I'M

MAGAZINE

GENNAIO-FEBBRAIO 2026 Anno XIX N°106



AMINA RUBINACCI
L'atelier apre a Torino
e conquista New York

CAMICIAMOCI
La sartoria napoletana
contemporanea

RAVELLO
Una terrazza sospesa sul mare

I'M CHRISTMAS PARTY
Tra glamour, spettacolo e moda

CATACOMBE DI SAN GENNARO
Il fascino segreto
nei meandri di Napoli

DANIELA IOIA

Disponibile su App Store
Disponibile su Google Play

roberto cavalli

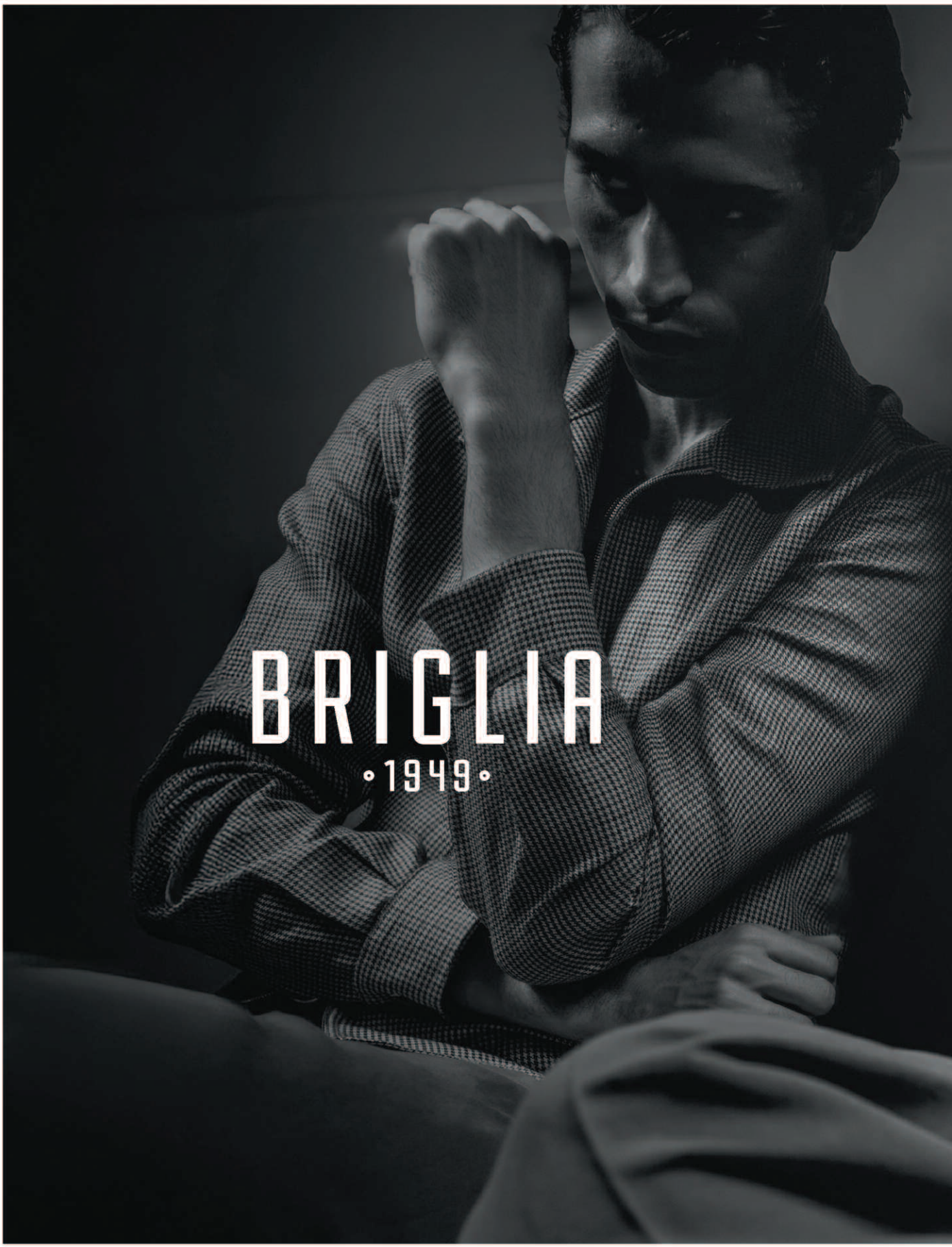



ferragamo.com



FERRAGAMO

FIRENZE


BRIGLIA
•1949•

IN COPERTINA



Daniela Ioia
ph Pepe Russo

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:
Luisa Armenda
Fabrizio Carloni
Davide Milone
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

20



56





50

SOMMARIO



20 ***Amina Rubinacci***
L'ATELIER APRE A TORINO E CONQUISTA NEW YORK
DI FRANCESCA RASPAVOLO

34 ***Daniela Ioia***
QUANDO LA VOCAZIONE INCONTRA LA VITA
DI ILARIA CARLONI

50 ***Camiciamoci***
LA SARTORIA NAPOLETANA CONTEMPORANEA
DI FRANCESCA RASPAVOLO

56 ***I'M Christmas party***
TRA GLAMOUR, SPETTACOLO E MODA

34

TUDOR





BLACK BAY CHRONO





BORN TO DARE

MONETTI

ALTA OROLOGERIA E GIOIELLERIA

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

i'M MAGAZINE

SOMMARIO

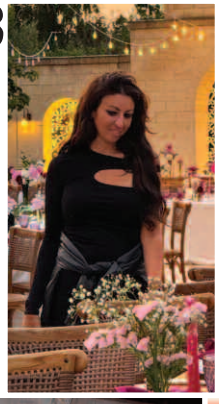


















15 ***L'opinione***
I BAMBINI DEL BOSCO
DI FABRIZIO CARLONI

16 ***Bellezza***
RINOPLASTICA E RINOFILLER
DI IVAN LA RUSCA

26 ***Catacombe di San Gennaro***
IL FASCINO SEGRETO NEI MEANDRI DI NAPOLI
DI LUISA ARMENDA

44 ***Ravello***
UNA TERRAZZA SOSPESA SUL MARE
DI LUISA ARMENDA

70 ***Magno Food***
QUANDO LA PASSIONE DIVENTA ECCELLENZA GASTRONOMICA
DI DAVIDE MILONE

76 ***Giovanni Esposito***
DALLA SALA OPERATORIA ALLA RICERCA SCIENTIFICA:
IL CONTRIBUTO ALLA CARDIOLOGIA MODERNA
DI ILARIA CARLONI

78 ***A scuola di makeup con Benedetta Riccio***

80 ***Msc World Asia sceglie Napoli per l'estate 2027***

82 ***I'M Model***
FEDERICA CALEMME

88 ***Tecnologia***
SISTEMI SEMPLICI PER GESTIRE IMMAGINI, VIDEO E MESSAGGI
NEGLI SPAZI COMMERCIALI
DI LUCA PASQUARELLA

90 ***Stefania Demetra***
IL TRATTAMENTO ANTIAGE CHE RINNOVA LA TUA PELLE

93 ***Protagonisti***
NARA DI CECIO
DI ALESSANDRA CARLONI

97 ***Professionisti al top***
LA STORIA DI 'E CURTI
DI ALESSANDRA CARLONI

100 ***Fotonotizie***

104 ***Inaugurato il Vega Palace***
STRUTTURA DI ECCELLENZA DI MARICAN HOLDING

108 ***Riflessi***
INAUGURA IL SECONDO MONOMARCA A NAPOLI


Chopard



112



114



118



120



116



122



126

SOMMARIO

112 *La Diagnostica Laboratori Campania celebra il Natale al Teatro Bellini*

114 *Damiano Annunziato celebra 55 anni tra amici, partner e imprenditori*

116 *L'eccellenza del design protagonista da Arrichiello*

118 *Christmas Party MSC*

120 *Varelli Christmas Party a Salone Margherita*

122 *Trionfo di solidarietà per i 20 anni della Fondazione Cannavaro Ferrara*

126 *White Over White*


TAGLIATORE
Villa Igiea - Palermo, Sicily
tagliatore.com


MONTBLANC
Celebrating 100 Years of Meisterstück
with a short film by Wes Anderson.

L'Opinione

I BAMBINI DEL BOSCO



DI FABRIZIO CARLONI

La vicenda della famiglia anglo-australiana domiciliata in una casa nel bosco in provincia di Chieti, in Abruzzo, ha sollevato un grande clamore. Quello che è apparso evidente è come, contraddicendo un sentire quasi generale che ha guastato il mondo per un sessantennio, il sodalizio affettivo composto di mamma, papà e tre figli bambini, abbia raccolto una larghissima solidarietà sociale che va al di là dei propri meriti.
In poche parole, alla gente comune è apparso un comportamento eccessivo quello tenuto dalla magistratura con l'appoggio della forte consorteria degli assistenti sociali teso a ridurre in una struttura protetta i pargoli sospendendo, peraltro, a mamma e papà la potestà genitoriale.
Lo scontro tra le parti, a prescindere dagli sviluppi della querelle, è nato dalla diversa concezione della vita tra le autorità ed i genitori. Le prime hanno trovato incompatibile il fatto che i secondi con poca attenzione tenessero i piccoli in un casale privo di acqua corrente, luce e servizi igienici interni; il papà e la mamma, di contro, hanno confermato che era per loro inconcepibile che i discendenti bevessero acqua inquinata dal cloro, dovessero frequentare le scuole mutuando un sentire per loro incomprensibile, potessero vivere schiavizzati da apparati elettronici e lontani dalle sane abitudini che consistono nel vivere in simbiosi con la natura e gli animali domestici.
Comunque, ciò che ha disturbato buona parte dell'opinione pubblica è la singolare trattazione della materia utilizzando parametri diversi da quelli consueti. In poche parole, la popolazione non solo italiana si è chiesta perché in presenza delle stesse leggi, le decine di migliaia di bambini Sinti e Rom, possano vivere in maniera tale da far apparire i tre bambini di cui abbiamo scritto in esordio dei veri eredi di famiglia reale. Come è possibile che in aree come il campo nomadi di Giugliano od in quello sotto la circumvallazione che porta dalla Tangenziale ad Ikea, centinaia di zingari di tutte le età debbano vivere in baracche che a posto dei muri hanno pareti costruite con l'immondezza in cui le utenze sono sottratte ai gestori con allacciamenti truffaldini?
Perché quei bambini gitani in grave divergenza con le leggi dello Stato debbono evitare di andare a scuola, sono obbligati a vivere in simbiosi con i topi e devono sottrarsi alle vaccinazioni? Perché nei loro confronti non intervengono le istituzioni? Perché nel loro caso, noto a tutti, non ci sono autorità che intervengano a carico dei servizi sociali dei comuni interessati inadempienti (ed/od impotenti) e non denunciano alla Procura dei Minori i delinquenti che tengono i piccini in condizioni indicibili o se ne servono per pitoccare o rubare?
In analogia, perché i minori di 14 anni di Scampia, dei Quartieri Spagnoli, di Marano, del Parco Verde di Caivano e delle altre periferie napoletane non vengono salvati con interventi mirati? Perché a loro è concesso di andare in motorino, di disertare le scuole, di fiancheggiare la Camorra che li utilizza come "moschilli"?
Riassumendo, nel caso dei bambini di Chieti si è applicata la legge in maniera puntuale lasciando che decine di migliaia di loro coetanei siano trattati in difformità degli obblighi parentali.
L'azione penale è obbligatoria per i magistrati e in particolare per il Pubblico Ministero; oltre a costituire una componente pregnante della nostra Carta fondamentale (Art. 112 Cost.). È in base a questo articolo che il PM deve avviare l'attività inquirente (indagini) ogni volta che intercetta una notizia di reato garantendo l'uguaglianza dei soggetti di fronte alla legge.
È possibile che nessun funzionario, ufficiale, maresciallo, graduato o militare dei Carabinieri, della Finanza, della Polizia di Stato, o di quella Locale sia mai passato per la Doganella o per uno dei tanti siti in cui i bambini alla luce del giorno fanno una vita da animali? Perché in questi casi i magistrati non intervengono in maniera efficace o per quale arcano i rappresentati delle Forze dell'Ordine si macchiano del reato di omissione di atti d'ufficio dovuti? ■

carloni.f2@gmail.com

Perché quei bambini gitani in grave divergenza con le leggi dello Stato debbono evitare di andare a scuola, sono obbligati a vivere in simbiosi con i topi e devono sottrarsi alle vaccinazioni? Perché nei loro confronti non intervengono le istituzioni? Perché nel loro caso, noto a tutti, non ci sono autorità che intervengano a carico dei servizi sociali dei comuni interessati inadempienti (ed/od impotenti) e non denunciano alla Procura dei Minori i delinquenti che tengono i piccini in condizioni indicibili o se ne servono per pitoccare o rubare?

RINOPLASTICA E RINOFILLER L'IMPATTO ESTETICO E PSICOLOGICO SUL PAZIENTE



Intervenire sul naso non significa solo ricercare un'armonia estetica con gli altri tratti del viso, ma anche rafforzare l'immagine di sé e l'autostima. Oggi sono disponibili due approcci principali per il rimodellamento del naso: la rinoplastica chirurgica e il rinofiller non chirurgico. La rinoplastica è un intervento chirurgico che consente di modificare la forma e le dimensioni del naso in modo permanente; è consigliata dopo il completamento della fase di crescita in caso di osso nasale molto prominente, punta del naso larga, narici pronunciate.

DOTT. IVAN LA RUSCA

Per molte persone, avere un naso ritenuto "scomodo" o "importante" può rappresentare una fonte di profonda insoddisfazione estetica e psicologica. Essendo al centro del viso, il naso gioca un ruolo cruciale nell'armonia facciale, e le sue imperfezioni possono minare l'autostima. Numerosi studi psicologici confermano che la dismorfia nasale può causare significative ripercussioni sul benessere emotivo. Intervenire sul naso non significa solo ricercare un'armonia estetica con gli altri tratti del viso, ma anche rafforzare l'immagine di sé e l'autostima. Ricordo il caso emblematico di una paziente che, afflitta dal commento ricorrente "bella ragazza, peccato per il naso...", viveva una grande sofferenza. Fortunatamente, oggi sono disponibili due approcci principali per il rimodellamento del naso: la rinoplastica chirurgica e il rinofiller non chirurgico. La rinoplastica è un intervento chirurgico che consente di modificare la forma e le dimensioni del naso in modo permanente; è consigliata dopo il completamento della fase di crescita in caso di osso nasale molto prominente, punta del naso larga, narici pronunciate. La rinoplastica, come tutti gli interventi chirurgici richiede un'anestesia totale o locale con sedazione, i tempi di ripresa nel post-operatorio sono di 15/ 20 giorni, a volte servono fino a due mesi per vedere il risultato definitivo. Il rinofiller è una procedura non chirurgica effettuata in ambulatorio, non necessita di anestesia e consiste in micro infiltrazioni sottocutanee di sostanze riempitive biocompatibili e riassorbibili (filler a base di acido ialuronico). Il rinofiller è la soluzione ideale per le persone che desiderano un ritocco estetico del naso senza dover ricorrere al bisturi; può essere utile per trasformare un naso aquilino in un naso diritto, sollevando la punta; per migliorare un dorso poco pronunciato, per migliorare i difetti del dorso e della punta, per ritoccare una



rinoplastica. A differenza della rinoplastica, il risultato del rinofiller è immediato ma non permanente perché la sostanza iniettata ha un lento riassorbimento, in genere ha una durata di sei mesi/un anno. Per queste caratteristiche questo trattamento è molto richiesto soprattutto dai giovanissimi. Ovviamente entrambe le procedure, una chirurgica e l'altra ambulatoriale, devono essere effettuate da professionisti esperti che, dopo un attento esame del paziente, scelgono il trattamento più indicato a soddisfare le sue aspettative. Rinoplastica e rinofiller apportano un miglioramento estetico al paziente ma anche un miglioramento a livello psicologico: a riprova di ciò, a distanza di anni dal suo intervento, la ragazza del "peccato per il naso…" quando è venuta in studio, mi ha detto che adesso le dicono : "che bella donna, peccato sia sposata…". ■


Santorio
REINVENTING THE CONCEPT OF ITALIAN TAILORING
SARTORIO STORE

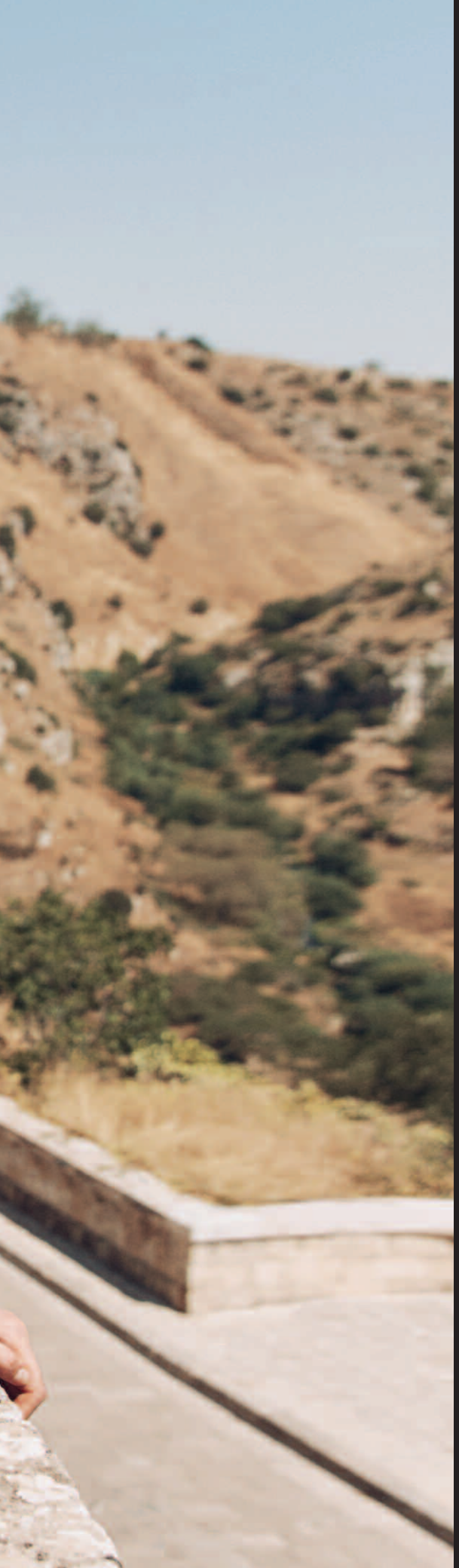


Tavolo Sabino Onda, disegno brevettato | Sedie Perla | Lampade Tube S6 | Libreria Freewall



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





AMINA RUBINACCI

Apre a Torino e conquista New York

Alessandro Spada: "L'eleganza della modernità"

DI **FRANCESCA RASPAVOLO**

"Una donna moderna e allo stesso tempo romantica, con un guardaroba trasversale, capi esclusivi e materiali pregiati, per uno stile che coniuga eleganza e comfort". È lo stile impeccabile di Amina Rubinacci, premiata maglieria e sartoria italiana che dagli anni Settanta propone collezioni senza tempo d'ispirazione parigina, sulla scia degli insegnamenti di stile di donna Amina, la couturiere amata da Dior e Chanel. A raccontarci il futuro della maison Alessandro Spada, figlio di Amina, che guida l'azienda insieme ai fratelli.

