

In copertina:
Fp Art

WINE&LUXURY

PERIODICO MENSILE - ANNO II

AGOSTO 2023

Via O. Guerrini, 21 - 00137 Roma

DIRETTORE RESPONSABILE

Filomena Pacelli

direttore.eventi@hotmail.com

EDITORE

Wine&Luxury

EDITING

Tania Nardi

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE

Studio Apostoli & Novelli

Stampa

Tipografia SAN srl

Sede Legale: VIA AURELIA 424

00165 - ROMA (RM)

Cell. 329.5389733

P. IVA e Cod. Fisc. 15459471007

e.olimpico@tipografiasan.it

Salvo accordi scritti o contratti di cessione copyright, la collaborazione a questo periodico è da considerarsi del tutto gratuita e non retribuita. Del contenuto degli articoli sono legalmente responsabili i singoli autori. In nessun caso si garantisce la restituzione. È vietata la riproduzione anche parziale di testi, grafica, immagini e spazi pubblicitari realizzati da Wine&Luxury.

L'EDITORIALE

Il direttore Filomena Pacelli

Cari lettori, ben ritrovati. Il numero di questo mese di agosto, si apre con un pluristellato chef di fama internazionale, che abbiamo avuto l'onore di conoscere ed intervistare per voi, per raccontarvene il dietro le quinte, e scoprire, ancora una volta, quanto il talento sia un fuoco che arde dentro ognuno di noi, e che divampa nel momento in cui una circostanza o un determinato evento, gli permettono di venir fuori, irrompendo, con il solo scopo di indicarci la giusta via da seguire. Così è, infatti, stato per Niko Romito, che a 5 esami dalla laurea in Economia, si ritrova a lavorare con la sorella, all'interno della trattoria di famiglia. Lui che voleva fare il broker, e quindi con nessuna esperienza nel campo della ristorazione, scopre di punto in bianco che quel mondo è il suo mondo, e che la cucina è la sua vera passione. Una nuova realtà che, da autodidatta, gli farà muo-

vere i primi passi nell'ambito dell'arte culinaria e nella quale saprà distinguersi, conquistando stelle Michelin e realizzando format che saranno impiegati nei più rinomati ristoranti di respiro mondiale.

Ad aprirci, invece, le porte per un'incantevole e lussuosa vacanza, è il magnifico Castel Elvira, una struttura del 1800, acquistata e ristrutturata dall'imprenditore Steve Riseley e dal suo compagno, l'artista Harvey B-Brown. Una location in stile British, situata nel territorio pugliese, e ritenuta dalla rivista americana "Travel+Leisure" dei top 100 hotel migliori del mondo, una struttura recettiva di grande calibro, tanto da conquistarsi l'ottavo posto in classifica.

E tante altre saranno, all'interno della rivista, le storie raccontate su personaggi e luoghi, che sapranno conquistarvi, perché come diceva Michael Ende, "Ogni storia è una storia infinita".

Il direttore

SOMMARIO

WINE

4 _____ NIKO ROMITO



10 _____ PROSECCO DOC



16 _____ ANNAMARIA CORRÙ



20 _____ ANDREA GABIN



26 _____ DOUBLETREE



32 _____ TANIT FINE RESTAURANT



LUXURY

38

FP ART



44

UMILTÀ 36



52

RELAIS PARADISO



62

CASTEL ELVIRA



68

ALESSIA GARIBALDI



74

VILLA LA PERSONALA



WINE&FOOD

NIKO ROMITO

UNO CHEF PER CASO

A cura di Tania Nardi

IL RISTORANTE

NIKO ROMITO



La strabiliante carriera professionale del pluristellato chef, Niko Romito, nasce per caso, deviando da quello che era stato il suo percorso di studi universitari in Economia. Studente a Roma, e a 5 esami dalla laurea, che doveva aprirgli le porte della finanza, per farlo diventare broker, Niko decide di ritornare, con la sorella Cristiana, in Abruzzo, nella loro città d'origine, dove il padre, negli anni '90, aveva trasformato la pasticceria di famiglia, in una trattoria: il Reale. Da quell'Abruzzo Niko venne via con le sorelle all'età di 14 anni, per volontà della mamma, che pensò di far crescere i suoi figli in un contesto culturale e sociale di più ampio respiro come Roma, decisamente diversa, rispetto al paesino montanaro, in cui erano nati e cresciuti. Fu, così, che Romito cominciò a vivere una vita del tutto diversa, in una grande metropoli come Roma, dove le possibilità e le prospettive sono altamente diverse. Ma il cuore, forse, è rimasto altrove, e quella scelta di tornare in Abruzzo, anni dopo, non risulterà essere una casualità, ma piuttosto un appuntamento con il destino, che stava lì ad aspettare, il momento giusto. Un destino, che si andrà delineando, a seguito della malattia e della morte del papà Antonio Romito, che costringerà fratello e sorella a dover mandare avanti, d'un tratto, la trattoria, che sulle prime si vorrebbe vendere, ma che alla fine, inaspettatamente svela una passione latente, che Niko non avrebbe mai pensato di possedere.

Niko, non aveva alcuna esperienza nell'ambito della cucina, e tutto quello che nel tempo è riuscito a fare, lo ha fatto da autodidatta, dimostrando che se si è bravi a fare qualcosa, così senza sforzo, e senza troppe conoscenze alle spalle, significa che quello è il tuo talento. Ed, infatti, lo chef pluristellato, cimentandosi nell'arte culinaria, ha sviluppato quella che è la sua filosofia di cucina, e che nel giro di 7 anni ha saputo farsi conoscere ed apprezzare, tanto da far guadagnare al Reale, la sua prima stella Michelin. Un percorso cu-

linario, che è partito dai piatti tipici montanari, serviti nella trattoria dal papà, per cominciarli a rivisitare in una chiave tutta diversa, scontrandosi con la forte reticenza dei clienti, che all'inizio non riuscivano ad apprezzare i nuovi piatti. Ma, il grande successo di Romito, è solo agli inizi. Nel 2011, il ristorante si trasferisce a Casadonna, un ex monastero del'500 a Castel



di Sangro, che Cristiana e Niko, decidono di acquistare e di ristrutturare con materiali ed opere d'arte che seguono uno stile, elegante, puro e bello, in un continuum con la cucina stessa del Reale.

In questo splendido edificio, oltre al ristorante e alle camere, prende forma l'Accademia, una scuola di alta formazione e specializzazione professionale di cucina, che permetterà a Niko, di dare altre declinazioni al suo talento da chef. Un talento che nel 2014, gli farà prendere la terza stella Michelin, e che gli consentirà, anche,

di far diventare le sue capacità gastronomiche, corsi di formazione, format e prodotti per il consumo domestico. Una serie di realtà, che si sono concretizzate, grazie al suo approccio innovativo, che passa sempre per la sperimentazione, guidata dal suo istinto innato.



Corteggiato più di una volta dalla Maison Bulgari, Romito nel 2017, accetta questa nuova sfida aprendo il suo primo ristorante, all'interno del Bulgari Hotel di Pechino, poi a Dubai e l'anno seguente a Milano e Shanghai. L'intento progettuale di questa collaborazione, è quello di far conoscere la tradizione culinaria italiana, attraverso le innovative rivisitazioni alla Romito, mai scontate, esclusive e di una piacevolezza senza paragoni. D'esempio potrebbe essere l'antipasto all'italiana in otto assaggi, che prende spunto da diverse regioni italiane, per portare sulle tavole internazionali, uno spaccato d'Italia. Un format tutto italiano, carico delle sue tradizioni e dei suoi prodotti di altissima qualità, che nello stesso medesimo modo, ven-

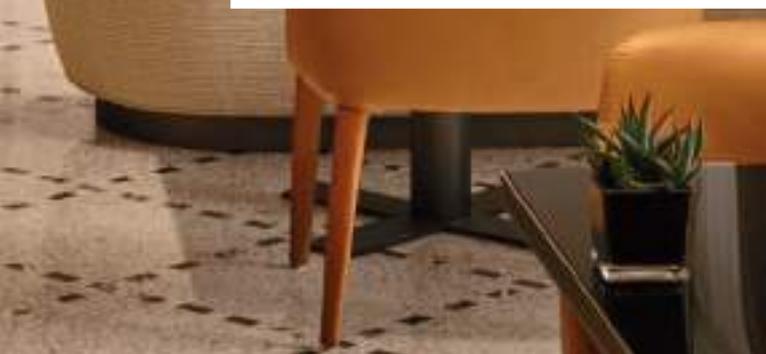






gono presentati e serviti nei diversi ristoranti "Niko Romito", in Cina, Dubai, o in qualsiasi altra parte del mondo.

Oggi, invece, la nuova sfida accettata da Niko, si gioca in casa, a Roma, con l'apertura a Piazza Augusto Imperatore 10, del nuovo Bulgari Hotel Roma. Qui Ro-



mito, insieme al resident chef, Emilio Di Cristo, giovane molto promettente, ha realizzato un piatto che ricordasse l'antica Roma, proprio in onore della nuova struttura immersa nel cuore del rione Campo Marzio: trota, mandorle e fichi. Un piatto molto innovativo, nato dalle sperimentazioni dei due chef e che presto, potrebbe entrare a far parte del format Bulgari.

PROSECCO DOC

E I CAPOLAVORI
SENZA TEMPO DEL DESIGN

A cura di Tania Nardi



Struttura, equilibrio, armonia ed eleganza. Qualità intrinseche del valore estetico di un oggetto che delineano l'innovativa e sofisticata campagna pubblicitaria del Consorzio del Prosecco DOC. Un'unione tra la Denominazione più famosa al mondo e tre icone del design italiano.



Il Consorzio ha lanciato la campagna "Soggetto Design", in collaborazione con ADI Design Museum, scegliendo oggetti simbolo dell'arredo italiano per narrare una storia di artigianalità e bellezza: radio Cubo di Brionvega, la lampada Atollo di Oluce e la poltrona Fjord firmata Moroso.

Una trama di simboli estetici che esprimono la magnifica molteplicità di discipline e tecniche dell'arte di vivere italiano che sorprende per la sua semplice essenza del bello ricreando soluzioni concrete per diffondere questa filosofia. Da qui nasce il payoff della campagna: *"The Italian sparkling art of living"* ovvero *"L'arte di vivere italiano è rigorosamente DOC"*.

Questo concetto è definito graficamente nella campagna "Soggetto Design" giocata sul concept 'magazine cover' che richiama idealmente la copertina di un magazine, nel quale i tre iconici pezzi di design campeggiano da co-protagonisti insieme al Prosecco DOC. L'immagine visiva ripercorre il dialogo che si concre-



tizza tra le architetture storiche dei complessi museali e le forme moderne e i materiali innovativi delle tre opere di design immerse in uno spazio senza tempo, sospese tra passato e presente.

Stefano Zanette, presidente del Consorzio di tutela della Doc Prosecco, riporta che *"a differenza delle precedenti campagne dove abbiamo voluto concentrare*

raviglioso territorio distribuito tra il Veneto e il Friuli Venezia Giulia.

Il binomio vino e arte in Italia si esprime sempre di più in maniera interessante, con tanti linguaggi che il Consorzio è riuscito a carpire e fare suoi, dando profondità e unendo l'arte di fare il vino all'arte in senso stretto rendendolo un tutt'uno per raccontare il vivere all'ita-

liana come stile di vita, fonte di ispirazione in tutto il mondo. Semplicità e bellezza, come paradigmi di un nuovo modo di concepire il lusso dell'italian lifestyle, senza artifici, ma facendosi portavoci di un modello ormai consolidato e ammirato.



l'attenzione sul territorio, come nel progetto 'Dreamland', o sul prodotto, come nella campagna di lancio 'Osa il Rosa', questa volta l'obiettivo principale consiste nell'incrementare il percepito della denominazione nell'immaginario del consumatore. Per questa ragione abbiamo posto al centro della comunicazione la genialità italiana che, nel caso di specie, viene testimoniata dai soggetti selezionati come dimostrazione e 'supporting evidence' della potenza creativa Made in Italy".

