Mgl

MAGAZINE

MARZO-APRILE 2025 Anno XVIII N°101



CAPUTO
La farina dai mille colori

REFRIGIWEAR
Total look globale

CETARA
Il gioiello segreto della Costiera Amalfitana

PALAZZO REALE
Un gioiello architettonico testimonianza del passato

PEPE
Mastro dolciere all'insegna della tradizione

SCIUKER FRAMES
Una finestra di luce

SAL DA VINCI

Disponibile su App Store
Disponibile su Google Play



CHANEL



LA MONTRE PREMIÈRE*

ÉDITION ORIGINALE

MONETTI

ALTA OROLOGERIA E GIOIELLERIA

www.monettiorologi.com


FIRENZE
CLAUDIA CAMPANA PHOTOGRAPHED
BY JUERGEN TELLER IN TUSCANY
ferragamo.com


FERRAGAMO

roberto cavalli

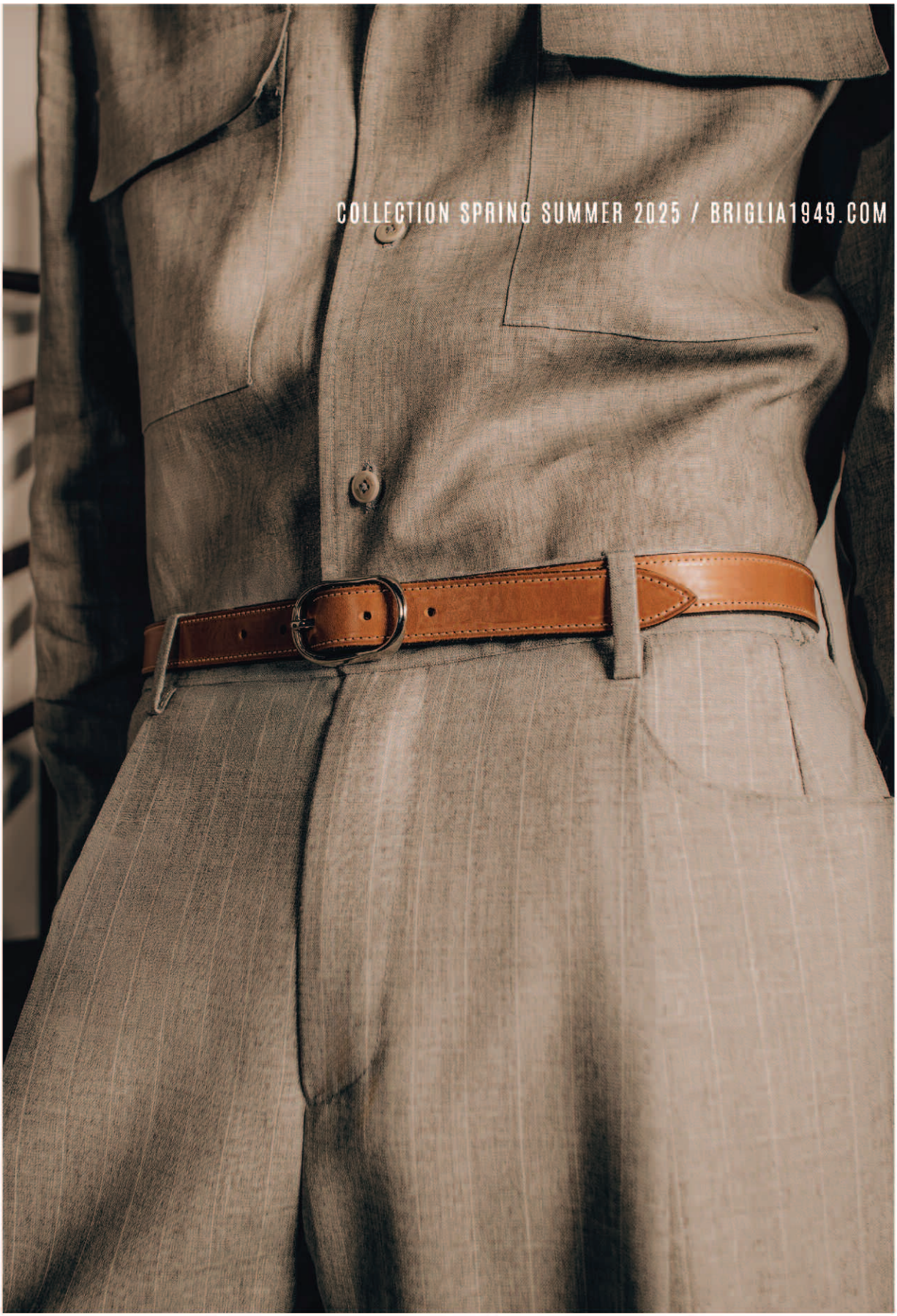




BRIGLIA

•1949•

advertage.com



IN COPERTINA



Sal Da Vinci
ph Umberto Buglione

Edito da I'M srl
Redazione
tel 081 263508
fax 081 282662
www.immagazine.it
info@immagazine.it
reg. trib. di Napoli n° 47
dell'8.05.2008

Editore
Maurizio Aiello

Direttore responsabile
Ilaria Carloni

Caporedattore
Alessandra Carloni

Collaboratori:
Francesca Andreoli
Francesca Raspavolo

Graphic Design
Francesco Finizio
media.finizio@gmail.com

Fotografo
Marco Rossi

Distribuzione
Idea Marketing

Stampa
A.C.M. S.p.A
Torre del Greco (NA)

Per la pubblicità
ph 081 263508
info@immagazine.it

i'M ONLINE
WWW.IMMAGAZINE.IT

Disponibile su Google Play

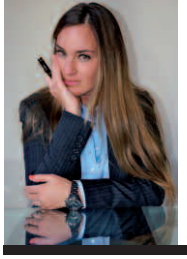
Disponibile su App Store

Follow us on:

Studio Legale
Avvocati Maione
via Stazio n.3 - Napoli
www.avvocatimaione.it
info@avvocatimaione.it
ph 081 7144537



L'Editore
Maurizio Aiello

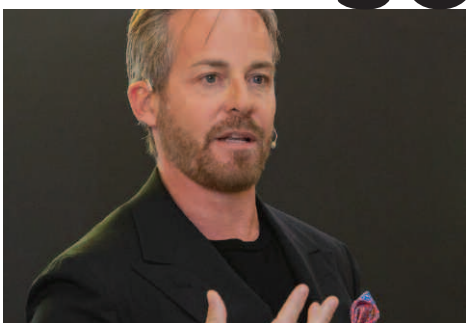


Il Direttore Responsabile
Ilaria Carloni

22



36



60



66



SOMMARIO



22 ***Caputo***
LA FARINA DAI MILLE COLORI
DI FRANCESCA RASPAVOLO

36 ***Sciuker Frames***
UNA FINESTRA DI LUCE
DI FRANCESCA RASPAVOLO

50 ***Sal Da Vinci***
"LA MENTE SPIEGA COS'È LA VITA,
MA È COL CUORE CHE VAL LA PENA VIVERLA"
DI ILARIA CARLONI

60 ***Refrigiwear***
TOTAL LOOK GLOBALE
DI FRANCESCA RASPAVOLO

66 ***Pepe mastro dolciere***
INNOVAZIONE ALL'INSEGNA DELLA TRADIZIONE
DI ILARIA CARLONI

50

TUDOR









BLACK BAY

BORN TO DARE

MONETTI

ALTA OROLOGERIA E GIOIELLERIA

RIVENDITORE AUTORIZZATO
NAPOLI - VIA DEI MILLE, 12
NAPOLI - VIA S. BRIGIDA, 60/A

28



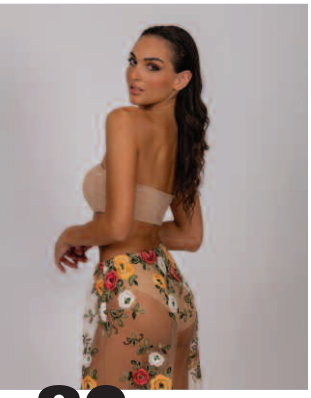
42





72

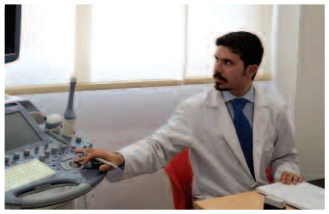
74





82

91



99





106

SOMMARIO

17 *L'opinione*
GIORGIA MELONI
DI FABRIZIO CARLONI

18 *Bellezza*
RINGIOVANIMENTO DEL VISO
LIFTING CHIRURGICO VS LIFTING MEDICO
DI IVAN LA RUSCA

28 *Palazzo Reale*
UN GIOIELLO ARCHITETTONICO
TESTIMONIANZA DEL PASSATO
DI FRANCESCA ANDREOLI

42 *Cetara*
IL GIOIELLO SEGRETO DELLA COSTIERA AMALFITANA
DI FRANCESCA ANDREOLI

72 *Gay-Odin riapre la prima bottega in via Chiaia 237, dove tutto ebbe origine*

74 *Magno Food*
L'ECCELLENZA DELLA GASTRONOMIA
DI ALESSANDRA CARLONI

78 *A scuola di makeup con Benedetta Riccio*

80 *Il Mediterraneo protagonista con le minicrociere MSC*

82 *I'M Model*
MARTINA ALFANO

88 *Stefania Demetra*
L'ARTE DEL TRUCCO PERMANENTE
DI ILARIA CARLONI

91 *Professionisti al top*
DIEGO DOMENICO FASULO
DI ALESSANDRA CARLONI

94 *Tecnologia*
LA RIVOLUZIONE DELLA VIDEOPROIEZIONE: PERCHÈ IL LASER HA SOSTITUITO LE LAMPADE DEI VIDEOPROIETTORI.
DI LUCA PASQUARELLA

99 *Protagonisti*
VINCENZO FARBO
DI ALESSANDRA CARLONI

102 *Fotonotizie*

106 *Nauticsud 2025*
VERSO UNA NAUTICA SOSTENIBILE


Chopard
EYEWEAR



110



116



120



124



130



134

SOMMARIO

110 *Happy Bday Dr. Ricozzi*

112 *Country party*

116 *Il nuovo store di Benedetta Riccio*
Come entrare in una fiaba

120 *Angeli & Demoni al Tunnel Borbonico*

124 *Arabian Night a Palazzo San Teodoro*

128 *Milano incontra Napoli*
PRIVATE EVENT DI GIADA BENINCASA DA MICHELE FRANZESE

130 *Cirolandia 2025*
IL SOGNO EGIZIO DIVENTA REALTÀ

134 *Un diciottesimo davvero Crazy*



MICHELE FRANZESE

MICHELEFRANZESEMODA.COM


MONTBLANC
Rupert Friend and his Extreme 3.0 Backpack
with M LOCK 4810 Buckle.

L'Opinione

GIORGIA MELONI



DI FABRIZIO CARLONI

Nei fatti correnti che caratterizzano la vita politica del Paese ciò che emerge agli occhi del pubblico anche disattento sono a mio parere due aspetti: il primo riguarda l'atteggiamento degli oppositori dell'attuale governo che esprimono nei confronti del Primo Ministro un plateale disprezzo. Tutti i rappresentanti della Gauche, anche la moderata di Calenda, mostrano nei confronti di Giorgia Meloni una aggressività debordante. C'è da dire che la nostra donna politica in due anni di governo ha raccolto da parte di Capi di Stato, intellettuali e imprenditori di primo livello generalizzate manifestazioni di forte e sentito apprezzamento.

Ora, è indiscutibile che nella maggior parte delle Nazioni democratiche ad economia di consumo e di cultura occidentale, il gradimento, il dinamismo professionale, il sapersi esprimere fluentemente in almeno tre lingue (inglese, francese e spagnolo come il Vice Presidente del Consiglio Antonio Tajani), vengano considerati con orgoglio dalla gran parte della popolazione; sentimento ignoto a parte di personaggi come Renzi che rappresenta il tre per cento scarso degli elettori e che si è reso ridicolo balbettando in pubblico, in più occasioni, qualcosa nell'idioma di Winston Churchill.

L'ostruzionismo si è ripetuto e continua anche quando la Meloni come Primo Ministro ha lanciato campagne di contenimento dell'immigrazione clandestina.

Chi ragiona, di fronte al continuo supporto all'arrivo di centinaia di migliaia di cittadini di Paesi africani e del Medio Oriente si chiede quale sia la politica che si dovrebbe tenere.

La Chiesa Romana, in questa materia molto schierata sulle posizioni della Sinistra laica e cristiana sembra non rendersi conto che l'Italia non può accogliere legioni di stranieri che, come nel caso di quelli islamici, non hanno nessuna voglia di integrarsi e di fare proprie le nostre leggi. Sempre l'uomo comune si lambicca il cervello sul perché Papa Francesco non passi dalla fase dialettica a quella operativa e non apra i molti monasteri e edifici ecclesiastici vuoti per il decadimento delle vocazioni ai nuovi arrivati.

Sempre l'uomo qualunque si interroga a proposito della querelle sui magistrati sul perché non si debba riformare una Giustizia che, come i casi Tortora e Palamara, per mantenersi leggeri, hanno ampiamento confermato spesso sbaglia ed ha sbagliato; perché tollerare il sussistere nel sodalizio che riunisce i giudici ed i pubblici ministeri di correnti politiche teoricamente incompatibili?

Chi ha mai sentito parlare di "Notariato Democratico" o di "Ingegneri" o "Geometri Indipendenti"? Chi per reati ideologici come la ricostituzione del Partito Fascista affronterebbe sereno il giudizio di un membro di "Magistratura democratica"?

Venendo all'altra metà del parlamento, costituito dai partiti di Tajani, Meloni, Lupi e Salvini, ci si chiede come sia possibile a distanza di due anni che la situazione economica e finanziaria sostanziale delle classi proletaria e borghese sia decaduta in maniera evidente.

Perché il Governo di destra non ha controllato l'andamento dei prezzi? Come è successo che un pullover di buona fattura costasse 650mila lire ed il giorno successivo all'adozione della nuova moneta europea fosse venduto a 650 euro?

Perché su tutti i social si vede il poliziotto francese, statunitense e tedesco che sperona l'autovettura o la motocicletta del delinquente di turno mentre il rappresentante delle Forze dell'Ordine italiano che si comporta in maniera analoga è condannato e costretto a pagarsi le spese legali?

A quando la riduzione delle accise sui carburanti fossili?

A quando una Nazione dove l'invidia sociale non sia un acceleratore dell'aggressività di chi fa politica e denigra l'avversario con la cistifellea che fuma e strilla? ■

carloni.f2@gmail.com

Ora, è indiscutibile che nella maggior parte delle Nazioni democratiche ad economia di consumo e di cultura occidentale, il gradimento, il dinamismo professionale, il sapersi esprimere fluentemente in almeno tre lingue (inglese, francese e spagnolo come il Vice Presidente del Consiglio Antonio Tajani), vengano considerati con orgoglio dalla gran parte della popolazione; sentimento ignoto a parte di personaggi come Renzi che rappresenta il 3 per cento scarso degli elettori e che si è reso ridicolo balbettando in pubblico, in più occasioni, qualcosa nell'idioma di Winston Churchill.

RINGIOVANIMENTO DEL VISO
LIFTING CHIRURGICO VS LIFTING MEDICO



Il lifting chirurgico è un intervento di chirurgia plastica che mira ad eliminare la pelle in eccesso e a riposizionare i tessuti profondi del viso. Durante l'operazione, il chirurgo effettua incisione strategiche, solitamente nascoste nell'attaccatura dei capelli e intorno alle orecchie, per sollevare e rassodare la pelle, conferendo al volto un aspetto più giovane e tonico. Il lifting chirurgico è un intervento invasivo che necessita di anestesia generale e di tempi di recupero di qualche settimana, i risultati ottenuti sono duraturi nel tempo.

DOTT. IVAN LA RUSCA



Il nostro viso riveste un ruolo molto importante nella vita sociale. Ogni centimetro di esso, infatti, parla di noi, rivela come stiamo, svela la nostra età: è un vero e proprio specchio della nostra salute e del nostro stato d'animo. Un volto curato, sano, non troppo segnato dagli anni che passano, è senza alcun dubbio il nostro miglior biglietto da visita. Con il passare del tempo purtroppo il viso cambia; si modifica la struttura delle sostanze fibrose che compongono il derma (collagene ed elastina), che diventano più piccole e meno elastiche. Ciò determina un assottigliamento dello strato profondo della pelle del volto che, tra le varie conseguenze, comporterà un cedimento della pelle verso il basso e un aumento delle rughe più o meno profonde. Il desiderio di contrastare i segni dell'invecchiamento sul viso ha portato allo sviluppo di diverse tecniche di lifting, sia chirurgico che medico.

Il lifting chirurgico è un intervento di chirurgia plastica che mira ad eliminare la pelle in eccesso e a riposizionare i tessuti profondi del viso. Durante l'operazione, il chirurgo effettua incisione strategiche, solitamente nascoste nell'attaccatura dei capelli e intorno alle orecchie, per sollevare e rassodare la pelle, conferendo al volto un aspetto più giovane e tonico. Il lifting chirurgico è un intervento invasivo che necessita di anestesia generale e di tempi di recupero di qualche settimana, i risultati ottenuti sono duraturi nel tempo.È indicato nei casi di cedimenti cutanei importanti e in caso di segni di invecchiamento avanzati. Se invece, pure in presenza di lassità, la pelle non è poi così eccessiva, si può senz'altro optare per un lifting medico, che mira a restituire un ovale definito al viso restituendo quel volume proprio della giovinezza. Il lifting medico, chiamato anche Liquid lifting, prevede l'uso di filler quale acido ialuronico e idrossiapatite di calcio. L'innovazione della tecnica consiste nel fatto che il filler viene iniettato con una microcannula che scolla il tessuto adiposo da quello muscolare: è sufficiente già solo questo per far sì che la pelle tenda verso l'alto, migliorando l'aspetto di rughe e cedimenti. Nella distanza che si viene a creare tra muscolo e tessuto adiposo cutaneo si inietta il filler che oltre a riempire, va a stimolare nel tempo la sintesi del collagene. Si può perfezionare il risultato con iniezioni di tossina botulinica (principalmente per aprire lo sguardo e distendere la fronte). Il lifting medico è un trattamento ambulatoriale e poco doloroso, la ripresa post trattamento è immediata, gli esiti sono apprezzabili da subito, ma la perfetta armonia è riscontrabile dopo 10 gg dal trattamento. Il risultato si mantiene per circa un anno. La scelta tra lifting chirurgico e lifting medico dipende da vari fattori, tra cui l'età, il grado di invecchiamento cutaneo, le aspettative personali e la disponibilità a sottoporsi a un intervento chirurgico. È essenziale consultare per questo un professionista qualificato per valutare l'opzione più appropriata. Ad ogni modo sia che si scelga un lifting chirurgico che un lifting medico, è importante evitare che il risultato dia un aspetto ingessato e finto al viso, perché è bene ricordare che il miglior risultato è quello che non si vede. ■


JESSICA CHASTAIN wears the Belle Époque Reel Collection
DAMIANI
HANDMADE IN ITALY SINCE 1924
ROCCA
THE BEST LUXURY EXPERIENCE
Via Filangieri, 15 bis | T. 081 405043 | NAPOLI


LIU·JO




CAPUTO





Eugenio, Antimo, Carmine e Mauro Caputo

CAPUTO

La farina dai mille colori

DI **FRANCESCA RASPAVOLO**

Dal 1924 è il mulino di Napoli, la farina preferita dagli appassionati di cucina, da pizzaioli, pasticceri e professionisti dell'arte bianca: tre generazioni di premiati mugnai napoletani che "interpretano con fedeltà, passione e autorevolezza il patrimonio culinario partneopeo. Da un secolo lavoriamo il grano con generosità e amore, per offrire prodotti di altissima qualità, realizzati nel pieno rispetto delle materie prime, del territorio e della tradizione". Si scrive Napoli, si legge Caputo, la dinastia dei mugnai più famosi e apprezzati del mondo: in principio fu nonno Antimo Caputo che avviò il molino-pastificio di San Giovanni a Teduccio, oggi ci sono i figli di Antimo,Carmine ed Eugenio e i nipoti Antimo e Mauro. "Autorevolezza, spontaneità e tradizione sono il nostro mantra - racconta Mauro Caputo, responsabile tecnico dell'azienda - Da 100 anni produciamo un'ampia gamma di farine destinate ai maestri degli impasti dolciari, della panificazione, della pasta e della pizza: ogni tipo é pensato specificamente per una diversa lavorazione. Il nostro unico scopo garantire elevatissimi standard qualitativi, per fare in modo che artigiani del gusto ed esperti ristoratori esprimano al meglio la loro creatività. Ma proponiamo lo stesso identico prodotto anche in formato casalingo".