È stato un anno molto intenso per Amina Rubinacci, tra l'inaugurazione di uno store a New York e la prossima apertura della boutique di Torino. Com'è il bilancio?
A distanza di un anno dall'apertura a NY, posso dire che siamo molto contenti: il negozio cresce molto, è diventato il nostro punto vendita principale negli Usa insieme a quello di Washington. La campagna estiva è stata un po' complicata dai dazi

americani e dall'andamento oscillante del dollaro, ma il resoconto è decisamente positivo. Inaugureremo a breve a Torino, in via Principe Amedeo I, il nostro primo atelier in Piemonte, in una città storica per noi nella quale abbiamo sempre lavorato grazie a partner locali. Subito dopo sarà la volta di Vienna, per concentrarci sul mercato europeo e consolidare la nostra posizione.

Amina Rubinacci è sinonimo di eleganza e sobrietà: anche su internet avete una presenza discreta, mai strillata, sempre fine. Qual è il rapporto con il digitale e i social?
La nostra presenza sul web è orientata alla sobrietà: i social media sono estremamente importanti per comunicare, ma vogliamo mantenere una linea pulita, senza essere invadente. Oggi per noi il digitale vale il 5% del fatturato globale, è in grande crescita: è un canale che mi ha sorpreso e che ci ha dato forti soddisfazioni, in particolare in questo momento di stagnazione vendite dal vivo. Grazie al web riusciamo a reperire una clientela nuova e inedita, sempre però nel nostro stile.

A breve nei negozi arriverà la collezione estiva, preceduta da una campagna tradizionale, con scatti mozzafiato girati a Matera. Ci può dare qualche anticipo?
Abbiamo fatto uno shooting quasi d'altri tempi a Matera, per la primavera-estate molto spazio viene lasciato ad i filati di origine biologica e alla scelta di fibre certificate. Una palette di colori che rimanda alle tonalità delle spezie. Il mirra, il cannella, il sandalo, il caffè ed il papiro esaltano i colori della terra. Il vaniglia, il quarzo rosa, il rose, l'azul ed il timo addolciscono le tonalità di colore più intense. Il miraggio, il denim chiaro, l'indaco ed il navy sempre presenti donano un tocco moderno ai capi. Il bianco, il sesamo, il perla ed il grafite fanno da base neutra alla collezione.

Materiali pregiati, come tradizione comanda, ma decli-



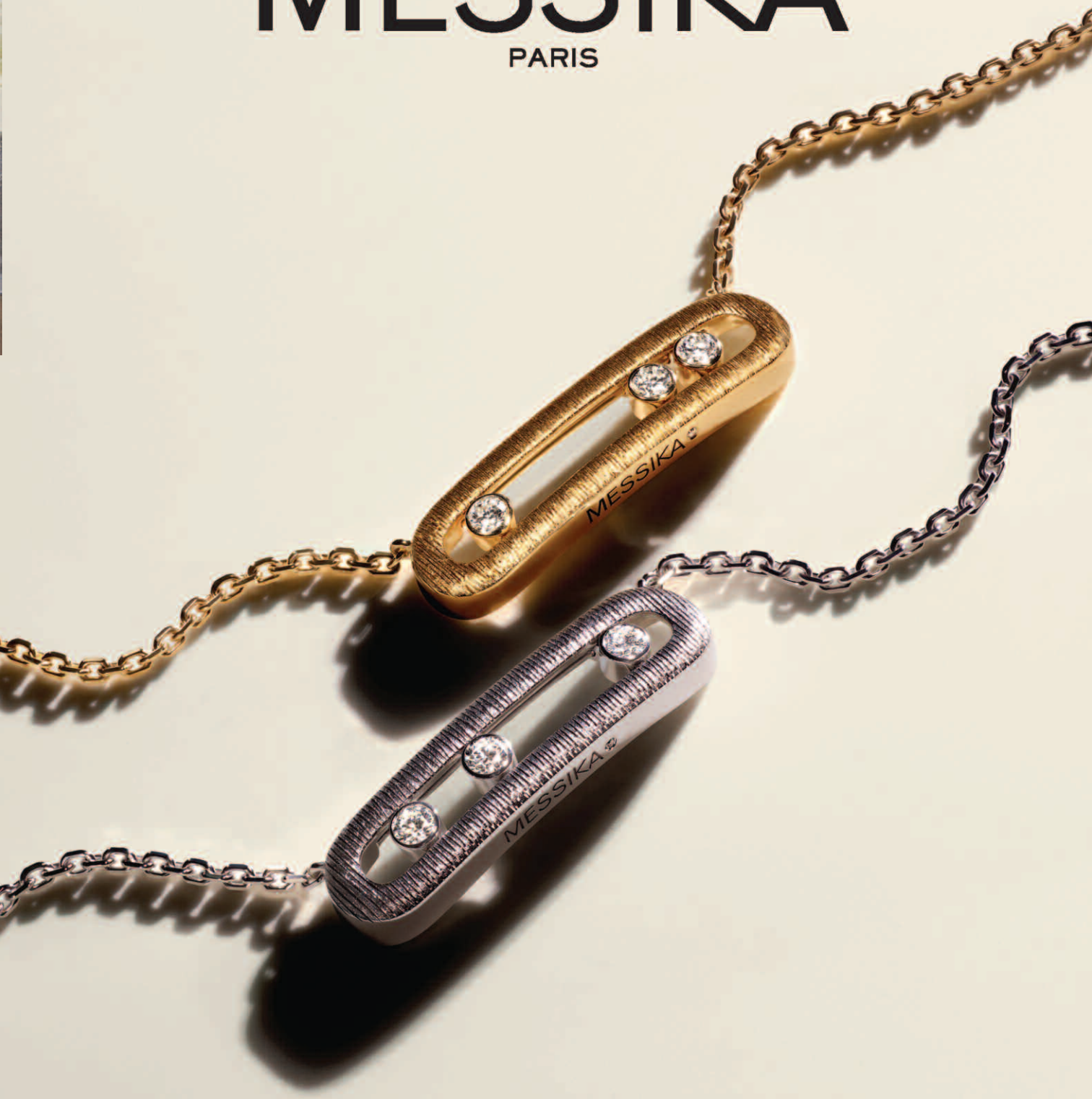
"Per il 2027 ci sono borse in paglia con profili in pelle ton sur ton o a contrasto, declinate anche in versione elegante con profili oro e argento: sandali ispirati alla moda caprese sono intrecciati per il giorno, ricoperti di fasce in lurex per la sera. La collezione presenta anche scarpe chiuse con vestibilità a sacchetto.



Carlo, Federica, Nicole e Alessandro Spada

MESSIKA

PARIS



NAPPA GIOIELLI

Via Gaetano Filangieri, 65 – Napoli





> *Ci siamo dimostrati costanti come crescita nel tempo e intendiamo proseguire in questo percorso di espansione nel retail, mantenendo la produzione in Italia ma con un occhio al globale.*

nati in versione moderna. Come ci riuscite?
Per la spring-summer proponiamo tessuti di maglia in cotone e lino cotone per le giacche sartoriali tinta unita, filati fantasia per creare tessuti dalle lavorazioni uniche, tocchi di luce grazie a micro paillettes inserite nelle trame dei tessuti per i capi più glamour. E ancora trafori, trecce, punti a rilievo, trame bicolore, inserti di paillettes per una maglieria versatile e confortevole. Abbiamo anche giacche in maglia calata con bordi a contrasto realizzati a mano ad uncinetto e tanto lino, dalle colorazioni e stampe uniche utilizzato per vestiti, camicie e pantaloni per creare silhouttes monocromatiche. Non può mancare il cotone stretch dalla mano leggera per righe e fantasie astratte e tessuti in lino di Loro Piana per completi sartoriali e per giacche e pantaloni dall'allure più sporty-chic. A chiudere la collezione avremo scialli impalpabili dai dettagli preziosi abbinati ai nuovi tessuti.

Parliamo, infine, di accessori, segmento in forte ascesa per Amina Rubinacci.
Per il 2027 ci sono borse in paglia con profili in pelle ton sur ton o a contrasto, declinate anche in versione elegante con profili oro e argento: sandali ispirati alla moda caprese sono intrecciati per il giorno, ricoperti di fasce in lurex per la sera. La collezione presenta anche scarpe chiuse con vestibilità a sacchetto, morbide e con soffice sottopiede, cappelli in carta giapponese pieghevoli e leggeri e cinte in cuio nei colori della collezione che completano ogni look.

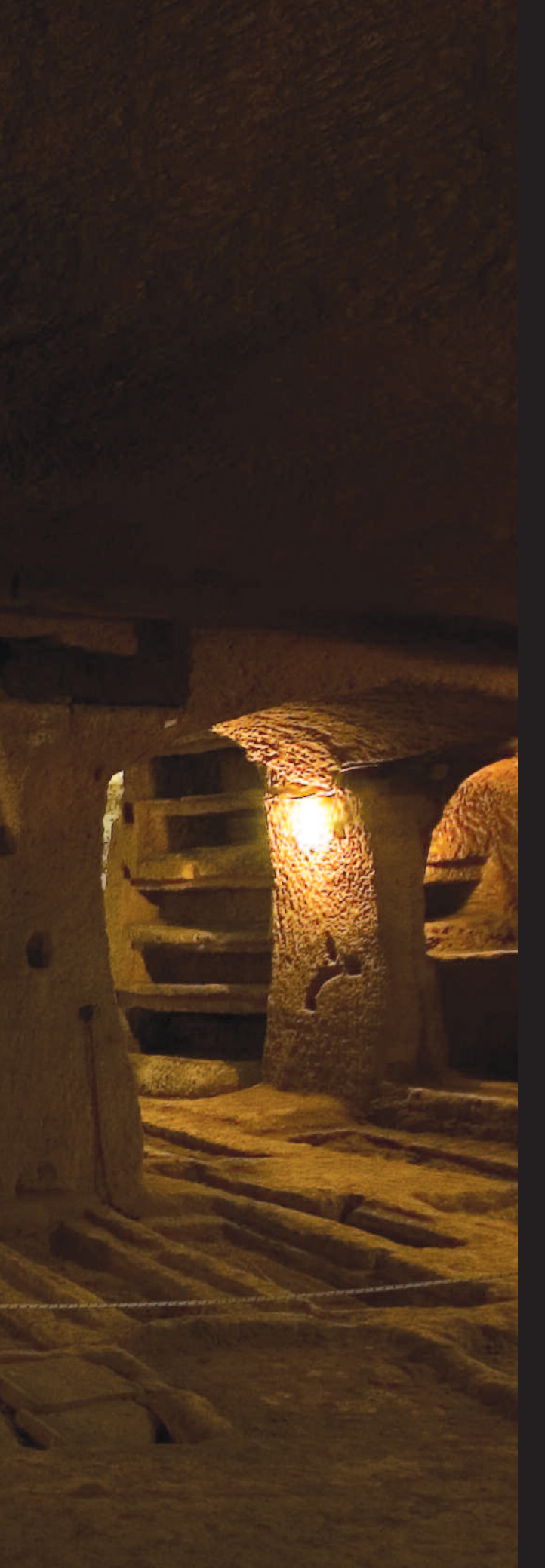
Qual è il futuro della maison?
Ci siamo dimostrati costanti come crescita nel tempo e intendiamo proseguire in questo percorso di espansione nel retail, mantenendo la produzione in Italia ma con un occhio al globale. Daremo senz'altro più spazio al digitale pur tuttavia restando le boutique fisiche il cuore di Amina Rubinacci. ■

SHOP AT FRACOMINA.COM



FRACOMINA





Nei meandri di Napoli il fascino segreto delle

CATACOMBE DI SAN GENNARO

DI **LUISA ARMENDA**

C'è una Napoli che non si vede, ma pulsa: è una città sotterranea, fatta di silenzi porosi, di ombre che odorano di tufo e storia, di corridoi che risuonano come un'eco del passato. È la Napoli delle Catacombe di San Gennaro, il luogo in cui la spiritualità antica incontra una bellezza scenografica e inattesa. Entrare nelle catacombe significa sprofondare in un oltretomba. I gradini accompagnano il visitatore in un limbo sospeso tra passato e presente: la temperatura si abbassa, le pareti si tingono di affreschi paleocristiani,

si svelano arcosoli e basiliche sotterranee. Si tratta di un patrimonio artistico inestimabile. Qui riposa la memoria del santo più amato dai napoletani, San Gennaro, ma il fascino non è solo religioso: è culturale, emotivo. Le decorazioni del III e IV secolo, le geometrie degli spazi, le nicchie ornate a mosaico: frammenti di storia custoditi come in un ventre materno. Camminando lungo i corridoi si vive un'esperienza unica e suggestiva. La parte più scenografica è la basilica sotterranea, uno degli ambienti più sorprendenti delle catacombe, non solo perché è ampia e perfettamente riconoscibile nella sua architettura, ma perché restituisce quasi intatta la solennità dei primi luoghi di culto cristiani. Si tratta di una basilica a tre navate, ricavata ampliando antiche cavità e trasformandole in uno spazio sacro vero e proprio. Le colonne, scolpite direttamente nel tufo, creano un ritmo regolare di archi che ricordano l'architettura delle prime chiese del IV secolo. L'effetto è scenografico: l'illuminazione moderna, discreta e calda, fa percepire la profondità e la monumentalità della struttura senza tradirne l'atmosfera antica. In questo ambiente si trova anche l'area legata al culto di San Gennaro. Dopo il trasferimento delle sue reliquie, il sito divenne un santuario sotterraneo molto frequentato, tanto che nei secoli successivi venne ampliato e arricchito. Un dettaglio affascinante è la presenza di un ambone primitivo e di resti di balaustre che separavano lo spazio liturgico da quello dei fedeli, segno di una comunità organizzata e viva. Anche l'abside, pur essenziale, conserva elementi decorativi che rivelano il passaggio dall'austerità paleocristiana all'espressività dell'arte più tarda. Ciò che colpisce di più, però, è la per-

→



La parte più scenografica è la basilica sotterranea, uno degli ambienti più sorprendenti delle catacombe, non solo perché è ampia e perfettamente riconoscibile nella sua architettura, ma perché restituisce quasi intatta la solennità dei primi luoghi di culto cristiani. Si tratta di una basilica a tre navate, ricavata ampliando antiche cavità e trasformandole in uno spazio sacro vero e proprio.




Chantecler
CAPRI
Capri
Capri
NAPPAGIOIELLI
Via Filangieri 65 - Napoli tel. 081 413143 www.nappagioielli.it



Visitare le catacombe significa concedersi un'esperienza sofisticata, culturale e allo stesso tempo intima. È un luogo perfetto per quei viaggiatori che non cercano solo panorami da cartolina, ma storie simbolo dell'identità di Napoli.

cezione dello spazio: nonostante sia sotterranea, la basilica dà una sensazione di respiro ampio. Il tufo assorbe la luce e la ridiffonde, creando un'atmosfera che è insieme antica e mistica.
Visitare le catacombe significa concedersi un'esperienza sofisticata, culturale e allo stesso tempo intima. È un luogo perfetto per quei viaggiatori che non cercano solo panorami da cartolina, ma storie simbolo dell'identità di Napoli.■





La Porsche tra i SUV.

NUOVA CAYENNE TURBO ELECTRIC.
PORSCHE. THERE IS NO SUBSTITUTE.

Vieni a scoprirla al Centro Porsche Napoli.

Centro Porsche Napoli
G. Del Priore Srl
Via Antiniana, 2
80078 Pozzuoli (NA)
Tel. 081 61 00 376
www.napoli.porsche.it

Cayenne Turbo Electric. Consumo energia elettrica ciclo misto (gamma modelli): 22,4 – 20,4 kWh/100 km. Emissioni CO_2 ciclo misto (gamma modelli): 0 g/km


LIU·JO


LIU·JO APP B2B
Android
iOS



DANIELA IOIA

Quando la vocazione incontra la vita

DI **ILARIA CARLONI**
FOTO DI **PEPE RUSSO**
LOCATION **PALAZZO BELVEDERE**
MAKE-UP **BENEDETTA RICCIO**
ABITI **ALESSANDRO LEGORA**

È un'attrice intensa e vera Daniela Ioia, che attraversa teatro, cinema e televisione con una naturalezza che non ha bisogno di clamore. Oggi è uno dei volti più solidi e riconoscibili di "Un Posto al Sole", dove interpreta un ruolo centrale e carico di sfumature: Rosa. Sul set, accanto a lei, anche il marito Antimo Casertano: una scelta di vita e di lavoro che racconta un'idea di amore adulta, complice, profondamente contemporanea.

