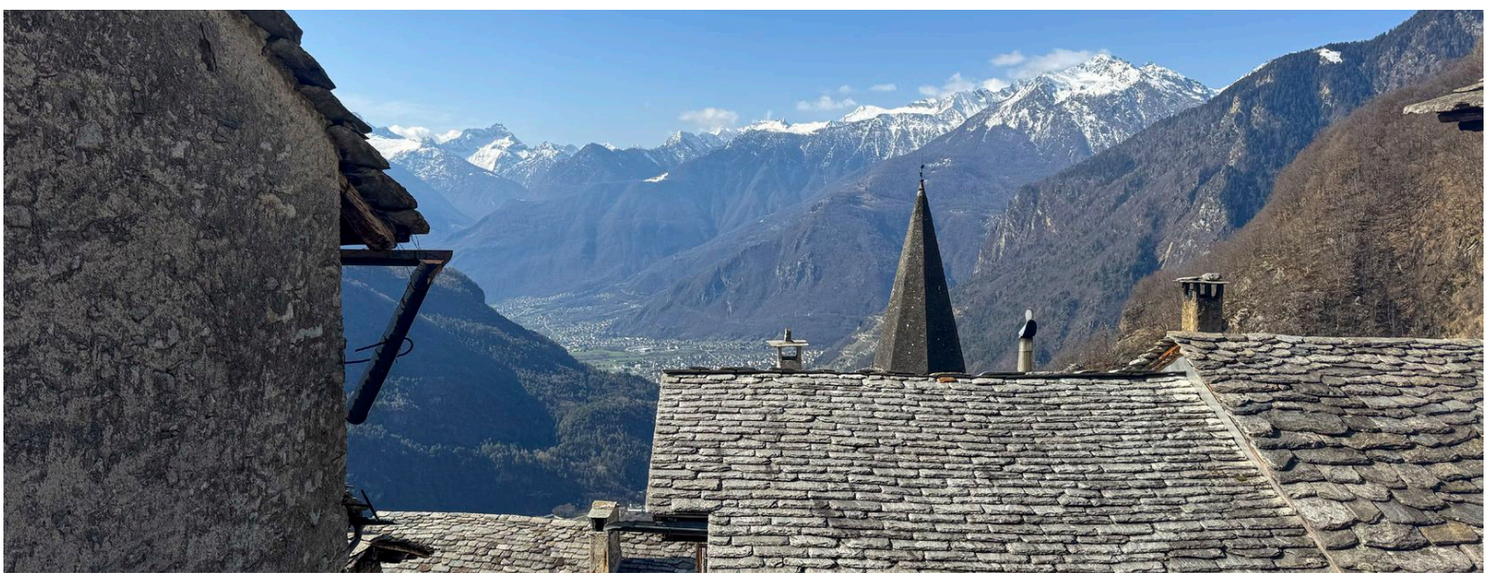
Savogno, in Val Chiavenna, il borgo lombardo dove il tempo si è fermato

A CURA DI
Matteo Pesce



La giornata inizia quando è ancora buio. La sveglia alle 5.30. Un buon caffè, due pancake e un bicchiere d'acqua. Tuta, scarpe da trekking e zaino in spalla: si va. Direzione Savogno, una frazione del comune di Piuro, in provincia di Sondrio, a pochi passi dalla Svizzera. Il regionale delle 6.20 per Chiavenna, con cambio a Colico, è puntualissimo. In poco meno di due ore si arriva in valle. Per salire a Borgonuovo, altra frazione del comune chiavennasco, chi non ha un mezzo proprio deve attendere il bus 604. La fermata si trova ai piedi dei monti, di fronte alle cascate dell'Acquafraggia, dove inizia il sentiero. I cartelli indicano la montagna. Davanti solo una scala. Sì, perché per raggiungere quest'oasi incontaminata c'è solo una possibilità: i quasi tremila gradini - anzi gradoni - di pietra in mezzo al bosco.

Alle 9.15 scatta il timer, si comincia. La giornata è splendida. Dopo qualche metro l'asfalto finisce e inizia il prato. In sottofondo il rumore le cascate. Il cartello a inizio sentiero segna "1,3", i chilometri - in salita - per arrivare al borgo. Poco dopo, a lato della mulattiera, si scorgono delle casette di pietra abbandonate – immagino ripari dei pastori durante le piogge o la neve - con a fianco una fontanella dove ricaricare le borracce. Manca ancora un chilometro. Le gambe cominciano a diventare pesanti. Devo fermarmi per respirare e dare un po' di sollievo ai piedi. Dopo due ore di scarpinata, tra gli alberi, si intravede una punta. È il tetto della chiesa dei Santi Bernardino da Siena e Antonio Abate. Il premio dopo la fatica. Il panorama - a quasi mille metri d'altitudine - sembra dipinto. Il silenzio avvolge l'aria. Non c'è anima viva. Le case sono tutte di pietra, tetti compresi. Sembra che qui il tempo si sia fermato da qualche secolo. Lungo le vie si vedono gli antichi portoni di legno, chiusi da chiavistelli in ferro battuto, fino ad arrivare alla segheria del paese: un museo a cielo aperto, con gli attrezzi originali ancora appesi. Accanto, il pascolo, dove pecore e agnelli girano











liberi in totale tranquillità. Più in alto le abitazioni disabitate, se è vero che qui ci vivono una manciata, o forse meno, di persone. Nella piazzetta deserta la signora Annamaria, seduta su una panca di pietra, mentre lavora a maglia racconta: «Un tempo Savogno era abitato, poi nel 1968 le famiglie sono andate via... Lo descrivono come un borgo fantasma, però il sabato e la domenica si popola di gente del posto». Il marito di Annamaria è nato e cresciuto qui, prima di scendere a valle per lavorare: «Veniamo ogni volta che possiamo. A noi piacciono le passeggiate e qui è bellissimo».

Gian Denoth, escursionista svizzero, lo incontro invece davanti al Monastero: «È la seconda volta che vengo qui. È un posto speciale e più che una passeggiata cerco una sfida». E i quasi tremila gradini lo sono. La discesa è meno faticosa, ma rimane un'impresa tra pendenza e pietroni. Alle spalle mi lascio una giornata alternativa lontano dalla città e la scoperta di un gioiello alpino: il borgo di Savogno, opera perfetta e senza tempo.

MIRKO CALICIOTTI

Una storia di successo

A CURA DI
Sonia Bedeschi



MIRKO CALICIOTTI



Identità e Stile: come si abbinano nella tua professione?

Nel mio lavoro identità e stile non sono elementi estetici, ma veri strumenti professionali.

Chi gestisce patrimoni importanti non gestisce solo capitali: gestisce storie familiari, aziende, progetti costruiti in anni di lavoro.

Per questo servono competenza tecnica e sensibilità umana.

Lo stile, per me, è il modo in cui si traduce la competenza in relazione: discrezione, chiarezza e capacità di essere presenti nel tempo. La consulenza patrimoniale è prima di tutto un rapporto di fiducia che si costruisce negli anni.

> *Il denaro è uno strumento. Il tempo è la vera ricchezza.*
>
> MIRKO CALICIOTTI

Come ti sei appassionato al tuo lavoro e quale percorso di studi hai intrapreso?

La passione è nata abbastanza presto.

Mi ha sempre affascinato il fatto che il denaro, se gestito bene, non sia solo un numero ma uno strumento per realizzare progetti, costruire aziende, creare libertà.

Il mio percorso di studi è stato economico-finanziario, ma la vera formazione è arrivata lavorando accanto agli imprenditori. È lì che capisci davvero cosa significa prendere decisioni patrimoniali importanti.

In questo mestiere si continua a studiare sempre: i mercati cambiano, gli strumenti evolvono e il consulente deve rimanere costantemente aggiornato.

Gli studi e i docenti hanno contribuito ad aprire la mente e a dare forma al tuo futuro?

Sì, molto.

Gli studi ti danno gli strumenti, ma soprattutto ti insegnano a ragionare. Ho avuto docenti che mi hanno trasmesso una cosa importante: non fermarsi mai al numero.

La finanza non è solo matematica.

È strategia, psicologia e capacità di interpretare i momenti economici.

Difficoltà e sfide

All'inizio la difficoltà più grande è conquistare la fiducia delle persone. In questo lavoro nessuno ti affida il proprio patrimonio finché non ha capito chi sei davvero.

Con il tempo arrivano sfide diverse.

Oggi la più grande riguarda sicuramente la tecnologia e l'intelligenza artificiale. Sta cambiando il modo di analizzare i dati, di studiare i mercati e di costruire le strategie.

Tra dieci anni i consulenti che non avranno saputo utilizzare l'AI per migliorare il servizio ai clienti saranno semplicemente fuori dal mercato.

Ma c'è una cosa che non cambierà.

La consulenza patrimoniale richiede una forma di disciplina mentale quasi sportiva: studio continuo, concentrazione e capacità di restare lucidi. Quando il cliente vive un momento di emotività — e nei mercati succede spesso — è il professionista che deve mantenere calma e razionalità.

La parte più importante del nostro lavoro non è l'asset allocation.

È la capacità di accompagnare le persone nelle decisioni importanti.

Cos'è il successo per te?

Il successo, per me, non è una cifra.
È la fiducia che le persone decidono di darti. Quando un imprenditore ti affida il patrimonio costruito in una vita di lavoro capisci che stai gestendo qualcosa di molto più importante del denaro.

Il capitale è uno strumento.

Il tempo è la vera ricchezza.

> *Tra dieci anni i consulenti che non avranno saputo usare l'intelligenza artificiale saranno fuori dal mercato."*
>
> MIRKO CALICIOTTI

Il mio lavoro serve proprio a questo: aiutare le persone a prendere decisioni intelligenti per proteggere il loro tempo e il loro futuro.

L'importanza della comunicazione nel tuo lavoro

È fondamentale.

I mercati finanziari sono complessi e spesso emotivi. Un consulente deve saper prendere decisioni corrette, ma anche spiegarle.

Nei momenti di incertezza le persone cercano chiarezza e visione. Il cliente deve sempre capire non solo cosa stiamo facendo, ma perché.

Il target di persone che si rivolgono a te

Principalmente imprenditori, professionisti e famiglie con patrimoni importanti.

Persone che non cercano semplicemente un investimento, ma una strategia patrimoniale completa: protezione, crescita, organizzazione del patrimonio e pianificazione nel lungo periodo.

Quando il patrimonio cresce, cambiano anche le domande. Non si parla più solo di rendimento, ma di protezione, organizzazione e futuro.

La più bella lezione di vita che hai ricevuto nel tuo lavoro

Che la fiducia è tutto.

Si costruisce lentamente, ma può essere persa in un attimo. Questo ti obbliga a lavorare con grande disciplina e con grande responsabilità.

Nel tempo ho capito che questo mestiere non riguarda solo i mercati finanziari, ma soprattutto le persone.

> *La parte più importante della consulenza non è l'asset allocation, ma la relazione.*
>
> MIRKO CALICIOTTI

Un consiglio ai giovani che leggono questa intervista

Direi tre cose: curiosità, disciplina e visione di lungo periodo.

La finanza è un settore affascinante ma richiede studio continuo e grande responsabilità.

Chi vuole intraprendere questo percorso deve ricordarsi una cosa semplice: la consulenza patrimoniale non significa vendere prodotti. Significa prendersi cura del futuro delle persone.