Una ricetta antica, quasi segreta, tramandata di generazione in generazione, custodita gelosamente all'interno della famiglia. Ma qual è il "metodo Caputo"?

Grazie al Metodo Caputo le nostre farine hanno la capacità di preservare al massimo la naturalità e l'autenticità dei sapori: si tratta di una macinazione molto lenta, una

→

tecnica legata all'antica arte molitoria che tende a preservare la qualità della materia prima senza danneggiare le parti più importanti del chicco come amidi e proteine. Le nostre farine sono il frutto di una miscela di molteplici varietà di grano tenero, approvvigionate con cura e maniacale ricerca sia sul territorio nazionale che comunitario, ogni chicco è infatti soggetto ad un accurato processo di analisi e controlli di validazione per garantire genuinità, salubrità e sapori. Questo ci consente di ottenere farine di altissima qualità preservando a pieno le proprietà organolettiche e tecnologiche ma soprattutto l'autenticità del gusto: da sempre solo ed esclusivamente dal grano, senza aggiunta alcuna di additivi. Questa é la nostra ricetta segreta, l'arte bianca di Caputo, grazie alla quale il valore dei nostri prodotti è apprezzato e riconosciuto in tutto il mondo.



"Grazie al Metodo Caputo le nostre farine hanno la capacità di preservare al massimo la naturalità e l'autenticità dei sapori: si tratta di una macinazione molto lenta, che tende a preservare la qualità della materia prima senza danneggiarla."

Con il Progetto Grano Nostrum dimostrate estrema attenzione alla filiera produttiva e rispetto del territorio.
È una delle prime filiere del grano tenero in Italia: é un filo conduttore che collega il grano di Napoli all'esperienza delle aziende agronome e agricole del territorio. L'obiettivo é aumentare la tracciabilità e la selezione delle materie prime: dalla semina al sacco, tutto il processo produttivo di Grano Nostrum é certificato 100% di origine Italiana, anzi 100% Grani del Sud.

La "sostenibilità é farina del vostro sacco", in che modo riuscite a esserlo?
Il nostro futuro è all'insegna dell'innovazione, della responsabilità e del rispetto dell'ambiente. Stiamo costruendo un nuovo stabilimento ad alta efficienza energetica, il primo



Mauro Caputo


TAGLIATORE
tagliatore.com



Il nostro futuro è all'insegna dell'innovazione, della responsabilità e del rispetto dell'ambiente.Stiamo costruendo un nuovo stabilimento ad alta efficienza energetica, il primo mulino in Europa progettato per massimizzare l'utilizzo di energie rinnovabili.

mulino in Europa progettato per massimizzare l'utilizzo di energie rinnovabili. Inoltre lavoriamo alla riduzione degli sprechi e delle emissioni, un impegno concreto per la tutela dell'ambiente e delle future generazioni. E puntiamo alla valorizzazione del territorio e delle sue risorse: il nostro mulino è un punto di riferimento per l'economia locale e un esempio virtuoso di sviluppo sostenibile. Grande attenzione viene posta anche agli ambienti di lavoro, in favore della sicurezza e del rispetto dell'operato dei nostri collaboratori.

Avete appena celebrato il vostro primo centenario, per l'occasione avete lanciato il Premio Caputo: farina, arte e anima.
Abbiamo promosso un concorso artistico, in collaborazione con l'Accademia delle Belle Arti di Napoli, per sottolineare il connubio tra arte e cibo: gli studenti e i neodiplomati si sono cimentati nella realizzazione di opere, pitture, sculture e installazioni basate sulla storia del nostro mulino e i vincitori hanno ottenuto borse di studio per proseguire nel loro percorso.

Quanto contano i mercati esteri per Caputo? E quali sono i progetti futuri?
Esportiamo in tutto il mondo, serviamo da sempre ristoranti e Pizzerie in ogni continente, ma anche il formato da scaffale per il ramo retail é in continua espansione all'estero. Caputo é Caputo ovunque, parte da Napoli, arriva fino a Stati Uniti, Giappone, Inghilterra, Australia, Nuova Zelanda e tanti altri, nel segno del made in Italy. Per il futuro stiamo creando un nuovo stabilimento in Molise, una terra fertile e performante ma il nostro cuore resta a Napoli, dove ci sono l'head quarter, gli uffici e la sede produttiva principale. Campobasso é la nostra ammiraglia di produzione da quasi 15 anni, il nuovo opificio sarà sviluppato in ottica green, col fotovoltaico che ricopre un'intera warehouse, filiera e ambienti di lavoro sostenibili, nel rispetto del territorio, dei lavoratori, dei clienti Caputo.■

DOUBLE YOUR PERFORMANCE

Via Gaetano Filangieri, 20

PIQUADRO



PIQUADRO
OFFICIAL LUGGAGE PARTNER
OF VISA
CASH APP
RB F1 TEAM



PALAZZO REALE

Un gioiello architettonico testimonianza del passato

DI **FRANCESCA ANDREOLI**



Nel cuore pulsante di Napoli, tra vicoli intrisi di storia e il chiacchiericcio vivace dei suoi abitanti, si erge un gioiello architettonico che testimonia la grandezza del passato: il maestoso Palazzo Reale. Questo imponente edificio, simbolo di potere e raffinatezza, rappresenta una delle eredità più significative della città partenopea, attirando ogni anno migliaia di visitatori affascinati dalla sua storia e dalla sua bellezza.

Per ripercorrere le origini del Palazzo Reale, occorre tornare indietro di oltre cinque secoli, all'epoca in cui Napoli era la capitale del Viceregno spagnolo. Fu proprio alla fine del 1500 che il viceré Don Fernando Ruiz de Castro decise di commissionarne la costruzione all'architetto Domenico Fontana, uno dei più celebri maestri dell'epoca. L'idea era quella di realizzare una residenza degna di accogliere il re Filippo II di Spagna, ma ironia della sorte, il sovrano non mise mai piede nel palazzo, lasciandolo privo dell'ospite d'onore per il quale era stato progettato.

Nonostante l'assenza del re, il Palazzo Reale divenne presto il fulcro della vita politica e culturale della città. Nei secoli successivi, l'edificio fu ampliato e arricchito da successive dinastie regnanti, tra cui i Borbone, che ne fecero uno dei luoghi più fastosi d'Europa. Ancora oggi, chiunque varchi la sua soglia viene avvolto da un'atmosfera di grandezza e splendore, testimoniata dagli arredi sontuosi, dalle opere d'arte e dagli ambienti raffinati che compongono l'edificio.

Una delle prime meraviglie che si incontrano accedendo al Palazzo è la sua facciata monumentale, caratterizzata da un elegante alternarsi di mattoni in cotto rosato, piperno e pietra vulcanica dei Campi Flegrei. Impossibile non notare le otto statue che adornano la facciata, raffiguranti alcuni dei sovrani che hanno governato Napoli, come Carlo di Borbone e Gioacchino Murat. Ogni dettaglio racconta un frammento di storia, rendendo il palazzo una sorta di libro aperto sulla città.

All'interno si apre un mondo di meraviglie: gli appartamenti reali, le sale di rappresentanza, le cappelle e



Chiunque varchi la sua soglia viene avvolto da un'atmosfera di grandezza e splendore, testimoniata dagli arredi sontuosi, dalle opere d'arte e dagli ambienti raffinati che compongono l'edificio.

i giardini pensili offrono uno spettacolo senza pari. Lo scalone d'onore, capolavoro di eleganza e maestria architettonica, fu definito dal filosofo Montesquieu come "il più bello d'Europa". Salendo i suoi gradini, ci si immerge in un viaggio attraverso il tempo, tra giochi di luce e contrasti cromatici che esaltano la magnificenza degli ambienti.

Uno dei punti più affascinanti del percorso è il Teatrino di Corte, una sala dalle dimensioni ridotte ma di straordinaria eleganza, decorata con le statue delle Muse, di Minerva, Apollo e Mercurio. Proseguendo lungo il corridoio, si giunge alla Sala Diplomatica, un tempo luogo di incontro delle delegazioni internazionali, caratterizzata da un soffitto affrescato con l'Allegoria delle Virtù di Maria Amalia di Sassonia e Carlo di Borbone. Qui, le pareti rivestite di pregiato lampasso rosso della Real Fabbrica della seta di San Leucio emanano ancora oggi un fascino senza tempo.

Ma è la Sala del Trono a rappresentare il vero cuore del palazzo, il luogo dove il sovrano riceveva i suoi ospiti circondato da opulenza e maestosità. Al centro della sala troneggia un imponente lampadario dalle mille sfaccettature, mentre sulle pareti campeggia un ritratto di Ferdinando I, il re più longevo nella storia del Regno di Napoli. Ogni dettaglio, dai soffitti affrescati alle decorazioni in oro zecchino, contribuisce a evocare il fasto delle corti borboniche.

Il viaggio attraverso il Palazzo Reale continua nella Sala dei Fiamminghi, dove spiccano straordinari pezzi d'arte appartenenti alla collezione borbonica. Tra i tesori più preziosi si trova l'orologio musicale di Charles Clay, ancora perfettamente funzionante, e una raffinata fioriera con gabbietta per uccelli, che si ritiene essere un dono dello Zar Nicola I a Ferdinando II di Borbone. Il Salone d'Ercole custodisce invece l'orologio "Atlante che regge il globo", realizzato dal celebre oro-


Sartorio



All'interno si apre un mondo di meraviglie: gli appartamenti reali, le sale di rappresentanza, le cappelle e i giardini pensili offrono uno spettacolo senza pari. Lo scalone d'onore, capolavoro di eleganza e maestria architettonica, fu definito dal filosofo Montesquieu come "il più bello d'Europa".

logiaio francese Jacques-Augustin Thuret e ispirato al mito greco del titano condannato a sorreggere il cielo.

La visita non può concludersi senza una sosta nella Cappella Reale, un luogo di profonda suggestione, dove arte e spiritualità si intrecciano armoniosamente. Nonostante la sconsacrazione avvenuta nel 1946, la cappella conserva ancora la sua atmosfera solenne, arricchita dal magnifico presepe del Banco di Napoli, composto da circa quattrocento figure scolpite nel XVIII secolo.

Infine, all'uscita dal palazzo, i Giardini Reali offrono un angolo di quiete e bellezza, con i loro viali alberati, le fontane e le vedute mozzafiato sul golfo di Napoli. Passeggiando tra le aiuole fiorite e gli alberi secolari, si ha l'impressione di varcare la soglia di un mondo sospeso tra passato e presente, un'oasi di serenità nel cuore della città.

Il Palazzo Reale di Napoli non è solo un monumento, ma un racconto vivente della storia partenopea, un luogo in cui ogni pietra, ogni affresco e ogni arredo custodisce la memoria di secoli di fasti e trasformazioni. Visitarlo significa immergersi in un'epoca di splendore e grandezza, lasciandosi incantare dal fascino senza tempo di una delle residenze più affascinanti d'Italia. ■



Chantecler
CAPRI



NAPPAGIOIELLI

Via Filangieri 65 - Napoli tel. 081 413143 www.nappagioielli.it

©medias




SHOP AT FRACOMINA.COM



SCIUKER FRAMES

una finestra di luce

Svolta Green per il colosso di infissi e serramenti
L'AD Cipriano: "Garantiamo comfort abitativo"

DI **FRANCESCA RASPAVOLO**



“Creare finestre che non siano soltanto funzionali, ma che diventino un vero elemento di valore estetico per le abitazioni”. Detto, fatto, “a piccoli passi, una finestra alla volta”, come recita lo slogan aziendale. Marco Cipriano è l’amministratore delegato di Sciuker Frames, il primo polo europeo di infissi, serramenti e schermature solari: da quasi 30 anni il gruppo di Avellino produce finestre naturali in legno, legno-alluminio e in legno-vetro strutturale, totalmente sostenibili, completamente made in Italy. Nel catalogo di Sciuker Frames finestre in legno, legno-alluminio e legno vetro strutturale caratterizzate da un design all’avanguardia e persiane dal fascino senza tempo: ogni prodotto è frutto di un’esclusiva tecnologia brevettata che coniuga esigenze produttive, comfort abitativo, altissimi canoni estetici.

Ci racconti Sciuker Frames, come nasce, come si evolve.

Sciuker Frames nasce nel 1996 con l'obiettivo di trasformare il mondo degli infissi, proponendo un prodotto che fosse al tempo stesso tecnologico, sostenibile e di design. Abbiamo iniziato con una visione chiara: creare finestre che non fossero solo funzionali, ma che diventassero un elemento di valore estetico per le abitazioni. Negli anni, grazie a brevetti e tecnologie innovative, abbiamo rivoluzionato il settore, introducendo materiali come il legno-alluminio e il legno-vetro strutturale, che uniscono performance



> *Oggi il Gruppo Sciuker Frames, denominato DeWol Industries, conta otto aziende da nord a sud del Paese ed è sinonimo di qualità Made in Italy, con un posizionamento sempre più solido come leader europeo nel settore degli infissi e delle schermature solari.*

tecniche ed eleganza. Oggi il Gruppo Sciuker Frames, denominato DeWol Industries, conta otto aziende da nord a sud del Paese ed è sinonimo di qualità Made in Italy, con un posizionamento sempre più solido come leader europeo nel settore degli infissi e delle schermature solari.

Finestre, infissi, e accessori completamente realizzati in Italia: parliamo dei prodotti Sciuker Frames e del sistema di produzione.
I nostri prodotti rappresentano l'incontro perfetto tra tradizione e innovazione. Ogni finestra Sciuker Frames è progettata per durare nel tempo, per garantire isolamento termico e acustico, per ridurre l'impatto ambientale. La nostra tecnologia brevettata ci consente di produrre infissi con il massimo risparmio energetico, riducendo le emissioni di anidride carbonica delle abitazioni. Sul fronte produttivo, in tutti gli otto poli distribuiti in Italia, utilizziamo processi altamente automatizzati, ma che non sacrificano l'attenzione ai dettagli tipica della tradizione. Puntiamo inoltre sull'economia circolare, riutilizzando materiali di scarto e ottimizzando ogni risorsa per minimizzare gli sprechi.

Che vuol dire fare business in Italia?
Fare business in Italia significa affrontare sfide complesse, ma anche cogliere opportunità straordinarie. È un paese ricco di ta-

→



Marco Cipriano

WWW.AMINARUBINACCI.IT



Amina Rubinacci

NAPOLI CAPRI MILANO ROMA VERONA

lento, dove il Made in Italy è sinonimo di eccellenza e qualità. Tuttavia, bisogna confrontarsi con una burocrazia articolata e un mercato in continua evoluzione. Noi di Sciuker Frames abbiamo scelto di affrontare queste sfide con determinazione, investendo in innovazione e puntando su partnership strategiche, come quella con UniCredit per promuovere la riqualificazione energetica delle abitazioni italiane. Essere flessibili e mantenere una visione a lungo termine sono stati i nostri punti di forza.

Quali sono i progetti futuri?
Il nostro obiettivo principale è continuare a crescere come player di riferimento nel mercato europeo degli infissi, consolidando il nostro posizionamento in chiave sostenibile e tecnologica. Abbiamo recentemente integrato tre nuove società che ci permetteranno di ampliare l'offerta e di essere ancora più capillari sul territorio. Stiamo inoltre lavorando su nuove collezioni che integrano soluzioni avanzate per il risparmio energetico, con un focus sul design. Un altro progetto ambizioso è portare la nostra tecnologia anche nel settore delle costruzioni green, contribuendo a realizzare edifici sempre più efficienti e a impatto zero.

Ambiente e sostenibilità, cosa fate per essere green?
Essere green non è più un'opzione, è una responsabilità. In Sciuker Frames adottiamo un approccio concreto alla sostenibilità. Usiamo legno certificato Fsc, proveniente da foreste gestite in modo responsabile, e sfruttiamo l'energia solare per alimentare i nostri stabilimenti. Inoltre, abbiamo implementato un sistema di economia circolare che ci consente di ridurre gli sprechi e di riutilizzare i materiali di scarto. Crediamo che innovazione e sostenibilità debbano andare di pari passo: per questo, i nostri infissi non solo migliorano l'estetica e il comfort delle abitazioni, ma riducono drasticamente le emissioni di anidride carbonica, contribuendo attivamente alla transizione energetica.■



"Essere green non è più un'opzione, è una responsabilità. In Sciuker Frames adottiamo un approccio concreto alla sostenibilità. Usiamo legno certificato Fsc, proveniente da foreste gestite in modo responsabile, e sfruttiamo l'energia solare per alimentare i nostri stabilimenti.


MIRIADE
Dove le donne si ritrovano



Cetara

Il gioiello segreto della Costiera Amalfitana

DI **FRANCESCA ANDREOLI**



Se c'è un posto in cui la cucina riflette l'anima del territorio, è proprio Cetara. Il borgo è celebre per la colatura di alici, un condimento dal sapore intenso ottenuto dalla fermentazione delle alici sotto sale. Questo ingrediente straordinario, erede di antiche tecniche romane, è protagonista di piatti iconici come gli spaghetti con la colatura di alici.

Nascosta tra le curve mozzafiato della Costiera Amalfitana, Cetara si rivela come un piccolo scrigno di tradizioni, storia e paesaggi da cartolina. Questo affascinante borgo di pescatori, incastonato tra il blu profondo del mare e il verde rigoglioso dei Monti Lattari, offre un'esperienza autentica lontana dal turismo di massa. Passeggiando per le stradine di Cetara, si percepisce subito il forte legame tra il paese e il mare. Le case dai colori pastello, disposte a grappolo lungo le pendici della costa, sembrano abbracciare la Chiesa di San Pietro Apostolo, il cuore spirituale del borgo. La sua inconfondibile cupola maiolicata e il campanile duecentesco con bifore sono tra gli elementi architettonici più fotografati della zona. Non meno suggestiva è la Chiesa di San Francesco, che con la sua elegante semplicità incanta i visitatori, e la Chiesa di Santa Maria di Costantinopoli, custode della statua della Madonna delle Grazie, protagonista di una suggestiva processione a inizio giugno.

Cetara è da sempre sinonimo di mare e pesca, attività che hanno plasmato l'identità del paese. Il nome stesso del borgo sembra derivare dal latino "Cetaria", che significa tonnara, a testimonianza della lunga tradizione nella pesca del tonno. Un'antica leggenda narra che ogni abitante di Cetara fosse un pescatore di tonni, un richiamo a un passato glorioso che ancora oggi si celebra durante la famosa Sagra del Tonno. Durante l'estate, questo evento trasforma il porto in un tripudio di sapori e profumi, con piatti tipici della tradizione locale serviti direttamente sulla banchina.

Altra manifestazione imperdibile è la "Notte delle Lampare", che si tiene a luglio. Questa festa rievoca le antiche tecniche di pesca delle alici, illuminate dalle caratteristiche lampare, ovvero le lampade montate sulle barche per attirare i pesci in superficie. Un'esperienza unica, arricchita da spettacoli di musica popolare e degustazioni di pesce fresco.