Quando hai capito che la recitazione sarebbe stata la tua strada?
Ho capito che la recitazione sarebbe stato il mio destino solo da adulta. Avevo avuto vari segnali perché ho sempre fatto teatro, sin dai 15 anni, ma ho studiato e poi anche lavorato in un altro ambito. Solo in età adulta, ho deciso ad un certo



Daniela Ioia. Nata a Napoli il 23 luglio 1984. Oltre a tanto teatro, che condivide col compagno Antimo Casertano, ha interpretato ruoli in "Gomorra" e ne "Il Sindaco del Rione Sanità". Attualmente è tra i protagonisti di "Un posto al sole" nel ruolo di Rosa. Sarà tra le protagoniste della nuova serie Rai "La preside".

punto di licenziarmi e di dedicarmi a questo. Non è stato facile, ma poi il tempo mi ha dato ragione.

Cosa ti sta dando "Un Posto al sole"?
"Un Posto al Sole" con il personaggio di Rosa mi sta dando la grande possibilità di farmi conoscere al grande pubblico, di fare il lavoro che amo e di esplorare artisticamente tante sfaccettature, passando dalla commedia al dramma. Sono molto grata a Upas.

Cosa accomuna Daniela e Rosa?
Il punto in comune tra me e Rosa è certamente la passione, la determinazione e la forza con cui difende i propri affetti. Ciò in cui non mi somiglia affatto, invece, è il suo modo di affrontare la vita che è diametralmente opposto al mio.

Com'è lavorare col proprio partner?
È bellissimo lavorare col proprio partner, io e Antimo (Casertano ndr) recitiamo spessissimo insieme in teatro, tra noi c'è un'alchimia che è palpabile, ci capiamo con uno sguardo. Il contro è che stando sempre insieme, si tende un po' a mischiare il lavoro col personale.

Tv o teatro?
È come chiedere a un bambino "vuoi più bene a mamma o a papà?". Sono due facce della stessa medaglia. Li amo entrambi.

Tra poco ti vedremo in tv nella nuova serie Rai "La preside"?
Racconta la storia vera della preside di Caivano, interpretatata da Luisa Ranieri. Io sarò la sua antagonista, e le creerò non pochi problemi. Ha tutti i presupposti per essere realmente una grande serie perchè racconta una storia molto interessante riuscendo a far riflettere e anche

"I momenti di scoraggiamento ci sono sempre, spesso in passato ho pensato di mollare, ma poi succedeva qualcosa che rianimava la mia speranza. Come una risposta positiva da parte dell'universo che diceva "resisti!".





Uno dei periodi più gratificanti è stato quando ho deciso di licenziarmi dal "posto fisso" per fare solo l'attrice. Lì, è come se l'universo mi avesse risposto positivamente ad una scelta coraggiosa e sono stata presa per "Gomorra", "Il sindaco del Rione Sanità", e "Un Posto al sole". Poi sono rimasta incinta di mio figlio ed è stata la cosa più bella per me.

a sorridere. Sarà in onda per quattro lunedì su Raiuno con la regia di Luca Miniero.

Come fai a conciliare il lavoro con la maternità?
Siamo molto supportati dai nonni e da una babysitter. Jacopo, nostro figlio, è molto buono ed empatico, capisce il nostro lavoro, ed è sempre dalla nostra parte.

Qual è stato il periodo più gratificante?
Uno dei periodi più gratificanti è stato quando ho deciso di licenziarmi dal "posto fisso" per fare solo l'attrice. Lì, è come se l'universo mi avesse risposto positivamente ad una scelta coraggiosa e sono stata presa per "Gomorra", "Il sindaco del Rione Sanità", e "Un Posto al sole". Poi sono rimasta incinta di mio figlio ed è stata la cosa più bella per me.

Ci sono stati momenti bui?
I momenti di scoraggiamento ci sono sempre,



spesso in passato ho pensato di mollare, ma poi succedeva qualcosa che rianimava la mia speranza. Come una risposta positiva da parte dell'universo che diceva "resisti!".

Che madre sei?
Sono una madre che dà molta libertà, ma al contempo ci sono quelle poche regole su cui non transigo. E poi sono molto coccolona.

Come è Daniela Ioia sul set e fuori?
Sono simpatica, empatica e sensibile. Corro sempre. Cerco di dare sempre il massimo e sfrutto ogni singolo istante delle 24 ore della giornata. Non riesco mai a stare ferma e ho bisogno di sentirmi attiva. A riflettori spenti, mi godo mio figlio e la pratica buddista che mi accompagna da tanto tempo.

Che rapporto hai con Napoli?
Napoli è la città più bella del mondo, ma è una lotta continua tra le sue



"Mi fa stare bene lavorare, perché il mio lavoro è la mia vita e mi fa passare ogni malessere, sia fisico che mentale. Il momento più bello della giornata, è quando mi metto a letto la sera con mio figlio."

due facce: è feroce in tutto, sia nel bene che nel male. È un po' madre e un po' matrigna: madre perché è accogliente, foriera di idee, ma con quella stessa forza con cui ti accoglie, poi ti respinge.

Il valore portante della tua vita.
Il valore portante della mia vita è la mia famiglia, sia di origine, sia quella che ho avuto il merito e la fortuna di costruire con Antimo e mio figlio Jacopo.

Cosa ti fa stare bene?
Mi fa stare bene lavorare, perché il mio lavoro è la mia vita e mi fa passare ogni malessere, sia fisico che mentale. Il momento più bello della giornata, è quando mi metto a letto la sera con mio figlio, quando ci ritroviamo tutti e tre e ci raccontiamo la giornata.

Come ti definisci? I'M?
Sono una persona solare, positiva e sempre incoraggiante con gli altri.■





NARDELLI

nardelligioielli.it

GRIMALDI LINES

Lasciati STUPIRE *ancora*

Parti con Grimaldi Lines per

SPAGNA **GRECIA** **TUNISIA**

SICILIA **SARDEGNA**



www.grimaldi-lines.com





RAVELLO

Una terrazza sospesa sul mare

DI **LUISA ARMENDA**
FOTO DI **FABRIZIO CARLONI**



Ravello non si visita, si assapora. In cima alla Costiera Amalfitana, lontana dal brusio del turismo caotico, questo angolo di Paradiso sembra un set elegante, romantico e infinitamente fotogenico. A Ravello la luce si posa sui tetti di terracotta, scivola tra gli archi moreschi di Villa Rufolo, accende i giardini pensili di Villa Cimbrone come farebbe un direttore della fotografia in un film Felliniano. Chi viene a Ravello non cerca visibilità e ostentazione, ma un lusso discreto, fatto di silenzi, di terrazze affacciate sull'infinito, di resort intrisi di storia. Ravello è un piccolo gioiello da visitare senza fretta. Il cuore del paese è il Duomo, affacciato sulla tranquilla Piazza Vescovado, ideale per una pausa tra bar e botteghe artigiane. Dedicato a San Pantaleone, fu fondato nel 1086 per volontà del vescovo Orso Papice, in un periodo in cui Ravello era un centro ricco e influente della Repubblica Amalfitana. L'edificio, in stile romanico, ospita importanti opere medievali, tra cui il celebre ambone del

XIII secolo e il portale bronzeo realizzato a Costantinopoli nel 1179. La tradizione vuole che qui si conservi il sangue di San Pantaleone, che ogni anno si liquefà durante la festa patronale. Da lì si raggiunge facilmente Villa Rufolo, famosa per i suoi giardini terrazzati e per la vista spettacolare che si apre sul mare: un luogo elegante e scenografico, soprattutto al tramonto. Le origini della villa risalgono al XIII secolo e sono legate all'antica e potente famiglia dei Rufolo, mercanti e banchieri che fecero prosperare Ravello nei secoli medievali. Nel tempo appartenne a varie famiglie nobili fino all'Ottocento, quando fu restaurata dal botanico scozzese Francis Nevile Reid, che le restituì splendore e creò i giardini che oggi la rendono celebre. Si dice che Richard Wagner, nel 1880, trovò qui l'ispirazione per il "giardino di Klingsor" del Parsifal. Proseguendo tra vicoli silenziosi si arriva a Villa Cimbrone, dove una passeggiata tra statue, viali alberati e roseti conduce alla celebre Terrazza dell'Infinito, uno dei panorami più belli della costa. La villa ha origini molto antiche, probabilmente medievali, ma il suo aspetto attuale si deve ai grandi lavori di rinnovamento compiuti all'inizio del Novecento da Ernest William Beckett, lord inglese affascinato dalla bellezza di Ravello. Fu lui a trasformarla in un elegante complesso in stile eclettico e a creare i giardini scenografici che culminano nella celebre Terrazza. Nel corso del tempo la villa ha ospitato artisti, intellettuali e personaggi illustri come Virginia Woolf e D. H. Lawrence. Poco fuori dal centro si trova l'Auditorium Oscar Niemeyer,



Villa Rufolo fu restaurata dal botanico scozzese Francis Nevile Reid, che le restituì splendore e creò i giardini che oggi la rendono celebre. Si dice che Richard Wagner, nel 1880, trovò qui l'ispirazione per il "giardino di Klingsor" del Parsifal.




Camiciamoci
NAPOLI
camiciamoci.com



Il cuore del paese è il Duomo, affacciato sulla tranquilla Piazza Vescovado, ideale per una pausa tra bar e botteghe artigiane. Dedicato a San Pantaleone, fu fondato nel 1086 per volontà del vescovo Orso Papice, in un periodo in cui Ravello era un centro ricco e influente della Repubblica Amalfitana.

struttura moderna che durante il Ravello Festival ospita concerti e spettacoli con la costa come sfondo. Un borgo raccolto, pieno di bellezza, da vivere lentamente. È bello perdersi nei suoi vicoli tra le boutique artigianali e i ristoranti vista mare che fanno della semplicità un'arte: limoni profumati, pesce freschissimo e vini pregiati. Il Ravello Festival è l'anima sonora del luogo: tra palchi sospesi sul mare e orchestre che suonano mentre il sole tramonta, la città si trasforma in un teatro a cielo aperto. Le melodie si diffondono tra le cupole arabe creando un'atmosfera quasi irreale. Ravello è quel raro luogo in cui bellezza, tranquillità e glamour non competono: convivono. Una destinazione che offre tutto, dalla bellezza, alla storia, passando per la musica e il buon cibo. ■




FRANZESE
NAPOLI
MICHELE FRANZESE
MICHELEFRANZESEMODA.COM





CAMICIAMOCI

La sartoria napoletana contemporanea

Il Ceo Mirko Catapano: "Il vero lusso oggi è la qualità accessibile"

DI **FRANCESCA RASPAVOLO**

Camiciamoci è un progetto imprenditoriale nato a Napoli e cresciuto dentro la sua tradizione sartoriale più autentica. Un brand che interpreta l'eleganza partenopea in chiave contemporanea, puntando su manifattura diretta, filiera corta e qualità reale, senza intermediazioni.
Alla guida c'è Mirko Catapano, imprenditore napoletano, sposato e padre di due bambini, che ha costruito un modello sui generis: una sartoria moderna capace di offrire capi di alto livello a prezzi accessibili, senza rinunciare all'identità, alla cura del dettaglio e alla coerenza stilistica. Camicie, abiti, maglieria, giacche e blazer prendono forma secondo i canoni della tradizione napoletana, parlando a un pubblico consapevole, esigente e attento alla sostanza.

Come nasce Camiciamoci e qual è l'essenza del brand?
Camiciamoci nasce a Napoli, per Napoli. Nasce dal forte senso di appartenenza che abbiamo verso questa città e si identifica pienamente nelle sue caratteristiche: l'autenticità, la storia mil-



Mirko Catapano e Marta Carbonaro con il loro figlio Ignazio

> *Le Limited Edition rappresentano la parte più iconica del brand. Sono camicie firmate Camiciamoci, realizzate con stampe digitali esclusive e registrate, ispirate ai simboli più rappresentativi della cultura napoletana: dal corno portafortuna alla Vespa 50 Special, dalla moka da caffè alle piccole icone del quotidiano partenopeo.*

lenaria e, allo stesso tempo, la continua esigenza di cambiamento. Chi entra per la prima volta in uno dei nostri store se ne accorge subito: l'atmosfera, i dettagli, il servizio. Tutto racconta l'anima di una sartoria napoletana moderna.

La sartoria napoletana è famosa nel mondo. Cosa distingue Camiciamoci dagli altri brand?
Anzitutto, tutti i nostri prodotti sono realmente fatti a Napoli: made in Naples, con una cura maniacale e un controllo qualità rigoroso. Produciamo direttamente, senza intermediazioni, collaborando con fasonisti napoletani e laboratori locali che seguono ogni fase della lavorazione. Questo ci permette di mantenere standard altissimi e, allo stesso tempo, di offrire un lusso accessibile, con un rapporto qualità-prezzo difficilmente replicabile.
Le nostre camicie sono realizzate esclusivamente in 100% cotone easy-iron, selezionato tra i titoli migliori. Ma c'è anche un altro elemento che ci rende unici: la personalizzazione. Ricamiamo le iniziali davanti al cliente, in soli cinque minuti, trasformando un gesto sartoriale in un'esperienza quasi teatrale, uno show dal vivo.

Infine, c'è il tema dei negozi. I nostri punti vendita sono tutti nel centro di Napoli e non seguono la logica delle catene tutte uguali. Ognuno ha una propria identità architettonica ed emotiva. Gli ultimi progetti, ad esempio, sono completamente diversi tra loro: uno progettato interamente in ottone, l'altro in acciaio. Per noi lo store non è un semplice contenitore, ma parte integrante dell'esperienza Camiciamoci.

Parliamo della nuova collezione: a cosa si ispira?
La nostra collezione nasce da una verticalizzazione molto chiara: la camicia è il cuore di Camiciamoci. Partiamo dalle camicie classiche, realizzate esclusivamente con titoli pregiati di cotone 100% italiano, per chi cerca un capo essenziale ma di altissima qualità. Accanto a queste abbiamo sviluppato una gamma ampia di camicie fantasia, pensate per chi desidera un look più casual e contemporaneo.
Un elemento distintivo è che ogni camicia può essere personalizzata con il ricamo delle iniziali in pochi minuti, direttamente davanti al cliente. Il total look Camiciamoci è oggi molto apprezzato anche per la qualità delle giacche e dei pantaloni, interamente prodotti

BEEFEATER®
BLACK

NEW



THE SPIRIT OF LONDON
SINCE 1820

BEVI RESPONSABILMENTE

da noi con fasonisti napoletani e tessuti selezionati. La vestibilità è uno dei punti di forza su cui abbiamo ricevuto più riscontri.

E le Limited Edition?
Rappresentano la parte più iconica del brand. Sono camicie firmate Camiciamoci, realizzate con stampe digitali esclusive e registrate, ispirate ai simboli più rappresentativi della cultura napoletana: dal corno portafortuna alla Vespa 50 Special, dalla moka da caffè alle piccole icone del quotidiano partenopeo. Non si tratta di folklore, ma di memoria collettiva: elementi del quotidiano napoletano trasformati in linguaggio estetico contemporaneo. Questa collezione è pensata anche come bundle famiglia: gli stessi disegni e le stesse colorazioni sono disponibili per uomo, donna e bambino, accompagnati dal claim ironico e identitario "io lei e mini me".

Qual è la mission di Camiciamoci?
La missione di Camiciamoci è custodire e reinterpretare la sartoria napoletana in chiave attuale, rendendola accessibile senza svilirne il valore. È un progetto che nasce per chi Napoli la vive ogni giorno e che, proprio per questa autenticità, viene riconosciuto e apprezzato anche da chi arriva da fuori.

Perché i clienti scelgono Camiciamoci?
I clienti ci scelgono perché siamo ossessionati dalla qualità: tessuti eccellenti, manifattura interamente napoletana, modelli pensati per durare nel tempo. Ma anche per il modo in cui li facciamo sentire. Nei nostri punti vendita investiamo molto nella formazione del personale, non solo sugli aspetti tecnici e sartoriali, ma soprattutto sull'accoglienza e sulla relazione con il cliente. Ogni mese lavoriamo su visual, abbinamenti colore e customer experience. Perché, alla fine, Camiciamoci non è soltanto una camicia da acquistare: è l'esperienza di come ti senti mentre la scegli e mentre la indossi. Il vero lusso, oggi, non è l'ostentazione, ma sentirsi perfettamente a proprio agio dentro la qualità. ■



"La missione di Camiciamoci è custodire e reinterpretare la sartoria napoletana in chiave attuale, rendendola accessibile senza svilirne il valore. È un progetto che nasce per chi Napoli la vive ogni giorno e che, proprio per questa autenticità, viene riconosciuto e apprezzato anche da chi arriva da fuori.





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







FOTO DI **MARCO ROSSI**

i'M *Christmas party*



Tra glamour, spettacolo e moda











Atmosfera natalizia, luci scenografiche e un parterre d'eccezione hanno fatto da cornice all'IM Christmas Party, ospitato nella suggestiva location dell'HBTOO.

Atmosfera natalizia, luci scenografiche e un parterre d'eccezione hanno fatto da cornice all'IM Christmas Party, unitamente al compleanno del suo editore Maurizio Aiello, ospitati nella suggestiva location dell'HBTOO, dei fratelli Blandini, che anche quest'anno si è trasformata in un vero e proprio tempio del glamour per accogliere personaggi del mondo dello spettacolo, dell'imprenditoria e della moda provenienti da tutta Italia.
L'ingresso è stato impreziosito da maestose installazioni di led colorati con il logo I'M, curato da Polilop, capaci di catturare im-

















mediatamente l'attenzione degli ospiti e coadiuvato dal service per le luci di Play Animation. A dare il benvenuto, un team di splendide modelle vestite dal main sponsor Liu-Jo, rappresentato per l'occasione dai fratelli Giuseppe e Bruno Nardelli. Grande attenzione alla bellezza grazie al vip team di Benedetta Riccio, che ha curato il make-up delle ospiti con una raffinata beauty station allestita in un corner del locale, punto di riferimento per i ritocchi durante l'intera serata. Sul backdrop ufficiale dell'evento hanno trovato spazio i brand partner: Fracomina, Kiton, MSC, Riflessi, Liu Jo, De Cristofaro e Sciuker. L'intrattenimento musicale ha

































L'ingresso è stato impreziosito da maestose installazioni di led colorati con il logo I'M, curato da Polilop, capaci di catturare l'attenzione degli ospiti e coadiuvato dal service per le luci di Play Animation.







visto alternarsi in console Checco Boccia e Sara Torino, ma il momento clou della serata, è stata la band di Mr Sabba, che ha sfoggiato un repertorio variegato e ha sorpreso tutti con un improvvisato duetto con Francesco Cicchella.