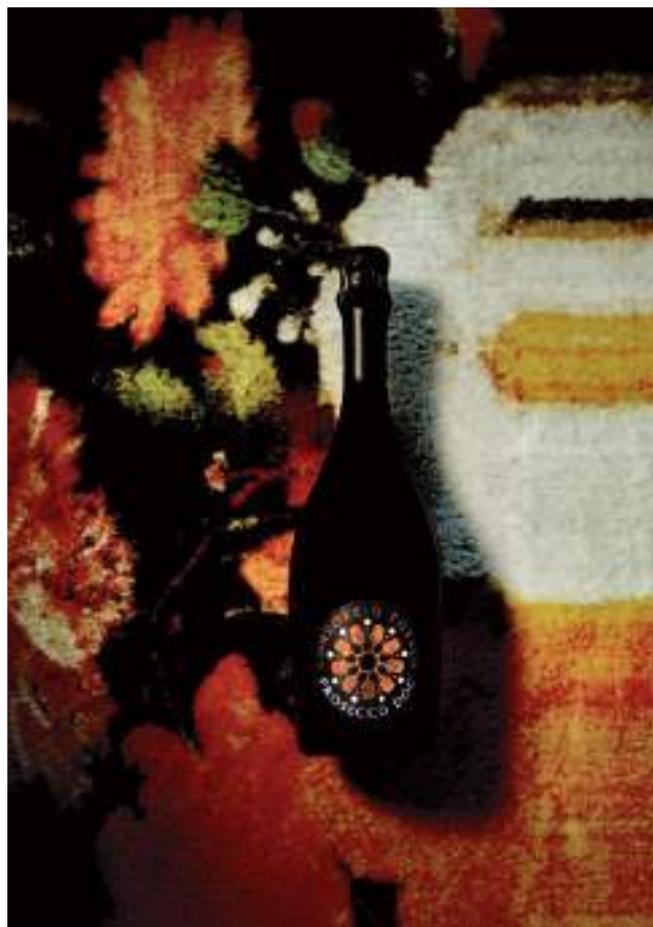
Un tempo che definisce la storia, il talento e lo stile tipicamente italiano dell'Italian Genio, massima espressione della continua ricerca estetica e qualitativa che il Consorzio Prosecco DOC attua quotidianamente per raccontare l'unicità di questo prodotto e del suo me-



CONSORZIO DI TUTELA DEL PROSECCO DOC

Prosecco DOC è un'eccellenza italiana, espressione di un territorio ben definito, che si estende tra Veneto e Friuli-Venezia Giulia, ricco di tradizione e con un clima favorevole che regala all'uva Glera grande eleganza, equilibrio e un fascino contemporaneo.

La Denominazione di Origine Controllata Prosecco nasce nel 2009 dall'unione dei viticoltori, vinificatori ed



imbottiglieri di 9 Province tra le regioni italiane Veneto (Treviso, Belluno, Padova, Venezia e Vicenza) e Friuli Venezia Giulia (Gorizia, Pordenone, Trieste e Udine) al fine di legare indissolubilmente questo vino al suo territorio di origine.

Il Consorzio associa in modo volontario le diverse categorie di produttori – i viticoltori, i vinificatori e le case spumantistiche – ed ha come obiettivi il miglio-

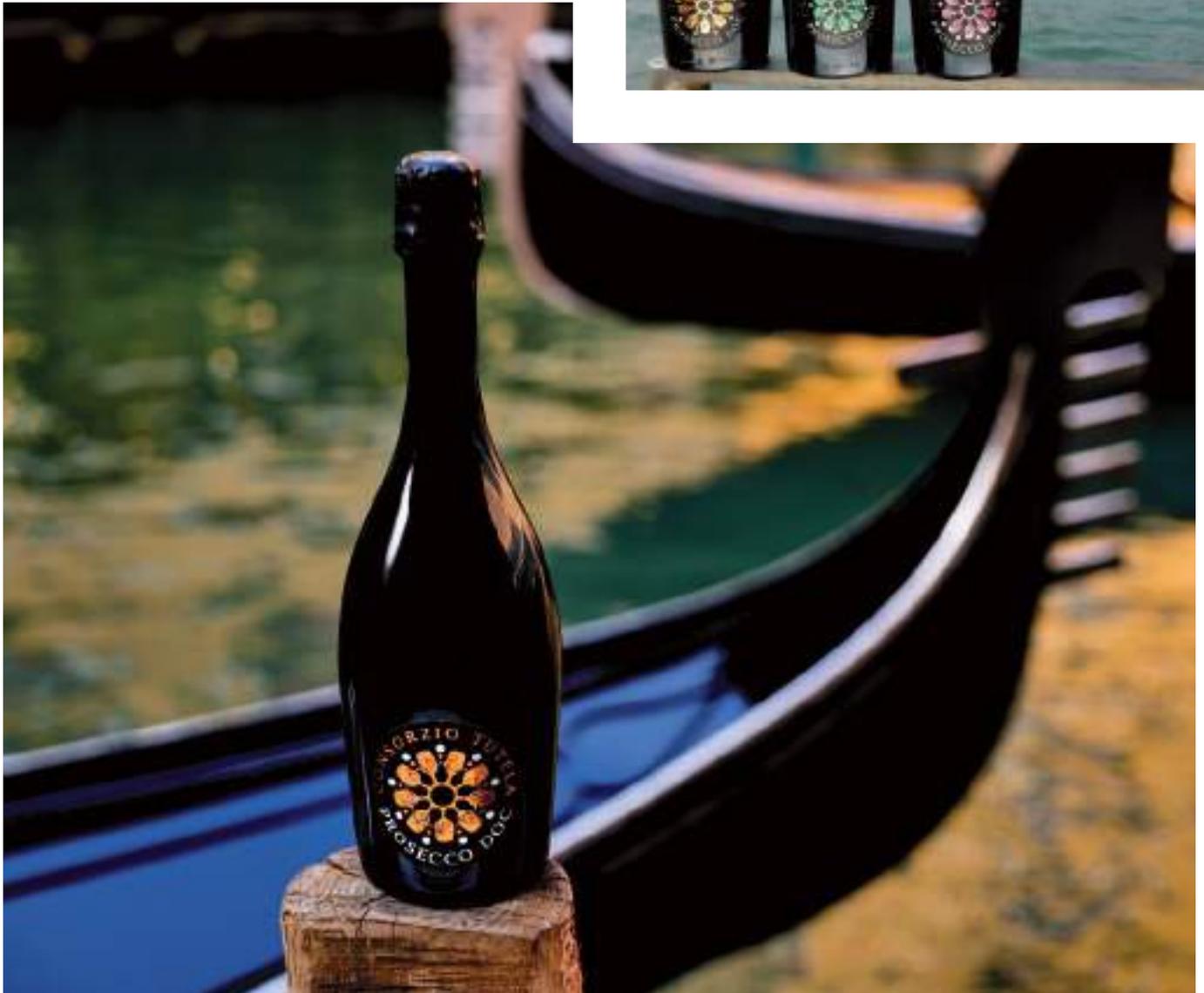
ramento e lo sviluppo della Denominazione, la realizzazione di azioni promozionali e di valorizzazione, la salvaguardia e tutela della denominazione in Italia e all'estero e il rispetto delle regole previste dal Disciplinare di produzione. Il Consorzio di Tutela protegge e promuove l'unicità di questo vino, bandiera nel mondo dello stile di vita italiano. Questi i numeri dello spumante più prodotto e più esportato al mondo: 28.100

WINE

ettari di vigneto, 10.398 aziende viticole, 1.173 aziende vinificatrici, 364 case spumantistiche e una produzione annuale di 638 milioni di bottiglie, di cui 60 milioni di bottiglie di Prosecco DOC Rosé.

Il Consorzio di Tutela del Prosecco DOC da sempre sostiene il mondo della cultura e dell'arte in molte delle sue espressioni. Negli anni ha via via accresciuto il proprio impegno in attività volte a favorire iniziative culturali ed artistiche, con particolare attenzione alle arti visive, alla musica e allo spettacolo, intensificando la propria presenza nei settori culturali più diversi come quello museale, il mondo del cinema e della moda. Il Consorzio si è così creato una rete di connessioni e

forti legami attraverso i quali è in grado di valorizzare il Genio italiano, riscontrabile nell'ampio patrimonio materiale e immateriale che il mondo intero riconosce al Bel Paese.



WINE

ANNAMARIA CORRÙ UN RACCONTO DIVINO

A cura di Tania Nardi



Quando sei ispirato da un grande scopo, un progetto straordinario, tutti i tuoi pensieri rompono i loro limiti, la tua mente li trascende, la tua coscienza si espande in ogni direzione e ti ritrovi in un mondo nuovo, grande e meraviglioso (Patanjal: autore indù, mistico e filosofo).

La sommelier, blogger, content creator e operatrice enoturistica Annamaria Corrà, ha saputo rompere i limiti ed andare oltre i classici schemi dell'analisi organolettica delle bevande, capace di valutarne la



tipologia, la qualità e le caratteristiche, per farli conoscere, invece, attraverso il racconto della loro storicità, fatta dal percorso che dalla mano che li coltiva, in determinate località, arriva fino alla loro produzione e presentazione. Un percorso che deve essere narrato, per presentare ciò che il vino, nella sua essenza è, per poi lasciarsi incantare, con la degustazione, dalle sue differenziate qualità.

Annamaria, dal vino, si è fatta prima prendere attraverso i sensi, nel degustarlo, conoscerlo ed apprezzarlo, per poi esserne letteralmente rapita, e decidere su due piedi di voler diventare un sommelier. Il vino, è per Corrà, un racconto che nasce spontaneamente dalle espressioni che si possono cogliere sui volti dei degu-



statori, mai uguali, e mai da doversi dare per scontati. Il momento dell'assaggio è quasi un rapporto a due, personalissimo ed esclusivo, che sprigiona un qualcosa che solo un intenditore sa leggere ed interpretare, tra le note dei sapori, e le espressioni visive dei degustatori. Ed è su queste narrazioni degustative, che Annamaria, a cena nel ristorante di un amico, scopre l'intensità e la capacità comunicativa del vino, che la folgorano. Comincia, così, la sua personalissima strada conoscitiva, che la impegna a voler sapere tutto sui vitigni d'Italia, d'Europa e del mondo, delle loro caratteristiche e di tutti i diversi prodotti che se ne possono trarre, per raccontarli e narrarli, attraverso le storie del suo blog. Un progetto che la porta a fare tanti viaggi esperienziali nei diversi vitigni, dei quali vuole sapere tutto, decisa a scoprire il potenziale di ogni prodotto

dano ai racconti dei produttori, alle cantine che li ospitano, ai territori che li coltivano e li fanno crescere, alle personalissime storie che li caratterizzano. Un approccio che arriva a conoscere l'anima del vino, frutto di un processo lento e armonioso, dove l'attesa sa farsi ripagare impagabilmente.