ANANTARA

HOTELS & RESORTS



IL SUCCESSO NON È SOLO TALENTO

Le abilità invisibili che fanno la differenza nello studio, nello sport e nella carriera



A CURA DI
Silvia Terrenghi

Ci hanno sempre raccontato che per avere successo servono talento, fortuna o grandi occasioni. Ma chi studia le storie di atleti, professionisti e studenti eccellenti sa che la verità è un'altra: ciò che fa davvero la differenza sono le abilità invisibili.

Parliamo di competenze interiori. La capacità di restare focalizzati quando arriva la fatica. Il coraggio di fare scelte anche senza certezze. La resilienza dopo una sconfitta. La disciplina nei piccoli gesti quotidiani. Sono qualità che non si vedono, ma costruiscono risultati concreti.

Nello studio, significa imparare a gestire il tempo, l'ansia da prestazione e la motivazione. Nello sport, vuol dire allenare la mente tanto quanto il corpo. Nella carriera, è saper comunicare il proprio valore, affrontare i cambiamenti e trasformare gli errori in esperienza.

Il successo non è un traguardo improvviso. È un processo. Nasce dall'autoconsapevolezza, cresce con la costanza e si consolida attraverso relazioni di valore. Chi arriva lontano non è sempre il più bravo, ma chi sviluppa un *mindset* aperto all'apprendimento continuo.

Ecco perché Orientamento attitudinale. Life e Career Coaching diventano strumenti fondamentali per i giovani: aiutano a scoprire i propri punti di forza, chiarire obiettivi realistici e costruire un percorso



coerente tra studio, passioni e futuro professionale.

Il vero successo non è diventare qualcun altro. È diventare la versione migliore di sé. Allenare le proprie abilità invisibili significa scegliere ogni giorno di crescere, anche quando nessuno guarda.

Perché il risultato finale conta, ma è il viaggio interiore a fare davvero la differenza.



TRAMANDARE BELLEZZA

Il lascito di Valentino

PM23, lo spazio espositivo voluto da Valentino Garavani e Giancarlo Giammetti nel cuore di Roma, ospita fino al 31 maggio la mostra Venus-Valentino Garavani attraverso gli occhi di Joana Vasconcelos. Un progetto che connette l'arte con la moda esaltando il valore dell'inclusione e della comunità

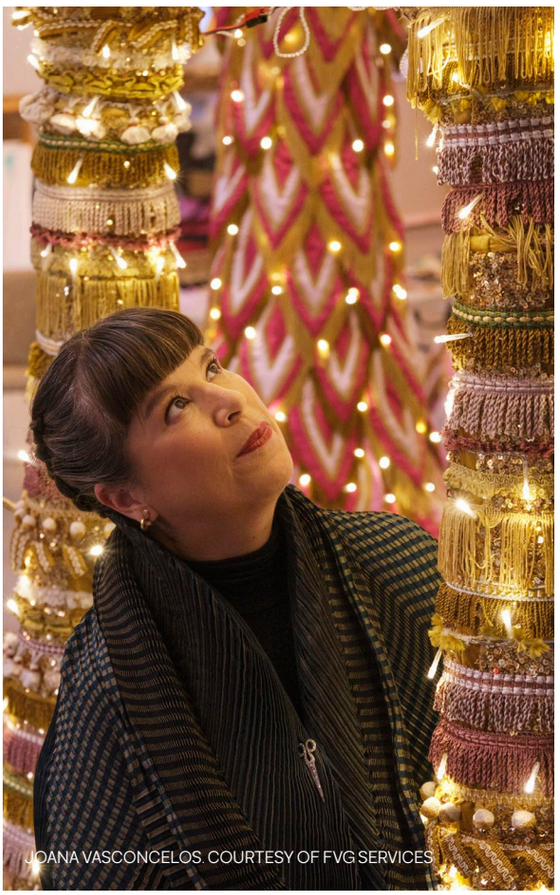
A CURA DI
Anna Maria Di Francesco




17 VENUS (VALKYRIE) © 2026 FVG SERVICES © 2026 SOQQUADRO




PHYSIC



JOANA VASCONCELOS. COURTESY OF FVG SERVICES



GIANCARLO GIAMMETTI. COURTESY OF FVG SERVICES

La bellezza - principio ispiratore del lavoro di Valentino - diventa ora il suo lascito universale. ***Amo la bellezza, non è colpa mia***, la frase con cui ha sempre giustificato il suo genio estetico, è infatti riprodotta su una grande superficie specchiata all'ingresso della mostra ***Venus Valentino Garavani attraverso gli occhi di Joana Vasconcelos.*** All'universo creativo del grande stilista si affianca lo sguardo contemporaneo dell'artista portoghese, in un dialogo perfettamente armonico e coerente. Le parole di Joana Vasconcelos chiariscono il senso dell'operazione

Il Signor Valentino crede profondamente nella bellezza, e lo stesso vale per me. Perché la bellezza genera armonia, e l'armonia porta con sé la promessa di pace e giustizia sociale, una promessa di cui il mondo oggi ha un urgente bisogno

L'opera che dà il nome all'esposizione romana, la **Valchiria Venus,** è attorniata da 10 modelli Haute Couture selezionati da **Pamela Golbin**. Pensata proprio per questa occasione è frutto di una collaborazione che ha coinvolto più di 200 partecipanti di ogni età, tra studenti, detenuti, pazienti e membri di 9 associazioni sociali e sanitarie della capitale. Una parte del materiale che compone l'opera è stato realizzato con 200 chili di filo lavorato all'uncinetto in ben 756 ore di seminari e successivamente inviato all'artista nel suo studio di Lisbona. Un'opera corale che a sua volta è diventata soggetto del documentario **Trame #73** di **Daniele Luchetti,** visibile in una sala della mostra. Il lavoro paziente ed eterogeneo di tanti artigiani che il direttore artistico del corso di Regia presso il Centro Sperimentale di Cinematografia ha voluto filmare in ogni sua fase.

Quel flusso collettivo si è condensato in un unico gesto artistico, capace di trasmettere saperi e tradizioni e, allo stesso tempo, di farsi strumento di empowerment, solidarietà e cura condivisa. Attraversando istituzioni e quartieri, i partecipanti hanno generato connessioni inattese e nuove comunità.

Completano l'esposizione altre installazioni di Joana Vasconcelos, accostate alle creazioni di Valentino per accendere l'immaginazione e indurre a un'inevitabile riflessione sulla varietà dei linguaggi creativi e sull'intreccio tra arte e moda. L'omaggio al maître couturier che ha fatto grande l'Italia nel mondo trova l'apoteosi nel suggestivo Garden of Eden. Nell'oscurità della sala, in mezzo a un tappetto di fiori artificiali luminosi e policromi, si ergono otto silhouette con abiti di strass, paillettes e perline, in un naturale trionfo della sensualità femminile.

LA NATURA CONTIENE GIÀ LE RISPOSTE



Giancarlo Zema, l'architetto visionario che ha fatto del Made in Italy una missione globale

A CURA DI
Massimo Longoni



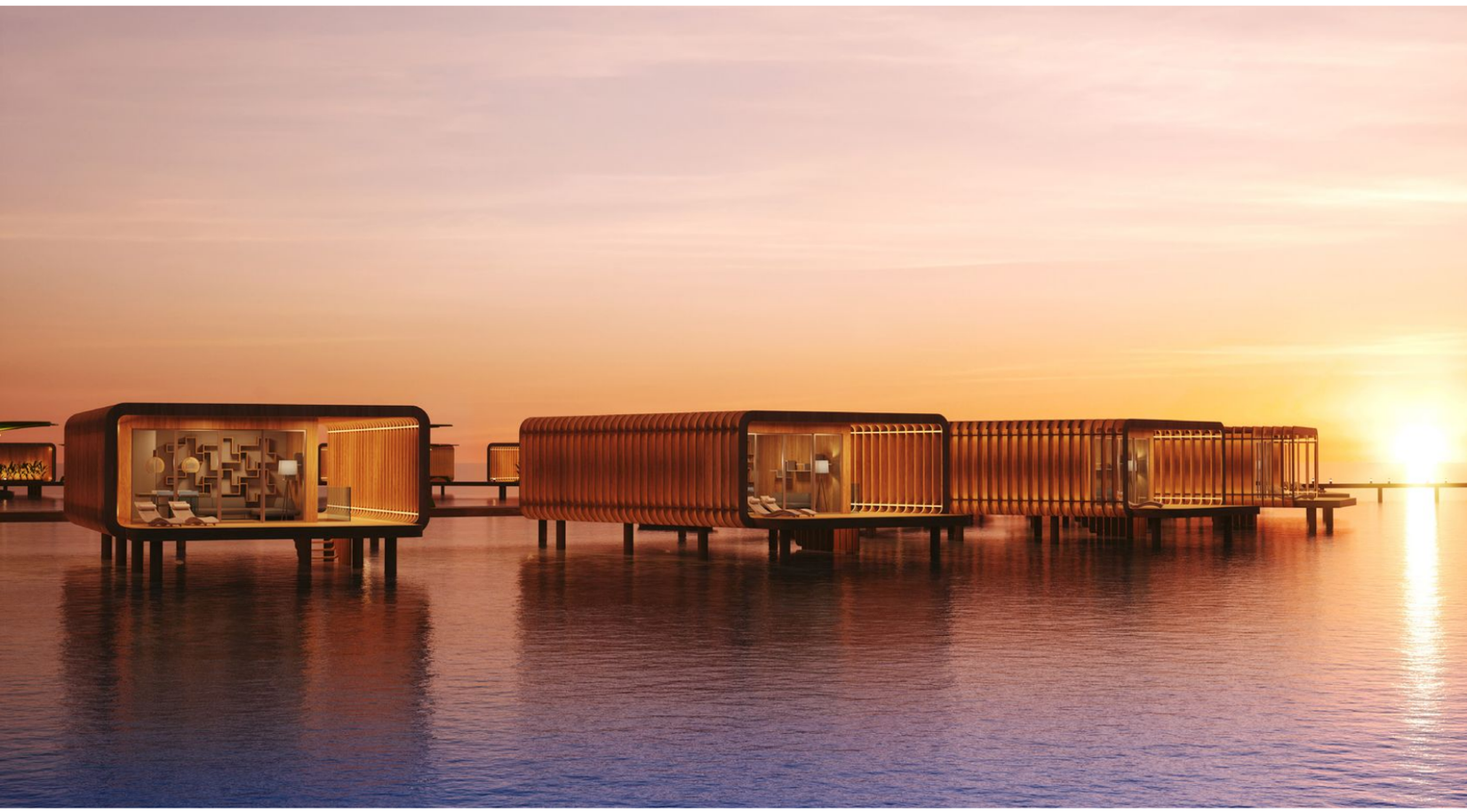
Linee morbide e forme organiche che si ispirano alla natura: è questa la cifra stilistica di Giancarlo Zema, architetto e designer capace di coniugare tecnologia, visione sociale ed ecosostenibilità senza mai rinunciare all'emozione. Un approccio che gli ha garantito grande riconoscimento internazionale.