Numerosissimi i vip ed artisti: Fabio e Paolo Cannavaro, Massimiliano Gallo, protagonista della copertina, con la moglie Shalana Santana, Carmine Recano con la moglie Donatella, Ludovica Nasti, Giovanna Sannino, Biagio Manna, Antonio Milo, Nunzia Schiano, Maria Bolignano, Veronica Maya, Pippo Pelo, Michele Rosiello, Fiorenza D'antonio, Antonio De Matteo, Zeudi Di Palma,











Corrado Ferlaino, Francesco Cicchella, Luca Abete, Shaila Gatta, Marco Maddaloni Daniele Bellini, oltre all'intero cast di "Un Posto al Sole": Nina Soldano, Michelangelo Tommaso, Luca Turco, Giorgia Gianetiempo, Lorenzo Sarcinelli, Patrizio Rispo, Antonella Prisco, Riccardo Polizzi, Imma Pirone, Gina Amarante, Luisa Amatucci, Daniela Ioia, Fiorenzo Madonna, Vladimir Randazzo, Miriam Candurro, Samuel Cavallo.

Tra i professionisti e gli imprenditori, erano presenti Salvatore De Cristofaro insieme alla moglie Imen e alla figlia Chiara, Michele Canciello, AD di Marican, con la moglie Roberta, Sergio Di Sabato, Ciro Sorbino, Eduardo Trotta, Susanna Petrone, Ivan e Monica Severino, Mario Fu-




























duli, Mauro Caputo, Mirko Catapano, Giuseppe Del Priore, Marco Varelli, Luigi Rapullino, Anita Sisimbro, Tommaso Ricozzi, Alessandro Spada, Tiziana Mauro, Stefania Esposito, Leonardo Massa, Claudio Argenziano, Marina Nappa, Luigi e Mirko Fam-

→

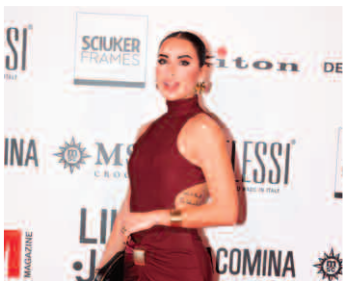


















A dare il benvenuto, un team di splendide modelle vestite dal main sponsor Liu-Jo, rappresentato per l'occasione dai fratelli Giuseppe e Bruno Nardelli.







miano, Gianluigi Scognamiglio, Giuliano De Leo, Damiano Annunziato con Cristina Dalcuore, e Michele Franzese.

La regia dell'esperienza gastronomica è stata affidata ad I Love Eventi di Giovanni Napolitano con Simone Testa del celebre ristorante Punto Nave, che hanno sfoggiato uno show cooking affiancati dagli chef stellati Pasquale Palamaro e Angelo Carannante. Tra le prelibatezze, in aggiunta ad I Love eventi, le pizze di Vanvitiello, il prosciutto Jamon Exclusive, Cillo per le carni pre-
















nuscospa.com
ESSENZA
il primo infisso in PVC
con l'anima in legno
Realizzato in legno, protetto dal PVC, Essenza racconta
una storia fatta di calore, materia viva e solidità.
Un infisso che arreda, accoglie, protegge. Sempre.
Infisso in PVC con il cuore di legno
Trasmittanza termica k=1,2 W/mÇK
Permeabilità all'aria classe 4
Abbattimento acustico 36db
Permeabilità all'acqua classe 9A
CE
Certificazione CE
10
Garanzia 10 anni
NUSCO







giate, U Mammamì moderna cucina popolare.
Il beverage è stato a base dei vini Ciù Ciù e dei cocktail firmati Bar in Movimento di Francesco Cappuccio, in collaborazione con Beefeater Gin. A chiudere il percorso del gusto, le eccellenze dolciarie: le sfogliatelle di Cuori di Sfogliatella, Poppella, e i panettoni Calise, accompagnati dalle nuove miscele di caffè Kimbo.
All'esterno del locale, a rubare la scena, anche una Lynk&Co 08 della concessiona-







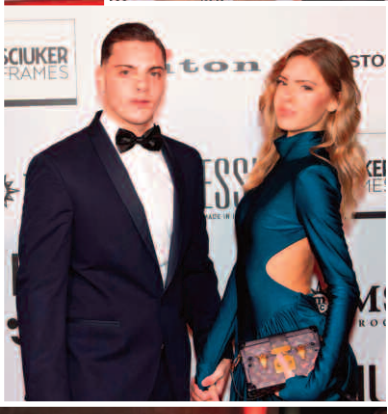














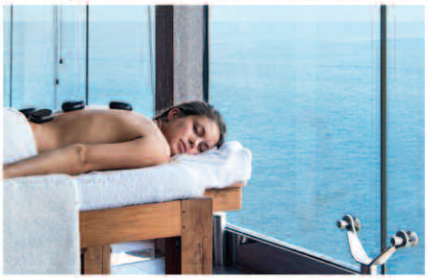




MSC YACHT CLUB

ESCLUSIVITÀ E PRIVACY IN UN MONDO DI OPPORTUNITÀ.









In MSC Yacht Club puoi scegliere se rilassarti nel solarium privato con una splendida piscina, cabanas e una vista impareggiabile, se vivere un momento di benessere in MSC Aurea Spa o provare l'adrenalina dei nostri emozionanti parchi acquatici. Scopri e vivi una crociera da ricordare, accompagnato dalla cura e dalle attenzioni del tuo maggiordomo.

Scopri di più su **msccrociere.it**

MSC CROCIERE

ria Autorally di Francesco Turizio. Ad accompagnare i padroni di casa, una bellissima Porsche Taycan elettrica della concessionaria Del Priore Napoli, rappresentata da Giuseppe Del Priore, di cui Maurizio è ambassador da alcuni anni.

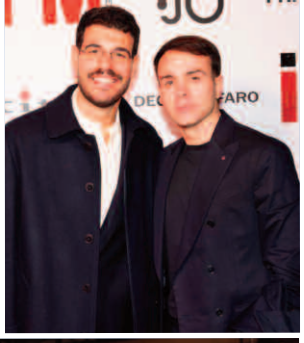
Gli ospiti hanno inoltre potuto accedere a un esclusivo privé IQOS, dove erano esposte le ultime novità del brand di sigarette elettroniche, con la presenza del responsabile marketing Urbano Bertoldi.

Tra gli amici: il maestro Marco Ferrigno, la dentista dei vip Annapaola Manfredonia con Mimmo Rocco, Stefania Avallone, Enzo Savarese di Idola, Armando Saggese, Massimo Bottiglieri, Luca Pasquarella, Eugenio D'Andrea e Francesca Galgano, Mauro Magno, Alessandro Lukacs, Francesco Modugno, Raimondo Rossi e Annalisa Corcione, Maria Paola Belfiore, Grazia Salerno, Emiliano Maresca dell'hotel Mamela di Capri.

Il festeggiato indossava un abito sartoriale in cachemire doppiopetto della maison Kiton del caro amico Antonio Paone.

La sicurezza è stata curata

































PROVA LE CIALDE COMPOSTABILI KIMBO

NUOVA FORMULA BAR

PER UN CAFFÈ PIÙ CREMOSO E INTENSO. PROPRIO COME AL BAR!







CIALDE COMPOSTABILI

Scopri il gusto pieno e avvolgente delle nuove **cialde compostabili* Kimbo Formula Bar**. La perfetta quantità di caffè, miscelata ad arte, per un espresso intenso e incredibilmente cremoso, proprio come al bar.

Provale insieme alla nuova macchina **Kimbo Metal** per un risultato ancora più sorprendente.

www.kimbo.it

KIMBO
il Caffè di Napoli

*Le cialde Kimbo sono compostabili secondo la norma UNI EN 13432:2002 e certificate dall'ente TUV AUSTRIA. Possono essere smaltite nella raccolta differenziata dell'organico/umido; sono poi inviate in impianti di compostaggio controllati, secondo le indicazioni del Comune di residenza.


















come ogni anno da Star Security di Antonello Paternoster, mentre ad immortalare gli ospiti all'ingresso, sullo scintillante red carpet, il fotografo ed amico Marco Rossi accerchiato da uno stuolo di colleghi.
Tra i parenti, l'immancabile famiglia di Ilaria: Fabrizio Carloni, Mena Di Napoli, i fratelli Alessandra e Stefano Carloni. Presente anche la bellissima Ludovica, figlia di Maurizio ed Ilaria, la mamma di Maurizio, Anna, e la sorella Daniela Aiello.
Il gran finale è arrivato con una torta monumentale a forma di Vesuvio gigante di Scaturchio, illuminata da un suggestivo spettacolo pirotecnico, che ha accompagnato Maurizio e Ilaria tra applausi, flash e un'emozione condivisa con tutti gli ospiti.
Una serata che ha saputo fondere eleganza, spettacolo e convivialità, consacrandosi come uno degli eventi più esclusivi della stagione natalizia. ■


TOLEDO72
MADE IN ITALY
Via Chiaia
Reggia Designer Outlet
Aeroporto di Napoli
MaxiMall Pompeii
Sicilia Outlet Village
Rosa & Caffè
NEW COLLECTION
WWW.TOLEDO72.IT



Mauro Magno

Magno Food, *quando la passione diventa eccellenza gastronomica*

DI **DAVIDE MILONE**

Magno Food nasce da un'idea semplice ma potente: trasformare la passione per il buon cibo in una realtà capace di scoprire, valorizzare e portare sulle tavole prodotti autentici, ricercati e di alta qualità. Un sogno condiviso da Mauro Magno, appassionato di gastronomia e "chef per passione", e da Antonino Restino, detective di professione e curioso instancabile del mondo culinario. La loro collaborazione nasce dall'incontro di due mondi diversi ma complementari: la sensibilità gastronomica di Mauro e l'approccio investigativo di Antonino. Lo sguardo dello chef individua sapori, consistenze e tradizioni con l'esperienza di chi conosce a fondo la materia prima; quello del detective analizza, seleziona e riconosce ciò che è raro, autentico e meritevole di essere raccontato. Una combinazione naturale che ha portato Magno Food a distinguersi sin dagli inizi, grazie all'intuizione culinaria di Mauro e alla capacità analitica di Antonino. Dopotutto, chi meglio di un investigatore può scovare le eccellenze più nascoste tra Italia, Francia, Spagna e oltre?

Magno Food nasce con una mission chiara: trasformare ogni pasto in un'esperienza. Dal primo giorno, esploriamo il mondo alla ricerca di sapori capaci di incuriosire, emozionare e lasciare il segno negli appassionati di alta gastronomia. Questo brand, in rapida crescita, è l'espressione di una sinergia naturale: la dedizione totale dei fondatori incontra un intuito affinato e una passione incrollabile per la selezione delle migliori materie prime.

Un itinerario del gusto tra Italia, Francia e Spagna

Il viaggio gastronomico di Magno Food parte dalle radici italiane: la pasta di Gragnano IGP, simbolo di una tradizione secolare, i Pomodori del Vesuvio, dolci e intensi come la terra che li genera, il prezioso olio pugliese, oro liquido apprezzato in tutto il mondo.

Da qui, il viaggio prosegue oltre confine: dalle bollicine d'autore della Francia ai sapori intensi della Spagna, con una selezione curata di Champagne, salumi iberici e specialità capaci di raccontare territori e culture attraverso il palato. Un itinerario che non si ferma mai, perché la curiosità di Magno Food è tanto forte quanto il desiderio di offrire sempre qualcosa di nuovo.

Tra i prodotti che meglio rappresentano la filosofia dell'azienda ci sono le Acciughe del Mar Cantábrico, considerate tra le migliori al mondo. Pescate nelle fredde acque



Magno Food nasce con una mission chiara: trasformare ogni pasto in un'esperienza. Dal primo giorno, esploriamo il mondo alla ricerca di sapori capaci di incuriosire, emozionare e lasciare il segno negli appassionati di alta gastronomia.



Mauro Magno ed il socio Antonino Restino



Il viaggio gastronomico di Magno Food parte dalle radici italiane: la pasta di Gragnano IGP, simbolo di una tradizione secolare, i Pomodori del Vesuvio, dolci e intensi come la terra che li genera, il prezioso olio pugliese, oro liquido apprezzato in tutto il mondo.

dell'Atlantico, dove le correnti ricche di nutrienti ne favoriscono una crescita lenta e costante, queste acciughe sviluppano una carne più soda, carnosa e dal sapore sorprendentemente equilibrato. Le acciughe Magno sono lavorate interamente a mano, secondo l'antica tradizione cantabrica: un'arte tramandata nel tempo e affidata alla precisione e alla delicatezza delle mani femminili. Ogni filetto è il risultato di un processo meticoloso, che assicura una qualità rara e inconfondibile. La scelta degli ingredienti è altrettanto rigorosa: olio extravergine d'oliva 100% italiano, per donare corpo e aromaticità; burro di panna da centrifuga delle Langhe, fine e vellutato, capace di esaltare il sapore dell'acciuga senza sovrastarlo; conservazione in frigorifero, per mantenere un basso grado di salinità e garantire freschezza e purezza del gusto. Non sorprende, dunque, che queste acciughe abbiano ottenuto le 3 Stelle Great Taste, uno dei riconoscimenti gastronomici più prestigiosi al mondo.

Scegliere Magno significa portare in tavola non un semplice prodotto, ma un'esperienza sensoriale che fonde mare, tradizione e artigianalità italiana. Dal percorso di Mauro Magno nasce anche Magno 1973, una linea dedicata ai retailer e ai professionisti della ristorazione che desiderano offrire ai propri clienti prodotti premium e selezionati. Non semplici alimenti, ma esperienze culinarie capaci di valorizzare ogni proposta gastronomica. Magno 1973 è già presente in realtà di prestigio come: Eataly, tempio del Made in Italy, le pizzerie di Gino Sorbillo, rinomati ristoranti in Campania, Puglia e in tutta Italia. E vanta collaborazioni con nomi di spicco della cucina e della comunicazione gastronomica: Max Mariola, Benedetta e Roberto Parodi, Daniele Rossi. Prodotti scelti anche da personaggi celebri come Aurelio De Laurentiis e Renato Zero, testimonianza di un apprezzamento trasversale e autentico.

La presenza alle principali fiere di settore – Cibus 2021 e 2022, TuttoFood Milano 2023 – conferma una crescita costante e una visione ben definita: portare avanti la cultura del gusto, promuovendo eccellenze italiane e internazionali con un approccio innovativo. Magno Food e Magno 1973 non sono semplici marchi, ma il risultato di un percorso costruito da due persone che hanno saputo mettere insieme competenze diverse per un obiettivo comune. La sensibilità gastronomica di Mauro e lo sguardo investigativo di Antonino si intrecciano ogni giorno in un lavoro che unisce passione, tecnica, selezione rigorosa e un profondo rispetto per chi produce e per chi assaggia. Dietro ogni prodotto c'è la voglia di raccontare storie di terra e di mare, di artigiani e tradizioni, di sapori autentici che meritano di essere scoperti e condivisi. Scegliere Magno significa scegliere la qualità, la ricerca, l'emozione: un invito a vivere il cibo come esperienza, come piacere, come espressione di eccellenza. Il viaggio è appena iniziato. La passione, quella vera, è già di casa. ■



“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.

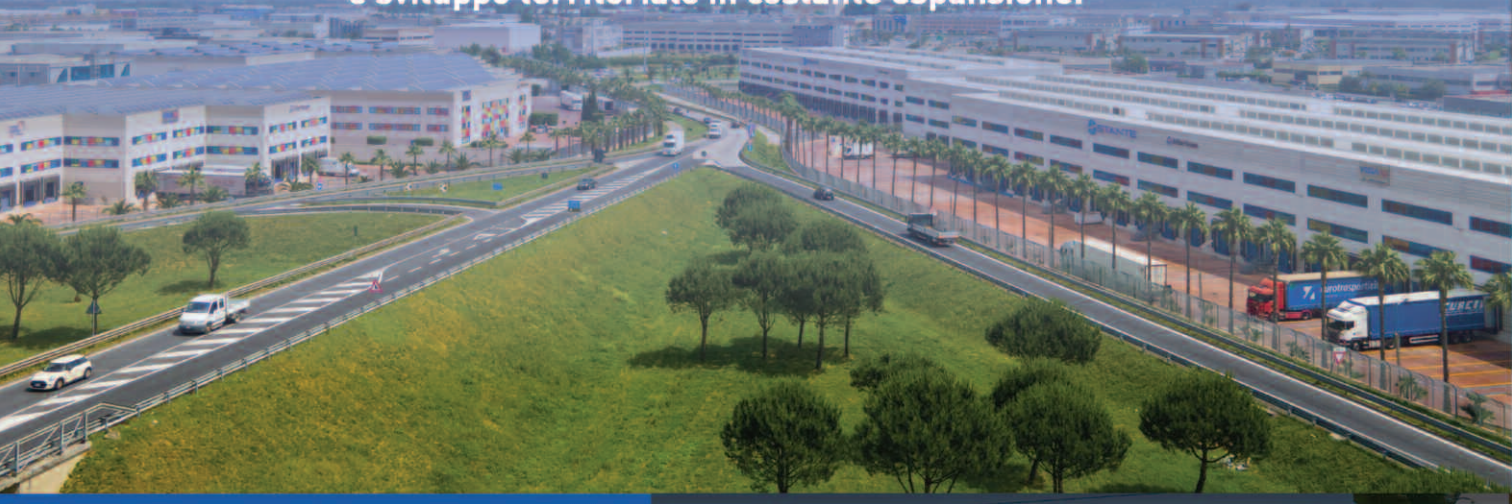
CITTÀ DEL VESUVIO

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

CAPUTO
Il mulino di Napoli - 1924

DAL PENSIERO ALL'OPERA

Il modello industriale simbolo di progresso e sviluppo territoriale in costante espansione.