Le storie, profonde ed intense, sono meravigliosamente narrate all'interno del blog di Annamaria, denominato tannina (www.tannina.it), un angolo web dove raccon-



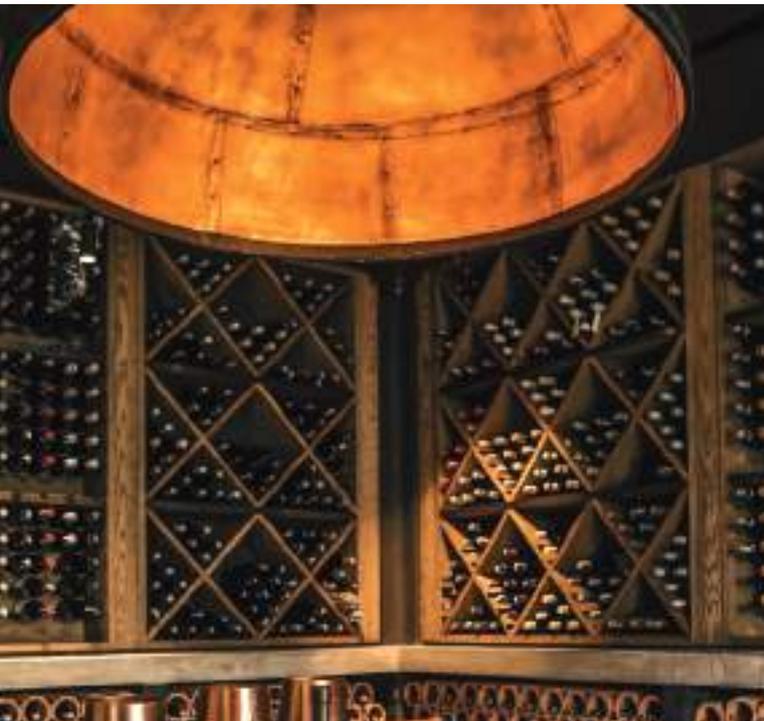
vinicolo, tra loro tutti diversi, nel colore, nel sapore e nell'aroma. Sì, perché la sommelier lodigiana, non si limita, di un vino, ad apprezzarlo esclusivamente attraverso un'analisi sensoriale, il suo obiettivo è quello di conoscerlo nel profondo, nelle sue radici che riman-



WINE

tare e raccontarsi, è un momento di grande incontro, nel quale ogni parola ha un peso ed un senso. Uno squarcio narrativo, che è voluto andare oltre i sapori del vino, per conoscere quanto più possibile di ogni prodotto. Ed è con questo precipuo intento che molti produttori, hanno con gran piacere accettato di raccontare la propria realtà, per far apprezzare non solo le essenze dei loro vini, ma anche il loro immenso e stancante lavoro, fatto di grande solerzia. Racconti che

hanno fatto crescere, negli anni, il blog e dato ad Annamaria Corrà la possibilità di partecipare, come media partner, ad eventi importanti di livello nazionale, quali Merano Wine Festival e Borgo diVino in tour.





ANDREA GABIN

UNO CHEF SIN DA PICCOLO

A cura della redazione

Si dice che sin da piccoli ognuno di noi esprime il potenziale che ha dentro sé, quell'essenza che porta a scegliere la propria strada, a seguire le proprie attitudini, e per i più fortunati, a fare della propria passione il lavoro della sua vita. E di questo fortunato connubio, ne sa qualcosa Andrea Gabin, che già da molto piccolo manifesta il suo interesse per la cucina. A tal proposito ci racconta degli aneddoti, come quelli legati alla domenica, quando la mamma preparava il brodo di gallina, ed Andrea era lì al suo fianco a guardare, con grande curiosità ed attenzione, tutta la preparazione dell'intero pranzo. E mentre la pentola del brodo lentamente bolliva sul fuoco, il suo compito era aiutarla a stendere la pasta per fare le lasagne. Il primo passo verso l'arte culinaria che già, senza ombra di dubbio, confermava le indiscutibili capacità manuali di Gabin. Il giovedì, invece, era la giornata in cui si facevano gli gnocchi, ed Andrea da scuola correva di filato a casa per preparare il composto, e per la prima volta, all'età di otto anni, sperimentò la lavorazione e la preparazione della pizza, di quei lieviti che lo fanno impazzire, e che già paventavano quale sarebbe stato

il suo orientamento. L'infanzia del nostro chef è stata tutta indirizzata verso la cucina, con le variegate preparazioni dei piatti e dell'allevamento degli animali, che poi si uccidevano per essere mangiati. Un altro momento tipico della vita di Andrea relativo al 30 novembre, giorno nel quale ogni anno il nonno uccideva il maiale ed insieme al norcino si effettuavano tutti i dovuti passaggi, per fare salsicce, salami e pancette. Dubbi non ce ne sono, Gabin vuole diventare uno chef, e la famiglia lo appoggia in questo suo desiderio iscrivendolo, dopo la licenza media, all'istituto alberghiero di Aviano in provincia di Pordenone, presso cui rimaneva tutta la settimana, fino al venerdì, e quando nel weekend rientrava a casa, non faceva che allenarsi tutto il giorno a rifare i piatti insegnatigli. Una vera passione che lo prende anima e corpo e che all'età di 17 anni gli fa muovere i primi passi nel settore, con la









sua prima esperienza lavorativa presso un albergo in Svizzera, svolta durante la stagione estiva.

Il percorso di studi è proseguito frequentando l'istituto alberghiero IAL-CISL di AVIANO (PN), dove ha conse-

guito l'attestato di qualifica di commis di cucina. Poi il terzo anno facoltativo di specializzazione presso lo stesso istituto alberghiero ha portato al conseguimento dell'attestato di qualifica di capo partita di cucina eurodip (con commissione europea) e contemporaneamente ha svolto il primo, secondo e terzo corso di Sommelier. Oggi Andrea ha conseguito a pieno il suo sogno ed è diventato uno chef, lavorando in molti ristoranti stellati, un sogno che è andato oltre le aspettative e che nel 2013 gli permette di aprire, in provincia di Udine, il Gabin Pizza & Food. Un laboratorio, più che una pizzeria, dove viene preparata una pizza gourmet davvero eccezionale, da portare a casa o da gustare lì sul momento.

Una pizza fatta, con farine biologiche macinate a pietra, e lievito madre, realizzato con fermentazioni di frutta o yogurt e miele per bilanciarlo. Le farciture, invece, variano a seconda della stagionalità, per impiegare sempre prodotti tipici italiani di grande qualità come la mozzarella proveniente da Salerno, la 'Nduja di Spilinga e l'impiego di ingredienti friulani, come il pesce azzurro quando possibile.

quando possibile.



BUON BERE A ROMA



DOUBLETREE
by Hilton™
ROME MONTI

LA PERLA NASCOSTA DELLA CAPITALE SI TROVA
AL DOUBLETREE BY HILTON ROME MONTI.

UNA LOCATION NON CONVENZIONALE,
UNA VISTA SENZA PARI SULLA CAPITALE,
UN SOGGIORNO RICCO DI GUSTO.

A cura della redazione

Nulla è scontato, men che meno **la cultura del buon bere** e trovare un locale che se ne faccia promotore. E se questo "locale" fosse un Hotel, con al suo interno tre realtà Food & Beverage pronte a stupire ospiti e locals con le proprie scelte enogastronomiche? Ci troviamo a Roma, nel cuore del Rione Monti, e l'hotel DoubleTree by Hilton Rome Monti propone una selezione che va dal vino, ai cocktail, alla birra (anche per gli amici a quattro zampe) tutta da scoprire.



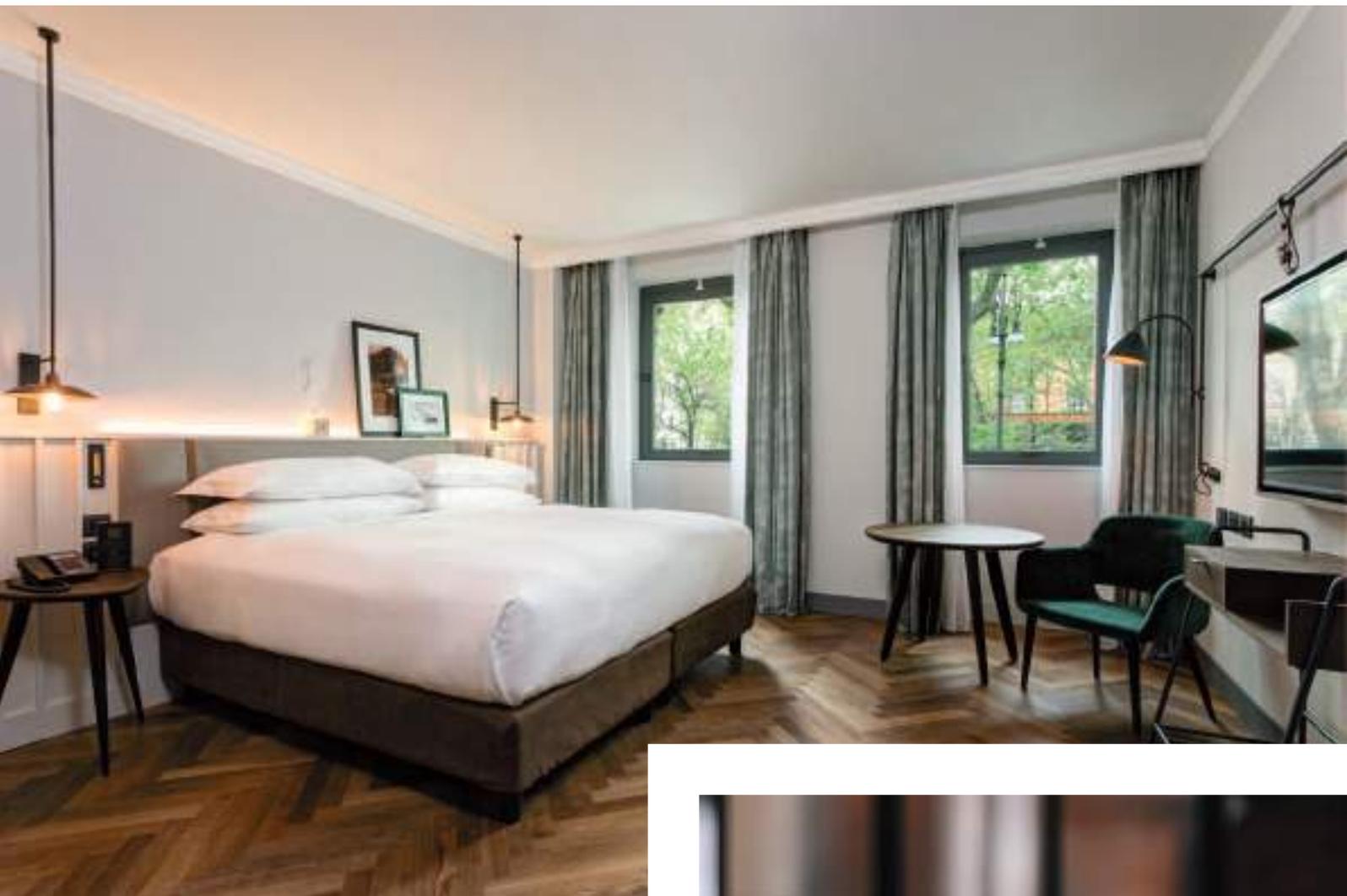


UNA FINESTRA SU ROMA

Siamo a Roma, nel quartiere Monti, alle spalle di Santa Maria Maggiore e nel punto di ingresso di uno dei rioni più iconici della capitale. L'Hotel DoubleTree by Hilton Rome Monti si affaccia su Piazza dell'Esquilino e abbraccia a pieno l'atmosfera del quartiere, in un mix di contemporaneità glamour e stile industriale, facendosi promotore di una variegata offerta ristorativa aperta sia agli ospiti che al pubblico esterno.

Troviamo dunque il **MiT Food & Coffee Brewery**, giovane e vivace bistrot con patio sulla piazza; il **Mamalia**, accogliente ristorante con cucina a vista, che propone tradizione italiana e romana rivisitate in chiave moderna dal Resident Chef Mario Santamaria; per con-





cludere poi con una ascesa all'ottavo piano dove troviamo il **Mùn Rooftop Cocktail Bar** con vista sulla cupola della Basilica di Santa Maria Maggiore e un'atmosfera rilassante e lontana dal caos romano. Cosa accomuna questi tre locali? In primis la scelta beverage d'eccellenza, che va da etichette riconosciute a livello internazionale a scelte di nicchia, al fine di trasportare i propri ospiti in un viaggio intimo e personale nel gusto.