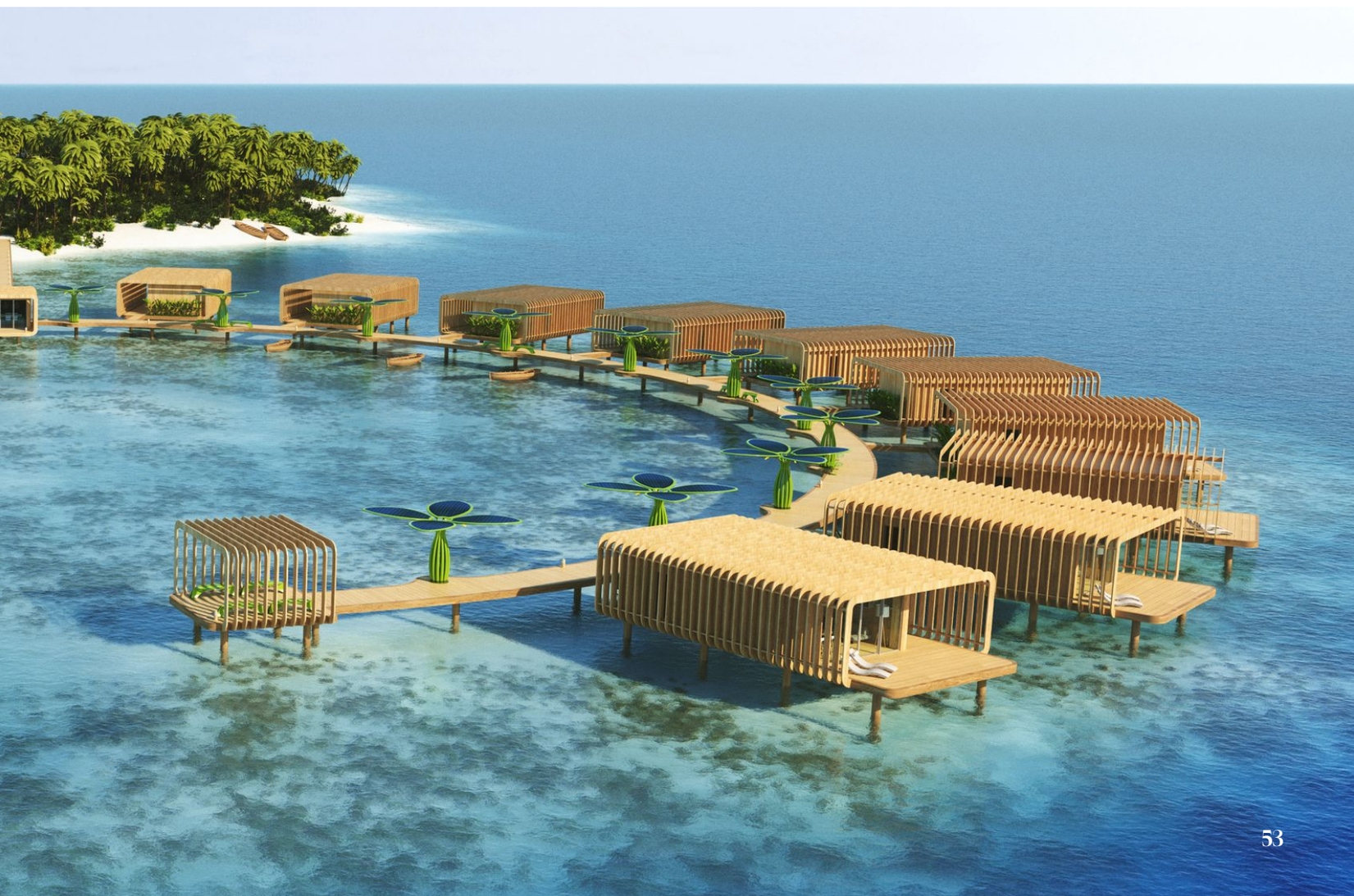

GIANCARLO ZEMA

La sua architettura è spesso definita visionaria: quando ha capito che sarebbe stato il tratto distintivo del suo lavoro?

Mi occupo di architettura ecosostenibile e infrastrutture smart fin dall'inizio. Ho sempre cercato di unire natura, arte e architettura in un unico gesto creativo. Sono convinto che la natura contenga già le risposte ai desideri della nostra epoca. Da appassionato di tecnologia, l'ho integrata nei progetti senza sacrificare l'emozione. Se il mio lavoro è stato definito visionario è perché, all'inizio, anticipava temi che oggi sono centrali.











L'ecosostenibilità è una stella polare del suo lavoro. Come si traduce nel metodo progettuale?

Ogni progetto è diverso. Nel Waternest, un'unità abitativa sull'acqua, ci siamo ispirati ai nidi degli uccelli acquatici. La forma a uovo non era solo estetica: permetteva di ottimizzare i pannelli fotovoltaici, sfruttare il sole durante tutto l'arco della giornata e favorire la microventilazione interna. A volte è la sostenibilità a generare la forma, altre volte è la forma a seguire le esigenze sostenibili: non esiste una regola unica.

L'Italia è ancora terreno fertile per l'innovazione o bisogna cercare altrove?

Dopo molte esperienze all'estero, dagli Emirati al Qatar, credo che oggi l'Italia sia il luogo ideale per innovare. Qui architettura e territorio dialogano naturalmente: progettare in Toscana non è come forzare il deserto. La vera innovazione è valorizzare ciò che abbiamo, attrarre capitali e rendere più sostenibile e contemporaneo il Paese più bello del mondo.

Compito dell'architetto è anche immaginare il futuro?

Sì. Con Anas abbiamo lavorato alle Green Island per le Smart Road, autostrade intelligenti per la guida autonoma. L'Italia è stata la prima in Europa, partendo dalla Salerno-Reggio Calabria. Le Green Island sono hub energetici con data center che gestiscono l'infrastruttura. Un progetto visionario diventato realtà, pensato per ridurre fino al 90% gli incidenti.

Come si pone di fronte al dilagare dell'intelligenza artificiale?

È una grande opportunità che abbiamo già sperimentato in alcune infrastrutture. Abbiamo progettato smart kiosk per le città del futuro, evoluzioni delle edicole tradizionali: grazie all'AI possono offrire informazioni turistiche o servizi di telemedicina. Prendiamo tecnologie mature e le integriamo in un oggetto architettonico multifunzionale, con una forte vocazione sociale e un design ispirato alla natura.

Cosa significa oggi Made in Italy per un'architettura che guarda al futuro?

È capacità di creare emozione. Siamo un Paese piccolo, ma nel design e nell'*automotive* siamo leader. Non sempre possiamo competere industrialmente, ma l'innovazione nasce spesso qui. I droni volano grazie a un'intuizione di Leonardo; altre nazioni costruiscono mega yacht, ma i grandi maestri d'ascia restano italiani. Il Made in Italy è creatività e artigianalità all'ennesima potenza, unite alla capacità di emozionare. In un'epoca dominata dall'intelligenza artificiale, autenticità ed emozione faranno la differenza: è un valore non imitabile.

IL CLUB DEL GENTLEMAN

Lealtà, amicizia e niente affari

Vanni Pavesio ha fondato a Torino un club esclusivo che punta su esperienze d'eccezione e valori condivisi, lontano dal networking e dal business

A CURA DI
Massimo Longoni




HA-444VE

Trentotto incontri in quattro anni, sessanta soci, una sede in via di ufficializzazione al Wine Club della Rocca di Torino. Il Club del Gentleman nasce dall'idea di Vanni Pavesio, imprenditore torinese. Il suo mantra: loyalty, friendship, appartenenza. E, soprattutto, niente business.

Come è nato il vostro club?

Tutto è partito dall'iniziativa di un gruppo di amici accomunati dal piacere dell'incontro, dalla passione per la cultura. Il nostro desiderio era quello di condividere momenti conviviali in un contesto di rispetto reciproco ed eleganza nei comportamenti. Il club si ispira alla nostra tradizione sabauda e allo spirito british dei Gentlemen's club londinesi: luoghi esclusivi dove persone affini si incontrano per coltivare e condividere amicizia e passioni senza pensare per forza agli affari.

Quali sono le caratteristiche di chi fa parte del club?

Il nostro socio è essenzialmente una figura che si distingue per educazione, eleganza nei modi, raffinatezza, cultura ed entusiasmo. I valori per noi imprescindibili sono lealtà, cortesia, comportamento etico ed irreprensibile, ma soprattutto rispetto verso gli altri e amore per il bello.

Come sono strutturati gli incontri?

Ogni mese uno dei soci mette a disposizione le proprie location: abbiamo fatto eventi in castelli, appartamenti privati con chef a domicilio, birrifici, studi d'artista. Tra gli ultimi appuntamenti ci sono stati una Kitchen Experience in un castello di un nostro amico che ha una bellissima scuola di alta cucina e ci ha aperto le sue cucine, e un incontro alla concessionaria Lamborghini di Torino: drive test e cena in mezzo alle macchine. Ogni evento è esclusivo, solo per noi.




LAMBORGHINI
IL CLUB DEL GENTLEMAN





Con sessanta imprenditori in sala, come si evita che diventi networking?

È nel DNA del club. Lo spirito sabaudo è questo: riservati, ma apertissimi. Le relazioni nascono, ma in maniera del tutto naturale. Un nostro socio ha ottenuto due appuntamenti importanti con un costruttore conosciuto a una nostra serata. Non era lo scopo, ma è accaduto. Preferisco così: molto riservato, molto torinese.

Tra i soci ci sono anche giovani. Come giudica le nuove generazioni?

Ho figli di 11 e 13 anni, quindi il tema è presente. I giovani hanno molto smarrimento. Noi crescevamo a contatto con una realtà concreta mentre loro vivono un mondo costruito da TikTok e Instagram. Però quelli giusti stanno capendo la differenza tra un influencer e un imprenditore che costruisce qualcosa nel tempo. Molti vogliono entrare nel club per confrontarsi con persone che hanno una storia vera da raccontare.

Guardate oltre il Piemonte?

Qualche tempo fa abbiamo fatto un gemellaggio con il Party Society di Firenze, ospitati all'Enoteca Pinchiorri. Ma abbiamo soci anche a Milano e Roma quindi non escludiamo di fare qualcosa anche in quelle città. Per adesso però il Piemonte ci offre già tantissimo: in questa regione le eccellenze non mancano mai.

DIRTY MARTINI CON VISTA DUOMO

Da una scena di Sex and the City ai piedi della Madonnina: Sushisamba porta la sua formula – Giappone, Brasile, Perù, nessun compromesso – dentro uno dei palazzi più iconici di Milano. Tra robata, seviche e samba negroni, il racconto di una scommessa vinta

A CURA DI
Roberta Schira



C'era una volta, nel West Village di Manhattan, un ristorante dove la cucina giapponese flirtava con il Brasile e il Perù e i cocktail erano forti quanto le personalità che li ordinavano. Quinta stagione di Sex and the City, episodio Anchors Away: Samantha Jones, furiosa e sensuale, si siede al tavolo del "Sushisamba" sulla Seventh Avenue di fronte all'ex Richard Wright. Lui le ha ordinato un dirty martini. Lei glielo lancia in faccia. Scena iconica, luogo iconico. Quel locale oggi non esiste più, ma il brand fondato a New York nel 1999 ha continuato a viaggiare — Londra, Dubai, Doha, Singapore — portando ovunque cucina nikkei ad alto voltaggio, design che stordisce, una dose generosa di spettacolo. Da qualche mese, quell'energia ha un nuovo indirizzo. Ed è milanese.