NOISESTUDIO.IT DESIGN

Leader nel settore immobiliare, **Marican Holding** è specializzata nella **costruzione, locazione e vendita di immobili industriali e commerciali.**

L'azienda offre spazi moderni e funzionali per:

- **logistica**
- **direzionale**
- **commerciale**

progettati per garantire efficienza, flessibilità e massima operatività.

SOLUZIONI SU MISURA PER OGNI ESIGENZA AZIENDALE, ASSICURANDO **AFFIDABILITÀ, TRASPARENZA E QUALITÀ.**

SCOPRI DI PIÙ

maricanholding.it

Marican®

gruppocanciello.it



SCOPRI I SERVIZI ESCLUSIVI VEGA LUXURY SCAN ME

vegaluxury.it



RESTAURANT BISTROT CAFÈ PASTRIES



A world of taste, style & hospitality.

+39 081 0108261
VEGAWORLD.IT

VIALE DELLA LOGISTICA
CARINARO | CE



Giovanni Esposito

Dalla sala operatoria alla ricerca scientifica: il contributo alla cardiologia moderna

DI **ILARIA CARLONI**

Oggi abbiamo l'onore di intervistare il Professor Giovanni Esposito, uno dei più autorevoli cardiologi italiani, attualmente Direttore dell'Unità Operativa Complessa di Cardiologia presso l'Azienda Ospedaliera Universitaria Federico II di Napoli. Rinomato per la sua competenza nel campo della cardiologia interventistica e per il suo impegno nella ricerca scientifica, il Professor Esposito è anche una figura di riferimento nella formazione dei nuovi medici e nella promozione della prevenzione cardiovascolare. In un momento storico in cui le patologie cardiache restano una delle principali cause di mortalità, il suo contributo risulta più che mai prezioso. In questa intervista affronteremo con lui i progressi della medicina cardiovascolare, l'importanza della prevenzione e le nuove tecnologie al servizio della salute del cuore.

Quanto è cambiata la cura delle malattie cardiovascolari negli ultimi 10 anni?
Negli ultimi 10 anni abbiamo assistito al consolidamento delle conoscenze acquisite di recente nell'ambito della ricerca sulla diagnosi e la cura delle principali malattie cardiovascolari. In particolare, la dispo-

nibilità di nuovi farmaci per l'abbassamento dei livelli di colesterolo ha potenziato l'armamentario disponibile per ottimizzare la prevenzione cardiovascolare. Sono stati individuati nuovi biomarcatori di rischio e di malattia che, a loro volta, possono costituire futuri target terapeutici. Nell'ambito della cardiologia interventistica, si è ulteriormente affermata l'efficacia e la sicurezza dell'impianto transcatetere di valvola aortica (TAVI) e si sono rese disponibili, su più ampia scala, procedure di riparazione della valvola mitrale e tricuspide.

Ci sono novità o tecnologie recenti particolarmente promettenti in ambito cardiologico?
Sì, le principali innovazioni riguardano sia il campo farmacologico sia quello interventistico. L'applicazione di tecnologie avanzate sta rendendo sempre più concreta la realizzazione di nuovi farmaci e persino vaccini contro le malattie cardiovascolari. Allo stesso tempo, i moderni strumenti diagnostici permettono diagnosi più precoci e precise, consentendo trattamenti tempestivi e personalizzati.

Quali sono i principali fattori di rischio cardiovascolare che vede oggi nei suoi pazienti?
Il fumo resta uno dei principali fattori di rischio cardiovascolare, segno che occorre ancora molto lavoro in termini di prevenzione e informazione. Tra i giovani, cresce il consumo eccessivo di alcol, mentre lo stress e il disagio psicosociale rappresentano minacce sempre più rilevanti. Recenti studi indicano inoltre che inquinamento ambientale e infezioni virali avranno un impatto crescente nel determinare il rischio cardiovascolare delle prossime generazioni.

Qual è il ruolo delle procedure interventistiche come l'angioplastica o la TAVI oggi?
L'angioplastica coronarica resta una procedura salvavita fondamentale. La sua diffusione capillare, anche in aree prima escluse dai percorsi di emergenza, ha permesso una riduzione significativa della mortalità per infarto. Inoltre, l'integrazione di tecniche ancillari ha migliorato efficacia e durata dei risultati. Allo stesso modo, la TAVI ha rivoluzionato il trattamento della stenosi aortica, diventando una procedura standard in grado di aumentare la sopravvivenza e migliorare la qualità di vita di molti pazienti altrimenti destinati a soccombere ai sintomi e alla prognosi di una malattia molto grave.

Quali innovazioni ci aspettano nei prossimi 5-10 anni?
Nei prossimi anni, vedremo un impiego sempre più diffuso delle tecnologie digitali nella diagnosi e nel trattamento delle malattie cardiovascolari. I percorsi terapeutici diventeranno più snelli ed efficienti, grazie a diagnosi rapide e accurate. Anche le procedure interventistiche si semplificheranno, diventando più standardizzate e sicure, grazie all'integrazione di strumenti tecnologici sempre più sofisticati.

C'è qualcosa che migliorerebbe subito, se potesse?



"Mi piacerebbe vedere migliorare due cose in particolare. La prima è l'aumento della consapevolezza pubblica sui principali fattori di rischio cardiovascolare, in particolare tra i giovani. La seconda è l'equità nell'accesso alle cure: oggi esistono ancora grandi disuguaglianze tra regioni e paesi.

Mi piacerebbe vedere migliorare due cose in particolare. La prima è l'aumento della consapevolezza pubblica sui principali fattori di rischio cardiovascolare, in particolare tra i giovani: le scelte che si fanno in giovane età influenzano profondamente la salute futura. La seconda è l'equità nell'accesso alle cure: oggi esistono ancora grandi disuguaglianze tra regioni e paesi. Nel mondo occidentale affrontiamo l'obesità con nuovi farmaci efficaci, mentre altrove si continua a morire di fame. Questa disparità è inaccettabile.

Recentemente, si è parlato molto dell'utilizzo dell'intelligenza artificiale in cardiologia. Qual è la sua opinione a riguardo?
Sono molto fiducioso. L'intelligenza artificiale sta già migliorando la precisione degli strumenti diagnostici e il suo impiego è destinato ad ampliarsi. Tuttavia, credo che debba essere guidata sempre dal giudizio clinico e scientifico: solo così potrà essere uno strumento realmente utile e sicuro. Come ogni innovazione, va usata con consapevolezza, per evitare errori o un uso improprio.■

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

LA BASE PERFETTA

Il metodo professionale per un incarnato uniforme e naturale



Nel make-up la base rappresenta il vero fondamento del trucco. Un incarnato uniforme, luminoso e ben costruito valorizza ogni look, mentre una base sbagliata compromette anche il lavoro più creativo sugli occhi o sulle labbra. La "base perfetta" non è sinonimo di copertura eccessiva, ma di equilibrio tra preparazione della pelle, correzione mirata e stratificazione intelligente dei prodotti. Ecco il metodo professionale, suddiviso in quattro step fondamentali, utilizzato dai make-up artist per ottenere un risultato naturale, duraturo e adatto anche alla fotografia.

STEP 1 – Preparazione della pelle

La riuscita di una base impeccabile inizia sempre dalla pelle. Detergere e idratare correttamente il viso è indispensabile per garantire una stesura uniforme del fondotinta. Dopo la skincare abituale, si applica un prodotto preparatore leggero, scegliendolo in base alle esigenze della pelle: idratante, levigante o riequilibrante. Il prodotto va lavorato con le dita, attraverso pressioni leggere, per favorirne l'assorbimento e creare una superficie omogenea. Consiglio professionale: evitare eccessi di prodotto. Una pelle troppo carica tende a far scivolare il fondotinta e a ridurne la durata.

STEP 2 – Uniformare l'incarnato

Il fondotinta va scelto in base al tipo di pelle e al risultato desiderato. La stesura parte sempre dal centro del viso, dove solitamente sono presenti discromie, e si sfuma verso l'esterno con movimenti leggeri. L'obiettivo non è coprire completamente, ma uniformare l'incarnato mantenendo naturalezza. La stratificazione graduale permette di modulare la copertura senza appesantire. Consiglio professionale: lavorare il prodotto in strati sottili migliora la resa e aumenta la durata della base.

STEP 3 – Correzioni mirate

Il correttore va utilizzato solo dove necessario: occhiaie, piccole imperfezioni o leggere discromie. Si applica dopo il fondotinta, in modo più controllato, evitando accumuli inutili. La sfumatura deve essere precisa ma delicata, così da fondere il prodotto con la base senza creare spessori.Consiglio professionale: meno prodotto equivale a una resa più naturale e professionale, soprattutto in fotografia.

STEP 4 – Fissaggio intelligente

Il fissaggio è l'ultimo passaggio per garantire durata e stabilità. La cipria va applicata solo nelle zone che tendono a lucidarsi: centro fronte, contorno naso e mento. Un pennello ampio e morbido consente un'applicazione leggera, mantenendo la pelle luminosa e naturale. Consiglio professionale: evitare di incipriare l'intero viso se la pelle non lo richiede. La base deve restare viva, non opaca.

RISULTATO FINALE

Il risultato è una base armoniosa, uniforme e luminosa, che valorizza i lineamenti senza mascherarli. Una pelle dall'aspetto sano e naturale rappresenta la firma di un lavoro professionale, sia nel make-up quotidiano che in quello fotografico o cerimoniale.

Conclusione

La base perfetta non è una formula universale, ma un metodo adattabile. Comprendere la pelle, scegliere i prodotti giusti e applicarli con consapevolezza è ciò che distingue un trucco amatoriale da un make-up professionale.



www.benedettariccio.it - info@benedettariccio.it


CIÙ CIÙ
TENIMENTI
CIÙ CIÙ
CIÙ CIÙ
TENIMENTI BARTOLOMEI
CIÙ CIÙ
PICENO
DOP
SUPERIORE
ciuciutenimenti.it

L'oriente incontra il Mediterraneo

Msc World Asia *sceglie Napoli per l'estate 2027*

Già all'inizio dell'anno si inizia a pensare alle vacanze, lasciando che la mente viaggi verso orizzonti lontani. La grande novità di MSC Crociere è l'arrivo di MSC World Asia, la nuova ammiraglia destinata a ridefinire il concetto stesso di navigazione. Un gioiello di ingegneria e stile che, fondendo la tradizione europea con il fascino dell'Oriente, è pronto a regalare agli ospiti un'esperienza senza precedenti all'insegna di "The Art of Cruising".

A partire dall'estate 2027, MSC World Asia farà di Napoli la sua casa. Dal 19 aprile 2027, infatti, la nave salperà ogni settimana dal porto partenopeo, offrendo ai viaggiatori campani la comodità impagabile di iniziare un viaggio da sogno direttamente da casa. Un itinerario di 7 notti che, lasciandosi alle spalle la sagoma del Vesuvio, porterà alla scoperta delle destinazioni più affascinanti tra Malta, Spagna e Francia. Salire su MSC World Asia significherà immergersi in un'atmosfera unica, dove il design celebra la cultura e i paesaggi asiatici. A catturare lo sguardo sulla spettacolare World Promenade sarà un'imponente scultura di drago in acciaio inox: lunga 12 metri e sospesa nel vuoto, di sera si accenderà di magia grazie a 3.000 luci LED, diventando il simbolo iconico della nave. Per chi cerca l'emozione pura, l'architettura si fa avventura con The Spiral @ Tree of Life: uno scivolo architettonico alto ben 11 ponti che, ispirandosi ai celebri alberi dei Gardens by the Bay di Singapore, offrirà la discesa più lunga mai realizzata in mare. L'esperienza gastronomica sarà un vero viaggio nel viaggio. Il nuovo Pan-Asian Street Food porterà a bordo i profumi autentici dei mercati notturni del Sud-est asiatico, dalla Thailandia al Vietnam, mentre gli amanti dello sport troveranno il loro rifugio nell' All-Stars Sports Bar, un autentico locale in stile americano con terrazza vista mare. Non mancherà il tocco artigianale del microbirrificio di bordo presso il pub Masters of the Sea. Per le famiglie, il divertimento raggiunge nuove vette nel distretto The Harbour: un parco all'aperto dove godersi il sole e il mare, arricchito dal Cliffhanger, l'unica altalena sospesa a 50 metri d'altezza sulle onde. Per chi desidera il massimo dell'esclusività, l'MSC Yacht Club su MSC World Asia sarà il più grande di sempre. Con oltre 9.900 mq di aree private, offrirà un'oasi di tranquillità con servizio maggiordomo 24 ore su 24. Tra le 144 suite spiccano le nuove Royal Duplex Suite, vere e proprie residenze sul mare disposte su due piani, per vivere il Mediterraneo con un livello di privacy e comfort assoluto. ■



A partire dall'estate 2027, MSC World Asia farà di Napoli la sua casa. Dal 19 aprile 2027, infatti, la nave salperà ogni settimana dal porto partenopeo, offrendo ai viaggiatori campani la comodità impagabile di iniziare un viaggio da sogno direttamente da casa. Un itinerario di 7 notti che, lasciandosi alle spalle la sagoma del Vesuvio, porterà alla scoperta delle destinazioni più affascinanti tra Malta, Spagna e Francia.

A 3 TORRE ANNUNZIATA

Seguici su:

FAI CENTRO AL *MaxiMall* POMPEII



DURANTE I SALDI, CENTRARE L'OCCASIONE GIUSTA FA LA DIFFERENZA.

AL MAXIMALL POMPEII TI ASPETTANO OLTRE 180 NEGOZI, GRANDI MARCHI E SCONTI CHE COLPISCONO NEL SEGNO.

SCOPRI TUTTI I NOSTRI BRAND ESCLUSIVI

i'M model

made in Naples





FEDERICA CALEMME

Nata e cresciuta a Casalnuovo, in provincia di Napoli, viene da una famiglia che le ha insegnato educazione, rispetto e soprattutto a credere in se stessa: valori semplici, ma solidi. Grazie alle sue radici ha sempre tenuto i piedi per terra, anche quando la sua vita è cambiata in poco tempo.

FOTO DI **MARIIA ZIVA**



Ha iniziato a lavorare come modella da ragazzina. Ha partecipato a Miss Italia, poi in televisione a "Ciao Darwin", "Stasera tutto è possibile", e alla trasmissione "L'Eredità" come "professoressa".

cuori di
Sfogliatella®

MILLE SFOGLIE, UN SOLO AMORE: LA SFOGLIATELLA.

Cioccolato fondente

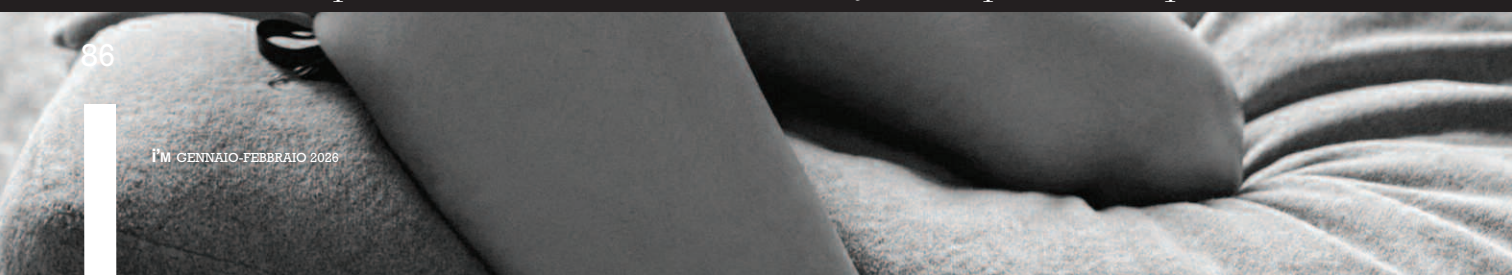


CORSO NOVARA 1/E 1/F
PIAZZA GARIBALDI 93/94
VIA TOLEDO 271
STAZIONE NAPOLI CENTRALE PIANO BINARI
FOOD HALL NAPOLI
CENTRO COMMERCIALE CAMPANIA

WWW.CUORIDISFOGLIATELLA.IT



Ha incontrato l'amore al Grande Fratello Vip, Gianmaria Adinolfi, che è diventato suo marito. Federica è una sognatrice ma concreta: "Voglio crescere professionalmente, continuare a lavorare tra moda, comunicazione e televisione, ma senza perdere la mia autenticità. La felicità per me è equilibrio".





GRUPPO FARINA

NAPOLI Via Antiniana 61 - Pozzuoli (NA) - Usc. Tangenziale Agnano

Seguici su **gruppofarina.com**

Schermi che comunicano... Sistemi semplici per gestire immagini, video e messaggi negli spazi commerciali

UNA RISPOSTA AD OGNI ESIGENZA: LE SOLUZIONI SARTORIALI



DI **LUCA PASQUARELLA**

Oggi siamo circondati da schermi. Li troviamo nei negozi, negli hotel, nelle palestre, nei ristoranti, negli studi professionali, nelle vetrine e nelle aree di accoglienza. Eppure, nonostante la loro diffusione, molto spesso vengono utilizzati in modo inefficace o, peggio, diventano un problema da gestire. Il digital signage non è "una TV accesa con un video in loop". È un sistema di comunicazione dinamico che, se progettato correttamente, permette di informare, coinvolgere e guidare il cliente nel modo giusto, nel momento giusto. Il punto critico non è il display.