Se c'è un posto in cui la cucina riflette l'anima del territorio, è pro-



Oltre alle delizie gastronomiche, Cetara vanta alcune delle spiagge più belle della Costiera. Marina di Cetara, la piccola baia incorniciata tra le case e il porto, è il luogo ideale per un bagno rilassante nelle acque cristalline. Più selvaggia e nascosta è la Spiaggia di Lannio, raggiungibile solo a piedi.

prio Cetara. Il borgo è celebre per la colatura di alici, un condimento dal sapore intenso ottenuto dalla fermentazione delle alici sotto sale. Questo ingrediente straordinario, erede di antiche tecniche romane, è protagonista di piatti iconici come gli spaghetti con la colatura di alici, un must per chi visita il paese.

Non mancano altre specialità del mare, come il "cuoppo", un cartoccio di pesce fritto perfetto per uno spuntino in riva al mare, e il tonno in tutte le sue varianti, servito nei ristoranti locali con preparazioni che spaziano dalla tradizione all'innovazione.

Oltre alle delizie gastronomiche, Cetara vanta alcune delle spiagge più belle della Costiera. Marina di Cetara, la piccola baia incorniciata tra le case e il porto, è il luogo ideale per un bagno rilassante nelle acque cristalline. Più selvaggia e nascosta è la Spiaggia di Lannio, raggiungibile solo a piedi lungo un suggestivo sentiero che parte dalla Torre Vicereale. Il suo nome, secondo la tradizione, deriva dai lamenti dei monaci trucidati dai Saraceni durante il Medioevo, un racconto che aggiunge fascino e mistero a questo angolo di paradiso.

Per gli amanti della natura, Cetara è anche



GAZZARRINI



gazzarrini.com

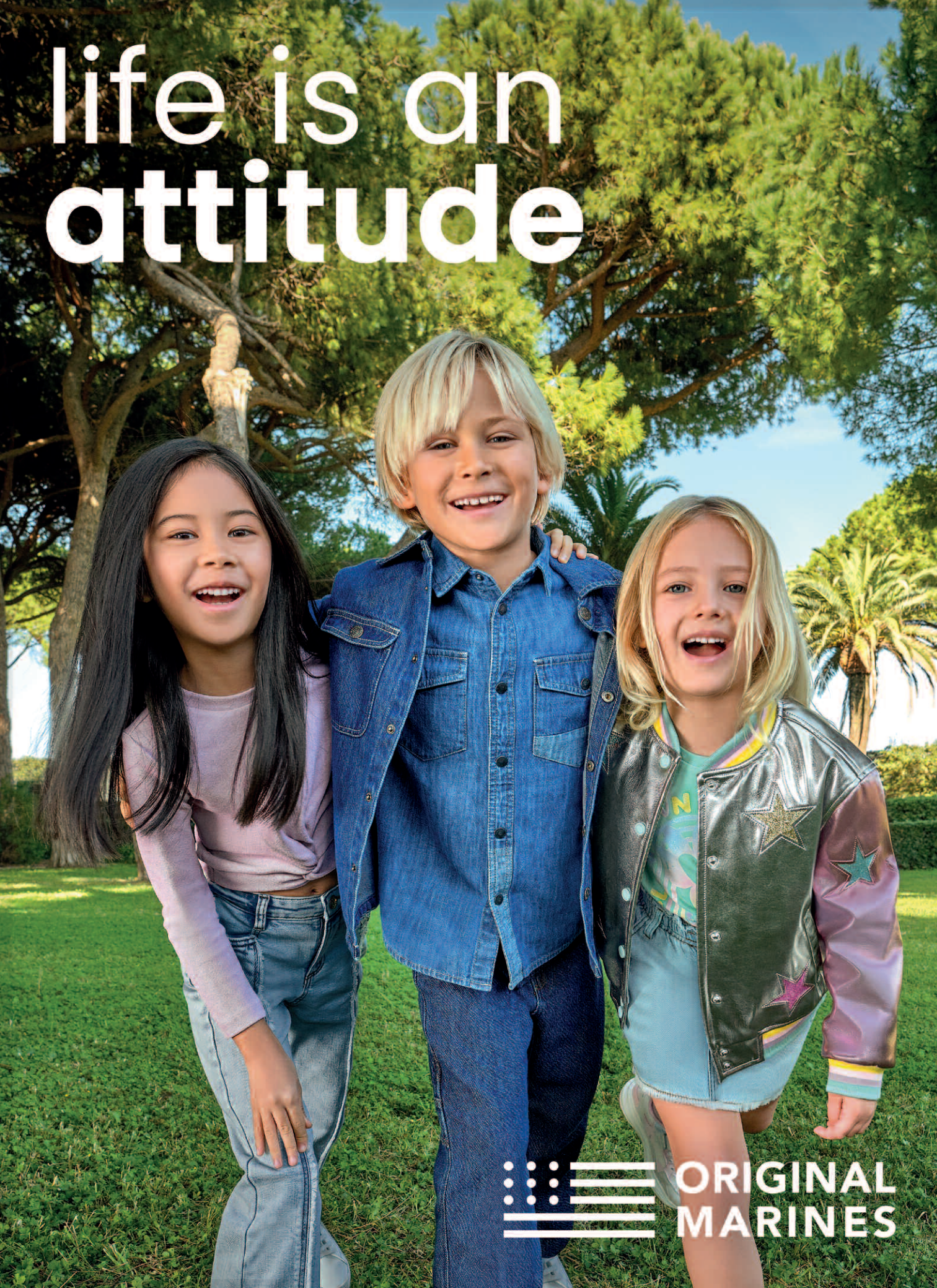


Per gli amanti della natura, Cetara è anche il punto di partenza perfetto per esplorare i Monti Lattari. I sentieri che si inerpicano tra le colline offrono panorami straordinari, con vedute che spaziano dalla città di Salerno fino a Vietri sul Mare. Il Monte Falerio, la vetta più alta del territorio cetarese, regala un'esperienza escursionistica indimenticabile per chi ama il trekking.

il punto di partenza perfetto per esplorare i Monti Lattari. I sentieri che si inerpicano tra le colline offrono panorami straordinari, con vedute che spaziano dalla città di Salerno fino a Vietri sul Mare. Il Monte Falerio, la vetta più alta del territorio cetaresi, regala un'esperienza escursionistica indimenticabile per chi ama il trekking.

Cetara è un borgo che incanta in ogni stagione. Se d'estate il paese si anima con eventi e feste, nei mesi più tranquilli si trasforma in un rifugio perfetto per chi cerca pace e autenticità. Le serate si concludono nei ristorantini sul mare, tra piatti prelibati e il dolce suono delle onde. Dopo cena, una passeggiata tra le botteghe del centro permette di scoprire la straordinaria tradizione della ceramica dipinta a mano, vera eccellenza artigianale della zona.

Cetara è molto più di una semplice località turistica: è un'esperienza sensoriale fatta di sapori, colori e tradizioni che resistono al passare del tempo. Chi la visita non può fare a meno di innamorarsi della sua autenticità e del suo spirito genuino, custodito gelosamente dagli abitanti che, con orgoglio, mantengono viva l'anima marinara di questo angolo di paradiso.■


life is an
attitude
ORIGINAL
MARINES



Tavolo Enea | Sedie Chic | Sospensione Iron | Libreria bassa Techwall | Specchio Omega



RIFLESSI STORE

MILANO | BERGAMO | BRESCIA | ROMA | PESCARA | TORINO | NAPOLI | BARI | REGGIO CALABRIA | PALERMO

SAL DA VINCI

"La mente spiega cos'è la vita, ma è col cuore che val la pena viverla"

DI ILARIA CARLONI
FOTO DI UMBERTO BUGLIONE
STYLIST GISELLA LANCELLOTTI
MAKE-UP ARTIST ANNA BELLA BONAVITA

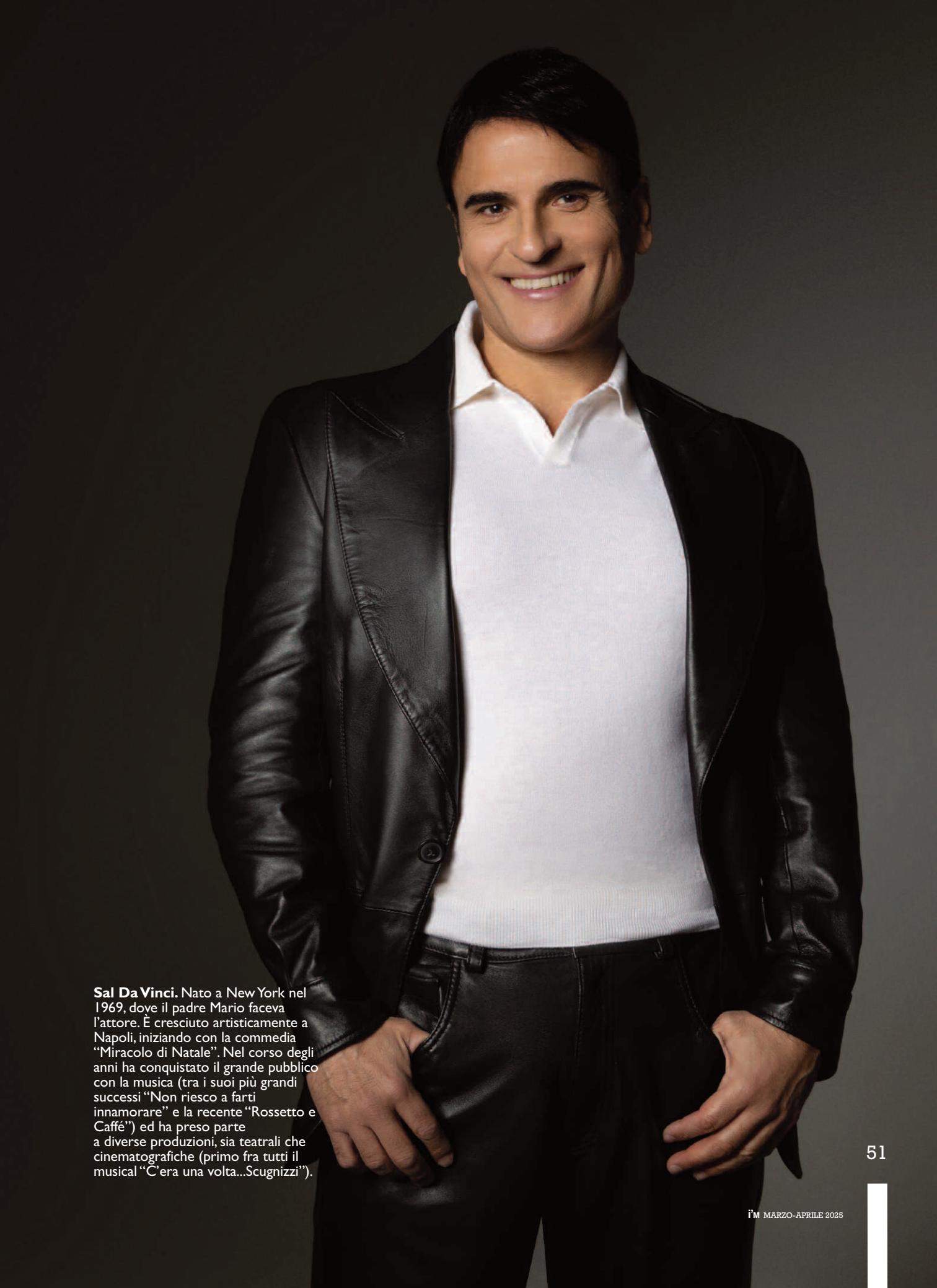
Sal Da Vinci, all'anagrafe Salvatore Michael Sorrentino, è un artista completo, che ha saputo unire musica e teatro in un percorso artistico che affonda le radici nell'infanzia. Nato a New York nel 1969, dove il padre Mario faceva l'attore, è cresciuto artisticamente a Napoli, quando il padre lo fece partecipare alla sua commedia "Miracolo di Natale". Nel corso degli anni ha conquistato il grande pubblico con la musica e soprattutto con la sua autenticità che Sal non ha mai tradito. Perno della sua vita, la famiglia, intesa come istituzione imprescindibile per poter percorrere il viaggio impervio e sorprendente della vita.
Una vita che dopo tanto impegno, l'ha premiato di recente con un successo esplosivo, quello della canzone "Rossetto e caffè" scritta da Vincenzo D'Agostino e Sal Da Vinci, con musiche di Luca Barbato: una canzone che parla d'amore con una delicatezza disarmante. L'amore, come un buon caffè, deve mantenere il giusto equilibrio tra dolce e amaro: troppo zucchero rischia di snaturarne il sapore, troppa amarezza lo rende difficile da gustare. Dal giorno della sua uscita, il 14 giugno 2024, "Rossetto e caffè" ha scalato le classifiche diventando uno dei brani più ascoltati in Italia. Il videoclip ufficiale, diretto da Giuseppe Marco Albano, ha totalizzato, ad oggi, 75 milioni di visualizzazioni su YouTube, consacrandosi come uno dei video musicali più visti del Paese. Ma il vero boom è arrivato con TikTok, dove il brano è stato utilizzato in migliaia di video, diventando colonna sonora di momenti romantici e nostalgici condivisi dagli utenti. La canzone ha ottenuto il disco di platino ed ha occupato stabilmente la Top 50 Viral Italia su Spotify.

Tre generazioni di musica, che si tramanda di padre in figlio. Riesci a individuare un momento esatto in cui hai scoperto la tua passione?
È stato un processo naturale. Sono sempre stato catturato da questa scatola magica del teatro e mio padre colse subito questa mia vocazione.

Che ricordi hai di papà Mario? Quali soo stati i suoi insegnamenti più importanti?
Mio padre era un uomo straordinario. Mi ha sempre detto "Sii sempre te stesso, persevera nei tuoi sogni, non mollare, e rispetta il pubblico in tutte le sue sfaccettature perchè è la nostra seconda famiglia".

Qual è stata la tua prima esperienza sul palco?
La mia prima commedia è stata "Miracolo di Natale" che parla della storia di un ipovedente, proprio come mio fratello Gino. Mio padre è stato lungimirante, avevo solo 7 anni.

Quali valori ti hanno trasmesso i tuoi genitori?
I miei genitori hanno seminato bene, trasmettendoci valori forti, in cui la famiglia è il perno intorno al quale ruota la vita. È al centro del nostro viaggio.



Sal Da Vinci. Nato a New York nel 1969, dove il padre Mario faceva l'attore. È cresciuto artisticamente a Napoli, iniziando con la commedia "Miracolo di Natale". Nel corso degli anni ha conquistato il grande pubblico con la musica (tra i suoi più grandi successi "Non riesco a farti innamorare" e la recente "Rossetto e Caffé") ed ha preso parte a diverse produzioni, sia teatrali che cinematografiche (primo fra tutti il musical "C'era una volta...Scugnizzi").

Papà non c'è più. come ha fatto mamma senza la sua metà?
I primi tre quattro anni sono stati molto dolorosi, una parte di mia madre sicuramente si è spenta, ma continua a essere il nostro punto di riferimento. Nonostante io ormai sia adulto e mia madre anziana, io con lei continuo a sentirmi figlio.

Tua moglie Paola è la tua fedele spalla in questo viaggio…
A mia moglie Paola voglio proprio dedicare un pensiero, perché mi ha sempre sostenuto, incoraggiato, supportato e anche sopportato. Il nostro è un amore nato con la camicia e dura da 40 anni. Grazie a lei sono un uomo migliore.

Siete insieme fin da quando eravate due ragazzini. qual è il segreto di un matrimonio duraturo?
Lei aveva 15 anni ed io 16. Il 4 luglio del 1984 le ho dato il primo bacio. Il segreto è comprendersi, rispettarsi, accettarsi ed anche escludersi quando è necessario. È importante anche non voler primeggiare. Poi credo molto nella divisione dei ruoli, che oggi sta sparendo. La donna è una creatura preziosa perchè emana segnali all'uomo sulla strada da seguire. Se questo è bravo a coglierli, ha la possibilità di essere la versione migliore di sé.

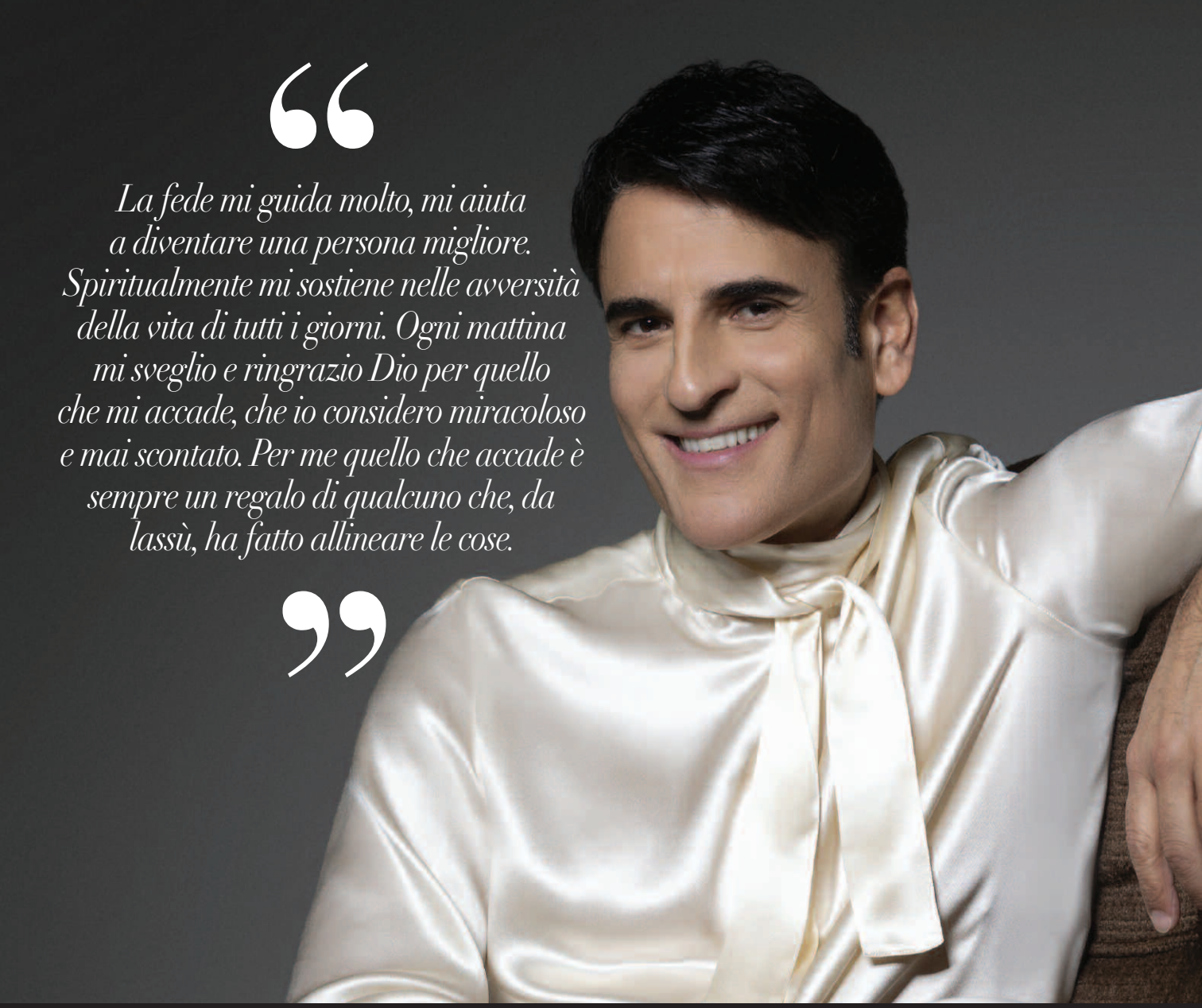
Tu hai molta fede?
La fede mi guida molto, mi aiuta a diventare una persona migliore. Spiritualmente mi sostiene nelle avversità della vita di tutti i giorni. Ogni mattina mi sveglio e ringrazio Dio per quello che mi accade, che io considero miracoloso e mai scontato. Per me quello che accade è sempre un regalo di qualcuno che, da lassù, ha fatto allineare le cose.