Le premesse, a essere sinceri, non erano promettenti. Musica alta, piante finte che pendono dal soffitto, ballerine di samba tra i tavoli, una carta con piatti un po' fru fru. C'era da aspettarsi il classico disastro da locale scenografico: tutto fumo e niente robata. E invece il locale funziona e sparge






SUSHISAMBA
SUSHISAMBA
SUSHISAMBA





sui commensali quel pizzico di adrenalina come sale. Alcuni piatti sono davvero indovinati, le piante lungo il perimetro — quelle sì — sono vere, e tanto di cappello a chi sfiora i trecento coperti a sera mantenendo un'esecuzione più che dignitosa. «Non è una questione di velocità, ma di struttura» spiega Antonio Gonzalez, CEO di Sunset Hospitality Group. «La chiave è avere team specializzati, con ruoli definiti e una forte cultura della precisione. Tutto è pianificato nei dettagli prima del servizio.»

La sede racconta l'ambizione: Torre Velasca, capolavoro brutalista del 1958, restaurata da Asti Architetti. Primo piano, a pochi passi dal Duomo, con private dining room e la Sambaroom sul retro, bar dedicato e DJ set fino a tarda notte.

La carta va letta come una mappa, non come un percorso obbligato. Divisa per tecniche e temperature, invita alla condivisione fluida. La sezione Raw è dove il triangolo Giappone-Brasile-Perù si esprime meglio: tra i seviche spicca il tonno rosso con leche de tigre all'aji amarillo e anguria. Convincente la Peruvian Corn Salad, che rivela una complessità di texture notevole. La Robata è il cuore caldo: il black cod in miso bianco è un classico declinato con precisione, le short ribs con chimichurri generose e ben eseguite. Non tutto convince: i roll con astice ci sono parsi il punto più debole, dove l'accumulo di ingredienti confonde il palato. Meglio l'Asevichado Maki Roll — tonno, salmone, ricciola, patata dolce — che Gonzalez indica come piatto iconico presente in ogni sede del mondo.

«Più che adattare la proposta al palato italiano, abbiamo scelto di dialogare con la città» racconta il CEO. «Massima attenzione a materia prima, tecnica e stagionalità.» Capitolo drink: Samba Negroni con vermouth all'açaí, Corcovado con tequila-mezcal e agave piccante, Fruteria do Brasil che reinterpreta la caipirinha in tre varianti tropicali.

CHIAMATEMI ROBERTA... E BASTA!

Mercante d'arte da più di cinquant'anni, Roberta Tagliavini non è soltanto l'anima di Brera, il quartiere artistico di Milano, ma ha anche sviluppato la capacità unica – e magica – di saper leggere gli oggetti

A CURA DI
Rita Bossi







Pioniera, visionaria e anima indomita: Roberta Tagliavini non è solo un'antiquaria, ma un'icona di stile. Fondatrice di Robertaebasta e volto amato del piccolo schermo, ha trasformato il design in un linguaggio universale grazie a quella sua capacità di leggere l'anima degli oggetti in un solo battito di ciglia. Un *know how* che ora - pagina dopo pagina - ha voluto mettere anche nero su bianco nel libro "La Mercante di Brera" (Sperling & Kupfer), autobiografia tra ricordi d'epoca e visioni future.

Racconta di aver costruito un impero sulla curiosità. Se dovesse scegliere un solo elemento per dare identità a una stanza vuota, quale sarebbe?

Senza dubbio la scultura. È l'anima che definisce chi la sceglie e lo spazio che la ospita. Che sia l'eco di un'opera antica o la tensione di un pezzo futurista, la scultura non arreda: domina. In Italia spesso esitiamo, mentre all'estero ne hanno già capito il potere. Un'opera tridimensionale non cambia solo una stanza, ne intensifica il carattere in modo definitivo

Il bello non ha epoca, ma come si educa un giovane collezionista a riconoscere l'"anima" di un pezzo nell'era dell'usa e getta?

La moda è spesso il punto d'ingresso, ma la vera educazione nasce dall'approfondimento: frequentare musei, sfogliare libri e osservare i dettagli. Il collezionismo è un percorso evolutivo guidato dalla passione: si affina lo sguardo un pezzo alla volta, finché non si impara a riconoscere l'oggetto capace di trasmettere un'emozione autentica.

C'è mai stato un pezzo venduto di cui si è pentita amaramente?

Il mio motto è: vendi e pentiti! In questo mestiere non bisogna innamorarsi degli oggetti: una volta venduti, non ci ripenso più. Non vivo nel passato; la mia soddisfazione nasce nel sapere che un pezzo della mia selezione entra in una nuova casa. Il vero piacere, per me, è proprio condividere la bellezza.

Lei è la regina indiscussa di via Fiori Chiari. Come è cambiata la "vibrazione" di Brera dai suoi esordi a oggi?

È cambiata radicalmente. Quando arrivai nel 1982 era una zona degradata, fatta di botteghe rionali; la mia galleria era un'eccezione. Oggi è il volto elegante di Milano e il cuore pulsante del bello. Mi rende orgogliosa vedere come i turisti possano oggi scoprire queste meraviglie a due passi dalla Pinacoteca.





Il suo stile è audace e riflette le sue gallerie. La cura dell'immagine è un'armatura o un omaggio al bello?

Le mie gallerie sono lo specchio fedele di ciò che sono: ogni oggetto è lì perché l'ho scelto e posizionato personalmente. Non è una messinscena, ma coerenza assoluta. La cura dello spazio e della mia immagine non è un'armatura, ma il mio modo di onorare la bellezza in ogni sua forma.

Si dice che capisca il valore di un pezzo in tre secondi. È un dono o un muscolo allenato?

L'intuizione è innata, ma lo sguardo si educa. La scintilla scocca subito: bisogna saper distinguere l'eccellenza dalla banalità. Per me è anche una questione sensoriale, un'ossessione che parte dal tatto: mi basta toccare il legno o sentirne l'odore per riconoscerne l'essenza.

Tre aggettivi per definirsi?

Tenace, impavida e irrefrenabile. Non ho paura di nulla e guardo sempre avanti: per me il presente è già passato, sono costantemente proiettata verso il futuro. Si vive per ciò che resta ancora da realizzare.

DIETRO OGNI CICATRICE C'È UNA STORIA

Segni indelebili, spartiacque tra la vita di prima e il ricordo del dopo. Eppure mettersi a nudo, davanti alla macchina fotografica, è molto di più di un racconto per immagini: è trasformare quella cicatrice nella più perfetta delle opere d'arte

TESTO E FOTO DI
Niccolò Zorza



"REBECCA"



"SERENA"

Le cicatrici non sono solo segni sulla pelle. Sono punti della nostra storia. A volte piccoli, quasi invisibili. Altre volte evidenti. Ma sempre legati a qualcosa che abbiamo attraversato.

Ogni segno ha la sua forma, il suo peso, la sua memoria.

Questo intento nasce prima ancora di arrivare sul set, prima della luce, prima della macchina fotografica. Nasce nell'incontro tra due persone: chi fotografa e chi decide di mostrarsi. Tra noi si crea qualcosa di delicato e necessario: fiducia reciproca. Senza quella non esisterebbe nulla, nessun ritratto, nessuna storia raccontata.

La cicatrice è solo la porta d'ingresso. Quello che resta davvero sono le storie. Le persone ricordano ogni dettaglio di quel momento preciso: il luogo, un suono, un gesto, le parole scambiate. Ogni cicatrice, oltre che fisica, è anche un solco nella memoria. Rimane lì, a segnare un prima e un dopo.

Davanti all'obiettivo cerco uno spazio sospeso in cui qualcuno smette di difendersi e decide semplicemente di esserci. Non cerco la perfezione. Cerco la verità di quel momento, la presenza, lo sguardo che si apre, quel filo invisibile che racconta chi siamo stati e chi stiamo diventando.

Molti mi hanno detto che non avevano mai mostrato la loro cicatrice in questo modo o che non l'avevano



"ADELE"



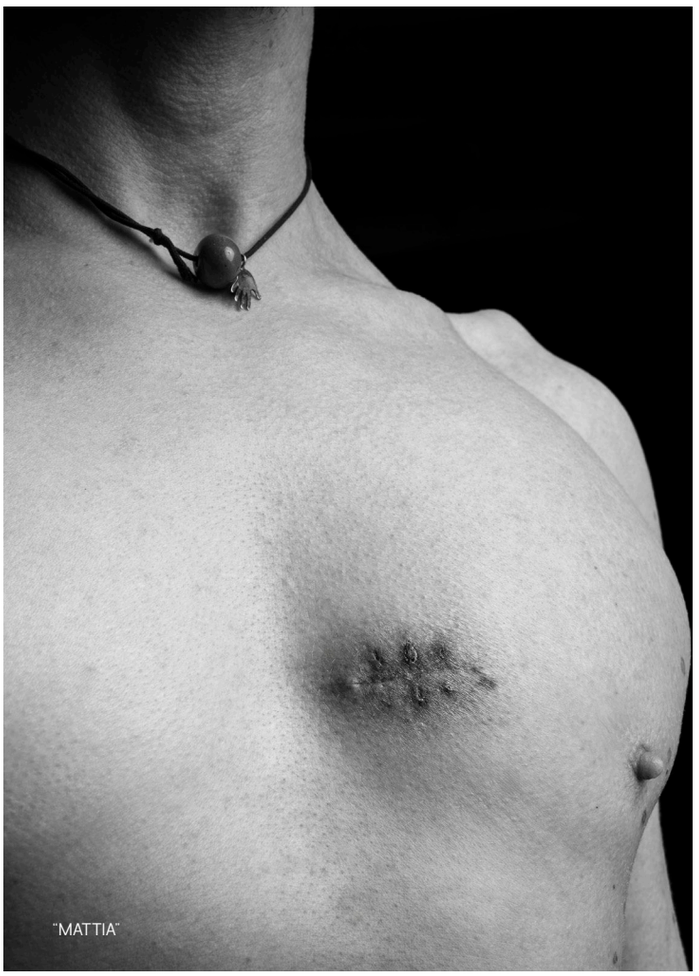
"SERENA"

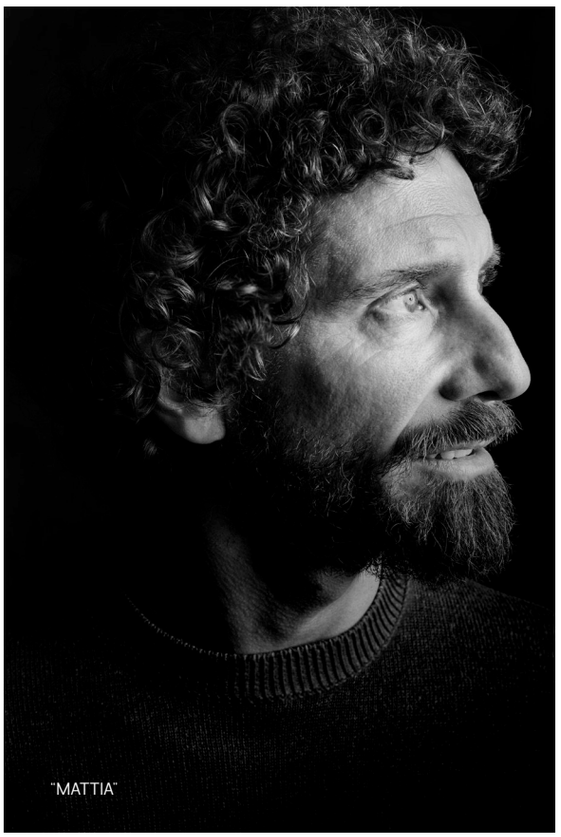


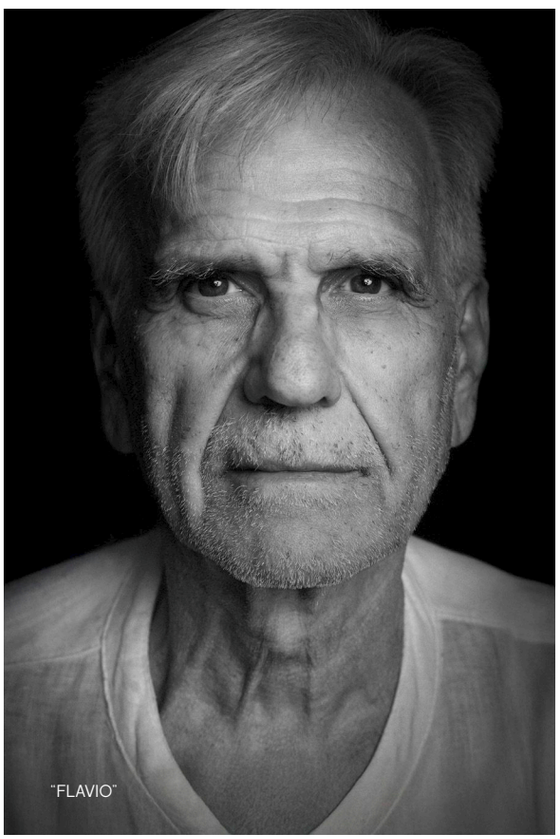
"REBECCA"