Il vero nodo è la gestione dei contenuti. I produttori promettono soluzioni "plug & play": colleghi lo schermo, carichi un video e tutto funziona.

In realtà, dopo i primi giorni, iniziano i problemi. Chi aggiorna i contenuti?

Come si cambiano gli orari, le promozioni, i menu, le immagini stagionali? Cosa succede se ci sono più schermi, magari in ambienti diversi? Spesso il risultato è che lo schermo resta acceso per mesi con lo stesso contenuto, perdendo completamente la sua funzione comunicativa. Ed è qui che entra in gioco la differenza tra avere uno schermo e avere un sistema di digital signage.Una piattaforma deve lavorare per te, non il contrario. Una soluzione di digital signage ben progettata si basa su una piattaforma di gestione dei contenuti semplice, intuitiva e accessibile, anche a chi non ha competenze tecniche. Cambiare un'immagine, aggiornare un testo o programmare un contenuto dovrebbe essere facile quanto inviare una mail.

E soprattutto: dovrebbe poterlo fare il titolare dell'attività o una persona di fiducia, senza dover chiamare ogni volta un tecnico. Dietro questa apparente semplicità, però, c'è un lavoro complesso: sincronizzazione dei contenuti, stabilità della rete, aggiornamenti automatici, sicurezza dei dati, affidabilità nel tempo. Tutto questo deve funzionare senza che l'utente finale se ne accorga.

Ogni attività ha una comunicazione diversa

Un ristorante non comunica come una palestra.

Un hotel non ha le stesse esigenze di uno studio medico o di un negozio retail. Il digital signage efficace non è



standardizzato: è adattato al contesto, agli spazi, al tipo di pubblico e al messaggio da trasmettere. Ci sono contenuti che devono attirare l'attenzione, altri che devono informare, altri ancora che devono semplicemente accompagnare l'esperienza del cliente in modo discreto. La tecnologia deve essere flessibile, ma mai complicata. Un altro aspetto spesso sottovalutato è l'integrazione estetica. Display, supporti e cablaggi devono dialogare con l'ambiente, non disturbarlo. Uno schermo spento, un contenuto che si blocca o un'immagine fuori formato trasmettono un messaggio negativo, anche se inconsciamente. Al contrario, un sistema stabile e sempre aggiornato rafforza la percezione di professionalità e attenzione al dettaglio.

La vera differenza non si vede, ma si percepisce

Quando il digital signage funziona davvero, nessuno pensa alla tecnologia. Il cliente percepisce solo un ambiente curato, coerente e contemporaneo. Ed è proprio questo l'obiettivo: mettere a disposizione strumenti avanzati che siano facili da usare, affidabili nel tempo e capaci di evolvere insieme all'attività. Perché uno schermo può mostrare immagini.
Un sistema di digital signage ben progettato, invece, comunica valore.

Architettura e tecnologie

La piattaforma di digital signage è basata su un'architettura cloud-native, progettata per la gestione centralizzata e in tempo reale di reti di display distribuiti. Il back-end utilizza servizi cloud scalabili per l'autenticazione, la sincronizzazione dei dati e la distribuzione dei contenuti, garantendo aggiornamenti immediati e continuità operativa.
I contenuti — immagini, video, elementi web e flussi dinamici — vengono organizzati in playlist e gruppi di schermi, con supporto nativo a orientamenti verticali e orizzontali. Un'applicazione Android dedicata, installata direttamente sui display, opera in modalità kiosk, gestendo caching locale e riproduzione fluida anche in assenza temporanea di connettività.



L'integrazione dei feed social avviene tramite API, consentendo la pubblicazione controllata e in tempo reale dei contenuti provenienti dai canali digitali sugli schermi fisici. Il sistema diventa così un'infrastruttura di comunicazione continua, in cui software, rete e spazio costruito dialogano in modo coerente.
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 Pasquarella Exclusive Tecnologies srl in via Orazio 138/A Napoli.■



MICRONEEDLING

IL TRATTAMENTO ANTIAGE CHE RINNOVA LA TUA PELLE

Se desideri una pelle più giovane, compatta e luminosa, il Microneedling è il trattamento ideale. Grazie all'azione di micro aghi sullo strato superficiale della pelle, stimola naturalmente la produzione di collagene ed elastina, riducendo rughe, segni di espressione, macchie e cicatrici. Durante la seduta, vengono utilizzati sieri a base di acido ialuronico che penetrano in profondità per un effetto idratante e rimpolpante, migliorando visibilmente la texure della pelle. Il risultato? Un viso più tonico, uniforme e luminoso già dopo poche sedute. Dopo il trattamento non bisogna fare l'errore di usare prodotti aggressivi troppo presto. Bisogna evitare esfolianti, retinoli e tonici a base di alcool per almeno 72 ore, o fino a quando il tuo medico non dà il via libera. Bisogna anche evitare allenamenti intensi, saune e bagni turchi per un paio di giorni, poiché la sudorazione e il calore eccessivo possono provocare irritazione. Seguire queste semplici indicazioni garantisce un recupero regolare ed il successo del trattamento.
Quanto spesso dovresti fare microneedling? Per ottenere i migliori risultati per problemi come rughe sottili, cicatrici da acne o texture irregolare, la maggior parte dei professionisti consiglia una serie di tre o sei sessioni distanziate di quattro e sei settimane. Questa è la tempistica perfetta affinchè avvenga il naturale processo di guarigione e rigenerazione della pelle. Una volta completata la tua serie iniziale di sedute, si passa al mantenimento. Una sessione di ritocco ogni pochi mesi può aiutare a preservare i risultati e a mantenere la pelle al meglio.
Il microneedling è giusto per tutti? Il microneedling è l'opzione ideale per molte persone che cercano di migliorare la salute e l'aspetto della pelle. Il trattamento funziona creando micro-lesioni controllate che segnalano alla tua pelle di ripararsi producendo più collagene. Questo processo è incredibilmente efficace per affrontare le linee sottili, le cicatrici da acne, i pori dilati e la struttura irregolare della pelle. Se queste sono le tue problematiche principali, probabilmente sei un ottimo candidato. Tuttavia, non è adatto a tutti. Se hai l'acne attiva, un'infezione della pelle o una condizione infiammatoria come eczema o rosacea, è meglio aspettare che la pelle si sia stabilizzata e schiarita. ■



instragram: stefania.demetra





Istituto Diagnostico Varelli srl
Dir. San. Dr. Antonio Monti
Via Cornelia dei Gracchi, 65 - 80126 Napoli
Inquadra il QR code
per prenotare un prelievo domiciliare

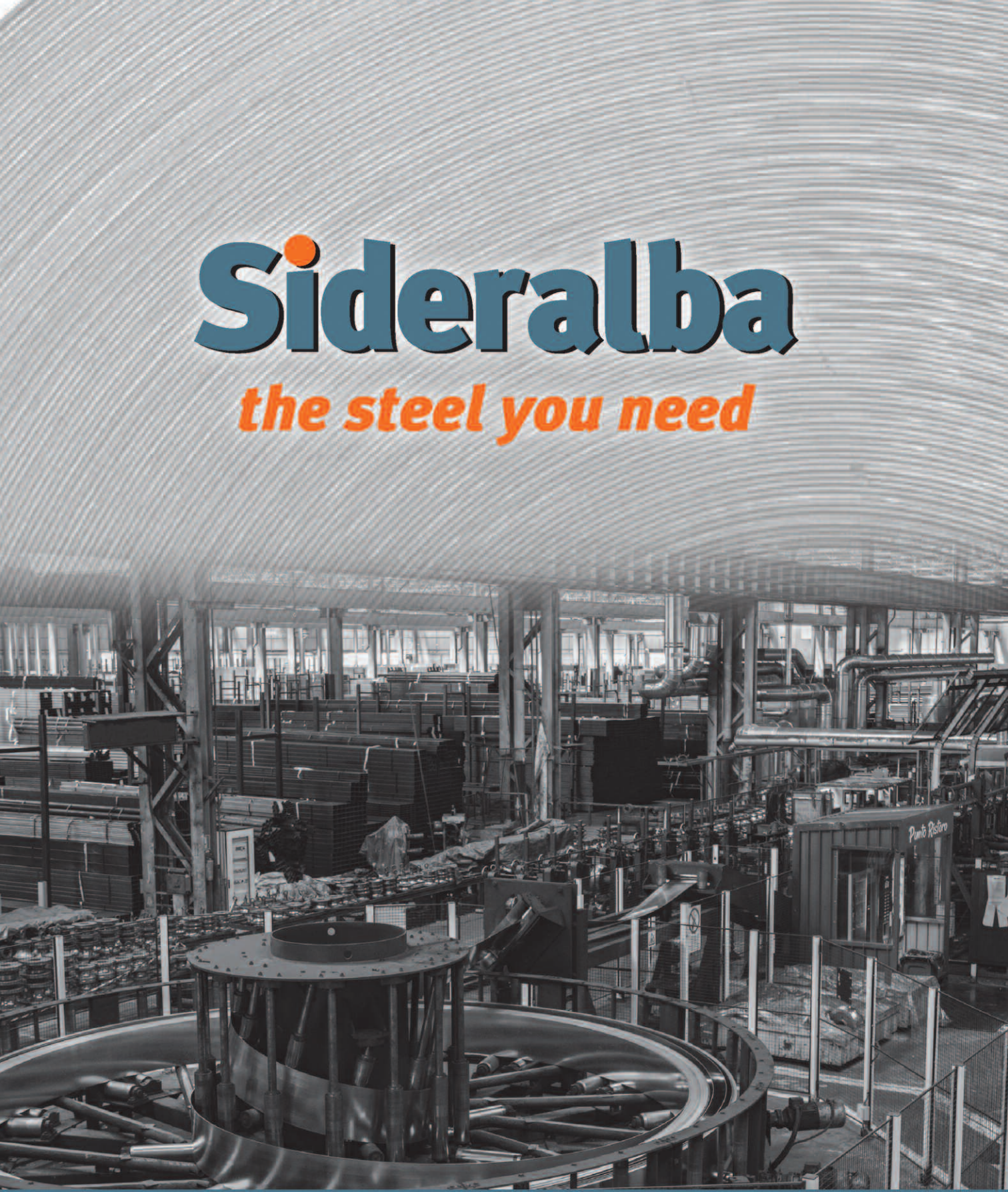
Disponibile su App Store
Disponibile su Google Play

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

www.istitutovarelli.it
info@istitutovarelli.it

Sideralba

the steel you need



GRUPPO RAPULLINO

www.grupporapullino.it - info@grupporapullino.it - tel. 081 884 8111





Nara Di Cecio

NARA DI CECIO
e la sua Tenuta San Domenico

Tra storia, eleganza e matrimoni

DI **ALESSANDRA CARLONI**

Immersa nella splendida cornice della Campania Felix, tra ulivi secolari, roseti profumati e un grande parco verde, la Tenuta San Domenico è oggi una delle location più affascinanti e ricercate per matrimoni vip ed eventi di alto profilo in Italia. Situata nei pressi del borgo di Sant'Angelo in Formis, a pochi chilometri da Capua (Caserta), questa dimora settecentesca è il risultato di un'attenta ristrutturazione che ha saputo coniugare architettura storica, eleganza moderna e comfort raffinato. La Tenuta oggi offre ampi spazi sia all'aperto sia al chiuso - inclusi il parco con piscina, un grande laghetto e diverse sale interne - che possono ospitare centinaia di invitati, rendendola perfetta per matrimoni di grande impatto scenico. Ma si sa, la bellezza della location non basta a rendere unico un evento. Dietro ad ogni dettaglio, risiede infatti, l'estro e la ricercatezza della sua proprietaria, Nara Di Cecio, che dopo la laurea in Ingegneria Gestionale, ha iniziato la gestione della tenuta di famiglia insieme al fratello Luigi di Cecio, forte dei valori trasmessi dai suoi adorati genitori, da cui è partita questa bellissima attività: papà Francesco e mamma Anna.
Nara è capace di trasformare ogni cerimonia in un'esperienza unica. Le coppie possono scegliere se celebrare all'aperto, circondate dalla natura, oppure

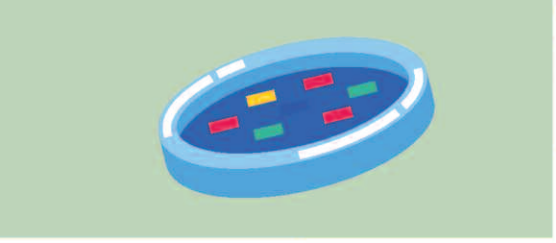


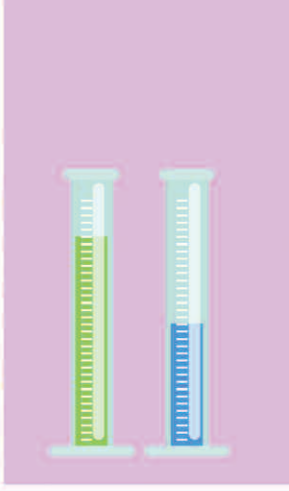
La bellezza della location non basta a rendere unico un evento. Dietro ad ogni dettaglio, risiede infatti, l'estro e la ricercatezza della sua proprietaria, Nara Di Cecio, che dopo la laurea in Ingegneria Gestionale, ha iniziato la gestione della tenuta di famiglia insieme al fratello Luigi di Cecio, forte dei valori trasmessi dai suoi adorati genitori, da cui è partita questa bellissima attività.

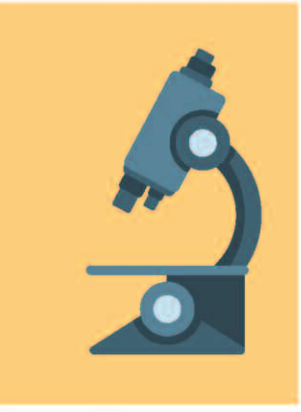
all'interno delle eleganti sale storiche, creando atmosfere su misura per ogni stagione e stile. Il successo di questa struttura rispecchia la crescente attrattiva del wedding experential in Campania, regione che si sta affermando sempre più come capitale italiana del settore con eventi personalizzati e scenografie immersive come tendenza dominante del mercato nuziale.

Nara Di Cecio è una accurata e dedita padrona di casa, ma soprattutto una talentuosa event planner che cura ogni singolo evento, rendendolo inimitabile. Dalla gestione della mise en place alla scelta delle composizioni floreali, dal tableau mariage ai dettagli personalizzati per gli ospiti, ogni elemento viene curato con professionalità ed eleganza, contribuendo alla creazione di ricevimenti di una ricercatezza unica. Nara è una vera trusted advisor che sa interpretare desideri e sogni degli sposi, traducendoli in soluzioni armoniche e memorabili.

La sinergia tra una location storica e suggestiva come Tenuta San Domenico e una professionista appassionata come Nara Di Cecio rappresenta un bellissimo esempio di come la cura dei dettagli, la visione creativa e un'organizzazione attenta possano trasformare un matrimonio in un evento esclusivo e indimenticabile. Che si tratti di un grande ricevimento immerso nella natura o di un matrimonio elegante nelle sale storiche, questa collaborazione dimostra come la passione ed il buon gusto, siano gli ingredienti essenziali per realizzare i sogni in realtà. Nara è sposata con il noto urologo Mariano Pizzuti ed ha due splendide bambine, Bianca e Francesca, a cui si dedica con instancabile amore. Nonostante la dedizione totale alla famiglia, Nara è capace di conciliare con grande cura, proprio come fosse un altro figlio, ogni singolo evento della sua adorata dimora. E lo fa selezionando solo i clienti con i quali nasce un feeling immediato, che sappiano affidarsi a lei e che lascino che la stupenda cornice di Tenuta San Domenico non venga mai alterata, ma resti integra e autentica nella sua unica ed essenziale bellezza. ■







DLC
Diagnostica Laboratori Campania




Una rete di eccellenze per la tua salute.

Una rete integrata di laboratori e professionisti per diagnosi accurate e supporto costante.

Perché la salute di ognuno nasce dal benessere di tutti.