UNA SCELTA GREEN E BIO

Tra le cantine scelte, spicca l'**azienda Agricola Biologica Nifo Sarrapochiello**, proveniente dal Sannio, terra ricca di storia e cultura enologica. Ogni sua eti-



chetta, dal Falanghina al Fiano passando per l'Aglianico, racconta una storia, come fanno intendere le illustrazioni che accompagnano ciascun vino, raffiguranti gli stessi **reperti archeologici** scoperti lavorando i vigneti che si estendono sulla storica via Francigena.

E se l'impegno e la scommessa per il nostro futuro vanno verso scelte green, il DoubleTree by Hilton Rome Monti non si tira indietro: parla di natura e sostenibilità la nuova cocktail list del momento, che verrà lanciata ufficialmente a luglio 2023 al **Mùn**, il **Rooftop Cocktail Bar** dell'Hotel. Tra un gioco di fortuna per scegliere il drink che accompagnerà la vostra serata e le **tapas gourmet** del Resident Chef Santamaria, non è possibile perdere l'occasione di assaporare i cocktail che fanno da ciliegina sulla torta ad una location mozzafiato.

Infine, se dopo l'aperitivo viene un languorino, non resta che fermarsi a cena al **Mamalia Restaurant**, al

piano terra dell'hotel, dove sulla tavola fa da padrone la tradizione romana con un tocco moderno e internazionale. Qui fa capolino il re della cucina italiana, l'Olio d'Oliva, rappresentato in questo caso da L'Orocolato, Tenute Giardino Santo Stefano, con i suoi processi di raccolta e trattamento biologico dell'oliva che rispettano le tempistiche di maturazione e decantazione naturali.



IN VACANZA CON GLI AMICI A QUATTRO ZAMPE

E per concludere in bellezza, è un piacere menzionare che al DoubleTree by Hilton Rome Monti gli amici animali trovano un posto speciale e un regalo inatteso: PAWSE, la **Birra per Cani**, creata con soli ingredienti naturali, che gli amici a quattro zampe possono gustare insieme al proprio umano.

Tante piccole accortezze, una sola certezza: DoubleTree by Hilton Rome Monti diventerà la chiave per vivere e gustare a pieno il tuo soggiorno nella Città Eterna.

www.dtromemonti.com



POLTU QUATU TANIT FINE RESTAURANT LA TERRAZZA SUL MARE

A cura della redazione



Poltu Quatu, giugno 2023. Atmosfera magica, gusto e qualità, panorama d'incanto: sono gli elementi di successo del Tanit Fine Restaurant, la terrazza sul mare di Poltu Quatu, nel nord Sardegna, che quest'anno raddoppia con la Terrace du Port by Tanit, per gustare cocktail e piccole delizie, dal tardo pomeriggio a sera.

Il Tanit Fine Restaurant, da anni una delle mete imperdibili per la cena offre così una proposta diversa, per chi desidera trascorrere una serata in uno degli scenari più belli della Sardegna, dove la luce del tramonto tinge di rosa le rocce scolpite dal vento che si stagliano lungo il fiordo naturale del borgo di Poltu Quatu, affacciato sull'isola di Caprera.



Delizie gourmet, dai Nigiri di Wagyu con salsa Teryaki e maionese al Wasabi al crudo di gamberi con caviale Mao-rossol Amur Royal e salsa Ponzu, fino alla fritturina di calamari con salsa tartara o la burrata su Gazpacho di pomodorino e biscotti croccante o ancora il Pata Negra Joselito su pane pistoccu, ostriche e caviale, tutto è creato per un'esperienza di gusto in un ambiente affascinante.

La carta dei cocktail offre classici, alcolici e non alcolici, ma anche una grande varietà di "signature cocktail", primo fra tutti quello dedicato proprio all'estate di Poltu Quatu: il PQ Summer, con Gin Malfy orange, sciroppo, succo di limone e spuma di champagne. Per la cena, il Tanit Fine Restaurant offre un ricco menù che spazia dove il pesce fresco è protagonista,

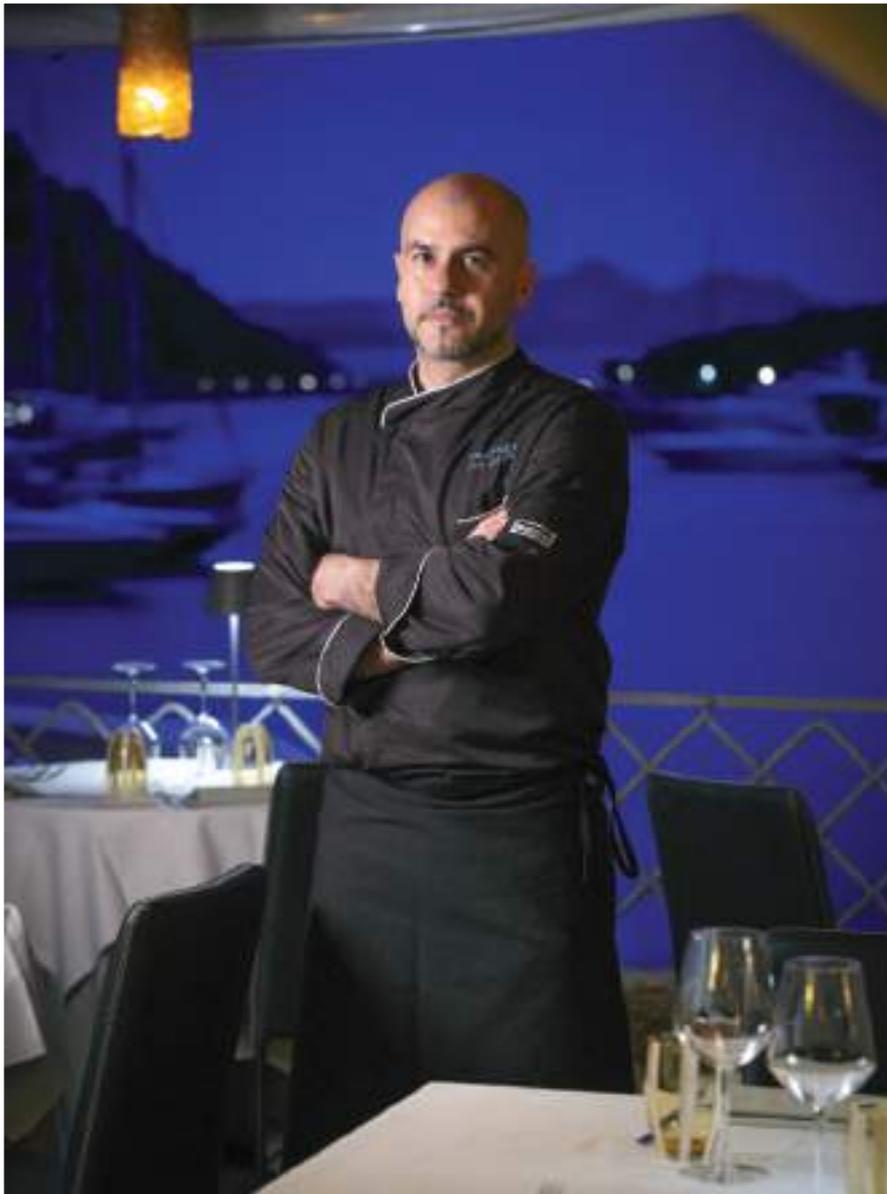


senza dimenticare specialità di carne e per vegetariani: si passa dai crudi di mare ai pesci e crostacei, dal fritto misto all'astice alla catalana alla grigliata del Tanit; irrinunciabile la bottarga di muggine con edano e pecorino, tra gli antipasti; tra i primi piatti spiccano gli gnocchi dorati con cozze su crema leggera di pecorino e il risotto al pino mugò e seppia; la scelta della carni vede classici come il filetto di angus beef alla senape ancienne e le costine di agnello; la selezione di formaggi e insalate e i dolci completano il menu, insieme alla carte dei vini che rende omaggio alla Sardegna, oltre alla selezione di etichette nazionali.

Poltu Quatu è una realtà unica nel suo genere, un borgo con una scenografia naturale creata dal fiordo affacciato di fronte L'Arcipelago di La Maddalena e dalla magia della luce che varia nell'arco della giornata, tra il rosa delle rocce di granito, il verde della macchia mediterranea e l'azzurro del cielo e del mare cristallino.

Qui, non c'è bisogno dell'auto, tutti i servizi sono a portata di mano, tra la promenade che costeggia la baia e i vicoli che si snodano all'interno: per il soggiorno la scelta è tra il Grand Hotel Poltu Quatu e gli

appartamenti The Reserve, per vivere la vacanza 5 stelle; la Marina dell'Orso è l'approdo sicuro per le imbarcazioni, meta irrinunciabile per chi arriva dal mare; per l'aperitivo o la cena tante le soluzioni, tra le quali



WINE&FOOD

spicca il Tanit Fine Restaurant, punta di diamante di Poltu Quatu, per la sua terrazza sul mare e le proposte enogastronomiche; per lo sport e il benessere Heaven Sporting Club, con la palestra affacciata sulla marina,

ratteristiche: dalle isole dell'Arcipelago di La Maddalena, proprio di fronte al fiordo, al territorio della Gallura, che offre esperienze diverse, dall'archeologia all'enogastronomia, dalle tradizioni ai costumi.



i campi da tennis e padel; per il benessere la spa con trattamenti su misura. E poi shopping e intrattenimento durante tutta la stagione.

Poltu Quatu, nato negli anni '70, è il luogo ideale per una vacanza o per un evento speciale ma è anche il punto perfetto per scoprire la Sardegna e le sue ca-

LUXURY

FP ART

LA BOUTIQUE
COMPANY
ITALIANA

A cura di Tania Nardi

“Spazio sprecato è qualsiasi spazio, in cui non ci sia dell'arte” (Andy Warhol).

E l'arte è distintiva, lascia un segno, ed esprimendo sé stessa, sa sempre creare un forte legame con chi la guarda, l'apprezza e la fa sua. Una serie di concetti astratti, che trovano concretezza sia nell'opera, che nella posizione che all'interno di un ambiente prendono, dandogli un'identità, uno stile, un carattere. Elementi essenziali ed imprescindibili del senso dell'arte, che la Fp Art, boutique company italiana, specializzata nei servizi di decorazione ed allestimento nel settore del lusso, ha fatto propri, per realizzare ri-



cercate ed esclusive creazioni personalizzate, per gli interni degli armatori, ma anche per effettuare decorazioni di aree sia indoor, come suite, ristoranti, corridoi, spa, che outdoor, come ponti esterni e piscine. Un'azienda che vanta una grande conoscenza nell'ambito dell'arte, capace nel saperla trattare, di "adattarla", nelle sue molteplici declinazioni, alla personalità del cliente, che deve sentirla sua, come un prodotto tailor made, che nasce dalla collaborazione sinergica tra consulenti d'arte ed interior designer. Professionisti che sapientemente sapranno partire dall'approvazione dei campioni, per studiare ogni pezzo e particolare della col-



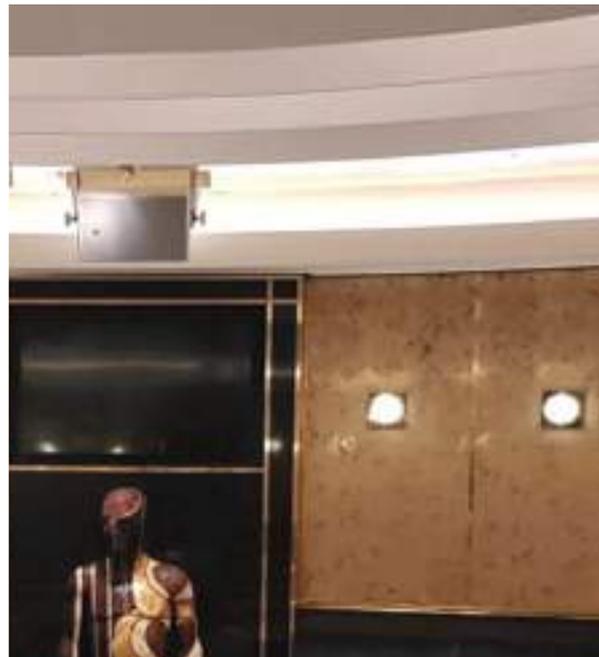


lezione, che dovrà modularsi sulle specifiche richieste e i desideri del cliente. Uno scambio di idee, che si fondano, essenzialmente, sulle conoscenze artistiche del pool di professionisti di livello della Fp Art, che sono sempre sul pezzo, al corrente costantemente sulle tendenze artistiche più in voga al momento, e sugli artisti di tutto il mondo. Con sede a Genova Quarto, il team, costituito da diverse figure, saprà sviluppare lo schizzo iniziale, elaborare disegni tecnici e rendering per dare sin da

subito un'idea visiva del progetto che si vuole conseguire, per poi fattivamente realizzarlo grazie ad artisti ed artigiani italiani di altissimo livello.