"ADELE"


"MATTIA"


"MATTIA"


"FLAVIO"

mai raccontata davvero a qualcuno. In quei momenti succede qualcosa di semplice: quel segno smette di essere solo una ferita e diventa parte consapevole di un percorso di vita, uno specchio del passato e della resilienza presente.

Con il tempo è nato il sottotitolo a questo intento: Cicatrici – Dietro ogni cicatrice c'è un racconto. Non descrive solo la pelle, ma la memoria, il tempo, le vite che attraversano ogni segno.

Questo lavoro è fatto di incontri. Persone diverse tra loro: uomini e donne, giovani e adulti, atleti e persone di tutti i giorni. Padri e figli, madri e figlie. Storie lontane, percorsi che non si assomigliano. Le cicatrici che ho incontrato non parlano di un solo tema. Parlano di incidenti, malattie, interventi, ma anche di passaggi della vita, cambiamenti, rinascite.

In ogni incontro c'è stato uno scambio. Chi si è raccontato ha scelto di affidarmi una parte della propria storia. Io ho provato ad ascoltare e restituire uno sguardo sincero. Ma lungo questo percorso ho imparato molto da loro. Oltre alla fiducia, mi hanno lasciato qualcosa di prezioso: il loro modo di affrontare ciò che la vita mette davanti.

Forse è proprio lì che sta il senso di questo intento. Non nel segno sulla pelle, ma nell'incontro tra due sguardi. Nel momento in cui una storia viene affidata e qualcuno sceglie di ascoltarla.

Perché dietro ogni cicatrice c'è un racconto. Ma soprattutto c'è una vita che continua.

SFUMATURE DI CARLOTTA

La storia di Carlotta Dessì, giovane giornalista scomparsa prematuramente, diventa per le nuove generazioni un lascito di energia, un esempio da tramandare, un'opportunità in cui credere

A CURA DI
Sonia Bedeschi e Roberta Potasso


DELLA GUASTALLA
gio della Guastalla presenta la
DELLA BORSA DI STUDIO
otta Dessì
- 9:30 / 12:30
ia | Sala Marco Biagi
ttà di Lombardia 1 (ingresso N4)
"CARLOTTA DESSÌ"
BORSA DI STUDIO
Con il supporto di
Ordine dei Giornalisti
ANFAL
FONDAZIONE
COLLEGIO DELLA GUASTALLA
1ª EDIZIONE BORSA DI STUDIO "CARLOTTA DESSÌ"
Vincitori
FABRIZIO ARENA
NINA FRESIA
Euro 7.000,00
Firma
Fondazione Collegio della Guastalla
Milano, lì 13 febbraio 2026



Glicine, il tuo colore preferito. Argento, quello vivo che è sempre stato la cifra del tuo lavoro prima e del tuo testamento spirituale poi.

Carlotta Dessì è stata e sempre sarà irrequietezza, testardaggine, dolcezza e altruismo in una sola persona. Una gran bella persona, di quelle che davvero ci hanno lasciato troppo presto. Ma se è vero, come diceva Ungaretti, che "sol chi non lascia d'affetti poca gioia ha dell'urna", Carlotta dal cielo sorride e parecchio. Perché qui, è l'ispiratrice di tanti giovani nuovi talenti del giornalismo.

Le autrici di questo pezzo, Sonia e Roberta, colleghe e amiche di Carlotta, hanno preso a cuore un testamento spirituale che si traduce, oggi, in un appuntamento annuale: "Sfumature di glicine – Borsa di Studio Carlotta Dessi". Un riconoscimento che bisogna meritarsi, perché lei si è conquistata tutto: studio, lavoro, amicizie, Amore.





LA FONDAZIONE COLLEGIO DELLA GUASTALLA



"La nostra Fondazione – ha dichiarato il Presidente Antonio Viscomi – è una storica istituzione lombarda senza scopo di lucro. Si impegna a sostenere giovani e persone svantaggiate dal punto di vista sociosanitario ed educativo oltre a preservare il suo patrimonio culturale e artistico, a fini benefici. Fondata nel 1567 dalla nobildonna Ludovica Torello di Guastalla, è la Fondazione più antica d'Italia e opera seguendo principii cristiano-cattolici. Perché abbiamo pensato ad una borsa di studio per Carlotta Dessì? Perché Carlotta ha le stesse caratteristiche della nostra fondatrice. Stessa determinazione, stessa caparbietà, stessa attenzione per i più deboli, per le donne, per chi è in difficoltà. Auguro a tutti voi ragazzi di seguire le sue orme e di essere autentici e paladini del buon giornalismo!"









PRESIDENTE ATTILIO FONTANA

Presidente Regione Lombardia



"Credo che oggi, dando questo riconoscimento e ricordando l'operato di Carlotta Dessì, si voglia difendere il buon giornalismo, quel giornalismo nel quale tutti noi crediamo, quello che cerca sempre di dire la verità, quello che cerca di contrastare i soprusi, quello che si fa parte attiva anche per cercare di diventare promotore di quei cambiamenti anche a livello sociale di cui la nostra società può avere bisogno. La Lombardia ha bisogno di queste iniziative. Dobbiamo ringraziare la famiglia di Carlotta, papà Ignazio e mamma Orazina insieme al fidanzato Fabrizio, la Fondazione Collegio della Guastalla, la scuola di giornalismo Walter Tobagi, l'ordine dei giornalisti, perché è un momento importante che viene celebrato nella sede della Regione Lombardia che persegue molti principi che ho ricordato. Grazie!"

PRESIDENTE FEDERICO ROMANI

Presidente Consiglio Regionale lombardo



"Il video "Da donna a donna" ha messo in evidenza in maniera chiara le similitudini tra la Contessa di Guastalla e Carlotta Dessì. Io non ho avuto il piacere di conoscerla ma si capisce l'energia, la carica, la forza e la determinazione con cui affrontava i suoi servizi e le sue interviste. Quando tu, Sonia, mi hai proposto questa iniziativa ho subito detto sì e mi sono attivato perché sono stato travolto da un'energia e da una voglia di fare che mi ha colpito tantissimo. Abbiamo lanciato un anno fa la Borsa di studio a lei dedicata e quest'anno siamo arrivati alla prima edizione. Sono le nostre olimpiadi del giornalismo, dove non mancano i buoni esempi, anzi la storia di Carlotta deve essere tramandata dando l'opportunità ad altri giovani talenti di esprimersi, crescere ed emergere. Carlotta incarna il giornalismo rigoroso e allo stesso tempo onesto e corretto. In bocca al lupo affinché questa bella opportunità possa continuare nel ricordo di Carlotta Dessì"

E se è vero che continua a guidarci dall'alto, grazie ad un pizzico di fortuna e al cuore grande della Fondazione Collegio della Guastalla, la più antica d'Italia con i suoi 500 anni di storia, quest'anno la prima Borsa di studio dal valore di 7.000 euro se la sono aggiudicata due studenti della Scuola di Giornalismo Walter Tobagi. Un grazie speciale a Regione Lombardia, al Consiglio Regionale lombardo e all'Ordine dei giornalisti che hanno accolto, avviato e supportato l'iniziativa.

I vincitori della prima edizione sono Fabrizio Arena e Nina Fresia con il video "ANFAL – Storia di un genocidio", a seguire la targa con menzione d'onore a Michela Cirillo e Giovanni Santarelli con il video "Da Donna a Donna" che ben rappresenta le similitudini caratteriali tra Carlotta e la Contessa Ludovica Torello di Guastalla, fondatrice della Fondazione. Tra i quindici video analizzati da una giuria attenta di giornalisti professionisti come Andrea Delogu, Mario Giordano, Roberta Potasso, Alessandro Sallusti, Francesco Caroprese, Chiara Maffioletti, Paolo Brambilla, Sonia Bedeschi e Stefano Lampertico, si sono aggiudicati il premio "miglior montaggio" Andrea Morana e Nicolò Marco Piemontesi con il video "Fregatene" (un modo di dire molto caro alla nostra Carlotta!), il premio "miglior narrazione" è andato a Giacomo Candoni e Niccolò Poli con il video "street food", il premio "miglior storia" al video "Sua" di Mariarosa Maioli e Francesca Menna, realizzato in collaborazione con l'Associazione Senza Veli Sulla Lingua, in prima linea contro la violenza sulle donne e di genere.

L'iniziativa è stata accompagnata da un momento artistico e musicale curato dal maestro Enzo Consogno e la partecipazione di Emanuele Semino come voce solista insieme ai bambini e gli adulti dei cori di Volpedo, Tortona, Garbagna e Sarezzano. La Premiazione sulle note de "Il cerchio della Vita", "Dolce sentire" e "Supereroi", canzoni molto care a Carlotta.

La seconda edizione della Borsa di studio, prevista nel mese di febbraio 2027, coinvolgerà gli studenti della scuola di giornalismo dell'Università Cattolica di Milano che verranno valutati da una giuria ancora più prestigiosa. Perché il talento e la luce di Carlotta continuino ad ispirarci e ad accompagnarci passo dopo passo.

Riguarda Il video completo dell'evento sul sito www.identitystyle.it

RUGGINE DI STRADA

A CURA DI
Antonio Savoldi

Scrivere per me significa dare voce a ciò che spesso resta in silenzio, storie scomode ma vere, con l'auspicio di lasciarne traccia nel cuore e nella mente di chi legge, perché ogni racconto è un ponte tra il vissuto personale e la dimensione collettiva. La speranza è di avvicinare le persone generando consapevolezza.

Ho frequentato l'oratorio e conosco il carisma di Don Bosco, il suo metodo preventivo ha segnato indelebilmente la mia crescita umana e personale.

Dopo oltre trent'anni nella Polizia di Stato, di fronte alle tragedie della strada, mi chiedo ancora se io stia facendo la mia parte fino in fondo.

C'è una domanda, in particolare, che mi assilla: qualcuno si è preoccupato di raccontare ai nostri giovani cosa significhi farsi male *con la ruggine di strada* quando le scelte difettano della giusta consapevolezza?