Diagnostica Laboratori Campania

NAP 2021

GOLD TOWER

LIFESTYLE HOTEL

★ ★ ★ ★









Non chiamatelo solo hotel

CAMERE | TERRAZZA RAMÈ | GOLD SPA | CENTRO CONGRESSI

Via Brecce a S. Erasmo, 185 Napoli
goldtowerhotel.it - info@goldtowerhotel.it
+39 081 199 66 381

SEGUICI ONLINE



Vincenzo D'Alessandro

La storia di 'E Curti

Tradizione e resilienza

DI **ALESSANDRA CARLONI**

La storia del ristorante 'E Curti, è la storia di due "nani" lillipuziani, in dialetto napoletano: 'e curti. La loro vita incredibile ci è stata raccontata da Vincenzo D'Alessandro, per tutti "Enzo dei Curti", il cui nome viene spesso trasformato in "Enzo De Curtis", richiamando il celebre Totò: "un gioco di antonomasia che non si addice a me che sono un contadino". Scherza, l'imprenditore "contadino", che porta avanti, con sapienza e fedeltà, un ristorante centenario, tra i migliori di Italia, fondato dai suoi zii, Luigi e Antonio Ceriello, 'e curti, fratelli di suo nonno Francesco, "che era alto 1,80, ironia della sorte!". Oltre ad essere un grande professionista, Enzo è un uomo di rare ironia e cultura. È stato bellissimo ascoltare la storia del suo ristorante, che si trova alle falde del Monte Somma, in uno dei borghi più produttivi della Campania: quello di S'Anastasia. Era il 1938 quando 'e curti cominciarono a lavorare come presentatori del circo, un mestiere nobile e ambulante allo stesso tempo, che gli valse un importante bagaglio di conoscenze ed esperienze gastronomiche, con il quale tornarono nel paese di origine per rilevare l'osteria che ancora oggi li ricorda. Divenne subito un luogo di culto del buon cibo, per Napoli e provincia, perché 'e Curti ci portano tutto ciò che avevano imparato girando per le case dei nobili della penisola con la loro arte. Allora, infatti, nei confronti dei circensi, forestieri e poliglotti, c'era un grande rispetto. I fratelli Ceriello sono stati i pionieri della filosofia gastronomica a chilometri zero: preferivano verdure locali, capretti e animali di cortile come pollo e coniglio, il grande pomodorino del Vesuvio, il cosiddetto "piennolo". Nel 1952, elemento non da poco, la mamma di Enzo D'Alessandro, la signora Angelina, che allora aveva 9 anni, salì sullo sgabello ('o scannetiello, in napoletano) che 'e curti si erano fatti fare per arrivare



Vincenzo D'Alessandro con la mamma Angelina Ceriello

Il Nocillo 'E Curti è talmente buono che il celebre albergo del film Pretty Woman, il Beverly Wilshire, lo ha scelto per omaggiare i suoi clienti. Il laboratorio produce anche il limoncello in co-branding con il Grand Hotel Excelsior Vittoria di Sorrento che mette a disposizione la sua limonaia.

ai fornelli e i due parenti lillipuziani le trasmisero tutti i saperi di cui Angelina ancora oggi si avvale. Da 100 anni il locale si trova nello stesso vicoletto di S'Antanasia, oggi "casa e bottega" con giardino e cucina a vista, "pavimento compreso", ci tiene a specificare Enzo "dei Curti". Con la madre Angelina condivide non soltanto vapori e ordini, ma anche e soprattutto valori, quelli dell'amore per il bello, in tutte le sue espressioni, per il genuino, in tutte le sue declinazioni e dell'appartenenza alla tradizione, alla semplicità, al territorio e alla terra, dai quali arrivano direttamente in tavola piatti come il tianello, un piccolo tegame in rame con cinque pezzi di carne diversa, o la genovese, il soffritto e la minestra maritata. Nel menù del noto ristorante napoletano compare il piatto chiamato "secchio della munnezza", nato in origine dalla raccolta di avanzi di frutta secca rimasti allo sbarazzo della tavola. Proporlo era un azzardo per la signora Angelina, ma per Carlo Petrini, fondatore di Slow Food e uno dei massimi esperti nel panorama enogastronomico mondiale, era necessario. Il matrimonio tra pomodorino, noci, nocciole, pinoli e uva passa, tutti ingredienti pregiati e campani, era per l'assaggiatore d'eccellenza, uno dei migliori mai avvenuti. "Siamo stati i pionieri della cucina non elitaria e nel nostro dizionario - dice Enzo - stellato indica un cielo pieno di stelle". Eppure Vincenzo D'Alessandro conosce tutti i primi punti di filiera, non ha bisogno di ricorrere a intermediari. Questa linea diretta ha contribuito alla nascita di un laboratorio di liquore di noci, detto "Nocillo", di Enzo e sua sorella Sofia, che arriva a produrre quarantamila bottiglie all'anno distribuite in ventisei Paesi del mondo. Il Nocillo 'E Curti è talmente buono che il celebre albergo del film Pretty Woman, il Beverly Wilshire, lo ha scelto per omaggiare i suoi clienti. Il laboratorio produce anche il limoncello in co-branding con il Grand Hotel Excelsior Vittoria di Sorrento che mette a disposizione la sua limonaia. Resilienza è la parola chiave della famiglia D'Alessandro, agire in linea con i propri valori anche quando ciò non è vantaggioso. Può essere difficile se la struttura non è solida, ma non né il caso del ristorante 'E Curti. ■

CENTRO AUGUSTO

DIAGNOSTICA PER IMMAGINI

RISONANZA MAGNETICA APERTA: LIBERTÀ E COMFORT.



MOC DEXA

TAC MULTISLICE

RADIOGRAFIE DIGITALI

DENTALSCAN / CONE BEAM

ECOGRAFIE - ECO COLOR DOPPLER

MAMMOGRAFIA 3D CON TOMOSINTESI

CONVENZIONATI CON:

Previmedical® Servizi per la Sanità Integrativa

UniSalute SPECIALISTI NELL'ASSICURAZIONE SALUTE

PosteWelfare Servizi

Via Giacomo Leopardi 60 – Napoli

CHIAMA ORA: 0812391131

L'E-Mobility Day Land Rover firmato **Autorally**





Una tappa fondamentale nel percorso di Autorally verso il futuro della mobilità. L'E-Mobility Day Land Rover ha saputo coniugare l'eccellenza ingegneristica del brand con una visione etica e consapevole, offrendo agli ospiti un'esperienza immersiva nel concetto di "Modern Luxury". L'evento ha preso il via presso lo showroom Autorally di Napoli, punto di riferimento per gli estimatori del marchio. Qui, i clienti sono stati accolti in un'atmosfera conviviale e raffinata: a fare gli onori di casa, insieme a tutto lo staff, i consulenti vendita Ciro e Alessandro, volti storici della professionalità Autorally, pronti a guidare gli ospiti nei primi dettagli della tecnologia PHEV. Dopo un raffinato caffè di benvenuto, la carovana, guidata dal CEO di Autorally Francesco Turizio e dalla consorte Francesca Aloia, si è diretta verso il suggestivo Borgo San Gregorio a Sorbo Serpico (AV), cornice ideale per esaltare il contrasto armonioso tra la tecnologia d'avanguardia e la bellezza intramontabile della natura.





Barbablù accende Chiaia



In una pungente sera d'inverno è divampato il calore di Barbablù, il nuovo unconventional cocktail bar che ha aperto le sue porte ai vicoli di Chiaia in via Bisignano 45. Barbablù è il nuovo progetto firmato da Claudio Comito, architetto e interior designer, insieme alla moglie Claudia Catapano, imprenditrice e fondatrice di Blunauta, e alla figlia Federica Comito. Un luogo che nasce come gesto di rinascita e come omaggio a Stromboli e al suo storico Barbablù, indirizzo amato dalla famiglia e oggi rievocato nel cuore di Napoli.

Christmas Party di **Real Estate Revolution**

In Via dei mille 13 a Napoli, Real Estate Revolution ha promosso una serata esclusiva che ha unito eccellenza artigianale, memoria culturale e solidarietà. L'evento ha voluto restituire l'immagine di una Napoli autentica e contemporanea, capace di dialogare con il mondo attraverso i suoi valori più profondi. Real Estate Revolution, realtà di riferimento nel panorama immobiliare napoletano con cinque sedi affiliate al brand Gabetti, opera forte specializzazione negli immobili di pregio e una visione orientata alla valorizzazione culturale del territorio. Momento centrale della serata è stata la presentazione di una cravatta in edizione limitata realizzata da E. Marinella, ispirata al celebre cavalluccio rosso di "Così parlò Bellavista". Il simbolo iconico della Napoli raccontata da Luciano De Crescenzo, raffinata, ironica, profondamente umana, prende vita in questo pezzo unico in seta blu.



A via Pigna il salone **D'Angiò**



Il nuovo salone di parrucchiere d'Angiò ha ufficialmente aperto le sue porte in via Pigna, portando con sé un'offerta di servizi esclusivi per la cura e la bellezza dei capelli. Il salone si distingue per la sua attenzione ai dettagli e per l'alta qualità dei trattamenti proposti. Con un team di professionisti altamente qualificati, il salone d'Angiò offre un ambiente moderno e accogliente, pensato per soddisfare le esigenze di ogni cliente.





PERCORSI DI ESTETICA BRASILIANA AVANZATA

BEAUTY | NAILS | TRATTAMENTI ESTETICI

DM

ESSENCE BEAUTY

Via Francesco Petrarca 151, Napoli

Whatsapp +39 340 115 06 26





Cocktail natalizio da **Benedetta Riccio**

Benedetta Riccio, make-up artist italiana, imprenditrice e formatrice, ha accolto clienti, amici e influencer nel suo store in Vicoletto Belledonne a Chiaia 17, nel cuore di Napoli, per un brindisi natalizio. Durante la giornata è stata presentata la nuova linea di palette Essential Eyeshadows, con due proposte: Arabian Gold, per chi ama uno sguardo intenso e deciso, è composta da un trio di ombretti nei toni caldi del marrone, nero e oro. Perfetta per look sofisticati ed eleganti, è ideale per le serate delle feste natalizie. Rose Bouquet, pensata per chi preferisce la delicatezza e la naturalezza, presenta tre tonalità rosate: rosa baby delicato, rosa intenso e rosa shimmer, che donano uno sguardo fresco e luminoso.Entrambe le palette sono state progettate pensando alla praticità: compatte, facili da portare in borsa o in viaggio, dotate di specchietto e pennello.





Alle **Gallerie d'Italia** di Napoli, un evento ha unito cultura e futuro

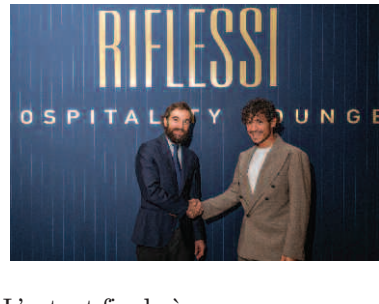




Si è svolto presso le Gallerie d'Italia di Napoli "Piccoli Grandi Sguardi", evento curato dal dott. Fabio Cammarota, che segue la divisione Private di Fideuram - Intesa Sanpaolo Private Banking. Gli alunni della Scuola Sequoia hanno avuto l'opportunità di esplorare le sale del museo, partecipando a un laboratorio didattico altamente creativo, dove hanno espresso il loro talento attraverso attività di tipo scultoreo e figurativo. I genitori hanno potuto ammirare un percorso che ha attraversato i capolavori di Caravaggio, fino alle espressioni dell'arte contemporanea, in una delle cornici museali più suggestive d'Italia. L'iniziativa ha confermato ancora una volta l'impegno nel promuovere l'educazione finanziaria, la cultura e la centralità della persona.

Partnership tutta italiana tra **Riflessi** e SSC Napoli

Riflessi, azienda leader nella produzione di arredi di design interamente Made in Italy, è orgogliosa di annunciare l'avvio della collaborazione con SSC Napoli in qualità di Official Supplier. Una partnership prestigiosa nata dallo storico legame del marchio con il territorio campano e con il suo capoluogo. Il concept per la nuova Honour Lounge dello stadio Diego Armando Maradona è stato interamente curato da Riflessi Lab, il prezioso team creativo in-house e motore di tutto il processo di sviluppo delle collezioni. L'output finale è uno spazio premium, pensato per accogliere vip, ospiti, partner e tifosi in un ambiente esclusivo e moderno. Obiettivo del progetto è accompagnare gli appuntamenti sportivi con momenti di spettacolo e di intrattenimento per una sport experience a 360°, in un luogo di networking all'insegna del miglior design italiano.





ALIS ITALIA IN MOVIMENTO

ALIS SERVICE

veronafiere
Trade shows & events since 1898

LET EXPO

Logistics Eco Transport Trade Show

Il punto di incontro per chi muove il mondo

La più grande fiera italiana dei trasporti,
logistica e servizi alle imprese

10 - 13 MARZO 2026
VERONAFIERE, VERONA

PER INFO | info@letexpo.it - www.letexpo.it

follow us:









Inaugurato il **Vega Palace**

struttura di eccellenza di Marican Holding

Grand Opening con Mara Venier, Red Canzian, Edoardo de Crescenzo e Sal da Vinci



















Il Vega Palace ha aperto ufficialmente le sue porte con un evento speciale, alla presenza di Mara Venier, la "Zia" più amata della televisione italiana, che in qualità di madrina della serata ha tagliato il nastro insieme alla Famiglia Canciello, a Red Canzian, Edoardo de Crescenzo e Sal da Vinci, dando ufficialmente il via a una nuova era per l'hospitality nel contesto produttivo campano, nell'Area Industriale di Carinaro. L'apertura del Vega Palace rappresenta un motore di sviluppo per l'intera area, con la creazione di 30 nuovi posti di lavoro qualificati, nei settori dell'hospitality e della ristorazione. Il progetto

→






























rafforza l'attrattività dell'area industriale come polo competitivo a livello europeo e promuove la Campania come esempio di sinergia tra impresa, innovazione e qualità della vita. Il Vega Palace è il simbolo di una visione strategica di Marican Holding, guidata dai tre fratelli Carlo, Ferdinando e Michele Canciello, con una filosofia di area industriale pensata e progettata come un ecosistema armonico, capace di accogliere professionisti, aziende, dipendenti e visitatori, in grado di concentrare business e benessere. Posizionato strategicamente nella Zona Industriale di Carinaro/Teverola, il Vega Palace è stato pensato per offrire un'esperienza integrata tra accoglienza, ristorazione d'eccellenza e servizi business, diventando un punto di riferimento per il territorio. Un vero e proprio hub multifunzionale che comprende: ristorante, lo spazio della privacy e dell'eccellenza con la cucina firmata dall'Executive Chef, Lino Acunzo; Bistrot, dedicato a una velocità smart: piatti freschi, leggeri e subito pronti. Lounge Bar, dove si respira pura socialità: dal caffè del mattino all'aperitivo serale.■

Dabliu.eu

Piatto dell'anno

Best Top Great Awards of the Universe



Palazzo Petrucci®

NAPOLI

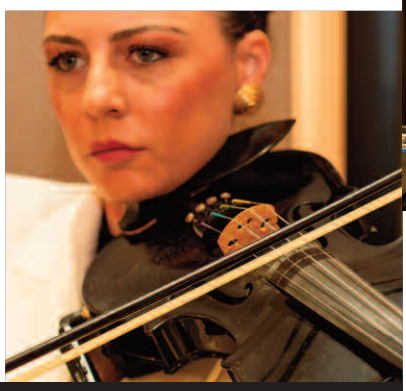
www.palazzopetrucci.it

#PiattiNonParole









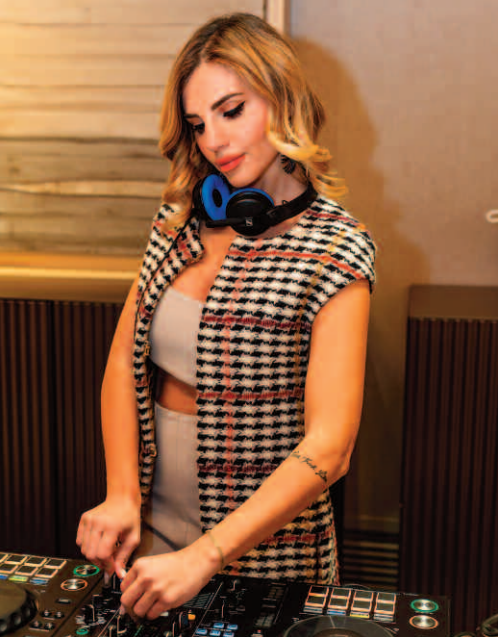
Riflessi *inaugura il secondo monomarca a Napoli*

Un nuovo spazio sartoriale a Chiaia

FOTO DI **MARCO BALDASSARRE**

























Riflessi, azienda leader nella produzione di arredi di design interamente Made in Italy, è lieta di annunciare l'apertura di un nuovo store a Napoli, in una posizione centralissima e prestigiosa, in via Domenico Morelli, 11.

L'opening, oltre a consolidare ulteriormente la presenza del brand nel cuore del capoluogo campano, segna un'importante milestone per il marchio che raggiunge così ben 11 monomarca distribuiti sul territorio nazionale, incluso anche lo showroom commerciale di Milano situato a pochi passi dalla Torre Velasca. La serata del 12 dicembre ha trasformato uno dei quartieri più vivaci della città in un palcoscenico di stile ed emozione. Riflessi ancora una volta ha saputo stupire e coinvolgere i suoi ospiti in un'atmosfera glamour, all'insegna della sartorialità e dell'eccellenza tutta italiana, dove poter toccare con mano le più interessanti novità del brand. Performance musicali vibranti hanno accompagnato l'esperienza gastronomica firmata dall'esclusivo ristorante Riserva, mentre la storica e rinomata pasticceria napoletana Poppella ha deliziato gli

→















ospiti con alcune delle sue creazioni più iconiche. La serata è stata accompagnata da una raffinata selezione beverage, curata da Marramiero Vini e Tanqueray. Il nuovo spazio di 230 mq, distribuito su 2 livelli, porta la firma dell'architetto ed interior stylist Bruno Tarsia, che da diversi anni collabora con il brand. L'allestimento prende vita attraverso texture naturali e morbide sfumature nude: pareti, soffitti, pavimenti in gres effetto resina e moquette si fondono in una raffinata palette di beige, che accoglie e incornicia gli arredi. La boiserie rivestita in carta da parati in rafia dialoga con le collezioni più eleganti che diventano protagoniste assolute dello spazio. Il nuovo monomarca ospita alcuni dei pezzi più rappresentativi dell'offerta di Riflessi, tra cui il tavolo Living con piano in ceramica silver root white opaco di marazzi the top e i modelli Shangai, Enea e anhattan. Per il mondo sedute, il punto vendita espone diverse soluzioni tra cui le novità dell'anno, come Vela e offio, affiancate da alcuni masterpiece del marchio come la poltrona Meghan. Completano il percorso espositivo la libreria Techwall, diverse varianti di madie, tavolini, specchi e soluzioni di illuminazione dando vita ad un total look sofisticato e coerente con l'identità di Riflessi. ■

I love eventi

a wedding del food



personalizzazione radicale, estetica curata,
cucina che parla la lingua dell'emozione.
Non propone piatti: costruisce atmosfere.
Non serve cibo: crea momenti.