Tuo figlio Francesco ha seguito le tue orme. Che rapporto hai con lui, personale e professionale.
La vita fa giri immensi…Francesco era una promessa del calcio, poi si presentò a un provino per un musical di Alessandro Siani di cui io avevo scritto la colonna sonora. Fu preso ed io lo sentì cantare e capii che anche lui era destinato alla musica. La ha nel sangue.

Oggi sei nonno di due bellissimi bambini. Che nonno sei?
I miei nipoti sono tutto per me, me li sto godendo appieno, molto più di come ho fatto con i miei due figli. Quando si è più adulti e si ha stabilità, ci si può dedicare ai bambini con maggiore attenzione. Quando parto per lavoro, subito partono "le videochiamate della tristezza".

“Lei aveva 15 anni ed io 16. Il 4 luglio del 1984 le ho dato il primo bacio. Il segreto è comprendersi, rispettarsi, accettarsi ed anche escludersi quando è necessario. È importante anche non voler primeggiare. Poi credo molto nella divisione dei ruoli, che oggi sta sparendo. La donna è una creatura preziosa perchè emana segnali all'uomo sulla strada da seguire. Se questo è bravo a coglierli, ha la possibilità di essere la versione migliore di sé.”





La fede mi guida molto, mi aiuta a diventare una persona migliore. Spiritualmente mi sostiene nelle avversità della vita di tutti i giorni. Ogni mattina mi sveglio e ringrazio Dio per quello che mi accade, che io considero miracoloso e mai scontato. Per me quello che accade è sempre un regalo di qualcuno che, da lassù, ha fatto allineare le cose.

Il successo di "Rossetto e caffè" che è diventato un tormentone. Qual è secondo te il segreto vincente di questa canzone?
Il brano racconta una relazione intensa, fatta di passione e momenti di tensione, in cui la presenza dell'altro si avverte anche nei piccoli dettagli: il rossetto sulla tazzina, da segno visibile, si trasforma in ricordo tangibile di chi c'era e forse non c'è più. Penso il segreto del successo sia nella sua semplicità, che abbraccia un pubblico trasversale.

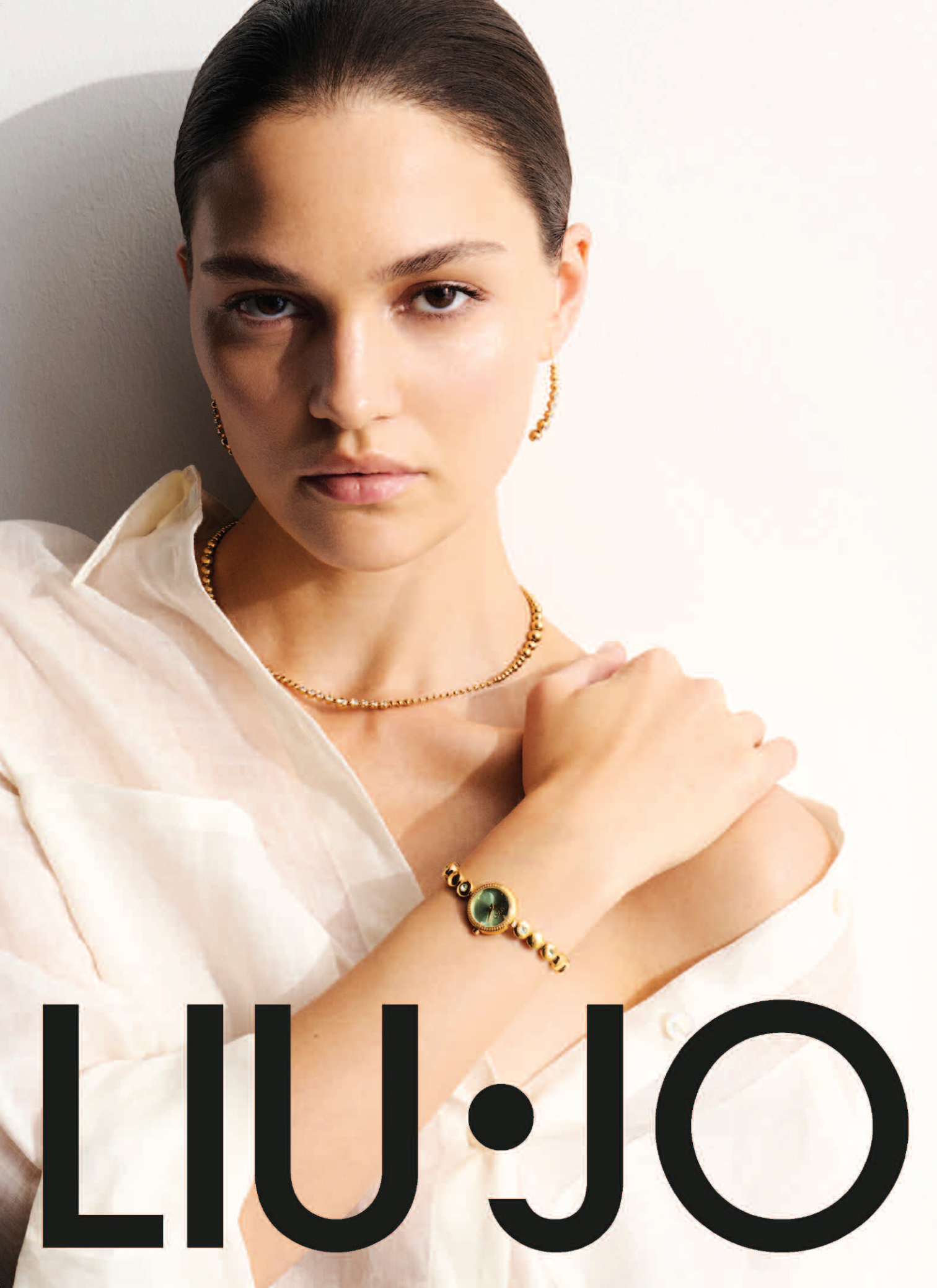
L'emozione di Sanremo, dove sei stato ospite cantando con i The Kolors.
Sanremo è sempre una rinnovata emozione. Non ci si abitua mai. Io ci sono stato nel 2009, ma è sempre come la prima volta.

A breve ti aspetta il tour americano. Cosa si prova ad essere amati sin lì?
Parto il 22 marzo per gli Stati Uniti, facendo tappe a Montreal, Toronto, Chicago, Boston e Atlantic City. È una emozione grandissima portare la musica agli italiani che sono all'estero e che sentono forte il legame con le proprie radici.

Cosa rappresenta per te il pubblico?
Devo tutto al mio pubblico. Con il pubblico è stato un vero e proprio matrimonio e non l'ho mai tradito.

Qual è il tuo credo fondamentale?
La mente spiega cos'è la vita, ma è col cuore che val la pena viverla.

Hai sempre vissuto questo lavoro con un impegno enorme ed ora è arrivato un successo travolgente. Ti sei spiegato perchè?
Sono cresciuto con una convizione precisa, che il lavoro nobiliti l'anima, ma devi essere pronto anche alle avversità. Io ho affrontato di tutto nella mia vita: sono caduto, risalito, e ricaduto. Ho constatato la pochezza di molte persone che mi erano attorno, ma non ho mai voluto vendicarmi. Non mi interessano le rivendica-


LIU·JO

zioni, ho sempre e solo pensato a proseguire il mio viaggio. Ho sempre creduto in me, ho faticato per portare avanti i miei sogni, facendo tante rinunce, ma sono stato sempre fedele a me stesso, senza mai piegarmi alle mode del momento, senza mai tradire la mia natura e la mia dignità. Dio oggi mi ha voluto premiare per tutto questo lavoro.

Cosa rappresenta Napoli per te?
Napoli è casa mia. Napoli è una rosa con tante spine, ma pur sempre profumata. È unica al mondo, è una città dai mille colori come la raccontava Pino Daniele, ha grande umanità, un grande sound. Ti accoglie, ti sostiene, ha un'energia che non ti fa mai abbattere. A Napoli trovi sempre qualcosa per sorridere: basta una giornata di sole, o una partita di pallone che ti cambia l'umore. Non la cambierei mai. Se non sento il profumo del mare impazzisco.



"Napoli è casa mia. Napoli è una rosa con tante spine, ma pur sempre profumata. È unica al mondo, è una città dai mille colori come la raccontava Pino Daniele, ha grande umanità, un grande sound."

Progetti?
C'è un tour estivo che parte a maggio con "Stasera che sera", che poi riprenderò in estate.

Le collaborazioni che ti porti nel cuore.
Qualle con autori, musicisti e colleghi con cui ho anche rapporti d'amicizia. C'è un mio carissimo collaboratore a cui sono molto legato che è Ciro Villano con cui ho scritto tanto. Poi un attore con cui sono cresciuto, che è Ernesto Lama. Le mie collaborazioni più importanti sono state quella con Renato Zero, con Ornella Vanoni, Gaetano Correri, Clementino, The Kolors, Gigi D'Alessio, la cantautrice brasiliana Ana Carolina, autori come Pasquale Panella, Vincenzo D'Agostino, e Luca Barbato.

I'M?
Io sono quello che la gente vede. Mi guardo allo specchio e mi riconosco. Sono un italiano di Napoli. ■



PORSCHE



Long story fast.

THE NEW 911. THE ONE AND ALWAYS.

Centro Porsche Napoli
G. Del Priore S.r.l.
Via Antiniana, 2 - Pozzuoli (NA)
Tel. 081 6100376
www.napoli.porsche.it

Centro Assistenza Porsche Salerno
G. Del Priore S.r.l.
Via Parmenide, 260 - Salerno (SA)
Tel. 089 332700

911 Targa 4 GTS (WLTP): Fuel consumption combined: 11.0 – 10.8 l/100 km;
CO_2 emissions combined: 250 – 244 g/km; CO_2 class: G; Status: 07/2024





CAMOMILLA

italia

since 1974

camomillaitalia.com | Infofranchising 800.895.895

REFRIGIWEAR

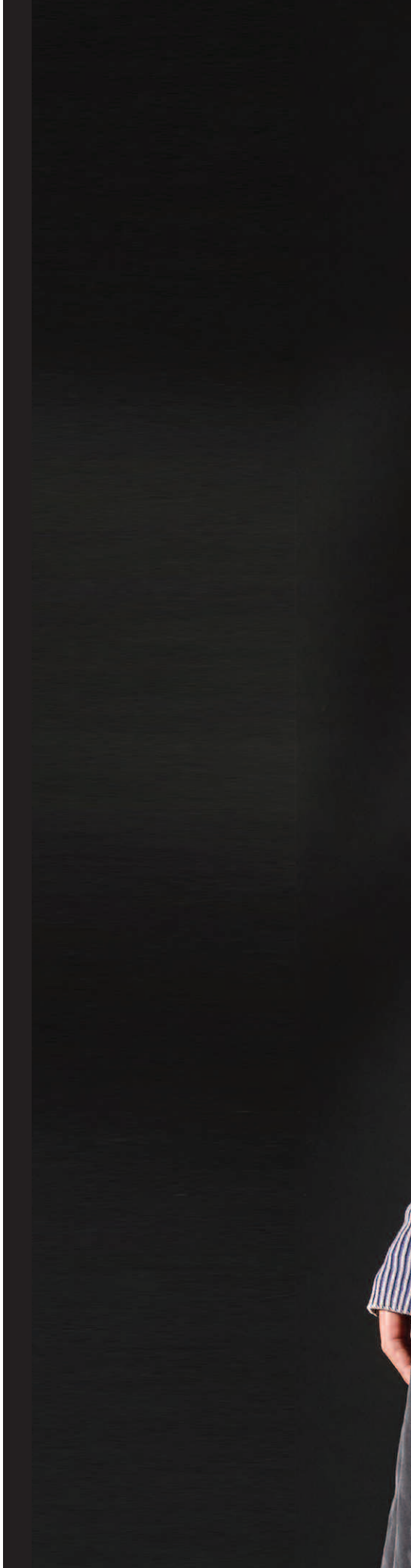
Total look globale

L'iconico parka conquista il mondo

DI **FRANCESCA RASPAVOLO**

Dal Meat Pack district di New York, a scaldare i cuori dei lavoratori americani, fino ai guardaroba di tutti gli appassionati di moda. È la storia fantastica di Refrigiwear, brand nato negli anni '50 nel distretto delle carni della Grande Mela: prima l'evoluzione a linea di abbigliamento per gli sport invernali estremi, poi la svolta casualwear per tutte le stagioni. "Attualmente siamo distribuiti i 650 punti vendita multimarca, di cui circa 100 all'estero, ma intendiamo rafforzare la nostra presenza internazionale, con un focus su Germania, Spagna ed Europa dell'Est, puntando a raggiungere un totale di 900 doors nei prossimi tre anni", annuncia il general manager Tommaso Rossi.

Refrigiwear nasce come abbigliamento da lavoro ma si evolve in un total look e conquista tutto il mondo, come ci siete riusciti?
RefrigiWear nasce nel 1954 a New York come un'autentica innovazione nel mondo del workwear, in particolare per gli operatori delle celle frigorifere e dell'industria alimentare, in luoghi simbolo come il Fulton Fish Market e il Meatpacking District. Nei primi anni 2000 il brand viene importato per la prima volta in Europa, entrando subito nelle boutique di ricerca, fino a diventare un'icona fashion. Il parka, nostro capo iconico, oggi è indossato da giovani, adulti e celebrities in





tutta Europa e in Asia. Il nostro è un prodotto di qualità impeccabile, dal design accattivante e fuori dagli schemi. Abbiamo progressivamente ampliato l'offerta, a partire dall'espansione della collezione di giubbotteria, fino alla creazione di un total look completo, che oggi include maglieria, felperia, t-shirt/polo, un'ampia gamma di pantaloni e accessori, e a breve una linea di sneakers e boots.

Com'è andata la stagione autunno/inverno?
Estremamente positiva: abbiamo introdotto sul mercato una serie di capi rinnovati sia dal punto di vista estetico che del design, esaltando in chiave innovativa il ricco heritage del brand. Questa collezione ha rappresentato una tappa fondamentale per RefrigiWear, celebrando il 70º anniversario del marchio, un traguardo significativo per la nostra storia. Anche sul fronte della comunicazione e del marketing, i riscontri sono stati molto positivi, con risultati eccellenti sia nel canale direct-to-consumer sviluppato tra online e monobrand diretti, sia nel diretto, grazie alla crescita delle vendite wholesale. Abbiamo rafforzato la nostra presenza sul territorio, ampliando la distribuzione e aumentando la visibilità all'interno dei punti vendita.

A cosa si ispira la nuova collezione primavera/estate?
Innovazione, senza mai perdere di vista i valori fondanti del brand: stili contemporanei pensati per la vita urbana, che combinano funzionalità e tecnologia avanzata. Ogni capo è progettato per accompagnare il consumatore nelle sfide quotidiane, in comfort e stile nel dinamico scenario metropolitano. È un total look completo, con un focus principale sulla giubbotteria, che rimane il nostro punto di forza. Ma per la stagione estiva il segmento delle t-shirt e delle polo assume un ruolo centrale, con un'ampia gamma di tessuti, fit e vestibilità: le proposte spaziano da modelli più sportivi e dinamici a soluzioni dal design essenziale e versatile,



"Il parka oggi è indossato da giovani, adulti e celebrities in tutta Europa e in Asia. Il nostro è un prodotto di qualità impeccabile, dal design accattivante e fuori dagli schemi. Abbiamo progressivamente ampliato l'offerta, a partire dall'espansione della collezione di giubbotteria, fino alla creazione di un total look completo.

CAPRI WATCH®

Il Tempo di Capri



ART. 5599

CAPRICAPRI.COM

Via Vittorio Emanuele, 54 | Capri | Tel 081 837 7148



La nuova collezione primavera/estate, si ispira all'innovazione, senza mai perdere di vista i valori fondanti del brand: stili contemporanei pensati per la vita urbana, che combinano funzionalità e tecnologia avanzata.

ideali per il quotidiano. Il tutto si completa con maglieria, felperia, una vasta gamma di pantaloni, costumi e accessori.

Social network, capsule, partnership, siete molto moderni: qual è la strategia?
Ci consideriamo un brand all'avanguardia, sempre pronto a cogliere nuove opportunità e a esplorare ogni possibile filone comunicativo. Siamo attivi su tutti i principali media e sui canali tradizionali, con modalità innovative e originali per farci riconoscere e distinguere. Dal 2023 siamo partner di X Factor, abbiamo affiancato Jägermeister nel Jäger Music Lab,siamo sponsor ufficiale del team MotoGP VR46 Racing Team. Oltre alle sponsorizzazioni, RefrigiWear è da sempre attivo nel mondo delle collaborazioni e delle capsule collection con nomi di prestigio come Supreme, Coca-Cola, Staple, Ducati, Highsnobiety, One Block Down. Molte altre novità sono in arrivo per il 2025: i prossimi progetti spazieranno dalla ristorazione ai motori, passando per la musica.

Parliamo di obiettivi futuri e di politiche di espansione del marchio.
Sicuramente lo sviluppo del retail diretto, con l'apertura di store monomarca in città strategiche a livello nazionale e internazionale. Puntiamo al consolidamento del mercato domestico e di quelli esteri, oltre a un'espansione in nuovi mercati internazionali. Un'area di particolare interesse è l'Asia, con obiettivi di espansione in Indonesia, Thailandia, Malesia e Filippine, oltre che in Giappone e Corea dove il brand è già presente in maniera stabile. Inoltre, è in fase di sviluppo una collezione active, realizzata con tessuti tecnici e traspiranti, per ampliare l'offerta oltre il segmento dell'outerwear e rispondere alle esigenze dei mercati con clima caldo e con il lancio di una linea di calzature previsto nel 2026.■

NARDELLI

gioielli per amore



nardelligioielli.it





PEPE
mastro dolciere

Innovazione all'insegna della tradizione

DI ILARIA CARLONI

"Se non fossi stato tanto goloso probabilmente non sarei qui e non avrei scelto di fare il pasticcere. Preparare un dolce vuol dire avere la possibilità di mangiarlo per primi e se non piacciono a me ritento, e lo rimangio, fin quando non trovo l'equilibrio perfetto tra sapore, consistenza e profumo. Un dolce non è solo un dolce, è un rito per estraniarsi dal mondo che ci circonda, ritrovando se stessi." Con queste parole, il Maestro Alfonso Pepe, fondatore insieme ai fretelli Anna, Prisco e Giuseppe, della nota casa dolciaria, manifestava appieno la sua passione per la pasticceria artigianale che, non a caso, va avanti dagli anni '80. Da Sant'Egidio del Monte Albino e Pagani, il mercato dalla pasticceria Pepe si è esteso non solo in tutta Italia, ma annche in Francia, Spagna, Germania e Giappone, conservando sempre una profonda impronta identitaria. I'M ha intervistato Giuseppe che ci rivela quali sono le novità ed i progetti per il futuro.

Quali sono le novità in cantiere per la Pasqua 2025?
Per la prossima Pasqua prevedo grandi novità, sempre nel rispetto della tradizione. Al centro della nostra proposta rimane la nostra colomba artigianale, un simbolo immancabile della tavola di Pasqua. Ci sarà la versione "tradizionale" e quella "albicocche del Vesuvio" che sono tra le più amate, ma ogni anno ci piace innovare con nuovi gusti. Tra le novità, c'è la colomba con mela rossa e cioccolato al caramello, che è diventata un vero e proprio "must have". Ovviamente, i dolci legati alla tradizione pasquale mantengono un posto speciale: la pastiera di grano, la pastiera lievitata e le uova di cioccolato artigianale in varianti come latte, fondente, primavera e pistacchio. La Pasqua per noi è un'occasione per rinnovare la tradizione con creatività, senza mai dimenticare le nostre radici.

In un'epoca healthy come si fa a conciliare gusto e prodotto sano?
Il segreto sta tutto nella selezione delle migliori materie prime →

e nella trasparenza. Ogni ingrediente è scelto con cura, evitando coloranti, conservanti o additivi chimici. Lavoriamo per offrire un prodotto non solo gustoso, ma anche genuino e salutare. Questo ci permette di garantire un'esperienza di gusto che rispetta il benessere e le alte aspettative dei nostri clienti. Crediamo che la qualità e la naturalezza siano il miglior punto di incontro tra il piacere di mangiare un ottimo dolce e la consapevolezza che questo sia anche salutare.