Un'arte, quella fornita dalla Fp Art, mai uguale, sempre attenta ad ogni più piccolo dettaglio, molto legata alla tradizione artigianale italiana, che sapendo mettere grande cura ed impegno nel realizzare i suoi prodotti, sa veramente dare valore all'opera d'arte, che progetta e crea. Realizzazioni inerenti sculture, pannelli decorativi, dipinti, stampe e fotografie, accessori vari ed oggetti da collezione. E su queste indiscusse abilità, l'azienda nel 2021 ha dato vita ad una sua piattaforma, fpartonline.com, una galleria virtuale sulla quale poter acquistare opere d'arte e pezzi esclusivi, che pos-





sono, su richiesta essere personalizzati come il cliente desidera. Una vetrina nella quale ricercare, tra le diverse categorie, il vaso, il tappeto o l'oggetto antico che più si addice ai propri gusti, in linea con l'eleganza e la sontuosità, che da sempre caratterizza, la Fp Art. La piattaforma ha il pregio di esporre, con la velocità di un clic, tutte le incantevoli realizzazioni

dell'azienda, che grazie a questo ulteriore servizio web, è in grado di offrire i suoi servizi a tutte le ore del giorno, in qualsiasi giorno dell'anno, visto che la sua clientela va da dagli Stati Uniti al Regno unito, fino agli Emirati Arabi. Un mercato on line con proposte sempre uniche ed innovative, selezionate tra le linee artistiche e di design, più in voga al momento.

Nel 2021, poi, l'azienda ha avviato un'importante collaborazione con Confindustria Nautica, evidenziando quanto il settore della nautica da diporto stia emergendo, e come il made in Italy sappia offrire al riguardo prodotti d'eccellenza. Una realtà, che viene confermata, dalla grande affluenza di iscritti ai Saloni Nautici. Momenti di confronto e conoscenza, per scoprire



di partecipare al Salone Nautico di Genova (16-21/09/2021) esponendo una sua scultura in bronzo, patinatura grigia - focata rosso, base in granito nero su yacht Sanlorenzo, e al Monaco Boat Show (22-25/09/2021), dove la scultura in versione bronzo con patinatura champagne e base in granito nero, ha impreziosito lo stand Benetti. Un esempio fattivo, questo di come l'azienda Fp Art realizzi le

del territorio, con la soluzione innovativa e green della sostenibilità ambientale. Prodotti anche qui d'eccellenza, che spaziano dalla pasta fatta in casa all'olio d'oliva, dalle specialità di dolci alle bevande alcoliche, ma dove tra tutti primeggia il pesto. Un prodotto ritenuto dagli chef pluristellati, di stampo globale, richiestissimo in tutte le cucine internazionali, e realizzato da Se ghe Pensu, con il



tutte le novità di questo affascinante mondo, soprattutto riguardo alle nuove linee che la nautica di diporto sta seguendo in riferimento alle innovative tecniche di costruzione, e alle direttive inerenti la salvaguardi ambientale, sempre protesa verso quello che deve essere un impatto ambientale zero. Al riguardo, proprio nel 2021, la Fp Art ha deciso

sue opere personalizzate, che poi i cantieri saranno in grado di offrire alla loro clientela. Un ultimo servizio dell'azienda, è quello relativo al Se ghe Pensu, un altro tassello dell'espressione artistica, questa volta però nell'ambito culinario, e specificatamente inerente le specialità liguri a chilometro zero. Una realtà che vuole esaltare gli straordinari prodotti

basilico ligure. E a tutti questi prodotti da acquistare e degustare, sono abbinati anche dei corsi, dove è possibile sperimentare la cucina ligure. Corsi nei quali vengono impiegati ed utilizzati solo prodotti esclusivamente biologici e di stagione, provenienti da agricoltori locali, concepiti con un approccio sustainability-first e plastic-free.

UMILTÀ 36

LA STELLA SENZA TEMPO

A cura di Tania Nardi



A pochi passi da Fontana di Trevi e dal Quirinale, nella Roma conosciuta in tutto il mondo, ed immortalata dai film dell'epoca d'oro del cinema italiano, sorge Umiltà 36, la stella senza tempo della costellazione Shedir. Uno dei cinque hotel, pre-

senti a Roma, dove il lusso, sinonimo di bellezza estrema e libertà assoluta, offre agli ospiti un soggiorno esclusivo e fuori dai comuni canoni. Un hotel, Umiltà 36, interamente progettato dallo studio Caberlon Caroppi, che per il restauro si è ispirato alle calde e vi-

branti atmosfere dei salotti romani degli anni '50, un luogo senza tempo, apoteosi della Dolce Vita, e dedicato ai viaggiatori, agli uomini d'affari e agli imprenditori cosmopoliti e dinamici, alla ricerca di un ambiente vivace dalle atmosfere retrò. L'edificio che ospita l'hotel, è



LUXURY

un palazzo d'epoca, riportato allo splendore originale da un importante e appassionato intervento architettonico, ingegneristico e di interior design, un sinergico lavoro che è riuscito ad esaltare al massimo, la storicità dell'edificio. Il progetto ha restituito maestosità a tutto il palazzo, a cominciare dall'ingresso, caratterizzato da un

monumentale portale in legno che si apre sull'androne, sovrastato da una meravigliosa volta a botte. Il

piano terra, è un inno alla bellezza e all'arte, con la storica e imponente scala di marmo che conduce

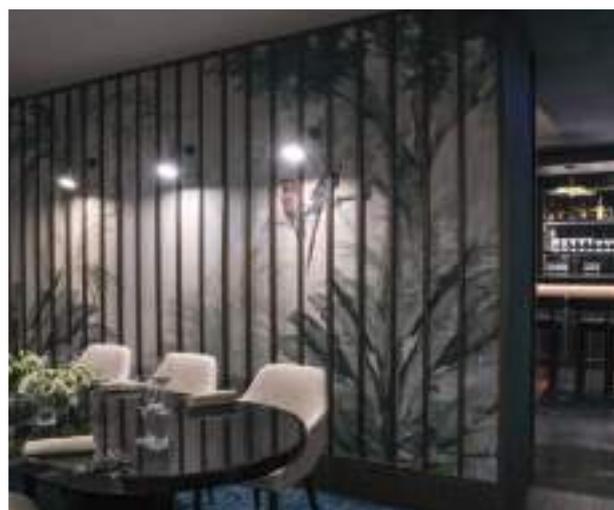


LUXURY

alle 29 camere distribuite ai piani nobili del palazzo, mentre nei restanti due livelli, sono stati realiz-

zati 18 appartamenti di grandi metrature tutti diversi l'uno dall'altro. Le camere Superior e Prestige,

hanno un taglio che varia dai 25 mq ai 35 mq, mentre le suite dai 35 mq ai 65 mq. Ambienti dove il







lusso ed il confort sono da potersi apprezzare ovunque: nei bagni rivestiti di marmi di grande pregio; nelle ampie cabine armadio; nei pavimenti in parquet, o con moquette; e nei soffitti enfatizzati dall'utilizzo sapiente di boiserie in legno.

Le suite e gli appartamenti, invece, sono stati realizzati per ospitare al meglio chiunque volesse fermarsi per soggiorni più lunghi, dotati di un salotto distaccato dalle camere, e comprensivo di una zona cottura.

Tutto l'interior design, è stato ideato e progettato, per far rivivere le atmosfere glamour della Dolce

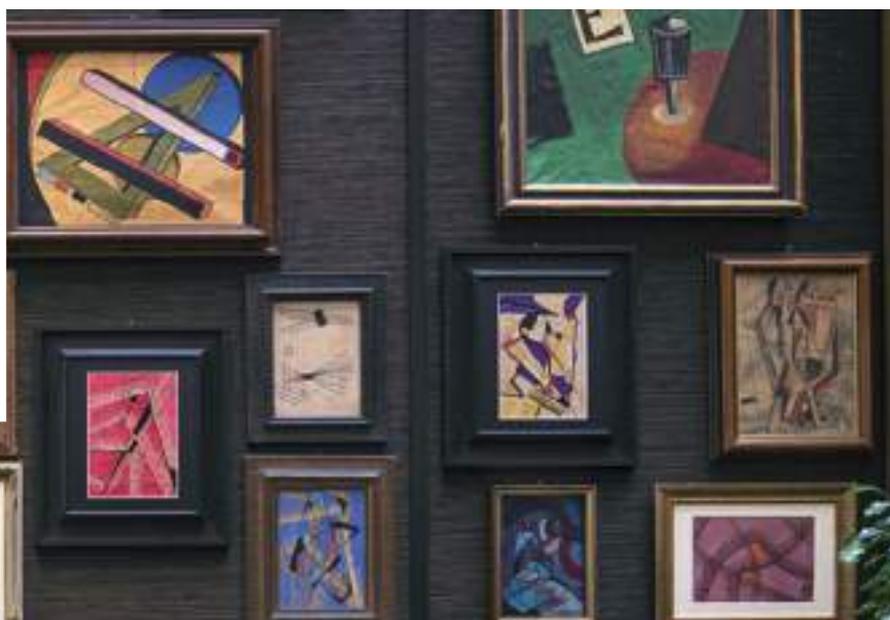
LUXURY

Vita romana. Negli ambienti, la mondanità, l'eleganza e la raffinatezza, si fondono in un mix di linee



esclusivi ed accoglienti nella loro eccentricità, dove la suggestività è raggiunta dalla presenza di un'importante collezione di opere d'Arte Contemporanea. E i toni caldi, le strutture d'arredo realizzate in legno e l'utilizzo di carte da parati scenografiche, contribuiscono ad