"I Love Eventi porta con sé un'idea nuova di catering: dinamico, sensoriale, contemporaneo"



È così che ha cambiato
il modo di intendere la proposta food in un party:
mettendo al centro le persone, le emozioni,
la bellezza del condividere.
E trasformando ogni evento in un'esperienza che resta.





i'M party

La Diagnostica Laboratori Campania celebra il Natale al Teatro Bellini











Disponibile su App Store
Disponibile su Google Play











Per il secondo anno il gruppo DLC (Diagnostica Laboratori Campania) ha scelto uno dei luoghi simbolo della cultura partenopea, il Teatro Bellini di Napoli, per celebrare la tradizionale festa di Natale, trasformandola in un momento di riflessione, condivisione e identità. Il tema dell'edizione 2025 è stato il "Corpo", inteso come spazio di cura, relazione, espressione e conoscenza. In un contesto suggestivo e carico di storia, l'evento ha riunito collaboratori, professionisti e ospiti in una serata che ha unito spettacolo, pensiero e valori aziendali. Il corpo, fulcro quotidiano dell'attività diagnostica, è stato raccontato e interpretato non solo nella sua dimensione clinica, ma anche umana, simbolica e culturale.

Grazie alla regia della Visivo comunicazione e dei performer del centro coreografico Art Garage la serata ha ribadito che la salute è anche cultura, ascolto e consapevolezza. La serata è trascorsa tra l'affetto di collaboratori, amici e parenti di Alessandro Ninni e Gianluigi Scognamiglio tra i quali: il CEO Dr Salvatore Scognamiglio, Roberta e Daniela Tartaglia, Stefano Iappelli, Gianluca Lelio, Giada Romeo, Giuliano de Leo, Alessandro Basile, Daniele Mazzuoccolo, Rosy Cuomo, Massimo Petrone.



























i'M party

Damiano Annunziato

celebra 55 anni tra amici, partner e imprenditori

Una serata indimenticabile tra risate, musica e affetti veri al Coco Loco Bistrot Napoli, quella per il compleanno di Damiano Annunziato, che è stato un evento celebrativo della vita, dell'amicizia e della condivisione. Damiano ha festeggiato circondato da amici storici, partner e numerosi volti noti dell'alta imprenditoria napoletana, in una serata che ha unito eleganza e divertimento. Il tema Grease ha animato l'evento, tra musica e risate in un'atmosfera vivace e coinvolgente. Al centro della celebrazione, come sempre, c'è stata l'amicizia vera, la condivisione e l'affetto sincero. Gli amici hanno avuto un ruolo speciale, intonando il classico "Tanti Auguri", in un momento di grande emozione. Tra sorrisi, abbracci e ricordi condivisi, Damiano ha sottolineato come la felicità derivi dalla qualità delle persone che ti stanno accanto, più che dalla quantità. "Il bello deve ancora venire. All'anno prossimo, ancora più forti e ancora più uniti", ha concluso Annunziato. Un compleanno che non è stato solo una festa, ma un ricordo indelebile, celebrando legami veri e affetti autentici, con partner, imprenditori e amici di lunga data che hanno reso la serata speciale.


IL TUO EVENTO, COME L'HAI SEMPRE IMMAGINATO
Dove i sogni prendono forma
PALAZZO SAN TEODORO
Eventi







i'M party

L'eccellenza del design protagonista da **Arrichiello**





















Disponibile su App Store
Disponibile su Google Play






Si è tenuta la dodicesima edizione del Fuorisalone di Arkeda 2025 nella splendida cornice dello showroom Ciro Arrichiello, in via Piedigrotta 32. A guidare la struttura sono Sergio Arrichiello, insieme alla sorella Maria e ai fratelli Giovanni e Alessandro, eredi di una tradizione familiare che ha superato i settant'anni di storia. Lo showroom propone un'ampia selezione di piastrelle italiane di alta manifattura ed alcune tra le più rinomate aziende italiane di rubinetteria e una selezione qualificata di parquet, marmi, carte da parati, moquette, caminetti e complementi outdoor. La seconda generazione della famiglia, nel 1992, affiancò alla storica sede di Casoria un moderno showroom di 1.000 mq a Napoli, nato per seguire più da vicino la clientela cittadina e per ampliare l'offerta dedicata a progettisti e architetti. Proprio a loro è dedicata la project-room, un ambiente operativo con postazioni prenotabili online, piastrelloteca e campionature di tutti i materiali di progetto.

La serata ha visto la partecipazione di numerosi professionisti del panorama napoletano: in rappresentanza dell'Ordine degli Architetti di Napoli è intervenuto il presidente Lorenzo Capobianco, l'industrial designer e art director Claudio Papa, il giornalista, autore e conduttore televisivo specializzato in design e architettura Giorgio Tartaro, Roberto Cappelli, direttore di Arkeda, Patrizio Rispo, gli architetti e progettisti Emilia Abate, Raoul Basile, Donatella Bernabo, Claudio Carulli, Fabrizia Costa Cimmino, Massimiliano Crinisio, Fabio D'Alema, Tiziana d'Ambrosio, Giuseppe D'Ausilio, Alessandro Del Giudice, Viviana Del Naja, Francesco Della Femmina, Fabrizio De Simone, Marco Di Gennaro, Paolo Di Martino, Francesco Esposito, Giuseppe Forte, Natale Fortino, Vittorio Govoni, Diego Granese, Gigi Guidi, Luigi Imperatore, Crescenzo Mariniello, Rosanna Mercuri, Giulia Napolitano, Mariagrazia Napolitano, Pasquale Neutro, Carlo Olivari, Antonio Pelella, Tonia Petraglia, Michele Piccolo, Fabio Calise Piro, Stefania Piscopo, Marinella Rauso, Marco Riva, Francesco Rotondale, Luca Santoro, Francesco Scardaccione, Giovanni Schiavone, Mario Sorrentino, Marco Stasi, Nello Tirelli, Grazia Torre, Maurizio Vesce.


















i'M party

Christmas Party MSC



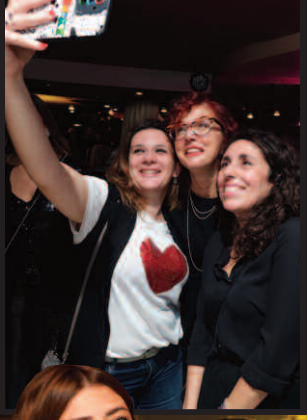






Disponibile su App Store
Disponibile su Google Play






Con immutato entusiasmo e senso di appartenenza, si è rinnovato l'appuntamento con il tradizionale Christmas Party di MSC Crociere, che per il terzo anno consecutivo ha trovato una cornice di rara eleganza a bordo della motonave MSC Aurelia, ormeggiata nel suggestivo porto di Napoli. Un'atmosfera calda e conviviale ha avvolto tutti i partecipanti, tra sorrisi, balli e le raffinate esibizioni dal vivo della Rouge Band. Come da consolidata tradizione, il momento clou della festa è stato rappresentato dall'estrazione a premi, che ha regalato a cinque dipendenti l'emozione di vincere una crociera a bordo di una delle navi della flotta. All'evento hanno preso parte i vertici del management di MSC Crociere, con la presenza del Direttore Generale Aureliano Cicala e del Direttore Risorse Umane Alessandro Grimaldi. L'Executive Chairman Pierfrancesco Vago ha preparato un videomessaggio, rinnovando la propria vicinanza e il proprio apprezzamento per l'impegno quotidiano di ciascuno. Con lo sguardo rivolto al futuro, il Christmas Party ha rappresentato anche un simbolico punto di partenza per il 2026, anno che si auspica ricco di nuove opportunità, traguardi ambiziosi e successi condivisi, da affrontare con lo stesso entusiasmo, la stessa passione e lo stesso spirito di collaborazione che da sempre guidano il percorso di MSC Crociere. ■



















i'M party

Varelli *Christmas Party a Salone Margherita*

FOTO DI **MARCO BALDASSARRE**



















Si è svolta con grande successo la terza edizione del Christmas Party dell'Istituto Diagnostico Varelli, un appuntamento ormai atteso che celebra non solo il Natale, ma soprattutto le persone che ogni giorno contribuiscono alla crescita e all'eccellenza dell'Istituto. Oltre 350 ospiti hanno preso parte alla serata: medici, dipendenti, fornitori e collaboratori, insieme alla famiglia Varelli, cuore pulsante del progetto imprenditoriale. Presenti Paolo e Cristina, Marco e Viviana, Carlo e Carolina, in un clima di autentica convivialità e orgoglio condiviso. La location scelta, il prestigioso Salone Margherita, ha fatto da cornice a un evento raffinato e coinvolgente, trasformato per l'occasione in un elegante scenario natalizio, capace di unire tradizione, atmosfera e modernità. La colonna sonora della serata è stata affidata alla Raoul Swing Orchestra, che con il suo repertorio ha accompagnato i momenti conviviali regalando ritmo, classe e un tocco di intramontabile charme. Il catering food di Alba Catering ha proposto un percorso culinario di alta qualità, affiancato dal catering bar di Tanya Future, che ha saputo sorprendere gli ospiti con drink ricercati e un servizio impeccabile. Il Christmas Party dell'Istituto Diagnostico Varelli si conferma così non solo come evento celebrativo, ma come vero e proprio momento di incontro, riconoscenza e condivisione, capace di rafforzare il senso di appartenenza e valorizzare il lavoro di squadra che ogni giorno rende l'Istituto un punto di riferimento nel settore.



























i'M party

Trionfo di solidarietà per i 20 anni della Fondazione **Cannavaro Ferrara**

FOTO DI **MARCO BALDASSARRE**



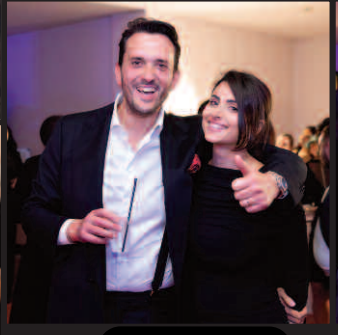


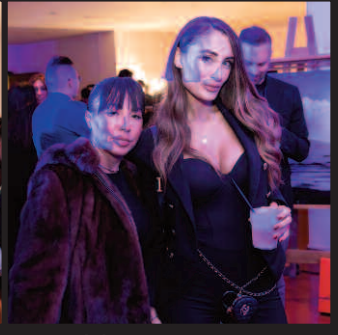












Disponibile su App Store
Disponibile su Google Play



























Una serata magica, avvolta dall'emozione e dalla partecipazione, ha celebrato al Teatro Mediterraneo della Mostra d'Oltremare il ventesimo anniversario della Fondazione Cannavaro Ferrara. Il Charity Christmas Show 2025 - Winter Edition si è trasformato in un autentico abbraccio collettivo, registrando un grande successo con la presenza di 500 ospiti che hanno voluto testimoniare la propria vicinanza ai progetti sociali dell'ente. L'evento, condotto da Veronica Maya, ha visto visibilmente commossi per il traguardo dei due decenni di attività, i Founders Fabio e Paolo Cannavaro e Ciro e Vincenzo Ferrara, affiancati dalla storica madrina Maria Mazza. La serata è iniziata con un'esperienza sensoriale nel











Foyer, poi l'eccellenza gastronomica campana è stata protagonista in Sala Italia grazie alle creazioni di 25 chef e 10 maestri pasticcieri, per poi esplodere in un party esclusivo che ha unito musica, risate e spettacolo. Il vero cuore pulsante dell'evento ha battuto all'unisono per un obiettivo vitale: dotare la Terapia Intensiva Neonatale (TIN) del Policlinico Federico II di tecnologie salvavita di ultima generazione. L'atmosfera di festa è stata resa indimenticabile da un cast artistico apprezzatissimo che ha scatenato un tripudio di applausi: l'energia travolgente di Sal da Vinci, l'ironia di Peppe Iodice e il ritmo incalzante di Decibel Bellini hanno acceso la platea, arricchita dalla presenza di Angela Achilli, inviata del programma di Rai2 "Bella Mà", di Diletta Acanfora, volto del programma Rai1 "Vista Mare", della giornalista Jolanda De Rienzo e della conduttrice di "Casa Mariù", Mariù Adamo.

















LYNK&CO

La 08 Ibrida plug-in è arrivata, rivoluzionando il concetto di autonomia.

FINO A 200 KM IN MODALITÀ ELETTRICA.
PIÙ DI 1.000 KM IN TOTALE.



Noleggia la tua auto super tecnologica, senza pensieri.

36 canoni da 469€ + IVA
ANTICIPO 3.680€ - Km 45000 in 3 anni

Franchigie standard RCA 250€, Kasko 500€, Furto 10%. Manutenzione ordinaria e straordinaria.

AUTORALLY

NAPOLI
Via Gianturco, 109
Tel. 081 73 40 614

SALERNO
Via delle Calabrie, 49
Tel. 089 30 61 246

Prenota una prova su strada!

WWW.AUTORALLY.IT







i'M party

White Over White

Il nuovo studio della Dottoressa Manfredonia

FOTO DI **MARCO ROSSI**

















Disponibile su App Store
Disponibile su Google Play



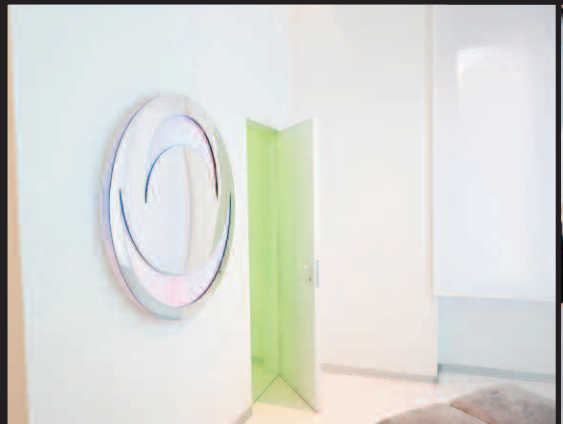





Lo scorso 29/11/25 si è tenuta l'inaugurazione di White Over White, che segna la collaborazione tra il brand WOW e la Dott.ssa Manfredonia: uno studio dentistico in stile Pop in Viale Gramsci della visionaria Dentista Annapaola Manfredonia, che dopo la recente apertura dello studio in Via Pergolesi, ha dato un nuovo volto a quello storico di Viale Gramsci. Uno spazio dentistico innovativo, pensato e dedicato esclusivamente all'igiene dentale effettuata da igieniste professioniste - che utilizzano tecnologia GBT, assolutamente indolore e che non comporta sensibilità perché vengono usate delle polveri e acqua tiepida (ideale per pazienti ansiosi) - e allo sbiancamento dentale professionale con risultato immediato in meno di un'ora, più un potenziamento domiciliare con mascherine personalizzate. La dottoressa ama definire questo protocollo come un "lifting del sorriso" infatti attraverso lo sbiancamento dentale,


















oltre ad avere un sorriso bianchissimo, si ottiene anche un ringiovanimento dei denti grazie alla presenza nel gel sbiancante di vitamine e idrossiapatite, che penetrando nel dente, lo rendono più giovane e sano. La progettazione dello studio White Over White è stata affidata allo stile all'avanguardia dell'Architetto Manuela Ruggiero, che ha ideato un ambiente Super White utilizzando resina bianca lucida, un tocco di argento e cromoterapia di luci a suon di musica. Ad accogliere i pazienti, un pannello di luci led in sala d'attesa, realizzato da Sossio Pezzella di Artled. Tra i presenti, il medico estetico Salvio Artiano, l'attore Maurizio Aiello, Ramona Amodeo con Barbara Gigante, la dermatologa Inés Mordente, Francesco e Claudia Zacchariello, Gianluca Costantino del GF, Benedetta Riccio, Denise de Miranda, Valentina Cuscunà, la cantante Federica Raimo, Ciro Oliva, Michele e Teresa Tambaro, Gustavo e Piera Garello, Adriana e Ugo Cinefra, Peppe e Monica Rocco, Gianmaria e Gaia Del Negro, Sabrina Ruggiero con Gigi Mercadante, Michele Masucci, Stefania Perrotta e Pasquale Piombino, Marcello e Loredana Nocera. A deliziare gli ospiti un buffet al braccio con prelibatezza logate del brand Wow e fiumi di champagne. Accanto ad Annapaola, l'immancabile marito Mimmo Rocco, il figlio Salvo, che ha realizzato la campagna video per i canali social, e la figlia Raffaella che si è occupata dell'organizzazione dell'evento.

















Diventa un cliente della **prima private bank italiana**

IW Private Investments è una Rete di Private Banker di Intesa Sanpaolo Private Banking, la prima private bank italiana(1) e tra le prime nell'Area Euro con 402,1 miliardi di Euro di masse amministrate di cui 232,7 miliardi di risparmio in gestione(2).

La natura di banca-rete dedicata al private banking ha contribuito nel tempo a conferire al gruppo:

- un'elevata solidità patrimoniale con un Common Equity Tier 1 Ratio pari al 30,2%(2), largamente al di sopra dei requisiti normativi;
- una considerevole solidità finanziaria.

A garanzia della sicurezza dei propri clienti.

(1) Fonte: Magstat, indagine 2024. Ranking realizzato sui dati di stock al 31 dicembre 2023.
(2) Fonte: Relazione semestrale al 30 giugno 2025 - dati Fideuram - Intesa Sanpaolo Private Banking.

Area Sud Italia

IW Private Investments

Private Banker

Mettere al centro i clienti e le loro esigenze.

Sono sempre al tuo fianco per accompagnarti verso scelte d'investimento consapevoli e assisterti nella gestione del tuo intero patrimonio.

Il mio impegno è affiancarti nella pianificazione dei tuoi obiettivi finanziari e dei tuoi progetti futuri attraverso un'attenta analisi dei tuoi bisogni.

Ufficio dei Private Banker di Napoli
Piazza Municipio 17, 80133

Ufficio dei Private Banker di Roma
Via De Santis 11, 00195

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Per le condizioni contrattuali dei prodotti e servizi citati consulta il documento disponibile presso gli Uffici dei Private Banker* e sul sito www.iwprivateinvestments.it.

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

Banca del gruppo INTESA SANPAOLO



Ph Sergio Goglia


www.decristofaroshoes.com
DECRISTOFARO
scarpe fatte a mano

Per ora non parliamo di soldi.



Con Try&Buy provi il Mac per due settimane.
Senza impegno.
E con il nostro aiuto capirai che
non potrai più farne a meno.

Try&Buy

Ti aspettiamo nei nostri negozi!

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

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

R-Store

Scopri di più:

Premium Partner