Qual è il dolce di tendenza degli ultimi tempi?
Il panettone è senza dubbio il dolce che rappresenta meglio la nostra filosofia e, negli ultimi anni, è diventato un prodotto destagionalizzato. Lo proponiamo tutto l'anno, non solo come grande lievitato ma anche in versioni innovative come il tronchetto. Abbiamo persino creato il format



Giuseppe Pepe

Ogni ingrediente è scelto con cura, evitando coloranti, conservanti o additivi chimici. Lavoriamo per offrire un prodotto gustoso, genuino e salutare. Questo ci permette di garantire un'esperienza che rispetta il benessere

"Pan-Colazione", che permette di mangiare a colazione una fetta di panettone artigianale, con gusti che cambiano quotidianamente e settimanalmente. Questo consente di mantenere viva la tradizione del panettone in tutte le stagioni e di renderlo un elemento centrale della nostra proposta.

Innovazione o tradizione? Verso cosa tende Pepe Mastro Dolciere?
Pepe Mastro Dolciere è una sintesi perfetta di tradizione e innovazione. Rimaniamo profondamente legati alle radici dell'alta pasticceria italiana e di quella campana, ma al tempo stesso guardiamo costantemente al futuro. Lo dimostrano il nostro ampio assortimento di dolci innovativi e gli investimenti che facciamo in "Ricerca & Sviluppo". La nostra missione mira a valoriz-



Prisco Pepe



Prodotto e distribuito da Evolution Time S.r.l www.evolutiontime.it



Abbiamo persino creato il format "Pan-Colazione", che permette di mangiare a colazione una fetta di panettone artigianale, con gusti che cambiano quotidianamente e settimanalmente. Questo consente di mantenere viva la tradizione del panettone in tutte le stagioni.

zare il territorio e sperimentare nuove creazioni che possano unire modernità e tradizione e questo equilibrio tra passato e futuro. Questo rende unica la nostra pasticceria.

Dai vostri profili emerge un ottimo rapporto con i social media, come fate a gestirlo così bene, e qual è il vostro apporto con questi strumenti?
I social media sono per noi una vetrina fondamentale per comunicare tutto ciò che realizziamo. Dedichiamo molto tempo alla loro gestione e ci affidiamo a professionisti qualificati che ci accompagnano lungo il nostro percorso. Questo ci permette di valorizzare al meglio il nostro lavoro quotidiano e di condividere con il pubblico la qualità e la creatività che ci contraddistinguono. Per noi, i social non sono solo uno strumento, ma un mezzo per entrare in contatto diretto con chi apprezza la nostra arte e @pepemastrodolciere o @ebuonouguale ne sono una brillante testimonianza.

Quali sono i progetti futuri dell'azienda?
Ci sono tantissimi progetti in cantiere, che spaziano da nuovi dolci e lievitati a diverse attività. Al momento, però, preferiamo mantenere il riserbo: sono progetti top secret! Quello che possiamo garantire è che stiamo lavorando con passione per sorprendere i nostri clienti con nuove idee che continueranno a rappresentare al meglio la nostra filosofia di alta pasticceria.
"Pepe Mastro Dolciere" vuol dire anche continuo rinnovamento, come appunto quello del dehors esterno inaugurato lo scorso novembre. Cosa vi ha spinto verso questa ristrutturazione della vostra sala esterna?
Dopo la ristrutturazione completa del punto vendita nel 2017, sentivamo che era arrivato il momento di rinnovare anche il nostro dehors esterno. Volevamo creare uno spazio ancora più accogliente e offrire una nuova esperienza di consumo agli ospiti. Per questo, ci siamo affidati a un architetto di Salerno che ha saputo trasformare le nostre richieste in un progetto che esprime appieno la concezione di accoglienza. Il risultato è stato apprezzato da tanti e siamo orgogliosi di aver dato vita a un luogo dove le persone possano vivere momenti di dolcezza e relax.■

TOLEDO72

MADE IN ITALY



BLOOD STONE

EXTRAIT DE PARFUM

Via Chiaia
Reggia Designer Outlet
Aeroporto di Napoli
Maximall Pompei
Sicilia Outlet Village

WWW.TOLEDO72.IT



Gay-Odin *riapre la prima bottega in via Chiaia 237, dove tutto ebbe origine*

Il ritorno di Gay-Odin in Via Chiaia segna un momento speciale per il brand e per Napoli.

Cosa rappresenta questa riapertura?
Dopo oltre 25 anni, abbiamo riaperto la prima bottega Gay-Odin della città. Via Chiaia 237 è stato il punto di partenza della nostra storia e oggi diventa il simbolo di un nuovo slancio verso il futuro. Non è solo un dono per noi e per i nostri affezionati clienti, ma anche un piccolo gioiello ritrovato per Napoli.
Questa riapertura arriva in un momento cruciale per Gay-Odin: da un lato, la scomparsa di Marisa, dall'altro, l'ingresso della nuova generazione in azienda. I cugini Giuseppe e Francescopaolo, profondamente legati sia a Gay-Odin che tra loro, rappresentano il futuro nel segno dell'educazione, del rispetto e della sostenibilità della nostra identità ultracentenaria.
Voglio anche ricordare tre persone fondamentali per questa rinascita: Isidoro Odin, il nostro fondatore; Giuseppe Maglietta, che volle fortemente il vincolo della Sovrintendenza, permettendoci oggi di restaurare le storiche stigliature d'epoca; e Marisa Del Vecchio, che ha sempre speso entusiasmo per la famiglia e per questa riapertura. Abbiamo scelto di riaprire proprio nel giorno del suo compleanno, in suo ricordo.

Gay-Odin e Napoli: un legame profondo che dura da oltre un secolo. Quali episodi storici lo raccontano meglio?
Uno dei più affascinanti riguarda proprio l'origine del nostro nome: Gay-Odin nasce dall'incontro ed il matrimonio tra Isidoro Odin, ed Onorina Gay.
Il negozio di via Chiaia divenne presto un punto di riferimento per la cultura cittadina: Oscar Wilde, Salvatore Di Giacomo ed Eduardo De Filippo erano tra gli estimatori del nostro cioccolato. E pare che Totò non uscisse mai senza un cartoccio di cioccolatini!

Cosa rende il cioccolato Gay-Odin così speciale?
La nostra lavorazione è ancora artigianale. Non utilizziamo scorciatoie industriali: il cioccolato viene lavorato con tecniche che rispettano le materie prime. Poi c'è la nostra ricetta segreta e il nostro modo di lavorare le fave di cacao, che danno al cioccolato Gay-Odin un profumo e una consistenza inconfondibili. Infine, c'è Napoli: il nostro cioccolato racconta questa città, i suoi sapori e la sua storia.

Come avete bilanciato tradizione e innovazione nel rinnovare il punto vendita di Via Chiaia?
Abbiamo restaurato le antiche stigliature, riportando alla luce i legni e i dettagli originali che raccontano la storia di questo negozio. L'unica innovazione è stata l'introduzione del nostro gelato artigianale. Per integrarlo, abbiamo scelto un banco a carapina con coper-







chi in rame, ma la vera sfida è stata trovare un materiale che si sposasse con il legno storico. Grazie all'architetto Francesco Angelo, abbiamo optato per una superficie a specchio: il banco quasi scompare e riflette le stigliature originali, creando continuità tra passato e presente.

Quali sono state le principali sfide nel restauro di questo storico negozio?
Riportarlo alla sua essenza senza tradirne la storia. Non volevamo semplicemente aprire un punto vendita, ma restituire a Napoli un pezzo della sua memoria. C'è stata anche una sfida logistica: restaurare, adeguare gli spazi agli standard moderni senza alterarne l'anima. E poi, le inevitabili pratiche burocratiche, necessarie per preservare il patrimonio della città.

Gay-Odin non è solo negozi, ma anche un brand in continua evoluzione. In che direzione state andando?
Stiamo crescendo senza stravolgere la nostra identità. Abbiamo avviato un'importante operazione di rebranding, rinnovando logo, sito e packaging per mantenere il perfetto equilibrio tra tradizione e innovazione. La riedizione dei nostri pack storici ha ricevuto un ottimo riscontro dai clienti e ci ha permesso di vincere un premio internazionale di design.

Quali sono i prodotti simbolo di Gay-Odin, quelli che i clienti amano di più?
Il Tronchetto Foresta è il re della nostra produzione: un cioccolato lavorato a sfoglie, che sembra una corteccia d'albero, con un gusto intenso e una consistenza unica. Poi ci sono i classici cioccolatini ripieni, le tavolette di puro cioccolato e le nostre creme spalmabili. Abbiamo anche prodotti legati a Napoli, come i Vesuvietti, ispirati al nostro vulcano. E poi c'è il nostro amatissimo gelato artigianale.

Guardando al futuro, quali sono i prossimi obiettivi e possibili espansioni di Gay-Odin?
Continuiamo a crescere con la filosofia che ci guida da oltre un secolo: qualità, artigianalità e rispetto per la nostra storia. Negli ultimi anni abbiamo introdotto nuovi negozi con angolo caffettuoseria, dove proponiamo caffè speciali declinati con i nostri diversi tipi di cioccolato. Ne abbiamo già aperti due: uno a Napoli, in via Carducci, e uno a Milano.
Però adesso godiamoci questa nuova apertura. Riaccendere le luci di Via Chiaia significa restituire alla città un pezzo della sua memoria e tracciare una nuova strada per il futuro di Gay-Odin.■



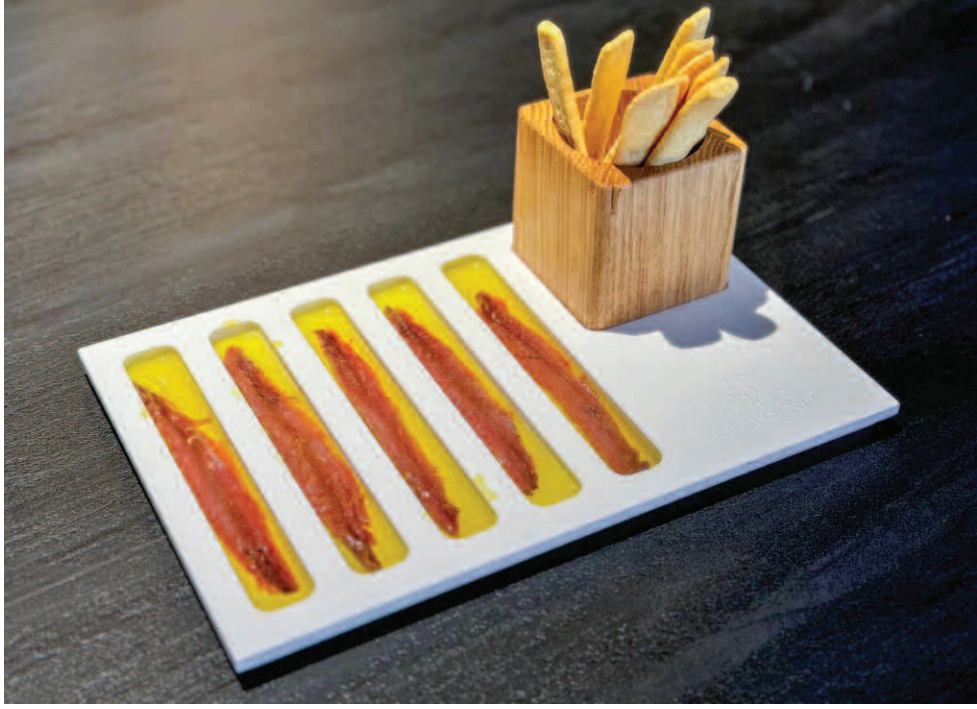
Mauro Magno e Antonino Restino

MAGNO FOOD

L'eccellenza della gastronomia

DI **ALESSANDRA CARLONI**

Magno Food produce, ricerca, seleziona e importa prodotti alimentari perlopiù introvabili e pregiati. Questa giovane azienda campana nasce da un'idea di Mauro Magno, stilista, "chef per passione" ed esperto di gastronomia, il cui incontro con un detective - avete capito bene - Antonino Restino, ha rappresentato la svolta imprenditoriale. Il sodalizio improbabile ha avuto successo e ha permesso a Magno Food di raggiungere ben presto degli obiettivi importanti.
Cosa ci fa un detective tra acciughe del Cantabrico, olio extra vergine di oliva fruttato, estratto a freddo e pomodori del Piennolo DOP? Semplice: ricerca, indaga, annusa, scova gli ingredienti amanti, insomma si muove esattamente come quando seguì il grande Maradona durante la sua inarrestabile carriera, esperienza da cui trasse il libro "La spia de Dios". Mauro Magno è piuttosto l'anima creativa, artistica di Magno Food, da stilista ha collaborato con grandi brand e oggi ama trovare l'armonia e la bellezza nelle materie prime pregiate della gastronomia mondiale. Prima che iniziasse questa felice avventura Magno aveva un ristorante a Formentera. "Proprio durante la mia vita da ristoratore ho incontrato uno dei prodotti più significativi per Magno Food: le acciughe del Cantabrico" – spiega – "e le ho volute accostare al burro di Beppino Occelli prodotto direttamente dal latte fresco". La loro clientela è costituita da ristoranti stellati, prestigiose enoteche ed enogastronomie, ma anche pizzerie gourmet. Magno Food distribuisce Beher e Cru caviar, champagne e pomodori bio coltivati senza irrigazione, ciò ne esalta le caratteristiche organolettiche e ne custodisce aroma e sapore inconfondibilmente vesuviani. Un fiore all'occhiello di questa giovane e innovativa azienda è la scatola regalo. Sul sito magnofood.com è possibile comporne con prodotti unici e pre-



Prima che iniziasse questa felice avventura Magno aveva un ristorante a Formentera. "Proprio durante la mia vita da ristoratore ho incontrato uno dei prodotti più significativi per Magno Food: le acciughe del Cantabrico e le ho volute accostare al burro di Beppino Occelli prodotto direttamente dal latte fresco".





> *L'azienda ha due anime, una è la distribuzione di prodotti esclusivi, l'altra è la produzione" – spiega Antonino Restino – ci serviamo di aziende agricole che hanno a cuore l'ambiente e che coltivano i prodotti in modo da non alterarne le caratteristiche organolettiche, da custodirne la purezza e l'autenticità.*

giati, introvabili e confezionati con la grazia e la bellezza che solo uno stilista poteva trovare.
"L'azienda ha due anime, una è la distribuzione di prodotti esclusivi, l'altra è la produzione" – spiega Antonino Restino – ci serviamo di aziende agricole che hanno a cuore l'ambiente e che coltivano i prodotti in modo da non alterarne le caratteristiche organolettiche, da custodirne la purezza e l'autenticità". "Abbiamo in mente un flagship store che abbia la caratteristica di servire i nostri prodotti in una determinata fascia oraria, diventando un punto di ritrovo per degustare con stile". Spiega Magno, cui fa da eco l'amico e socio che racchiude in due parole chiave un sogno: "aggregazione e cultura": degustare, ma anche fare divulgazione, formazione sulla gastronomia.
Con Magno Food hanno già collaborato grandi chef, come Peppe Guida e Daniele Rossi, altre collaborazioni importanti sono in agenda.
L'idea di puntare all'eccellenza nasce dalla volontà di tornare a sentire la purezza, l'autenticità, dei nostri sapori e farli incontrare con quelli altrettanto sani e genuini del resto del mondo. ■



Camiciamoci

NAPOLI



A scuola di make-up con ***Benedetta Riccio***

THE NEXT BIG TREND

Le sfumature che caratterizzano questo trucco occhi sono evidenti ma mai marcate. Lo smokey eyes soft rende più profondo lo sguardo ma senza eccessi di colore. Per un trucco occhi versatile ed elegante è la soluzione giusta. Possiamo optare per tutti colori, dai toni del marrone fino ai colori trend come un blu o bordeaux.



Benedetta Riccio



www.benedettariccio.it - info@benedettariccio.it


Montegrappa
Montegrappa
Sisimbro
Via San Pasquale 74/76, Napoli
Via Vittoria Colonna 39, Napoli

Il **Mediterraneo** *protagonista con le minicrociere* **MSC**



La primavera è la stagione perfetta per scoprire il Mediterraneo con le minicrociere MSC pensate per chi cerca una pausa breve e rigenerante, o per chi desidera provare per la prima volta il fascino di una crociera. Con una selezione di itinerari che vanno da 2 a 5 notti, le minicrociere offrono l'opportunità di rilassarsi, esplorando le meraviglie del Mare Nostrum e godendo del comfort e dell'eleganza che da sempre contraddistinguono la flotta MSC. Gli itinerari sono pensati per soddisfare le diverse esigenze di chi desidera una vacanza breve ma completa e le partenze includono una varietà di proposte dai porti di Venezia, Genova, Civitavecchia e Istanbul. Tra le opzioni più interessanti spicca MSC Armonia che salperà dal porto di Venezia il 16 aprile, per una crociera di 5 giorni e 4 notti permettendo agli ospiti di visitare destinazioni affascinanti in un contesto di assoluta comodità. Da Genova, invece, gli ospiti potranno scegliere tra MSC Musica con un itinerario di 3 giorni e 2 notti, con partenza il 14 aprile, perfetta per staccare dalla routine quotidiana; MSC Splendida con itinerari di 4 o 5 notti per adattarsi alle esigenze di ogni ospite; infine, dal 5 maggio, MSC Magnifica che partirà con itinerari indimenticabili alla scoperta del Mediterraneo occidentale. Dal porto di Civitavecchia, MSC Orchestra offre itinerari da 2 a 5 notti combinando alla perfezione la scoperta di incantevoli destinazioni con il tempo necessario per il relax a bordo, senza dover affrontare lunghi viaggi. Infine, MSC Fantasia arricchisce l'offerta con minicrociere da Istanbul, con itinerari di 3 e 4 notti. Queste crociere sono ideali per chi vuole scoprire le meraviglie della Turchia e dei suoi dintorni, immergendosi in un'esperienza esclusiva che unisce cultura, storia e panorami unici.

MSC Crociere è da sempre riconosciuta per l'eccellenza dei suoi servizi e le minicrociere primaverili non fanno eccezione. A bordo, gli ospiti possono usufruire di una vasta gamma di servizi pensati per ogni esigenza. Dai momenti di puro relax nelle spa di bordo, ai ristoranti gourmet che offrono prelibatezze della cucina mediterranea. Inoltre, le navi MSC sono equipaggiate con strutture moderne e divertimenti per tutte le età, rendendole ideali per famiglie, coppie e singoli viaggiatori. Le aree dedicate ai più piccoli e ai teenager sono pensate per garantire anche ai più giovani una vacanza indimenticabile, mentre le escursioni a terra arricchiscono l'esperienza, permettendo agli ospiti di scoprire le gemme nascoste di ogni destinazione. Guide esperte, inoltre, condurranno i passeggeri in un viaggio tra storia, cultura e paesaggi mozzafiato, trasformando ogni tappa in una scoperta sorprendente. ■

MSC Crociere è da sempre riconosciuta per l'eccellenza dei suoi servizi e le minicrociere primaverili non fanno eccezione. A bordo, gli ospiti possono usufruire di una vasta gamma di servizi pensati per ogni esigenza. Dai momenti di puro relax nelle spa di bordo, ai ristoranti gourmet che offrono prelibatezze della cucina mediterranea.



La finestra del domani.

Progettiamo finestre naturali in legno alluminio e in legno vetro strutturale dal design ecosostenibile e Made in Italy.

SCIUKER FRAMES

A COMPANY OF dewol INDUSTRIES

Cerca il rivenditore autorizzato su www.sciuker.it

i'M model
made in Naples

MARTINA ALFANO

Ha 22 anni ed è nata a Vico Equense il 28/01/2003. "Cuore napoletano e anima sognatrice", è così che si definisce. Ciò che la muove sono l'istinto e la curiosità, caratteristiche che l'hanno avvicinata alla moda. "Ho sfidato la mia timidezza ed ho vinto". Una piccola sfida che l'ha portata a Miss Italia nel 2023, aggiudicandosi la fascia di "Miss Miluna Campania".