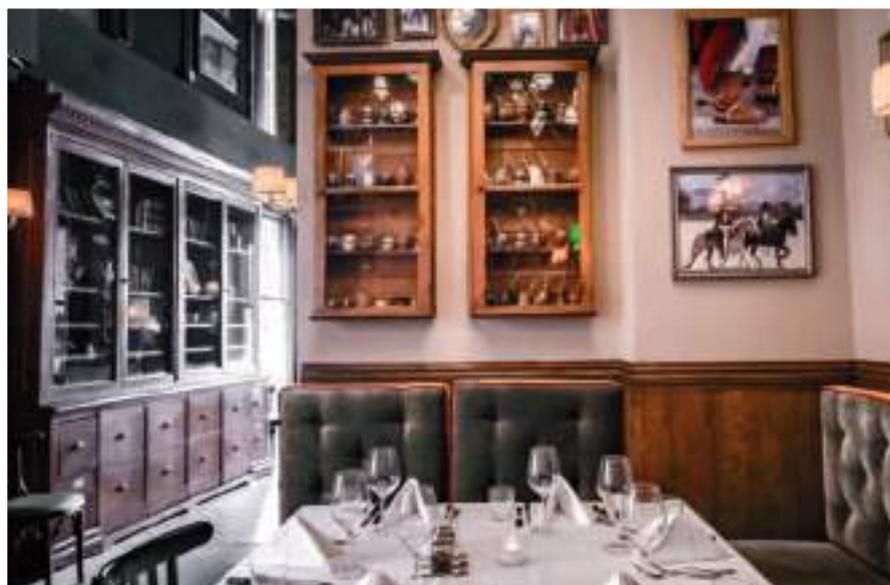
nalità inconfondibile, e un'avvolgente sensazione di bellezza, che sa creare la giusta armonia ed intimità. Raffinati e cosmopoliti sono i due diversi percorsi gastronomici: il Dandy Cafè, dove rilassarsi alla luce di due splendidi lucernai, che ne consentono l'uti-



geometriche, arredi retrò, opere d'arte contemporanea e raffinati oggetti di design. Tutti elementi, in grado di rendere gli ambienti

offrire, allure, ai diversi ambienti e spazi. Niente è, dunque, stato lasciato al caso, ed ogni dettaglio, è stato pensato per dare una perso-





lizzo in ogni stagione, ed il ristorante gourmet El Porteño, di ispirazione argentina, con 120 posti a sedere, aperto tutti i giorni, sia per il pranzo, che per la cena. Il Dandy Cafè, è situato al pian terreno dell'hotel, con affaccio sul Quiri-

nale e sul Vittoriano, mentre all'ultimo piano si trova la terrazza Flores, caffetteria, lounge bar e tapas bar, il posto ideale per una pausa con vista, per distendersi ed ammirare, quelle che sono, le magiche atmosfere della città eterna.

LUXURY

RELAIS PARADISO

VIETRI SUL MARE

A cura di Tania Nardi

LUXURY



L Il Relais Paradiso, di Vietri sul Mare, è un luogo incantevole, dove la costiera Amalfitana gli fa da sfondo. Una location dal design contemporaneo, immersa tra il verde dei paesaggi montani e l'azzurro del mare,

con servizi tipici di un hotel 5 stelle: queste le caratteristiche del Paradiso Relais, una villa privata ad un solo chilometro da Vietri sul Mare, che sa sapiente accogliere gli ospiti per un soggiorno di quiete e relax in una delle destina-

zioni più amate della Penisola. "Il Paradiso Relais è il piccolo gioiello del nostro gruppo, un luogo dove sentirsi a casa e godere di servizi dedicati" – afferma Giuseppe Marchese, CEO di Ragosta Hotels Collection. "A seguito della





ristrutturazione della villa, abbiamo ogni anno ospiti da tutto il mondo, desiderosi di visitare la Costiera lontani dal caos. Un gioiello di sole 22 suite, spesso teatro anche di eventi privati d'eccellenza." Tutte le camere hanno terrazze panoramiche con vista sul Golfo di Salerno e sui paesaggi tipici della Costiera Amalfitana, alcune hanno anche la jacuzzi privata: il Paradiso Relais è un albergo di lusso, una casa per le vacanze che si trasforma in una residenza estiva privata dalle caratteristiche uniche, grazie al design ricercato degli arredi in stile contemporaneo, alla natura incontaminata del contesto circostante e alle esperienze dedi-







LUXURY

cate agli ospiti che desiderano un luogo intimo ed esclusivo, dove ritrovare comfort e servizi su misura: dalla grande terrazza con

Andrea Apuzzo, che richiama la cucina e i prodotti del territorio, genuini e di elevata qualità, alcuni coltivati direttamente nell'orto del

vicino Hotel Raito. Da non dimenticare, poi, la possibilità per gli ospiti del Relais di raggiungere anche il vicino Hotel Raito, dello stesso gruppo, per una pausa di benessere alla Spa, per un drink in terrazza o una serata gourmet a cura dello Chef Francesco Russo. La ExPure SPA dell'Hotel Raito, è una struttura che si suddivide in 300 mq coperti e 300 mq di solarium panoramico, provvista di pi-



piscina panoramica e solarium, al lounge bar e ristorante.

All'Executive Lounge Restaurant, è possibile fare colazione, pranzare e cenare alla carta, in un'atmosfera elegante e sofisticata, caratterizzata da musica ambient, chillout e lounge. Qui gli ospiti potranno degustare le prelibatezze dello chef



scina coperta con acqua riscaldata, vasca idromassaggio, sauna, bagno turco, area relax con angolo tisaneria e 3 sale massaggi ampie e confortevoli. Un angolo di paradiso nel quale gli ospiti, possono immergersi, per ricreare il corpo e la mente.

Insieme al Paradiso Relais, Ragosta Hotels Collection offre altre strutture 5 stelle in Italia: l'Hotel Raito Amalfi Coast, 76 camere e suite sempre a Vietri sul Mare, Palazzo Montemartini Rome, A Radisson Collection Hotel, 82 camere e suite accanto alle Terme di Diocleziano, La Plage Resort Taormina, 59 camere e suite con spiaggia privata di fronte Isola Bella.





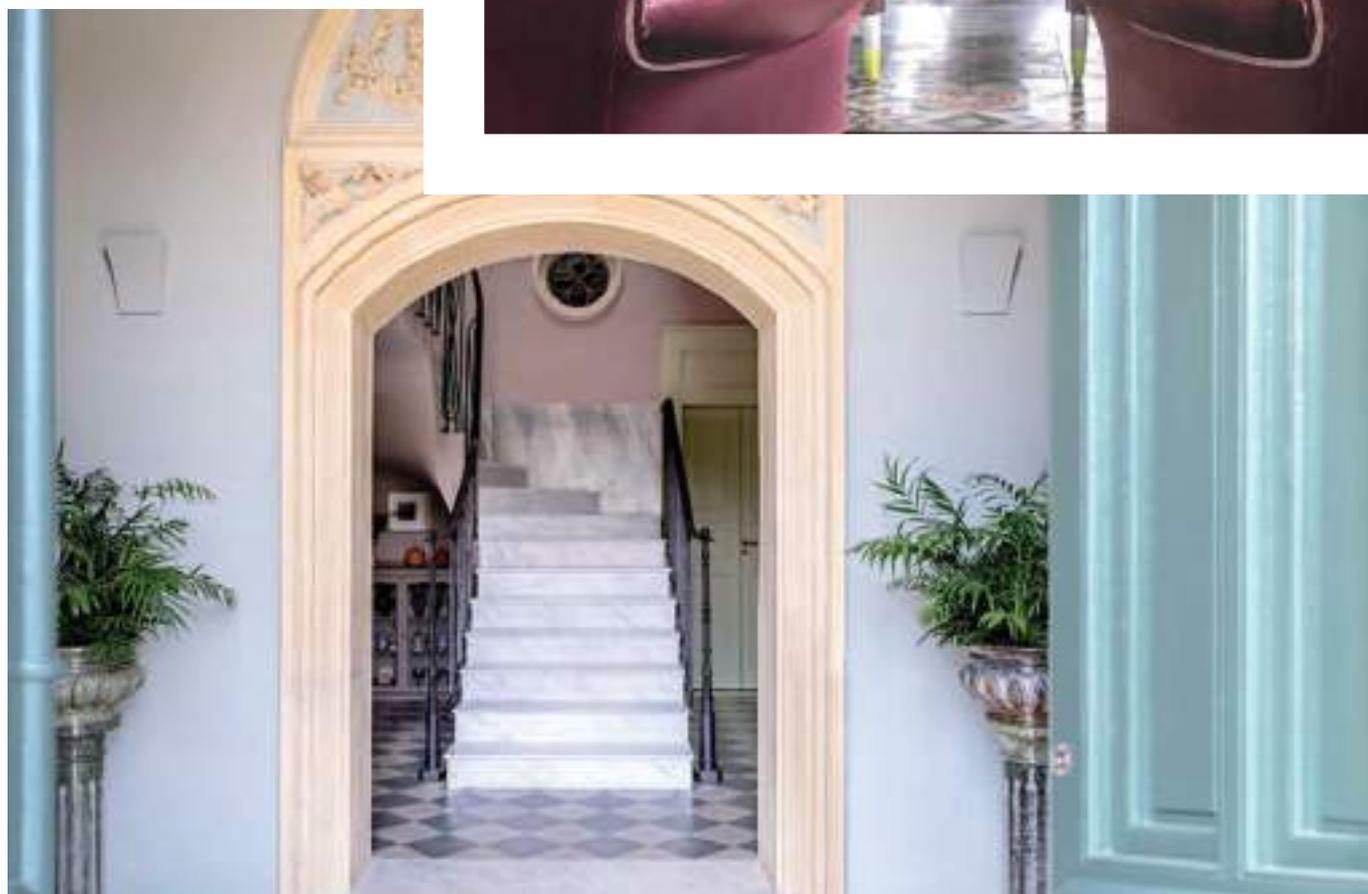
CASTEL ELVIRA

LO STYLE INGLESE IN SALENTO

A cura di Tania Nardi



Immerso nel verde di un parco privato di 150mila metri quadrati, non lontano dal magnifico mare del Salento, che le fa da sfondo, il Castel Elvira, è una struttura risalente al 1800, e di una maestosa ed incantevole bellezza. In particolar modo oggi, che dopo essere stata acquistata dall'imprenditore Steve Riseley e dal suo compagno, l'artista Harvey B-Brown, dopo un secolo circa di abbandono, è stato sottoposto ad una ristrutturazione importante, che ha voluto risaltare la naturale importanza architettonica dell'edificio, ma nello stesso tempo distinguerla, grazie ad un gioco di



elementi d'arredo che fondono lo stile antico, con quello moderno. Una fusion, raggiuntasi attraverso

un sapiente e ricercato gioco di contrasti, dato dal mix dei diversi design interni, e l'austerità del

fuori. E come ogni castello che si rispetti, anche questo ha alle spalle una sua storia, che lo ammantava di magia. Purtroppo la storia narra di un racconto non bello, che vuole la costruzione del castello da parte di due facoltosi coniugi napoletani, per la loro figlia, che però morirà



prematuramente e tragicamente, dopo aver ingerito dei funghi velenosi raccolti dal giardino del castello. E se dopo quest'evento, nessuno più vi ha abitato, quasi come in un incantesimo, dove ogni cosa si ferma, oggi tutto, invece, riprende vita tra quelle mura, in cui



zionale struttura recettiva, è la rivista americana "Travel+Leisure" dei top 100 hotel migliori del mondo, e che nella lista ha inserito il Castel Elvira, ritenuto deluxe.



Unica location di questo calibro, in puglia, e tra altre otto in tutta Italia. Un grande traguardo, raggiun-

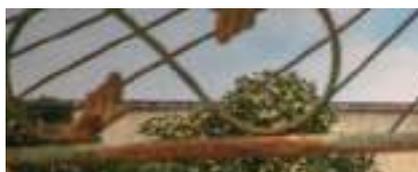
i proprietari, hanno voluto riportare, luce, eleganza e vita.