L'esigenza di dare una risposta a questo interrogativo mi ha mosso verso la stesura di *Ruggine di Strada*: partendo dal *cortile* di don Bosco, passando per le *cose brutte della strada*, sono riapprodato tra i *banchi di scuola* per "*formare informando*", con la speranza che il mio narrare possa essere spunto di riflessione.

Ruggine di Strada non è solo un libro: è un progetto nato dalla condivisione di alcune riflessioni con un'amica, un'insegnate.

"Vorrei leggerti per la "fame" di essere provocata, per la necessità e il desiderio di conoscere - in



modo più approfondito - la parte più recondita del mondo giovanile non solo con lo sguardo critico dell'insegnante bensì come educatore che prova a fare la sua piccola parte. Ho bisogno di conoscere come e perché un ragazzo scelga di credere nella droga, perché una bella automobile possa diventare il biglietto da visita di una mascherata e finta potenza, perché un giovane decida di compiere la bravata che lo relegherà per tutta la vita sua una sedia a rotelle, come sia possibile che un treno diventi il

covo e la dimora principale di individui che odorano di semi-vita essendo già morti dentro. Mi piacerebbe che scrivessi della vita dei giovani che si sono persi, qualcosa che possa essere fagocitato da me e dai miei alunni, quasi avesse la funzione di caregiver o di life-saver".

"Savoldi ha scritto ciò che mancava, ha anticipato il bisogno. Tra queste pagine, così dirette, quotidiane, ficcanti, sincere, senza fronzoli e senza manipolazioni, scopro verità, certamente scomode, ma pur sempre verità! Oggi più che mai abbiamo bisogno di verità: ma prima ancora delle risposte, abbiamo bisogno di domande. Savoldi entra a gamba tesa e ci porta dentro un universo scomodo: un mondo in cui la realtà delle cose e delle persone trascende la dimensione puramente terrena offrendoci spunti di riflessione per "andare oltre".



TU SEI AGATA

La devozione che crea comunità

A CURA DI
Sarah Donzuso



Sono tante le grazie che Sant'Agata nei secoli ha regalato ai suoi devoti: piccoli e grandi segni di presenza che ne accrescono la fede. Doni personali, a cui se ne aggiunge uno collettivo: il senso di comunità che ogni anno, da secoli, riesce a regalare a Catania e a chi la visita un grande abbraccio di devozione, sotto il suo storico manto.

In particolare quest'anno, novecentenario del rientro delle reliquie di Sant'Agata, avvenuto il 17 agosto 1126, Catania è una città in preghiera per volontà dell'Arcidiocesi che ha indetto, con il benestare della Santa Sede, il giubileo agatino, culminato con l'arrivo del prezioso velo, custodito fin dal 1926 in un reliquiario a fiala in argento sbalzato. Secondo la tradizione l'indumento ricopriva la Santa durante il martirio e in più occasioni ha fermato la lava dell'Etna che minacciava la città.

Un simbolo di forza, resistenza e rinascita che è alla base del progetto "Tu sei Agata" ideato dall'artista Domenico Pellegrino. Chiunque, donando un ricamo o un centrino, può far parte di questo gesto artistico e comunitario che è la realizzazione di un unico grande velo lungo 1 chilometro - cucito a mano da tante volontarie catanesi - che sfilerà il 17 agosto proprio in occasione della festa dedicata alla santa.

«Sono arrivati corredi, promesse, grazie ricevute, richieste di protezione. Ma soprattutto nel velo - ci spiega Pellegrino - entra una cosa rara: la disponibilità a condividere. A dire "io ci sono", non solo con un pezzo di tessuto, ma con tempo, competenze, cura»

Tra le tante storie che ti sono state raccontate da chi ha donato, quale ti ha colpito di più?

Ce ne sono alcune che non riesco più a staccarmi di dosso, perché parlano di ciò che siamo quando nessuno ci guarda. Penso a chi ha scritto una dedica: "in un tempo passato tra le tue mani, oggi tra le mani di chi crede". In quella frase c'è tutto il senso del progetto: la materia che attraversa le persone e diventa presenza, voce, risata, cura. Un modo delicato per dire: "ci sarai ancora", non come nostalgia, ma come luce cucita nel presente. Mi ha toccato anche chi ha donato il chiacchierino (*un centrino fatto a mano con una particolare tecnica, ndr*) raccontando che, negli ultimi due anni, quel gesto ripetuto è stato una salvezza. Lo ha chiamato "l'intruso", come se la paura fosse un tarlo da combattere non pensando. E allora le mani lavorano, e mentre le mani lavorano il cuore respira. È incredibile: il filo non serve solo a unire stoffe, serve a tenere insieme le persone. E poi ci sono i centrini delle nonne: come nonna Nunziata, "mille, decine, centinaia", tentativi d'insegnare pazienza, costanza, amore. Quando qualcuno ne dona uno, non sta donando un centrino: sta donando un modo di stare al mondo. È un regalo alla Santa, ma anche un regalo alla nonna che sicuramente ne gioirà.











Sedi pubbliche e sartorie casalinghe: il progetto si è diffuso capillarmente, anche oltre le aspettative...

Speravo in una risposta partecipata, ma non immaginavo una diffusione così spontanea e trasversale. Il fatto che il progetto abbia trovato casa sia in spazi pubblici sia nei salotti mi ha emozionato molto. È come se *Tu Sei Agata* avesse intercettato un bisogno profondo di fare insieme, di rallentare, di usare le mani. In fondo Agata è anche questo: una forza che nasce dal basso e si diffonde senza chiedere permesso.

Perché ognuno può essere Agata?

Perché Agata non è solo una figura storica o religiosa, ma un simbolo universale. È il coraggio di restare fedeli a se stessi, la capacità di resistere, di attraversare il dolore e trasformarlo in luce. In questo progetto diventa una figura aperta, inclusiva: chiunque, attraverso un gesto semplice come donare un tessuto o cucire insieme, può riconoscersi in quella forza. *Tu Sei Agata* è un modo per dire: la sua storia continua nelle nostre storie.

Questo velo, oltre che simbolo di devozione, può quindi diventare un esempio identitario anche per le nuove generazioni?

Mi hanno colpito le parole lucidissime di chi ha scritto che memoria e tradizione sono ciò che ci tiene legati alla nostra terra, e che senza passato non c'è futuro. Agata ci ricorda di non essere burattini ma conducenti della nostra vita. Quando una comunità riesce a dirlo così, capisci che l'arte contemporanea non è un oggetto: è un messaggio che passa di mano in mano. E questo, sì, è un gesto profondamente politico: creare un'opera d'arte attraverso emozioni condivise.

VIVERE (NEL)L'OLTREPÒ

Colline accoglienti, meta del desiderio. Cantina. Camere. Cucina. E a breve anche cottage. Nel dolce, brumoso, sincero paesaggio dell'Oltrepò Pavese il progetto Prime Alture Wine Village Resort abbraccia il territorio e lo valorizza oltre i propri confini

A CURA DI
Daniela Ferrando





Se dietro ad un grande uomo si dice ci sia una grande donna, dietro ad un grande progetto non può che esserci un visionario coraggioso. Roberto Lechiancole, che nel 2006 ha dato vita al microcosmo di Prime Alture - la casa, il corpus dei vigneti e la produzione di vini e addirittura un uliveto - ora vuole che la sua ospitalità, la sua accoglienza diventi ancora più casa e appartenenza.

Di questo imprenditore, cognome pugliese, vita milanese, un lavoro precedente nel settore aerospaziale viaggiando in tutto il mondo ma da vent'anni tra queste colline con la moglie, colpisce **l'ampiezza di visione.**

Quando racconta Prime Alture non parla solo di sé e della sua azienda, ma di come **l'intero Oltrepò** possa tradursi in territorio di turismo lento, in sostenibilità e sperimentazione, in luogo d'elezione e

> *Siamo sul 45° parallelo. Quello del vino.*
>
> ROBERTO LECHIANCOLE
> AKA L'OSTE IN OLTREPÒ





spazio dove abitare e investire. Magari dotandosi di maggiori attrattori culturali. Vedi modello Langhe. La sua idea è un Oltrepò da vivere.

Intanto, l'azienda vitivinicola: 10 ettari, cinquemila ceppi, circa cinquantamila bottiglie: numeri di valore in questo territorio dal suolo marnoso sul 45° parallelo, perfetto per il Pinot Nero. Prime Alture produce vini da 6 vitigni. Sono selezionate referenze e, tra queste, un desiderabile Metodo Classico, futura denominazione Classese.

È una terra fortunata, vocata. "*Davanti, abbiamo la pianura. Dietro, le montagne. Bello scambio termico*" sintetizza con understatement.

Ma non basta. Chi arriva a Prima Alture intuisce l'impegno alla sostenibilità e alla biodiversità e nota subito qualche ulivo. Chi l'avrebbe mai detto, **olivicoltura** in questa zona. E invece sì. Perché, complice e causa il cambiamento climatico - che costringe a espiantare i vecchi vigneti e a salire di quota con i nuovi - ci si prepara ad avere l'olio dell'Oltrepò. Caso simile, il Monferrato.



> *Il buon vino si fa in vigna.*



> *Qui la cucina è: territoriale, stagionale, tradizionale.*

ALESSANDRO GALEOTTI,
CHEF A PRIME ALTURE



E poi c'è il ristorante, che con lo chef Alessandro Galeotti è arrivato alla sua formula perfetta del territorio **interpretato** nel piatto. Limpido, lo chef riassume la filosofia del ristorante: *"Qui la cucina è: territoriale, stagionale, tradizionale"*. Dichiarato e verificato durante una cena che mi ha regalato la scoperta di un flan di cipolla rossa con caprino. Leggiadro, leggero, leggibile in tutti i suoi gusti-colori-sapori.

Infine, il disegno del **Wine Village Resort: un nucleo di cottage, autentico progetto di architettura rigenerativa immersa nel paesaggio.** Il modello è quello della **proprietà gestita** - centralizzazione e al tempo stesso personalizzazione di tutti i servizi - e il sogno realizzato di possedere una casa, una vigna, una cantina, vini personali. C'è vita in Oltrepò.

DARIO FISICHELLA

Memoria, gesto e costruzione contemporanea

A CURA DI
Roberto De Pascale







C'è una linea sottile che unisce memoria e gesto. È lì che si muove Dario Fisichella, catanese classe 1991, oggi alla guida di Villa Naj, ristorante di Torrazza Coste, nel cuore dell'Oltrepò Pavese. Non concepisce la cucina come spettacolo ma come linguaggio: materia viva, stagioni, territorio e pensiero. La sua firma non è urlata, è costruita nel tempo, e ogni piatto nasce prima da una domanda che da un'idea.

Nella sua cucina convivono ricordo, intuizione e prodotto. Il ricordo di una colazione siciliana, un'idea come la cipollata, un ingrediente che colpisce: tutto può diventare innesco creativo. Le influenze sono parte del percorso – viaggi, esperienze, artigiani – ma un piatto diventa davvero suo solo quando supera il filtro della brigata. Se non convince sala e cucina, non entra in carta. Ci sono prove che rimangono tali senza mai vedere la luce del menù. Se non funziona, viene eliminato.

La Sicilia rimane presente anche quando non dichiarata. Almeno metà di ogni creazione porta con sé radici, materie prime e memoria. Il ricordo non viene tradito: viene reso attuale attraverso esperienza e tecnica. Non c'è nulla della sua terra che non racconterebbe. La cucina non deve generare nostalgia, ma permettere al cliente di rivivere un ricordo in forma contemporanea.