FOTO DI **FRANCESCO NORCIA**





Ama fare jogging e godersi le ore più belle della giornata: l'alba e i tramonti. È diplomata in danza classica, che le ha forgiato la personalità e il carattere. "Equilibrio, armonia, passione e un pizzico di follia mi spingono ad alzare sempre un po' di più l'asticella dei miei obiettivi".

KIMBO®
il Caffè di Napoli

UN AUTENTICO BARISTA NAPOLETANO. OVUNQUE TU SIA.



SCOPRI LA LINEA DI CAPSULE IN ALLUMINIO COMPATIBILI NESPRESSO®* ORIGINAL

*Questo marchio non è di proprietà di Kimbo

Ha studiato cinema, ama gli animali, viaggiare, e trascorrere del tempo di qualità con le persone care, ma sa apprezzare anche i momenti di solitudine. I suoi obiettivi sono crescere nel lavoro e collezionare esperienze. Il suo motto è "ballare con la vita, come se fosse una performance in grado di emozionarmi e di appassionarmi ogni giorno di più".





La prima industria di porte e finestre quotata in borsa, con oltre 50 franchising

Un unico partner per porte, infissi e sistemi di sicurezza

Sostenibilità e transizione energetica grazie alla nostra gamma infissi

NUSCO

nuscospa.com

STEFANIA DEMETRA
L'ARTE DEL TRUCCO PERMANENTE



Per chi desidera essere sempre impeccabile, ma non ha voglia o tempo di truccarsi accuratamente ogni giorno, può ricorrere al trucco permanente, che è la perfetta soluzione per sentirsi sempre perfetti senza alcuno sforzo. Se desideri scegliere il trattamento di trucco permanente che possa valorizzare il tuo viso e la tua bellezza in maniera naturale, vieni a trovarmi nello studio di Vicoletto Belledonne a Chiaia 15.

Il trucco permanente per sopracciglia perfette

Le sopracciglia sono la cornice del volto e giocano un ruolo fondamentale nell'armonia dell'espressione. Quando sono ben definite, bilanciate e curate, possono esaltare la bellezza naturale e donare un aspetto più fresco e giovane. Ma non tutte hanno la fortuna di avere sopracciglia folte e simmetriche: a volte sono troppo rade, poco definite o asimmetriche. Ecco perché il trattamento Ombré Brows può migliorare in maniera determinante l'aspetto delle persone.

Ombré Brows

Oltre a rendere il viso più armonioso, regala sicurezza e autostima. Non doversi più preoccupare delle sopracciglia ogni mattina, semplifica molto la routine quotidiana e permette di sentirsi sempre al meglio. Per chi desidera esaltare la propria bellezza in modo naturale e duraturo, Ombré Brows è la soluzione ideale.

Cos'è Ombré Brows?

Si tratta di un trattamento di trucco permanente che permette di ottenere sopracciglia dall'effetto sfumato e naturale, come se fossero truccate con una matita o una polvere leggera. A differenza di altre tecniche, Ombré Brows non consiste in singoli peletti, ma in un'ombreggiatura delicata che si intensifica alla base e si alleggerisce verso la parte superiore e la coda del sopracciglio. Il risultato? Un effetto raffinato, naturale e a lunga durata.



instragram: stefania.demetra

Un trattamento sicuro e personalizzato

Molte persone sono preoccupate per la sicurezza dei trattamenti estetici, ma con Ombré Brows non ci sono rischi: utilizzo esclusivamente prodotti certificati che rispettano la salute della pelle. Inoltre, il trattamento è completamente personalizzabile in base ai lineamenti e al colore naturale delle sopracciglia, garantendo un effetto armonioso e mai artificiale.

Per chi è indicato?

Ombré Brows è perfetto per coloro che:

- vogliono sopracciglia definite senza doverle truccare ogni giorno;
- hanno sopracciglia rade o poco visibili;
- soffrono di alopecia o hanno perso le sopracciglia per ragioni mediche;
- desiderano un look sempre curato e impeccabile.

Il consiglio di Stefania Demetra

Con il trucco permanente puoi risparmiare tempo ogni giorno e sentirti sempre al meglio. Le sopracciglia sono fondamentali per l'armonia del viso e scegliere il trattamento giusto per migliorarle, fa la differenza. Ombré Brows serve per ottenere un effetto delicato e sfumato e avere un look ultra naturale. Questi trattamenti possono trasformare il tuo sguardo e incidere positivamente sul tuo umore e quindi sulla tua vita. ■



“Napule è mille culure”

Mille colori e mille sapori legano la storia di Napoli a quella del nostro Mulino.
Una storia fatta di passione, generosità e rispetto della tradizione.

CITTÀ DEL VESUVIO

Scopri di più sui nostri prodotti
su **www.mulinocaputo.it**

CAPUTO
Il mulino di Napoli - 1924

Villa Diamante

EVENTI • RICEVIMENTI • RISTORANTE



IL LUSSO DI VIVERE UNA FAVOLA

Via Manzoni, 131/b - 80123 Napoli +39 081 575 2433

www.villadiamante.it



Diego Domenico Fasulo

Diego Domenico Fasulo

Il suo centro medico per il benessere e la cura della Donna

DI **ALESSANDRA CARLONI**

Il dott. Diego Domenico Fasulo ha sempre mirato all'eccellenza, sin da quando appena quindicenne volle far parte della Scuola Militare Nunziatella, che ne ha forgiato il carattere volitivo e pronto. "Non ho proseguito con la carriera militare perché era chiara in me la volontà di diventare un medico" – spiega. Oggi il dott. Fasulo è un ginecologo affermato, si occupa di sterilità, fecondazione assistita, isteroscopie, avvalendosi di una formazione prestigiosa e di tecnologia all'avanguardia. Ha collaborato con i migliori centri per la sterilità, come la clinica Ivi di Roma ed i centri del Gruppo Genera, si è specializzato nella diagnosi e nel trattamento dell'endometriosi al Policlinico Sant'Orsola di Bologna e ha collaborato con il centro integrato di isteroscopia digitale del Gemelli di Roma, CLASS Hysteroscopy. Il dott. Fasulo è attivo nella ricerca e autore di numerose pubblicazioni a livello internazionale e inventore di un brevetto.

Con lui I'M ha parlato di sterilità, tema oggi più che mai al centro del dibattito politico e del progresso scientifico e culturale. Come spiega il ginecologo: "Il fattore preponderante nella sterilità è l'età della donna, in quanto dopo i 35 anni aumenta la percentuale di ovociti che presenta errori cromosomici, quelli migliori in qualità vengono ovulati prima di questa età". Preservare la fertilità si può: "Il Social Freezing, ovvero la crioconservazione degli ovociti, consente di preservare il prezioso patrimonio ovocitario cui attingere per avere la possibilità di una gravidanza, laddove dovessero insorgere difficoltà o problemi nell'ottenerla". In Italia, secondo il dott. Fasulo, sono venuti a cadere anche gli ultimi tabù nel merito, nel contempo vi è la possibilità di ef-



Il dott. Fasulo è un ginecologo affermato, si occupa di sterilità, fecondazione assistita, isteroscopie, avvalendosi di una formazione prestigiosa e di tecnologia all'avanguardia. Ha collaborato con i migliori centri per la sterilità, come la clinica Ivi di Roma ed i centri del Gruppo Genera, si è specializzato nella diagnosi e nel trattamento dell'endometriosi al Policlinico Sant'Orsola di Bologna e ha collaborato con il centro integrato di isteroscopia digitale del Gemelli di Roma, CLASS Hysteroscopy.

fettuare la diagnosi genetica preimpianto, metodica alla quale lo stesso dott. Fasulo ricorre.
La grande passione e l'impegno hanno portato il dott. Diego Domenico Fasulo a mettere a punto un polo medico d'eccellenza in provincia di Caserta, a Santa Maria Capua Vetere, il Centro Ginecologico per la Cura ed il Benessere della Donna, dove un team di ginecologi settorializzati si occupa di tutto quanto riguarda la salute dell'apparato genitale e riproduttivo femminile.

Il progetto ha coinvolto anche specialisti affini, come il neonatologo, il senologo, il chirurgo plastico, il chirurgo vascolare, il fisioterapista, al fine di garantire la completa presa in carico della paziente e incentivare la prevenzione anche grazie all'investimento in macchinari all'avanguardia per le indagini cliniche.
Per la grande richiesta sul territorio partenopeo, il dott. Fasulo riceve anche alla Clinica Ruesch e in via Riviera di Chiaia 127. ■



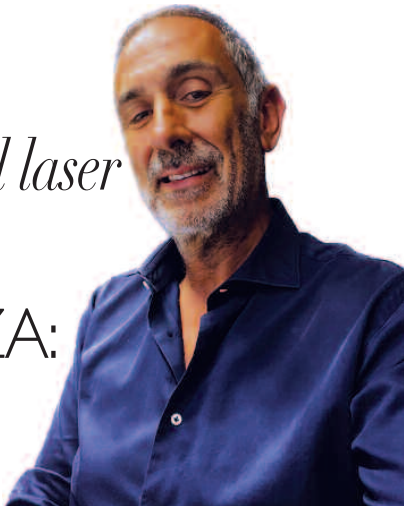
MSC CROCIERE

IN VIAGGIO VERSO LA BELLEZZA

Tecnologia

La rivoluzione della videoproiezione: perchè il laser ha sostituito le lampade dei videoproiettori.

UNA RISPOSTA AD OGNI ESIGENZA: LE SOLUZIONI SARTORIALI



DI LUCA PASQUARELLA

Negli ultimi anni, il mondo della videoproiezione ha vissuto una trasformazione significativa, abbandonando le tradizionali lampade in favore delle tecnologie laser. Questo cambiamento è motivato da diversi vantaggi tecnici e pratici, che stanno ridefinendo le aspettative sia nel settore residenziale che in quello professionale. Le normative più recenti, come quelle dell'Unione Europea in tema di efficienza energetica e sostenibilità, hanno accelerato la transizione verso proiettori laser. Queste tecnologie non solo riducono il consumo energetico, ma eliminano anche i rifiuti pericolosi associati alle lampade a scarica.
I proiettori laser possono durare fino a 20.000-30.000 ore, contro le circa 2.000-6.000 ore delle lampade tradizionali, consumano meno energia a parità di luminosità, offrono una qualità dell'immagine più stabile nel tempo, senza degradazione e non richiedono sostituzioni frequenti, riducendo i costi di manutenzione.
Di contro dobbiamo dire che i proiettori laser tendono ad avere un costo iniziale più elevato e, in caso di guasto, le riparazioni possono essere più costose rispetto alla sostituzione delle lampade, ma



ritengo che i pro siano più significativi.
Ho testato il proiettore laser 4K Epson EH-LS800B. È stato progettato per offrire immagini straordinarie in contesti residenziali e professionali. Con la sua ottica ultra-corta, può essere posizionato a soli 14 cm dalla parete, proiettando uno schermo da 100 pollici, e fino a 150 pollici con una distanza leggermente maggiore. Grazie alla sua luminosità di 4.000 lumen, garantisce un'esperienza visiva impeccabile anche in ambienti illuminati. È ideale per ambienti educational, conferenze e sale immersive, offrendo una soluzione tecnologica avanzata per la proiezione di contenuti di grande impatto.
Ho già installato invece il videoproiettore Epson EH-LS12000B che offre un'esperienza cinematografica straordinaria, perfetta per le case più esigenti. Grazie all'ottica avanzata, questo modello garantisce immagini nitide e dettagliate, anche in ambienti luminosi, con un contrasto eccezionale che valorizza ogni sfumatura. L'ampio zoom ottico e la lens shift orizzontale e verticale facilitano l'installazione in qualsiasi spazio, mentre la fedeltà cromatica assicura una resa dei colori naturale e coinvolgente. Questo proiettore è pensato per chi desidera portare il cinema a casa, con prestazioni emozionanti.
Vieni a scoprire e lasciati sorprendere dall'esperienza unica che solo la visione "dal vivo " di questi prodotti ti può offrire. Dimentica i risultati della vecchia tecnologia, la ricerca ha permesso risultati veramente eccellenti. Ascolterò le tue indicazioni per progettare su misura le migliori soluzioni di sempre.
In questa rubrica ad ogni uscita parlerò di soluzioni "sartoriali" che abbiamo sviluppato per coniugare gli aspetti che ritengo più importanti affinchè la tecnologia non diventi un nemico: alta qualità, affidabilità, semplicità di utilizzo, estetica sartoriale.
Per qualsiasi ulteriore consiglio puoi venire a trovarmi in atelier: "*Luca Pasqualella - Exclusive Tecnologies S.R.L.*" sempre in via Orazio 138/A Napoli. ■



Il proiettore laser 4K Epson EH-LS800B. È stato progettato per offrire immagini straordinarie in contesti residenziali e professionali. Con la sua ottica ultra-corta, può essere posizionato a soli 14 cm dalla parete, proiettando uno schermo da 100 pollici, e fino a 150 pollici con una distanza leggermente maggiore. Grazie alla sua luminosità di 4.000 lumen, garantisce un'esperienza visiva impeccabile anche in ambienti illuminati. È ideale per ambienti educational, conferenze e sale immersive, offrendo una soluzione tecnologica avanzata per la proiezione di contenuti di grande impatto.







IGRANDIVIAGGI.IT

iGV CLUB

SANTACLARA
SARDEGNA



ESTATE 2025

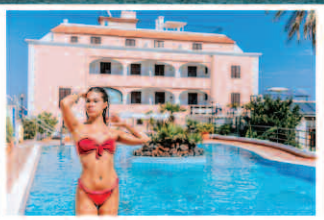
iGV CLUB SANTA CLARA

ALYSANDY

emozioni a cinque stelle













lusso, gusto e ospitalità
dove inizia il mare di Ischia

MIRAMARE E CASTELLO
*****

HOTEL MARE BLU
*****



LA LAMPARA
PANORAMIC EXCLUSIVE RESTAURANT
CHEF CIRO GALISE

www.alysandyischia.com > booking: 081991333 | 081982555



VINCENZO FARBO

Radiologo "a distanza" e imprenditore per la Campania

DI **ALESSANDRA CARLONI**

Il dott. Vincenzo Farbo è un medico radiologo specializzato nella refertazione a distanza. Per intenderci: se in centro diagnostico di Milano si esegue una TAC, il medico, originario del casertano, la referta in tempi brevissimi e con un livello di accuratezza e responsabilità tali da aver realizzato una fitta rete di collaborazioni con più di settemila esami mensili da refertare.

Questa possibilità è emersa nell'ambito di una profonda rivoluzione della Medicina e della Chirurgia che negli ultimi decenni ha sviluppato sistemi che permettono di gestire a distanza una mole incredibile di interventi e dati. Come spiega il dott. Farbo: "Oggi possiamo processare un numero elevatissimo di immagini, immagazzinare e trasmettere dati in

tempi brevissimi, grazie alla tecnologia sofisticata, inoltre lavorare a distanza consente un abbattimento dei costi". Il Covid avrebbe contribuito all'ascesa inarrestabile della telemedicina e della telediagnostica, con una migrazione quasi definitiva della radiologia diagnostica verso nuovi orizzonti. Quella del dott. Farbo è una passione prima che una professione, come spiega ad I'M: "La diagnostica per immagini mi ha sempre appassionato per la duplice anima, una medica e l'altra tecnologica". La possibilità di lavorare in full remote lo affascina, soprattutto per l'opportunità di abitare dove vuole con la sua famiglia, moglie e figlia. Per loro, di origine casertana, la scelta della città in cui vivere è ricaduta su Napoli, "perché amo l'arte e Napoli ne produce e ne custodisce molta" - spiega - "durante la settimana visito musei e siti d'interesse culturale, poi mangio sul mare, ma nel fine settimana torno a Sant'Agata dei Goti, dove ho ristrutturato un ex seminario e produco olio e vino a livello familiare.

Con la moglie Alessandra Traetto e con la madre Maria Letizia, entrambe medici, il dott. Vincenzo Farbo ha dato vita a due realtà molto importanti per il territorio campano, sia per la qualità dei servizi che per l'indotto. Si tratta di due residenze per anziani in parte convenzionate con il SSN. Una è Villa Maria, a Cervinara, l'altra è Casa Nonna Graziella, a Santa Maria a Vico, entrambe hanno dato lavoro a quasi cinquanta persone.

Di recente il dott. Farbo ha aperto a Maddaloni un centro di diagnostica per immagini, Radium, che è un fiore all'occhiello della sanità nella provincia di Caserta. La Campania è cresciuta e ha giovato della capacità imprenditoriale di un medico eccellente, amante dell'arte, che ha scelto Napoli come città in cui far crescere la sua famiglia tra arte, cultura e bellezza. ■



"Oggi possiamo processare un numero elevatissimo di immagini, immagazzinare e trasmettere dati in tempi brevissimi, grazie alla tecnologia sofisticata, inoltre lavorare a distanza consente un abbattimento dei costi.

Sideralba

the steel you need



Gruppo Rapullino

www.grupporapullino.it - info@grupporapullino.it - tel. 081 8448111

Casa Museo **Murolo**



Ha aperto al pubblico, al Vomero in via Cimarosa 25, la casa Museo dove hanno vissuto e lavorato Ernesto e Roberto Murolo, che hanno scritto sin dagli inizi del '900 una pagina importante della storia della bella musica napoletana. All'interno della casa, ricordata con una targa fuori al palazzo, ci sono manoscritti originali e lettere autografe, oggetti d'epoca, strumenti musicali, fotografie, dischi a 78 giri, incisioni e provini per lo più inediti: un patrimonio che è un pezzo fondamentale della storia culturale e musicale di Napoli, viene restituito alla città.





Pino Daniele, una mostra a Palazzo Reale di Napoli



Dal 20 marzo al 6 luglio, Palazzo Reale di Napoli ospiterà "Pino Daniele. Spiritual", mostra dedicata a Pino Daniele nel 70esimo anniversario dalla sua nascita e a 10 anni dalla morte. La mostra sarà allestita nella Sala Plebiscito e nella Sala Belvedere e racconterà la carriera, la vita e tutto il mondo di Pino Daniele attraverso installazioni scenografiche, materiale audiovisivo sia pubblico che privato, documenti inediti, oggetti personali e strumenti musicali che hanno accompagnato l'arista napoletano. La mostra sarà suddivisa in due parti e in nove aree tematiche. La prima parte della mostra ripercorrerà la vita e la carriera di Pino Daniele dal 1955 al 1977, anno di pubblicazione di Terra Mia, suo album d'esordio. La seconda parte della mostra, invece, si concentrerà sulla vita e sulla carriera di Pino Daniele dal 1977 al 2014, con un focus sulla produzione musicale, sugli incontri e le collaborazioni dell'artista.

ATP Challenger al **Tennis Club Napoli**



Sarà ancora Napoli, per il secondo anno consecutivo, ad aprire la stagione internazionale europea del tennis su terra battuta con l'edizione 2025 della Napoli Tennis Cup, torneo ATP Challenger 125 in programma dal 24 al 30 marzo. Presenti al Circolo Tennis Club Napoli, il Consigliere allo Sport del Tennis Club Napoli, Andrea Centonze, il Presidente del Tennis Club Napoli, Riccardo Villari, il Direttore Generale di Master Group Sport, Antonio Santa Maria, l'Assessore allo Sport del Comune di Napoli, Emanuela Ferrante, il Direttore Generale dell'ARUS, l'Agenzia Regionale Universiade per lo sport della Regione Campania, Flavio De Martino. Sarà Stan Wawrinka la stella della Napoli Tennis Cup: lo svizzero, che viaggia attorno alla 163esima posizione del ranking mondiale e vanta un palmares da brivido con tre Slam vinti (Roland Garros, Us Open e Australian Open), 16 tornei Atp, ed il prestigioso record di aver battuto tutti e tre i più forti tennisti al mondo: Federer, Djokovic e Nadal.