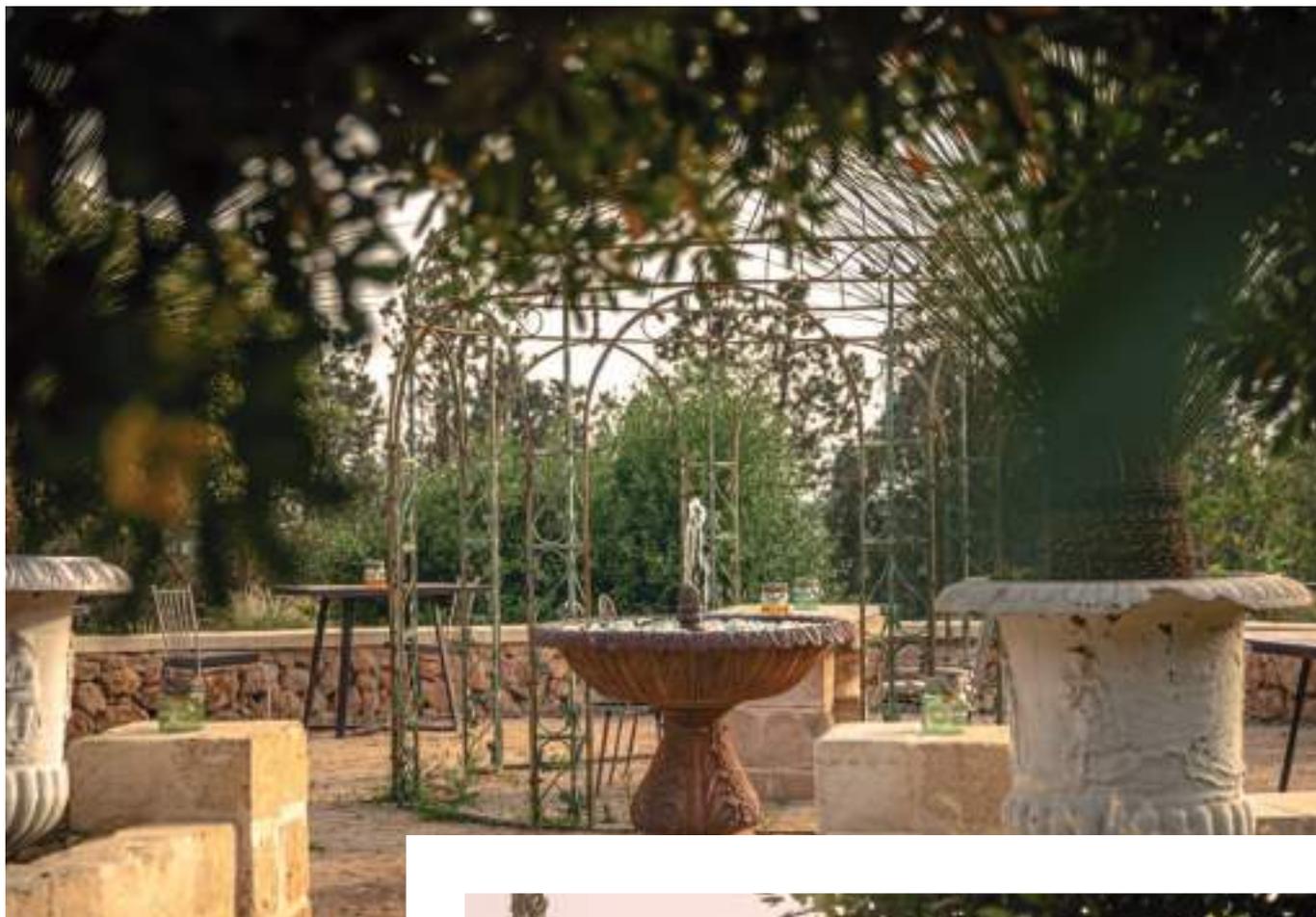
Una struttura, che ancor più è diventata di gran lusso, perché all'interno le opere d'arte della collezione "Adored e Adornet", di B-Brown, prendono posizione, per abbellire e dare ancora più lustro ai diversi ambienti. A decretare, poi, l'eccellenza di questa sensa-



tosi in brevissimo tempo, visto che l'apertura, è avvenuta solo nella primavera del 2022.

L'intera struttura è costituita dal castello e dal cottage, dove all'interno del primo, si possono trovare 4 suite deluxe, mentre nel secondo, altre due suite de luxe. Poi, ad accogliere gli ospiti, per quella che dovrà essere una vacanza indimenticabile, sono stati studiati ambienti di vario genere, in grado di regalare ognuno un servizio di alto livello: due saloni, due sale da pranzo, due lounge, un piano bar, un cinema, una sala





business e una terrazza. Da questa è possibile dominare ed ammirare tutta la parte circostante il castello, nella quale si trovano lo stagno ornamentale, la maxi piscina di 70 metri, la jacuzzi per 12 posti, gli incantevoli viali e la Torre Elvira, all'interno della quale sono state allestite altre 4 stanze con vicino una piscina al coperto. Ed infine, in lontananza, svetta l'omonimo monastero.

Il castello, apre le sue porte non solo come struttura ricettiva, ma anche per essere affittata interamente per una vacanza, un evento, o per un business meeting,



collegata ad una interessantissima rete di servizi ed escursioni di vario genere, che lo splendido terri-

torio della Puglia offre a livello di degustazioni enogastronomiche o di eventi culturali.

L'ARCHITETTO ALESSIA GARIBALDI

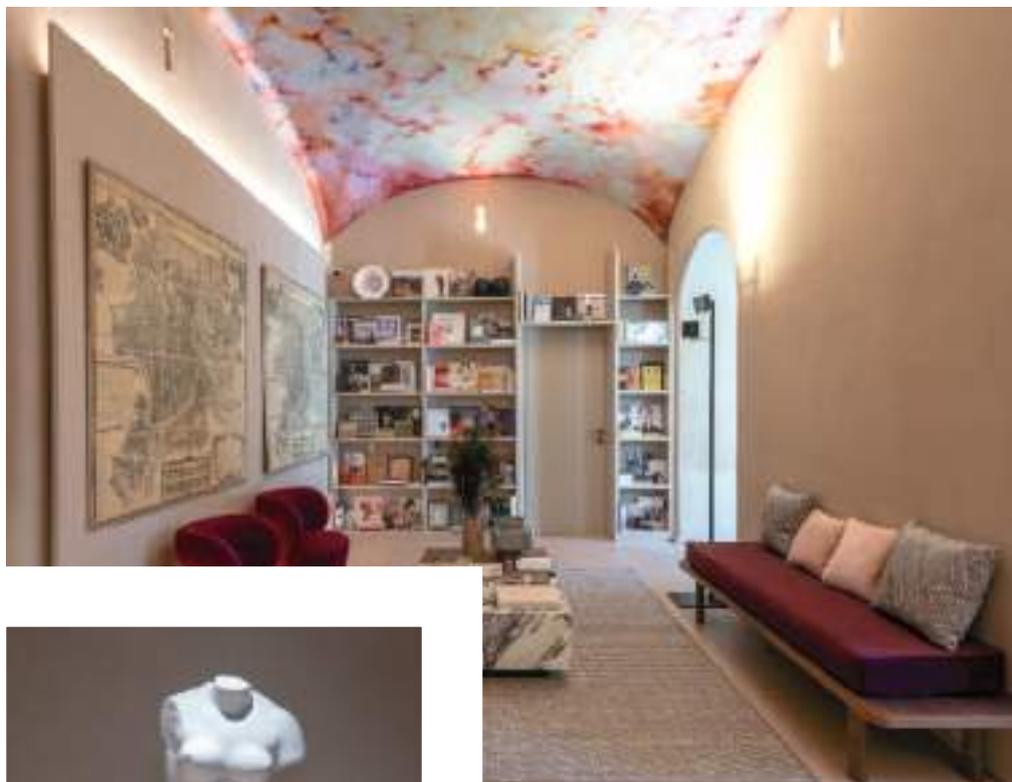
IL SUO INTERVENTO
SUL PALAZZO VELABRO

A cura di Tania Nardi

Alessia Garibaldi è un architetto, che sa andare oltre le linee standard, intravedendo in ogni ambiente da ristrutturare, un potenziale unico, da esaltare al massimo e da ricreare sotto nuove armonie. Ogni elemento, architettonico o d'arredo deve sapersi presentare al meglio, capace di comunicare negli spazi che lo circoscrivono, quel carattere innovativo, che non lo faccia mai cadere nell'ovvio e nello scontato. E a questa cultura di pensiero, si allineano tutti i collaboratori dello studio Garibaldi Architects, con sede a Milano, intenti sempre a rendere ogni progetto esclusivo, dove ogni scelta deve essere guidata dalla funzionalità, ma anche dall'emozione intrinseca che deve saper suscitare. Tutti elementi essenziali, sui quali lavora da anni l'intero team della Garibaldi, che propende verso un taglio umanistico, rintracciabile in quella che è stata la tradizione architettonica italiana del '900. Una tendenza di filone, che però deve sempre confrontarsi con l'impostazione taylor made, capace di calibrarsi, ogni qual volta, sui diversi ambienti da ristrutturare, sulle richieste del committente, e sul raggiungimento dell'obiettivo finale. Quello che sicuramente negli anni, Alessia ha sempre fatto più suo, è l'analisi degli ambienti, che devono

essere ripensati in funzione al diverso modo di viverli oggi, in relazione alle modificate esigenze e alle differenti ripartizioni logistiche

richieste. Non partire da questi presupposti, significa ignorare, la modernità e tutte le sue nuove forme che proprio negli spazi



vanno ricercando quelle identità che qualificano. Non è di certo da sottovalutare il concetto che recita: "ogni spazio dice molto di chi vi abita". Ed è proprio a questo che la Garibaldi punta ogni volta che di un progetto, analizza in primo luogo la sua essenza che si cela dietro alla persona che lo commissiona, dietro al brand che deve essere rappresentato, o dietro al concetto intellettuale, artistico e culturale che si vuole evidenziare. Tutto il resto è dato dalla simmetria spaziale, dall'ordine volumetrico e dalla diversa funzionalità

LUXURY

degli spazi, che trovano, insieme allo studio dei materiali naturali pregiati e dal gioco di luci, che nelle diverse prospettive ricercano

la loro posizione e la giusta intensità, la sintesi perfetta dei lavori dello studio Garibaldi Architects.

Tra i tanti interventi di restyling ai

quali Alessia ha partecipato, mostrando come sempre le sue incredibili doti, uno dei suoi ultimi è stato quello inerente il Palazzo Velabro. Uno storico edificio risalente al 1700, situato nel cuore di Roma, e che ha riaperto sotto il marchio Design Hotels by Marriot. Un edificio che ha già, negli anni '60 subito un restauro conservativo d'autore, ad opera di Luigi Moretti, ritenuto uno dei più importanti ed illustri esponenti del razionalismo del secolo scorso. Un intervento che non ha stravolto, ma che ha lasciato molto del carattere e dello stile di Moretti, che ha voluto giocare con le linee rendendole più



morbide. Ed ora tutto passa nelle mani della Garibaldi, che ha deciso di esaltare l'arredo con oggetti di design originali, di carattere vintage, fatti a mano, accompagnati

gere il massimo dell'hospitality. Una sinergia che ha saputo ben collaborare, apportando il massimo dell'esperienza data dai due rami di pertinenza.

Ed ogni proposta d'intervento e modifica, è stata realizzata per poter offrire una serie di risoluzioni architettoniche o di servizi che elevino il concetto dell'ospitalità, in quella che



e risaltati da fotografie e arte contemporanea, che ben si sposano con i diversi ambienti dell'hotel. Un restyling che vede non solo la presenza di Alessia come architetto, ma anche quella di Cristina Pains responsabile della LHM, società italiana di management alberghiero White-label. Due figure di grande spicco professionale che hanno saputo imprimere un taglio del tutto innovativo alla ristrutturazione, portata avanti con l'impulso dell'architettura e del business, con la finalità di raggiun-



LUXURY



deve essere un'esperienza unica nel suo genere. Ne sono un esempio la scelta della Ceramica Fioranese, im-

realizzazione di una piccola sala cinematografica, un servizio davvero esclusivo nel campo dell'hotelleria.

ben si legano con il legno dei mobili, ed il marmo, elemento inserito per omaggiare la Roma antica. Le junior suite hanno le palette di colori sui toni del verde, le suite il color cobalto e le standard vanno sulle tonalità del rosa e del mattone. E all'interno, i mobili sono stati ideati e realizzati tutti su misura.