La sua cucina non chiede di essere capita, ma apprezzata. Il ritorno dell'ospite è la misura reale del successo.









Con il territorio pavese Fisichella dialoga. Prima valorizzando gli artigiani, oggi costruendo una rete tra chef. Non esiste un singolo prodotto che abbia cambiato il suo modo di cucinare, ma una visione trasversale. Per evitare il folklore mantiene saldi i gusti italiani senza stravolgere la materia. Sicilia, percorso personale e colline lombarde convivono in una sintesi coerente.

Gusto ed equilibrio procedono insieme. L'acidità non è tensione dominante ma strumento di rotondità. Il sapore che lo rappresenta è l'agrodolce, eredità identitaria. Non teme il piacere immediato: la cucina deve essere diretta. Un piatto può sorprendere, ma deve anche rimanere.

Essere padre ha modificato il rapporto con il tempo. La brigata è famiglia: proteggere e mettere alla prova sono azioni complementari. La cucina contemporanea richiede empatia più che autorità: umiliare non costruisce. Vorrebbe che suo figlio comprendesse sacrifici e soddisfazioni del mestiere.

Per Fisichella lo chef resta artigiano. Un piatto appartiene a chi lo crea e poi a chi lo sceglie. L'estetica può far partire avanti, ma è il contenuto a determinare il valore. La cucina diventa autoreferenziale solo quando lo chef si sente sopra il cliente.

Si cucina per convincere a tornare e per condividere idee, non per stupire a ogni costo. Se un cliente non comprende, la responsabilità è del ristorante: sala e cucina devono accompagnarlo. Il gusto può essere educato, ma resta personale.

Il futuro è costruzione continua. Una cucina smette di crescere quando perde curiosità. Collaborare significa contaminarsi e divertirsi. Più di una stella conta la forza quotidiana, insieme ai clienti, di migliorare. Il ristorante di domani si scrive giorno dopo giorno.

Se un giorno non potesse più cucinare, continuerebbe a mangiare. Perché prima della professione c'è il gesto. E prima del ruolo, l'identità.

L'ARTIGIANA DEI CARRETTI

La sicilia nella tavolozza dei colori di Alice Valenti

A CURA DI
Sarah Donzuso



ALICE VALENTI. FOTO DI DAVIDE DUTTO


PITTRICE ALICE VA


LENTI 2025

Nel suo DNA c'è la Sicilia, in tutte le sue sfaccettature. E la Sicilia la porta in tutto il mondo attraverso la sua arte.

Alice Valenti, catanese con una laurea in Conservazione dei beni culturali all'Università di Pisa, dopo gli studi è tornata sull'isola per dedicarsi alla magia della tradizione. Dopo aver ripercorso tutta l'arte popolare siciliana, ha trovato la sua cifra stilistica nella pittura dei carretti siciliani.

La Sicilia e le sue tradizioni popolari scorrono nelle tue vene: passione o esigenza?

Mi interessa da sempre la rielaborazione del patrimonio collettivo che ci portiamo tutti dentro, più o meno consapevolmente: le ingenue preziosità dei dolci tipici, le barche di legno di Acitrezza, gli ex-voto, i finimenti dei cavalli bardati a festa. Sentivo l'esigenza di riallacciare le fila con questa terra. Così, dopo aver sfogliato un libro del 1959 sul *Carro Siciliano*, sono approdata alla bottega del Maestro Domenico Di Mauro, che mi ha avviato ad un mestiere complesso in via di estinzione.

C'è voluto molto tempo per assimilare questo complesso bagaglio, ma anche per emanciparmene e dare voce alle mie necessità espressive: trovare una strada "oltre" la tradizione. Mi piace rintracciare la trama di un sentimento popolare che vive e restituirlo nelle mie opere pittoriche in una maniera non stereotipata, leggera e ironica.

Cosa hai imparato dal tuo maestro e cosa ti piacerebbe insegnare ai giovani?

Gli anni di apprendistato in bottega sono stati meravigliosi ma anche duri: l'arte della pittura del carro si impara molto lentamente, l'umiltà e la pratica sono le uniche alleate per venire a capo di un simile concentrato di motivi decorativi, stilemi, varianti e tematiche narrative. Ho imparato che in ogni sapiente gesto c'è una tradizione secolare che si perpetua, un filo rosso portatore di civiltà. Tuttavia l'eredità che mi ha consegnato il mio maestro è stata per me un punto di partenza, non di arrivo.
Ai giovani vorrei dire che le tradizioni non sono dei monoliti: sono un dialogo con il passato che si rinnova continuamente nel presente, e occorrono menti vivaci e processi non convenzionali per tramandarle dando loro sempre nuovo respiro.

I carretti siciliani hanno la giusta importanza nell'arte moderna?

Il carretto è stato per molto tempo relegato nella sfera del fenomeno folkloristico, del prodotto da souvenir, e quindi snobbato dai più. Tirarlo fuori da questo angolo e riconsiderarne il portato storico, sociale e artistico è un processo doveroso e utile per valorizzarne la sua carica suggestiva e ispiratrice. Mi piacerebbe che si attivassero delle realtà culturali e formative nelle quali l'artigianato locale venisse valorizzato, studiato e trasmesso ai giovani in un'ottica lavorativa.



ALICE VALENTI. FOTO DI MASSIMO VITTORIO



Dai carri alle barche in legno di Acitrezza. Com'è arrivata questa collaborazione con i maestri d'ascia?

Desideravo approfondire il collegamento esistente tra i due storici mezzi di trasporto - la barca e il carretto - fondamentali per la storia economica dell'isola ma anche incredibilmente carichi di significati "altri": entrambi veri e propri libri aperti, con un intrigante apparato simbolico-decorativo. Ho scoperto un microcosmo ricco di suggestioni, vero e proprio Patrimonio Collettivo, e una famiglia che da cinque generazioni custodisce un sapere antico - l'arte della costruzione delle barche - che si tramanda inalterato da millenni. Una realtà artigianale che l'attuale modello di sviluppo economico tende a schiacciare, a dispetto dei numerosi attestati di merito come l'inserimento di Salvatore Rodolico, classe 1937, nel *Libro dei Tesori Umani Viventi del REIS Sicilia*.

Dalla nostra alleanza è nato il progetto *Spiranza*: un gozzo dipinto che ha poi dato il via ad un documentario e a numerose gite culturali che hanno portato i maestri d'ascia ad aprire le porte del Cantiere all'arte e alla comunità: i tempi sono maturi perché questo prezioso tassello dell'identità di un territorio si innesti nuovamente nel tempo presente, facendo rete e proiettandosi nel futuro.

L'arte può quindi essere anche un volano economico per l'indotto, al di là dell'opera stessa?

Sì, infatti l'ingresso di Aci Trezza nel circuito Reimar ci ha permesso di accedere a un contributo pubblico regionale, di 200mila euro circa, finalizzato alla realizzazione di interventi per il recupero, la fruizione e la valorizzazione dei borghi marinari. Un altro passo compiuto dalla comunità e dall'amministrazione locale affinché questo luogo prezioso venga tutelato e valorizzato

Hai potuto conoscere tanti artisti: chi ha lasciato il segno?

Intorno a me tanti artisti meravigliosi, di tutte le generazioni. Che si tratti di incontri estemporanei o di grandi amicizie, l'incontro con queste anime affini mi arricchisce e mi stimola. Uno per tutti, Francesco Lauretta.

Una collaborazione anche con Dolce&Gabbana: come è arrivata?

Gli stilisti erano in cerca di artigiani esperti in grado di trasferire l'arte del carretto sulle scocche dei Frigoriferi d'Autore Smeg-D&G, e sono arrivati a me. Tuttora sono coinvolta in alcuni dei loro progetti e sono felice di contribuire a una divulgazione colta e consapevole del patrimonio iconografico siciliano e all'immagine della Sicilia nel mondo.

Cosa ci anticipi sul tuo futuro?

Ho grandi progetti di felicità!



VAL BADIA

Il lusso di una pausa autentica

Tempo, benessere, sport, cucina a km zero, natura e silenzio in una ex fattoria trasformata in resort a 5 stelle

A CURA DI
Elisa Scheffler


FANES

Nel cuore dell'Alta Badia, a San Cassiano, il Dolomiti Wellness Hotel Fanes è un rifugio di lusso nato da un antico maso del 1560. All'arrivo, la percezione è una sensazione di calma profonda in un'atmosfera elegante e accogliente, ispirata alla tradizione ladina e reinterpretata in chiave contemporanea, che invita a rallentare e a lasciarsi alle spalle la frenesia quotidiana.

Qui, il benessere non è solo un servizio, ma una vera filosofia di ospitalità, guidata dalla spa manager Ingrid Crazzolara. Il cuore pulsante dell'esperienza è l'area wellness che si estende su 5000 mq ed è composta da diversi tipi di saune, bagno turco, piscine interne ed esterne riscaldate, idromassaggi, bagno sole e zona cabine private per massaggi e trattamenti. In questo tempio del relax, i percorsi di calore sono studiati per purificare il corpo e liberare le tensioni, mentre le aree silenzio per rilassarsi e vivere momenti di contemplazione. Da non perdere, la sauna panoramica girevole dove è possibile partecipare all'Aufguss, un rito irrinunciabile che porta benefici psicofisici; e la piscina esterna a sfioro "adults only" riscaldata lunga 25 metri, che regala una meravigliosa vista sul territorio circostante.

Grande attenzione è riservata a protocolli rigeneranti, rituali detox e personalizzati, ispirati agli elementi della montagna e ai ritmi della natura, effettuati con prodotti di qualità e tecniche mirate. Così, ogni appuntamento per riequilibrare energia e vitalità, diventa un viaggio sensoriale amplificato dal contesto naturale. Tra le varie proposte, ad esempio: bagni al siero di latte o di vinaccioli dentro vasche realizzate in tronchi di castagno, trattamenti al fieno, bendaggi e cura del viso con prodotti anti-aging.









Al Fanes, lo stare bene continua anche a tavola, sotto la guida dello chef Samuele Vegher, con una cucina attenta e raffinata che propone piatti che coniugano gusto e leggerezza, valorizzando ingredienti locali e stagionali della gastronomia altoatesina. Dunque, un'alimentazione equilibrata diventa parte integrante del soggiorno, senza rinunciare al piacere del cibo.

Inoltre, in questa località è possibile sciare, fare passeggiate e altre attività all'aria aperta, godendo di panorami che invitano alla meditazione spontanea tutto l'anno.

Qui, immersi nel suggestivo scenario senza tempo delle Dolomiti, ogni dettaglio è pensato per far sentire il viaggiatore al centro, in perfetta armonia.

Tradizione e lusso sono le parole che hanno guidato la proprietà nella realizzazione e conduzione di quello che oggi è il maestoso hotel. "Siamo fieri di essere un cinque stelle, ma non dimentichiamo le origini: la nostra famiglia possiede da secoli questa fattoria che ha trasformato, da classico maso di montagna che produceva i prodotti locali, in resort di alta gamma con il plus di un eliporto privato" racconta il titolare Reinhold Crazzolara. "L'hotel è uno dei primi nell'Alta Badia ed è stato inaugurato nel 1957, nel 1972 è stata creata la parte wellness, per poi elevarsi, anno dopo anno, in ciò che è oggi. Vogliamo esprimere la nostra storia di generazioni in un luogo dove l'ospite può trovare l'equilibrio psicofisico".