SHOPPING FOOD & ENTERTAINMENT



Maxi Mall
POMPEII

Visita il sito

| Via Plinio, Torre Annunziata (NA)

Dopo trent'anni potrebbe aprire il museo dedicato a **Totò**





Dopo tre decenni e una spesa che supera i due milioni di euro, i due locali al quarto e quinto piano del palazzo dello Spagnuolo potrebbero finalmente aprire le loro porte ai visitatori, onorando così la memoria del principe della risata, Totò. I lavori al piano terra di Palazzo dello Spagnuolo, destinati all'accoglienza dei visitatori e all'accesso all'ascensore, dovrebbero concludersi a breve. È possibile che si preveda un'apertura in tempi rapidi, magari entro un anno.

Terremoto a **Pozzuoli** Dal mare emergono nuovi tesori



Il mare di Pozzuoli sta restituendo lentamente pezzi di storia nascosti per secoli. Nei quartieri suburbani dell'antica Puteoli, il fenomeno del bradisismo sta riportando alla luce imponenti strutture romane, che ad un occhio poco attento sembrano semplici scogli affioranti, ma in realtà sono i resti di antichi magazzini, templi e forse addirittura di un piccolo faro. Le strutture, già indagate dagli archeologi, appartenenti ai vici Lartidianus e Annianus, stanno emergendo sempre più chiaramente grazie al progressivo sollevamento del suolo, offrendo un incredibile spettacolo.

Il napoletano **Settembre** ha vinto a Sanremo

C'è stata tanta Napoli all'ultima edizione del Festival di Sanremo, dove la terza serata ha portato la vittoria, nella sezione Nuove Proposte, di Andrea Settembre con il brano "Vertebre", un racconto autobiografico che ha avuto la meglio su Alex Wyse. Il cantante napoletano, ex X Factor, si è aggiudicato anche il Premio della sala stampa Lucio Dalla e quello della critica: il ventiquattrenne napoletano canta le emozioni e i tormenti della sua generazione unendo il dialetto napoletano al cantautorato in italiano.



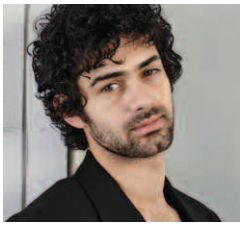
Luchè al "Maradona" il 5 giugno

Dopo aver riunito i Co'Sang la scorsa estate per la pubblicazione di Dinastia, il terzo disco del progetto, nonché il primo in 15 anni, Luchè inizia il 2025 con un nuovo annuncio, uno dei più importanti della sua carriera. Il rapper infatti si esibirà il 5 giugno 2025 allo Stadio Diego Armando Maradona di Napoli, nella sua città.



Massimiliano Caiazzo sarà **Pino Daniele**

L'attore Massimiliano Caiazzo, noto al grande pubblico per il ruolo di Carmine Di Salvo nella serie "Mare fuori", interpreterà Pino Daniele nel film biografico "Je so' pazzo". Diretto da Nicola Prosatore e prodotto da Rai Cinema, il film è tratto dal libro biografico del figlio di Pino, Alessandro Daniele, e racconterà la storia del cantautore partenopeo dagli anni difficili nei quartieri popolari di Napoli fino all'ascesa al successo.



De Vivo
SHOWROOM
Specialisti in Coperture e Tende per esterno



SCOPRI COME SCEGLIERE LA MIGLIORE COPERTURA, SENZA SORPRESE

Vuoi vivere finalmente il tuo spazio esterno come desideri, in ogni stagione dell'anno?

COPERTURE ZERO SORPRESE

COPERTURE ZERO SORPRESE
Il metodo che garantisce coperture sicure e sempre efficienti

Dal 1981 produciamo coperture e tende su misura e le installiamo su qualsiasi spazio esterno, riuscendo a soddisfare qualunque esigenza tecnica.
Negli anni ci siamo resi conto che avere un prodotto di qualità è importante ma non basta, soprattutto se questo è esposto alle intemperie per 365 giorni l'anno.
Ed è per questo che abbiamo deciso di tutelare maggiormente i nostri clienti e offrire qualcosa in più oltre al prodotto, dando reali benefici ma soprattutto "tranquillità", prima e dopo l'installazione.
Ed ecco quindi che abbiamo creato il metodo **Coperture Zero Sorprese, fondato su 4 pilastri:**

- **Consulenza dedicata "Discovery"**
- **Prodotto di qualità**
- **Installatori interni e qualificati**
- **Assistenza Post-Vendita dedicata**

SCOPRI DI PIÙ
Se anche tu vuoi la copertura giusta, sicura e sempre efficiente, scopri di più sul nostro metodo "**Coperture Zero Sorprese**".

← Inquadra il QR code oppure digita: **www.devivoshowroom.it/coperture-zero-sorprese/**







Nauticsud 2025

Verso una nautica sostenibile







Il Nauticsud, che ha appena concluso il suo 51esimo appuntamento, lascia una doppia eredità agli amanti del mare e delle imbarcazioni. Dopo 9 giornate espositive alla Mostra d'Oltremare, dove oltre 500 modelli tra gozzi, gommoni, motoscafi e yacht hanno fatto bella mostra di sé, il dato più interessante per il pubblico è stato il cambio di paradigma della nautica da diporto per l'attenzione all'ecosostenibilità. Negli oltre 50 mila metri quadrati della rassegna, un tempo dedicati solo ai motori e bolidi del mare, hanno conquistato spazio anche aziende che strizzano l'occhio alla sostenibilità ambientale. Due i grandi filoni-novità che hanno caratterizzato il salone: i nuovi modelli di barche che vedremo in mare nel 2025, compreso il progetto innovativo di NTK Engineering dell'ingegnere Oreste Caputi e i motori

CANDIDA CELIENTO
CASA E CADEAUX

HOME DECOR | BOMBONIERA | LISTA NOZZE | SHOP ONLINE



TI ASPETTIAMO NEI NOSTRI STORE E ONLINE!

NAPOLI
Via Ponte di Tappia 81

081 0168751
334 16 66 390

MADDALONI (CE)
Via Forche Caudine 121

0823 200715
327 32 90 552

WWW.CANDIDACELIENTO.IT







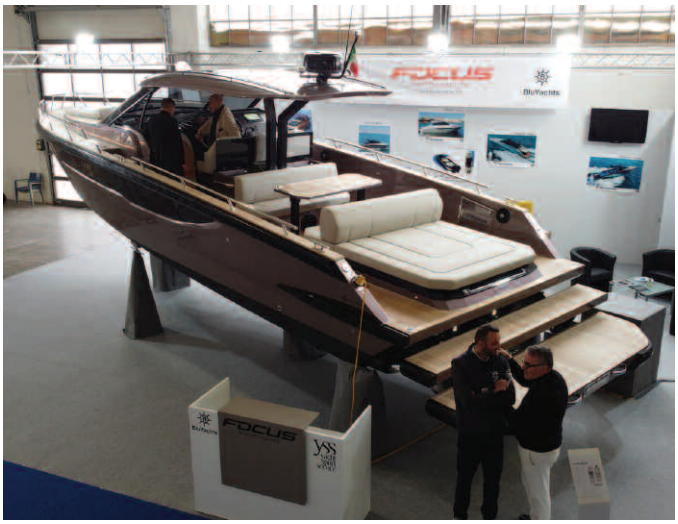




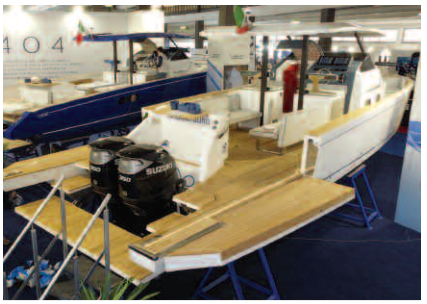
elettrici e ibridi sempre più numerosi. Il progetto dal nome ARP (Ali Retrattili Portanti), presentato da NTK Engineering, ha dimostrato che quanto visto in Coppa America, o nello storico film del 1995 "Waterworld", del regista Kevin Reynolds con Kevin Costner, è possibile portare la nautica da diporto sopra l'acqua con l'utilizzo dei foil consentendo una diminuzione di attrito, un risparmio energetico e, soprattutto, una riduzione dell'inquinamento del 50%.

Non sono certo mancate le autorità al Nauticsud 2025. Gennaro Amato, presidente di Afina, l'associazione che gestisce l'organizzazione del salone nautico, ha ricevuto a Napoli sia il Ministro del Turismo, Daniela Santanchè, sia il Capo dipartimento del Ministero della Protezione Civile e delle Politiche Marittime, ammiraglio Pierpaolo Ribuffo. L'appuntamento, al quale hanno preso parte anche il presidente dell'Autorità Portuale, Andrea Annunziata, il presidente della BCC di Napoli, Amedeo Manzo, e il consigliere regionale Massimiliano Manfredi, ha inteso porre l'accento sull'assenza dei posti barca nel golfo di Napoli dove, a dispetto di una domanda di oltre 80 mila richieste, risultano solo 16mila ormeggi disponibili.

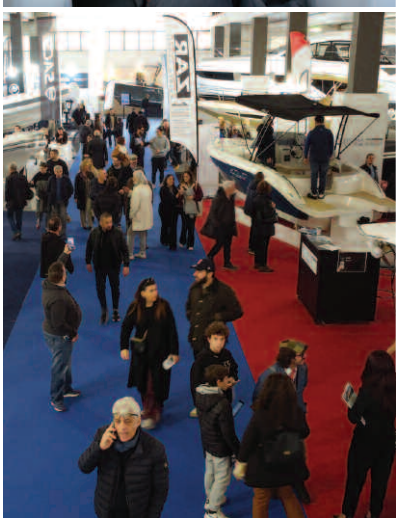
Ma il confronto sul tema, anche se in giorni diversi, ha coinvolto anche il sindaco di Napoli e presidente dei sindaci dei comuni italiani, Gaetano Manfredi. Proprio il Primo Cittadino ha posto nella sua agenda la questione tra quelle prioritarie per proseguire il rilancio economico e strutturale della Città. Tornando al Nauticsud, per la gioia dei visitatori, l'aspetto più rilevante è stato quello di poter constatare un'offerta importante per la produzione di imbarcazioni di medio e piccolo taglio, quelle tra i 5 e 10 metri, che sono certamente più abbordabili, economicamente parlando, rispetto ai lussuosi yacht. ■











AMI

AMATO MEDICAL INSTITUTE

Eleganza eterna, bellezza autentica.



VIA GIUSEPPE FIORELLI, 12
NAPOLI - 80121

081 84 32 722
+39 392 13 83 817

AMATOMEDICALINSTITUTE.COM





i'M party

Happy Bday Dr. Ricozzi

FOTO DI **ANTONIO ARAGONA**










Disponibile su App Store
Disponibile su Google Play









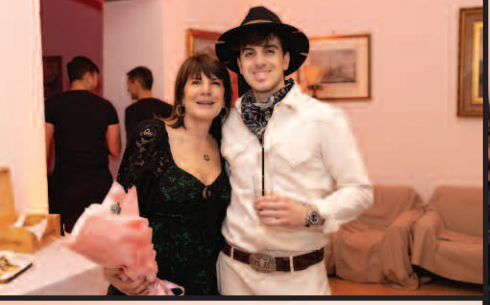







Una bellissima festa di compleanno, quella organizzata per il radiologo Tommaso Ricozzi nella sua casa di via San Pasquale a Chiaia. Una serata frizzante e gioiosa all'insegna degli affetti più cari, tra familiari e amici, tra i quali la figlia Carmen, la compagna Serena De Simone con la sorella Federica, Enzo Crasto con Sandra, Sergio Villani con Marinella, Carmine Frasca, Giovanni Docimo, Claudio Riccio con Oretta, Rocco Falotico con Paola, Patrizia Prisco, i giornalisti Manuel Parlato e Antonio Corrado, Enzo Montefusco, l'attore Patrizio Rispo con Checca, Lina Montemurro, Guido Balsamo con Giulia, Diana Arcamone, Furio Stasi con Stefania, Paolo e Fulvia Torino, Alberto Ciamillo con Valeria, Michele Riggi, Alessandro Totaro, Ciro Sorbino, Elio Bava, Carmen Padula, Mario Mustilli, Edo D'Anna con Mirta, Monica Scala, Gigi Lombardi con Amelia, Mario Cuomo, Maurizio Molfini, Luigi Giussani e tanti altri. Il sottofondo musicale è stato affidato alla straordinaria Anna De Francesco e la sua band, che ha coinvolto gli ospiti, trascinandoli in frenetiche danze. ■











i'M party

Country party

FOTO DI **MARCO BALDASSARRE**







A Candida, in provincia di Avellino, nella bellissima casa in campagna di famiglia, Antonello Del Giudice ha organizzato un country party per i suoi 30 anni, circondato dall'affetto dei suoi cari, il papà Antonello, mamma Daniela, la sorella Adriana, il cognato Sergio, i nipoti Eleonora e Daniela e la sua fidanzata spagnola Blanca Ariadna Moguer Ayala. Tra gli amici stretti erano presenti Massimo De Giovanni, Davide Gnerre, Maurizio Iannitti, Guido Clemente, Giuseppe Orlando,

dmessencebeauty.it

VIENI A PROVARE
I NOSTRI TRATTAMENTI
E **SCOPRI LA TUA**
NATURALE BELLEZZA.

DM

ESSENCE BEAUTY

Energia, bem-estar, e autenticidade: beleza do Brasil!

Daniela Mendonca



creativity madidea.it

DM Essence Beauty
il primo Centro di Estetica Avanzata
con Trattamenti Brasiliani

Via Francesco Petrarca 151, Napoli

☺ 08119183811 (Whatsapp)









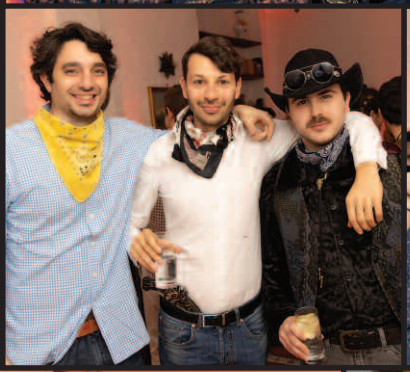








Simone La Mantia, Giancarlo D'errico, Camilla Bove, Francesca Lancellotti, Daria Gentile, Marialaura Mattioli, Nicola Locascio, Luisa Altieri, Giovanni Astarita, Riccardo d'amato, Matteo Mirante, Lorenzo Dotoli, Fiorenza d'Antonio, Francesca Izzo, Federica Altiero, Ludovica Niccolini, Enrica Greco, Martina Monti, Maria Carmen Scalzone. A deliziare gli ospiti il catering Corte dei Filangieri di Antonio Petrillo, mentre a scatenarli ci ha pensato il Dj Peppe Blasio.











CENTRO AUGUSTO

DIAGNOSTICA PER IMMAGINI

VIA GIACOMO LEOPARDI, 60 - 80125 NAPOLI

0812391131

ACCREDITATO CON SSN



RADIOLOGIA DIGITALE
T.C. MULTISLICE
TC DENTALSCAN
CONE BEAM
MOC DEXA
MAMMOGRAFIA 3D
ECOGRAFIA
ECO-COLOR-DOPPLER
RISONANZA MAGNETICA APERTA

www.centroaugusto.it









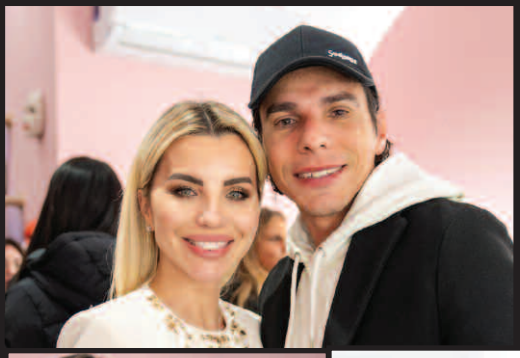


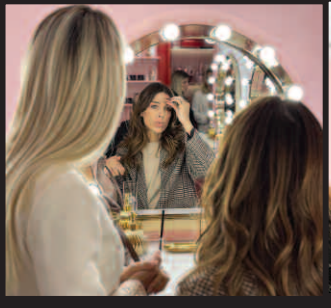
i'M party

Il nuovo store di **Benedetta Riccio** *Come entrare in una fiaba*











Disponibile su App Store
Disponibile su Google Play



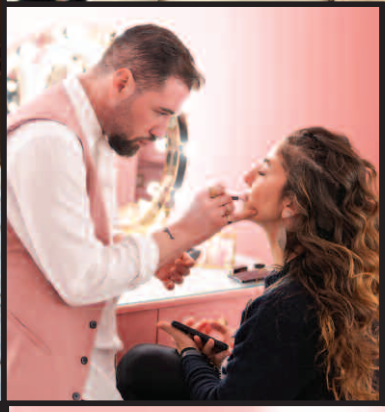














Benedetta Riccio, conosciuta ai più come "la make up artist dei vip", già founder dell'omonima linea di make up, nonchè leader nel settore dell'insegnamento con la sua Accademia di formazione per aspiranti make up artist, ha inaugurato il primo store monomarca nel cuore di Napoli. Questo angolo magico si trova a vicoletto Belledonne a Chiaia 17, nel cuore di Chiaia, ed è già diventato un punto di riferimento per tutti gli amanti della bellezza. Dagli arredi, alle pareti, si viene immersi nella palette di colori identificativi del brand, dal rosso aragosta al rosa, in cui brillano come stelle le postazioni make up con le luci circolari intorno agli specchi. È possibile non solo farsi truccare previo appuntamento dai truccatori specializzati pre-































senti nello store, ma seguire anche un corso di autotrucco. Alcune pareti sono dedicate all'esposizione e vendita dei prodotti beauty della linea Benedetta Riccio, rigorosamente 100% made in Italy. All'inaugurazione, accolti da una raggiante Benedetta Riccio, hanno presenziato Fabiola Sciabbarrasi, Barbara Petrillo, Maurizio Aiello, Romina Giamminelli, Veronica Maya, Stella Giannicola, Annapaola Manfredonia, Carla della Corte, Elena Aceto di Capriglia, Arianna Borzachelli, Benedetta Maione, Ramona Amodeo, Giorgia Fiore e Alessandra Ciccarelli che si è occupata dell'allestimento. L'evento si è svolto tra selfie, storie Instagram e ritocchi di make up, deliziati dai cocktail di Tanya di Future e dal food di 16 Libbre.



®Ikiworks.com

ISTITUTO DIAGNOSTICO VARELLI

Diagnosi, Cura e Prevenzione

Un nuovo centro apre in Piazza Nolana

Piazza Porta Nolana 16/17 - Napoli

Un network di competenze e professionalità, al servizio della tua salute.

Ampliamo la nostra presenza sul territorio per offrire servizi all'avanguardia, con la qualità e l'affidabilità che da sempre ci contraddistiunguono.

Laboratorio di Analisi Cliniche
Genetica
Microbiologia
Autoimmunità
Citologia - Istologia
Prelievi domiciliari
Test Prenatali

Per informazioni
081-18.18.26.76



La salute
a portata di mano

Istituto Diagnostico Varelli srl
Dir. San. Dr. Antonio Monti
Via Cornelia dei Gracchi, 65 - 80126 Napoli

Inquadra il QR code
e trova la sede più vicina a te.