La ristorazione di Palazzo Velabro, Apicio 16, è affidata a Penelope



piegata per la pavimentazione, un cotto molto particolare, un materiale utilizzato per la prima volta all'interno di un hotel. Oppure la



La struttura del Palazzo Velabro, si disloca su cinque piani, all'interno del quale si trovano 6 camere standard e 27 home suite, dotate di cucina, dove prodotti artigianali sono messi a disposizione dei clienti, che possono così decidere autonomamente di prepararsi tipici piatti romani, come la famosa cacio e pepe. Ogni stanza è valorizzata dal colore vintage, declinato nelle sue diverse nuance, che

Musulino, chef proveniente dal tristellato «La Pergola» di Roma di Heinz Beck. Una conduzione d'eccellenza, che nei suoi piatti sa far coesistere sapientemente ed equilibratamente il passato e l'innovazione. E per degustare queste prelibatezze, si propone una magnifica terrazza quadrata, ubicata al primo piano, e pronta a mostrare gli splendidi paesaggi della città eterna.

LUXURY

VILLA LA PERSONALA UN RELAIS DEL 1100

A cura di Tania Nardi



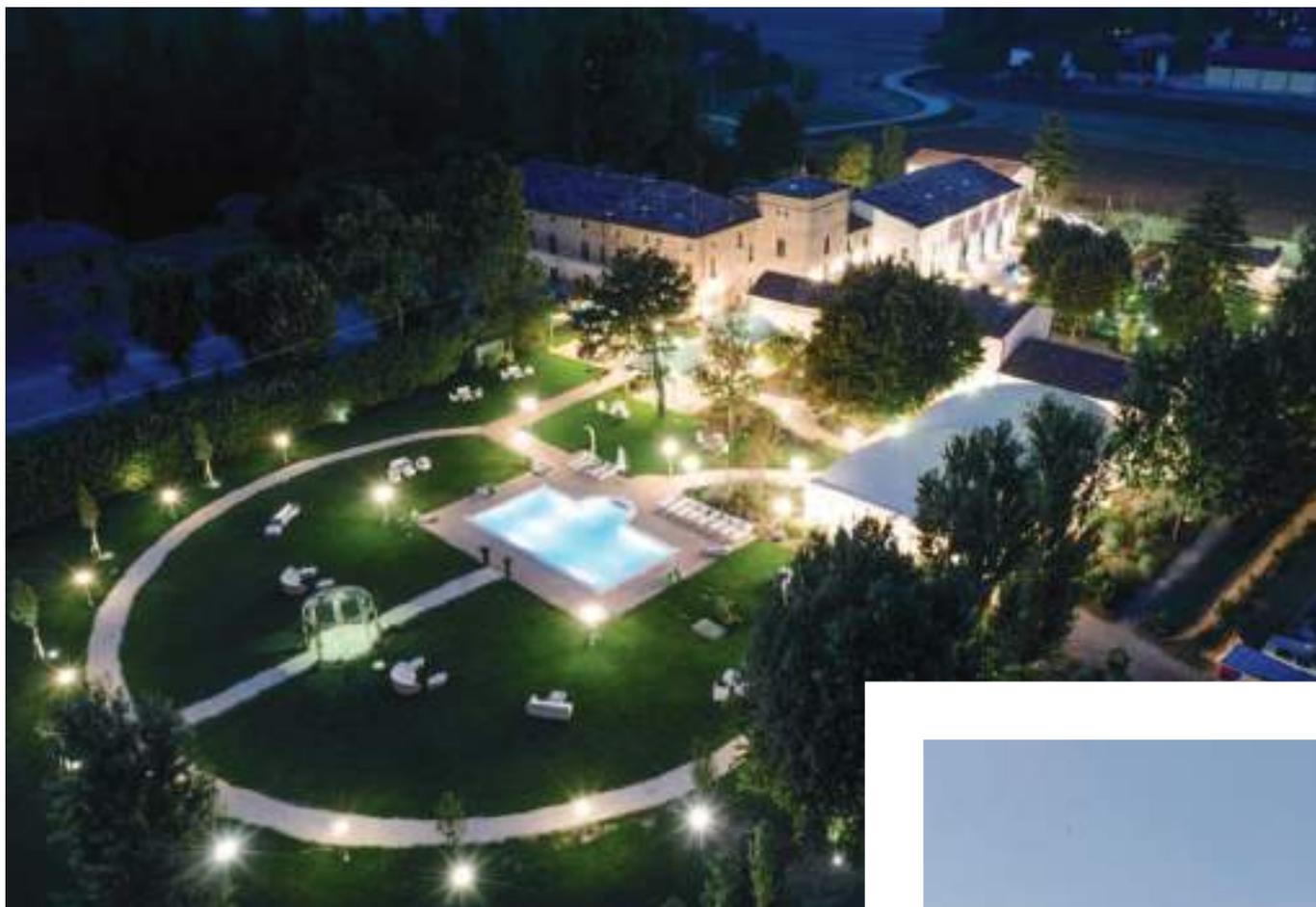
Ogni posto ha una sua storia, una sua identità, ma soprattutto si presta ad un continuo incontro con tutto il mondo che lo circonda. E la villa La Personalà, l'antica dimora dei Conti Ferri Personalì, risalente al 1100, di racconti e storie ne ha veramente tanti da narrare. Passata nei secoli di generazione in

generazione, ha modificato la sua funzione di residenza privata, nel 2012, dopo il terremoto avutosi in Emilia Romagna.

A seguito, infatti, di questo episodio, Angelica Ferri Personalì, figlia del Conte Fabrizio e della Contessa Fiorella, pensò di rivoluzionare completamente la Villa, ristrutturandola non solo in funzione dei

danni subiti, ma soprattutto per farla diventare un relais di lusso, con l'intento di poter dare ad ogni ospite la particolare esperienza di soggiornare in un edificio antico e blasonato, carico di tanta storia tra le sue mura. Un'idea che non è rimasta tale, ma che ha saputo prender forma, fino a raggiungere l'intento di Angelica.





Ad oggi, infatti, Villa La Personala, apre le sue antiche porte, come relais, a tutti quei clienti che vogliono soggiornarvi per una vacanza, per un weekend di relax e quiete, per un evento privato o per un incontro di business. Un luogo, dunque, capace di declinarsi verso qualsiasi forma di ospitalità.

Villa Personala si trova a Mirandola, in provincia di Modena in Emilia Romagna, circondata da un esteso parco, che quasi come delle mura, delimita l'esperienza che si sta per fare, per lasciare al di fuori ogni realtà non opportuna. Sempre all'interno si trova anche

un'incantevole piscina, meravigliosa anche solo da guardare, ma di sicuro d'effetto per un ricevimento o di prestigio per un evento di business.

Le suite sono state tutte ricavate nell'antica torre, esaltando la tradizione data dall'edificio storico a contrasto con la modernità degli interni, studiati e realizzati per poter dare agli ospiti tutti i comfort possibili. Di una realtà a parte, gode, invece, la Major Suite, l'unica location voluta in una posizione più appartata del relais, pensata per coloro che desiderassero un po' più di intimità, magari



LUXURY







per regalarsi un romantico ed esclusivo soggiorno.

Molti, poi, sono i servizi offerti capaci di saper cogliere quei bisogni ricercati dal cliente che vuole staccare dalla quotidianità per ritagliarsi del tempo di qualità.

Un'interessantissima ed esclusiva proposta è quella dei pacchetti

che danno la possibilità di poter vivere due esperienze alternative, che abbinate sono una vera coppia vincente: Fast Motors & Slow Food. Un connubio che dà la possibilità agli ospiti di vivere momenti adrenalici irripetibili nel fast, piacevoli nello slow: la possibilità di scendere in pista e di gui-

dare una Ferrari o una Lamborghini; visita alla fabbrica Maserati, per poter ammirare la nuova linea di produzione della MC20; tour della collezione privata Umberto Panini; scoperta del centro storico e culturale di Modena; visita al mercato storico Albinelli; degustazioni varie; e tanto altro.



La guida tra le Eccellenze italiane.

SUCCESSO PER LA VIII EDIZIONE DEL PREMIO “ECCELLENZE ITALIANE”

Si è svolto con grande successo il Galà per la Cerimonia di premiazione delle “Eccellenze italiane” nel campo imprenditoriale, con una platea nazionale, un appuntamento che è giunto all’ottava edizione con il Patrocinio del Comune di Bariano (BG), evento ideato e realizzato da **Michele Oggioni** e presentato dai conduttori **Anthony Peth** e **Francesca Testasecca** presso il Ristorante **Convento dei Neveri**. Una manifestazione che celebra le migliori imprese italiane 2023 alla quale hanno partecipato centinaia di persone, imprenditori, rappresentanti della comunicazione, autorità, e dove 15 realtà economiche di grande successo a livello nazionale ed internazionale si sono distinte nel proprio settore, portando avanti con grandi risultati ed elevata qualità il “Made in Italy”.

Presenti sul palco a ricevere il prestigioso riconoscimento rappresentanti dell’economia italiana, dalla moda al mondo del benessere, salute, sicurezza, ristorazione, design, architettura, il comparto alimentare, musica, ecc. Il premio è stato assegnato dal presidente del Premio **Michele Oggioni** che in questa edizione ha deciso di dedicarlo alla memoria di **Silvio Berlusconi**, simbolo dell’imprenditoria mondiale.

A fare i saluti iniziali il primo cittadino della città di Bariano, il sindaco **Andrea Rota** e a ricevere il riconoscimento internazionale la stilista **Angela Bellomo** di Milano premiata dalla direttrice del magazine **Lei Style Lorella Ridenti**, l’azienda di architettura e design **Ad Archdesign** di Rovato (Brescia), l’agenzia veneta specializzata in servizi di sicurezza **Black Diamond Luxury Services** (Marostica e Treviso), il ristorante **Bv**



Rooftop di Brignano Gera D’Adda (Bergamo), **Dacom Trade** azienda di compravendita di attrezzature edili di Mesero (Milano), l’iconica maison di gioielli di Bergamo **Dada Arrigoni Gioielli**. E ancora, a **Emanuele Puzilli** di Roma, professionista nel campo dell’odontoiatria ed esperto di estetica del sorriso, **Marinella**, lo storico marchio di sartoria napoletano, **Raggi Lampadari Creation** di Sarezzo e Passirano (Brescia), azienda produttrice di lampadari d’arte e di design, ai conduttori Tv **Emanuela Folliero** premiata dal manager **Beppe Pettinato** e **Dj Ringo** premiata a sua volta dalla campionessa **Rachele Sangiuliano**, per la loro carriera nel settore dello Spettacolo e della Comunicazione; E poi ancora l’orologeria di lusso **Roma Time** di Roma, l’azienda produttrice di caviale di Calvisano (Brescia) **Royal Food Caviar**, il chirurgo plastico **Simone Napoli** di Firenze, la catena franchising **Wash Dog** di Treviglio (Bergamo) e **Andrea Pellegrini** di **25zero14 Botani Gin** di Castenedolo (Brescia).

Dopo le premiazioni si è tenuta l’asta benefica: l’opera dell’artista comasca **Marina Taroni**, donata da **Mario Mazzoleni** della **Fondazione Mazzoleni**, è stata aggiudicata a **Paolo Loda** di Brescia per 2000 euro. La cifra sarà devoluta all’associazione **Save the children**, charity partner del Premio.