FLAUER

Mangiare i fiori è il nuovo flower power?

Si scrive così come si pronuncia – FLAUER – " fiore " in inglese. È il festival internazionale e diffuso della città di Alassio interamente dedicato ai fiori eduli, un punto di partenza per ripensare non soltanto l'estetica ma anche il contenuto dell'enogastronomia più moderna

A CURA DI
Daniela Ferrando



Mangiare i fiori è un'arte. Una tendenza. Una sfida creativa. Un'opportunità imprenditoriale. Una frontiera alimentare. Una contaminazione con la tradizione. Mangiare i fiori per qualcuno potrebbe sembrare un azzardo, per altri una scoperta, per altri ancora invece è il punto di partenza per ulteriori sperimentazioni.

Un macro-evento, espressione di un movimento

FLAUER riassume tutti questi aspetti in un evento immersivo che è in realtà espressione di un ben più ampio movimento culturale che dalla primavera - periodo in cui prende il via tra le strade e le piazze di Alassio - continua poi tutto l'anno: la conoscenza e la ricerca a livello botanico, la coltivazione attenta, le prove in cucina e in mixology. Fiori da bere e da mangiare.

"Flauer non racconta solo di fiori edibili ed erbe spontanee. E' sostenibilità, condivisione, artigianato, inclusività. E' sensibilità... E' Liguria!"

Con queste parole lo chef Giorgio Servetto, direttore artistico del festival, racconta come questa perla della Riviera dei Fiori - non a caso - diventi, una volta l'anno, crocevia intellettuale per cuochi, produttori, studenti, imprenditori ed esperti locali oltre che per un parterre di innovatori esterni (Francia e Umbria le ultime partnership) per fare il punto sul cambiamento del gusto.

Cooking show, masterclass, esperienze immersive in natura, laboratori per bambini. Ma anche eventi sulle spiagge e sugli yatch, per unire alto e basso, lusso e semplicità.

> ***Non riesco a guardare cosa c'è dentro la corolla di un fiore, soffro di vertigini.***
>
> FABRIZIO CARAMAGNA







Stroscia da bere

La stroscia è un biscotto della tradizione di Imperia impastato con l'olio locale e profumato al Marsala. Questa la versione drink

INGREDIENTI PER UNA DOSE

- 30 ml Gin ai fiori di Begonia
- 60 ml Stroscia cordial (acqua, zucchero, vermouth dry, acido citrico)
- 3 gocce d'Olio extravergine di oliva ligure

Mescolare tutti gli ingredienti. Versare in una coppa, stile Martini. Aggiungere l'olio alla fine con un contagocce, per fare l'idea di un'oliva fantasma che non è un garnish, ma un esaltatore della florealità del cocktail.

"L'odore è l'intelligenza dei fiori.

HENRY DE MONTHERLANT





Un dessert-giardino, un favo dolce, un'ape. Si chiama "**Save the Bees!**" l'opera dello chef Giorgio Servetto, direttore artistico di Flauer. Una cheese cake fatta con la prescinseua, una cagliata tipica della Liguria, una cialda al miele, una base di albicocca e tre gel: alla camomilla, alla verbena e al lampone. Il tutto accompagnato da un crumble di cacao. Un dolce che è anche un invito a tutelare le api, preziosi insetti-sentinella di una natura pulita e sana.

> *Ci sono fiori dappertutto, per chi è capace di vederli.*
>
> HENRI MATISSE

Per mangiare i fiori bisogna conoscerli

Un **universo sensoriale**, quello dei fiori commestibili che rivela dolcezze, piccantezze, gusti asprigni, agrumati o sapidi, sensazioni amaròstiche cioè piacevolmente amare. Chi l'ha detto che i fiori, essendo belli e profumati, devono essere solo dolci?

Begonie, viole e violette, nasturzi, rose e roselline, denti di leone, glicini, nemesie e margherite sono solo alcuni dei fiori e delle corolle capaci di influire sul nostro gusto e non solo crudi, magari anche in infusione, essiccati, trasformati in liquori, in ripieni, in polveri, in gelati o inaspettatamente accostati all'olio EVO. Altro che fiorellino decorativo nel piatto o nel calice. Qui si parla di gusti vibranti. E **i fiori eduli diventano subito flower power**.

COSÌ SULLA SABBIA

Dalle oasi termali alle cene sotto le stelle nel Sahara, un itinerario inedito in Tunisia che trasforma l'avventura in un'esperienza sensoriale assoluta

A CURA DI
Rita Bossi





Esiste una Tunisia che va oltre le spiagge affollate e i circuiti turistici convenzionali, un luogo dove il Sahara si trasforma in un vero e proprio santuario per la rigenerazione della mente e del corpo. Questo nuovo modo di concepire il viaggio nasce dall'incontro tra avventura e benessere, tracciando itinerari inediti che si snodano tra oasi lussureggianti e silenzi infiniti. Il cuore di questa esperienza pulsa in strutture d'eccellenza come **The Residence Tunis**, dove l'arte del relax raggiunge nuove vette attraverso terme d'avanguardia che fondono la sapienza antica della *talassoterapia* con l'energia primordiale del deserto. Qui, dopo una giornata trascorsa a esplorare le dune, ci si può abbandonare a rituali che curano lo spirito, avvolti dal profumo degli oli essenziali e dalla vista dei palmeti che sfumano nel giallo ocra della sabbia. Il viaggio prosegue verso le spettacolari città fortificate, gli antichi ksar che si ergono come sentinelle di pietra contro l'orizzonte. Queste architetture berbere, con le loro celle sovrapposte e le linee curve, offrono uno sguardo autentico su una storia millenaria e invitano a perdersi in un labirinto di suggestioni visive. Queste fortezze non sono semplici monumenti, ma porte d'accesso a un'estetica che ha ispirato il cinema e l'arte internazionale, capaci di regalare scorci fotografici di rara potenza. L'esplorazione si spinge poi verso i villaggi troglodi, dove le abitazioni scavate nel ventre della terra offrono un fresco rifugio e un'accoglienza che scalda il cuore, fatta di tè alla menta e pane appena sfornato nel tabun.













Ma la vera magia si compie quando il sole scompare, lasciando spazio a un firmamento così nitido da sembrare irreale. È il momento delle cene a lume di candela nel cuore del deserto, dove il lusso si fa essenziale: un tavolo imbandito sotto la Via Lattea, il sapore speziato della cucina locale e il silenzio assoluto del Sahara interrotto solo dal sussurro del vento. È un'avventura da ricordare, un equilibrio perfetto tra il brivido dell'esplorazione e la pace profonda di un rifugio esclusivo, capace di trasformare una semplice vacanza in un viaggio dell'anima.

E all'alba, quando la luce radente ridisegna i profili delle creste sabbiose in un gioco di ombre vellutate, il deserto smette di essere solo un paesaggio e diventa un maestro di vita, insegnando il valore del silenzio e dell'essenzialità. È una riconnessione profonda con i propri sensi, facilitata dalla cortesia discreta di un popolo che dell'ospitalità ha fatto un'arte sacra. Al rientro, ciò che resta non è solo il ricordo del calore del sole sulla pelle o del vapore rigenerante degli hammam, ma una nuova consapevolezza interiore. La Tunisia di oggi invita a fermarsi, a respirare profondamente l'aria frizzante del mattino e a lasciarsi sedurre da un orizzonte che non ha confini. È la promessa di un ritorno alle origini filtrato dall'eleganza contemporanea, un richiamo magnetico a cui è impossibile resistere.



LA COLLINA DEL RE

Una tenuta nata per amore, un villaggio che ha attraversato due secoli, un figlio che ne ha raccolto il destino. Nel cuore del Barolo, Fontanafredda è vigne, arte, alta cucina e nebbia che diventa spettacolo. Viaggio nel Villaggio Narrante di Serralunga d'Alba

A CURA DI
Roberta Schira




CASCINA GALAREJ

Nel 1858 Vittorio Emanuele II comprò una tenuta a Serralunga d'Alba e la donò alla Bella Rosina — Rosa Vercellana, amante prima e moglie morganatica poi. Pegno d'amore eterno, certificato da 120 ettari di Langa. Fu il figlio di entrambi, Emanuele Alberto di Mirafiore, a costruire il Villaggio: cascine, cantine, una scuola, una chiesa, il circolo ricreativo dove la sera leggeva i libri ad alta voce a una comunità analfabeta.

Questo posto si chiama **Villaggio Narrante**. E il nome dice già tutto.

Oggi a governarlo è Andrea Farinetti, figlio di Oscar. «Da ragazzino mio padre mi faceva vedere un acino, mi faceva capire la bellezza di un vitigno come il Nebbiolo. Sperava mi affezionassi a questo posto. In realtà ero io che cercavo di fargli capire, in tutti i modi, che sarei stato all'altezza. Questa è la mia vita.» Detto così, la questione della dinastia è chiusa.

Fontanafredda è un'icona del Barolo nel mondo. All'interno del Villaggio convive con Casa E. di Mirafiore, che vinifica esclusivamente vitigni autoctoni piemontesi. Due anime, un unico luogo.

Quattro le strutture dove dormire: **Cascina Galarej**, con spa, piscina e vista a 360° sulle Langhe; Le **Case dei Conti Mirafiore**; La **Foresteria delle Vigne**. Presto aprirà **Cascina La Rosa**, circondata dal celebre vigneto cru.

Nella Villa Reale il **Guidoristorante**, **stella Michelin da oltre cinquant'anni. Ugo Alciati** e il fratello Piero cucinano piatti che non cedono alle mode. Gli agnolotti di casa Alciati esistono da prima che esistesse la parola "identità culinaria". Intoccabili



GUIDO RISTORANTE





BAR FONTANA BY UGO ALCIATI

VILLA REALE FONTANAFREDDA





ANGUILLA, RISO SELVAGGIO E PESTO DI SALVIA

perché perfetti. Dal 2025 c'è il **Bar Fontana by Ugo Alciati** — tramezzino torinese con vitello tonnato, battuta di Fassona, robiola di Roccaverano, torta di nocciole e vini al calice.

E poi c'è l'arte. «L'arte ce l'abbiamo da tanto tempo» racconta Farinetti. «Abbiamo opere contemporanee nella ghiacciaia — reinterpretazioni del Quarto Stato, di Picasso. All'ingresso del parco c'è Italia s'è desta. E abbiamo arricchito il percorso con le opere di Giuseppe Carta, scultore sardo: le sue Germinazioni — melagrane, peperoncini, frutti monumentali in bronzo — punteggiano i vigneti nel progetto "Lost to Be Found". Un cammino tra sculture e vigne, che non si dimentica facilmente».

«Le Langhe sono Patrimonio UNESCO, ma il turismo è troppo stagionale. Noi abbiamo voluto creare un'esperienza annuale. La vite si addormenta. E tu puoi venire a godere di quella sensazione, immerso nella piscina con la neve che cade. La nebbia è meraviglia, è magia. È lì che si vince. E nel 2027, quando Alba diventerà città italiana dell'arte contemporanea, lanceremo una delle più grandi opere del Villaggio. Iniziate a godervelo già adesso».

IDENTITY STYLE





abbonamenti

ANNUALE € 75,00
4 numeri | cartaceo + digitale

COPIA SINGOLA (anche arretrati) € 21,00

disponibile anche
su **Amazon**

INFO
redazione@identitystyle.it
+39 02 20248708