Disponibile su App Store

Disponibile su Google Play

CUP
Centro Unico Prenotazione
081 767.22.02
dalle 8:00 alle 20:00

www.istitutovarelli.it
info@istitutovarelli.it







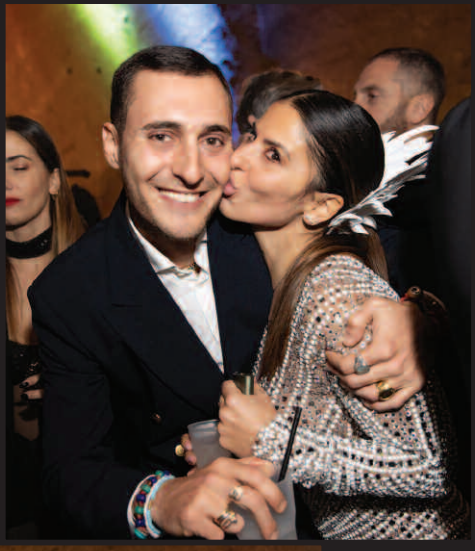
i'M party

Angeli & Demoni al Tunnel Borbonico

FOTO DI **MARCO BALDASSARRE**















Per festeggiare i suoi 40 anni, Anna Guitto ha scelto la suggestiva location della Galleria borbonica, sotto l'attenta supervisione del responsabile Marco Minin. Il tema scelto è stato anch'esso molto particolare, "Angeli & demoni" e la Galleria borbonica si è perfettamente prestata per rappresentarlo. Il catering è stato affidato a Ricky Graff Eventi, e la torta augurale alla cake designer Filo-

Disponibile su App Store
Disponibile su Google Play

magma



Spazio al tuo Tempo.

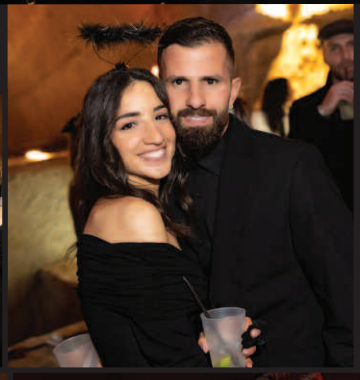







mena De Rosa. A scatenare gli ospiti, un trittico in consolle formato dai djs Salvatore Ponticelli, Mario Bianco e Gabriele Del Prete. Gli invitati sono stati immersi in un'atmosfera surreale e condotti nell'area del party attraverso un percorso guidato molto suggestivo. Tra gli amici presenti, Arianna Rinaldi, Alessia Adamo, Antonia Marotta, Alessandra Bruno, Fabrizia Bruno, Fabiana Anastasio, Roberta Marotta, Annalisa Riso, Valeria De Luca, Eleonora De Luca, Raffaele Capaccio, Nicola Ferrone, Corrado Cotini, Raffaele Vecchione, Vincenzo Spoleto, Luigi Scarpato, Raffaele Chianese, Marco Guitto, Oscar Morelli, Nicola Morelli, Davide Puorto, Sandro Franchetti, Alberto Galasso, Imma Cristiano, Martina Buongiovanni, Salvatore Angelone e Alessia Camplone.










Due generazioni di consulenti finanziari per **generare più valore**

LA NOSTRA ESPERIENZA AL SERVIZIO DEI NOSTRI CLIENTI

PER REALIZZARE I TUOI PROGETTI FUTURI AFFIDATI ALLA RETE IW PRIVATE INVESTMENTS, SIAMO IN GRADO DI OFFRIRTI:

- Conti correnti
- Servizi bancari
- Investimenti di ogni tipo a seconda delle tue necessità
- Fondi pensione
- Risparmio assicurativo

E POI, OLTRE LA FINANZA

Rivolgendoti a noi, puoi usufruire della competenza di specialisti del settore nella massima riservatezza e professionalità per la gestione dei patrimoni più complessi in ambito di:

- Servizi fiduciari
- Consulenza fiscale
- Consulenza legale
- Consulenza immobiliare

CHECK UP FINANZIARIO GRATUITO

Prima di qualsiasi proposta di investimento il nostro modello di consulenza prevede un'analisi preliminare dettagliata delle tue esigenze e dei tuoi desideri.

Contattaci, saremo lieti di conoscerti e di avere un colloquio con te.



Fabio Cammarota
Private Banker
https://alfabeto.fideuram.it/fabio.cammarota



Valentina Raia
Private Banker

IW Private Investments | Private Banker

Ufficio di Napoli Via Agostino Depretis, 51 - Tel. 081 2528556

Comunicazione di marketing. Prima dell'adesione leggere il prospetto, disponibile presso gli Uffici dei Private Banker* e sul sito www.iwprivateinvestments.it

* Il Private Banker è un professionista della consulenza finanziaria, previdenziale e assicurativa iscritto all'Albo Unico dei Consulenti Finanziari.

IW Private Investments è una Rete di Private Banker di Fideuram - Intesa Sanpaolo Private Banking

Banca del Gruppo INTESA SANPAOLO







i'M party

Arabian Night a Palazzo San Teodoro

FOTO DI **MARCO ROSSI**



















Disponibile su App Store

Disponibile su Google Play















Lo scorso 24 gennaio, c'è stato un diciottesimo davvero originale, quello di Giulia Possente, nella bellissima cornice di Palazzo San Teodoro, allestito per l'occasione in stile arabo. Ad accogliere la festeggiata, avvolta in un abito scintillante di swarovski, gli amici del liceo Umberto, Lucrezia Morgese, Mariachiara Iunco, Lorenza Fontanarosa, Enrica Martuscelli, Alberta Caprioli, Martina Scola, Alina Reutter. La serata è iniziata con una deliziosa cena a base di zeppoline, bun con mini hamburger, mini parmigiana di melanzane, baccalà in tempura, risotto ai frutti di mare e ravioli ai tre pomodori, culminata in una bellissima torta di Giada Cake a otto piani bianca e oro, e un tripudio di dolci di Di Costanzo. Il sottofondo musicale è stato affidato al Dj Pietro Notaro insieme alla vocalist Gianluca Gallo, mentre la regia dell'evento è stata della poliedrica Francesca Varriale. A sorpresa, uno spettacolo che ha lasciato tutti a bocca aperta: snake and fire. La festeggiata, impavida, si è fatta immortalare avvolta da un enorme pitone giallo. A rega-





larle questa indimenticabile festa, gli amorevoli genitori, Giulio Possente e Stefania Esposito, con i fratelli Andrea e Francesco. Immortalati dal fotografo Marco Rossi, Clelia e Antonio Izzo, Marianna e Raffaele Credendino, Daniela e Mauro Battistella, Milena e Francesco Castaldo, Nunzia ed Ernesto Esposito, Emma Lembo, Aurora Galli, Giuseppe Ferrigno, Fabrizio Pascale, Andrea di Prisco, Allegra de Martino, Lucrezia Starita, Maria Giulia e Giuseppe Credendino, Emanuela Riccardo ed Eleonora Esposito, Martina De Rosa e Sofia e Vittoria Battistella.

















A290

ELECTRIC 9.24 KILOS PER KW



ALPINE
STORE CASERTA

VIALE CARLO III DI BORBONE, 7 - USCITA CASERTA SUD

TEL. 081 570 97 87 - GRUPPOFARINA.COM

GRUPPO FARINA













i'M party

Milano incontra Napoli

Private event di Giada Benincasa da Michele Franzese











Grande successo per il private event di Giada Benincasa in occasione del lancio della capsule collection "Ciao Amore So' Nnamurate e te" realizzata ad hoc per il suo amico imprenditore campano Michele Franzese. E proprio nel palazzo della sua boutique di tre piani dedicati alla moda di lusso in via Domenico Morelli 6 a due passi da Piazza dei Martiri, una delle zone più prestigiose della città partenopea, ha avuto luogo l'evento che ha visto la partecipazione di molti volti noti del panorama della moda tra influencer e amici del brand. Giada Benincasa è una linea di prêt-à-porter e maglieria di lusso nata dalla passione e dall'esperienza della sua omonima fondatrice e designer, guidata da una visione stilistica ricca di glamour, colore e creatività, e profondamente radicata nella qualità e nella raffinatezza del Made in Italy.

Tra brindisi di bollicine e cocktail di Tanya Future Barcatering accompagnati da sfizi di Alba Catering, Scicchitano e fritti tipicamente napoletani di Vincenzo Capuano, gli ospiti hanno trascorso una serata piacevole con anche intrattenimento musicale di dj set. Tra i presenti le attrici Miriam Candurro e Gina Amarante, la conduttrice Barbara Petrillo, la make up artist e founder dell'omonima linea di make up Benedetta Riccio, l'attrice Giovanna Rei e le influencer napoletane Ramona Amodeo, Alessia Sica, Rossella d'Antuono, Sara Riccardi, Fabiana Santacroce, Roberta Manzo, Monica Vitale. ■

LAUDIERO

Assicuratori dal 1969

lavoriamo per dare serenità ai nostri clienti

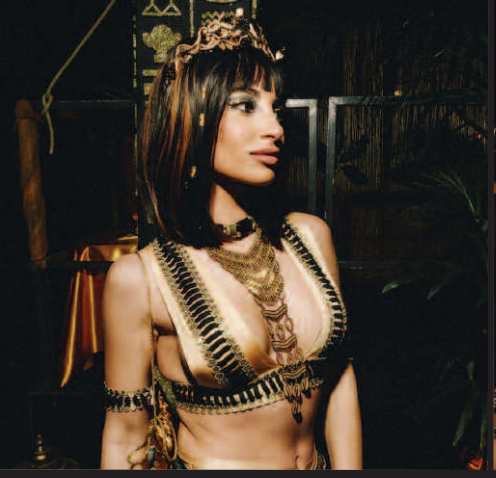
VIA SEGGIO DEL POPOLO N. 22 NAPOLI

tel. 081203261



AXA

Allianz







i'M party

Cirolandia 2025

Il sogno egizio diventa realtà

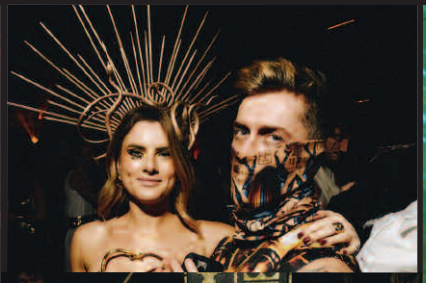
FOTO DI **GIOVANNI MENNA**











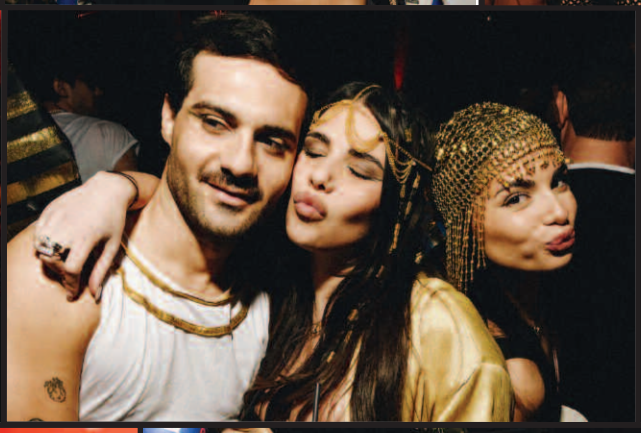




Disponibile su App Store
Disponibile su Google Play













Anche quest'anno, Ciro Limatola, promoter e imprenditore della notte, ha trasformato una semplice serata in un'esperienza straordinaria. Oltre mille ospiti da tutta Europa si sono uniti per un viaggio senza tempo tra le meraviglie dell'Antico Egitto. Maschere sontuose, sceno-



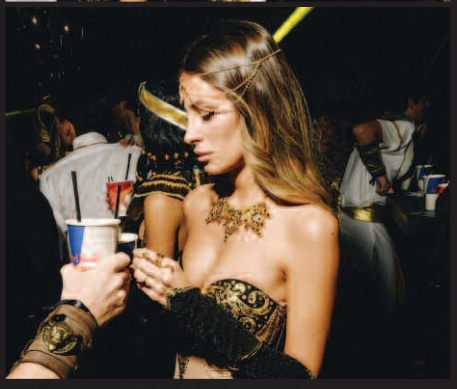






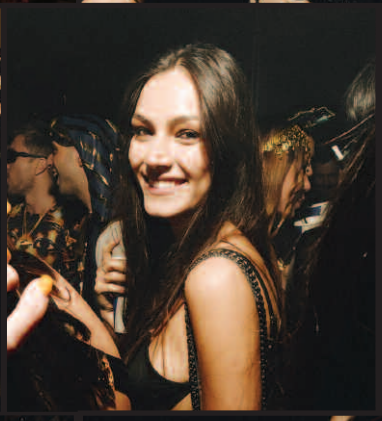




grafie mozzafiato e un'atmosfera elettrizzante hanno reso l'evento un autentico spettacolo sensoriale. Tra danzatrici, faraoni e divinità dorate, gli invitati hanno dato vita a una notte indimenticabile, celebrando bellezza, mistero e musica in un mix esplosivo di stile e sensualità. Cirolandia, il format nato tre anni fa per celebrare il 40esimo compleanno di Ciro Limatola, non è solo una festa ma è un mondo da vivere. I primi due anni si è tenuto all'Edenlandia, mentre quest'anno al Club Life con otto ore di musica ininterrotta dei DJs Panico, Mario Bianco, Gabriele Del Prete, Alessio Cristiano, Gabriele Russo, Arybo, Fabricio e Luigi La Hara.





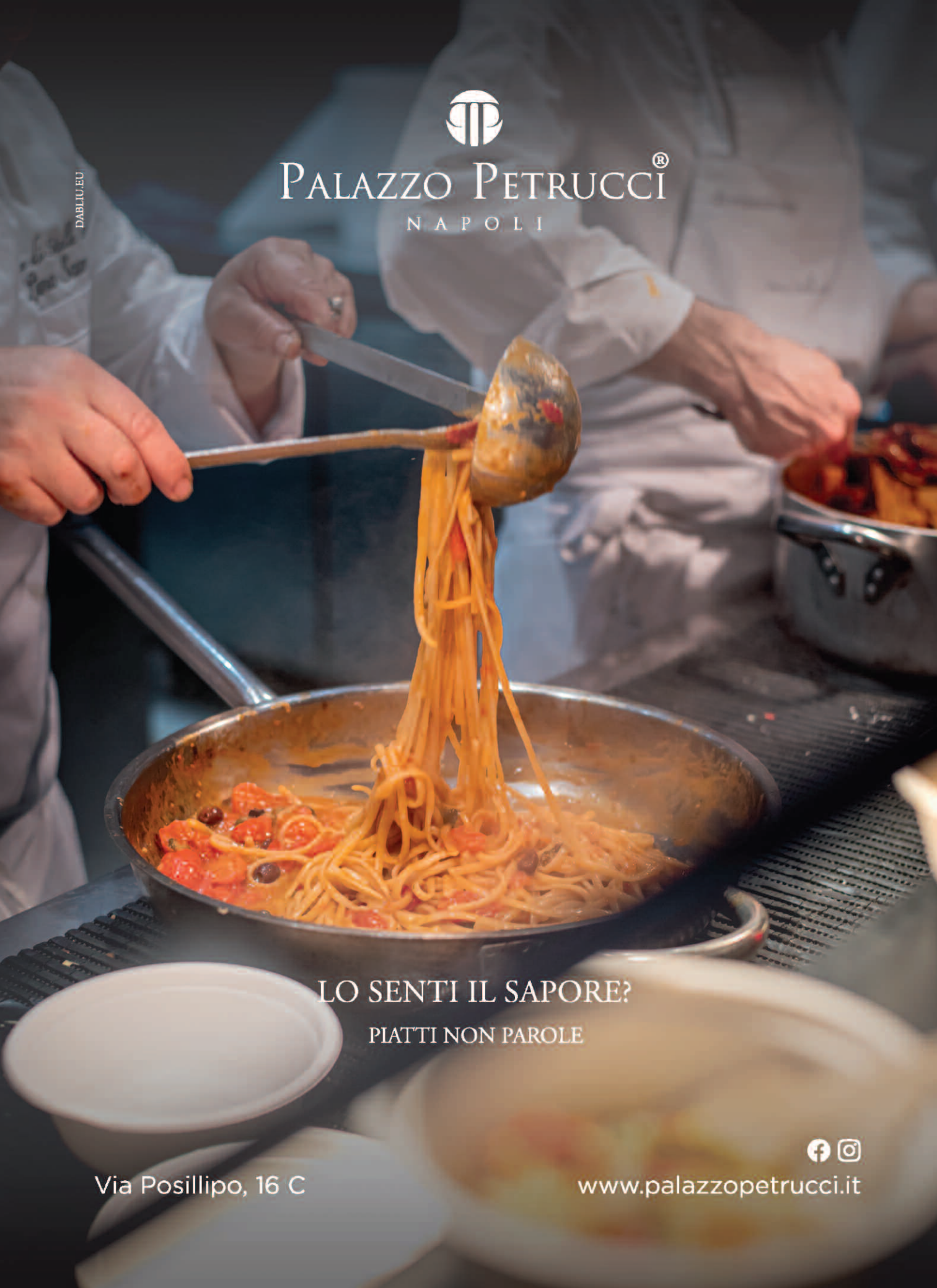











PALAZZO PETRUCCI®
NAPOLI
DABLIU.EU
LO SENTI IL SAPORE?
PIATTI NON PAROLE
Via Posillipo, 16 C
www.palazzopetrucci.it











i'M party

Un diciottesimo davvero **Crazy**

FOTO DI **MARCO BALDASSARRE**









Per i suoi 18 anni, Azzurra Schettino, ha scelto la location di Crazy Pizza, locale molto alla moda che di recente ha aperto anche Napoli. Con lei il papà Francesco Schettino e la sorella Aurora, che hanno accolto i 50 amici, Vincenzo Carrese, Aurora Schettino, Roberta Di Stefano, Raffaella Cozzolino, Emilio Tranfaglia, Sara Mattiello, Ludovica Sbordoni, Isabella Lusetti, Luciana Falconio, Giovanni Monopoli, Elisabetta



Disponibile su App Store
Disponibile su Google Play

Hai scelto Apple?
Conta su di noi.

Il tuo punto di riferimento per la migliore tecnologia Apple e assistenza certificata.



Ti aspettiamo nei nostri negozi!

Napoli:
Via Nisco 16, Via Scarlatti 76, Piazza Carità 42

Campania:
Avellino, Caserta, Nola, Giugliano, Pontecagnano, Pompei, Torre Annunziata

rstore.it

R-Store

Premium Partner











Tranfaglia, Paolo Tranfaglia, Maria Giulia Credendino, Giorgio Cevenini, Cesare Attolini. Durante la cena seduti, si è svolto il consueto show simbolo di Crazy Pizza, per poi spegnere le candeline, tra applausi, brindisi e selfie. ■











Volvo EX30. Valori massimi nel ciclo combinato: consumo di energia: 17,6 kWh/100km. Emissioni CO_2: 0 g/km. Valori omologati in base al sistema di misurazione riferito al ciclo di prova WLTP, di cui al Reg UE 2017/1153. I valori ufficiali potrebbero non riflettere quelli effettivi, in quanto lo stile di guida ed altri fattori non tecnici possono contribuire a modificare il livello dei consumi. Presso ogni concessionario è disponibile gratuitamente la guida che riporta i dati di emissioni CO_2 dei singoli modelli redatta annualmente dal Ministero delle Imprese e del Made in Italy. L'immagine dell'auto è puramente indicativa.

Autorally | NAPOLI - Via Reggia Di Portici
Tel. 081.7524144 | SALERNO - Via Delle Calabrie, 49
Tel. 089.3061246 | www.autorally.it


Capri
'60
www.decristofaroshoes.com


www.decristofaroshoes.com
DECRISTOFARO
scarpe fatte a mano

GRIMALDI LINES

CHI È SMART PRENOTA ADESSO.

SCOPRI LE NOSTRE OFFERTE INTELLIGENTI



SCONTO DEL 25%

SULLE PARTENZE DAL LUNEDÌ AL GIOVEDÌ

SCONTO DEL 20%

SUI VIAGGI DI RITORNO IN DIURNA

ESCLUSI DIRITTI FISSI, COSTI EU ETS E SERVIZI DI BORDO

Prenotazioni
dal 17/01/25 al 31/05/25
Linee e partenze selezionate
dal 17/01/25 al 31/5/25

Condizioni di applicabilità, limiti e dettagli della tariffa special su

WWW.GRIMALDI-LINES.COM